

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

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**FRANCESCO LEONARDI**

**APICIO MODERNO**

**INDICE DEI VOLUMI**

**Il nr. di pagina è quello del PDF**

<b>RICETTARIO</b>	<b>Pag.</b>
<b>Volume I</b>	<b>3</b>
<b>Volume II</b>	<b>367</b>
<b>Volume III</b>	<b>663</b>
<b>Volume IV</b>	<b>947</b>
<b>Volume V</b>	<b>1323</b>
<b>Volume VI</b>	<b>1623</b>
<b>IL CREDENZIERE</b>	
<b>Volume I</b>	<b>1963</b>
<b>Volume II</b>	<b>2333</b>



**A P I C I O**  
**M O D E R N O**  
**DI FRANCESCO LEONARDI**  
*EDIZIONE SECONDA*

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA  
DALL' AUTORE.

---

*Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem  
Ni prius exacta tenui ratione saporum.*

Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

---

*TOMO PRIMO.*



**IN ROMA MDCCCVII.**  
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo  
Mordacchini.

---

*Con Approvazione.*



# PREFAZIONE



La Cucina , quest' arte allettatrice del gusto , questo lusso di ben mangiare , del quale si fa tanto caso , e che si chiama nel Mondo la Cucina per eccellenza ; *Montagne* la definisce più brevemente , la *Scienza della gola* , ed il Signor della *Mothe le Voyer* , la *Gastrologie* . Tutti questi nomi indicano propriamente il segreto ridotto in metodo sapientissimo di far mangiare più del bisogno , poichè la Cucina per le persone sobrie , o povere non significa altro , che l' arte la più semplice di apprestare le vivande per soddisfare ai bisogni della vita .

Il Latte , il Mele , i Frutti della terra , l' Erbe condite con sale , il Pane cotto sotto la cenere furono il nutrimento dei primi popoli del mondo ; essi usavano senz' altro raffinamento di questi prodotti benefici della natura , onde ne viveano più sani , e più robusti , e meno esposti alle malattie . Le carni cotte allessò , sulla gratella , arrosto , o il pesce cotto nell' acqua succedettero a questi alimenti ; ma cibandosi di tutto ciò con moderazione , la salute non ne soffrì , la temperanza regnò ancora , e l' appetito solo regolatore indicava il tempo , ed il numero dei loro pasti .

Tale temperanza però non fu di molta durata , l' uso di mangiar sempre l' istesse cose generò il disgusto , questo fece nascere la curiosità , la curiosità volle fare dell' esperienze , l' es-

perienze condussero seco la sensualità, l'uomo scielse, assaggiò, gustò, variò, e pervenne a formare un' arte dell' azione la più semplice, e naturale; l'assuefazione si convertì in uso, l'uso in bisogno, il bisogno in sistema, e questo venne abbracciato da una gran parte del genere umano; ed ecco l'origine dell'arte della Cucina.

Bisogna per altro convenire, che noi abbiamo delle obbligazioni a quest' arte, per li preparativi di una grande utilità, i quali meritano l' esame de' nostri Fisici. Queste preparazioni, le une sono relative alla conservazione degli alimenti, e le altre a renderli più facili alla digestione; la conservazione di detti alimenti è un punto molto importante, poichè indipendentemente da qualche carestia, da cui il più delle volte le Regioni le più fertili ne sono afflitte, li viaggi di molti mesi esigono necessariamente questa loro conservazione. Il metodo per pervenirvi è lo stesso relativamente agli alimenti vegetabili, come riguardo a quelli del Regno animale; questo metodo dipende dall' unione, o dalla sottrazione di qualche parte, che tende ad impedire la corruzione, e questo è l' unico mezzo di conservare gli alimenti presi dagli animali. Il più semplice poi consiste nella disseccazione, che si opera a fuoco lento e temperato, oppure nei paesi caldi al calore del sole. Con questa maniera per esempio si fanno disseccare i pesci, che servono in seguito di nutrimento.

Si può ancora togliere al sugo delle carni degli animali tutta la loro umidità superflua, e renderla salubre, e necessaria all'uso, che se ne vuol

vuol fare , poichè essendo dette carni cariche di mucillaggini , possono benissimo reggere a questa operazione . Da ciò ne' derivata l' invenzione delle *Tablette* , cioè brodo ridotto in glassa , o sia gelatina , il quale si conserva per lungo tempo , e si trasporta per lunghissimi viaggi ; ma come queste *Tablette* appartengono più particolarmente ad una specie di conservazione , che è molto ordinaria , e che si fa col mezzo di qualche corpo estraneo capace di allontanarne la putrefazione da se medesimo; ecco ciò, che produce il fuoco, il sale marino , ed il sale comune . Gli acidi vegetabili , l' aceto , il sugo di agresto , di limone , di arancio sono ancora propri a questo effetto , mentre restringendo il solido della carne degli animali , sopra i quali viene impiegato , rende la sua unione più intima , e meno dissolubile .

Si conservano ancora le carni degli animali con dei sali volatili attenuati per la defragazione dei vegetabili , e con dei sali acidi volatili mischiati intimamente con un' olio assai consunto ; tali sono gli alimenti sfumati : ma questa preparazione è composta dalla disseccazione , che ne forma la parte principale ; per altro è certo , che l' olio , il quale esce dal fumo , essendo sale sottilissimo , e prendendo il luogo dell' acqua che svapora del corpo della carne ; ciò la rende molto meno alterabile . L' esperienza lo dimostra giornalmente , imperciocché le carni , ed i pesci preparati in tal guisa si conservano d'avvantaggio , che in qualunque altro modo .

Vi sono moltissime altre maniere di conservare gli alimenti ; ma siccome sono fondate tutte sugli istessi principj , così le tralascio . Le carni

ni cotte allessò , o arrosto si conservano. sempre meglio , che in altra maniera : in tal guisa gli si leva gran parte dell' umido , e mucillagini . Si possono ancora conservare per qualche tempo , tanto le carni degli animali , come anche i vegetabili , sotto il grasso , l'olio , l'aceto , ed altri sughi depurati , li quali impediscono la loro fermentazione , e putrefazione , col difenderli dall' aria esteriore . In fine gli aromati , cioè il pepe , le spezie , e l'erbe odorifere , sono dei conservativi tanto più usati , quanto che danno ordinariamente un sapore gustoso agli alimenti : e raro peraltro , che il sale non sia unito a queste droghe , essendone l' oggetto primario , onde la disseccazione concorre sempre unita agli aromati in ordine agli alimenti , che si vogliono conservare lungo tempo .

In quello poi , che concerne l' arte di rendere gli alimenti dei due regni più facili a digerirsi , la prima regola , che sia in uso , è una preparazione di fuoco preliminare , e forte , soprattutto per le carni , essendo le fibre delle carni crude congiunte troppo fortemente insieme , per fare che lo stomaco dell' uomo le possa separare , e che il mucillaggine , che le unisce , ha bisogno di una attenuazione considerabile , affine di essere più dissolubile , e più facile alla digestione . Ecco il motivo , per cui s' impiegano le bollizioni in qualche liquido , come nell' acqua , olio , o vino , ec. ovvero l' azione di un fuoco secco , che le arrostitisce , e le cuoce col loro sugo interiore .

L' unione delle diverse sostanze , che si uniscono a questa prima preparazione concorre ancora a facilitare la digestione , o a servire di cor-  
ret-

rettivo . Il condimento il più semplice può facilitare la digestione , ed il sale , che in picciola dose irrita leggermente lo stomaco , aumenta la sua azione , e la separazione dei fluidi . Tutto il correttivo consiste a dare agli alimenti un certo carattere di alterazione contrario al loro eccesso particolare ; onde in tal guisa l'abilità del cuoco non urta in quei scogli , ove per ordinario va sempre a naufragare la salute , ed il temperamento delle persone . La dose , e il condimento sono le base fondamentali d'ogni vivanda , ed i veri principj di un bravo professore . Senza tali principj si rende impossibile a chicchesia di potere giungere al punto di perfezione , a cui aspira , e questo non si acquista , che mediante un'assiduo travaglio , ed una indefessa applicazione allo studio della qualità , e proprietà fisica degli alimenti .

Tutti son cuochi , tutti fan la cucina , ognuno fino ad ora ha mangiato : è inutile dunque un Trattato su questo genere . Così dirà qualche cuoco solo di nome , o qualch'altra persona , che non sa cosa sia un buono , e sano alimento . Per essere eccellente in questa professione senza limiti , e che si estende fin dovè giunge una felice immaginazione , non basta saper fare un'ordinario , un pranzo , o una cena ; bisogna saperlo far bene , mentre in tutte le professioni vi è il buono , il mediocre , ed il cattivo ; ma quel che v'è più di male , che ognun suppone di essere un cuoco perfetto , nel tempo stesso che forse ne ignora i primi principj . Più un uomo ha talento , e meno ha presunzione , come si vede coll'esperienza , essendo l'amor proprio un terribile ostacolo a qualunque avanzamento .

Ecco una delle ragioni , per cui in Italia l'arte della cucina da due secoli a questa parte è andata sempre più in decadenza . Un cuoco si crederebbe tacciato d'ingnoranza , se fosse sorpreso leggendo un libro , che tratta della sua professione ; come se un'Avvocato , un Medico , un'Architetto dovessero vergognarsi di applicarsi alla lettura di quelle Opere , onde raffinare maggiormente il proprio talento . Chi ha mai pensato , che lo studio possa dare un'idea poco vantaggiosa del merito , e che debba nuocere all'abilità , e al sapere di chi vi si applica ? Noi non abbiamo in Italia quei lunghi , ed assidui lavori , onde colla pratica potersi istruire , nè a tutti si presentano quelle occasioni di vedere il Mondo , e di osservare nei paesi esteri la maniera diversa dalla nostra , colla quale preparano , non solo gli alimenti a noi cogniti , ma eziandio quelli da noi non mai veduti ; di modo che volendo correggere questo difetto del caso , non solo bisogna abbracciare con avidità tuttociò , che può istruire , ma di più bisogna andare in traccia di quanto può contribuire a perfezionarsi nella propria professione .

I primi elementi della buona cucina sono le provvisioni ; queste debbono essere di ottima qualità , buone , e salubri ; per esempio le carni qualunque siano , ben nutrite , e di buon'odore , i polli , che non abbiano mangiato immondizie ( in diverse Città d'Italia gl'ingrassano col riso ) che siano giovani , grassi , bianchi , e frolli al suo punto ; il selvaggiume tanto grosso , che picciolo sia grasso , giovane , tenero , e di buon *fumè* , cioè di un grato odore ; i pesci che cor-

. ris-

rispondino a queste ottime qualità ; il butirro sia di vacca fresco , i latti non siano acidi , o di cattivo sapore , tuttociò , che riguarda la pizzicheria non senta il rancido , lo stantivo , o il riscaldato ; l' erbe siano colte nello stesso giorno ; gli uovi più freschi che sia possibile ; i frutti maturi a perfezione ; i vini sinceri , e non tanto aspri .

La manipolazione di tuttociò sia semplice , e naturale , il brodo non molto carico di carne ; i sughi senza tanto lardo , prosciutto , e butirro ; il sale , il pepe , le droghe , ed ogni altro condimento di questo genere in pochissima quantità . Il palato dolcemente solleticato fa trovare del gusto in tuttociò , che si mangia : nulla di più contrario alla salute , quanto un troppo saporito cibo unito a bevande spiritose ; questo cagiona un' infinità di serie malattie , oltre umor salso , pizzicore , macchie , ed altri incomodi , che appaiono sulla superficie del corpo umano .

Il condimento come ho detto di sopra è lo scoglio della salute , e dei più bravi Professori , e la parte della cucina che domanda più attenzione , ed intelligenza .

Il grasso delle vivande , i rami qualche volta non ben stagnati sono veleni uno peggior dell' altro ; una cucina succida contribuisce non poco ad un mal sano alimento , perciò dev' essere di una perfetta pulizia ; gli utensili debbono corrispondere a questa proprietà , e la biancheria vi deve essere sufficiente .

Da questi ottimi principj la salute d' ognuno ne ritrarrà sommo vantaggio ; il buono , e sano alimento dovrebbe essere preferito a qua-  
lua-

lunque altro comodo della umana vita ; tutto il resto non è ch'esterno , ed i sughi , ed i sali di un nutrimento mal sano influiscono più di ogni altra cosa sulla costituzione dell'uomo ; finchè questi è giovane non ne risente gli sconcerti , ma soltanto allorchè la natura indebolita dagli anni , e dalle cure è costretta a soccombere a un tal disordine .

L' uomo di buona salute prescindendo dagli incomodi , che più , o meno , allorchè giunge ad una certa età , sono inseparabili dalla vita , deve nutrirsi di semplici , e buoni alimenti .

Il Manzo allessato , allorchè è ben cotto , e di buona qualità , è un ottimo cibo , e gli si può preferire la Mongana , e il Pollo , qualora questi si rendesse indigesto ; il Capretto , il Castrato , purchè piaccia ; il Tocchino , la Pollanca , il Pollastro , il Piccione , benchè alquanto caldo ; il Selvaggiume , il Pesce , le Animelle , li Granelli , i Cervelli , il Fegato di Mongana , le Rigaglie , le Uova fresche , l'Erbe , i Latti , purchè conferiscano , qualche *Chenef* , qualche Pasta ec. sono tutti alimenti sanissimi ; basta che siano preparati con semplicità , e pulizia .

Le Zuppe , e le Salse , non tanto cariche di sostanza ; la soverchia sostanza le rende indigeste , e la poca non nutrisce ; pochissime droghe , poco sale ; che il gusto sia più dalla parte dell' insipido , che del troppo saporito ; il Vino beverlo temperato , ed in fine del pasto qualche bicchierino di Capo , o di Toccai , o di Cipro , o altro ; un buon Frutto maturo , qualche Biscottino , qualche Frutto in composta , o sciroppato , un Gelato , una tazza di Caffè non molto amaro , Pane buono , ed un ottima Cioccolata la mattina .

Que-

Questo metodo di nutrirsi si è creduto da molti il migliore. Per quelli poi che sono provveduti dalla natura di un temperamento attivo, sanissimo, e robusto, e di un palato saporito, e gustoso, nel corso di quest' Opera vi sarà di che soddisfarli.

Nel principio della presente Prefazione si è veduto succintamente in che modo ha avuto origine l' arte della cucina, ora esaminiamone i progressi, e la decadenza.

Gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri popoli, furono i primi ad impiegare nelle preparazioni delle loro vivande tutte le produzioni del loro clima; il commercio portò queste produzioni ai loro vicini. L' uomo correndo appresso alle ricchezze, non ne desiderò l' acquisto, che per contentare i suoi desiderj, e la sua voluttuosità, per cambiare un semplice, e buon nutrimento in un' altro più abbondante, più sensualmente preparato, e per conseguenza più nocivo alla salute; ecco come la delicatezza della Tavola passò dall' Asia agli altri popoli della terra.

I Persiani comunicarono ai Greci questo ramo di lusso contro il quale i saggi Legislatori di Sparta si opposero sempre con vigore.

I Romani divenuti ricchi, e potenti scossero il giogo delle loro antiche leggi, abbandonarono la vita frugale, e gustarono l' arte della cucina (dice Tito Livio lib. 39.) *vilissimum antiquis mancipium, estimatione, & usu, in pretio esse, & quod ministerium fuerat, ars haberi cepta; vix tamen illa, quæ aspiciebantur semina erat futuræ luxuriæ*; ma ciò non era che un leggiero principio

cipio della loro sensualità per la delicatezza del mangiare, che spinsero ben presto al più alto periodo di spesa, e profusione.

Bisogna leggere in Seneca il ritratto ch' egli ne fa; dico in Seneca, perchè la sua severità, o se si vuole la sua bile c'insegna molte cose, che degli uomini indulgenti per i difetti del loro secolo, passano ordinariamente sotto silenzio: non si vede, dice questo Scrittore, che dei Sibariti stesi mollemente sopra i loro letti, contemplando la magnificenza delle loro mense, sodisfacendo le loro orecchie del concerto il più armonioso, i loro occhj degli oggetti i più vezzosi, i loro odorato dei profumi i più esquisiti, ed il loro palato delle vivande le più delicate: *mollibus, lanibusque fomentis totum lacescitur corpus, & ne nares interim cessent, odoribus variis inficitur locus ipse, in quo luxuriæ paventantur*: in effetto abbiamo da loro l'uso della molteplicità dei servizj, e lo stabilimento di quei servi, che si chiamano Scalco, Bottigliere, Uffiziante, ec.; e singolare il modo, col quale essi venivano serviti; il Maestro di Casa era obbligato d'invigilare alle spese della Tavola ch'erano immense, e servirla; lo Scalco a trinciare, e ciò il più delle volte in cadenza a suono di musica; il Bottigliere doveva aver cura dei vini, e servirli; l'Uffiziante girare i piatti, e le carni trinciate ec., e vi erano altri che doveano cacciare le mosche con dei grandi ventagli di penne.

Ma i cuochi soprattutto erano persone importanti, ricercate, considerate, e pagate a proporzione del loro merito, cioè a dire della loro

ro preminenza in quest' arte . Vi erano in Roma dei cuochi , ai quali si pagavano quattro talenti annui di salario , che secondo il calcolo del Dottore *Bernard* sono di nostra moneta circa quattromila scudi , onde erano pervenuti all' auge delle ricchezze , e della riputazione .

La sola spesa della tavola di Lucullo partecipava , dice *Plutarco* , del fasto , de' ricchi novelli . Cercava in essa non solo la magnificenza dell' apparato , i letti di porpora , un' armario guarnito di vasi preziosi , e tutti risplendenti di gioje : ma gli piaceva ancora , il mangiar bene ; era amante di esquisite vivande , e de' *Ragù* delicati , che condiva inoltre colla musica , e col ballo .

D' altro non parlavasi in Roma che della tavola di Lucullo ; Cicerone , e Pompeo vollero assicurarsene . Avendolo adunque ritrovato una mattina nella pubblica piazza gli dissero ; Noi desideriamo di venire oggi a pranzo con voi , ma non vogliamo che ci diate cosa alcuna più del vostro ordinario . Lucullo da prima se ne schermì , e gli pregò di rimettere la cosa ad un'altra giornata per aver tempo di disporsi a riceverli . Ma eglino insistettero , ed andarono immediatamente seco alla di lui casa , e lo guardarono a vista per timore , che desse qualche ordine a suoi domestici . Disse solo con loro permissione , e in loro presenza al suo Maestro di Casa , che voleva pranzare nella sala di *Apolline* , ed ingannò con questo la vigilanza de' suoi due convitati . Imperciocchè ciascuna sala aveva la sua spesa assegnata , e dicendo solo a suoi servi in qual sala voleva pranzare , faceva loro intendere quanto

si dovea spendere, e come voleva essere servito. Ora la spesa di un pranzo nella sala di *Apolline* era di cinquanta mila dramme, cioè dieci mila scudi di nostra moneta. Cicerone, e Pompeo restarono fuor di modo sorpresi, sì per la magnificenza, e splendidezza della tavola, che per la prontezza; con cui fu apparecchiata, e imbandita. E così Lucullo era solito di distinguere il merito de' suoi amici.

Marco Antonio per essere restato contento di uno de' suoi cuochi in un pranzo, che dette alla Regina Cleopatra, gli fece regalo di una Città in ricompensa del suo buon servizio. Oltre le magnificenze di Lucullo, sono anche note le profusioni di Nerone, e Calligola; le cene di Tiberio nell'Isola di Capri; le stravaganze di Vitellio, che per la sua tavola composta di quattro pasti il giorno spendeva quaranta mila scudi; quelle di suo Fratello, che dette a quest'Imperatore un trattamento così grandioso, ove oltre sette mila piatti esquisiti, v'erano anche due mila sorte di Pesci tutti rari; onde Vitellio nel redergli questo pranzo, che fu del pari solenne, gli fece por d'avanti un Pasticcio di Lingue di Fagian, di Cervelli di Pavoni, e di Fegati di Uccelli sconosciuti fatti venire per mare espressamente dai confini delle Spagne, che si crede importasse venticique mila scudi, e questo Pasticcio fu chiamato, per la sua grandezza lo Scudo di Minerva.

Sarebbe un dilungarmi all'infinito, se volessi amoverare tutto ciò, che gli antichi Romani hanno speso, e profuso in questo genere: non è però meno singolare il celebre pranzo dell'Imperatore Geta, che durò per lo spazio di tre giorni,

ni , ne' quali si contarono per ordine alfabetico un numero infinito di piatti tutti diversi .

Ma le sensualità di Apicio , il quale alla perfine non era che un semplice particolare , sono ancora più sorprendenti . Questi era uno de' tre famosi Romani di simil nome , che hanno vissuto , il primo qualche tempo avanti la Dittatura di Cesare , il secondo sotto Augusto , e Tiberio , ed il terzo sotto Trajano : il secondo è il più celebre . Teneva , egli pubblica scuola in Roma sopra la manipolazione , voluttuosità , e delicatezza della cucina , e dato avea secondo *Seneca* , che lo ha conosciuto , il suo nome a moltissimi Piatti , *Salse* , *Ragù* , e *Gattò* , che per lungo spazio di tempo furono alla moda , e tenuti in grandissima stima fra' Romani , essendosi in tal guisa formata una setta di cuochi Apiceni , che sussistevano ancora nei tempi di Tertulliano , di modo che *Eliogabalo* seguendo i di lui precetti mangiava spesso delle Lingue di Pavoni , e di Rosignoli .

Inoltre abbiamo avuto un' opera latina in dieci Tomi concernente l' arte della cucina col nome di *M. Gabius Apicius* , che si crede costantemente sia del secondo , essendo questo il suo nome . Una tal' opera peraltro degna dell' antichità si è smarrita , ed avendola qualcuno nei secoli barbari voluta riprodurre , sotto il nome di *Caelius Apicius* , non gli è riuscito che malamente .

Il terzo poi frà le altre cose pregiavasi d' avere un segreto mirabile per conservare le Ostriche nella loro freschezza naturale , ed infatti , dall' Italia nè mandò allo stesso Imperatore nel Regno de' Parti molte giornate distanti dal mare . Onde io memore di questi famosi maestri della profes-

sione , e miei antichi concittadini , e particolarmente del secondo , nè rinnuovo al presente il di lui nome ponendolo in fronte a questa mia produzione .

In tempo di Augusto i Sicilianì aveano più di riputazione delle altre Nazioni , ed erano i più eccellenti nell' arte della cucina , motivo per cui in Roma non davansi cene , o trattamenti delicati , che non fossero da essi serviti ; onde ha fatto dire ad Orazio , *nec Siculæ dapes dulcem elaborabunt saporem* .

Non v' è dubbio , che i Romani abbondavano d' una infinità di prodotti , che noi non abbiamo , attesochè oltre il Manzo , la Mongana , il Castrato , l' Agnello , il Capretto , il Majale , i Polli , il Selvaggiume , l' Erbe , le Uova , i Latti , le Frutta , che servivano alle loro tavole , come noi serviamo alle nostre ; abbondavano più di noi in diversi altri generi , che da Regni soggetti ad essi , o a titolo di regalo , o di tributo , tanto in uccelli rari , e qualche volta sconosciuti , che in Galline di Numidia , in Pavoni , ed altri animali , i quali vivi eran condotti o per mare , o per terra alla Capitale del Mondo conosciuto .

*Gneo Aufidio Lucro* col solo mezzo da esso rinvenuto d' ingrassare i Pavoni ne ritraea d' utile ogni anno sessanta mila sesterzi , che sono di nostra moneta circa due mila scudi . *Marziale* , il quale ci dà una enumerazione di moltissimi generi nomina particolarmente il Capretto da latte , il Porchetto da latte , i Funghi ovoli , i Beccafichi , i Tartufi , l' Anitra , la Tortora , i Fegati d' Oca , il Ghiro , il Coniglio , il Franco-

lino

lino , la Pernice , la Colomba , il Rigogolo specie d' uccello della grandezza del Pappagallo , la Catta altro uccello , il Pavone , il Fenicotero uccello coll' ali rosse , il Fagiano , la Gallina Numidica , la Grue , la Gallina selvatica , il Cigno , il Parfirione uccello che ha il becco , e piedi rossi , la Gallinacciotta , la Lodola , il Tordo , lo Sparviere , la Lepre , il Cignale , il Daino , il Coniglio , il Cervo , l' Asinello selvatico , il Caprio , l' Orige animale del genere dei cervi , il Cignaletto , la Damma , la Capra selvatica , la Triglia , la Murena di mare , il Rombo , lo Storione , l' Ostriche , i Gamberi di mare , lo Scauro altra sorte di Pesce , il Corvo , il Riccio marino , la Murice , o sia Conchiglia di mare , il Ghiozzo altro pesce , il Pesce Lupo , l' Orata , la Lampreda , il Caviale liquido , o sia salsa d' uova di pesce , la Muria , o sia salsa di tonno , gli Sparagi , le Rape , la Lattuga , le Persiche , le Pera , ec.

Questa non è che una picciola idea delle loro produzioni , senza annoverare tante altre da essi ricercate , e rinvenute per variare il loro gusto , e le loro mense , e dagli altri popoli venuti in appresso adottate . Quello però che è certo , che la Cucina moderna stabilita sopra i fondamenti dell' antica si prepara con meno d' apparecchio , e d' imbarazzo , ed inoltre con men di spesa ; ma all' incontro richiede più studio , e più sapere : essa è più delicata , più semplice , più sana , più fisica , più propria , più varia , travagliata con più precisione , e decorata con più d' armonia , ed in fine preferibile all' antica in ogni genere ; sono peraltro così unite l' una coll' altra , che

per poterle dividere il solo tentarlo sarebbe un'impresa difficile.

Ma che! dopo di aver l'arte della Cucina soggiornato per più di due secoli in Italia, l'abbandonò per andar nelle Gallie, e ciò accadde nella venuta in Italia di Carlo VIII., e Luigi XII. L'acquisto fatto da questi due Regnanti, il primo del Regno di Napoli, ed il secondo del Ducato di Milano, fu per i Francesi anche quello di un'arte, che ancora non conosceano che grossolamente. Il Matrimonio poco dopo accaduto di Caterina de Medici col Delfino, che fu poscia Enrico II., e la sua partenza dalla Toscana per la corte di Francia, fu l'ultimo addio, che non solo l'arte della Cucina dette all'Italia, ma anche diverse altre scienze, e professioni.

Ecco l'epoca della decadenza di quest'arte in Italia, onde si trasferì il gusto, e la delicatezza in Francia, appunto in un tempo in cui gl'Italiani aveano portate le delizie della tavola al più alto grado di perfezione, come si rileva dalla quantità de' Trattati de' Cuochi Italiani, pubblicati nel Secolo XV., e XVI. tanto sopra l'arte in generale della Cucina, che sulla maniera d'imbandire, ed ordinare bene una tavola.

I Francesi per altro prendendo giusti, ed a proposito i sapori, che dovevano dominare in ogni vivanda sorpassarono ben presto i loro Maestri, e li fecero anche dimenticare: d'allora in poi come se si fossero diffidati di loro stessi sulle cose importanti, sembra, che non abbiano trovato niente di più lusinghiero, che di vedere il loro gusto di Cucina dominare, e trionfare sopra i Regni vicini, ricchi, e opulenti.

Giun-

Giunto poscia il glorioso Regno di Luigi XIV. l' arte della Cucina non si trovò mal contenta di avere abbandonata l' Italia , poichè alla Corte magnifica di quel gran Monarca si raffinò , divenne delicata , e gentile , trovò degli amanti , e degli scrittori , si accostumò al gusto Francese , dal quale mai più si è separata .

E' vero peraltro , che grazie ai costumi del Secolo tutti i paesi ricchi hanno qualche Lucullo , che concorre col suo esempio a perpetuare il vivere lautamente : e così la Cucina semplice nella prima età del mondo divenuta più composta , e più raffinata di secolo in secolo , ora in un luogo , ora in un' altro è diventata presentemente uno studio penoso per quelli , che ci si vogliono distinguere , e tanti cambiamenti , che succedono gli uni agli altri nella manipolazione degli alimenti , provano sufficientemente , ch' è impossibile ridurre ad un' ordine fisso , ciò che il capriccio degli uomini , e le fantasie del loro gusto ricercano , inventano , immaginano per mascherare gli alimenti .

Ma al presente l' economia ha ridotto in Italia quest' arte , così necessaria per se stessa , alla sua depressione . Il *Generale Schouvaloff* solea dire , che il mangiar sano , e ben preparato era una delle belle prerogative dell' uomo ricco ; non già che intorno ad una mensa fina , e delicata s' abbiano a dissipare le rendite di un' intera famiglia ; ma soltanto che gli estreni sono dannosi , e che il cuoco per risparmiare non sia obbligato di comprare alla piazza robe magre , e di cattivo odore , per poi con salse piccanti , o altro mascherarne i difetti ; onde in tal

guisa rovinarsi la salute con un alimento mal sano e nocivo .

La Cucina fra tutte le arti , è quella , ove regna più il gusto , l'arbitrio , e l'immaginazione ; essa nonostante ha i suoi principj , come tutte le altre professioni , e se molti sono in grado di fare la Cucina al loro gusto , pochissimi sono quelli , che la sanno finire perfettamente a quello d' altri : il buon cuoco deve essere abile nelle sue manipolazioni , deve conoscere esattamente le qualità , e proprietà di tutto ciò che pone in opera , per potere correggere , e perfezionare gli alimenti , che la natura gli presenta nel suo proprio stato ; deve avere il palato buono , il gusto delicato per combinare esattamente i condimenti , e le dosi ; deve inoltre esser sollecito nel lavorare per operar prontamente , e deve studiare , secondo *Marziale* con assiduità il gusto del proprio Padrone , il palato del quale deve divenire precisamente quello suo proprio , essendo questa scoperta la più bella prerogativa d'un ottimo cuoco .

Quest' Opera pertanto , che io presento al Pubblico , mi lusingo , che non solo potrà essere utile alle persone della professione , ma eziandio a quelle di una condizione diversa , tanto relativamente alla salute , che all'economia di qualsivoglia famiglia , potendovi ognuno ricercare di che divertirsi nel voler fare la Cucina ; imperciocchè oltre a quei piatti di prezzo soliti servirsi alle tavole de' Grandi , ve ne sono una gran quantità a portata d'ogni ceto di persone , tanto sullo stile Italiano , che Francese . Vi sono anche moltissimi piatti Inglesi , e Tedeschi , e di-

versi di mia invenzione , nei quali la semplicità della composizione mi è sembrata più naturale nella vasta estensione dell' arte della Cucina ; onde troverà il 'cuoco di che perfezionarsi , ed il Cittadino potrà con miei principj servire alla sua mensa un numero grande di piatti , *Zuppe* , *Salse* , e *Ragù* differenti mediante una moderata spesa , ed economia . Finalmente oso sperare , che questa mia fatica potrà essere utile a tutte quelle persone , che sapendo quanto ei sia necessario per mantenersi in salute un' alimento sano , e ben preparato , vorranno istruirsi nelle Teorie di quest' opera , per non avere sì sovente ad incomodare il Medico .

L' ho io divisa in Sette Tomi . Nel primo alla presente Prefazione , seguirà una Nota delle *Produzioni* delle quattro stagioni dell'anno ; poscia diverse *Minute* de' pranzi di primavera , e di estate . Alcune *Osservazioni* sulla maniera di servire le Tavole presentemente , ed in fine una Nota di tutti i *Condimenti* , che s' impiegono nella Cucina . Dopo tutto ciò principieranno i *Brodi* , e questo Capitolo si estenderà ad ogni sorta di *Sugo* , *Suage* , *Consomè* , *Biondo di Mongana* , *Restoran* , *Purè* , *Culì* , *Zuppe* , *Salse* , *ec.* , che formano l'anima e la base della Cucina , e quindi ne verrà il *Manzo* , e la *Vitella Mongana* .

Nel Tomo Secondo . Ad un ben ragguagliato *Dipartimento per il Maestro di Casa* , e *Scalco* , in cui vi sarà la maniera di ordinare , inbandire , e ben servire qualsivoglia *Pranzo* , il modo di *Trinciare* ogni sorta di grossa e picciola *Carne* ; una *Nota* di tutti i *Vini Forastieri* , col modo di *Conservarli* . Seguiranno le *Minute* de' *Pran-*

Pranzi d'Autunno, e d'Inverno; e poscia verrà il *Castrato*, l'*Agnello*, il *Capretto*, il *Majale*, e parte della *Polleria*.

Nel Tomo Terzo. Il Compimento della *Polleria*, il modo d'*Ingrassarla*, *Ucciderla*, *Dissossarla*, e *Spannarla*; e quindi verrà il *Selvaggiame* grosso, e picciolo; le *Terrine*, ed i *Piatti Composti*.

Nel Tomo Quarto. I *Ragù*, i *Salpicconi*, le *Farse*, l'*Erbe*, gli *Uovi*, le *Creme*, le *Gelatine*, altri *Piatti diversi*, e la *Pasticceria*.

Nel Tomo Quinto. Diverse *Minute* de' Pranzi di *magro*, *Brodi*, *Zuppe*, e *Salse*, di *magro*; i *Ragù* di *magro*, con alcuni di *grasso*; e tutti i *Pesci* in Generale sì di mare, che di acqua dolce, apprestati ancor'essi di *grasso*, e di *magro*.

Nel Tomo Sesto. Gli *Arrosti*, pur'anche di *grasso*, e di *magro*. I *Rifreddi*: egualmente di *grasso*, e di *magro*. La Maniera di apprestare tutti i *Crostacei*, e *Frutti di mare* a noi cogniti, sì di Napoli, che di Venezia, e del picciolo Golfo di Taranto. Le *Erbe di magro*, compresovi anche quelle solite mangiarli dal già Eñno de Bernis, ad esclusione di ogni altra *Vivanda*, e ciò a cagione di sua salute, la maggior parte delle quali sono di mia invenzione. La *Pasticceria di magro*. Diversi altri *Piatti di magro*. La *Descrizione* esatta del modo in cui si debbano apprestare tutte quelle *Vivande* state di già servite alla Tavola, senza, che alcuno conosca essere avanzate il giorno antecedente, ma bensì si crederanno fresche e fatte espressamente nello stesso giorno: Recapito infinitamente necessario, non solo in tutte quelle Corti, ove l'ordinario è gran-

grande, ed ove necessariamente restano molte Vivande, che si servono il giorno susseguente, ma eziandio in qualsivoglia famiglia, mentre restando alcuna Vivanda, la possono preparare in guisa, che combj d' aspetto, e di sapore, senza essere conosciuta neppure dalle persone della professione. Finalmente il *Metodo di conservare* diverse sorta d' *Erbe*. Quello di estrarre la *Farina* dai *Pomi di terra*; ed una *Spiegazione* generale de' termini Francesi.

Nel Tomo Settimo. Sarà Descritta a fondo l' *Arte del Credenziere*, cioè la *Destillazione*, i *Rosolj*, le *Rattafie*, le *Acquavite*; poscia il *Cacao*, la *Cannella*, la *Cioccolata*, il *Caffè*, il *The*; indi i *Frutti in generale*, compresi anche i *Fiori*, e gli *Agrumi*; la *Biscottineria*, i *Confetti*, le *Bevande*, i *Sorbetti Gelati composti*; ed altre *Preparazioni diverse*.

Questo *Settimo Tomo* si rende egualmente raccomandabile, che gli altri sei, onde avere un' opera compita, e forse sarà l' unica, in questo genere, nella nostra Italia, che sia venuta alla luce.

Gli *Antremè* finalmente, che si troveranno segnati di più nel secondo servizio delle *Minute de' Pranzi*, se ne spiegherà il motivo nel Dipartimento del *Maestro di Casa*, e *Scalco*. Tomo II., come anche i *Cambiamenti*, che sono introdotti presentemente da' *Maestri di Casa* e *Scalchi Francesi*, nell' *Imbandimento delle Vivande*, nella *Distribuzione delle medesime*, e nel *Servizio generale delle Mense*.

Rapporto però a nomi de' *Piatti*, *Zuppe*, *Salse*, o altro si rende impossibile di cambiarli, dovendosegli dare quello che portano seco dalla

loro origine sia Italiano , Francese , o d' altra Nazione . Lo stesso ho creduto di fare dell' ortografia Francese , servendomi soltanto dei nomi tradotti in pronunzia Italiana , e ciò per maggiore intelligenza di quelli , che non sanno quell' idioma , onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano , e non come si scrivono .

In questo Mondo non è la Patria, che forma l'uomo , ma bensì il talento , il buon gusto , ed una immaginazione feconda ; è vero peraltro che i Cuochi Francesi ci hanno di molto superato nell' arte della Cucina , ma i progressi più o meno felici di qualunque arte , o professione dipendono del tutto dallo spirito d'un' intera nazione . Io benchè Italiano ho fatto il mio noviziato nelle cucine Francesi , e particolarmente in Parigi , in quella del fu Maresciallo di Richelieu ; in Napoli in quella del fu Principe di Francavilla , Cucina del tutto Francese ; ho travagliato in diverse Campagne di Luigi XV. , ho viaggiato per lo spazio di sei anni in una gran parte dell' Europa al servizio di S. E. Gio: Schouvaloff Gran Ciambellano di S. M. I. , al quale sono anche debitore di avere veduto la Capitale della Russia , avendomi egli chiamato in S. Pietrobourgo nel 1778. , ove sono stato Maestro di Casa di S. A. il Principe Gregorio di Orloff ; e finalmente Cuoco, e Scalco di S. M. l' Imperatrice di tutte le Russie Caterina II. , che con mio sommo rammarico , e discapito dovetti lasciare a cagione dell' eccessivo freddo del clima nocivo alla mia salute , onde posso dire di aver veduto , ed in conseguenza potuto distinguere , imparare , e lavorare , e rendo ai  
Mae-

Maestri dell'arte quella giustizia, che è loro pur troppo dovuta .

Ma siccome veruno nasce fornito di quelle scienze , e cognizioni , le quali sono tanto necessarie per prodursi nell'umana vita , e qualora manchino i mezzi , onde imparare , distinguere , ed acquistare dell'esperienze , bisogna in tal caso applicarsi alla lettura de' buoni libri . Ciò , che non si apprende colla pratica , si può benissimo apprendere colla teorica , col vantaggio di più , che chi possiede la prima , e non sdegnà la seconda è certo di potere giungere alla perfezione della sua professione .



# PRODUZIONI

DELLE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

## LA PRIMAVERA.

*Marzo , Aprile , e Maggio .*

### A B B I A M O

*In Carne di Macello — Pollaria , e Caccia .*

<b>L</b> i Manzo .	Li Pollastri .
La Vitella .	Li Piccioni .
La Vitella Mongana .	Li Gallinaccietti novelli .
Il Castrato .	Li Pavoni .
L' Agnello .	Le Galline pratarole .
Il Capretto .	Le Pizzarde .
L' Abbacchio , ossia A- gnello da latte .	Li Pizzardoni .
Li Granelli d' Agnello .	Le Quaglie poco buone in questa stagione .
L' Animelle d' Agnello .	Li Pivieri .
L' Animelle di Capretto .	Li Colombi selvatici .
L' Animelle d' Abbac- chio .	Le Colombelle , ossia Marzarole .
Le Pollanche .	Le Codette .
Le Pollanche novelle .	Le Lepri .
Li Tocchini novelli , o piccioli Gallinaccietti ,	Li Conigli .

I N P E S C I .

COMPRESO ANCHE

*Gingno , Luglio , e Agosto .*

- |                                   |                                |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| <b>L</b> o Storione .             | Il Tonno .                     |
| Il Pesce Spada .                  | Le Triglie di scoglio .        |
| La Porcelletta .                  | Le Linguattole , o Sogliole .  |
| L' Ombrina .                      | Li Merluzzi , o Naselli .      |
| Il Corvo .                        | Lo Squadrolino .               |
| La Spigola , o Ragno .            | Le Seppie .                    |
| Il Dentale , o Dentice .          | Le Arzille lisce .             |
| L' Ombrina Lapis , o di scoglio . | Li Polpi .                     |
| Li Calamaretti .                  | La Frittura , o Pesce minuto . |
| Li Cefali , o Muggini .           | Le Ostriche .                  |
| Le Triglie .                      | Li Gamberi .                   |
| Le Alici , o Acciuche .           | Li Frutti di mare .            |
| Le Sarde .                        | Le Telline .                   |
| Le Orate della Corona .           | Le Trotte .                    |
| Li Fravolini , o Paraghi .        | Li Lucci .                     |
| Le Aguglie .                      | Le Anguille .                  |
| Li Rondini .                      | Le Tinche .                    |
| Li Occhialoni .                   | Le Reine .                     |
| Il Palombo .                      | Le Laccie , o Chieppe .        |
| Le Orate Lisce .                  | Lo Smeriglio .                 |
| Li Maccarelli .                   | Li Barbi .                     |
| Li Capponi .                      | Li Jozzi .                     |
| Le Arzille chiodate .             | Le Tartarughe , o Testuggine . |
| La Cerna di Sciabica .            | Li Lattarini .                 |
| La Cerna di scoglio .             | Li Granci teneri .             |
| Il Rombo chiodato .               |                                |
| Il Rombo liscio .                 |                                |

## I N E R B A G G I .

<b>L</b> i Carciofi .	Le Cipolle novelle .
Li Piselli .	Li Spinaci novelli .
Li Sparagi .	La Lattuga .
Li Finocchi .	La Cappuccina .
Le Carote novelle .	L'Indivia .
Le Panè .	L'Aglio novello .
Li Selleri , o Sedani .	L'Acetosa .
La Fava .	Il Cerfoglio .
Li Sparagi verdi .	L'Insalatine fine .
Li Luperi , o Luppoli .	Il Petroseuolo .
Li Finocchietti di Campagna .	L'Aneto .
La Sivette , specie di cipollina .	Il Rocambòle , specie d'Aglio .
La Salvia .	Il Crin-forte .
La Borraggine , o Borrana .	I Fusti di Lattuga , e Indivia .
La Bieta .	Li Prugnoli .
La Pinpinella .	Li Spugnoli .
La Menta .	Li Tartufi a tutto Marzo .
Li Ravanelli .	Le Radiche di Cicoria .
Le Scalogne .	Le punte di Cicoria .

## I N F R U T T A .

<b>L</b> e Fravole .	Le Ceriegie di ogni sorte .
Le Mandorline .	

L' E S T A T E .

*Giugno , Luglio , e Agosto .*

A B B I A M O

*In Carne di Macello — Polleria , e Caccia .*

<b>I</b> l Manzo .	Li Gallinaccietti .
La Vitella .	Le Galline di Faraone .
La Vitella Mongana .	Li Pavoni .
Il Castrato .	Li Starnotti .
L' Agnello a tutto Giugno .	Li Perniciotti .
Il Capretto a tutto Giugno .	Li Beccafichi .
L' Abbacchio a tutto Giugno .	Li Quagliardi .
Li Granelli a tutto Giugno .	Le Castriche .
Le Animelle a tutto Giugno .	Li Strigliozi .
Le Pollanche .	Li Rondoni di nido .
Le Pollanchette .	Le Lepri .
Li Tocchini .	Li Conigli .
Li Capponi .	Le Creste di Pollastro .
Li Pollastri novelli .	Le Anitre domestiche .
Li Gallinacci .	Le Anitrelle novelle .
	Li Piccioni .
	Li Granelletti di Pollastro .
	Le Uova nonnate .
	Le Anitre mute .

## I N E R B A G G I .

<b>I</b> l Fromento .	Le Zucche bianche .
Li Cavoli Cappucci .	Le Cipolle .
Li Cavoli Bolognesi .	Li Spinaci .
Li Cavoli Torsuti .	L'Acetosa .
Li Carciofi .	Il Cerfoglio .
Li Sparagi .	Il Petroseuolo .
Li Piselli .	La Pimpinella .
Li Piselli gulù .	Il Crescione .
Li Finocchi .	Li Capperi novelli .
Li Fagioletti fini .	Il Dragoncello , o Ser-
Le Zucchette .	pentaria .
Li Cedrioli .	Il Basilico .
Le Salse fine novelle .	La Bieta .
L' Indivia .	L' Aglio .
La Lattuga .	Li Ceci .
La Cappuccina .	Li Fagioli bianchi .
Li Porri novelli .	Le Cicerchie .
Li Pomodoro .	Le Lenticchie .
Le Carote gialle .	L'Insalatine fine .
Le Carote rosse .	Li Cedrioletti .
Le Zucche lunghe .	Li Peperoni .

## I N F R U T T A .

<b>L</b> e Ananasse .	Altre Persiche diverse .
Il Ribes .	Le Pere moscafole .
Le Albicocche .	Li Fichi gentili .
Le Persiche della Mad-	Li Fichi di S. Giovanni .
dalena .	Altra sorte di Fichi .
Le Persiche asperges .	Le Pere Cremesine .
Le Persiche noci .	Le Pera Giugnolone .

Li

Li Melloni , o Poponi .	Le Visciole , o Maraschine .
Le Nocchie .	Le Pera Spadoncine .
Le Framboese , ossia Lampone .	Le Pera Brutte buone .
Le Verdacchie .	Le Visciole di Montagna .
Prugne diverse , o Susine .	Li Cocomeri, o Angurie .
Le Mele Cotogne .	Le Zuccherine, o Susine .
Le Sorbe .	Le Ceriegie , a tutto Giugno .
L' Agresto .	

## L' A U T U N N O .

*Settembre , Ottobre , e Novembre .*

### A B B I A M O

*In Carne di Macello — Polleria , e Caccia .*

<b>L</b> l Manzo .	Le Anitre domestiche .
La Vitella .	Le Oche .
La Vitella Mongana .	Le Lepri .
Il Castrato .	Il Cignale .
Il Majale .	Il Daino .
La Porchetta da latte .	Il Capriolo .
Il Capretto .	Il Coniglio .
L'Abbacchio, o Agnello da latte .	Le Starne .
Il Gallinaccio .	Le Pernici .
Il Gallinaccietto .	Li Fagiani .
Li Tocchini .	Le Beccaccie .
Li Capponi :	Le Pizzarde .
Le Capponesse di Bologna .	Li Pivieri .
	Le Tortore .
	Le Garganelle .

Le

Le Pollarde . . .	Le Mezzanelle .
Le Pollanche .	Le Quaglie .
Le Pollanchette .	Li Tordi .
Li Pollastri .	Le Allodole .
Li Piccioni .	Gli Ortolani .
Le Galline di Faraone .	Gli Uccelletti minuti .
Li Pavoni .	Li Palombacci .
Le Galline Pratarole .	Le Ali di Gallinaccio .
Le Anitre selvatiche .	Li Filetti di Gallinaccio .
Le Pavoncelle .	Li Fegati di Gallinaccio .

## I N P E S C I

## C O M P R E S O A N C H E

*Decembre , Gennaro , e Febraro .*

<b>L</b> o Storione .	Le Arzille lisce .
La Porcelletta .	Il Palombo .
L' Ombrina .	Lo Smeriglio .
Il Corvo .	Il Martino .
La Spigola .	Lo Squadrolino .
Il Dentale .	Il S. Pietro .
L' Ombrina Lopis .	Li Polpi .
La Cerna di Scoglio .	Gli Occhialoni .
Il Pesce spada .	Le Triglie .
Il Rombo chiodato .	Il Congro .
La Cerna di sciabica .	La Morena .
Il Rombo liscio .	Le Ragoste .
Le Linguattole .	Li Leoni , o Aliuste .
Le Triglie di scoglio .	Le Ostriche .
La Lampreda .	Li Cicinelli .
La Salpa .	Il Palamido .
Li Bronchi .	Li Gamberi .

Le Orate della corona .	Le Anguille .
Li Merluzzi .	Li Lucci .
Li Cefali .	Li Corpioni .
Le Alici .	Le Carpe , o Reine .
Li Fravolini .	Le Tinche .
Le Sarde .	Li Barbi .
Li Capponi .	Gli Ghiozzi .
Li Rondini .	Le Telline .
Le Orate lisce .	Le Seppie .
Li Scorfani .	Le Ranocchie .
Li Maccarelli .	Li Granci .
Le Arzille chiodate .	Li Frutti di mare di o-
Le Trotte .	gni genere .

I N E R B A G G I :

<b>L</b> i Broccoli .	Li Selleri .
Li Cavoli fiori .	Li Cavoli Bolognesi .
Li Fagioletti fini tardivi .	Li Cavoli Verdi .
Li Cedrioli .	La Lattuga .
Le Zucchette .	L' Indivia .
Li Pomodoro .	La Cappuccina .
Le Rape .	Li Pomi di terra .
Le Salse fine .	L' Acetosa .
Li Marignani .	Il Cerfoglio .
Le Carote .	Il Petrosemolo .
Le Zucche bianche .	Il Crescione .
Le Cipolle .	Li Raponzoli .
Li Cavoli torzuti .	L' Insalatine fine .
Le Panè .	Le Radiche di Cicoria .
Li Porri .	Le Pastinache .
Le Zucche gialle .	Il Caccialeppe .
Li Gobbi , ossiano Cardi domestici .	La Cicoria .
	Li Tartufi freschi .

I Funghi freschi di ogni sorte .	I Ravani di ogni spe- cie .
Li Spinaci .	Il Crin forte :
Le Scervi , ossia Ra- pette lunghe .	La Pinpinella .
	La Rucchetta .

## I N F R U T T A .

<b>L</b> i Fichi .	Il Moscatello .
Le Lazzarole .	L' Uva .
Le Genzole .	L' Uva lacca .
Le Pera Spadone .	Le Nespole .
Le Pera Angeliche .	Le Persiche di Scandri- glia .
Le Pera pistacchine .	Le Persiche duraci .
L' Uva spina .	Le Pera danesi .
Le Pera burrè .	Le Pera bergamotte .
Le Pera vergolose .	Le Pera butirro .
Il Pizzutello .	Le Pera spine .
Il Pergolese .	Le Pera del duca .
Le Mela ranette .	Altre Pera diverse .
Le Mela rose .	Le Melappiette fine .
Le Mela ruzze .	Le Mandorle .
Le Mela granate .	Li Pignuoli .
Le Mela pasticciere .	Li Marroni .
Le Mela giacciole .	Le Castagne :
Li Melappioni .	Li Melloni d'Inverno .
Gli Aranci dolci , e aci- di .	L' Uva d'Inverno .
Le Spadefora .	Li Limoni .
Li Cedri .	Li Cedrati .

L' INVERNO .

*Decembre , Gennaro , e Febraro .*

Siccome in questa Stagione abbiamo dalla *Natura* quasi le medesime *Produzioni* , che in questa di Autunno , così sarebbe un ripeterle di nuovo . Dirò soltanto , come essendovi molte specie di *Ciriegie , Prune , Persiche , Pere , Mele , Albicocche , Fichi ec. ,* come si è potuto osservare in alcune specie di sopra descritte ; di queste si potranno vedere le loro *diversità , quantità , e sapori* , nel *Tom. VII. ,* che tratta dell' *Arte del Credenziere .*

# MINUTE DE' PRANZI

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL'ANNO.

P R I M A V E R A

T A V O L A

DI OTTO COPERTE, A DUE SERVIZI  
A SEI, E DUE ZUPPE.

P R I M O S E R V I Z I O .

2. *Zuppe.*

1. **D**i Santé.  
2. di Riso.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Cotelette di Agnello, alla Scalogna.  
1. di Fricassè di Pollastri, alli Piselli.  
1. di Pasticcio di Maccaroni.  
1. di Frittura di Granelli, e Carciofi.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo.  
1. di Mongana al Sugo.

S E C O N D O S E R V I Z I O .

4. *Antremè.*

1. di Tartellette di Fravole.  
1. di Sparagi, Salsa di Butirro.  
1. di Uova, Salsa Chiara.  
1. di Linguattole Fritte.

2. *Arrosti.*

1. di Capretto.  
1. di Piccioni.

TA-

## TAVOLA

DI DIECI COPERTE, A DUE SERVIZI  
A OTTO, E DUE ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

## 2. Zuppe.

1. Di Giulienne.

1. di Tagliolini.

6. *Antrè e Orduvre.*

1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate,  
Salsa di Prugnoli.

1. di Piccioni alla Printanière.

1. di Tocchinetti alla Poele, Salsa alla Sassone.

1. di Fricassè di Capretto.

1. di Pasticcietti alla Provenzale.

1. di Animelle fritte.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo con salsa.

1. di Cosciotti di Agnello, alli Fagioli.

## SECONDO SERVIZIO.

6. *Antremè.*

1. di Gelatina di Fravole.

1. di Torta all' Inglese.

1. di Sparagi verdi in piccioli Piselli.

1. di Spugnoli all'olio, e vino di Sciampagna.

1. di Uova alla Sultana.

1. di Triglie di Scoglio.

2. *Arrosti.*

1. di Mongana.

1. di Codette.

TA-

## TAVOLA

DI VENTI COPERTE, A DUE SERVIZI  
A SEDICI, E DUE ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

## 2. Zuppe.

- D**i Purè di Piselli .  
 1. di Tortelli alla Bolognese .  
     14. *Antrè e Orduvre* .  
 1. di Tenerumi di Mongana alla Massedoene .  
 1. di Fricandò Salsa all'Indivia .  
 1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate,  
 Salsa alli Spinaci .  
 1. di Tocchino alla Nonette .  
 1. di Pollastri in Pere, Salsa alla Ravigotte .  
 1. di Piccioni al Ragù melè .  
 1. di Quaglie alli Finocchi, Salsa alla Spagnuola .  
 1. di Petti di Capretto glassati, alle Lattughe,  
 Salsa all'Italiana rossa .  
 1. di Pasticcietti alla Besciamelle .  
 1. di Frittura di Granelli, e Carciofi .  
 1. di Cotelette di Agnello in Papigliotte .  
 1. di Atelette di Animelle, Salsa al Restoran .  
 1. di Lombo di Mongana alla Chinesec .  
 1. di Prosciutto alla Poevrada .  
     2. *Rilievi* .
1. di Manzo guarnito con Erbe .  
 1. di Pesce .

) Fianchi

## SECONDO SERVIZIO.

14. *Antremè*

- 1. di Torta di Ricotta .
- 1. di Pasticcietti di Fravole .
- 1. di Gelatina alla Viola mammola .
- 1. di Crema di Albicocche .
- 1. di Carciofi alla Berigul .
- 1. di Piselli al Butirro manè .
- 1. di Prugnoli all' Italiana .
- 1. di Uova alla Gran mere .
- 1. di Pudino all' Inglese allessò .
- 1. di Spinaci alla Provenzale .
- 1. di Sparagi Salsa bianca .
- 1. di Frittatine al fiore di latte .
- 1. di Triglie di Scoglio .
- 1. di Linguattole .

} Fianchi

2. *Arrosti.*

- 1. di Lepre .
- 1. di Mongana .

## TAVOLA

DI QUARANTA COPERTE, A DUE SERVIZI  
A TRENTASEI, E QUATTRO ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

- 1. **D**i Riso .
- 1. di Printaniere .
- 1. di Purè verde .
- 1. di Rena .

28. *Antrè e Orduvre .*

1. di Certrosa di lingua di Manzo , Salsa al Culi di Prosciutto .
1. di Granata di Filetti di Pollanche piccati , e glassati , Salsa picciola Italiana .
1. di Timbalò di Riso guarnito di Creste , e Schinalli , Salsa alla Spagnuola .
1. di Tocchino in Malbrè all' Aspic freddo .
1. di Cotelette di Mongana piccate , e glassate , Salsa all' Indivia .
1. di Fricandò , Salsa alli Spinaci .
1. di Petto di Mongana alla Barri , Salsa al Ragù di Piselli .
1. di Carrè di Mongana piccato , e glassato .
1. di Carrè di Mongana piccato , e glassato , guarnito di Carciofi , Salsa all' Italiana rossa .
1. di Piccioni con Ragù di Prugnoli .
1. di Tocchini in Tartarughe , Salsa al Seladone .
1. di Pollastri all' Invoere .
1. di Pollanche all' Italiana chiara .
1. di Orecchie di Mongana alla Madalene .
1. di Cotelette di Agnello panate , Salsa alla Scalogna .
1. di Pasticcio di Pivieri .
2. di Atelette alla Mariette .
2. di Pasticcietti alla Mazzarina .
1. di Cosciotto di Agnello alli Pomi di terra .
1. di Prosciutto alla Poevrada .
2. di Frittura di Granelli , e Carciofi .
1. di Quaglie all' Etuvè .
1. di Gallinaccietto all' Imperiale .
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa , Salsa chiara .
1. di Filetti di Lepre piccati , e glassati , Salsa alla Remolata calda .

4. *Terrine* .

- 1. di Tenerumi di Mongana alla Purè di Pisielli .
- 1. di Chenef al Restoran .
- 1. di Gnocchi all' acqua .
- 1. di Fricassè di Pollastri alla Pulette .

4. *Rilievi* .

- 1. di Manzo , Salsa Ascè .
- 1. di Quarto di Mongana piccato , alla Rocambole .
- 1. di Quarto di Castrato , glassato , alli Fagioli .
- 1. di Un grosso Pesce .

SECONDO SERVIZIO .

24. *Antremè* .

- 2. di Piselli , al Culi di Prosciutto .
- 2. di Piselli al Butirro manè .
- 1. di Carciofi all' Italiana chiara .
- 1. di Carciofi al Forno , Salsa alla Spagnuola .
- 1. di Fava alla Crema .
- 1. di Sparagi all' Olandese .
- 1. di Prugnoli al vino di Sciampagna .
- 1. di Spugnoli farsiti all' Italiana .
- 1. di Torta di Fravole .
- 1. di Pozzetti di Amore .
- 1. di Torta di Frangipana .
- 1. di Tartellette di Pasta frolla alla Bonne .
- 1. di Gelatina di Rose .
- 1. di Gelatina di Fravole .
- 1. di Crema di Caffè .
- 1. di Crema all' Inglese .
- 1. di Uova al fior di latte , a Bagno maria .
- 2. di Frittatine glassate , al Prosciutto .
- 1. di Sciarlotta di Mela .
- 1. di Uova al Sugo chiaro .

1. di Pudino all' Inglese Arrosto .
4. di Croccantine con minuta Pasticceria .

8. *Arrosti* .

1. di Pizzardoni .
1. di Gallina Pratarola .
1. di Lepre .
1. di Tocchini .
1. di Pollanche novelle .
1. di Piccioni .
2. di Triglie di Scoglio .

4. *Rifreddi* .

1. di Prosciutto all' Aspic .
1. di Gattò di Lepre decorato .
2. di Croccanti diverse .

*In questo Pranzo vi sono 4. Antremè di più .*

## T A V O L A

DI OTTANTA COPERTE, A DUE SERVIZI  
A SETTANTADUE, E OTTO ZUPPE .

### P R I M O S E R V I Z I O .

8. *Zuppe* .

2. **D**i Purè di Piselli .
  2. di Riso alla Veneziana .
  2. di Erbe alla Giulienne .
  1. di Raviolletti di Petto di Capponè .
56. *Antrè e Orduvre* .
2. di Certrose di Carote , con un Ragù nel mezzo , Salsa al Culi di Prugnoli .
  2. di Surtù di Riso , in Cazzarola , guarniti di Erbe , Salsa alla Spagnuola .

2. di

2. di Granate di filetti di Pollanche, piccati, e glassati, guarnite di Gamberi, Salsa come sopra.
2. di Certrose guarnite di Tenerumi di Capretto, Salsa al Culi di Prosciutto.
2. di Pollastri all' Aspic fredda.
2. di Pizzarde al Fumè all' Aspic fredda.
1. di Pasticcio di Piccioni con Ragù di Prugnoli.
1. di Tenerumi di Mongana all' Olandese.
1. di Cervelli di Mongana, al Culi di Gamberi.
1. di Filetti di Anitrelle all' Olive.
1. di Filetti di Pivieri all' Arancio.
2. di Emensè di Petti di Pollarde alla Stakembergh, all' Aspic fredda.
2. d' Insalatine alla Savojarda all' Aspic fredda.
2. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.
2. di Fricandò guarniti di Lattughe, Salsa all' Italiana rossa.
2. di Animelle piccate, e glassate, Salsa alla Purè di Piselli.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, guarnito di Carciofi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Petto di Mongana ripieno di Animelle, piccato, e glassato, Salsa all' Indivia.
1. di Filetti di Lepre piccati, e glassati, Salsa Piccante.
1. di Petti di Gallinaccietti, piccati, e glassati, Salsa all' Acetosa.
1. di Cosce di Gallinaccietti in Anitrelle al Blù Celeste.
1. di Piccioni alla Brunette.
1. di Pasticcio di Maccaroni con Ragù di Animelle.

1. di Tocchini alla Conti , Salsa alla Sassone .
1. di Pollastri in Papigliotta , Salsa al Sultano .
1. di Tocchini alla Poele , al Ragù di Piselli .
1. di Pollanche alle Eminance .
2. de' Pasticcietti alla Rema .
2. de' Pasticcietti in Gondola .
2. di Granelli al Residente .
2. di Rissole alla Genovese .
1. di Cotellette di Agnello panate al Sugo :
1. di Petti di Capretto alla Melfi .
1. di Cotellette di Capretto alla Menzicof .
1. di Atelette di Animelle alla Sivettè .
1. di Lingua di Manzo , Salsa alla Cakcina .
1. di Filetto di Manzo in Bif-stec .
1. di Testa di Mongana alla Senteminult , Salsa alla Principessa .
1. di Carrè di Manzo piccato , e glassato , Salsa alli Cedrioletti .
1. di Gallinaccietto alla Poele , Salsa alla Ravigotte Calda .
1. di Còsciotto di Castrato glassato , Salsa al Cull di Fagiuoli .
8. di Frittura di Granelli , e Caricossi , in tondini volanti .

### 8. *Terrine .*

1. di Chenef alla Tedesca .
1. di Sivè di Lepre .
1. di Matelotte d'Anguilla .
1. di Tortelli alla Bolognese .
1. di Gnocchi alla Veneziana .
1. di Animelle in Ragù melè .
1. di Code di Agnello alla Purè verde .
1. di Escaloppe al Vino di Sciampagna .

8. *Rilievi* .

2. di Manzo all'Inglese .
2. di Quarto di Mongana piccato , Salsa alla Gioseppina .
1. di Prosciutto , Salsa al Porchetto .
2. di Quarto di Castrato nel suo Sugo .
1. di Pasticcio di Mongana .
1. di Carbonada di Castrato .
2. di Grossi Pesci , ovvero quattro , levando la Carbonada , ed il Pasticcio .

## SECONDO SERVIZIO .

48. *Antremè* .

2. di Piselli all'Italiana .
2. di Carciofi al corto Brodo , Salsa di Butirro .
2. di Piselli alla Provenzale .
2. di Gattò di Sparagi al Bagno maria .
2. di Spinaci al Culi .
2. di Sparagi in Insalata .
2. di Carciofi alla Berigul .
2. di Prugnoli al Vino bianco .
2. di Spugnoli al Culi di Mongana .
1. di Torta di Fravole alla Napolitana .
1. di Pasticcietti alla Crema .
1. di Torta di Caffè .
1. di Tartellette di Fravole .
2. di Filetti di Linguattole all'Aspic fredda .
1. di Gattò alla Scozzese .
2. di Melz alla Portoghese .
1. di Gelatina al Giunchiglio .
1. di Gelatina al Garofolletto Velletrano .
2. di Gelatina di Limone .
1. di Pudino di Fedelini alla Tedesca .
2. di Bianco mangiare alla Vainiglia .

1. di Bianco mangiare alla Cannella .
2. di Creme all'Acqua .
1. di Pudino all'Inglese .
1. di Uova alla Regina , al Restoran .
1. di Uova al Culi di Gamberi , Salsa chiara .
2. di Frittatine alla Conti Glassate .
2. di Triglie di Scoglio .
2. di Linguattole .
2. di Bignè di Mela .
1. di Gamberi alla Pulette .
8. di Croccantine con diversa Pasticceria .

*16. Arrosti .*

2. di Pavoni .
1. di Pivieri .
2. di Galline Pratarole .
2. di Pizzardoni .
2. di Pizzarde .
1. di Lepre .
2. di Tocchini .
2. di Pollarde .
1. di Pollastri .
1. di Piccioni .

*8. Rifeddi .*

1. di Gattò di Compiegne .
1. di Gattò di Posta di Savoja .
1. di Pasticcio di Gallinaccietti .
1. di Prosciutto Glassato .
1. di Gattò di Lepre all' Aspic .
1. di Pavone in Galantina come sopra .
2. di Croccanti diverse .

*In questo Pranzo vi sono 8. Antremè di più .*

# MINUTE

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO

E S T A T E

T A V O L A

DI OTTO COPERTE, A DUE SERVIZI  
A SEI, E DUE ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

2. Zuppe .

1. **D**i Riso alla Purè di Piselli .
1. di Erbe d' Estate di tutti Frutti .
4. *Antre e Orduvre* .
1. di Pollanchette novelle alla Finansiere .
1. di Carrè di Mongana in Fricandò , Salsa alli Selleri .
1. di Torta alla Condè .
1. di Petti di Capretto alla Senteminult .
2. *Rilievi* .
1. di Manzo guarnito di Cavoli .
1. di Pesce .

## SECONDO SERVIZIO.

4. *Antremè* .

1. di Uova al sugo di Mongana .
1. di Torta di Albicocche .
1. di Piselli alla Crema .
1. di Triglie di Scoglio .
2. *Arrosti* .
1. di Mongana .
1. di Strigliozi .

TA-

## TAVOLA

DI QUATTORDICI COPERTE, A DUE SERVIZI  
A OTTO, E DUE ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

## 2. Zuppe .

- D**i Dadini di Erbe alla Giardiniera .  
 1. di Paste fine al sugo di Pomodoro .  
 8. *Antrè e Orduvre* :  
 1. di Quagliardi alli Cavoli, Salsa alla Spagnuola .  
 1. di Tocchino alla Majanse .  
 1. di Piccioni alla Crapodina , Salsa alla Scalogna .  
 1. di Cotelette di Mongana panate , alla Giosepina .  
 1. di Animelle in Casettine di Pane .  
 1. di Fricandò , Salsa alli Cedrioli .  
 1. di Pasticcietti alla Minselle .  
 1. di Carrè di Castrato piccato , e glassato , Salsa alli Spinaci .

2. *Rilievi* .

1. di Manzo con Salsa .  
 1. di Mongana alla Chinesec .

## SECONDO SERVIZIO.

8. *Antremè* .

1. di Carciofi all' Italiana .  
 1. di Piselli all' Erbe fine .  
 1. di Torta di Visciole .  
 1. di Uova Brugliè .

1. di Gelatina di Framboese .
1. di Crema di Persiche .
1. di Pudino alla Fiamminga .
1. di Linguattole .
  2. *Arrosti* .
1. di Pollastri .
1. di Perniciotti .

## TAVOLA

DI VENTIQUEATTRO COPERTE,  
A DUE SERVIZI A VENTI,  
E DUE ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe* .

1. **D**i Santè .
1. di Rena Bionda :
  18. *Antrè e Orduvre* .
1. di Surtù di Riso alla Sultana , Salsa alla Spagnuola .
1. di Timbalò di Tagliolini guarnito di Beccafichi , Salsa picciola Italiana .
1. di Granadine di petti di Gallinaccietti, Salsa al Ver-prè .
1. di Fricandò alla Senclù , Salsa alli Fagioletti fini .
1. di Animelle di Mongana piccate , e glassate , al Restoran .
1. di Carrè di Mongana piccato , e glassato , Salsa al Culi di Pomodoro .
1. di Pollanche all'Ivoare .

- 1. di Piccioni alla Pulette .
- 1. di Tocchino alla Lionese .
- 1. di Pollastri alla Sultana .
- 1. di Pasticcio di Starnotti .
- 1. di Perniciotti in Pere , all'Aspic fredda .
- 1. di Cotelette di Mongana , panate alla Mariette .
- 1. di Pollastri al Basilico .
- 1. di Tenerumi di Mongana , all'Aspic fredda .
- 1. di Cotelette di Piccioni , panate alla Rocambole .
- 1. di Pasticcietti alla Scioesie .
- 1 di Castriche al Gratino .
- 2. *Rilievi .*
- 1. di Manzo all'Inglese .
- 1. di Pesce .

## SECONDO SERVIZIO .

### 14. *Antremè .*

- 1. di Cedrioli farsiti alla Spagnuola .
- 1. di Zucchette alla Milanese .
- 1. di Fagioletti al Culi di Prosciutto .
- 1. di Pomodoro ripieni .
- 1. di Gelatina di Visciole .
- 1. di Crema di Ananasse .
- 1. di Triglie di Scoglio .
- 1. di Linguattole .
- 1. di Talmuse .
- 1. di Paste frolle all'Anacini .
- 1. di Tartellette di Persiche .
- 1. di Pasta Reale in Pomi d'amore .
- 1. di Uova al Culi di Pomodoro .
- 1. di Frittatine alla Pompadura .

4. *Arrosti*.

- 1. di Pollanche .
- 1. di Beccafichi .
- 1. di Starnotti .
- 1. di Tocchini .

2. *Rifreddi* .

- 1. di Pasticcio di Anitre domestiche .
- 1. di Prosciutto glassato .

## T A V O L A

DI CINQUANTA COPERTE, A DUE SERVIZI  
A QUARANTAQUATTRO,  
E QUATTRO ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe* .

1. **D**i Tagliolini .

- 1. di Riso al sugo di Pomodoro .
- 1. di Genovese al Bagno maria .
- 1. di Santè alla Guglienne .

36. *Antrè e Ordovre* .

- 1. di Certrosa guarnita di Castriche , Salsa picciola Italiana .
- 1. di Granada di piccioli Fricandò di Mongana guarnita di Gamberi , Salsa al Sultano .
- 1. di Surtù di Riso guarnito di Creste , Salsa all' Imperiale .
- 1. di Timballo di Maccaroni , guarnito di Prosciutto , Salsa come sopra .
- 1. di Granada di Petti di Pollanche piccati , e glassati , Salsa al Culi di Pomodoro .

1. di Gattò di Polenta , guarnito di Beccafichi , Salsa alla Spagnuola .
1. di Pasticcio di Starnotti .
2. d' Insalatine alla Majonese , all' Aspic fredda .
1. di Petti di Anitre alli Cavoli in Cazzarola , Salsa al Culi di Prosciutto .
1. di Gallinaccietto in Papigliotta , Salsa al Draguncello .
1. di Prosciutto glassato , Salsa alla Poevrada .
1. di Cosciotto di Castrato , Salsa alla Petroff .
1. di Testa di Mongana alla Mentenon .
1. di Fricandò , Salsa alli Cedrioli .
1. di Carrè di Mongana piccato , e glassato , Salsa all'Indivia .
1. di Cotelette di Mongana piccate , e glassate , salsa all'Acetosa .
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa , Salsa al Ver-pre .
1. di Petto di Mongana alla Barrì , Salsa al Culi di Carote .
1. di Granadine di Gallinaccietto , Salsa al Seldone .
1. di Pollarde alla Reale , Salsa chiara al Petrosemolo .
2. di Coscie di Gallinaccietto in Anitrelle , all' Aspic fredda .
1. di Tocchini novelli alla Poele , Salsa al Restoran .
1. di Piccioni alla Duxelle .
1. di Pollastri all' Amiraglio .
2. di Crocchetti all' Italiana .
1. di Atelette di Animelle , Salsa alla Mariette .
1. di Budini alla Rena .
1. di Beccafichi in Cassettine di Pane , Salsa alla Spagnuola .

1. di Budini di Gamberi .
2. di Pasticcietti alla Besciamelle :
1. di Cotelette di Mongana panate , alla Sivette .
4. *Terrine* .
1. di Ravioli di Petto di Cappone .
1. di Chenef al Biondo di Mongana .
1. di Pollastri alla Fermiere .
1. di Tenerumi di Mongana all'Olandese :
4. *Rilievi* .
1. di Manzo guarnito d'Erbe alla Spagnuola :
1. di Quarto di Mongana al Sultano .
2. di Grossi Pesci .

## SECONDO SERVIZIO .

### 32. *Antremè* .

1. di Zucchette in Gondole :
1. di Pomodoro in Chenef .
2. di Spinaci alla Provenzale :
1. di Fagioletti all'Essenza di Prosciutto .
1. di Salse fine , Salsa bianca .
1. di Gattò di Marignani alla Napolitana .
1. di Gattò di Carote al Bagno maria .
2. di Gelatina di Cocomero .
2. di Gelatina di Ribes .
2. di Bianco mangiare alla Cannella :
2. di Crema Gelata alla Valiere .
2. di Frittatine glassate alla Barti .
1. di Uova al Culi di Pomodoro , al Bagno maria :
1. di Uova al Sultano .
1. di Tartellette di Persiche . )
1. di Piccoli Galusi . ) *In quattro*
1. di Tartellette di Framboese . ) *Croccantine* .
1. di Dariole . )

- 2. di Mela Sufle' .
- 1. di Pudino di Persiche .
- 1. di Zucca alla Sciantigli .
- 1. di Persiche alla Certosina .
- 2. di Bignè di Pera alla Perla .
- 1. di Creste in Pagode .
- 2. di Triglie di Scoglio .
- 2. di Linguattole .
- 4. di Canestrelle con Pasticceria minuta .

8. *Arrosti .*

- 2. di Beccafichi .
- 1. di Castriche .
- 1. di Starnotti .
- 1. di Tocchini .
- 1. di Pollarde .
- 1. di Piccioni .
- 1. di Pollastri .

4. *Rifreddi .*

- 1. di Pavone in Galantina .
- 1. di Prosciutto glassato .
- 2. di Croccanti diverse .

*In questo Pränzo vi sono 8. Entremè di più .*

## S P I E G A Z I O N I

*Di alcuni Termini Francesi , ed Italiani usati nella Cucina , dei quali l'Autore si è servito nella composizione di quest'Opera. Tutti gli altri si trovano alla fine del Tomo Sesto .*

**P**assare , passate , passerete sul fuoco , significa soffriggere , soffriggerete , fate soffriggere .

Gratinare , gratinato , gratinata sul fuoco , significa attaccare , rosolare , rosolato , abbrustolire , far divenire rosso .

Legare , legata , legherete sul fuoco , significa fare stringere , rendere denso , ovvero infittire , rendere spessa , o densa una salsa , o altro .

Liason nome , che significa rossi d'uova stemperate con acqua , o brodo , o latte , o fiore di latte per brodettare , e legare qualunque Zuppa , Salsa , o altra Vivanda .

Mittonare , mittonate , mittonerete , significa inzuppare le croste , o fette di pane per la zuppa con brodo , o altro , e farle bollire un poco dolcemente .

Carne rosolata del sugo , significa quei pezzi di carne , che si mettono per fare il sugo , e che alcuno se ne leva prima di bagnarlo per servirsene per le zuppe , come si dirà in appresso .

Fiore di latte , significa quella panna , che si leva al latte prima che abbia bollito , e capo di latte poscia che ha bollito .

Zeste d'Arancio , Limone ec. sono certe fettine assai fine , che si tagliano sulla superficie del frutto .

**Le coperte significano le posate .**

**Coprire la tavola s' intende imbandirla di tutte le vivande .**

**La Tavola scoperta s' intende senza vivande .**

**Minute de' pranzi significano note dei piatti.**

**Una tavola servita , a tre servizi vuol dire una mensa imbandita in tre portate diverse .**

**Primo , e secondo servizio s' intende , prima , e seconda portata .**

**Antrè , Orduvre , Antremè , e diversi altri nomi Francesi servono per l'ordine , e la distribuzione delle vivande .**

CONDIMENTO, CHE S' IMPIEGANO  
NELLA CUCINA.

<b>S</b> ale .	Altri Formaggi bianchi .
Salnitro .	Aceto alla Mariniera .
Pepe bianco .	Aceto al Basilico .
Pepe lungo .	Aceto all' Aglio .
Garofani .	Aceto al Draconcello .
Basilico in polvere .	Aceto alla Ravigotta .
Alloro in foglio , e in polvere .	Cipolle .
Persa in polvere .	Cipollette .
Erba pepe in polvere .	Aglio .
Noce Moscata .	Scalogne .
Macis .	Sivette , picciolo agliet- to .
Zenzero .	Rocambole , picciola ci- pollina .
Ginepro .	Mazzetti d' erbe .
Mandorle dolci .	Erbe trite d' ogni sorte .
Mandorle amare .	Spirito di vino .
Pistacchi .	Gingiè in polvere .
Zibibbo .	Colla di Pesce .
Limoni .	Corno di Cervo .
Passerina .	Pignoli .
Coriandoli .	Sugo di Agresto .
Cannella .	Mostarda .
Zafferano .	Capperi .
Scorzetta di Cedrato .	Alici .
Scorzetta di Limone .	Cedrioletti .
Scorzetta di Arancio .	Olive .
Bigarada , ossia Aran- cio di Spagna .	Olive di Spagna .
Melogranato .	Zucca candita .
Formaggio di Gruyera .	Mostacciolo .
Formaggio di Brie .	Zucchero ,

Zuc-

- Zucchero in pane .  
 Pepe .  
 Pepe fino .  
 Vainiglia .  
 Cioccolata .  
 Caffè .  
 Cedrato .  
 Aranci dolci , e acidi .  
 Ogni sorte d' Erbe Aromatiche .  
 Vino di Sciampagna bianco .  
 Vino del Reno bianco .  
 Vino di Borgogna bianco .  
 Vino di Borgogna rosso .  
 Vino bianco ordinario .  
 Vino rosso ordinario .  
 Aceto bianco , e rosso .  
 Olio fino .  
 Parmigiano .  
 Anaci :  
 Tartufi secchi , e sotto olio .  
 Prugnoli secchi .  
 Uva passa .  
 Funghi secchi .  
 Finocchio secco , e in polvere .  
 Olio ordinario .  
 Lardo .  
 Prosciutto .  
 Ventresca .  
 Strutto .  
 Butirro .  
 Spezie fine .  
 Spezie per i Budini .  
 Erbe aromatiche in polvere .  
 Marmellate diverse .  
 Acqua vite .  
 Rosolio .  
 Senapa .

# A P I C I O M O D E R N O .

## PARTE PRIMA:

*Che Contiene ogni sorte di Brodi, Zuppe,  
e Salse di grasso, il Manzo,  
e la Vitella Mongana.*



## CAPITOLO PRIMO:

De' Brodi, Zuppe, e Salse di grasso:

*Osservazioni sopra i Brodi.*

**V** Brodi sono la base fondamentale della buona Cucina. Da questi dipende la delicatezza, ed il buon gusto delle Zuppe, delle Salse, dei Ragù, e d'ogni altra Vivanda. La Carne, la quale ordinariamente s'impiega per i differenti brodi, bisogna fare attenzione, che sia di buona qualità, e non troppo infrollita, mentre in questo caso perde gran parte del suo sugo, e della sua sostanza, ed inoltre rende un brodo assai torbido; devesi ancora prima di porla in opera levargli tutto il grasso superfluo.

Benchè nella scelta della carne per fare i brodi ciascuno v'impieghi quella, che più gli aggrada, pure si preferisce la coscia vuota, la

noce, la culatta, per brodi alla cazzarola; per brodi poi alla marmitta, vi si aggiunge il petto, le coste, il collo, i garretti, e la spalla. In detti brodi bisogna guardarsi di porvi del castrato, imperciocchè se questo animale non è più che perfetto, darà un sapore poco grato al brodo; se pure non fosse per ordine del Medico a cagione di malattia.

Le differenti Carni, che s'impiegano per il Brodo generale, e che si servono in Tavola per Allesso, sono la culatta; il petto, il lombo, le coste, e altri tagli secondo il bisogno.

L'erbe, e le radici, che si mettono nel brodo devono essere fresche, e mondiate bene, e non sarebbe male di farle imbianchire un momento all'acqua bollente avanti di porle nel brodo, specialmente carote, selleri, panè, rape, porri, cipolle, e radici di petroseuolo.

Inoltre bisogna, che il brodo bolla dolcemente, e stia cinque, o sei ore al fuoco; poscia si deve passare con attenzione per un setaccio fino di seta, o per una salvietta pulita prima bagnata, e spremuta bene.

Se si vuole conservare il brodo, non bisogna metterci dentro porri, cipolle, o altre erbe.

#### *Manzo Allesso.*

Questo lo farete con culatta, o lombo, o petto di manzo; ma si preferisce la culatta ad ogni altro taglio, e per la quantità ne prenderete quel tanto, che sarà necessario, secondo l'Ordinario, o il Pranzo che dovete fare. Lo dissosserete, parerete propriamente, lo laverete all'acqua fresca, e legherete con spago; lo por-

porrete quindi a cuocere con acqua fredda , e lo schiumarete bene , aggiungendovi qualche erba , come si è detto di sopra , e pochissimo sale ; averete attenzione che bolla sempre dolcemente .

*Brodo Generale .*

Questo Brodo si forma con la Pezza del Manzo Allesso , e serve a bagnare il Sugo , il Culi , la Poele , le Brese , e tutto altro che sarà necessario , come si dirà in appresso , e farvi anche la zuppa per la famiglia , aggiungendovi qualche erba di Santè .

*Suage .*

Ponete in una cazzarola , un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , de' pezzi di mongana , ovvero de' pezzi di magro , e di petto di vitella , un garretto di mongana , una pernice vecchia , una gallina , una cipolla con due garafoni , una carota , una panè , un mazzetto di sellero fusti di petrosemolo e due cipollette novelle se vi sono . Mettete la cazzarola sopra un fuoco alquanto allegro , con mezzo ramajo di brodo . Allorchè vedrete , che ha preso sufficiente colore biondo , bagnate col brodo generale , e fate spuntare a bollire , e schiumate ; indi versate il tutto in una marmitta , che farete bollire dolcemente con poco sale . Abbiate attenzione , che il brodo sia chiaro , e di un vero color d' oro . Quando la carne sarà cotta passate il brodo con una salvietta , che prima avrete bagnata nell' acqua , e ben spremuta , come farete sempre in occasione di passare qualunque brodo , o gelatina , e lo porrete in un vaso di terra . Questo vi servirà per ogni sorta di Zuppe chiare , e diverse Purè .

rè. Per la quantità del brodo che volete fare, bisogna che vi regolate per la carne, che do-  
vete porre in opera.

*Consomè.*

Mettete in una marmitta, secondo la quan-  
tità del brodo che volete fare, del petto di vi-  
tella tagliato in grossi pezzi, un garretto di  
mongana, una gallina, una starna vecchia,  
qualche carcassa di pollo, un pezzo di pro-  
sciutto, bagnate col brodo generale, che non  
sia caldo, fate spuntare a bollire, e schiumate  
con attenzione; aggiungeteci una cipolla con  
due garofani, una carota, una panè, un maz-  
zetto di sellero fusti di petrose-molo e due  
cipollette novelle se vi sono, il tutto imbian-  
chito un momento all'acqua bollente; fatelo  
bollire a picciolo fuoco con poco sale. Quan-  
do la carne sarà cotta, passate il brodo colla  
salvietta in una terrina, avendo attenzione,  
che sia ben chiaro. Questo vi servirà per ogni  
sorta di Zuppe, Ragù, Salse, o altro che vor-  
rete fare al bianco.

*Biondo di Mongana.*

Ponete in una cazzarola un pezzo di bu-  
tirro, una fetta di prosciutto, de' pezzi di co-  
scia di mongana, una gallina, una pernice vec-  
chia, una cipolla con due garofani, una ca-  
rota, una panè, tre scalogne; fate sudare so-  
pra un fuoco alquanto allegro con un rama-  
jolo di brodo; allorchè principia a prendere un  
colore biondo, bagnate col brodo generale,  
fate spuntare a bollire, e schiumate bene.  
Versate il tutto in una marmitta, e fatela bol-  
lire dolcemente con poco sale. Quando la car-  
ne

ne sarà cotta passate il brodo alla salvietta, disgrassatelo, ed allorchè sarà freddo, e di un bel color d'oro, sbattete qualche uovo, e chiarificatelo, come si dirà quì appresso all' articolo dell' Aspic . Questo vi servirà per tutte sorti di Salse chiare, Zuppe, o altro.

*Restoran .*

Questo è un brodo alquanto più colorito, di quello di sopra, e non va chiarificato; si fa per altro nella stessa maniera, alla riserva, che ci si aggiunge qualche pezzo di coscia di vitella, diminuendo parte della mongana, avendo attenzione, che sia ben chiaro, e di un bel colore. Questo vi potrà servire per un infinità di Salse, Terrine, Antre, Antremè ec.

*Tablette.*

E' questo un brodo da servirsene per viaggio, e per fare una zuppa sul momento, in conseguenza prendete dei grossi pezzi di manzo, di coscia di vitella, di mongana, di castrato, se sarà buono, qualche garretto di mongana, galline, capponi, e qualche pernice vecchia, il tutto secondo la quantità del brodo che volete fare. Ponete ogni cosa in una marmitta con dei pezzi di prosciutto, qualche garofano, bagnate con acqua fredda, e fate spuntare a bollire schiumando bene. Fate cuocere sette, o otto ore a fuoco lento, poscia passate il brodo per una salvietta in una cazzarola, e sopra un fornello gagliardo fatelo bollire, e consumare al punto di una bella glassa color d'oro. Abbiate dei piatti alquanto inumiditi, versateci sopra la *Glassa* della grossezza di un dito, allorchè sarà fredda tagliatela col coltello, come

me mezzi mattoncini di cioccolata, e poneteli sopra della carta ad asciugare, o alla stufa, o a un sole temperato, rivolgendoli spesso; poscia incartateli, e poneteli in luogo asciutto.

Allorchè ve ne volete servire per una zuppa ponetene una certa quantità nell' acqua bollente, che squagliandosi, gli darà colore, e sostanza, e ci porrete l' erbe di santè allestite, e ben spremute, ovvero passate sul fuoco, in una picciola cazzarola, con un poco di butirro, e un pezzo di prosciutto. Fatele bollire alla perfetta cottura, che il brodo stia bene di sale, e servitele sopra dadini di pane fritti, o croste di già mittonate con un poco di detto brodo. Se in luogo della zuppa volete fare altra minestra, ciò dipenderà dalla volontà.

#### *Sugo di Manzo.*

Mettete in una cazzarola, secondo il sugo che volete fare un pezzo di butirro nel mezzo, e sopra una o due cipolle spaccate in due parti, guarnite il fondo di fette di lardo, e sopra poneteci dei pezzi di manzo, aggiungeteci una carota, una panè, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto; mettete la cazzarola sopra un fornello discreto con un ramajolo di brodo, fatela andare a fuoco lento fintanto che la carne renda il suo sugo; poscia passatela a un fuoco maggiore, e quando principierà a rosolare tornate di nuovo a farla andare dolcemente, acciò formi una bella glassa di colore piuttosto oscuro; allora bagnate col brodo generale, e fate bollire a picciolo fuoco con poco sale. Quando la carne sarà cotta, passate il brodo al setaccio, o alla salvietta

ta in una terrina ; osservate che sia ben chiaro . Se volete mettere qualche pezzo di detto manzo rosolato nelle zuppe , bisogna allora levarlo prima di bagnare il sugo .

*Sugo di Vitella .*

Questo si fa nella stessa guisa , alla riserva soltanto , che deve essere meno colorito , ed in conseguenza più biondo .

*Culì di Vitella .*

Guarnite il fondo di una cazzarola di fette di prosciutto , e un pezzo di butirro nel mezzo , poneteci sopra de' pezzi di vitella , che coprano il fondo della cazzarola , una gallina , una cipolla con due garofani , una carota , una panè , e un ramajolo di brodo ; fate sudare sopra un picciolo fuoco ; quando la carne ha reso il suo sugo passatela a fuoco più allegro , e fatela rosolare dolcemente ; allorchè avrà preso un sufficiente colore biondo , bagnate col brodo generale , e lasciate bollire a picciolo fuoco . Quando la carne sarà quasi cotta digrassate , e legate il brodo col Rosso ; abbiate attenzione che non sia molto denso , finitelo di cuocere , digrassatelo ancora bene , e passatelo per la stammina in una terrina .

*Culì di Mongana .*

Questo si fa nella stessa maniera col vantaggio , che essendo di mongana renderà sempre una glassa più bella , e più bionda , e sarà di un gusto migliore .

*Culì di Prosciutto .*

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto , secondo la quantità del culì , che volete fare , aggiungeteci qualche poco di mongana , ca-

rota , panè , cipolla , radica di petroseuolo , egualmente tagliato in dadini , due scalogne , e uno spicchio d'aglio ; passate il tutto sopra il fuoco con un pezzo di butirro . Allorchè principerà a rosolare leggermente metteteci mezzo bicchiero di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnatelo con Culi di vitella , e un poco di Restoran , o altro brodo buono , alquanto colorito . Fatelo bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta digrassatelo , passatelo alla stamina in una terrina , avendo attenzione che non sia salato .

*Culi di Gamberi .*

Fate cuocere una quantità di gamberi secondo avete bisogno di culi , con acqua , sale , mezza cipolla in fette , una foglia di alloro , e qualche fusto di petroseuolo ; dopo che saranno cotti levategli tutte le coccie , e zampe , e le code le metterete a parte , che vi potranno servire per guarnizione . Fate seccare le coccie , e zampe in una cazzarola a picciolo fuoco , o un momento al forno ; quando saranno secche pestatele ben fine nel mortajo , aggiungendovi il petto di un pollo arrosto ; stemprate la dose col Cull , e un poco di Restoran , o altro brodo buono ; mettete il tutto dentro una cazzarola , e scaldate sul fuoco senza bollire , poscia passatelo alla stamina , osservate che non sia troppo legato , di un bel colore rosso , e giusto di sale . Per servirvene lo potete scaldare al Bagno maria .

*Culi alla Rena .*

Pestate nel mortajo qualche mandorla dolce , quando saranno peste aggiungeteci del petto di pollo arrosto , tagliato in dadini , poscia una mol-

mollica di pane bagnata nel latte , o brodo buono ; allorchè il tutto sarà ben pesto , poneteci quattro rossi d'uova tosti ; stemperate col Consommè , o altro brodo buono bianco , mettete in una cazzarola , scaldate bene senza bollire , e passate il cull al setaccio , o alla stamina , avendo attenzione , che non sia ne troppo denso , ne troppo sciolto .

*Culì di Pernice .*

Abbate una o due pernice cotte arrosto secondo la quantità del culi che volete fare , pestatele nel mortajo . Passate sul fuoco in una cazzarola qualche fetta di tartufo , o prugnolo , con un poco di butirro , erbe fine , cipolletta , basilico , uno spicchio d'aglio , due garofani , un pezzetto di prosciutto ; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Spagna rosso , consumato per metà , fatelo finire di consumare , bagnate col Culì di vitella , lasciate bollire mezz' ora , digrassate , passate al setaccio , stemperateci le pernici ; passatele alla stamina , e osservate che il Culì non sia troppo denso .

*Culì di Anitra Selvatica .*

Abbate un anitra arrosto , levategli tutta la polpa , pestatela nel mortajo , aggiungeteci qualche lenticchia cotta nel brodo . Fate rosolare un pezzo di prosciutto con un poco di butirro , bagnate col sugo di vitella , o altro brodo buono colorito , mezzo bicchiere di vino rosso consumato , aggiungeteci un mazzetto d'erbe , un poco di aneto , una cipolletta , uno spicchio d'aglio , due scalogne , due garofani ; fate bollire dolcemente , digrassate , passate al setaccio , stemperateci

L'auitra , e passate alla stamina ; che il culi non sia molto legato , e dolce di sale .

*Culì di Tartufi .*

Mondate , e tritate grossolanamente , cinque o sei tartufi , metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , due scalogne , uno spicchio d' aglio , qualche pezzetto di vitella , due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , un poco d' olio , passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di sciam-pagna , o altro vino bianco buono , fatelo consumare di nuovo ; bagnatelo col Culi , e un poco di Restoran , o altro brodo colorito , fatelo bollire dolcemente una mezz' ora , digrassatelo , e passatelo alla stamina , o al setaccio .

*Culì di Frugnoli .*

Prendete una cazzarola , metteteci un poco d' olio , trè fette di prosciutto , qualche pezzetto di mongana , la quantità di brugnoli che credete sufficienti per la salsa tagliati in fette , due scalogne , un spicchio d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse , due garofani , passate sopra il fuoco ; quando principia a rosolare , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciam-pagna , o del Reno , o altro vino bianco buono , fatelo consumare di nuovo ; bagnate col Culi , e un poco di Restoran , o altro brodo colorito , fate bollire dolcemente una mezz' ora , digrassate , e passate al setaccio .

*Culì di Beccaccia .*

Pestate nel mortajo una ; o due beccaccie cotte arrosto , secondo la quantità del culi che avete di bisogno . Passate sul fuoco in una cazzarola qualche fetta di prosciutto , due scalogne ,

gne , uno spicchio d' aglio , due garofani , un mazzetto d' erbette diverse , mezza foglia di alloro , un poco di butirro , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino rosso , fatelo consumare , bagnate con metà Sugo , e metà Culi . Fate bollire dolcemente , digrassate , passate al setaccio , stemperateci la beccaccia , e passatela alla stammina ; osservate che il Culi non sia troppo denso :

*Culi alla Besciamella .*

Tagliate dei dadini di mongana , di prosciutto , di carota , di cipolla , di panè , di radica di petrosemolo , un pochetto di sellero , qualche foglia di dragoncello , mettete il tutto in una cazzarola con un pezzo di butirro , due garofani , uno spicchio d' aglio , due scalogne ; passate sul fuoco . Quando principia ad asciugarsi poneteci un poco di farina , bagnate con latte di vacca fiore di latte , e un poco d' Italiana bianca , o brodo bianco buono , sale , pepe schiacciato , qualche coriandolo . Fate bollire dolcemente una mezz'ora , poscia passate alla stammina senza spremere , e osservate che non sia ne troppo , ne poco legato , e dolce di sale .

*Culi di Cappone .*

Levate tutte le pelli , e gli ossi ad un capone arrosto , tritate la polpa ben fina ; pestatela nel mortajo , aggiungeteci una mollica di pane bagnata nel latte , o brodo bianco buono , stemperate metà Culi bianco , e metà Consomè , o altro brodo bianco , passatelo alla stammina , che sia molto bianco , e non tanto legato .

*Culi Imperiale .*

Mettete in una cazzarola qualche fetta di mongana , di prosciutto , di tartufi , quattro sca-

logne, due spicchi d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, due garofani, due cucchiari d'olio, due rocambole, un poco di dragoncello; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco asciutto buono, fatelo consumare di nuovo, e bagnate con due terzi Culi, e un terzo Restoran, o altro brodo alquanto colorito, aggiungeteci dodici coriandoli, fatelo bollire dolcemente un ora, digrassatelo, e passatelo al setaccio, o alla stammina.

*Culi Bianco, o Italiana Bianca.*

I cuochi Francesi danno impropriamente il nome di *Sausse Tournè* al Culi bianco; mentre questa Salsa tournè non è altro che una Salsa di Butirro, o al bianco, o al rosso, come si può osservare all'articolo delle Salse. Per farlo prendere secondo la quantità del culi, che volete fare, un poco di magro di mongana, o di vitella, ma questa bisogna imbianchirla, prosciutto, carota, panè, cipolla, sellero, radiche di petrose-molo, tagliate il tutto in dadini, e metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, qualche scalogna, uno spicchio d'aglio, due garofani; passate sopra il fuoco, quando principierà ad asciugarsi metteteci della farina a proporzione, e bagnate col Consomè, o altro brodo bianco di sostanza; fate bollire a fuoco lento, andando sempre digrassando. Allorchè la carne sarà cotta, ed il culi legato sufficientemente, passatelo al setaccio, o alla stammina in una terrina.

*Culì di Pomodoro .*

Ponete in una cazzarola dei dadini di vitella , di prosciutto , di carota , di cipolla , di panè , di sellero , di radica di petrose-molo , due scalogge , due garofani , uno spicchio d'aglio , passate il tutto sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; quando principierà a rosolare poneteci dentro i pomodoro tagliati in pezzi , alli quali avrete dato una mezza spremuta per fargli sortire una porzione dell' acido , aggiungeteci qualche fusto di petrose-molo , un pochetto di basilico , poco sale , allorchè principierà ad asciugarsi bagnate metà Suage , o altro brodo , e metà Culì ; fate cuocere dolcemente . Quando sarà cotto digrassate , passate alla stammina in una terrina . Se non avete il colì , metteteci un poco di farina , e bagnate poscia con brodo buono e se non avete vitella fate senza .

*Sugo di Pomodoro .*

Questo si fa nella stessa maniera , alla riserva , che quando si bagna , in luogo di porvi il Culì vi si pone Suage , Restoran , o altro brodo buono .

*Culì Rosso ordinario .*

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , secondo la quantità del culì , che volete fare , con della farina a proporzione , fategli prendere un bel color d'oro , sopra un fuoco leggero , poscia bagnatelo con metà sugo , e metà brodo bianco , che il colore sia biondo ; conditelo di sale , pepe schiacciato , fatelo bollire un poco dolcemente per digrassarlo bene , e passatelo colla stammina o setaccio in una terrina .

*Culì Bianco ordinario :*

Prendete una cazzarola poneteci un pezzo di buttirro , farina a proporzione , un pezzo di prosciutto , fate squagliare sopra il fuoco senza prendere colore , bagnate con brodo bianco di sostanza ; aggiungeteci due scalogne , due garofani , un pochetto di sellero , qualche fusto di petrosemolo , fatelo bollire a fuoco lento , digrassatelo di tempo , in tempo , che non sia troppo lento , giusto di sale , e passatelo colla stamina , o col setaccio , in una terrina .

*Essenza di Prosciutto .*

Mettete in una cazzarola delle fette di prosciutto alquanto battute , qualche pezzetto di mongana , tre scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbette diverse , due garofani , quattro prugnoli , se vi sono , una cipolletta , un poco d'olio , passate sopra il fuoco . Quando principia a rosolare , aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo ; bagnate col Biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito , fate bollire dolcemente un quarto d'ora , digrassate , abbiate attenzione al sale , e passate al setaccio .

*Essenza di Prugnoli .*

Ponete in una cazzarola dei prugnoli tagliati in fette fine , la quantità che credete necessaria , con qualche dadino di prosciutto , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta , sei foglie di dragoncello , due garofani , un poco d'olio , passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bian-

co buono , fatelo consumare di nuovo ; bagnate col Biondo di mongana , o altro brodo colorito chiaro , pepe schiacciato , poco sale , fate bollire dolcemente mezz' ora , digrassate , e passate al setaccio .

*Essenza di Tartufi .*

Mondate , e tritate tre , o quattro tartufi grossolanamente , metteteli in una cazzarola , con qualche fettina di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , uno spicchio d'aglio , una cipolletta , due rocambole , due garofani , un poco d'olio ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo ; bagnate col Biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito , pepe schiacciato , poco sale , fate bollire dolcemente mezz' ora , digrassate , e passate col setaccio .

*Essenza di Dragoncello .*

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto , di mongana , e di vitella , tre scalogne , uno spicchio d'aglio , una cipolletta , un mazzetto di dragoncello , due garofani , un poco d'olio ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo ; bagnate col Biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito , pepe schiacciato , un poco più di dragoncello , poco sale ; fatelo bollire mezz' ora dolcemente , digrassate , e passate al setaccio . Nello stesso modo potete fare qualunque altra Essenza , di Basilico , Funghi , Aglio , ec.

*Brodo per addolcire il Sangue :*

Tagliate in dadini tre oncie di magro di mongana , fatelo bollire con due fogliette di acqua , aggiungetevi tre gamberi vivi schiacciati un poco nel mortajo , e due ranocchie , metteteci anche un poco d' indivia , di cerfoglio , e qualche foglia di lattuga . Fatelo bollire fino a tanto che consumi un terzo ; indi passatelo alla stammina , con spremere bene ogni cosa senza digrassare .

*Latte di Pollastro Pettorale .*

Dopo , che avrete sventrato , e ben pulito un picciolo pollastro , fatelo cuocere in due fogliette di acqua comune , quando sarà consumata un terzo , passate il brodo col setaccio di seta . Prendete una tazza poneteci un rosso d'uovo fresco , e un poco di zucchero in pane fino , movete il tutto insieme , e stemperate col brodo del pollastro , che sia quasi bollente , acciò possa cuocere l'uovo . Vi sono molti che in luogo del brodo di pollastro , si servono di qualche decozione pettorale , sì di fiori , che di erbe .

*Brodo lungo Rinfrescativo .*

Prendete un fiasco , che sia senza paglia pieno di acqua , metteteci dentro dei dadini di mongana , o di petto di pollastro , qualche foglia di lattuga , o crescione , o indivia , o cerfoglio , o qualche altra sorte d'erba rinfrescativa , ponete detto fiasco sopra il fuoco , fatelo bollire un mezzo quarto d'ora , o più se bisogna . Questo brodo si beve la mattina versandolo in qualche tazza .

*Acqua di Pollastro .*

Abbiate un picciolo pollastro ben pulito , e ripieno di un oncia e mezza di quattro sorte di

semenze frigide schiacciate un poco nel mortajo , cucitelo , e fatelo cuocere in tre fogliette d'acqua comune , fino a tanto che consumi un terzo , poi passate il brodo in un setaccio di seta . Lo potete fare ancora d'un'altra maniera , aggiungendovi una mezz' oncia di riso , altrettanto d'orzo mondo , e grosso come una noce di zucchero , essendo in tal guisa più pettorale .

*Aspic.*

Prendete una marmitta , secondo la quantità del brodo , che volete fare , metteteci uno , o due garretti di mongana , pezzi di petto di vitella , una gallina , una pernice vecchia , magro di mongana , qualche carcasse di pollo , un pezzo di prosciutto , un piede di mongana , o di più , se credete , che la quantità della carne non vi renda un Aspic abbastanza forte ; bagnatela con brodo freddo , ponetela sopra il fuoco , e schiumatela bene , aggiungetevi qualche scalogna , una cipolla con due garofani , una carota , poco sale , una testa di sellero , uno spicchio d'aglio ; fatela bollire a fuoco lento , e consumare al suo punto , che potete conoscere mettendone un poca in un tondino sulla neve , dategli un bel colore d'oro col sugo di vitella , e se non fosse abbastanza forte , fatela consumare d'avvantaggio , e se fosse troppo , slungatela con un poco di consomè , o altro brodo buono ; passatela alla salvietta , digrassatela , quando sarà quasi fredda metteteci due , o tre uova sbattute , ponetela sul fuoco movendo sempre . Quando vedete , che stà per bollire tiratela indietro , aggiungeteci qualche foglia di dragoncello , qualche coriandolo , e sugo di limone , che stia bene di sale , coprite la cazzarola , lasciatela  
ripo-

riposare qualche minuto fuori del fuoco ; e passatela alla salvietta leggermente diverse volte , fiantanto che viene chiara , come l'ambra ; la salvietta per altro bisogna prima bagnarla nell'acqua bollente , poscia fresca , e torcerla bene , e legarla ai quattro angoli al di sotto di una sedia , qualora non vi sia altro comodo , e porvi sotto una terrina .

Le medesime carni le potete fare sudare , ed alquanto colorire in una cazzarola grande , come il Biondo di mongana . Ved. pag. 4. , ma senza piedi di vitella . Poscia bagnate con brodo buono , e il brodo ancora de' piedi , che averete fatto cuocere dolcemente in una marmitta a parte . Osservate che il brodo deve essere di un perfetto color d'oro , e ben schiumato . Versate il tutto in una marmitta , e fate cuocere , e finite come sopra .

*Poele .*

Ponete in una cazzarola dei ritagli di mongana tagliati in piccioli pezzi , e imbianchiti un momento all'acqua bollente , dei dadi di prosciutto , carota , panè , qualche scalogna , qualche cipolletta intiera , tre spicchi d'aglio , dei pezzetti di sellero , pepe sano , garofani , sale , passate sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro . Quando la carne principierà ad asciugarsi , bagnatela col brodo generale , fatela bollire mezzo quarto d'ora , schiumatela bene , levatela dal fuoco , e spremeteci qualche limone . Questa Poele vi servirà a bagnare , e bresare tutte sorte di Antrè , e Antrèmè , come anche Carciofi , Gobbi , Cavoli fiori , ed altro . Se volete farla senza agro di limone , vi potrà servire per ogni sorte d'Erbe .

*Glassa .*

Mettete in una picciola marmitta dei pezzi di coscia di mongana , con consomè , o altro brodo bianco , che sia freddo , o acqua , ponetela sopra il fuoco , e schiumatela con attenzione , aggiungendovi un pezzo di prosciutto imbianchito all'acqua bollente . Quando la vitella sarà cotta , passate il brodo per una salvietta , dategli un poco di colore col restoran , o altro brodo colorito , digrassatelo , e fatelo consumare a fuoco gagliardo , fino a tanto , che giunge al punto d'una glassa color d'oro ; questa vi servirà per glassare ogni sorte di Antrè piccato , o in altra maniera .

*Rosso .*

Questo serve per molte cose , prima per legare il Culi , quindi per un'infinità di altre come si dirà in appresso . Per farlo , mettete in una cazzarola un grosso pezzo di butirro , con farina a proporzione , ponetelo sopra un fuoco leggiero , fategli prendere un bel colore biondo , avendo attenzione di moverlo spesso . Quando sarà giunto al suo punto , levatelo dal fuoco , e servitevene .

*Butirro di Gamberi .*

Fate cuocere quella quantità di gamberi , che avete bisogno con acqua , e sale , levategli le coccie , come pel culi , pestatele ben fine , metteteci un grosso pezzo di butirro , seguitate a pestare ancora , poscia ponetele in una cazzarola sopra il fuoco movendo spesso , fin tanto che il butirro abbia preso il colore delli gamberi , allora mettetelo in una salvietta , torcetela forte , fategli sortire tutto il butirro , che farete cadere nell' acqua fresca . Questo vi servirà per tutto ciò , che si dirà in appresso .

*Sen-*

*Sentiminult.*

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, secondo la quantità della Sentiminult, che avete di bisogno, con farina a proporzione, un mazzetto d' erbe, qualche coriandolo, sale, pepe, noce moscata, metà brodo buono, e metà fiore di latte; stringete sopra il fuoco, osservate che deve essere alquanto densa; fatela cuocere acciò non senta la farina, passatela al setaccio, aggiungeteci qualche rosso d'uovo se volete. Questa Salsa vi servirà per tutto ciò, che vorrete fare alla Senteminult. La potete fare ancora con culi, butirro maneggiato nella farina, sale, pepe fino, noce moscata, rossi d' uova, qualche coriandolo, un mazzetto d' erbe diverse; fatela stringere sul fuoco, e passatela al setaccio, o alla stammina torcendola.

*Besciamella Semplice.*

Mettete in una cazzarola una foglietta di buon latte, mezza di fiore di latte, o panna, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale; pepe schiacciato, noce moscata, tre garofani; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, e alquanto bollire, acciò non senta la farina; osservate che sia densa una cosa giusta, e passatela al setaccio in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per Lasagne, Maccheroni, Gnocchi, Polenta, Ravioli ec. Per tutta sorte d' Erbe, che farete al Parmigiano, per moltissimi Piatti d' Uova, e per una quantità d' altre Vivande, come si dirà in appresso.

*Pastella per Frittura .*

Ponete in una cazzarola la farina , che avete di bisogno per la pastella , con un poco d'olio , ovvero butirro chiarificato , sale , pepe fino , uno , o due rossi d' uova ; stemperatela con vino bianco , e acqua , che non sia nè troppo densa , nè troppo liquida . Poco prima di servire aggiungeteci l'uno , o li due bianchi d'uova sbattuti in fiocca , abbiate attenzione , che non venga grumelosa .

*Colore Verde .*

Prendete spinaci , bieta , e un poco di petrose-molo , pestate tutto nel mortajo , poscia spremetene il sugo per una salvietta ; mettetelo in una cazzarola sopra un fuoco leggiero ; quando vedete , che principia a quagliare , e formare una specie di siero , passatelo al setaccio di seta . Questo verde vi servirà per tutte sorte Salse , Ragù , Zuppe , Pasticceria ec. , per dare il colore , come si dirà in appresso .

*Bresa Grossa .*

La maniera di bresare l' erbe in generale sarà descritta all' articolo dell' Erbe tomo quarto . La Bresa di cui qui si parla , è soltanto quella per la polleria , selvaggiame , mongana ec. E benchè la Poêle , sia la regina delle brese , nulladimeno si dirà qualche cosa anche delle altre . La Bresa per cuocere la carne grossa si fa in questa guisa . Mettete in una braciara , o una marmitta fette di cipolla , carota , panè , radiche di petrose-molo , fette di manzo , o vitella , di lardo , prosciutto ; poneteci sopra la carne , o sia manzo , gallinaccio , ec. Ricopríte colle stesse cose , finite di condire con  
sale ,

sale , basilico , qualche spicchio d'aglio , garofani , un grosso mazzetto d'erbe diverse , una foglia di alloro ; coprite bene la braciara , fatela sudare dolcemente con fuoco sotto , e sopra , aggiungeteci due bicchieri di vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo , avendo attenzione , che bolla sempre a picciolo fuoco , e fate in modo di levare il restoran , che resta nel fondo della bresa , ma bisogna guardarsi dal sale .

*Bresa fina .*

Qualunque carne , sia pollo , selvaggiume , mongana ec. Per bresarla si cuopre di fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo , o due di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , uno spicchio d'aglio , qualche fetta di carota , sugo di limone sul petto , qualora sia pollo , oppure due fette senza scorza , poco sale , due , o tre garofani , brodo bianco , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra , e qualche volta s'incolla anche il coperchio , come si dirà in appresso . Quando però avrete la poele , allora si cuopre il pollo , o altro , solamente di fette di lardo sotto , e sopra , e si bagna colla poele sudetta . Allorchè la carne sarà cotta la leverete , e la bresa , che resterà , è ottima per cuocere teste di Cignale , Manzo , Piedi , Orecchie , ec.

*Bresa Bianca .*

Questa si fa col brodo bianco , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , fette di lardo , qualche fetta di limone senza scorza , garofani , un mazzetto d'erbe diverse , fette di cipolla , e carota , sale , pepe sano . Questa Bresa ser-

serve a diverse cose , come si dirà andando innanzi .

*Croste per le Zuppe .*

Per fare le croste delle zuppe , bisogna prima scrostare il pane , cioè levargli quella patina , che ha all'interno , grattandolo un poco , poscia tagliate le croste , che vi sia poca mollica attaccata , fatele asciugare al forno , ovvero sulla grattella di un bel color d'oro . Queste croste vi serviranno anche per dare corpo alle Purè , o Culi d'erbe . Per le Zuppe bianche le croste non devono prendere colore .

*Dadini di Pane alla Tedesca per le Zuppe .*

Dopo , che averete scrostato il pane , tagliatelo in fette , e poscia in dadini , fateli friggere nel butirro di un bel color d'oro , e scolateli nel passabrodo , o sopra una salvietta . In Napoli li friggono nello strutto per la scarsezza del butirro . Questo pane in dadini si serve in tutte le Zuppe di Purè , ed altre Zuppe d'Erbe , come si dirà in appresso .

Delle Purè .

*Osservazioni sulle Purè .*

Le Purè sono di un uso assai grande nella Cucina . Si servono per Zuppe , e per Terrine ; ma si avverte qui per sempre , che ogni Purè , la quale deve servire per le Terrine de' Ragù , deve essere più densa , che per le Zuppe . Il pane , che ordinariamente si mette nelle Zuppe di purè , allorchè sono ben bollanti , e nel momento di servire , deve essere a dadini fritti , come è descritto qui sopra , ed in

quella quantità , che sarà necessaria , cioè nè troppo , nè poco .

*Purè di Piselli.*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco dei piselli fini freschi , con qualche foglia di lattuga cappuccina , un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe con una cipolletta aneto sellero carota due garofani , poco sale ; quando saranno ben passati , bagnateli la metà consomè , e la metà suage , o altro brodo buono poco colorito , versateli in una picciola marmitta , e fateli bollire a fuoco lento . Quando saranno cotti digrassateli , levate il mazzetto , il prosciutto , passateli alla stamina , e se non fosse abbastanza denza aggiungeteci qualche crosta di pane bagnato nello stesso brodo dei piselli . Allorchè la purè sarà passata , versatela in una picciola marmitta , ponetela vicino al fuoco acciò si depuri , andandola digrassando di tempo in tempo , e avere attenzione , che bolla assai lentamente . Il suo colore deve essere di un bel verde pallido .

*Purè di Fava.*

Levate alle fave la prima , e la seconda buccia , mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe come sopra , ma più abbondante di aneto , passatele sopra il fuoco , bagnatele con suage , o altro brodo colorito , ponetele dentro una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , fatele bollire a fuoco lento . Quando la carne sarà cotta levatela , unita al prosciutto , e mazzetto , metteteci qualche crosta di pane bene inzuppata nello stesso brodo , digrassatele ,

tele , e passatele alla stamina , che sia la purè di un color verde pallido , e discretamente legata , versatela in una marmittina , ponetela vicino al fuoco , che bolla dolcemente , acciò si depuri , andando schiumando di tempo in tempo ; e prima di servirla , vi porrete un pezzetto di zucchero in pane .

*Purè di Lenticchia .*

Capate bene le lenticchie , imbianchitele un momento all'acqua bollente , poscia scolatele , e mettetele in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , bagnate o con Suage , o altro brodo colorito , aggiungeteci un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , uno spicchio d'aglio , sale , fatele cuocere dolcemente . Quando la carne sarà cotta levatela , unita al prosciutto , e mazzetto , digrassate la purè , e passatela alla stamina , depuratela come le altre , che sia densa quanto basti , altrimenti slungatela con un poco di brodo . Se volete potete serbare qualche lenticchia intiera per metterla nella purè .

*Purè Verde .*

Imbianchite all'acqua bollente delle foglie di cappuccina , con un poco di bieta , dei spinaci , e qualche cipolletta novella , passatele all'acqua fresca , e spremetele bene : ponetele in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , aggiungeteci dell'acetosa , e cerfoglio , bagnate col suage , o altro brodo buono , fate bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta , e il brodo consumato al suo punto , levate la carne , e il prosciutto , digrassate , metteteci qualche crosta

di pane , passatela alla stammina , che la purè sia di un bel verde , depuratela come sopra , e che non sia troppo legata .

*Purè alla Fobbonne .*

Prendete porri , cipolle , carote , panè , rape , selleri , la quantità , che vi bisogna per una zuppa , tagliate il tutto in fette , e mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , ponete sopra il fuoco , quando avramo preso un picciolo color d'oro , bagnatele con suage , o altro brodo buono colorito . Vuotatele in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , una cipollotta con due garofani , fate bollire a fuoco lento . Quando la carne sarà cotta levatela colla cipolla , e prosciutto , aggiungeteci qualche crosta di pane , digrassate la purè , passatela alla stammina , depuratela come le altre , e osservate che deve essere color d'oro .

*Purè di Rape .*

Tagliate delle rape in piccioli pezzi tondi , fatele friggere nello strutto che sia ben bollente ; di un bel color d'oro , scolatele , e mettetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , bagnatele col Suage , o altro brodo buono colorito , e un poco di sugo , fatele bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta levatela , unita al prosciutto , aggiungeteci qualche crosta di pane , se non fosse sufficientemente legata , digrassatela , passatela alla stammina , osservate , che sia di un bel biondo , depuratela come le altre , e prima di servirla vi metterete un pezzetto di zucchero in pane . In luogo  
di

di friggere le rape le potete passare in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , fintanto , che saranno color d' oro , e poscia finirle come sopra .

*Purè di Fagioli .*

Ponete nel fondo di una cazzarola un poco di butirro , e sopra fette di vitella , o di manzo , fette di prosciutto , di cipolla , di carota , di panè , due garofani , qualche scalogna , fate sudare sopra il fuoco e rosolare di un colore oscuro come il Sugo . Quando sarà ben colorito , bagnate col Suage , o altre brodo buono ; fate bollire a fuoco lento ; allorchè la carne sarà cotta , passate il brodo al setaccio , e digrassatelo . Prendete un poco di cipolletta tritata , passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; quando sarà divenuta color d'oro , metteteci dentro dei fagioli cotti all' acqua quella quantità che credete sufficiente per la purè , passateli ancora un poco sul fuoco , e bagnateli col brodo suddetto . Finiteli di cuocere a fuoco lento , e che il brodo consumi al suo punto . Passateli alla stammina , che il colore sia biondo , e la purè legata una cosa giusta , depuratela come le altre , e se non fosse abbastanza colorita , aggiungeteci un poco di sugo .

*Purè di Ceci .*

Mettete in una cazzarola dei pezzetti di mongana , o di vitella , di prosciutto , di carota , di cipolla , di panè , di sellero , tre scalogne , due spicchi d' aglio , tre garofani , un pezzo di butirro ; passate il tutto sopra il fuoco , quando principia a rosolare , bagnate con  
sua-

suage , o altro brodo colorito , fate bollire a fuoco lento ; allorchè la carne sarà cotta , passate il brodo al setaccio . Prendete dei ceci cotti all' acqua , scolateli , e poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , scalogna , e petrosèmolò trito , passateli bene sopra il fuoco , poscia bagnateli col brodo suddetto , vuotateli in una picciola marmitta , fateli cuocere a fuoco lento ; quando averanno preso buon sapore , digrassateli , e passateli alla stamina . Il colore deve esser biondo , se non lo fosse aggiungeteci un poco di sugo , depuratela come le altre purè , e che sia sufficientemente legata .

*Purè di Marroni .*

Fate un brodo colorito come quello dei fagioli , abbiate dei marroni cotti al forno , o arrosto , levategli la prima , e seconda pelle , fateli cuocere con brodo , un mazzetto d' erbe diverse , e una fetta di prosciutto ; quando saranno cotti , scolateli , metteteli nel brodo suddetto , fategli fare ancora qualche bollo , digrassateli , passateli alla stamina , che il colore sia molto biondo ; vuotate la purè in una picciola marmitta , depuratela vicino al fuoco , osservate che non sia soverchiamente legata , ed il colore glie lo darete più o meno col sugo .

*Purè di Cipolle .*

Tagliate in fette la quantità delle cipolle , che credete sufficiente per una zuppa , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , passatele sopra il fuoco , facendogli prendere un bel color d' oro , bagnatele col suage , o altro  
bro-

brodo buono colorito , versatele in una picciola marmitta , aggiungeteci un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , fatele bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto , digrassatele , passatele alla stammina , che il colore sia biondo , e la purè sufficientemente legata , depuratela vicino al fuoco , e schiumatela bene . Se volete vi potete aggiugnere qualche rosso d' uovo tosto , e parmigiano grattato prima di servirla , ripassandola di nuovo alla stammina , o al setaccio , ovvero un poco di parmigiano solo nell' atto , che passate le cipolle al setaccio , o alla stammina la seconda volta ; ma ciò dipende dall' arbitrio , e poscia non deve più bollire .

*Purè di Porri .*

Questa si fa nella stessa maniera , che quella di cipolle , e vi si può egualmente aggiugnere , qualche rosso d' uovo tosto , e parmigiano grattato . Ciò come ho detto , dipenderà dalla volontà di chi travaglia , non solo in questa purè , ma anche in quella di Rape , Carote , ec. rendendole questi due condimenti più melate , e di miglior gusto ; ma questo metodo si pratica soltanto per le Zuppe , e non per Terrine , Salse , ec.

*Purè di Carote gialle .*

Prendete delle belle carote gialle , raschiatele , o mondatele , fatele allessare un momento all' acqua bollente , tagliatele in fette , mettetele in una cazzarola con un pezzo butirro , e di prosciutto , passate dolcemente sopra il fuoco , allorchè averanno preso un picciolo color d' oro , bagnatele

le con suage , o altro brodo buono , versatele in una picciola marmitta , aggiungeteci un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete ; fatele cuocere a fuoco lento . Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto , digrassate la purè , e passatela alla stammina ; depuratela vicino al fuoco , e se non fosse abbastanza legata metteteci prima di passarla qualche crosta di pane inzuppato nel buon brodo .

*Purè di Zucca Bianca .*

Tagliate in fette una quantità sufficiente di zucca bianca , levategli la buccia , e i semi , tagliatela in piccioli pezzetti , mettetela in una marmitta sopra il fuoco acciò renda la sua acqua ; poscia versatela in un setaccio , e fatela scolar bene ; ponetela dopo in una picciola marmitta , con un brodo come quello de' fagioli , molto colorito acciò gli dia un colore biondo , un pezzo di prosciutto , e una cipolla con due garofani imbianchita , fatela cuocere un ora a fuoco lento , digrassatela , levate il prosciutto , e la cipolla , passatela alla stammina , depuratela vicino al fuoco , e se nel momento di servire volete legarla con qualche rosso d'uovo fresco , e parmigiano grattato , ciò gli darà un ottimo gusto ; ovvero prima di passarla dategli corpo con qualche crosta di pane bene inzuppata , e un poco di parmigiano grattato .

*Purè di Zucca Gialla .*

Questa si fa nella stessa guisa , che la precedente , alla riserva , che in luogo di bagnarla con brodo assai colorito , la bagnerete con brodo bianco assai di sostanza , e la finirete come l'altra .

*Purè di Piselli secchi .*

Prendete dei piselli secchi la quantità , che vi bisogna per la purè , capateli , e imbianchiteli un momento all' acqua bollente ; poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe , una cipolla con due garofani , bagneteli con suage , o altro brodo buono , fateli bollire a fuoco lento , quando la carne sarà quasi cotta , aggiungeteci un poco di lattuga , e spinaci bene allessati , e spremuti , fateli finire di cuocere , levate la carne , il prosciutto , il mazzetto , la cipolla , digrassateli , passateli alla stammina , fate depurare la purè vicino al fuoco , avendo attenzione , che sia di un bel verde pallido , e di buon gusto .

## Delle Zuppe .

*Osservazioni sulle Zuppe .*

Le Zuppe di erbe si fanno ordinariamente di tre sorti , cioè di erbe tagliate fine , di erbe tagliate in filetti , e di erbe tagliate in dadini , e queste si uniscono il più delle volte insieme ; di erbe intagliate in diverse maniere , e di erbe legate in mazzetti , unendo tanto quelle intagliate , che li mazzetti insieme , potendovi aggiungere ad ogn' una delle cipollette d'inverno , e legare il brodo con qualche purè per variarne il gusto . Circa il manzo rosolato , chi non ne avrà , o non ve lo vorrà porre , ciò non impedirà , che la zuppa sia buona , purchè abbia un buon brodo di sostanza . Il riso si prepara nello stesso modo , e si unisce perfettamente ad ogni sorta d'erba , di purè ,

rè , o di culi . Le paste fine di Puglia si fanno egualmente come il riso . L' orzo di Germania si unisce molto bene ad un culi di Gamberi , o a un culi alla Rena . Le zuppe legate con rossi d'uova , e parmigiano grattato sono ottime ; ma a chi non piacesse quest'ultimo si può fare a meno ; basta soltanto avere un brodo buono . Le zuppe in generale devono essere sempre di un brodo chiaro , e non molto colorito , ma bensì biondo , mai saporite di sale , alquanto brodose , e di buon gusto .

*Zuppa di Santè .*

Tagliate dell'indivia , sellero , lattuga , acetosa , cerfoglio , il tutto fino ; prendete ancora una rapa , una carota , un sellero , un torsuto , una panè , e tagliateli in dadini , o in filetti , lavate queste erbe , e allessatele un momento all'acqua bollente , ponetele alla fresca , spremetele bene , mettetele in una marmittina con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto ; bagnatele con suage ; o altro brodo buono colorito , fatele bollire dolcemente , aggiungeteci qualche picciolo pisello fresco se sarà la stagione ; allorchè la carne averà dato sufficiente sapore , levatela , col presciutto , digrassatela , che stia bene di sale , e versatela sopra le croste di pane di già mittonate con suage , o altro brodo buono colorito , e servitela , che sia di buon gusto , e il brodo chiaro . Si avverte qui per sempre , che chi non avesse altro brodo , che quello dell'Allesso ; si servirà del medesimo , dandogli un poco di colore col sugo . L'erbe per la zuppa di santè alcuni le allessano , altri le passano sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro ,  
e un

e un pezzo di prosciutto , ed altri le fanno alquanto appassire senza nulla in una cazzarola sul fuoco . L'Estate per altro è sempre bene imbianchirle , e l'Inverno passarle a crudo , come sopra .

*Zuppa di Giulienne .*

Tagliate in filetti tutte l'erbe descritte qui sopra , imbianchitele un momento all'acqua bollente , spremetele bene , ponetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto ; bagnatele con suage , o altro brodo buono poco colorito , fatele cuocere a fuoco lento ; allorchè la carne sarà cotta , e averà dato sufficiente sapore , levatela col prosciutto , aggiungeteci qualche punta di sparagi imbianchito , fate bollire ancora un poco , che stia bene di sale , digrassate la zuppa , e servitela sopra le croste di pane mittonate .

*Zuppa alla Fobonne .*

Questa si fa come la precedente , soltanto ci si aggiunge un poco di purè di piselli freschi , quando sia la stagione ; ed allorchè non si trovano si possano impiegare i secchi , come è descritto all'articolo delle Purè ; ma solo per dare un idea al brodo , non dovendo essere , nè una Purè , nè un Culi , e servirla come le altre . In luogo delle croste mettete i dadini di pane fritti nel butirro .

*Zuppa di Rape .*

Intagliate dei pezzetti di rapa in quella maniera che più sarà di vostro genio , friggeteli nello strutto vergine bollente , quando saranno color d'oro , scolateli , e metteteli in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , bagnatele col suage , o altro brodo poco colorito ; fa-  
tele

tele bollire dolcemente . Quando le rape saranno cotte , levate la carne , e il prosciutto , digrassatele , abbiate attenzione che non si rompono , e servitele sopra le croste di pane mittonate . Osservate che in tutte le zuppe il brodo sia sufficiente , altrimenti aggiungetene dell'altro ; e se avesse troppo colore , correggetelo col consornè ; o altro brodo bianco , oppure se ne avesse poco col sugo di vitella , onde in tal guisa formare un color biondo . Vi sono alcuni che non si servono del brodo delle rape ; ma bensì dappoi , che le hanno cotte le aggiustano sopra le croste mittonate , ed hanno un buon brodo a parte di bel colore , che gliè lo versano sopra ; ma in tal caso si fa di meno del manzo rosolato . Volendole bianche non si friggono , ma soltanto s' imbianchiscono all'acqua bollente , e si cuociono come le precedenti .

*Zuppa di Cipollette .*

Capate delle cipollette che sieno eguali , fatele friggere come le rape , e cuocetele , e servitele nella stessa maniera . Se poi le volete servire bianche , in tal caso tagliate le cipollette da capo , e da piedi , fategli dare un bollo nell'acqua bollente , indi levategli la pellicola , rimettetele all'acqua fresca , poscia scolatele , ponetele in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo , un pezzo di prosciutto , bagnatele con suage , o altro brodo poco colorito ; fatele cuocere a fuoco lento . Allorchè saranno cotte sufficientemente dovendo restare intiere , levate la carne , il prosciutto , digrassatele , e servitele sopra le croste di pane mittonate con suage , o altro brodo buono .

*Zuppa di Cavoli .*

Tagliate dei cavoli Bolognesi in quattro parti, allessateli all'acqua bollente, passateli alla fresca, spremeteli, tagliategli il fusto di mezzo, formatene tanti mazzetti, legateli, metteteli in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, sale a proporzione, bagnateli con suage, o altro brodo buono senza digrassare, fateli bollire a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto, cipolla, e carota. Se il brodo sarà poco aggiungetene dell'altro, digrassatelo, mettetete le croste di pane mittonate nella Terrina, li cavoli sopra sciolti, e tagliati propriamente, versateci sopra il loro brodo, che stia bene di sale. Se avete qualche Salciccia. Quaglia, Pernice vecchia, potete porla a cuocere colli cavoli, ma senza servirla.

*Zuppa in Hoscepot .*

Allessate all'acqua bollente selleri, lattuga, indivia, e formatene tanti mazzetti legati. Abbiate rape, torzuti, carote, panè, intagliate propriamente, ed allessate, uniteci delle cipolline imbianchite all'acqua bollente. Mettete il tutto in una marmittina con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, sale, bagnate con suage, o altro brodo buono poco colorito; fate bollire a fuoco lento; quando l'erbe saranno cotte levate la carne, il prosciutto, digrassatele. Abbiate le croste di pane mittonate, mettetetele nella Terrina, accomodateci sopra li mazzetti, colle carote, rape,

pe, cipollette, e torzuti, versateci sopra il brodo, che sia giusto di sale, e di bel colore.

*Zuppa alla Giardiniera.*

Tagliate in dadini minuti rapa, torzuto, sellero, carota, panè, e radiche di petrosemolo. Passate quest' erbe in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, ed una fetta di prosciutto. Quando sarà asciugato il loro sugo; bagnate con suage, o altro brodo buono alquanto colorito; fate bollire dolcemente, con un pezzo di manzo rosolato del sugo, se lo avete. Allorchè saranno cotte, ed il brodo giusto di sale; levate la carne, il prosciutto, e versate nella Terrina, sopra dadini di panè fritti nel butirro, o nello strutto di bel colore, e servite. Potete fare a meno di mettere le panè, e le radiche di petrosemolo.

*Zuppa alla Genovese.*

Allessate della borraggine, lattuga, e un poco di bieta, passatele all' acqua fresca, spremetele bene, tagliatele grossolanamente; ponetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, dell' acetosa, e cerfoglio non molto trito, bagnatele la metà consomé, o altro brodo bianco, e la metà suage, o un pochino di sugo, fatele cuocere dolcemente con poco brodo. Quando l' erbe saranno cotte, levate la carne, il prosciutto, la cipolla, digrassatele, e fatele raffreddare, avendo attenzione che l' erbe siano in poca quantità, ed il brodo giusto di sale. Allorchè sarà freddo, sbattete dieci, o dodici uova fresche, secondo la quantità della zuppa,  
con

con un poco di parmigiano grattato , e sale , mescolate col brodo ove sono l'erbe , versate il tutto in una picciola marmitta , e fatela cuocere al Bagno maria . Vale a dire ponete detta marmittina in un'altra più grande , ove vi sia dell'acqua bollente , che mettendoci dentro la picciola , l'acqua giunga un poco al di sopra della metà , e fatela bollire fino a tanto che vedrete la composizione quagliata . Allorchè sarete al momento di servire , abbiate un cucchiajo grande , prendete delle picciole porzioni della dose , mettetele nella Terrina , aggiungeteci un biondo di vitella mongana , o altro brodo chiarificato , giusto di sale , e di un bel colore d'oro .

*Zuppa alla Catalana .*

Prendete lattughe , selleri , indivia , allessatele , formatene dei mazzetti legati , aggiungeteci qualche cipolletta pure allessata , ponete il tutto in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolate del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto ; bagnatele col suage , o altro brodo poco colorito , fatele cuocere a fuoco lento . Quando l'erbe saranno cotte , levate la carne , il prosciutto , digrassate il brodo , e poneteci un poco di purè di ceci ; mittonate il pane , versatelo nella Terrina , sciogliete li mazzetti , accomodate li sopra le croste , uniti alle cipollette , versateci sopra il brodo , che stia bene di sale , e non molto legato . In questa zuppa vi anderebbe anche un poco di zafferano .

*Zuppa d' Erbe in Generale .*

A qualunque sorte di zuppa , sia di Santè , di Goulienne , di Cavoli , in Hoscepot , e di qualsivoglia altra specie , vi si può aggiungere nel  
bro-

brodo qualche poco di purè , l'Estate , di ciò che produce la stagione , e l'Inverno di legumi , o altro . Si deve avvertire peraltro , che il brodo di dette Zuppe deve essere pochissimo legato . Si può ancora in luogo delle croste mettere dei dadini di pane fritti nel butirro .

*Zuppa di Senzarella .*

Mettete in una cazzarola della mollica di pane grattata fina , del parmigiano , dieci , o dodici uova fresche più , o meno secondo la quantità della zuppa , aggiungeteci acetosa , e cerfoglio trito , e ben spremuto , un poco di cannella fina ; sbattete il tutto insieme ; bagnate con suage , o altro brodo alquanto colorito freddo , ponete la zuppa sopra il fuoco , andate sempre movendo , che sia giusta di sale . Quando bolle tiratela indietro , fatela bollire dolcemente , un quarto d'ora , e servitela senza pane , non molto brodosa . Se volete potete fare di meno dell'acetosa , e cerfoglio , e metterci un pochino di perza trita .

*Zuppa di Tagliolini .*

Impastate della farina con quattro , o sei uova , e un poco di sale , secondo la quantità della pasta , che volete fare , maneggiatela , che non sia tanto dura , nè tanto tenera ; fatela un poco riposare , stendetela poscia collo stenderello fina come la carta , o tutta in una volta , o in diversi pezzi . Lasciatela alquanto asciugare , indi involtatela a cartoccio , e tagliatela fina a guisa di tanti filamenti . Fate bollire il suage , o altro brodo buono alquanto colorito , giusto il sale , poneteci dentro li tagliolini quella quantità , che richiede la dose del brodo ; fateli bollire mezzo quarto d'ora , che non siano nè molto spessi , nè molto bro-

brodosi , e li servirete uniti ad un tondino di parmigiano grattato .

*Zuppa alla Tedesca .*

Mettete in una cazzarola otto oncie di mollica di pane grattata fina , cinque di parmigiano grattato , dieci uova , un pochino di persa trita , e cannella fina ; mescolate bene , ed aggiungeteci un bicchiere di brodo freddo . Poscia allungate con tanto brodo buono alquanto colorito , o suage , giusto di sale , per quanto ne richiede la zuppa ; ponete sopra il fuoco , andate sempre movendo finchè spunta a bollire ; allora passatela sopra la cenere calda , che bolla dolcemente dovendosi formare tutta una massa . Servitela nella terrina in grossi pezzi non tanto brodosa . Potete aggiungere alla composizione di questa zuppa , se volete , lattuga , o indivia , cotta in brodo , e tagliata grossolanamente per traverso ; ovvero acetosella , e cerfoglio trito , e spremuto .

*Zuppa di picciole Lasagne .*

Fate una pasta quella de' Tagliolini , stendetela nella stessa guisa , e quando sarà asciutta , in luogo di tagliarla a filamenti , la taglierete a piccioli mostaccioli . Allorchè bollirà il suage , o altro brodo colorito , poneteveli dentro , avvertendo però , che non si ammassino , fateli bollire come li tagliolini , e che il brodo sia giusto di sale . Li servirete con un tondino di parmigiano grattato .

*Zuppa di Tortellini alla Bolognese .*

Fate una sfoglia come la precedente . Pestate nel mortajo del petto di pollo arrosto , aggiungeteci midollo di manzo ben pulito , parmigiano grattato , un pezzetto di butirro , sa-

le, noce moscata , cannella fina , e due rossi d' uova crudi . Tagliate la sfoglia sudetta con una picciola stampa rotonda , ponete in ciascheduna di queste rotelle un pocolino della dose , bagnatele all' intorno con uovo sbattuto , e copritele coll' altra rotellina . Li cuocerete come li tagliolini , ma vogliono un poco più di cottura . Li due rossi d' uovo dipenderà dalla volontà di chi travaglia , potendosene fare di meno . Di questi se ne fanno anche dei Raviolletti , e Cappelletti . Per i primi tagliate le rotelle , un poco più grandicelle , e piegatele a guisa di raviolo . Per i secondi quando avete piegati i ravioli , unite insieme le due punte , e formatele in tal guisa un cappelletto . Di questi come degli altri averò occasione di parlarne altrove , imperciocchè se ne servono diversi Antrè , Antremè , Terrine , Zuppe , ec.

*Zuppa di Riso alla Veneziana .*

Nettate , e lavate bene il riso , e ponetelo sopra un setaccio . Accomodate un cappone per allessato , fatelo cuocere in una picciola marmitta ; con metà consomè , o altro brodo bianco , e metà brodo generale , ovvero acqua , una cipolla con due garofani , e un poco di sale ; fatelo bollire dolcemente con poco brodo . Quando sarà cotto , levate la cipolla , metteteci dentro il riso , aggiungetevi un poco di sugo se volete ; quando averà bollito mezzo quarto d' ora levatelo dal fuoco , che sia giusto di sale , metteteci un pugno di parmigiano grattato , e servitelo prontamente alquanto brodoso . Se il riso deve servire per una Tavola d' impegno , in tal caso il cappone non si serve , ma per un'

un' ordinario di famiglia , o si serve col riso , ovvero in un tondino a parte , o unito all' al- lesso . Il riso alle quaglie , o a qualunque al- tra sorte di selvaggiume , o alle cervellate si serve nella stessa guisa .

*Zuppa di Riso al Culi di Pomodoro .*

Pulite bene , e lavate il riso . Abbiate al fuoco il suage , o altro brodo colorito , giusto di sale ; quando bolle poneteci il riso , ed al- lorchè sarà cotto per metà , aggiungeteci il culi di pomodoro . La maniera di farlo la tro- verete all' articolo dei Culi . Si avverte , che tut- te le zuppe di riso devono essere brodose . Quan- do sarà cotto , digrassatelo , che sia giusto di sale , e servitelo poco cotto , come quello alla Veneziana .

*Zuppa di Riso alla Francese .*

Quando averete ben pulito , e lavato il riso , ponetelo in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , e bagna- telo col suage bollente , o altro brodo buono po- co colorito , fatelo bollire dolcemente per lo spa- zio di due ore ; abbiate per altro avvertenza di mettere poco riso . Quando sarà cotto , levate la carne , che sia giusto di sale , digrassatelo , e se avesse poco colore , aggiungeteci un poco di su- go , e servitelo .

*Zuppa di Riso ad ogni Purè .*

Quando il riso sarà cotto un poco più , che alla Veneziana , vi potete aggiungere qualunque purè , ma un poco abbondante , che alle zuppe di erbe . L' Estate di tutto ciò , che somministra la stagione , e l' Inverno di legumi , e dell' erbe , e radiche , che si ritroyano .

*Zuppa alla Rena.*

Mittonate le croste di pane per la zuppa col consomè , o altro brodo bianco , e ponetele nella Terrina . Abbiate del Culi alla Rena , fatelo scaldare al Bagno maria , che sia giusto di sale , e servitelo sopra le croste mittonate . Il modo di fare il culi lo potete vedere all' articolo dei Culi pag. 8.

*Zuppa ad ogni Purè .*

Allorchè averete mittonate le croste di pane , col suage , o altro brodo buono , abbiate quella purè che più vi aggrada , secondo la stagione , giusta di sale , e servitela bollente sopra le croste . Potete vedere all' articolo delle purè la maniera di farle , ed il pane che vi si deve mettere . Come anche del Culi di pomodoro se ne fa molt' uso in genere di zuppe .

*Zuppa di Purè ad ogni Erba .*

Nell' Inverno in molte purè è solito che si mette qualche filetto di sellero , oppure di acetosa , e cerfoglio trito , come alla purè di ceci , lenticchie , fagioli , ec. Si tagliano de' filetti di sellero , di carota , di panè , ec. Si passano sul fuoco in una picciola cazzarola , con un pezzetto di butirro , poscia si bagnano con un poco di brodo ; quando sono cotti si digrassano , e si mettono nella purè . Altre volte si trita l' acetosa , ed il cerfoglio , si passano come sopra , e si bagnano egualmente , e cotte , che sono si versano nella purè . Si può anche porvi una delle due separamente ; ciò le rileva molto , e gli dà un sapore esquisito .

*Zuppa di Farricello passato.*

Pulite , e lavate bene il farricello di montagna , ponetelo a bollire in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , e suage , o altro brodo buono colorito . Quando sarà cotto a sufficienza levate il manzo , che sia giusto di sale , digrassatelo , passatelo al setaccio , o stamina . Allorchè sarete nel momento di servire , fate una liason di qualche rosso d'uovo fresco , e parmigiano grattato , legateci il farricello , che sia bollente , e servitelo , che non sia molto denso .

*Zuppa di Maccaroni .*

Prendete dei maccaroni di Napoli , o della Costa , rompeteli a piccioli pezzi , fateli cuocere nel brodo generale giusto di sale . Quando saranno a mezza cottura scolateli , e poneteli nel suage , o altro brodo buono poco colorito bollente , fateli finire di cuocere , digrassateli , e serviteli , che il brodo sia chiaro , e alquanto brodosi , con un tondino di parmigiano grattato .

*Zuppa al Culi di Pomodoro .*

Mittonate le croste di pane con suage , o altro brodo buono colorito , ponetele nella Terrina ; mettete in una cazzarola il culi di pomodoro , che credete sufficiente per la zuppa , aggiungeteci qualche rosso d'uovo fresco , passatelo di nuovo alla stamina , o setaccio , fatelo stringere sopra il fuoco come una crema , non molto denso , giusto di sale , e versatelo sopra le croste mittonate . La maniera di fare il cull di pomodoro la potete vedere alla pag. 13.

*Zuppa di Riso al Culi di Gamberi.*

Quando il riso sarà cotto con suage , o altro brodo buono , vi aggiungerete dei culi di gamberia a proporzione della zuppa , che stia bene di sale , e lo servirete . Così farete alle zuppe , cioè , mittonate le croste di pane , e versateci sopra il culi scaldato al Bagno maria , e giusto di sale , con qualche coda tagliata in mezzo , o sana . Lo stesso potete fare anche al riso . Il culi di gamberi lo troverete alla pag. 8.

*Zuppa di mille Fanti .*

Impastate in una cazzarola mollica di pane grattata fina , parmigiano grattato , un pochino di farina , uova , ed un poco di sale , e di cannella fina ; formatene una pasta alquanto soda , che farete riposare , e gratterete leggermente . Abbiate al fuoco del suage , o altro brodo buono poco colorito , quando bolle poneteci dentro la pasta grattata , in giusta quantità , acciò la zuppa non venga troppo densa ; fatela bollire un quarto d' ora dolcemente , osservate che stia bene di sale , e servitela . La farina dev' essere un terzo della mollica di pane .

*Zuppa di Passatelli .*

Fate una pasta esattamente come la precedente , ma che sia alquanto più tenera , aggiungendovi qualche uovo di più . Abbiate una cucchiaja di rame forata , o di ferro con due manichi ; ponete la pasta sopra la tavola della pasticciera , opprimetela sopra colla cucchiaja , in maniera , che la pasta passi per i buchi , e formi tanti macaroncini , i quali di mano in mano metterete nel suage bollente , o altro brodo buono alquanto colorito , Quando saran-

no

no passati tutti , fateli cuocere un mezzo quarto d' ora a fuoco lento , che il brodo sia giusto di sale , e non tanto brodosi . Potete passarli anche per una seringa bucata , e farli cadere nel brodo bollente .

*Zuppa di Crocchetti di Riso .*

Formate de' piccioli Crocchetti di riso come noci moscate , con riso cotto e condito come quello per il Sortù alla Sultana . *Tom. III. Cap. IV.* indorateli , spolverizzateli di mollica di pane grattata fina , fateli friggere di bel colore , e serviteli nella Terrina con sopra un buon restoran , o altro brodo buono poco colorito , giusto di sale .

*Zuppa alla Purè di Selvaggiume .*

Abbiate delle lenticchie imbianchite , come all' Articolo delle Purè , mettetele in una piccola marmitta con due starne , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , uno spicchio d' aglio , sale ; bagnate con brodo buono la quantità necessaria . Fate bollire dolcemente , e schiumate . Quando le starne e le lenticchie saranno cotte , levate le starne , il prosciutto , il mazzetto , tagliate li petti delle starne in piccoli filetti , ed il rimanente pestatelo nel mortajo , aggiungendovi le lenticchie . Stemperate con il loro brodo , e passate alla stammina , o setaccio , che la purè non sia troppo densa , e giusta di sale . Nel momento di servire metteteci li filetti di starne , e li dadini di pane fritti , mescolate , e servite ben calde . Le Beccaccie , le Pernici , li Palombacci , ossia i Piccioni selvatici , le Anitre , le Garganelle , si possono servire in Purè nello stesso modo , e formarne delle buone zuppe .

*Zup-*

*Zuppa di Pasta grattata.*

Fate una pasta come quella dei Tagliolini, pag. 38. Dopo che sarà riposata un poco, grattatela leggermente, e fatela un poco asciugare. Abbiate al fuoco del suage, o altro brodo buono poco colorito. Quando bolle poneteci la pasta grattata in giusta quantità, fatela cuocere un poco, servitela, con un tondino di parmigiano grattato.

*Zuppa di Erbe di Primavera.*

I Francesi chiamano Zuppa alla Printaniera. Prendete sparagi bianchi, e verdi, piselli, fava, carciofoletti, cipollette novelli, finocchi, carote novelle. Il tutto secondo la quantità della zuppa. Delli sparagi prendetene le punte tenere, le cipollette le teste bianche, i carciofoletti, e li finocchi li monderete, e spaccherete in mezzo, le fave gli leverete prima, e seconda buccia, le carote le taglierete a guisa di piccioli prugnoli. Quando tutte l'erbe saranno così preparate, le imbianchirete all'acqua bollente, eccettuato i piselli, e le fave. Poscia passatele alla fresca, e scolatele. Formate delli sparagi, e cipollette tanti mazzetti legati con spago. Fate cuocere li sparagi, le cipollette, li finocchi, le carote, con buon brodo bianco, qualche fettina di lardo, un pezzetto di prosciutto, qualche garofano, ed un mazzetto di erbe diverse. Osservate che li sparagi si cuoceranno prima, onde subito cotti bisogna levarli, e tenerli caldi in un poco di brodo. Passate in una cazzarola sopra il fuoco li piselli, e la fava con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, ed un mazzetto d'erbe diverse, poscia bagnate con  
un

un poco di brodo bianco , e fate bollire dolcemente con poco sale . Allorchè il tutto sarà cotto , e nel momento di servire , mittonate le croste di pane , ponetele nella terrina , aggiustateci sopra tutte le erbe scolate dal loro brodo , e versateci sopra li piselli , e le fave ben digrassate , e levato prosciutto , e mazzetto . Aggiungeteci un buon restoran , o altro brodo buono colorito , quanto basti per la zuppa , e servite giusto di sale .

*Zuppa di Estate , di tutti Frutti .*

Abbate pomodoro , torzuti , pere cremesine , zucca lunga , cipollette , procurate che il pomodoro , ed i torzuti siano mezzanelli e rotondi . Pelate li pomodoro all'acqua bollente . Fate lo stesso alle cipollette . La zucca che non sia tanto grossa , raschiatela , e tagliatela in pezzi lunghi circa trè dita traverse . Mondate le pere , lasciandole il gambo corto . Vuotate con un cava frutto ogni cosa , indi imbianchite il tutto all'acqua bollente , alla riserva delli pomodoro , e cipollette , passateli alla fresca , e scolateli sopra una salvietta . Riempite tutti questi frutti con una forsa di chenéf , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , aggiungendovi un poco di parmigiano grattato , e petrosemolò trito . Fate cuocere ogni cosa a parte con buon brodo bianco quanto basti , qualche fettina di lardo , un pezzetto di prosciutto , sale , tre garofani , ed un mazzetto d' erbe diverse . Quando il tutto sarà cotto al suo punto , e nel momento di servire , scolate , ed aggiustate i frutti nella Terrina . Versateci sopra un buon restoran , o altro brodo chiaro poco colorito , e giusto di sale . Osservate che la quantità de' frutti sia sufficiente per la zuppa . *Zup.*

*Zuppa di Pagnottelle ripiene .*

Scrostate tante piccolissime pagnottelle fatte espressamente , quante ne avete bisogno per la zuppa , vuotatele facendole un' apertura dalla parte di sotto, bagnatele bene con buon brodo caldo , ed un poco di fiore di latte , riempitele di un salpiccone di animelle freddo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Chiudete l' apertura col pezzetto di crosta che avete levato, infarinatele, indoratele con uovo sbattuto , panatele di mollica di pane fina , e parmigiano grattato . Nel momento di servire fatele friggere di bel colore , ponetele nella terrina bene asciugate , e versateci sopra un buon restoran , o altro brodo chiaro poco colorito , e giusto di sale .

*Zuppa di Riso al Culi di Pernice .*

Fate cuocere una Pernice , o due secondo la quantità della zuppa , che volete fare , con brodo buono , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con tre garofani . Fate ancora una panata con mollica di pane fresco , e brodo colorito buono . Quando la pernice sarà cotta levategli tutta la carne , tritatela , e pestatela nel mortajo , aggiungeteci la panata , stemperate con il brodo della pernice , ed un poco di sugo per dargli colore ; passate quindi al setaccio , o stamina , che sia densa una cosa giusta , e sufficiente per la zuppa . Abbiate del riso cotto con buon brodo , scolatelo , ponetelo nel culi , e servite subito . Se in luogo del riso vi volete mettere de' dadini di pane fritti nel butirro , allora sarà una zuppa al culi di pernice . Questa stessa zuppa di culi al riso , la potete fare con starne , beccaccie , piccioni da ghianda , ed altri uccelli .

*Zup-*

*Zuppa Gris-mel alla Tedesca.*

Fate cuocere a picciolo fuoco circa mezz' ora della semmolella con latte, movendola spesso acciò non si attacchi alla cazzarola, e non venga grumelosa. Allorchè sarà cotta, e giusta di sale, e densa come una crema pasticciera, metteteci otto rossi d'uova, movendo sempre sopra il fuoco, e quando sarà alquanto raffreddata quattro rossi crudi, mescolate bene, e formatene delle chenef non tanto grosse, fatele cuocere in buon brodo bianco mezz' ora, scolatele, ponetele nella terrina, versateci sopra un leggiero culi di gamberi, o alla rena, o naturale, o altro. Si serve ancora con un brodo in cui vi sia acetosa, e cerfoglio trito grossolanamente, e legato con una liason; come anche con un buon restoran, o altro brodo chiaro poco colorito. Queste sorta di chenef, come ancora quelle quì sotto descritte si possono servire anche la sera per zuppa cotte in latte, e se lo amano anche con un poco di zucchero. La dose è per ogni trè oncie di semmolella, una foglietta di latte, e sei rossi d'uova. Queste chenef si fanno di farina di riso, di farina d'orzo di Germania, di farina di biada cotta con brodo di radiche, e questa ultima maniera viene spesso in Germania ordinata dal medico per essere salutare. Si può aggiungere alla semmolella, allorchè vi si mettono li rossi d'uova, un pugno di parmigiano grattato, ed un'idea di noce moscata.

*Zuppa Glais-gan alla Tedesca.*

Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco mezza libra di butirro, aggiungeteci dieci rossi d'uova, un poco di cerfoglio trito, un poco di

sale , un' idea di noce moscata , e di cannella fina; ed un buon pugno di mollica di pane grattato ben fino . Mescolate bene , e formatene delle picciole chenef tonde , o lunghe ; fatele cuocere in una zuppa di Giulienne un quarto d'ora avanti di servire . Queste chenef vi serviranno di pane nella zuppa . Le potete servire anche con un brodo chiaro colorito . Potete anche aggiungere alla mollica di pane del parmigiano grattato .

*Zuppa al Culi di Orzo di Germania .*

I Cuochi Tedeschi dopo che hanno compito una zuppa di orzo di Germania ben cotto , lo passano alla stammina , che sia alquanto denso , vi aggiungono un pezzo di butirro ben fresco , e molti lo legano con rossi d' uovo allungati con un poco di fior di latte . Io ci aggiungerei un pugno di parmigiano grattato . Si avverte che queste zuppe al Culi legate con uova non debbono più bollire .

*Zuppa alla Purè di Pomi di terra .*

Fate cuocere de' pomi di terra di buona qualità , e tutti eguali sotto la bracie involti di carta straccia bagnata con acqua . Cotti che saranno li pelarete , e disfarete dentro una cazarola , con un buon pezzo di butirro fresco ; indi caldi passateli al setaccio alquanto fino , e stemperateli con buon suage , e sugo , o altro brodo ben colorito , in guisa che formi una purè densa , uniteci una foglietta di fiore di latte freschissimo , ed un poco di sugo colorito , osservando che il colore della purè deve essere biondo . Fate bollire circa mezz'ora , che sia giusta di sale , e servite con dadini di pane fritti nel butirro . Alcuni la legano con rossi d' uova fresche , e parmigiano grattato .

*Zup-*

*Zuppa Or=bes alla Tedesta :*

Fate una pasta cruda a guisa di pastella da frittura con farina, un poco di latte, due uova intere, e due rossi, unite a proporzione una quantità di butirro squagliato, e purificato. Abbiate una stampa di latta bucata, come per la pasta a perla. Fate cadere la pasta per questa specie di imbuto dentro la padella, ove avrete del butirro chiarito, e caldo a sufficienza. Friggetela di bel colore d'oro, indi scolatela, ed asciugatela sopra una salvietta. Nel momento di servire ponetela nella Terrina, e versateci sopra un buon restorran, o altro brodo buono biondo ben bollente, e giusto di sale, e servite subito. Questa pasta non deve bollire.

*Zuppa Nokel alla Tedesca .*

Battete trè oncie di butirro fresco squagliato, con un poco d'acqua, e metteteci ad uno per volta quattro rossi d'uova, uniteci della farina, che formi una pasta non molto densa, condita di sale. Stendetela uguale sopra un coperchio con un coltello unto di butirro. Quindi con la punta scaldata di detto coltello nel brodo, tagliate tanti quadretti, o tondi, e fateli cadere nel brodo bollente. Quando averanno bollito mezz'ora saranno cotti. Il brodo deve essere buono, e di un bel color biondo, giusto di sale. Queste zuppe di Nokel ove non entra nè carne, nè pollo, si possono egualmente fare al latte, e servirle ne' giorni di magro, come di grasso.

*Zuppa alla Brunoese .*

Tagliate in dadini minuti rape, torzuti, carote, selleri, panè, radiche di petroseuolo, la

la quantità necessaria per la zuppa . Passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e una fetta di prosciutto . Quando la loro acqua si sarà asciugata , bagnate con suage , o altro brodo chiaro colorito , dolce di sale . Quando saranno cotte , e nel momento di servire, digrassate, levate il prosciutto , ed aggiungeteci delle cipollette cotte a parte in buon brodo , e dadini di pane fritti nel butirro di un bel colore d' oro , e servite subito .

*Zuppa di Chenedel alla Polacca .*

Mettete un bicchiere d' acque in una cazzarola con trè oncie di butirro fresco , un poco di sale ; fatela bollire , aggiungeteci tanta farina per quanta ne potrà assorbire , tenendo la pasta leggiera, e morbida . Quando sarà ben cotta cambiatela di cazzarola, metteteci sei rossi d' uova, tre buoni cucchiaj di capo di latte , un poco di petto di pollo cotto arrosto , trito , e pestato bene nel mortajo , cannella fina , e noce moscata . Formatene delle chenef a vostro piacere , con le mani bagnate con acqua , e fatele cuocere in un buon restoran , o altro brodo poco colorito , giusto di sale , e servite . Con queste Chenedel si guarniscono ancora ogni sorta di Terrina alla Tedesca di Carne , e d' Erbe ec.

*Zuppa di Ruladine di Riso alli Cavoli .*

Fate delle Ruladine di cavoli Bolognesi ripiene di riso , come sono descritte nel *Tom. IV. Cap. II.* , accomodatele nella zuppiera , e versateci sopra un buon restoran , o altro brodo buono poco colorito , e giusto di sale .

*Zuppa Crines alla Tedesca .*

Prendete spinaci , bieta , borragine , capate , lavate , ed asciugate in un panno queste erbe , tritatele fine , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , ed una fetta di prosciutto , sbrustateci quindi un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono ; fate cuocere come una zuppa d'erbe . Nel fine ci potete aggiungere acetosa , e cerfoglio trito . Nel momento di servire levate il prosciutto , e legate con una liason di sette o otto rossi d'uova fresche , che sia giusta di sale . In questa zuppa alcuni vi mettono de' dadini di mollica di pane fritti , altri degli uovi spersi , ed altri un Bagno maria tagliato a mostaccioletti . Questo forse è il miglior modo di servirla . Il Bagno maria vedetelo pag. 54.

*Zuppa di Riso , ad ogni sorta d' Erba .*

Oltrecchè il riso si serve ad ogni sorta di purè , si serve anche ad ogni sorte d'erbe , ma queste devono essere tagliate in filetti , o dadini , come per esempio , torsuti , rape , selleri , cavoli , virzi ec. si serve anche con i piselli . Il riso è un prodotto di un grand' uso nella cucina , ed è buono in ogni maniera , allorchè è ben preparato , come si dirà in appresso . L'erbe suddette si cuociono passandole con un pezzetto di butirro in una cazzarola sopra il fuoco , e si bagnano con suage , o altro brodo , poscia si uniscono al riso prima della sua totale cottura , oppure s'imbianchiscono all'acqua bollente , e si pongono a cuocere unitamente al riso . Li cavoli virzi dopo imbianchiti , si tagliano minuti , si spremono , e si cuociono a parte , con un pezzo di prosciutto , un pezzo di carne

rosolata del sugo se l'avrete , suage , o altro brodo buono alquanto colorito , fateii cuocere a fuoco lento . Quando saranno cotti levate la carne , e il prosciutto , osservate che siano giusti di sale , uniteli al riso cotto al suo punto , digrassate la zuppa , e servitela .

*Zuppa di Semmolella passata .*

Fate cuocere la semmolella con suage , o altro brodo buono , bisogna però metterla nel brodo quando bolle , che non venga troppo denza , o grumelosa , fatela cuocere un'ora , e mezza dolcemente , poscia passatela pel setaccio , o stamina ; allorchè sarete vicino a servire legatela con rossi d'uova fresche , e parmigiano grattato , che sia giusta di sale , e non molto denza .

*Zuppa al Bagno maria .*

Prendete del consomè freddo , o altro brodo buono bianco , uova fresche , parmigiano grattato , sale , cannella fina , passate il tutto al setaccio , in quella quantità , che credete sufficiente ; sì per la zuppa , che per stringere la composizione , versate in una stampa di rame , o anima d'argento di terrina , unta di butirro , fate cuocere al Bagno maria , ed allorchè averà quagliato , e che sarete al momento di servire , tagliate con un cucchiajo dei pezzi della composizione suddetta , poneteli nella terrina , aggiungeteci del biondo di mongana , o altro brodo chiarificato , e alquanto colorito , bollente , giusto di sale , e servitela . Potete rivoltare il Bagno maria sopra un coperchio , tagliarlo a mostaccioli , o quadretti , e servirlo nella stessa maniera .

*Zuppa alle Croste di Pane gratinate .*

Prendete quattro piccioli pani , rapategli la superficie , tagliateli in mezzo per traverso , levategli la mollica , e fate disseccare le croste, poscia bagnatele nel grasso della marmitta ove sia pollo, vitella ec. , ritiratele subito fuori , conditele con un poco di sale fino , mettetele sopra un piatto nel forno , e bagnatele di tempo in tempo col grasso della stessa marmitta finchè saranno croccanti . Alcuni le pongono sulla gratella , ma molti preferiscono il forno . Abbiate delle croste di pane disseccate al forno , mettetele in una Giatta d'argento con brodo buono , fatele mittonare dolcemente sopra il fuoco , fintantochè formi un bel gratino nel fondo della Giatta , e servitele colle croste sopra , il buco al di sotto , e un buon brodo chiaro a parte . Questa è la base di tutte le zuppe alle croste sia al culi di Gamberi, al culi alla Rena , a qualunque Purè , Biondo di Mongana, Tartufi , Prugnoli , ec.

*Zuppa di Santè agli Uovi freschi .*

Allorchè sarete pronto a servire una zuppa di santè ; abbiate sei uova fresche sparse all' acqua , o brodo , le quali metterete sopra la zuppa . Tali zuppe si servono ordinariamente la sera in occasione di cena , e molte volte le uova si pongono sopra le zuppe di brodo bianco , come di Piccione , di Pollanca ec. ovvero colorito senz' erbe , avendo attenzione che il brodo sia chiaro , e giusto di sale .

*Zuppa di Pane grattato .*

Fate bollire il suage , o altro brodo buono in una picciola marmitta , poneteci del pane grattato ben fino , e passato per il passabrodo ; fatelo

cuocere a' fuoco lento . Quando sarà cotto , fate una liaison di qualche rosso d'uovo fresco , e un poco di parmigiano grattato ; legateci la zuppa che sia bollente ; giusta di sale , e servitela non molto densa .

*Zuppa di Orzo di Germania .*

Pulite , e lavate bene l'orzo di Germania , imbianchitelo un momento all'acqua bollente , scolatelo , ponetelo in una picciola marmitta con metà consomè , ovvero altro brodo bianco di sostanza , e metà brodo generale , un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , oppure una pernicé vecchia , o una gallina , un pezzo di prosciutto imbianchito all'acqua bollente , poco sale ; fatelo bollire dolcemente tre ore . Quando sarà cotto levate la carne , il prosciutto , che sia giusto di sale , e non tanto denso , metteteci tanto sugo di vitella , quanto possa prendere il brodo un bel color d'oro , digrassatelo ; e servitelo .

*Zuppa di Paste fine .*

Prendete delle paste fine di Puglia , osservate se sono pulite , imbianchitele un momento all'acqua bollente , scolatele subito , e ponetele nel suage bollente , o altro brodo poco colorito ; fatele cuocere dolcemente , quando saranno cotte , servitele un poco brodose , e giuste di sale , con un tondino di parmigiano grattato .

*Zuppa di Piselli fini .*

Passate li piselli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse abbondante di aneto , una cipolletta con due garofani , poco sale ; quando saranno un poco passati , bagnateli con suage , o altro brodo buono alquanto colorito ;

to ; fateli cuocere a fuoco lento . Essendo cotti , e di buon gusto , digrassateli , levate il mazzetto , e il prosciutto , mittonate le croste di pane , ponetele nella Terrina , versateci sopra li piselli , giusti di sale , e il brodo di bel colore .

*Zuppa alla Rena bionda ,*

Mittonate le croste di pane per la zuppa con suage , o altro brodo colorito , Abbiate del petto di pollo arrosto , pestatelo nel mortajo , aggiungeteci una mollica di pane bagnata nel sugo , tre rossi d' uova tosti , stemperate con suage , o altro brodo buono colorito ; ponete il tutto in una cazarola , mettetela sul fuoco , quando sarà ben calda , passatela per la stammina , che sia bionda , e giusta di sale . Nel momento di servire scaldatela al Bagno maria , oppure sul fuoco movendola sempre senza bollere . Versatela sopra le croste mittonate , o dadini di pane fritti nel butirro , e che sia sufficientemente legata .

*Zuppa di Luperi , o siano Luppoli .*

Prendete delle puntarelle di luperi , che siano tenere , lavatele bene a molte acque , imbianchitele un momento all'acqua bollente , passatele alla fresca , formatene tanti mazzetti ben spremuti , e tutti eguali , legateli , e poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , poco sale , bagnateli con suage , o altro brodo buono alquanto colorito , fateli cuocere lentamente . Allorché la carne avrà dato sufficiente sapore , e che i luperi siano cotti , levatela , unita al prosciutto , e cipolla , digrassateli ; abbiate delle croste di pane mittonate , ponetele

nella Terrina, accomodateci sopra i mazzetti di luperi ben disposti, versateci sopra il loro brodo, che sia giusto di sale, e serviteli. Si fanno ancora Brodettati con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato; ma allora si tritano un poco dopo allessati, si cuociono egualmente, e si brodettano nel momento di servire.

*Zuppa di Sparagi.*

Prendete delle punte di sparagi gentili, o di campagna, allessateli un momento, formate dei mazzetti legati, e tagliati sin dove giunge il tenero; poneteli a cuocere con un buon brodo di sostanza alquanto colorito, o suage, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, poco sale. Quando saranno cotti, mittonate le croste, ponetele nella Terrina, accomodateci sopra i mazzetti ben disposti, versateci il loro brodo, giusto di sale, e serviteli. Si possono Brodettare come i luperi, ma in tal caso bisogna tagliarli a guisa di piccioli piselli.

*Zuppa di Brodetto.*

Ponete le croste mittonate con brodo buono bianco nella Terrina giuste di sale. Prendete una cazzarola, metteteci sette, o otto rossi d' uova più, o meno, secondo la quantità della zuppa, e parmigiano grattato, stemperate con brodo bianco di sostanza bollente, stringete sopra il fuoco come se fosse una crema, nell'atto di servire aggiungeteci sugo di limone, o di agresto, e versate sopra le croste, che sia di buon gusto, e giusta di sale.

*Zuppa di Puntarelle di Cicorie.*

Prendete delle puntarelle di cicoria, che siano tenere, capatele, lavatele bene, e allessate-

satele un momento all' acqua bollente , passatele alla fresca , e spremetele bene . Prendete una picciola marmitta , poneteci del buon brodo , un poco di lardo rapato , un pezzo di prosciutto , un pezzo di ventresca , fatelo bollire un ora a fuoco lento , poscia passatelo al setaccio fino , rimettetelo nella sua marmitta col prosciutto , e ventresca , ponetelo sopra il fuoco , allorchè bolle di nuovo , metteteci le puntarelle di cicoria , fatele cuocere a fuoco allegro , avendo attenzione che non passino di cottura , che restino verdi , e poco brodose , digrassatele , che siano giuste di sale , e servitele .

*Zuppa di Zucchette .*

Prendete delle picciole zucchette , raschiatele , e tagliatele in dadini ; ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , cipolletta e petroseuolo trito , passate un poco sopra il fuoco , poneteci dentro le zucchette , con poco sale , e pepe schiacciato , fatele cuocere a fuoco allegro acciò consumino la loro acqua , bagnatele con brodo di sostanza . Quando saranno cotte , e nell'atto di servire , levate il prosciutto , e legatele con una liason di qualche rosso d' uovo fresco , e parmigiano grattato .

*Zuppa Russa di Ortica .*

I Russi amano molto questa zuppa , e se ne fa un grand' uso sulle Tavole de' Grandi in Pietroburgo . Per farla abbiate delle cimarelle , e foglie tenere d' ortica , che sia fresca , lavatela bene , e allessatela un momento all'acqua bollente , passatela alla fresca , spremetela , e tritatela un poco . Passate sopra il fuoco un poco di cipolla trita , con un pezzo di butirro ,  
quin-

quindi mettetecei l'ortica, e seguitare a passarla, sbruffatecei un buon pizzico di farina, bagnate con buon brodo bianco, dove siavi stato cotto un capone, o una bella pollanca, tagliata in pezzi. Fate cuocere dolcemente giusto di sale. Nel momento di servire legate la zuppa con otto rossi d'uova freschi, stemperati con fiore di latte, versatela nella terrina, aggiungeteci li pezzi di pollo, e otto mezzi uovi duri farsiti, dorati, panati, e fritti nel butirro. Le uova ripiene fritte vedetele *nel Tom. IV. Cap. II.* Sarebbe bene se alla liason de' rossi d'uovo, e fiore di latte si unisse un pugno di parmigiano grattato. Se nella zuppa di luperi brodetata, di sparagi, e in questa qui, volete metterci dei dadini di pane fritti nel butirro, o croste mittonate, ciò dipenderà dalla quantità dell'erbe, e della zuppa. Si avverte però, che in questa di ortica, mettendoci il pane non vi si aggiunge nè pollo, nè uova ripiene.

*Zuppa di Cicoria.*

Prendete della cicoria di campagna tenera, e fresca, capatela, lavatela, e imbianchitela un poco all'acqua bollente, passatela alla fresca, spremetela bene. Fate un brodo come quello delle puntarelle di cicoria, poneteci dentro le cicorie quando bolle; fatele cuocere a fuoco allegro giuste di sale, che sia bella verde, e non passata di cottura, digrassatela, e servitela con poco brodo.

*Zuppa di Farina di Riso.*

Fate bollire del buon brodo di sostanza bianco, mettetecei dentro della farina di riso, avendo attenzione, che non venga grumellosa, nè troppo densa, nè troppo brodosa; fatela cuocere a fuo-

fuoco lento giusta di sale, allorchè sarete per servire, passatela per la stammina, o per il setaccio, legatela con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato.

*Zuppa di Finocchietti.*

Mondate, e lavate bene, il più bianco, e tenero dei finocchietti di campagna, allessateli all' acqua bollente, passateli alla fresca, spremeteli bene, poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani; bagnateli con suage, o altro brodo buono colorito; fateli cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, levate la carne, il prosciutto, la cipolla, digrassateli, che siano giusti di sale, e serviteli sopra le croste di già mittonate.

*Zuppa di Cavoli Fiori.*

Capate i cavoli fiori in piccole cimette, allessatele un momento all' acqua bollente, e passatele alla fresca, scolatele bene, mettetele in una picciola marmitta con un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un pezzo di butirro, poco sale, bagnatele col consommè, o altro brodo bianco, quanto restino coperte; fatele cuocere a fuoco allegro, avendo attenzione che non passino di cottura. Mittonate le croste con buon brodo colorito, o suage, giusto di sale, ponetele nella Terrina, accomodateci sopra le cimette di cavolo fiore bene scolate, e versateci un buon brodo alquanto colorito, che terrete pronto bollente, giusto di sale, ben digrassato. Se ci volete porre qualche uovo fresco sperso nell' acqua ciò dipenderà dall' arbitro.

*Zuppa di Riso passato :*

Fate cuocere il riso con buon brodo bianco, oppure colorito; allorchè sarà molto cotto, e giusto di sale, passatelo per il setaccio, o stammina, osservate che non sia molto denso, e nel momento di servire legatelo con qualche rosso d' uovo fresco, e parmigiano grattato. Bisogna avere attenzione, che tutte le zuppe legate in tal guisa; li rossi d' uovi stemperati con un poco di brodo, e parmigiano grattato, si devono porre nella zuppa allorchè bolle, acciò gli uovi cuocino subito, e leghino il brodo. Tali zuppe non debbono essere molto dense.

*Zuppa di Broccoli.*

Questa è una zuppa che prescindendo da Napoli, e suo Regno, in altre parti d' Italia non se ne fa uso, non trovandovisi i broccoli di quella natura. Ma qualora ciò si voglia fare con i broccoli Romani, questa si potrà eseguire esattamente come la zuppa sopraccennata di cavoli fiori. Per quella poi de' broccoli di Napoli, si fa un brodo come quello della cicoria, si capano propriamente i broccoli, e senza allessarli, allorchè bolle vi si pongono dentro poco prima di servire, avvertendo che restino verdi, e poco cotti, facendoli bollire a fuoco allegro, e giusti di sale. Quando si servono si leva il prosciutto, e la ventresca, e si digrassano bene.

*Zuppa di ogni sorte d' Erbe alla Napolitana :*

Le vicinanze di Napoli sono sì amene, e sì ben coltivate, che reca non picciolo piacere a chiunque il vederle, e tutte le erbe, che producono hanno un sapore dolcissimo, motivo per cui i Napolitani non le allessano mai per farne delle  
mi-

minestre, eccettuatene la cicoria, li cardi, e qualche altra specie. E vero peraltro che nelle cucine de' Grandi si servono delle zuppe di erbe allessate, e accomodate in mazzetti, o in altra guisa; ma la vera maniera, e la più saporita è quella di metterle nel buon brodo crude, o sole, ovvero mescolate diverse insieme. E' certo, che non avrà la zuppa quella semitria nella Terrina che si desidera; ma questa verrà ricompensata dal buon sapore, e buon gusto delle erbe, che si faranno cuocere in un brodo come si è descritto all' articolo della cicoria. Ognuno peraltro potrà prepararle come più gli aggrada. Oltrediciò vi si possono mettere a cuocere delle salcicciè, del salame, de' cerrisse, specie di salametti, e servirle con sopra le salcicciè spaccate nel mezzo e levate la pelle, il salame tagliato in fette e levata la pelle, ed in fine la ventresca, o il prosciutto tagliato egualmente in fette. Si uniscono perfettamente broccolilli ed escarola, cioè indivia larga. Cappucci e torzelle. Si pone a cuocere prima l'escarola, ed a più di mezza cottura si mettono li broccolilli. Li cappucci, o virzi, si mettono a cuocere unitamente alle torzelle. Queste minestre in Napoli sono molto in uso, anche sulle tavole de' Grandi.

*Zuppa di Brodetto al Culi di Pomodoro.*

Mittonate le croste di pane con buon brodo colorito, o suage giusto di sale, e ponetele nella Terrina. Abbiate una picciola marmitta, poneteci metà culi di pomodoro; e metà suage, o altro brodo buono, otto o dieci rossi d' uova fresche, secondo la quantità della zuppa; fate stringere sopra il fuoco, a guisa di  
una

una crema , giusto di sale , e versatelo sopra le croste mittonate nel momento di servire .

### Delle Salse .

#### *Osservazione sulle Salse .*

Non vorrei , che un apparato di tanti brodi , zuppe , salse , e nomi ignoti spaventassero l' onesto cittadino , e gli facesse supporre essere quest' opera inutile per lui . No ? Sarebbe questo un mal' inteso supposto , mentre dovendo essa servire sì per il grande , e magnifico , che per il semplice , e mediocre , ho dovuto principiare con quei fondamenti , che portano secolate regole dell' arte , per poi insensibilmente calare al fine che mi sono proposto , volendo assolutamente che possa apportare profitto a chiunque ne sia provveduto . Questi miei principj economici verranno maggiormente spiegati nel *Dipartimento del Maestro di Casa Tom. II.* Onde non dee recar maraviglia se nella maggior parte delle salse vi bisogna qualche poco di vino di Sciampagna , essendo questo un condimento , che ognuno , che sappia alquanto la professione non lo deve ignorare , imperocchè l' anima delle salse è il vino bianco , e specialmente lo Sciampagna . Ciò nonostante chi non lo avesse ; o non potesse farne tal uso , potrà in tal caso servirsi del vino bianco ordinario , ma che non sia dolce . In quanto poi alli brodi , che vengono indicati , questi qualunque siano , basta che abbiano corpo , e sostanza , tanto bianchi , che coloriti . Riguardo poi alla carne , che viene prescritta anche di questa se ne può mettere me-

no ,

no , oppure niente , basta soltanto porvi qualche dadino di prosciutto ; ma tale difficoltà potrà accadere in un ordinario molto ristretto , e regolato , poichè in occasione di un buon ordinario , o di pranzo straordinario , non mancano mai de' retagli di mongana , o vitella per uso delle salse . Del rimanente sono tutte di semplice composizione . Per un Ordinario peraltro limitato si può far uso del sugo di manzo , del culi rosso ordinario , e di quello bianco ordinario , ed avere soltanto un poco di brodo chiaro per le Zuppe , Salse , ec.

*Salsa alla Spagnuola .*

Ponete in una cazzarola dei dadini di mongana , e di prosciutto , qualche scalogna sana , uno , o due spicchi d'aglio , due garofani , un poco di olio buono . Passate sopra il fuoco , quando principia a rosolare , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , e bagnate col culi di mongana , o altro culi la quantità , che ne avete di bisogno , fate bollire dolcemente un quarto d' ora , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone .

*Salsa all' Italiana rossa .*

Mettete in una cazzarola dei dadini di mongana , e prosciutto , scalogne , e petrose molo trito , uno o due spicchi d'aglio , due garofani , un poco d'olio buono , passate un momento sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con metà culi , e metà Restoran , o altro brodo colorito , che bolla come sopra , digrassate , passate al passabrodo , e servite con sugo di limone .

*Salsa all' Italiana bianca .*

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto , di vitella imbianchita , un tartufo in fette , uno spicchio d' aglio , due scalogne , due garofani , una radica di petroseuolo , una cipolletta , un quarto di foglia di alloro , un pezzo di butirro , passate sopra il fuoco ; quando principia ad asciugarsi , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo asciugare di nuovo , metteteci un poco di farina , bagnate col consomè , o altro brodo bianco , sale , pepe schiacciato , due fette di limone senza scorza . Fate bollire a picciolo fuoco , digrassate , e passate al setaccio .

*Salsa all' Italiana chiara .*

Questa si fa come l' Italiana rossa , alla riserva , che si bagna col biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito . Si passa egualmente al passabrodo , e si serve con sugo di limone .

*Salsa alla Nompreglie .*

Fate sudare in una picciola cazzarola con un poco di butirro , un pezzetto di prosciutto , tritatelo fino , unito a un poco di petto di pollo arrosto , un cedrioleto sotto aceto , un aliace , petroseuolo , scalogna , un rosso d' uovo tosto , il tutto trito separatamente , mettete in una picciola cazzarola con un poco di pepe schiacciato , biondo di mongana , o altro brodo colorito , fate bollire un momento , e servite con sugo di limone .

*Salsa alla Nivernoese .*

Mettete in una cazzarola due fette di prosciutto , uno spicchio d' aglio , due garofani ,  
mez-

mezza foglia di alloro , qualche fetta di cipolla , di carota , di panè , di radica di petrose-mollo , e un poco d' olio , passate sopra il fuoco , quando principierà a prender un color d' oro bagnate con un poco di restoran , o altro brodo colorito , mezzo bicchiere d' aceto di Dragoncello consumato per metà , altrettanto culli , fate bollire la salsa un ora a picciolo fuoco , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela per una salsa piccante .

*Salsa al Salmi .*

Ponete in una cazzarola sette , o otto scalogne , qualche dadino di prosciutto , e di vitella , un mazzetto d' erbe , uno spicchio d' aglio , un pezzetto di butirro , passate sul fuoco , quando avrà preso un poco colore , bagnate con una bottiglia di vino rosso fatto bollire , e consumare per metà , aggiungeteci qualche picciola crosta di pane fritta nel butirro , o un poco di culli , sale , e pepe schiacciato , zeste di arancio , fate bollire un' ora , digrassate bene , e passate al setaccio . Abbiate delle carcasse di beccaccia , o di pernice , o di starna pestate nel mortaio , mettetele nel salmi , mescolate , e passate alla stamina , che sia denso una cosa giusta . Alcuni passano una sol volta tutto insieme .

*Salsa alla Ravigotta .*

Passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco una scalogna trita con un poco di butirro , quando sarà color d' oro bagnate con un poco d' Italiana bianca , ovvero mettete un poco di farina , e il fondo della cottura del pollo del quale volete servire la salsa , una fetta  
di

di limone senza scorza , fate bollire dolcemente . Abbiate petrosemolo , cerfoglio , pimpinella , dragoncello , ruchetta , foglie di finocchio domestico , sivette , crescione ; il tutto a proporzione , tritate , imbianchite all' acqua bollente , e spremete bene , levate la fetta di limone dalla salsa , digrassatela , e poneteci dentro l' erbe suddette , una picciola punta d' aglio , un poco di pepe schiacciato , e servitela con sugo di limone .

*Salsa alla Ravigotta chiara .*

Prendete una picciola cazzarola , poneteci la quantità del brodo freddo colorito , che avete di bisogno per la salsa , metteteci dentro l' erbe di sopra descritte senza imbianchirle , nè tritarle , un poco di aceto , sale , pepe schiacciato , un garofano , una fetta di limone senza scorza , un poco di uovo sbattuto ; ponete sul fuoco . Quando vuol principiare a bollire , tirate indietro , e coprite la cazzarola , lasciatela alquanto riposare , passatela alla salvietta , e servitela chiara come un' aspic .

*Salsa all' Acido .*

Pestate nel mortajo due , o tre rossi d' uova tosti , e due alici , mettetele in una picciola cazzarola , con mezzo bicchiere d' aceto consumato per metà , qualche capperò intiero , sale , pepe fino , noce moscata , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di brodo ; fatela stringere sopra il fuoco , e servitela .

*Salsa alla Ramolada .*

Tagliate una cipolla in fette , mettetela in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio ; quando principia a prendere colore , ag-  
giun-

giungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culi , o biondo di mongana , o altro brodo buono , uno spicchio d'aglio , un pezzetto di foglia di alloro , timo , basilico , un garofano , una fetta di limone senza scorza ; fate bollire un quarto d'ora , e passate al setaccio ; aggiungeteci un alice o due , capperi , dragoncello , pimpinella , sivette , petrose-molo , qualche rosso d'uovo tosto , il tutto trito separatamente , un poco di mostarda , sale , pepe schiacciato , olio , sugo di limone , fatela scaldare senza bollire , e servitela .

*Salsa alla Remolada fredda .*

Questa si fa con scalogne , una testa di sellero , petrose-molo , capperi , dragoncello , pimpinella , sivette , crescione , una punta d'aglio , il tutto ben pesto , ponete in una picciola cazzarola , con due , o tre rossi d'uova toste , sale , e pepe schiacciato , stemperate con olio , aceto , mostarda , passate al setaccio , e servite . Se la volete verde , aggiungeteci un poco di verde , come è descritto alla pag. 23 .

*Salsa al Fumè .*

Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro , qualche dadino di vitella , di prosciutto , di carota , di panè , di cipolla , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un pezzetto di foglia d'alloro , due garofani , metteteci anche un poco di brodo per eccitare a sudare ; quando sarà quasi asciutto , e attaccato , poneteci una pernice , o una beccaccia in pezzi , o qualche carcassa di bon *fumè* ; passate sul fuoco , aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bian-

bianco buono , fatelo consumare di nuovo , bagnate con biondo di mongana , o altro brodo colorito , un mazzetto d' erbe diverse , un poco di erba pepe , o sia santoreggia , qualche zeste di arancio ; fate bollire fintanto , che la salsa sia consumata per metà , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela con sugo di limone . Se la volete legata , bagnatela col culi .

*Salsa alla Neste .*

Mettete in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di vitella , una fetta di prosciutto , e un poco di brodo ; quando principia ad attaccarsi , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciam-pagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo ; bagnate con brodo bianco buono , un garofano , uno spicchio d' aglio , due fette di limone senza scorza , fate bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta , passate la salsa al setaccio , e servitela con qualche rocambole trita .

*Salsa al Porchetto .*

Mettete in una cazzarola un poco d' olio , fatelo ben scaldare sopra il fuoco , poneteci dentro sei , o sette fette di cipolla , fategli prendere un colore d' oro ; poscia levatela , mettetela in una cazzarola con culi , mezzo bicchiere d' aceto consumato per metà , qualche prugnolo fresco , se è la stagione , uno spicchio d' aglio , un garofano , un mazzetto d' erbe diverse con una cipolletta , basilico , e un poco di foglia di alloro , due fette di limone senza scorza ; fate bollire dolcemente , digrassate , passate al setaccio , e servite .

*Salsa alla Paevrada .*

Ponete in una cazzarola qualche fette di cipolla , carota , panè , radiche di petrosemolo , uno spic-

spicchio d'aglio , un garofano , la quarta parte di una foglia di alloro , un poco di basilico , un pezzo di butirro , passate sopra il fuoco . Quando principia a prendere colore , aggiungeteci mezzo bicchiere d'aceto , fatelo consumare di nuovo , bagnate col culi , e un poco di brodo colorito ; sale , pepe schiacciato , una fetta di limone senza scorza ; fate bollire al suo punto , digrassate , passate al setaccio , e servite .

*Salsa all'Essenza di Finocchio .*

Prendete in una cazzarola il culi , che vi bisogna per la salsa , fatelo scaldare , metteteci in infusione un ramoscello di finocchio , levatelo subito che averà dato sufficiente sapore alla salsa , e servitela con sugo di limone .

*Salsa al Seladone .*

Imbianchite qualche dadino di vitella all'acqua bollente , mettetelo in una cazzarola , con una fetta di prosciutto , due , o tre prugnoli se vi sono , due scalogne , uno spicchio d'aglio , due garofani , l'ottava parte d'una foglia di alloro , un pezzo di butirro , passate sul fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , fatelo consumare di nuovo , bagnate con metà culi bianco , e metà consomè , o altro brodo bianco . Se non avete il culi bianco metteteci prima di bagnare un poco di farina ; fate cuocere dolcemente , digrassate , e passate al setaccio , nel momento di servire legate la salsa con uno , o due rossi d'uova freschi , e un verde come è descritto alla pag. 21. , ma fatto tutto di petrosemolo , aggiungeteci sugo di limone , il quale col suo acido cambierà il colore verde in Seladone .

*Salsa all' Inglese Turnè .*

Abbate un fegatino di pollo , capperi , e scalogna , il tutto trito , mettete in una picciola cazzarola , con sale , pepe schiacciato , un pezzo di butirro , un poco di farina , brodo , e sugo di vitella, ponete sopra il fuoco , fate stringere , e servite con sugo di limone, e rosso d'uovo tosto trito.

*Salsa al Verd-prè .*

Prendete dei dadini di vitella imbianchiti , all' acqua bollente, un pezzetto di prosciutto, due scalogne , uno spicchio d' aglio , un garofano , passate sopra il fuoco con un pezzetto di butirro , quando principia ad attaccarsi , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , poneteci un pochetto di farina , bagnate con brodo bianco buono , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente , digrassate . Quando la carne sarà cotta passate la salsa al setaccio , che non sia molto legata . Nel momento di servire abbiate del petrosemolò trito fino imbianchito all'acqua bollente in molto quantità , acciò formi il Verd-prè , spremetelo bene , mettetelo nella salsa , e servitela con sugo di limone .

*Salsa al Reveglìo .*

Passate sul fuoco dei dadini di vitella , e prosciutto , con un poco d' olio , aggiungeteci uno spicchio d' aglio , qualche scalogna , due rocambole , un mazzetto d' erbe , una cipolletta , due garofani , macis , ginepro , cannella sana , un poco di menta , una fetta di limone senza scorza , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , consumato per metà , o altro vino bianco , metà brodo colorito , e metà culì , poco sale , pepe schiac-

schacciato ; fate cuocere il tutto a picciolo fuoco . Quando sarà consumata la salsa al suo punto , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela a qualunque selvaggiume .

*Salsa all' Olandese .*

Prendete un poco di verde come è descritto alla pag. 21. , mettetelo in una cazzarola , con un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schacciato , noce moscata , consomè , o altro brodo bianco di sostanza , stringete sopra il fuoco , e servite con sugo di limone . Per fare l' Olandese senza il butirro , vedete salsa all' Italiana verde .

*Salsa al Sugo di Acetosa .*

Pestate un pugno di acetosa nel mortajo , spremetene il sugo , ponetelo in una picciola cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schacciato , fate stringere sopra il fuoco , senza bollire , e servite .

*Salsa alla Tedesca .*

Mettete in una picciola cazzarola una fetta di prosciutto , fatelo sudare sopra il fuoco , e attaccare , bagnate con metà culi , e metà restoran , o altro brodo colorito , fate bollire . Quando sarà consumato al suo punto , digrassate , e passate al setaccio ; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , due alici , petrosemolo , capperi , cipolletta , il tutto trito fino , poco sale , pepe schacciato , noce moscata ; fate stringere la salsa sopra il fuoco , che non sia troppo densa , e servitela con sugo di limone .

*Salsa alla Mariniera .*

Prendete un fegatino di pollo , o di selvaggiume , due scalogne , due tartuffi , tritate il tutto

ben fino , passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un cucchiajo d' olio buono , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato , bagnate con culi di mongana , o altro culi , un poco di brodo colorito , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un quarto d' ora dolcemente , digrassate , e servite con un filetto d' aceto , o un gran sugo di limone .

*Salsa all' Inglese .*

Ponete in una picciola cazzarola , un pezzo di butirro , altrettanto culi bianco , due o tre rossi d' uova fresche , un poco di zucchero in pane fino , sale , pepe schiacciato ; noce moscata , stringete sopra il fuoco , senza bollire , e servite con un gran sugo di limone .

*Salsa picciola Italiana .*

Mettete in una cazzarola una fetta di prosciutto , quattro prugnoli se vi sono , tre scalogne , uno spicchio d' aglio , l'ottava parte di una foglia di alloro , mezzo cucchiajo d' olio buono , un garofano ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate metà culi , e metà biondo di mongana , o altro brodo buono colorito , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco una mezz' ora , digrassate , e passate al setaccio .

*Salsa all' Aspic .*

Prendete una cazzarola , poneteci tanto biondo di mongana ben chiaro per quanto avete bisogno di salsa , aggiungeteci una fetta di limone senza scorza , uno spicchio d' aglio , otto foglie di dragoncello , otto coriandoli , un poco di aceto consumato , sale , e pepe schiacciato ; fate bollire

lire

lire mezzo quarto d' ora , e passate alla salvietta , o al setaccio .

*Salsa al Culi di Pomi di terra .*

Prendete dei pomi di terra , mondateli , e tagliateli in fette , passateli sul fuoco in una cazzarola , con un buon pezzo di butirro ; quando saranno color d' oro , bagnateli con restoran , o altro brodo buono colorito ; versateli in una picciola marmitta , con un pezzo di prosciutto , sale , e pepe schiacciato , fateli cuocere dolcemente . Quando saranno cotti , levate il prosciutto , digrassateli , passateli al setaccio , o alla stammina , che la salsa sia sufficientemente legata , e di un bel color d' oro . Il colore gli si da col sugo se è pallida , e col consomè , o altro brodo bianco , se è colorita .

*Salsa alla Sassone .*

Ponete in una cazzarola qualche fetta di prosciutto , di mongana , o di vitella , di cipolla , di carota , di panè , due garofani , un cucchiajo di olio buono ; passate il tutto sopra il fuoco , fate sudare , e alquanto attaccare , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito , metteteci qualche prugnolo fresco se si trova , uno spicchio d'aglio , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco circa un' ora , passate la salsa al setaccio , digrassatela , e servitela con dragoncello , o potroseuolo trito imbianchito all' acqua bollente e spremuto .

*Salsa all' Acetosa.*

Capate , e lavate bene l' acetosa , mettetela in una cazzarola senz' acqua sopra il fuoco , copritela , fatela cuocere , e scolatela al passabrodo , quando sarà fredda spremetela , e tritatela fina , oppure se volete passatela al setaccio ; ponetela in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , noce moscata , pepe fino ; passatela bene sopra il fuoco , acciò prenda sapore , spolverizzatela con un poco di farina , e bagnatela col culi , fatela bollire a picciolo fuoco , e servitela .

*Salsa agli Spinaci .*

Capate , lavate , e allessate li spinaci all' acqua bollente , quando saranno ben cotti scolateli , e fateli raffreddare , spremeteli bene , e tritateli ben fini , metteteli in una cazzarola , con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata . Poco prima di servire passateli sul fuoco , e fateli ben rosolare acciò prendano sapore movendoli spesso con una cucchiaja di legno , spolverizzateli con un può di farina , bagnateli metà culi , e metà sugo , ma poco per volta , fateli cuocere mezzo quarto di ora , e serviteli subito ben verdi .

*Salsa all' Indivia .*

Questa si prepara nella stessa maniera , che li spinaci , ma si fa rosolare maggiormente , acciò renda fuori tutto l'umido , e prenda sapore . In ciascuna di queste tre salse d' erbe , si può aggiungere del fior di latte se si vuole , ma bisogna avere attenzione che siano dense .

*Salsa alli Cedrioli .*

Mondate , e tagliate li cedrioli in sei parti per lungo , levategli l' amaro da piedi , e li semi , come alla zucca , poi tagliateli in fet-

te fine , marinatete in una terrina con aceto , sale , pepe schiacciato , una cipolla in fette fine ; dopo due ore spremeteli bene , e poneteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , metteteli sopra un fuoco allegro , e fategli prendere un bel colore d'oro , movendoli quasi sempre , poscia spolverizzateli di farina , e bagnateli metà sugo , e culi , e metà latte , e fiore di latte ; fateli bollire un ora a picciolo fuoco , avendo attenzione , che siano di colore biondo , e questo dipende dalla quantità del latte , e sugo ad arbitrio , che la salsa sia giustamente legata , e nel servirla vi metterete un filetto d' aceto .

#### *Salsa alla Chinesec .*

Abbate dei dadini di mongana ; o vitella , di prosciutto , di cipolla , di carota , metteteli in una cazzarola con due scalogne , uno spicchio d' aglio , due garofani , un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , ponete sul fuoco , fate sudare , e un poco attaccare , spolverizzate con un poco di farina , bagnate la metà sugo , e la metà fiore di latte , aggiungeteci otto coriandoli , sale , pepe schiacciato , fate bollire una mezz' ora dolcemente , che la salsa sia color d' oro , e legata quanto basti , passatela al setaccio , o alla staminà , e servitela movendola prima bene sopra il fuoco senza bollire . Anche qui il bel colore dipende come sopra .

#### *Salsa Agro-dolce .*

Ponete del zucchero in una cazzarola la quantità , che ne avete di bisogno per una salsa , fategli prendere un pochetto di colore sopra il fuo-

fuoco , bagnatelo con aceto bianco a proporzione del 'zucchero , e fatelo bollire dolcemente , aggiungeteci mostacciolo di Napoli pesto ben fino , e un poco di culi , e il fondo della carne , sulla quale volete servire la salsa ; fatela consumare al suo punto , e nel servirla metteteci qualche capperò sano . Nel gusto di questa salsa non deve prevalere nè l' aceto , nè il zucchero , ma devono fare questi due contrarj , un unione piacevole , e grata . Ordinariamente in queste salse vi si aggiunge come si è detto il fondo della cottura della carne , che si deve servire , in luogo del culi , come anche se si vuole delle prugne d' Amelia dissossate , del candito tagliato in dadini , o pignoli , e passerina , ma ciò dipenderà dal gusto .

*Salsa Turnè alla Tedesca .*

Mettete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro fresco , due rossi d' uova , un pochino di consomè , o brodo bianco buono , sale , pepe schiacciato , noce moscata . Fate stringere sopra il fuoco , movendo sempre con una cucchiaja di legno , ma senza bollire , e servite questa Salsa sopra sparagi , cavoli fiori , broccoli , cotti con acqua e sale . Finocchi , carciofi , selleri , cotti in una bresa .

*Salsa al Butirro di Gamberi .*

Prendete in una cazzarola la quantità del culi bianco , o Italiana bianca , che avete di bisogno per la salsa , aggiustatelo di sale , e nel momento di servire aggiungeteci del butirro di gamberi a sufficienza per dare un bel colore al culi , movendo sempre sopra il fuoco senza bollire , e servitelo .

*Salsa all' Italiana Verde .*

Prendete come quì sopra del culì bianco , o Italiana bianca , la quantità , che ne avete di bisogno , aggiungeteci nel momento di servire un bel verde come è descritto alla pag. 21. sempre movendo sopra il fuoco , osservate , che formi un bel colore , e che sia giusta di sale .

*Salsa alla Mariette .*

Ponete in una cazzarola qualche fettina di vitella , o di mongana , di prosciutto , di cipolla , di carota , di panè , uno spicchio d' aglio , due garofani , cinque foglie di dragoncello , fate sudare sul fuoco , e un poco attaccare , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciam-pagna , fatelo consumare di nuovo , bagnate con restoran , o altro brodo poco colorito ; fatela bollire a picciolo fuoco , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela , con scalogne trite , e sugo di limone .

*Salsa al Petrosemolo .*

Pestate bene nel mortajo un pugno di petrose-molo , e mettetelo in una cazzarola , con restoran , o altro brodo , la quantità , che vi bisogna per la salsa ; lasciatelo in infusione un quarto d' ora , poscia passatelo nel setaccio , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , fate stringere sopra il fuoco , e servitè con sugo di limone .

*Salsa chiara in ogni maniera .*

Per servire qualunque salsa chiara prendete biondo di mongana , o altro brodo chiaro , ponete in una picciola cazzarola la quantità , che vi bisogna per una salsa , aggiustatelo di sale , e pe-  
pe

pe schiacciato, fatelo bollire un momento, e servitelo con sugo di limone. Nella stessa guisa vi potrete aggiungere scalogna trita e lavata, petrose-molo trito imbianchito, dragoncello in dadini, o trito e imbianchito, cerfoglio trito imbianchito, cipolletta novella, rocamboles, sivetta, trita e lavata, basilico trito imbianchito, e qualunque altra sorte d'erba ad arbitrio del cuoco, ponendone in poca quantità, e servite tutte queste salse con sugo di limone; che l'erbe siano spremute. Imbianchire, s'intende all'acqua bollente.

*Salsa alla Garonne.*

Tagliate in fette fine una cipolla, mettetela in una cazzarola con un poco d'olio, passatela sul fuoco, allorchè sarà a mezza cottura aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culi, e metà restoran, o altro brodo colorito, un mazzetto d'erbe diverse, mezza foglia di alloro, due spicchi d'aglio, due garofani, due fette di limone, un pochetto d'aceto consumato, un pezzetto di prosciutto, sale, pepe schiacciato, dieci foglie di dragoncello, basilico, fate bollire mezz'ora a fuoco lento, digrassate la salsa, passatela al setaccio, e servitela.

*Salsa al Finocchio.*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche dadino di vitella, di prosciutto, di cipolla, di carota, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, un poco d'olio, quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culi, e  
me-

metà restoran , o altro brodo colorito , sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente mezz' ora , digrassate , passate al setaccio , e aggiungeteci qualche foglia di finocchio domestico trito imbianchito , fate bollire ancora un momento , e servite . Nell' Inverno , che non si trova finocchio fresco , metteteci prima di passare la salsa una rametta di quello secco , e subito , che avrà dato sufficiente sapore , passatela .

*Salsa alli Fagioletti verdi .*

Tagliate dei fagioletti fini , in dadini , o filetti , allessateli quasi a cottura , scolateli bene , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse con un spicchio d' aglio , e una cipollotta con due garofani , sale , pepe fino , noce moscata , passateli bene sopra il fuoco ; quando avranno preso sapore , bagnateli metà culi , e metà fiore di latte , fateli bollire dolcemente , che la salsa resti legata , levate il prosciutto , e mazzetto , che sia giusta di sale , e servitela .

*Salsa verde fredda .*

Pestate nel mortafo un pugno di petrosemollo bene asciugato , aggiungeteci una punta d'aglio , mollica di pane inzuppata nell' aceto , zucchero a proporzione , poco sale , e pepe fino , stemperatela con aceto la quantità necessaria , passatela al setaccio , che sia ben verde , nè troppo dolce , nè troppo acida , e alquanto legata . Questa salsa la potete servire ancora calda sotto qualunque sorta di carne , o pesce .

*Salsa alli Capperi .*

Passate dei capperi sani in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio buono ,  
pe-

petrosemolo , scalogna , un'alice , il tutto trito fino , uno spicchio d' aglio , bagnate con culi , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire un momento , digrassate , levate l' aglio , e servite con un filetto d' aceto .

*Salsa Ascè .*

Fate sudare sopra il fuoco in una picciola cazzarola un pezzo di prosciutto , con un poco di butirro , e tritatelo ben fino ; tritate anche cipolla , scalogne , petrosemolo , capperi , alici , cedrioletti ; prendete la cazzarola ove ha sudato il prosciutto , poneteci la cipolla , e scalogna trita , fategli prendere un poco di colore sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciam-pagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , e finite di metterci tutte le altre robbe trite , avendo attenzione di stemperare bene l' alici , e un poco di pepe schiacciato ; bagnate la salsa con culi di mongana , o altro culi ; fatela bollire a picciolo fuoco , osservate che sia alquanto densa , e servitela con un buon filetto d' aceto .

*Salsa all' Ammiraglio .*

Tritate un alice , mettetela in una cazzarola con qualche capperi sano , sette , o otto rocambole , o scalogne trite , biondo di mongana , o altro brodo buono colorito , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , un pezzo di butirro maneggiato nella farina ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con buon sugo di limone , o di agresto .

*Salsa all' Agresto .*

Prendete dell' Agresto spaccatelo per mezzo , levategli i semi , e imbianchitelo un momento all' acqua bollente , versatelo sopra un setaccio ;

po-

ponete in una cazzarola metà culi , e metà restorán , o altro brodo colorito , la quantità , che vi bisogna per la salsa , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , stringete sopra il fuoco , e prima di servire metteteci l' agresto , che avete imbianchito . Vi sono però alcuni , che non l' imbianchiscono . Si pone anche nel culi , senza il butirro , e la farina .

*Salsa alla Pulette .*

Quando l' agresto sarà imbianchito , in luogo di metterlo nel culi come sopra , lo porrete nel culi bianco , o Italiana bianca ; cioè prendete una cazzaroletta con culi bianco , o Italiana bianca , quanto vi bisogna per la salsa , fatelo bollire , e legatelo con una liason di trè , o quattro rossi d' uova fresche , che sia giusta di sale , e prima di servire poneteci l' agresto imbianchito , o senza imbianchire . Chi non vi vorrà porre le vage di agresto , vi ponga il sugo , e questo sul momento di servire .

*Salsa picciola Olandese .*

Mettete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , consomè , o altro brodo bianco , quanto bisogna per la salsa , fatela stringere sul fuoco , e servitela con buon sugo di limone .

*Salsa alla Fiamminga .*

Piccate uno spicchio d' aglio di un garofano , ponetelo in una picciola cazzarola con due fette di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolo trito imbianchito , restorán , o altro brodo colorito , quanto è necessario per la salsa , un pezzo di butirro maneg-

neggiato nella farina , lasciate in infusione un quarto d'ora , stringete sopra il fuoco , levate il limone , l'aglio , e servite .

*Salsa alla Sivette .*

Mettete in una picciola cazzarola del restorran , o altro brodo colorito , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato , fate bollire mezzo quarto d'ora , aggiungeteci della sivette trita , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , e noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , e servite con buon sugo di limone .

*Salsa all' Avaro .*

Prendete cipollette e scalogne trite , mettetele in una picciola cazzarola con metà acqua , e metà aceto , ovvero sugo di agresto , sale , e pepe schiacciato , fate bollire un poco , e nel momento di servire aggiungeteci del petrosemo-  
lo trito .

*Salsa al Pover Uomo .*

Fate bollire un momento la metà di un limone senza scorza , tagliato in fette , con consomè , o altro brodo bianco di sostanza quanto basti per una salsa , aggiungeteci della cipolletta novella , o cipolla d'Inverno trita , sale , pepe schiacciato , e in servire levate il limone .

*Salda Remolada fredda .*

Prendete un poco di sellero , cipolletta , scalogna , petrosemo , una punta d'aglio , due alici , un poco di capperi , dragoncello , cerfoglio , crescione , pimpinella , sivette , rucchetta ; pestate il tutto insieme , aggiungeteci due o tre rossi d'uova tosti , e un poco di brodo buono bianco e freddo , passate al setaccio , mettete in una cazzarola  
rolet-

roletta con olio , aceto , mostarda , sale , pepe schiacciato , stemperate bene il tutto , e servite .

*Salsa Bianca .*

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , consomè o altro brodo bianco , quanto vi bisogna , stringete sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone , o aceto .

*Salsa alla Gendarme .*

Ponete del consomè in una picciola cazzarola , la quantità necessaria per la salsa , con petrosemolo sano , e trè spicchi d' aglio , lasciate in infusione un ora sopra la cenere calda , passate al setaccio , aggiungeteci un piede di lattuga cotta in brodo buono , e ben pestata , tre rossi d' uovi tosti , ripassate di nuova al setaccio , mettete in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , stringete sopra il fuoco , e servite con sugo di limone .

*Salsa al Fior di Latte .*

Mettete in una picciola cazzarola qualche prugnolo fresco se si trova , un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta con due garofani , passate sopra il fuoco , aggiungeteci un poco di farina , bagnate con fiore di latte , e un poco di consomè , o altro brodo bianco , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate bollire a picciolo fuoco , passate la salsa al setaccio , e servitela con petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente , e spremuto .

*Salsa Roberta .*

Tagliate delle cipolle in dadini , mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , fategli prendere un bel color d' oro , mo-

ven-

vendole spesso , bagnatele metà culi , e metà biondo di mongana , o altro brodo buono poco colorito , sale , pepe schiacciato ; fatele bollire una mezza ora a picciolo fuoco , che si riduca al punto di una salsa , e servitela con un filetto d'aceto , e un poco di mostarda .

*Salsa alla Mostarda .*

Mettete in una picciola cazzarola tanto culi , quanto vi bisogna per una salsa , aggiungeteci un poco d'aceto consumato , mostarda , sale , pepe schiacciato , fatela scaldare senza bollire .

*Salsa alla Nonette .*

Tagliate in dadini un poco di magro di vitella , e di prosciutto , peneteli in una cazzarola con un poco d'olio buono , quattro prugnoli freschi , se vi sono , un mazzetto di petrose-molo con una cipolletta , due garofani , uno spicchio d'aglio , e la quarta parte di una foglia di alloro ; passate il tutto sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con biondo di mongana , la quantità che ne avete di bisogno , o altro brodo chiaro colorito ; fate bollire a piccolo fuoco , quando la carne sarà cotta , digrassate , e passate al setaccio .

*Salsa al Verd Galant .*

Prendete cerfoglio , dragoncello , pimpinella , petrose-molo , lavate il tutto , e spremete bene , pestate nel mortajo ben fino , stemperate con un bicchiere di consomè , o altro brodo buono bianco , passate alla stamina , e stringete bene acciò n' esca tutto il sugo ; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra  
il

Il fuoco , senza bollire , e servite con sugo di limone .

*Salsa Piccante .*

Fate sudare sopra il fuoco , e un poco attaccare in una cazzarola , con un poco d'olio , delle fette di vitella , e prosciutto , aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culi , e aceto bianco un poco consumato , uno spicchio d'aglio , due garofani , sei coriandoli , poco sale , e pepe schiacciato , fate bollire un' ora a picciolo fuoco , e consumare al punto di una salsa , digrassatela , che sia di buon gusto , e passatela al setaccio .

*Salsa al Sultano .*

Tagliate in dadini magro di mongana , o vitella , prosciutto , cipolla , carota , panè , e una mezza testa di sèllero ; passate il tutto in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di buirro ; quando principia a rosolare , aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna , o altro vino buono bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culi di mongana , o altro culi , e restoran , o altro brodo buono colorito , aggiungeteci inoltre uno spicchio d'aglio , tre scalogne , due garofani , sei coriandoli , due fette di limone senza scorza , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco : Quando la carne sarà cotta , digrassate , passate al setaccio , e servite con un poco di petroseuolo trito , imbianchiro all' acqua bollente e spremuto .

*Salsa alla Niscion .*

Prendete della salsa al sultano , ma senza essere legata col culi , ma bensì tutto restoran

o altro brodo chiaro , passatela al setaccio , e per legarla metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , e cerfoglio trito imbianchito , sale , pepe schiacciato , fate stringere sopra il fuoco , e servite .

*Salsa al Reverendo .*

Mettete in una picciola cazzarola un poco di scorzetta di limone verde ben trita , due cedrioletti imbianchiti e triti , un pezzo di butirro , sale , e pepe schiacciato , un poco di farina , del restoran , o altro brodo colorito , quanto basti per la salsa ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone .

*Salsa alli Prugnoli .*

Capate , e lavate bene dei prugnoli freschi , tritateli fini , metteteli in una picciola cazzarola , con un poco d' olio , uno spicchio d' aglio , passateli sopra il fuoco , aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate col culi di mongana , o altro culi , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato , fate bollire un quarto d' ora , digrassate , levate il mazzetto , l' aglio , il limone , e servite .

*Salsa all' Arancio .*

Mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella , di prosciutto , di cipolla , di carota , di panè , di radica di petroseuolo , due scalogne , uno spicchio d' aglio , due garofani , un poco d' olio ; fate sudare sul fuoco , e un poco attaccare , bagnate la metà culi , e la metà restoran , o altro brodo colorito , sale , e pepe , schiacciato ; fate bollire dolcemente . Quando  
la

la carne sarà cotta , e consumata la salsa al suo punto , digrassate , e passate , al setaccio ; aggiungeteci zeste d'arancio , che bolla ancora un momento , e servite con sugo di due aranci .

*Salsa chiara all' Arancio .*

Prendete una picciola cazzarola poneteci biondo di mongana , o altro brodo chiaro , poco colorito , la quantità che vi bisogna per una salsa ; aggiungeteci zeste di arancio come sopra , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento , e servite col sugo di due aranci . La medesima salsa si fa anche col eulì , in luogo del biondo di mongana .

*Salsa alli Tartufi .*

Mondate , e lavate bene quattro , o cinque tartufi , tagliateli in fette , e poscia con una picciola stampa , formatene tante stelle , o rosette ; mettete in una picciola cazzarola un cucchiajo d'olio , uno spicchio d'aglio , un poco di scalogna e petroseuolo trito , un pezzetto di prosciutto ; passate sopra il fuoco , poneteci li tartufi , passateli ancora , aggiungeteci due cucchiaj di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , stemperateci un alice trita ; bagnate col culì , e un poco di brodo colorito , quanto vi basta per una salsa ; oppure un pochino di farina , e bagnate con brodo colorito , sale , e pepe schiacciato ; fate bollire a picciolo fuoco un quarto d'ora , digrassate , levate il prosciutto , l'aglio , e servite con sugo di limone .

*Salsa all' Anitra .*

Ponete in una picciola cazzarola biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito , sale ,

pepe schiacciato ; fate consumare al punto di una salsa , aggiungeteci il sugo di due aranci , fate scaldare senza bõllire , e servite . Potete farla anche al culi .

*Salsa alli Selleri .*

Prendete il mezzo più bianco dei selleri , la quantità che ne avete di bisogno per una salsa , lavateli , e tagliateli fini , allessateli all'acqua bollente , passateli alla fresca , e spremeteli bene ; abbiate una cazzarola con un pezzo di prosciutto , e un pezzo di butirro , quando sarà squagliato metteteci li selleri , sale pepe , fino , noce moscata , passate sopra il fuoco fintantochè si attacchino alla cazzarola , sbruffateci un poco di farina , bagnate metà sugo , e metà fiore di latte , fate bollire dolcemente , che il colore sia biondo , e la salsa di buon gusto , levate il prosciutto , e servite . Potete anche bagnarli col culi , ma senza farina .

*Salsa alla Belle Vue .*

Questa non è che una salsa chiara , la quale nel momento di servire si varia con qualche cedrioleto , o tartufo , o altro trito .

*Salsa Turnè .*

Ponete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di manzo , o di vitella , o altro brodo colorito , quanto vi bisogna per la salsa ; fate stringere e bollire un momento sopra il fuoco , e servitele con un buon sugo di limone . Vi potete aggiungere , se volete capperi fini interi , o tartufi in fette cotti a parte con un poco di butirro .

*Salsa alla Scalogna .*

Mettete in una picciola cazzarola della scalogna trita , con metà biondo di mongana , o altro brodo colorito , e metà sugo di manzo , o vitella , la quantità che vi bisogna per una salsa , aggiungeteci sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento , e servite con sugo di limone .

*Salsa al Petrosemolo .*

Imbianchite all'acqua bollente del petrose-molo trito , versatelo in un setaccio , spremetelo bene , mettetelo in una picciola cazzarola con biondo di mongana , o altro brodo chiaro poco colorito , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento , e servite con sugo di limone . Potete farla anche col cerfoglio .

*Salsa alli Cedrioletti .*

Prendete dei cedrioletti sotto aceto , mondateli , e tagliateli in filetti , o dadini ; metteteli in una picciola cazzarola con culi quanto basti , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento , e servite con sugo di limone ; o un filetto d'aceto .

*Salsa al Culì di Rape .*

Tagliate le rape come picciole noci , fatele friggere nello strutto vergine bollente di bel color d'oro , scolatele , e ponetele a cuocere con restoran , o altro brodo buono colorito , e un pezzo di prosciutto . Quando saranno cotte , e il brodo quasi consumato , scolatele , e passatele al setaccio , o alla stammina , aggiungeteci un poco di culi , che sia color d'oro , sale , e pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente , e consumare al suo punto ; nel momento di servire met-

metteteci un poco di mostarda , e un filetto d' aceto .

*Salsa al Culi di Carote .*

Mondate le carote gialle , imbianchitele un momento all' acqua bollente , e tagliatele in fette , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , passatele bene sopra il fuoco acciò prendano sapore , bagnatele con restoran , o altro brodo colorito , fatele cuocere dolcemente , e che consumi il brodo , scolatele , passatele al setaccio , o stamina , aggiungeteci culi di mongana , o altro culi , ovvero fiore di latte , fatelo consumare , e che sia legata la salsa quanto basti . Se la bagnate col culi in tal caso vi porrete nel servirla , un poco di mostarda , pepe schiacciato , e un filetto d' aceto . Se poi la bagnate col fior di latte , allora nel momento di servire , ci metterete una liason di due , o tre rossi d' uovi freschi , e un pochetto di zucchero . Il medesimo potete fare alla salsa al culi di rape ; come anche volendone fare di zucca bianca , o gialla ; queste si cuociono in piccioli pezzetti , con un pezzo di butirro , e sale , quando sono cotte , si scolano bene , vi si aggiunge fiore di latte , si passa la salsa al setaccio , o stamina , si fa bollire ancora qualche poco , e si serve legata con una liason , e un pezzetto di zucchero in pane .

*Salsa al Culi di Pomodoro .*

Vedetelo all' articolo dei culi pag. 14. Questo si serve nella stessa maniera ; ma talvolta vi si aggiunge una liason di due , o tre rossi d' uovi freschi , fiore di latte , e un pezzetto di zucchero in pane .

*Salsa alla Tartara.*

Maneggiate un pezzo di butirro , con un poco di mollica di pane grattata fina , scalogna , petroseuolo , cipolletta novella , il tutto trito ; ponete in una picciola cazzarola con un bicchiere di restoran , o altro brodo colorito , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , consumato per metà , sale , pepe schiacciato , fate bollire , e stringere sopra il fuoco , che non sia troppo densa , e servite con buon sugo di limone .

*Salsa alla Condè .*

Ponete in una cazzarola una fetta di prosciutto , dadini di vitella , tre scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , con un pezzo di butirro , due garofani , fate sudare sopra il fuoco , e un poco attaccare , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , aggiungeteci biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito , un cucchiajo d'olio buono , sale , e pepe schiacciato , fate cuocere a fuoco lento . Quando la carne sarà cotta , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone ,

*Salsa al Culi di Fagioli bianchi .*

Allorchè li fagioli saranno cotti nell'acqua , prendete una cazzarola , con un pezzo di butirro , e un poco di farina , ponete sopra un fuoco leggiero , fategli prendere un bel color d'oro , aggiungeteci mezza cipolla trita , e ben spremuta , quando sarà anch'essa color d'oro , bagnate con sugo di manzo , o di vitella , fate consumare per metà a fuoco allegro , movendo  
spes-

spesso acciò non s' attacchi , scolate li fagioli quella quantità , che richiede la salsa , poneteli nella salsa suddetta con sale , pepe schiacciato , fateli cuocere un' ora dolcemente ; allorchè avranno preso sufficiente sapore , passateli al setaccio , o stamina , che la salsa sia color d'oro , e legata quanto basti ; nell' atto di servire , poneteci un buon filetto d' aceto , e un poco di mostarda , se volete .

*Salsa alla Polacca .*

Quando avrete levati i petti , e le coscie , a qualche starna , o pernice , o beccaccia , o altro selvaggiume , prendetene le carcasse , pulitele bene , e rompetele in più parti , ponetele in una cazzarola con un poco d' olio , qualche scalogna , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosimolo , uno spicchio d' aglio , la quarta parte di una foglia di alloro , timo , basilico , una cipolletta con due garofani , passate sopra il fuoco , fate alquanto asciugare , aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate la metà restoràn , o altro brodo colorito , e la metà culi di mongana ; o altro culi , sale , e pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco ; quando sarà consumato al suo punto , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone .

*Salsa al Blu Celeste .*

Abbate un verde di petrosimolo , cerfoglio , dragoncello , pimpinella , verde di cipolletta novella , imbianchito tutto , spremuto , e pesto bene , stemperatelo con un poco d' Italiana bianca , o culi bianco , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; ponetelo in una cazzarola sopra il fuoco sen-

za bollire , passatelo al setaccio , che la salsa sia di un bel color verde , e in servirla scaldatela al Bagno maria .

*Salsa alla Principessa .*

Mettete in una picciola cazzarola un cucchiajo d' olio buono , qualche fetta di prosciutto , tre scalogne , uno spicchio d' aglio , un garofano , l'ottava parte d' una foglia di alloro ; passate sopra il fuoco , e fate prendere un color d' oro , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culi di mongana , o altro culi . Se la volete chiara in luogo del culi , poneteci il biondo di mongana , o altro brodo chiaro colorito , sale , pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone .

*Salsa al Pere-Ninon .*

Tritate ben fino qualche fegatino di pollo , o di selvaggiume , ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro , petrosemolo , scalogna , quattro foglie di dragoncello , un poco di basilico , una cipolletta novella , il tutto trito fino ; passate sul fuoco , quando il tutto sarà cotto , pestate nel mortajo , passate al setaccio , stemperate con un poco di culi , e restoran , o altro brodo colorito , aggiungeteci sale , pepe , schiacciato , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , fate stringere sul fuoco , e servitela con sugo di limone .

*Salsa alla Rena .*

Ponete in una cazzarola un pezzetto di mollica di pane , con un poco di con-omè , o altro brodo buono bianco , fate stringere sopra il fuoco

come una panata. Pestate bene nel mortajo sei mandorle dolci, aggiungeteci un poco di petto di pollo arrosto, la panata sudetta, due rossi d' uova toste, stemperate con un bicchiere di fiore di latte, che abbia bollito, passate al setaccio, che sia giusta di sale, e legata giustamente. Per servirla scaldate al Bagno maria.

*Salsa Russa alla Cakcina.*

Prendete delle lattughe cappuccine, levategli tutte le foglie, lavatele bene, e allessatele quasi a cottura, spremetele, e dategli quattro, o più tagli, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, fiore di latte passato al setaccio, culi, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fate bollire mezz' ora a fuoco lento, e consumare al suo punto, e servite sotto a qualunque carne salata di Lingua, Prosciutto, o altro, come si dirà in appresso.

*Salsa all' Ivoare.*

La salsa all' Ivoare non è altro che il fondo di una picciola bresa bianca ben fatta, la quale si forma col fondo della carne, che si vuol servire; cioè Tocchini, Pollarde, Pollastri, Coscie, Ali, ec. come si dirà all' articolo della Polleria Tom. II. Cap. IV.

*Salsa Russa alla Petroffe.*

Tagliate dell' indivia, come la lattuga, allessatela bene, spremetela, dategli qualche taglio, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sugo di manzo, e fiore di latte passato al setaccio, sale, pepe fino, e noce moscate; fate bollire, e consumare al suo punto, e servite come sopra. Colla lattuga Romana potete fare lo stesso.

*Salsa Russa alla Ropesce :*

Prendete dei piedi d'indivia , allessateli , e tagliateli le teste , spremeteli bene , metteteli in una cazzarola con un buon pezzo butirro , un pezzo di prosciutto , sale , pepe fino , e noce moscata , fate bene asciugare sopra il fuoco , e un poco attaccare alla cazzarola , movendo spesso , bagnate con sugo di manzo , o di vitella carico di colore , fate bollire dolcemente , che consumi al punto di una salsa , levate il prosciutto , e servite .

*Salsa al Culi di Cipolla :*

Tagliate in fette sei , o sette cipolle , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , passate sul fuoco , fategli prendere un bel color d'oro , aggiungeteci un pezzo di prosciutto , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culi di mongana , o altro culi , e un poco di restoran , o altro brodo buono colorito , sale , pepe schiacciato , un mazzetto d'erbe diverse con due garofani , fate bollire a fuoco lento fintantochè consumi al suo punto , levate il prosciutto , il mazzetto , digrassate , e passate al setaccio , o stammina , che la Salsa sia sufficientemente legata , e di buon gusto . Nel momento di servire metteteci un filetto d'aceto , e un poco di mostarda . Potete ancora farla in altra maniera , cioè quando le cipolle avranno preso sufficiente colore , poneteci un poco di farina , e metà sugo di manzo , o di vitella , e metà fiore di latte , e finitela come la precedente .

*Salsa verde all' Olandese .*

Capate , e lavate , petroseuolo , cerfoglio , dragoncello , pimpinella , spremete bene , e pestatele nel mortajo , stemperatele con un poco di consome , o altro brodo bianco , passatele alla stammina ben forte , acciò n' esca tutto il sugo , pònete questo sugo in una cazzarola , con un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco senza bollire , e servite con sugo di limone .

*Salsa al Sugo chiaro .*

Questa salsa la farete con qualsivoglia sugo , di manzo , di vitella , di castrato , o di mongana , che sia ben fatto , biondo , e chiaro ; ci porrete scalogna trita ben lavata e spremuta , ovvero cipolletta novella anch' essa trita e lavata come sopra , o rocombole , o sivette , una fetta di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato , e servito levando il limone .

*Salsa Biela Russa ;*

Mettete in una picciola cazzarola tanto fiore di latte per quanto avete bisogno di salsa , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , sale , noce moscata . Fate stringere sopra il fuoco e bollire un momento , acciò non senta la farina , osservando che non sia troppo legata , e servite questa salsa sopra a qualunque Pudino all' Inglese , cotto alla Salvietta .

## CAPITOLO SECONDO.

## Del Manzo .

*Cognizioni del Manzo .*

Questo animale sparso ne' due Continenti , è tanto necessario all' uomo per la sua utilità domestica, quanto per il suo nutrimento. Di tutti gli animali de' quali si fa uso per il servizio della Tavola , il manzo è quello , che stabilisce il sodo fondamento dell'Arte della cucina , sia per il brodo , sia per il sapore , e sia per la sostanza della sua carne . Esso forma il principale nutrimento di tutti i Popoli della Terra . La sua carne salata , e sfumata , serve a diverse Nazioni , come la Russia , e l' Inghilterra , a farne non solo un gran commercio , ma ancora per servirsene nei lunghissimi viaggi di mare .

I migliori manzi che noi abbiamo , sono quelli che ci vengono recati dal Territorio di Perugia , detti *Bovi Perugini* , ed alcuni delle Tenute del nostro Agro Romano . Quanto ad altri Stati d'Italia ; quelli della Toscana , e della Lombardia sono i migliori ; benchè il Piemonte , li Stati di Genova , e di Venezia , non manchino di buoni ed ottimi manzi . Anche in Napoli , e Palermo si hanno nell'Inverno degli eccellenti manzi .

Ma siccome quest' animale non si uccide nella cucina , che in occasioni molto straordinarie , così è necessario di conoscere la di lui carne ; imperocchè il più delle volte i macellaj vendono la carne di Vacca , sotto il nome popolare di *Carne di Vaccina* .

Per

Per scegliere dunque della buona carne di manzo, bisogna osservare che sia d'animale giovane, ben coperta di grasso, e di un color cremisi. Le parti, che si servano alla cucina sono, il Cervello, il Palato, la Lingua, gli Schinali, il Grasso, i Piedi, e la Trippa. Nel quarto d'avanti la Spalla, le Coste, il Petto, li Tenerumi del petto, l'Arnone, e il Collo. In quello di dietro la Noce, ossia Scannello, la Culatta, la Coscia, il Lombo, il Filetto del lombo, la Coda, e il Midollo. Si tralasciano diversi altri tagli, non essendone necessaria la spiegazione. Bisogna mettere in opera prima d'ogni altra cosa il Cervello, gli Schinali, il Palato, e la Trippa; le altre parti richiedono di essere infrollite per qualche giorno, ma bensì più l'Inverno, che l'Estate.

La Lingua dev'essere infrollita, come la carne. I Palati si debbono porre subito in opera, e bisogna sceglierli bianchi, grassi, e senza durezza, quelli che sono sottili, e gialli nell'estremità sono ordinariamente di vacca. La Trippa dev'essere bianca, grossa, e grassa. Il Grasso di manzo dev'essere posto in opera freschissimo.

*Lingua di Manzo alla Poele*

*Antrè* = Prendete una bella lingua di manzo, lavatela, e tagliategli la regaglia da capo, fatela allessare una mezz'ora all'acqua bollente, passatela alla fresca, lardatela di grossi lardelli di prosciutto per traverso, fatela cuocere in una poele, che vi abbia già servito per cuocere la polleria, o brefatela come alla Senteminult con qualche fetta di lardo e prosciutto; quando sarà cotta levategli la pelle, e tagliatela in mezzo per lungo, senza totalmente dividerla, ponetela sopra

pra il piatto , e servitela con una salsa di Capperi , che troverete all' articolo delle salsa pag. 81.

*Lingua di Manzo alla Senteminult .*

*Antrè* = Prendete una lingua di manzo , tagliategli la reguglia , allessatela un quarto d' ora , poi lardatela per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , fatela cuocere con brodo bianco , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , sale , pepe sano , qualche garofano , cipolla , carota , e panè , in fette , un mazzetto di petroseuolo , uno spicchio d' aglio , mezza foglia di alloro , timo , e basilico ; allorchè sarà cotta , levategli la pelle , e tagliatela in mezzo per lungo senza dividerla del tutto ; ponetela sopra un piatto , stendeteci sopra una Senteminult , panatela di mollica di pane ben fina , fategli prendere un bel colore d' oro al forno , e servitela con sotto una salsa al culi di prosciutto , o altro di vostro genio , con sugo di limone . Il culi vedete alla pag. 7. e la Senteminult pag. 20.

*Lingua di Manzo Panata .*

*Orduvre* = Quando la lingua di manzo sarà cotta , e tagliata , come la precedente , ungetela con butirro squagliato , mescolato con rosso d' uovo , sale , e pepe schiacciato , panatela tutta di mollica di pane grattato fino , fategli prendere un bel colore alla gratella , o al forno , e servitela con sotto una salsa alla scalogua , con un buon sugo di limone , che troverete alla pag. 91.

*Lingua di Manzo Agro-dolce .*

*Antrè* = Fate cuocere una lingua di manzo , lardata per traverso di lardelli di prosciutto , in una bresa , come alla Senteminult , aggiungendoci soltanto qualche fetta , di lardo e prosciutto , oppure

pure in una poele , ove di già abbiano cotto dei polli ; imperocchè per cuocere , Lingue , Teste Piedi , Orecchie di Manzo , di Mongana , di Cignale , di Majale ec. come anche grossi Gallinacci in adobbo , o rifreddi , Manzo alla bresa ec. si mette in opera detta poele , come si pratica in tutte le buone cucine , e specialmente per quelle carni , che richiedono del nutrimento . Quando la lingua sarà cotta , levategli la pelle , e tagliatela in mezzo per lungo , mettetela in una salsa Agro-dolce , che troverete alla pag. 77. , acciò prenda sapore , fategli fare qualche bollo , aggiungeteci un poco di culi , se bisogna , e servitela con poca salsa .

*Lingua di Manzo al Naturale .*

*Orduvre* = Allessate una lingua di manzo un quarto d'ora , poi lardatela di lardelli di lardo , e fatela cuocere nella marmitta dell'Allesso , ovvero con acqua , sale , una carota , un mazzetto di erbe , una cipolla con tre garofani . Quando sarà cotta , levategli la pelle , dividetela in mezzo per lungo , e servitela con petrosemolò intorno ; oppure con petrosemolò , e scalogna trita , sale , pepe schiacciato , un poco di sugo di manzo , e sugo di limone .

*Lingua di Manzo alle Cipollette .*

*Antrè* = Allessate , e lardate di lardelli di prosciutto , una lingua di manzo , fatela cuocere in una bresa leggiera , o in una poele ; quando sarà cotta , levategli la pelle , spaccatela in mezzo per lungo , e servitela con un ragù di cipollette , che troverete all'articolo dei Ragù , Tom. IV. Cap. I. ovvero con una salsa alli cedrioletti , che troverete allo stesso Capitolo .

*Lingua di Manzo al Forno .*

*Orduvre* = Quando sarà cotta la lingua di manzo , come la precedente , levategli la pelle , tagliatela per lungo in quattro fette eguali , panatele , come alla Senteminult , e ponetele sopra un piatto , fategli prendere un bel color d'oro al forno , e servitela con una salsa al culi di Pomodoro , ovvero una salsa chiara all'Agresto , che potete vedere all' articolo delle salse . Le lingue di manzo fresche sono poche in uso nella buona cucina ; preferendosi sempre le Sfumate , Furrè , e allo Scarlatto , come si dirà all' articolo dei Rifreddi , *Tom. VI.* , non ostante si possono servire , dandogli un poco di nitro , e sale comune per cinque , o sei giorni , poi lavarle bene , lardarle , e cuocerle in una buona bresa , e servirle con qualunque salsa Piccante , o Ragù , o salsa d'Erba , che vorrete .

*Lingua di Manzo in Fricandò .*

*Antrè* = Fate sgorgare , e imbianchire all'acqua bollente una lingua di manzo , ponetela poscia in una marmitta , con brodo , qualche fetta di lardo , una cipolla , una carota , un mazzetto d' erbe diverse , mezza foglia di alloro , due spicchi d' aglio , un poco di basilico , quando sarà cotta più della metà tiratela fuori , levategli la pelle , e piccate tutto il di sopra di minuto lardo , prima che sia del tutto fredda , fatela finire di cuocere in una cazzarola , come un fricandò , glassatela , e servitela con sotto una salsa Russa alla Caccina , che troverete alla *p. 96.*

*Lingua di Manzo alla Poevrada .*

*Antrè* = Questa si prepara nella stessa maniera , che la precedente , solo , che quando sarà

piccata , in luogo di farla cuocere come l' altra , si pone allo spiedo , e si fa finire di cuocere di un bel color d' oro , e la servirete con una salsa alla Poevrada , che troverte alla pag. 70.

*Lingua di Manzo agli Spinaci .*

*Antrè* = Fate cuocere una lingua di manzo , lardata per traverso di lardelli di prosciutto , con brodo , qualche fetta di lardo , e di prosciutto , una cipolla con due garofani , una carota , una panè , un mazzetto d'erbe diverse , mezza foglia di alloro , tre scalogne , timo , basilico , e pepe sano . Prima peraltro si deve allessare , per una mezz' ora avanti di lardarla e porla in detta bresa , e di lasciarla ancora quanto basti all' acqua tiepida . Quando sarà cotta , levategli la pelle , se non è furrè , tagliatela in mezzo per lungo , e servitela sopra una salsa di Spinaci , che troverete alla pag. 76 .

*Lingua di Manzo in Certrosa .*

*Antrè* = Abbiate una lingua di manzo rinfredda senza essere lardata . Prendete dei cavoli Bolognesi la quantità necessaria , tagliateli in quattro parti , lavateli , e allessateli , passateli all' acqua fresca , tagliategli il fusto di mezzo , e formatene tanti grossi mazzetti legati . Prendete una cazzarola , poneteci nel fondo delle fette di manzo , di lardo , di prosciutto , di cipolla , di carotè , due spicchi d' aglio , aggiustateci sopra li mazzetti de' cavoli , aggiungeteci , sale , pepe fino , e spezie fine , coprite con fette di lardo , di prosciutto , di cipolle , di carote , fette di manzo , dovendo essere bresati tanto sopra , come sotto . Ponete la cazzarola sul fuoco , fate alquanto sudare , bagnate con brodo

generale , che non sia digrassato , e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; potete aggiugnervi qualche buona salciccia , se l'avete , o un pezzo di ventresca . Prendetè una cazzarola della grandezza dell'Antrè , che volete fare , copritela tutta al di dentro di fette di lardo di una grossezza eguale , che non soprappongano l'una coll'altra ; sopra detto lardo , guarnite tanto il fondo , che all'intorno di fette di lingua rinfredda , di un bel color cremisi , e tagliate con eguaglianza , tramezzatele con cipolline , e carote intagliate , cotte prima in un buon brodo bianco , dovendo formare una simitria dentro la cazzarola . Tirate fuori li cavoli dalla bresa , che sieno caldi , poneteli sopra un panno pulito , scioglieteli , e spremeteli bene uno per volta , involtandoli nello stesso pannolino , e torcendoli alquanto ; poneteli nella cazzarola , che avete preparata , tramezzandoli con qualche fetta di lingua ; allorchè sarà piena , prendete una salvietta pulita a quattro doppi , mettetela sopra la cazzarola premendo alquanto acciò n'esca qualche poco di umido se vi fosse , fate cuocere una mezz' ora ad un forno temperato . Un poco prima di servire tirate fuori la cazzarola , rivoltatela sopra il suo coperchio , e lasciatela così qualche poco , acciò scoli il grasso . Nel momento di servire alzate la cazzarola , levate le fette di lardo , scolate bene la Certrosa , ponetela sul suo piatto , e servitela con sopra una salsa alla Spagnuola , che troverete alla pag. 65.

*Lingua di Manzo in Tortigliè .*

*Antrè* = Tagliate in fette per traverso una lingua di manzo rinfredda , che le fette siano tutte

tonde nella stessa guisa , abbiate una farsa di Chenef che troverete al *Tom. IV. Cap. 1.* , stendetene un mezzo dito nel piatto che dovete servire , prendete le rotelle di lingua , formate un tortigliè sopra la farsa di Chenef , che non passi il brodo del piatto , d' una fetta di lingua ritta , e un poco di farsa tramezzo , in maniera che formi un buco in mezzo del piatto . Coprite con fette di lardo cotte in qualche bresa , e un foglio di carta ; fate cuocere a un forno temperato . Nel momento di servire levate il lardo , scolate il grasso , e guarnite intorno di cipolline grosse come noci moscate , cotte con buon brodo , o consomè , e un pezzetto di prosciutto ; nel buco di mezzo vi porrete un ragù di animelle , o melè , che troverete ambidue all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. 1.* , e servite con un poco di salsa alla Spagnuola e sugo di limone sopra il tortigliè , e cipolette .

*Lingua di Manzo in Sortù .*

*Antrè* = Coprite una cazzarola di fette di lardo come quella della lingua di manzo in Certrosa ; abbiate una lingua un poco calda cotta in una buona bresa , tagliatela in filetti per lungo della grossezza degli schinali di manzo , che avrete anche pronti , e imbianchiti ; fate un giro in fondo della cazzarola di un filo di schinale , ed uno di lingua , e così di mano in mano fintantochè la cazzarola sarà tutta guarnita , tanto nel fondo , come all' intorno . Abbiate una farsa di Chenef come la precedente , mettetela tutta all' intorno alla grossezza di un pollice , poneteci in mezzo un ragù di animelle , o di piccioni , coprite col rimanente della farsa , fate cuocere al  
for-

forno . Quando sarà il momento di servire , rivoltate il Sortù sopra un coperchio , scolatene il grasso , levate le fette di lardo , posatelo leggermente sopra il piatto , acciò non si rompa , e servitelo con una salsa Spagnuola , che troverete alla pag. 65.

*Lingua di Manzo alli Cavoli .*

*Antrè* = Fate rinvenire nell' acqua una lingua di manzo come le precedenti , allessatela una mezz' ora , e lardatela per traverso di lardelli di lardo ; fatela cuocere dolcemente in una buona bresa leggiera ; quando sarà cotta , levategli la pelle , tagliatela in mezzo per lungo , ponetela sopra il piatto , guarnitela di mazzetti di cavoli preparati come per la Certrosa , e servitela con una salsa all' Italiana rossa , che troverete alla pag. 65.

*Lingua di Manzo in ogni maniera .*

*Antrè* = La lingua di manzo o piccata di minuto lardo come un fricandò , o lardata per traverso di lardelli di lardo , o di prosciutto , oppure di tutte e due le sorti , si possono servire con qualunque Salsa , Ragù , Purè , o Erbe . All' articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora qualche poco .

*Cervello di Manzo .*

*Orduvre* = Questo si prepara esattamente come quello della Vitella , della Mongana , dell' Agnello , del Capretto , e del Abbacchio , di quello del Castrato , e del Majale non se ne fa molto uso . Onde al Capitolo della Vitella mongana , troverete la maniera di apprestarlo .

*Palati di Manzo alle Pulette.*

*Orduvre* = Prendete quattro , o sei palati di manzo , fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , cambiategliela più d' una volta , e finalmente mettete la cazzarola sopra il fuoco andandoli sempre movendo fintantochè vedrete che si distacca la pelle ; allora tirateli indietro , e ad uno per volta col coltello raschiatela , che si staccherà con ogni facilità , e passateli all' acqua fresca ; ciò devesi praticare in tutti i palati . Fateli poscia quasi cuocere con brodo generale e poco sale , indi tagliateli in mostacciuoli , o grossi filetti , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un poco di sale , una cipolla con due garofani , passateli sopra il fuoco , aggiungeteci un poco di farina , bagnateli con metà brodo , e metà consommè , o altro brodo bianco ; fateli bollire a picciolo fuoco . Quando saranno cotti , e la salsa consumata al suo punto , digrassate , prendete una cucchiaja , levate pezzo per pezzo i palati , poneteli in altra cazzarola , e passateci unitamente la salsa per setaccio ; ciò si fa per maggior pulizia . Allorchè volete servirli , legateli con una liason di tre rossi d' uova fresche stemperati con un poco di fiore di latte , e sugo di limone .

*Palati di Manzo alla Senteminult.*

*Orduvre* = Quando li palati di manzo saranno puliti , e mezzo allessati , metteteli a cuocere con fette di lardo sotto , e sopra , fette di prosciutto , di carote , di cipolle , di panè , uno spicchio d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse , con due garofani , sale , bagnateli con brodo generale , e fateli cuocere dolcemente . Quando saranno cotti , po-

nete-

neteli sopra un piatto , conditeli con un poco di sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato ; allorchè saranno quasi freddi aggiungete un rosso d'uovo nel butirro , ungete bene i palati sotto , e sopra ; e panateli con mollica di pane grattata fina ; fategli prendere un bel colore sulla gratella , e serviteli con sugo di limone , e una salsa chiara al Dragoncello , oppure alla Scalogna . La maniera di farle vedete all' articolo delle Salse .

*Palati di Manzo all' Inglese .*

*Orduvre* = Prendete dei palati di manzo ben puliti , e cotti in una bresa come la precedente , spaccateli in mezzo nella loro grossezza come due fette di lardo , farsiteli con una farsa di Chenef , oppure con un Salpiccone ben fino , involtateli propriamente , e nel momento di servire intingeteli in una pastella , fateli friggere nello strutto di un bel color d'oro , e serviteli con petrosemolo fritto . Si possono ancora dorare , panare , e friggere di bel colore .

*Palati di Manzo in Crocchetti .*

*Orduvre* = Allorchè i palati di manzo saranno puliti , e cotti del tutto in una bresa , tritateli ben fini ; prendete una cazzarola , metteteci un pezzo di butirro , e un poco di farina , ponetela sopra il fuoco , quando sarà squagliato aggiungeteci metà fiore di latte , e metà consomè , o altro brodo bianco , tartufi , prugnoli , prosciutto che abbia un poco sudato in una picciola cazzarola , il tutto trito fino , uniteci li palati di già tritati , sale , pepe schiacciato , e un poco di noce moscata ; fate cuocere al suo punto di consistenza ; ed allorchè la dose sarà fredda formatene de' piccioli Crocchetti grossi

come noci moscate , infarinateli , bagnateli con uovo sbattuto , e panateli di mollica di pane ben fina . Osservate che siano tondi , e tutti eguali . Nel momento di servire fateli friggere nello strutto ben caldo , acciò prendono subito un bel color d'oro , e serviteli con petrosemolo fritto .

*Palati di Manzo in Marinada .*

*Orduvre* = Cotti che saranno in una buona bresa i palati di manzo li tagliarete in quattro , o sei pezzi , li marinerete con sale , pepe schiacciato , cipolla in fette , una foglia di alloro , fusti di petrosemolo , basilico , uno spicchio d'aglio , e aceto . Quando dovrete servire levateli dalla marinada , asciugateli , metteteli in una pastella , e fateli friggere di un bel color biondo , guarniteli di petrosemolo fritto .

*Palati di Manzo al Sultano .*

*Orduvre* = Allorchè i palati di manzo saranno ben puliti , e cotti in una bresa , tagliateli con un taglia paste in rotelle tonde tutte eguali , tagliate altrettante rotelle di mollica di pane , e fatele friggere ben bionde nel butirro , o nello strutto . Prendete il piatto , che dovette servire , aggiustateci sopra le rotelle di palato , e sopra ad ogni rotella poneteci una fetta di pane fritto , mettete un poco di salsa al Sultano in fondo del piatto , e fate mittonare sopra un fuoco lento , il piatto coperto . Nell'atto di servire versate il resto della salsa sopra ad ogni rotella di pane , e servite con sugo di limone . La Salsa vedetela alla pag. 87 .

*Palati di Manzo in Trippa .*

*Orduvre* = Quando li palati di manzo saranno cotti in una bresa , o con acqua , sale , una cipolla con due garofani , e un mazzetto d'erbe diverse , tagliateli in sei pezzi per ciascheduno ,

passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; bagnate con un poco di culi , e fateli mittonare dolcemente un' ora sopra la cenere calda . Prendete poscia il piatto , che dovete servire , metteteci nel fondo la metà della salsa dei palati , e sopra parmigiano grattato mescolato con qualche frondina di menta , aggiustateci i pezzi di palato , ricoprite col resto della salsa , e con parmigiano grattato ; ponete il piatto coperto sopra la cenere calda , e servite con crostini di pane fritti intorno . Osservate che la salsa deve essere poca .

*Palati di Manzo al Parmigiano.*

*Orduvre* = Quando i palati di manzo saranno cotti , e raffreddati , tagliateli per traverso in fette larghe due dita ; tagliate ancora altrettante fette di mollica di pane della stessa grandezza , che farete friggere nel butirro d' un color biondo , mettete in una cazzarola un pezzetto di butirro , un poco di culi , altrettanto fiore di latte passato al setaccio , sale , e pepe schiacciato ; fate stringere sopra il fuoco , ponete la metà di questa salsa nel fondo del piatto , che volete servire , e del parmigiano grattato sopra , poi aggiustateci sopra le fette de' palati , e le fette di pane tramezzate una coll' altra alzate per coltello , versateci sopra per tutto il restante della salsa , e spolverizzate di parmigiano grattato ; fate prendere al forno un bel colore , e servite .

*Palati di Manzo in Menù Droet.*

*Antremè* = Prendete due cipolle , tagliatele in filetti , ponetele in una cazzarola , passatele sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; allorchè saran-

no color d'oro , aggiungeteci dei palati di manzo cotti in una bresa , e tagliati i filetti per traverso , bagnate con un poco di culi , e restoran , o altro brodo colorito , fate bollire dolcemente , aggiungeteci un poco di sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; nel momento di servire un poco di mostarda , e un buon filetto d' aceto . Serviteli con crostini fritti intorno .

*Palati di Manzo alla Mariette .*

*Orduvre* = Fate cuocere quattro palati di manzo per lo spazio d'un'ora con acqua , e sale , indi spaccateli in due parti , come due fette di lardo , ponete tramezzo a ciascheduna fetta un Salpiccone crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucite tutto all'intorno i due mezzi palati , come se fossero interi , aggiustateli propriamente in una cazzarola con brodo , poco sale , un mazzetto di erbe diverse , una cipolletta con due garofani , uno spicchio d' aglio , due fette di carota , due scalogne , coprite con un foglio di carta , fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; quando saranno cotti , e che dovete servire , accomodateli sopra il piatto ben scolati , scioglieteli , e serviteli con una salsa alla Mariette , che troverete alla pag. 79.

*Palati di Manzo alla Provenzale .*

*Orduvre* = Abbiate dei palati di manzo cotti in una bresa , tagliateli in filetti per traverso , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , scalogne , cippola , petrose-molo , prugnoli , qualche foglia di dragoncello , il tutto trito ben fino , un cucchiajo d' olio , uno spicchio d' aglio , fate mittonare sopra il fuoco un quarto d' ora , aggiungeteci

teci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , fatelo consumare , bagnate con un poco di culi , un poco di restoran , o altro brodo colorito , fate bollire dolcemente ; quando la salsa è consumata al suo punto , digrassate , levate l'aglio , e servite con sugo di limone , e crostini fritti intorno .

*Palati di Manzo alle Cipollette .*

*Orduvre* = Questi si fanno come quelli al Parmigiano , colla sola diversità , che in luogo di tramezzare i filetti di palati con le fette di pane fritte , si tramezzano con delle cipollette d'inverno cotte in un brodo buono bianco , e un pezzetto di prosciutto . Il resto si finisce precisamente come l' altro .

*Palati di Manzo in Escaloppe .*

*Orduvre* = Abbiate dei palati cotti con acqua , e poco sale , nettateli bene dei nervi , e tagliateli in fette assai fine . Squagliate in una picciola cazzarola un pezzo di butirro , guarnite il fondo di fettine di prosciutto , e sopra aggiustateci le fette de' palati , con petrosemolo , cipolla , scalogna , prugnoli , o tartufi secondo la stagione , una punta d'aglio , il tutto trito ben fino , niente sale , pepe schiacciato ; e noce moscata . Formate in tal guisa tre , o quattro strati ; quando sarà finito , coprite di qualche fetta di lardo , e un foglio di carta . Fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatelo consumare di nuovo , levate il lardo metteteci un poco di culi , e un poco di biondo di mongana , o altro brodo colorito ; fate ancora bollire dolcemente qualche poco , digrassate , e servite a corta salsa , con sugo di limone , e crostini fritti intorno ,

*Pa-*

*Palati di Manzo alla Ravigotte.*

*Orduvre* = Prendete dei palati di manzo cotti all'acqua, tagliate ciascheduno in sei pezzi eguali, e metteteli in una cazzarola, con un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse con una cipolla novella uno spicchio d'aglio e due garofani; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco bollente, fatelo consumare, sbruffateci un poco di farina, bagnate con biondo di mongana, o altro brodo colorito; fate bollire a picciolo fuoco, con sale, e pepe schiacciato, digrassate, lasciate consumare al punto di una salsa legata, e allorchè sarete al momento di servire, ci aggiungerete un poco d'erbe a ravigotte, imbianchite all'acqua bollente, e tritate ben fine. Servite con crostini fritti intorno. Per il numero, e quantità di quest'erbe, vedete salsa alla Ravigotte pag. 67.

*Palati di Manzo all'Italiana.*

*Orduvre* = Prendete quattro palati di manzo, cotti in una bresa leggiera, spaccateli in mezzo come due fette di lardo, tagliateli propriamente all'intorno; abbiate una farsa di Gratino con qualche tartufo trito, stendetene un poco sopra a ciascuna fetta di palato, formatene otto rulade, tutte eguali, prendete il piatto, che dovete servire, stendeteci un dito di farsa nel fondo, aggiustateci sopra le rulade, copritele di una Senteminult, panatele di mollica di pane ben fina, fategli prender colore in un forno temperato, e servitele ben digrassate, e tramezzate di creste di pane fritte, con una salsa all'Italiana chiara. Nel mezzo vi potete porre un Ra-  
gù

gù, ovvero una cima di cavolo fiore cotta in un bianco . L' Italiana chiara vedete alla pag. 66. La farsa di Gratino al Tom. IV. Cap. I.

*Palati di Manzo in Granata .*

*Antrè* = Quando i palati di manzo saranno cotti in una bresa , tagliateli bene all' intorno , e lasciateli sani ; prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè* ; guarnite tutto il di dentro di fette di lardo , come la lingua in Certrosa ; abbiate dei tartufi grossi imbianchiti , delle carote gialle , e rape , cotte nel brodo , formate una grande stella , o qualche altro disegno nel fondo della cazzarola , posateci sopra i palati , che il bello resti sopra il lardo , e trà un palato , e l'altro poneteci un gambero , o due , a' quali avrete levato la coccia , le piccole zampe , mondata la coda , e spuntate le grosse zampe , mettete intorno , e in fondo della farsa di Chenef , e in mezzo un Raggù d' animelle ; coprite con altra farsa , e fate cuocere ad un forno temperato ; quando la Granata sarà cotta rivoltatela sopra un coperchio , lasciatela qualche poco , acciò scoli il grasso , alzate poscia la cazzarola , levate le fette di lardo , e pian piano ponetela nel suo piatto . Bisogna avere attenzione in queste sorta di *Antrè* , che non si rompano quando si levano dalla cazzarola ; e servite con sotto una salsa alla Spagnuola , e sugo di limone , che troverete alla pag. 65. la farsa di Chenef , e il Raggù al Tom. IV. Cap. I.

*Palati di Manzo al Gratino .*

*Antrè* = Abbiate sei palati di manzo cotti come li precedenti , de' quali con la sudetta far-

sa

sa di Chenef ne formerete sei belle rulade tutte eguali , e tagliate propriamente , stendete un dito di farsa di Gratinò cruda nel fondo del piatto , che volete servire , e aggiustateci sopra le sei rulade . Fra mezzo a ciascheduna vi metterete due grosse creste di pollastro cotte in un bianco , coprite con fette di lardo cotte in qualche bresa , un foglio di carta ; fate cuocere a un forno temperato per un quarto d'ora , digrassate , levate le fette di lardo , e nell'atto di servire guarnite tutto all' intorno di ovette nonnate imbianchite , pelate , e dentro molli , e versateci sopra una salsa picciola Italiana con sugo di limone ; che troverete alla pag. 74.

*Palati di Manzo in Atelette .*

*Orduvre* = Quando i palati di manzo saranno cotti in una bresa , tagliateli in dadini tutti eguali ; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , sale , e pepe schiacciato , bagnate con poco culi bianco , o Italiana bianca ; oppure metteteci un poco di farina e bagnate con brodo bianco ; fategli fare ancora qualche bollo , poi versateli sopra un piatto , e quando saranno quasi freddi metteteci un rosso , o due d'uova , secondo la quantità de' palati , mescolate bene , e infilateli a spiedini di argento , o di legno lunghi meno di un palmo , panateli con mollica di pane ben fina ; fateli cuocere alla gratella di un bel color d'oro , e serviteli con salsa alla Scalogna , e sugo di limone , che troverete alla pag. 91.

*Palati di Manzo in Fricassè .*

*Orduvre* = Prendete sei palati di manzo , fateli cuocere due ora con acqua , e sale , poi formate d'ogni palato quattro , o sei pezzi , poneteli

metteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di carota , un poco di sellero , uno spicchio d' aglio , sale , pepe schiacciato ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un poco di farina , bagnate con brodo generale , fate cuocere a fuoco lento , e ridurre al punto di una salsa , digrassate ; ponete i pezzi de' palati in un'altra cazzarola pulita , passateci dentro la salsa col setaccio , e nel momento di servire legateli con una liason di tre rossi d' uova , sugo di limone , e petrose molo trito imbianchito all' acqua bollente e ben spremuto ; guarniteli all' intorno con crostini di mollica di pane fritti nel butirro .

*Palati di Manzo alli Piselli fini .*

*Orduvre* = Tagliate sei palati di manzo in quattro o sei pezzi , e cotti come li precedenti , metteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta novella , due garofani , una quantità sufficiente di piselli , sale , e pepe fino , passate sul fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con restoran , o altro brodo colorito ; fate cuocere a picciolo fuoco ; e consumare al suo punto ; nel momento di servire digrassate , levate il prosciutto , e il mazzetto . Tanto questi , come i precedenti , li potete servire con crostini fritti intorno .

*Coda di Manzo alli Cavoli .*

*Antrè* = Tagliate una coda di manzo in diversi pezzi , fatela sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , poscia allessatela un momento all' acqua bollente , passatela alla fresca , mettetela  
in

in una marmitta , con brodo , e poco sale ; ponetela al fuoco , fatela cuocere quasi due ora . Prendete un'altra marmitta , poneteci nel fondo delle fette di lardo , di prosciutto , di cipolla , di carota , sellerò , e sopra i pezzi della coda , che levarete dal suo brodo . Abbiate delli cavoli Bolognesi allessati , e legati in mazzetti ben spremuti , aggiustateli sopra la coda ; e finite coprendo con qualche fetta di lardo , di prosciutto , cipolla , carota , sellero , uno spicchio d'aglio , sale , e spezie fine , trè garofani ; fate sudare un momento sopra il fuoco , bagnate col brodo della coda , e se non basta aggiungetene dell'altro , fate cuocere con fuoco , sotto , e sopra . Quando il tutto sarà cotto , e che dovete servire , levate i cavoli , scioglieteli , e spremeteli bene del grasso , aggiustateli nel piatto tramezzati con li pezzi di coda , e servite con sopra una salsa alla Spagnuola , che troverete alla pag. 65.

*Coda di Manzo alle Cipolle Glassate .*

*Antrè* = Fate prima sgorgare , e poi cuocere un poco con acqua e sale , una coda di manzo tagliata in pezzi ; dopo la farete cuocere del tutto in una bresa , la metà brodo , e la metà poele , o bresa allungata ; quando la coda sarà cotta aggiustatela sopra il piatto , e guarnitela di cipolle glassate . Queste si fanno , come siegue : scegliete dieci cipolle eguali , mondatele , e imbianchitele all'acqua bollente , mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , e un pezzo di prosciutto , sale , e pepe schiacciato , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra ; quando saranno glassate da una parte voltatele dall'altra , che siano di un bel

color d'oro , guarniteci i pezzi di coda di manzo , e servite con una buona salsa all' Italiana rossa , rilevata con un filetto d' aceto ; la maniera di farla alla pag. 65.

*Coda di Manzo in Hoscepot .*

*Antrè* = Quando la coda di manzo tagliata in pezzi sarà cotta in una bresa , asciugatela bene del grasso , e servitela guarnita di rape , carote , sellari , cipollette , torsuti , il tutto intagliato propriamente , imbianchito all'acqua bollente , e cotto con consomè , o altro brodo buono , un pezzo di prosciutto , sale , garofani , un mazzetto di erbe diverse , dando a ciascheduna sorte dell' erbe sudette la cottura , che richiede , e servite con sopra una salsa al culi di prosciutto , che troverete alla pag. 7.

*Coda di Manzo in diverse maniere .*

*Antrè* = Prendete una bella coda di manzo che sia carnuta , tagliatela in pezzi , fatela sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , imbianchitela all' acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , ponetela in una marmitta con brodo generale , fette di lardo , e di prosciutto , due cipolle con tre garofani , una carota , una panè , un mazzetto d'erbe diverse , due spicchi d'aglio , mezza foglia di alloro , sellero , timo , basilico , sale ; fatela cuocere a picciolo fuoco ; quando sarà cotta , la potete servire in diverse maniere , cioè Panata , alla Senteminult , con tutte sorta di Salse , e Ragù , come di Cedrioli , Marroni , Rape , Cipollette , Piselli fini , Cavoli fiori , Animelle , Cedrioletti sotto aceto , e tutto ciò , che giudicate a proposito . Alle Purè , e Culi ne parlerò all' articolo delle Terrine Tom. III. Cap. IV.

*Trippla di Manzo alla Romana.*

*Orduvre* = Quando la trippa di manzo sarà ben pulita, e lavata, fatela cuocere con acqua, sale, una cipolla con tre garofani, un mazzetto di petrose-molo con sellero, carota, due spicchi di aglio, mezza foglia di alloro; fatela bollire in una marmitta a picciolo fuoco sei, o sette ore, che sia ben schiumata; quando sarà cotta tagliatela in quadretti, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, passate sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di Spagnuola, o Culi. Abbiate un piatto con un picciolo bordo di pane, o di pasta, fate un suolo di parmigiano grattato, e un suolo di trippa con un poco di salsa, e così continuate fino a tanto che il piatto sia sufficientemente pieno, terminando col parmigiano grattato, nel quale avrete cura di mescolare qualche frondina di menta Romana; ponete alla bocca del forno, o sulla cenere calda acciò prenda sapore, e servite ben calda.

*Trippla di Manzo in Fricassè.*

*Orduvre* = Allorchè la trippa di manzo sarà quasi cotta nell' acqua e sale, come la precedente, tagliatela in filetti lunghi mezzo dito, metteteli in una cazzarola con Culi bianco, o Italiana bianca, la quantità necessaria per una salsa, fate bollire dolcemente, quando sarete al momento di servire legate con una liason di tre rossi d' uova, o più, o meno secondo la quantità della trippa, sugo di limone, petrose-molo e menta trita imbianchite. Se non avete culi bianco, o italiana bianca in tal caso passate la trippa sopra il fuoco dentro una cazzarola, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe di-

verse , un pochetto di pepe schiacciato , sbruffateci un pizzico di farina , e bagnate metà brodo generale , e metà consomè , o altro brodo bianco , fate cuocere un poco dolcemente , digrassate , e servite come sopra , che stia bene di sale . Quando sarà tempo dell' agresto vi porrete questo sugo , in luogo di quello di limone .

*Trippa di Manzo al Culi di Pomodoro .*

*Orduvre* = Cuocete la trippa nell' acqua , come la precedente , quando sarà cotta tagliatela in pezzetti quadrati . Prendete un piatto , fateci un suolo di culi di Pomodoro , e parmigiano grattato con qualche fronda di menta , e un suolo di trippa , e continuate così fintanto , che il piatto sarà pieno , terminando col culi , e parmigiano , abbiate attenzione di mettervi sopra un pochetto di pepe schiacciato , e che la trippa stia bene di sale ; ponete il piatto coperto alla bocca del forno , oppure sopra la cenere calda , acciò prenda sapore . Un buon brodo di Garofanato , con sugo di Pomodoro , o senza , è ancora ottimo .

*Trippa di Manzo in Marinada .*

*Orduvre* = Fate cuocere la trippa , che sia ben pulita , in una bresa leggiera , o con acqua e sale come alla Romana ; allorchè sarà cotta asciugatela del grasso , e tagliatela in pezzi eguali , non molto grandi , ponetela in una terrina , marinatela con aceto , sale , pepe schiacciato , cipolla in fette , petroseuolo , fate una pastella per frittura , levate la trippa dalla marinada , asciugatela , e bagnatela nella pastella , e friggetela di bel color d'oro , servita con petroseuolo , e menta fritta .

*Trippa di Manzo alla Roberta.*

*Orduvre* = Tagliate delle cipolle in dadini , mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; quando saranno cotte , e di un bel color d'oro , abbiate della trippa di manzo cotta come alla Romana , tagliatela in filetti , o in piccioli mostaccioli , ponetela nella cazzarola con la cipolla , bagnate con culi , mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , un poco di restoran , o altro brodo colorito , fate finire di cuocere , e consumare al suo punto , servite con un poco di mostarda , e un filetto d' aceto , oppure un buon sugo di limone , e crostini fritti intorno .

*Trippa di Manzo alla Bonne Famme .*

*Orduvre* = Allorchè la trippa di manzo sarà cotta in una bresa , e bene asciugata dal grasso , tagliatela in piccioli pezzi rotondi , mettetela in una cazzarola con tanto culi , quanto basti per la salsa , sale , e pepe schiacciato , fatela alquanto bollire , e nel momento di servire legatela con una liason di trè , o quattro rossi d' uova , parmigiano grattato , qualche frondina di menta , e servitela con sugo di limone , e crostini di pane fritti intorno .

*Trippa di Manzo in ogni maniera .*

*Orduvre* = Quando la Trippa di manzo sarà cotta in una bresa leggiera , la potete servire tagliata in filetti , o in dadi , con ogni sorte di Ragù d'erbe , Salse legate , all'Erbe fine , culi di Prosciutto , di Pomodoro , o altro . Alle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora .

*Fricandò di Manzo .*

*Grosso Antrè* = Prendete una bella noce di manzo , levategli tutti i nervi , e pelle all' intorno ,  
bat-

battetela un poco tramezzo un panno bagnato , lardatela al di sotto di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine , pepe , e sugo di limone , poi piccatela dalla parte di sopra di minuto lardo , imbianchitela all' acqua bollente , e ponetela in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosemolo , con una cipolla , tre garofani , un pezzo di carota , una testa di sellero , uno spicchio d' aglio , poco sale , bagnate con brodo generale , coprite con un foglio di carta , e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; quando sarà cotta , se non avete altra glassa , passate il fondo del fricandò per un setaccio fino , digrassatelo , fatelo consumare a fuoco gagliardo al punto di una glassa , glassateci il fricandò , che sia ben biondo , e servitelo con sotto quella Salsa , o Ragù d' erba , che credete a proposito .

*Fricandò di Manzo alla Cittadina .*

*Grosso Antrè* = Prendete una noce di manzo come la precedente , levategli un poco di grasso , qualora ne avesse troppo , e lasciatela come si trova , battetela un poco tramezzo un panno bagnato , acciò prenda una bella forma , lardatela di lardelli di lardo , e prosciutto conditi come sopra , e ponetela in una marmitta , o bra-ciera giusta alla sua grandezza , con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosemolo come il precedente , poco sale , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , bagnate con brodo generale , coprite con un foglio di carta , e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; quando sarà cotta passa-  
tè

te il fondo come sopra se non avete altra glassa, digrassatelo bene, e fatelo consumare a fuoco allegro al punto di glassa. Nel momento di servire levate la noce, che sia ben calda, glassatela dalla parte superiore, che sia d'un bel color d'oro, e servitela con sotto quella Salsa d'erba, o Ragù, che più vi piacerà.

*Piccioli Fricandò di Manzo.*

*Antrè* = Prendete una noce di manzo, levategli tutte le pelle, e i nervi, come se dovesse servire per un fricandò; battetela un poco, e tagliatela per lungo in diverse fette eguali, che piccarete di minuto lardo, e imbianchirete all'acqua bollente; poi prendete una cazzarola, metteteci delle fette di lardo in fondo, e aggiustateci sopra li piccioli fricandò, copriteli egualmente con fette di lardo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, un mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, un poco di sellero, poco sale; coprite con un foglio di carta, bagnate con brodo generale, fate bollire dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, passate il fondo per un setaccio fino, digrassatelo bene, e fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, grassateci li piccioli fricandò di un bel color d'oro, qualora non ne aveste altra glassa, e serviteli con sotto quella Salsa d'erba, Ragù, o Guarnizione, che sarà di vostro genio.

*Manzo alla Moda.*

*Grosso Antrè* = Prendete un grosso pezzo di manzo, cioè o tutta la noce, ovvero, porzione della culatta, che dissosserete, e larderete di grossi lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine,

fine , erbe fine di tutte sorti , e un poco di sugo di limone , mettetelo in una marmitta con qualche fetta di lardo nel fondo , due cipolle ; con sei garofani , una carota , un sellero , un mazzetto di petroseuolo , con una foglia di alloro , due spicchi d' aglio , timo , basilico , poco sale , due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; coprite la marmitta , ponete intorno al coperchio della carta incollata con un poco d' acqua , e farina , acciò non svapori , ponetela nel forno , che non sia molto caldo , o con fuoco moderato sotto , e sopra , fatelo cuocere per cinque , o sei ore . In questa maniera si chiama manzo alla Moda servendolo caldo . E manzo alla Reale servendolo rifreddo . Nella prima maniera si passa la salsa del manzo al setaccio , si digrassa , ci si aggiunge un poco di salsa alla Spagnuola , o Culi , si fa consumare al suo punto , e si serve sopra il manzo , con sugo di limone . Nella seconda si agglunge un poco di Aspic nella salsa del manzo , e nel momento che si chiarifica si rileva con sugo di limone , e qualche foglia di dragoncello ; si fa gelare sulla neve , e si serve tremolante intorno , e sopra al manzo dalla Reale . Avverto , che tutte sorta di carni , allorchè si lardano , bisogna lardarle sempre per lungo , dovendosi poi tagliare per traverso .

*Manzo in Miroton .*

*Orduvre* = Prendete un pezzo di manzo alla Reale , tagliatelo per traverso in fette della grossezza di un dito , tutte tonde , aggiustatele sopra un piatto , con sale , pepe schiacciato , scalogna , petroseuolo , prugnoli , o tartufi secondo la stagione -

gione , il tutto trito , aggiungeteci metà sugo , e metà restoran , o altro brodo colorito . Ponete il piatto coperto sopra il fuoco , fatelo bollire un poco lentamente , e servitelo con sugo di limone .

*Culatta di Manzo alla Bresa .*

*Rilievo* = Prendete una bella culatta di manzo , dissossatela , e lardatela come quella alla Moda , mettetela in una marmitta , o bracieria , con della poele del giorno antecedente , fatela cuocere al forno , facendogli prima spuntare il bollo sopra un fornello , ovvero , fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra per sei , o sett' ore . Quando sarà cotta asciugatela bene dal grasso , e servitela guarnita di cavoli , o altr' erba , ovvero con qualsivoglia salsa legata . Abbiate cura di legare il manzo con spago , prima di metterlo a cuocere , acciò nel tirarlo fuori non si rompa .

*Culatta di Manzo nel suo Sugo .*

*Rilievo* = Dissossate una culatta di manzo , lardatela di grossi lardelli di lardo conditi di sale , e spezie fine , mettetela in una marmitta con un poco di brodo , un mazzetto d' erbe diverse , due cipolle con sei garofani , qualche scalogna , tre spicchi d' aglio , una foglia di alloro , un pezzo di noce moscata , sale , e pepe sano ; coprite la marmitta , fatela spuntare a bollire sopra il fuoco , poi ponetela dentro il forno , che non sia molto caldo , fatela cuocere sei , o sett' ore più , o meno secondo la grossezza del manzo , aggiungendovi a mezza cottura un bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco . Quando sarà cotta , passate la salsa al setaccio , digrassatela , metteteci un poco di sugo , fatela consumare al suo punto , avendo attenzione che non sia salata ,  
e ser:

e servitela sopra il manzo con scalogne trite , e sugo di limone .

*Culatta di Manzo alla Spagnuola .*

*Rilievo* = Allorchè la culatta di manzo sarà lardata , e cotta più della metà , con un pezzo di prosciutto , fette di lardo sotto , e sopra , sale , pepe , un poco di brodo , ci aggiungerete otto mazzetti di cavoli , sei cipolle , sei rape , carote , panè , sei torzuti , il tutto intagliato propriamente , e imbianchito all'acqua bollente , fate finir di cuocere quest' erbe con il manzo , e servitelo guarnito con le medesime , con sopra dei ceci , e salciccie , ed una salsa alla Spagnuola . Sarà però molto meglio di far cuocere quest' erbe a parte , e poscia guarnirci il manzo . Potete anche passare al setaccio il fondo , dove ha cotto il manzo , digrassarlo , metterci un poco di culi , farlo consumare al suo punto , avvertendo , che non sia salato , e servirlo sopra il manzo . Se lo volete servire con dei cavoli soli , questi l'imbianchirete , e ne formerete tanti mazzetti , che farete cuocere col manzo stesso , o a parte , aggiungendovi qualche salciccia . Nel momento di servire , guarnite la culatta , coi cavoli , tramezzati colle salciccie nettate dalla loro pelle , e sopra spandeteci dei ceci cotti con brodo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petroseuolo con due spicchi d'aglio , e una rama di rosmarino . Versateci sopra un buon culi di prosciutto ; che troverete alla pag. 7.

*Culatta di Manzo all' Imperiale .*

*Rilievo* = Prendete una culatta di manzo , dissosatela , lardatela di lardelli di lardo , e prosciutto conditi , ponetela in una braciara con poele di  
già

già servita per la polleria , fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; quando sarà cotta , asciugatela dal grasso , e servitela con sopra un Ragù melé di Animelle di mongana , Fegati di pollo , Creste di pollastro , Uova nonnate , Prugnoli , culi di Carciofi , Gamberi , picciole Chenef . Troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Culatta di Manzo alla Tessè .*

*Rilievo* = Ponete in una marmitta , o bracierà delle fette di lardo , di prosciutto , di cipolle , di carote , di pane ; metteteci sopra una culatta di manzo dissossata , e lardata di grossi lardelli di prosciutto , e lardo conditi , aggiungeteci sale , pepe saño , e un pezzo di noce moscata ; fate sudare sopra il fuoco circa un' ora , bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo , un mazzetto d' erbe diverse , due spicchi d' aglio , sei garofani , sei scalogne ; fate cuocere con fuoco lento sotto , e sopra , cinque , o sei ore ; quando sarà cotta , passate la salsa al setaccio , digrassatela , poneteci un poco di culi per legarla , e fatela consumare al suo punto . Guarnite il manzo all' intorno di Cavoli fiori cotti in un bianco , e versateci sopra la salsa , che sia giusta di sale , con un buon sugo di limone .

*Culatta di Manzo alla Senteminult .*

*Rilievo* = Ordinariamente si serve la culatta di manzo per allessò , e si guarnisce , come si è detto in diverse maniere con Erbe , con Salse , e Ragù . Per farla dunque alla Senteminult ; quando sarà cotta scioglietela , ponetela sopra il piatto , che dovete servire , copritela con una Sentemi-

teminult , che troverete alla pag. 20. , e panatela di mollica di pane grattato fino ; fategli prendere al forno un bel color d' oro , scolate il grasso se vi fosse nel fondo del piatto , e servitela con sotto una salsa all' Italiana rossa , che troverete alla pag. 65.

*Culatta di Manzo alli Pomi di terra .*

*Rilievo* = Prendete una culatta di manzo , lardatela di grossi lardelli di lardo conditi , infilatela allo spiedo , e fatela cuocere arrosto . Avete delli pomi di terra cotti nell' acqua , mondateli , poneteli nella leccarda alla metà della cottura del manzo , e fategli prendere sapore , avendo attenzione , che il manzo non sia molto asciutto , ma bensì cotto al suo punto , e sugoso : ponetelo sopra il piatto , aggiustateci intorno i pomi di terra , passate al setaccio il fondo della leccarda , aggiungeteci un poco di sugo , digrassate , che sia giusto di sale , e servite sopra il manzo . Se volete potete anche servirlo con sotto una salsa alli Pomi di terra , che troverete alla pag. 75.

*Lombo di Manzo all' Inglese .*

*Rilievo* = Prendete un bel lombo di manzo , appropriatelo bene all' intorno , infilatelo allo spiedo , e fatelo cuocere arrosto , bagnandolo spesso col butirro che avrete posto nella leccarda , osservate che non passi di cottura , e che sia sugoso , dovendo quando si taglia , fare un poco di sangue ; prima di levarlo dallo spiedo lo panerete con mollica di pane grattato , e gli farete prendere un bel colore ; servitelo con sotto una salsa all' Inglese , che troverete alla pag. 74.

*Lombo di Manzo in Adobbo.*

*Rilievo* = Dissossate un lombo di manzo di tutte le sue ossa, lardatelo di grossi lardelli di lardo, e prosciutto conditi di spezie, e erbe fine, rulatelo, e legatelo; mettetelo in una marmitta, o braciara con fetta di lardo sotto, e sopra, di cipolle, di carote, un mazzetto di petroselinolo, con cipolletta novella, una foglia di alloro, due spicchi d'aglio, sei garofani, timo, basilico, sale, pepe. Fate sudare un poco a picciolo fuoco, bagnate con mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo; fate cuocere nel forno, ovvero con fuoco sotto, e sopra cinque ore in circa. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, ponetelo sul piatto, scioglietelo, e servitelo con sopra qualunque Salsa legata, o Ragù, che credete a proposito.

*Lombo di Manzo alli Fagioli.*

*Rilievo* = Dissossate, e lardate un lombo di manzo di grossi lardelli di prosciutto; rifilatelo all'intorno, e legatelo collo spago; fatelo cuocere in una braciara con della buona poele del giorno antecedente già servita per la polleria, oppure se non l'aveste come quello all'Adobbo. Quando sarà cotto levatelo, scolatelo dal grasso, e glassatelo di una bella glassa color d'oro; servitelo con sotto un Ragù di fagioli al rosso, che siano ben rilevati con un filetto di aceto. La maniera di farlo la troverete all'articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

*Lombo di Manzo in Rot de Bif.*

*Rilievo* = Fate cuocere un lombo di manzo, rifilato intorno propriamente, allo spiedo, come  
quel-

quello all' Inglese . Avendo attenzione che sia sugoso , cioè , che quando si tagli faccia il sangue . Quando sarete nel momento 'di servire ponetelo nel piatto con , sotto una salsa al culi di Pomodoro , e che il manzo sia di un bel colore . Il modo di fare la salsa lo troverete alla pag. 92. , un buon sugo di manzo è ancora ottimo .

*Lombo di Manzo alla Maresciale .*

*Rilievo* = Lardate di lardelli di lardo ben conditi un lombo di manzo dissossato , mettetelo in una bracieria con fette di lardo e prosciutto sotto , e sopra , brodo quanto basti , mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , due cipolle con sei garofani , una carota , una panè , un mazzetto di petrose-molo con mezza foglia di alloro , due spicchi d'aglio , timo , basilico , sale , e pepe , coprite con un foglio di carta , fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra , e a corto brodo . Quando sarà cotto scolatelo dalla sua bresa , asciugatelo con una salvietta , ponetelo sopra il piatto , scioglietelo , e servitelo con sopra un Ragù di animelle di mongana , prugnoli , tartufi , uovette nonnate , creste , e fegatini di pollo . La maniera di farlo la troverete all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

*Lombo di Manzo alla Riscielieu .*

*Rilievo* = Abbiate un lombo di manzo di ottima qualità , dissossatelo , e rifilatelo intorno propriamente , fategli un buco nel mezzo , che passi per lungo da una parte all' altra . Tagliate in grossi filetti due fette di prosciutto , magro di vitella , una pollanca dissossata , una lingua

gua di manzo , marinate il tutto con erbe fine , qualche prugnolo , e tartufo trito , sale , e pepe fino , lardo rapato , un pezzo di butirro squagliato , il sugo di un limone , quattro rossi d'uova crudi ; ponete questa composizione dentro il lombo di manzo , e lo cucite , dandogli una formà rotonda ; mettetelo a cuocere in una bracieria, o marmitta con brodo, una bottiglia di vino di Sciampagnà , o altro vino bianco bollente , un mazzetto di petrosemo , con una foglia di alloro , cinque di dragoncello , due spicchi d'aglio , due cipolle con sei garofani , due carote , una panè ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , levatelo dalla bresa , scolatelo dal grasso , ponetelo sopra il piatto , scucitelo , e servitelo con una salsa all' Italiana rossa rilevata con un filetto d'aceto di dragoncello . La maniera di farla la troverete alla pag. 7.

*Lombo di Manzo alla Delfina .*

*Rilievo* = Prendete una bracieria , metteteci nel fondo qualche fetta di lardo , e di prosciutto , poneteci sopra un bel lombo di manzo rifilato all' intorno , che il filetto resti di sopra , copritelo di altre fette di lardo , e prosciutto , due cipolle con sei garofani , due carote , una panè , un mazzetto d' erbe con due spicchi d'aglio , un poco di sellero , mezza foglia di alloro , sale , e pepe . Fate sudare un poco sopra il fuoco , bagnate con una bottiglia di vino del Reno bollente , o altro vino bianco , ed altrettanto brodo . Fate cuocere lentamente con fuoco sotto , e sopra , quando sarà cotto passate la salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al suo pun-

punto , avendo attenzione al sale , e servitela sopra il lombo ; che sia bene scolato , e asciugato dal grasso . A tutti questi lombi di manzo , se incollerete il coperchio della braciara con carta , acqua , e farina , farete assai bene .

*Filetto di Lombo di Manzo in Bif-stek .*

*Antrè* = Prendete un filetto di manzo , levategli bene il grasso , i nervi , e le pelli ; tagliatelo in fette per traverso della grossezza di un dito , battetele alquanto , e marinatetele con olio , sale , e pepe schiacciato ; quando sarà l' ora di servire ponetele sopra la gratella con sotto fuoco allegro , fatele cuocere al suo punto , dovendo essere sugose , e fare un poco di sangue . Servitele con una salsa all'Aspic con dentro un poco di rocambole trite , la maniera di farla la troverete alla *pag. 74.* , ovvero fate ridurre un poco di aceto con scalogne trite , e bagnate coll' aspic , o sugo di manzo .

*Filetto di Manzo in Granadine .*

*Antrè* = Levate bene a un filetto di lombo di manzo tutti i nervi , grasso , e pelli , tagliatelo in grosse fette per traverso , battetele un poco per renderle eguali , piccatele tutte nel mezzo , di minuto lardo a guisa di una Rosa . Abbiate un Salpiccone di animelle , prugnoli , tartufi , code di gamberi , il tutto crudo , che troverete all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* , cucite intorno con una specie d' infilsetta , che il lardo resti fuori , e che tirando il filo stringa la carne , dategli una forma rotonda , come un grosso pomo , imbianchite le granatine all' acqua bollente , ponetele alla fresca ; mettetele in una cazarola come piccioli fricandò , coperte di fette di lar-

lardo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolla con due garofani , quattro scalogne , uno spicchio d'aglio , un pezzo di carota , una testa di sellero , poco sale , bagnate con brodo ; e coprite con un foglio di carta . Fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte , passate il fondo al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di biondo di mongana , o altro brodo colorito , fate consumare a fuoco allegro al punto di una glassa , che sia color d'oro , glassateci le granatine , e servitele con sotto una salsa all' Spinaci , che troverete alla pag. 76.

*Filetto di Manzo alla Pompadura .*

*Antrè* = Prendete un filetto di manzo , levategli tutti i nervi , e le pelli , fategli un buco , che passi da una parte all'altra in tutta la sua lunghezza , nel quale vi porrete prugnoli , o tartufi , secondo la stagione , scalogna , petrosemolò , una punta d'aglio , il tutto ben trito , e mischiato con sale , pepe fino , lardo rapato , butirro squagliato , due rossi d'uova crudi , e sugo di limone ; fate rimanere un poco di questo ripieno , che facendo dei tagli di sotto al filetto col coltello , vi metterete in ciascheduno un poco del ripieno sudetto ; dopo involtate il filetto in una rete di majale , o di mongana , legate le due estremità , fatelo cuocere allo spiedo , bagnandolo con un poco d'olio , e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco . Quando sarà cotto , e che la rete avrà preso colore , spolverizzatolo con mollica di pane grattato fino , e servitelo con sotto un sugo di manzo , e sugo di limone .

*Filetto di Manzo alla Poevrada :*

*Antrè* = Pulite propriamente un filetto di manzo di tutti i nervi, grasso, e pelli, piccatelo di minuto lardo, marinatelo con olio, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, fusti di petrose-molo, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, due fette di limone senza scorza. Dopo due, o tre ore di marinada, infilatelò allo spiedo, fatelo cuocere al suo punto, bagnandolo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, se lo avete, che sia di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una salsa alla Poevrada, che troverete alla pag. 70. Lo potete servire ancora a qualunque altra salsa, o d'Erbe, o Piccante, o a qualunque Ragù di verdura.

*Filetto di Manzo all' Erbe fine :*

*Antrè* = Prendete un filetto di manzo, levategli i nervi, e le pelli, come li precedenti, lardatelo per lungo di grossi lardelli di lardo conditi con erbe fine, e spezie fine, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, legandolo per le due estremità, acciò formi una specie di ciambella. Quando sarà un poco imbianchito, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, sale, e pepe fino, fate cuocere a picciolo fuoco a due terzi della cottura. Quindi passate la salsa, digrassatela, aggiungeteci un poco di cullì, un poco di sugo di manzo, petrose-molo, scalogna, prugnoli una punta d'aglio, cinque foglie di dragoncello, il tutto trito ben fino, metteteci dentro il filetto di manzo, fatelo finire di cuocere, che la salsa sia consuma-

ta al suo punto , giu-ta di sale , e servitelo con sugo di limone .

*Filetto di Manzo all' Ammiraglio .*

*Antrè* = Tritate quattro , o cinque cipolle , lavatele , e spremetele bene , passatele sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , quando saranno color d'oro . levatele dal fuoco , aggiungeteci tre alici tagliate in filetti , un poco di lardo rapato , tre rossi d' uova crudi , poco sale , pepe fino , un pochetto di basilico in polvere . Abbiate un filetto di manzo ben pu'ito dei nervi , e pelli , fatelo imbianchire un momento all' acqua bollente , poi tagliatelo al di sotto per traverso a scala , senza che le fette siano divise del tutto ; ponete framezzo a tutte queste fette un poco della cipolla che avete preparata , rendete al filetto la sua prima forma come se fosse intiero , involtatelo in una rete di majale , o di mongana , legate le due estremità , fatelo cuocere allo spiedo . Quando sarà cotto , e di un bel color d'oro , servitelo con una salsa fatta con cullì , biondo di mongana , o altro brodo colorito , e un buon sugo di limone .

*Filetto di Manzo alla Nivernoese .*

*Antrè* = Levate propriamente ad un filetto di manzo ogni nervo , e pelle , piccatelo di minato lardo . Fate una marinada in questa maniera : prendete una cazzarola , metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , mezzo bicchiere d'aceto , un bicchiere di brodo , sale , pepe , quattro garofani , un pizzico di coriandoli schiacciati , una foglia di alloro , una cipolla in fette , due spicchi d'aglio , timo , basilico , fusti di perrosemolò , fate scaldare sopra il fuoco movendo

do sempre , tirate indietro la cazzarola , poneteci dentro il filetto , lasciatelo marinare quattr' ore , poi scolatelo , ponete una fetta di lardo dalla parte che non è piccato , involtatelo con carta imbutirrata , fatelo cuocere allo spiedo , e servitelo di un ben color d'oro , con sotto una salsa alla Nivernoese , che troverete alla pag. 66.

*Filetto di Manzo all' Italiana .*

*Antrè* = Quando avrete levato ad un filetto di manzo tutti i nervi , e le pelli , piccatelo di minuto lardo , e fategli dei tagli dalla parte opposta , nelli quali vi porrete petrosemolo , cipolla , scalogna , prugnoli , una punta d'aglio ; il tutto ben trito , timo , basilico , alloro in polvere , sale , e pepe schiacciato , maneggiato il tutto con lardo rapato ; incartate il filetto , e mettetelo allo spiedo , quando sarà cotto , scartatelo , e panatelo di mollica di pane grattato ben fino dalla parte che non è piccato , fategli prendere un bel color d'oro , e servitelo con sotto una salsa picciola Italiana , che troverete alla pag. 74.

*Petto di Manzo alla Reale .*

*Rilievo* = Prendete un bel petto di manzo , tagliategli le coste corte , alzategli la pelle carnuta , che ha di sopra , e poneteci framezzo un buon Ragù di due capponi , con prugnoli , tartufi ; ma questo deve esser crudo ; all' Articolo de' Ragù vedrete la maniera di farlo . Cucite tutto all'intorno il petto , imbianchitelo all' acqua bollente ; fatelo cuocere con brodo , vino bianco bollente , un grosso mazzetto di petrosemolo , cipolle , quattro garofani , due spicchi d'aglio , una foglia di alloro , timo , basilico , otto scalogne , un quarto di noce moscata , sale , pepe sano , e lungo ,

fette di lardo , e prosciutto , coprite con un foglio di carta , fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto scolatelo bene dal grasso , asciugatelo con un panno , scucitelo , levategli tutte le ossa delle coste , glassatelo come un fricandò , e servitelo , con sotto , quella salsa , che più vi piacerà . Potete anche in luogo di glassarlo porvi sopra una Senteminult , panarlo , e fargli prendere un bel color d'oro al forno , e servirlo con sotto una buona salsa alla Spagnuola . La maniera di farla alla pag. 65.

*Petto di Manzo alla Senteminult .*

*Rilievo* = Rifilate all'intorno un petto di manzo , legatelo , e ponetelo a cuocere nella marmitta . Quando sarà quasi cotto mettetelo in una bracierà con un poco di brodo , sale , pepe , un mazzetto d'erbe diverse con una cipolla , due spicchi d'aglio , sei garofani , timo , alloro , basilico , fette di carota , due bicchieri di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , fatelo finire di cuocere , e prendere buon sapore . Dopo scolatelo , ponetelo sopra una torriera , ovvero sopra un piatto , stendeteci sopra una Senteminult , spolverizzatelo con mollica di pane ben fino , e fategli prendere colore al forno . Mettete il petto nel suo piatto bene asciugato dal grasso , e servitelo con sotto una Salsa Piccante , che troverete alla pag. 20.

*Petto di Manzo in diverse maniere .*

*Rilievo* = Il petto di manzo cotto , che sarà in una bresa , ovvero nella marmitta per allessato , fategli prendere gusto come sopra , scolatelo , asciugatelo dal grasso , e servitelo con qualunque Salsa , Ragù , o Guarnizione d'Erbe , che giudicavate a proposito . Il Petto di manzo Sfumato , e allo

Scarlatto , si possono vedere all'articolo dei Riffreddi *Tom. VI. Cap. I.*

*Tenerumi di Manzo in diverse maniere .*

*Grosso Antrè* = Tagliate i tenerumi di un petto di manzo della grossezza che vorrete, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, e poscia imbianchire all'acqua bollente, passateli alla fresca, poneteli a cuocere con brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un mazzetto d'erbe con una cipolletta, una foglia di alloro, timo, basilico, due spicchi d'aglio, quattro garofani, fette di cipolle, carote, sale, e pepe schiacciato. Quando sono cotti, prendete il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, e ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di cerfoglio imbianchito, e trito fino; fate stringere sopra il fuoco, aggiungeteci un sugo di limone, o un filetto d'aceto, e servite sopra li tenerumi. Per farli diversamente; quando sono cotti come sopra, ovvero in una bresa, li potete servire con qualunque Salsa, Purè, Ragù, o Guarnizione di vostro genio, come anche con Cavoli, e Salsiccie; ma questi si fanno cuocere uniti alli tenerumi, e le salsiccie non vi si pongano, che un ora prima di servire. Ne parlerò ancora all'articolo delle Terrine nel *Tom. III. Cap. IV.*

*Carrè di Manzo alla Provenzale .*

*Grosso Antrè* = Prendete un carrè di manzo, cioè quattro, o cinque coste unite insieme, tagliategli le ossa corte, e levategli quelle della schiena, lardatelo per lungo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con spezie fine, ed erbe fine;  
met-

mettetelo in una bracierà con qualche fetta di lardo , e prosciutto , una cipolla con tre garofani , una carota , una panè , quattro scalogne , uno spicchio , d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro , timo , basilico , sale , e pepe schiacciato , un bicchiere di vino di Grave bollente , o altro vino bianco , un poco di brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere lentamente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa , e servitelo con sopra una salsa Ascè , che troverete alla pag. 82.

*Carrè di Manzo Glassato :*

*Grosso Antrè* = Rifilate , e aggiustate propriamente un carrè di manzo come il precedente , fatelo cuocere nella stessa maniera . Quando sarà cotto tiratelo fuori , scolatelo dalla bresa , e glassatelo con una buona glassa color d'oro . Se non l'avete passate la detta bresa , che non sia salata , digrassatela , aggiungeteci un poco di sugo , ponetela in una cazzarola della grandezza del carrè fatela consumare a fuoco allegro al punto di una glassa , metteteci dentro il manzo , grassatelo bene dalla parte superiore , e servitelo con sotto un Ragù di Rape al rosso , che troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Carrè di Manzo all'Inglese .*

*Grosso Antrè* = Questo si fa come la culatta di manzo alli Pomi di terra pag. 129. e servitelo con una salsa fatta in questa maniera . Prendete una cazzarola , poneteci metà sugo , e metà culi , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , e pepe schiacciato , mezzo bicchiere d'aceto con-

suma.

sumato , stringete sopra il fuoco , e versate sopra li Pomi di terra ; che la salsa sia legata una cosa giusta .

*Carrè di Manzo al Culi di Rape .*

*Grosso Antrè* = Prendete un carrè di manzo di quattro , o cinque coste , riflatelo bene all'intorno , levategli tutti i nervi , e le pelli , e tagliategli le ossa corte , piccatelo di minuto lardo , marinatelo con olio , sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , due foglia di alloro in pezzi , due spicchi d'aglio , fusti di petroseuolo , dopo due ore di marmada , fatelo cuocere allo spiedo di un bel color d'oro , e ben sugoso ; servitelo con sotto una salsa al culi di Rape , che troverete alla pag. 91.

*Carrè di Manzo in Fricandò .*

*Grosso Antrè* = Aggiustate , e rifilate un carrè di manzo , come il precedente , piccatelo di minuto lardo , fatelo cuocere , come la noce di manzo in fricandò , glassatelo di un bel colore , e servitelo con sotto una salsa alli Cedrioli , che troverete alla pag. 76.

*Coste di Manzo all' Olandese .*

*Antrè* = Prendete una costa di manzo , o due , tagliategli l'osso corto , e dissossatele di tutto il resto , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro , e lardo rapato , aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà , petroseuolo , cipolla , scalogna , crescione , dragoncello , pimpinella , cerfoglio , sivetta , il tutto ben trito , un poco di brodo colorito , sale , e pepe schiacciato ; fate cuocere a fuoco lento . Quando saranno cotte , ponetele sopra il piatto , digrassate la salsa , e legatela  
con

con una liason di tre , o quattro rossi d' uova ; sugo di limone , e servitela sopra le coste .

*Costa di Manzo alla Remolada .*

*Antrè* = Abbiate una costa di manzo un poco grossa , dissossatela tutta alla riserva dell'osso principale , che tagliarete corto ; lardatela per traverso di lardelli di lardo conditi , e riflati al paro della carne , fatela cuocere a picciolo fuoco con brodo , qualche fette di lardo , e prosciutto , un poco di sale , un mazzetto d' erbe con mezza foglia di alloro , timo , e basilico , una cipolla con tre garofani , uno spicchio d' aglio ; quando sarà cotta , ponetela sopra un piatto con un poco del grasso della sua bresa , sale , e pepe schiacciato ; prima che si raffreddi del tutto poneteci un rosso d' uovo ; mescolatelo col grasso , ungeteci la costa per tutto , panatela di mollica di pane ben fina , fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella , e servitela con sotto una salsa alla Remolada , che troverete alla pag. 68.

*Costa di Manzo in diverse maniere .*

*Antrè* = Tanto il carrè , che le coste sole di manzo si possano servire in molte maniere , cioè , dopo cotte alla bresa , come si è detto di sopra si servono con diverse Salse , e Ragù . Anche il carrè piccato , ovvero solamente glassato , si serve come sopra con diverse Salse , e Ragù . Si possano anche le coste di manzo panarle crude , e cuocerle alla gratella come quelle di mongana , oppure nel loro sugo con tutte sorte d' erbe fine ; ma bisogna che siano molto tenere .

*Rognone di Manzo alla Roberta .*

*Orduvre* = Tagliate quattro , o cinque cipolle in dadini , passatele sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , quando saranno mezze cotte , metteteci un rognone di manzo tagliato in fette fine , aggiungeteci sale , e pepe schiacciato , fate cuocere dolcemente , poichè il rognone renderà sufficiente sugo per cuocere . Nel momento di servire poneteci un poco di mostarda , e un buon filetto d' aceto . Potete anche cuocerlo tagliato in filetti come il manzo stufato , abbondante d' erbe d' odore ; vedete alla pag. 147.

*Rognone di Manzo al Culi di Pomodoro .*

*Orduvre* = Fate cuocere un rognone di manzo tagliato in filetti in una buona bresa . Quando sarà cotto , scolatelo del grasso , e ponetelo in un buon culi di pomodoro fatto di buon gusto , e servitelo con pepe schiacciato . Il modo di fare il culi di pomodoro lo troverete alla pag. 13 . In Italia per altro si fa poco uso de' rognoni di qualunque sorte essi siano : si possano bensì accomodare in diverse maniere tanto in Pasticcio , che a qualunque Salsa , o Ragù .

*Zinna di Vacca all' Italiana .*

*Orduvre* = Prendete una zinna di vacca lattante , e che sia d' animale giovane , allessatela una mezza ora , tagliateli tutti i nervi , e le pelli , che gli sono intorno , e rifilatela ben eguale , lardatela per traverso de' lardelli lunghi di prosciutto conditi con erbe fine , pepe fino , e sugo di limone , mettetela in una marmitta con qualche fetta di lardo , e prosciutto , una cipolla con tre garofani , una carota ,  
una

una panè , un mazzetto d' erbe con mezza foglia di alloro , timo , e basilico , due spicchi d' aglio , sale , pepe sano , e brodo finchè resti coperta , fatela cuocere dolcemente ; quando sarà cotta , tiratela fuori dalla bresa , ponetela sopra un piatto , conditela ancora con poco sale , e pepe schiacciato , e tanto grasso della sua bresa , quanto basti per panarla : allorchè sarà un poco raffreddata , ponete un rosso d' uovo nel grasso , mescolate bene , ungeteci tutta la zinna all' intorno , panatela di mollica di pane grattato fino , fategli prendere al forno un bel color d' oro , e servitela scolata dal grasso , con sotto una salsa alli Capperi , che troverete alla pag. 81.

*Zinna di Vacca in Fricassè .*

*Orduvre* = Prendete una zinna lattante , allessatela , e tagliategli tutto all' intorno i nervi , e le pelli ; fatto questo la taglierete in tanti pezzi eguali non molto grossi ; poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , cipolla , scalogna , petroseuolo , prugnoli , una punta d' aglio , il tutto trito , passate sopra il fuoco , aggiungeteci , sale , e pepe schiacciato , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , altrettano brodo , fate cuocere a fuoco lento , che consumi al punto di una salsa ; nel momento di servire , digrassate , levate il prosciutto , ed il mazzetto , e legate con una liason di tre rossi d' uova , e un gran sugo di limone , o di agresto .

*Zinna di Vacca in diverse maniere .*

*Orduvre* = La zinna di vacca , quando sarà cotta in una bresa , come si è detto di sopra , si può servire a qualunque Salsa , o Ragù . Tagliata in fette si può friggere indorata , e panata , o soltanto indorata . Si può anche panare , e cuocere sulla gratella ; alla Senteminult ; al Grattino come i palati di manzo ; al Parmigiano come la trippa ; in fette ripiene , e fritte ; al forno come il fegato alla Veneziana , in Torta , in Pasticcio ; ma di queste ne parlerò all' Articolo della Pasticceria *Tom. IV. Cap. IV.*

*Polpette in Manzo .*

*Orduvre* = La diversa maniera di fare delle Polpette di manzo , di vitella , o di mongana , si troverà all' articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.*

*Orecchie di Manzo in diverse maniere .*

*Orduvre* = Prendete delle orecchie di manzo ben pulite , allessatele un quarto d' ora , poi fatele cuocere con brodo , un poco d' acquavita , un mazzetto d' erbe diverse , due cipolle con quattro garofani , due spicchi d' aglio , una foglia di alloro , sale , e pepe sano , mezza libbra di grasso di manzo , due carote , una panè . Quando sono cotte scolatele , ponetele sopra il piatto , arricciatele , servitegli sopra quella salsa , che più vi piacerà , che sia alquanto piccante . Potete ancora tagliarle in due parti , e panarle , come li piedi alla Senteminult , e servirle con una salsa alla cipolletta , o alla scalogna con sugo di limone , o agresto .

*Polpette involtate di Manzo :*

*Antrè* = Tagliate in fette fine un pezzo di scannello di manzo , o filetto , o qualche altro taglio , ma che sia magro , battetele ben sottili , bagnandole con un poco d'acqua . Stendete sopra ad ogni fetta un poco di farsa come troverete descritta all'articolo delle Polpette , o Coppiette di Manzo *Tom. IV. Cap. 1.* Involtatele , che siano eguali , ed infilatele a due per due , o più , a spiedini di legno sottili . Ponete in una cazzarola qualche fettina di lardo , quattro fettine fine di prosciutto ; aggiustateci sopra le polpette , conditele con sale , pepe , una cipolla con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando averanno preso un bel colore da una parte , voltatele dall'altra , che farete colorire egualmente ; indi metteteci un pizzico di farina , bagnate con brodo , o sugo di pomodoro , fatele cuocere dolcemente . Allorchè saranno cotte digrassatele , levate le polpette dagli spiedini , mettetele in un'altra cazzarola , passateci la salsa per setaccio , che stia bene di sale , e servitele .

*Manzo Garofanato .*

*Antrè* = Abbiate un bel pezzo di scannello , o culatta , battetelo alquanto , lardatelo di lardelli di lardo , e prosciutto , conditi con petroseuolo , persa , basilico , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito fino , sale , pepe , garofani in polvere , e sugo di mezzo limone . Prendete una bracieria , metteteci qualche fetta di lardo , e prosciutto , aggiustateci sopra la carne , conditela con poco sale , pepe , una cipolla con due garofani , un  
maz-

mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , coprite con un foglio di carta . Fate cuocere con fuoco leggiero sotto , e sopra , ed incollate con carta il coperchio della bracieria acciò non svapori . Dopo due ore scoprite , fate prendere un bel color d' oro se non lo avesse ; bagnate con brodo , e fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotta , e consumata la salsa al suo punto , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela sopra il manzo con sugo di limone . Quando è la stagione de' pomodoro , in luogo di bagnare col brodo , bagnate col sugo di pomodoro . Se volete la salsa legata , metteteci un pizzico di farina prima di bagnare .

*Manzo Stufato .*

*Antrè* = Questo è il nostro Stufato : Vivanda universale, ed ottima, allorchè è ben fatta , e di buona carne . Alcuni che amano la carne grassa preferiscono la costa vuota allo scannello , altri , che amano la carne magrà dicono , che lo scannello è migliore , onde ognuno prenderà quella , che più gli aggrada . Per farlo , tagliate la carne in pezzi grossi una cosa giusta ; per ogni libbra di carne valutete un oncia di lardo , che triterete ben fino , al quale aggiungerete cipolla , scalogna , petroseuolo , due , o tre spicchi d'aglio , o più o meno , secondo la quantità della carne , persa , e basilico , il tutto trito fino . Mettete questo battuto in una cazzarola , o come noi diciamo in una stufarola , unito alla carne , condite con sale , pepe , e spezie fine . Fate cuocere a fuoco leggiero ; quando principia ad asciugarsi aggiungeteci mezzo bicchiere di  
vino

vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo ; bagnate con brodo , fatelo cuocere sempre ristretto con poca salsa e ben chiuso . Quando sarà cotto digrassatelo , e servitelo giusto di sale . In questa vivanda tutto ciò che vi si mette ci stà bene , come selleri , rape , melecotogne , pera , carote , cipollette , tartufi , pomodoro , funghi ; è ottimo specialmente colle pera , e sugo di pomodoro . Le erbe si allessano prima , e poi si uniscono alla carne , quando è giunta ad una certa cottura , acciò termini di cuocere contemporaneamente all' erbe . Le pere , ed i cotogni si mettono crudi nella carne tagliati a spicchi . Le rape si friggono prima nello strutto di un color d'oro . Il sugo di pomodoro si fa in questa maniera non solo per lo stufato , ma anche per tutt'altra vivanda di tal natura , cioè , tagliate dei pomodoro , quella quantità che avrete di bisogno , dategli una mezza spremuta , metteteli in una cazzarola con fusti di petroseuolo , basilico , qualche spicchio d' aglio , un poco di sellero , fette di cipolla , qualche scalogna se l'avete ; ponete sopra il fuoco , fateli bollire un' ora dolcemente , poscia passateli al setaccio , con una cucchiaja a forza di braccia , dovendo passar tutto alla riserva delle pelli , e de' semi , e servitevi di questo sugo in tutto ciò , che vi bisogna .

## CAPITOLO TERZO.

## Della Vitella Mongana .

*Cognizioni della Mongana .*

**I**n tutta l'Italia le migliori Vitelle da latte , che noi abbiamo sono la Vitella Mongana de' pascoli ubertosi della Campagna di Roma ; e la Vitella di Sorrento , paese ameno nelle vicinanze di Napoli . Ciò nonostante nella Lombardia , e segnatamente ne' contorni ridenti della Città di Milano si trovano delle ottime Vitelle lattanti ; ma per il sapore e buon gusto della loro carne , la mongana di Roma , quando specialmente è stata allattata da due madri , come volgarmente si dice , è molto superiore alle altre . Di questo animale se ne fa molto uso nella Cucina . La sua carne forma un' alimento eccellente , perchè sano e salubre , e conviene ad ogni età e temperamento . La Vitella mongana per esser buona , deve essere lattante , non tanto picciola , e non tanto grossa , e quella di pelo rosso è migliore delle altre . Si deve scegliere la carne della Vitella mongana , ossia da latte , bianca che approssimi ad un colore perlineo , e grassa . Le parti , che s'impiegano alla Cucina sono la Testa intiera , o divisa , le Orecchie , gli Occhi , il Cervello , la Lingua , il Fegato , i Piedi , la Lattughella , la Trippa , gli Schinali , la Rete , le Animelle . Nel quarto d'avanti , la Spalla , il Carrè , il Petto , li Tenerumi del Petto , il Filetto , il Collo . In quello di dietro , la Coscia vuota , la Noce , la Culatta , il Lombo , il Rognone ,

ne, il Garretto, la Coda; bisogna, come il Manzo, servirsi prima delle parti più delicate, e le altre lasciarle alquanto infrollite, ma molto meno l'Estate, che l'Inverno. Evvi delle vitelle da latte, che subito ammazzate la loro carne si corrompe assai facilmente; altre che subito morte, ancorchè la carne non si corrompa, hanno un pessimo odore, e sapore; ed altre appena morte la loro carne diviene verminosa. Tutto ciò accade a questi animali nell'Estate, come ho io osservato in alcuni paesi della Romagna, del Bolognese, e del Milanese.

*Testa di Mongana alla Poevrada.*

*Antrè* = Abbiate una testa di mongana ben pulita, dissossategli tutto il muso fino agli occhi, e tagliateglielo senza offendere la lingua, e la pelle; levategli il nero degli occhi, fatela sgorgare nell'acqua una buon'ora vicino al fuoco, cambiandogliela due, o trè volte, allessatela un momento all'acqua bollente, passatela alla fresca, involtatela in una salvietta, ponetela in una marmitta con acqua, cipolle, carote, un mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, sei garofani, quattro fette di limone senza scorza, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, sale, e pepe sano; fate cuocere a fuoco lento, e schiumate. Quando sarà cotta, levatela dalla salvietta, che sia ben bianca, ponetela sopra il piatto, apritegli il cervello, levandogli le due ossa del cranio, levate la pelle alla lingua, tagliatela in mezzo per lungo, scolate il brodo dal piatto, servitela con sopra una buona salsa alla Poevrada, e se volete un rosso d'uovo tosto e petrose-molo trito sopra, oppure la potete servire semplicemente

plicemente con sale , pepe schiacciato , e petrose-  
molo intorno . La maniera di fare la Poevrada la  
troverete alla pag. 70.

*Testa di Mongana all' Avaro .*

*Antrè* = Fate cuocere una testa di Mongana ,  
come la precedente , ponetela sopra il piatto ,  
apritegli il cervello , levate la pelle alla lingua ,  
spaccatela per lungo , ungetela con butirro , e ros-  
so d'uovo mescolato insieme , sale , e pepe schiac-  
ciato , panatela di pane grattato , fategli prende-  
re colore sulla gratella , e unitela alla testa ; sco-  
late bene il brodo del piatto , conditela con sale ,  
pepe schiacciato sopra , petrosemolo intorno , e  
servitela con una salsa all' Avaro in una salsiera .  
La maniera di farla la troverete alla pag. 84.

*Testa di Mongana alla Contessa .*

*Antrè* = Dissossate tutta intiera una testa di mon-  
gana ben pulita , lavatela , ed asciugatela . Il  
cervello , e la lingua vi potranno servire per  
qualche altra cosa : Abbiate una buona farsa di  
Chenef , stendetene una porzione sopra la testa ,  
metteteci in mezzo un buon Ragù freddo , di ani-  
melle , o di piccioni , o una fricasse di pollastri ,  
ricoprite con altrettanta farsa , cucite la testa ,  
che torni nella sua forma naturale , copritela di  
fette di lardo , e qualche fetta di limone senza  
scorza , involtatela in una salvietta , legatela , fa-  
tela cuocere in una bresa , fatta con brodo , due  
bicchieri di vino bianco bollente , due fette di  
prosciutto , una cipolla con quattro garofani , una  
carota , una panè , due spicchi d'aglio , sei sca-  
logne , un mazzetto d'erbe diverse , con mezza  
foglia di alloro , un poco di sellero , timo , basi-  
lico , sale , e pepe sano . Quando sarà cotta leva-

tela dalla salvietta , ponetela sopra il piatto , scu-  
citetela , scolate bene il brodo ; e servitela , che sia  
bella bianca , con sopra una salsa alla Spagnuola ,  
e sugo di limone , che potete vedere alla pag. 65.  
Per la farsa di Chenef, ed i Ragù nel Tom. IV. Cap. I.

*Testa di Mongana al Sultano .*

*Antrè* = Dissossate del tutto una testa di monga-  
na , distatene la carcassa , e levategli la lingua ,  
ed il cervello : la lingua fatela cuocere in una  
bresa , ed il cervello dopo pulito , fatelo cuocere  
nell' acqua , e sale ; quando la lingua sarà cotta ,  
levategli la pelle , e tagliatela in filetti per tra-  
verso , il cervello tagliatelo in grossi dadi . Pren-  
dete una cazzarola , metteteci un pezzo di butir-  
ro , scalogna , petrosemolò , prugnoli , tartufi ,  
cipolla , una punta d' aglio , il tutto trito , passate-  
ci i filetti della lingua , aggiungeteci sale , e pepe  
schiacciato , bagnate con un poco di culi bianco ,  
fate bollire un momento , uniteci i dadi di cer-  
vello , e legate con una liason di tre rossi d' uova ,  
e sugo di limone ; prendete la testa , stendetela  
sopra un panno pulito , poneteci dentro tutto  
all' intorno una farsa di Chenef , ed in mezzo il  
Ragù sudetto , che sia freddo ; cucitela , coprite-  
la di fette di lardo , e qualcuna di limone senza  
scorza , involtatela in una salvietta ; fatela cuo-  
cere in una bresa come quella alla Contessa , e  
servitela ben scolata dal grasso , con sopra una  
salsa al Sultano , che troverete alla pag. 87.

*Testa di Mongana alla Mentenon .*

*Antrè* = Dissossate una testa di mongana , come  
quella al Sultano , pestate il cervello crudo , ag-  
giungeteci sei , ovvero otto rossi d' uovi tosti ,  
mollica di pane disseccata con latte , e fiore di  
lat-

latte , petrosemolo , scalogna , prugnoli , o tartufi freschi ; o secchi , il tutto trito , un pezzo di butirro , sale , pepe fino , noce moscata , e tre rossi d'uova crudi . Stendete questa farsa sopra la pelle della testa ; prendete la lingua cotta per metà , levategli la pelle , tagliatela in filetti , poneteli dentro una cazzarola con animelle imbianchite , scalogna , cipolla , petrosemolo trito , prugnoli , o tartufi freschi in fette , un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , sale , e pepe fino , passate un momento sopra il fuoco , bagnate con un poco di culi bianco , fate finire di cuocere , legate con una liason di tre rossi d'uova , e sugo di limone , fate raffreddare , levate il prosciutto , e mettete questo Ragù , che vi sia poca salsa nel mezzo della testa , cucitela , copritela di fette di lardo , e qualcuna di limone senza scorza , involtatela in una salvietta , fatela cuocere come le precedenti , e servitela ben scolata , con sopra una salsa alla Nivernoese , che troverete alla pag. 66.

*Testa di Mongana alla Senteminult .*

*Antrè* = Quando la testa di mongana sarà cotta come alla Poevrada , apritela sopra il cranio , e levategli il cervello , pestate nel mortajo un poco di petto di pollo arrosto , aggiungeteci un pezzo di butirro ; mollica di pane disseccata nel latte , e stretta con rossi d'uova , il cervello della mongana , petrosemolo , scalogna , prugnoli , o tartufi , il tutto trito , tre , o quattro rossi d'uova crudi , sale , pepe fino , e noce moscata . Farsiteci il sito del cervello , le orecchie , e il di sopra della testa ; coprite tutto all'intorno con una Senteminult , panatela con molli-

ca di pane grattata fina . Mettetela a un forno temperato fintantochè la farsa sia cotta , e che abbia preso colore ; servitela scolata dal grasso , con sotto una salsa Piccante , che troverete alla pag. 87.

*Testa di Mongana al Verd Galand.*

*Orduvre* = Levate a una testa di mongana il cervello , gli occhj , le orecchie , la lingua , le guancie , fate sgorgare il tutto nell' acqua vicino al fuoco . Il cervello fatelo imbianchire , levandogli prima la pelle , ed il resto dopo ben lavato , e imbianchito ponetelo a cuocere con brodo , un bicchiere d' aceto bianco , sale , quattro scalogne , tre fette di limone senza scorza , due spicchi d' aglio , una cipolla con tre garofani , un mazzetto d' erbe diverse , una carota ; non bisogna però mettere il cervello , che alla metà , e più della cottura ; quando il tutto sarà cotto scolate , e tagliate il cervello in due parti ; abbiate , una pastella per frittura , nella quale metterete una gran quantità di foglie di petrosemolo capato minuto , intingeteci dentro i pezzi di testa di mongana , che siano freddi , e fateli friggere di bel colore .

*Testa di Mongana a qualunque Salsa .*

*Antrè* = Quando la testa di mongana sarà cotta come alla Poevrada , o in una Bresa , oppure con acqua , sale , una cipolla in fette , due spicchi d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse , quattro garofani , la potete servire con qualunque salsa Piccante , di Pomodoro , Italiana rossa rilevata con un buon fletto d' aceto , Agro-dolce , Remolada calda , Remolada fredda , Povero uomo , Nivernoese , alla Mostarda , al Porchetto ,

Ver

Verde fredda , Ravigotta fredda ; àlli Capperi .  
Le salse fredde in una salsiera , e le calde come  
vi piacerà . Vedete l'Articolo delle Salse .

*Orecchie di Mongana al Sultano .*

*Orduvre* = Prendete quattro , ó sei orecchie di  
mongana ben pulite , fatele sgörgare nell'acqua  
vicino al fuoco , poscia imbianchire all'acqua bol-  
lente , mettetele a cuocere con brodo , fette di  
lardo , e di prosciutto , un pezzo di butirro , tre  
fette di limone senza scorza , un mazzetto d'er-  
be diverse , una cipolla con due garofani , uno  
spicchio d'aglio , due scalogne , sale . Quando  
saranno cotte , e ben bianche , spuntategli l'estre-  
mità dell' orecchie , arricciatele , asciugatele con  
un panno pulito , ponetele sopra il piatto , e  
servitele con sopra una salsa al Sultano , che  
troverete alla pag. 87.

*Orecchie di Mongana al Gratino .*

*Orduvre* = Abbiate una farsa di Gratino cruda ,  
stendetene un dito sopra il piatto , che dovete ser-  
vire , aggiustateci sopra quattro orecchie di mon-  
gana cotte come le precedenti , guarnitele tutte  
all' intorno di cipollette cotte in un buon brodo ;  
coprite il tutto con fette di lardo di già cotte  
in qualche bresa , ed un foglio di carta , met-  
tetele a un forno temperato , e' nel momento di  
servire levate la carta , e le fette di lardo , asciu-  
gate bene il grasso , e versateci sopra una sal-  
sa all' Italiana rossa , in cui vi sia un filetto di  
aceto . Il modo di fare la salsa lo troverete alla  
pag. 65 . E quello di fare la farsa , nel Tom. IV.  
Cap. I.

*Orecchie di Mongana al Culi di Pomodoro :*

*Orduvre* = Prendete quattro , o sei orecchie di mongana ben pulite , e bianche ; fatele imbianchire all'acqua bollente , e cuocere con brodo , quattro fette di limone senza scorza , fette di lardo , e prosciutto , una cipolla con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse , tre scalogne , due spicchi d'aglio , un pezzetto di butirro , sale , pepe sano . Quando saranno cotte asciugatele bene dal grasso , che siano bianche , ponetele sopra il piatto , arricciatele , e servitele con sopra una salsa al culi di Pomodoro , che troverete alla pag. 92.

*Orecchie di Mongana Panate .*

*Orduvre* = Allorchè le orecchie di mongana saranno cotte come sopra , scolatele , e ponetele sopra un piatto con poco sale , pepe schiacciato , ed un pezzo di butirro squagliato . Quando saranno quasi fredde , aggiungeteci un rosso d'uovo , mescolatelo bene col butirro , ungeteci le orecchie da pertutto , panatele di mollica di pane grattata fina ; fatele cuocere alla gratella di bel colore , e servitele con sotto una salsa alla Remolada calda , che troverete alla pag. 68.

*Orecchie di Mongana all' Italiana .*

*Orduvre* = Fate cuocere quattro , o sei belle orecchie di mongana in una bresa , come si è detto di sopra . Allorchè saranno cotte , asciugatele , ponetele sopra il piatto , che dovete servire , tagliategli una porzione dell'estremità dell'orecchie , arricciatele , e metteteci sopra a ciascheduna un uovo nomato imbianchito , e levate la pelle , e all'intorno guarnite le orecchie con creste di pollastro , granelletti de' medesimi ,

code di gamberi , il tutto cotto separatamente , e servite con sopra una salsa picciola Italiana , e sugo di limone , che troverete alla pag. 74 .

*Orecchie di Mongana alla Madalena .*

*Orduvre* = Quando le orecchie di Mongana saranno cotte come al Sultano , asciugatele , e ponetele sopra il piatto ; tagliate a ciascheduna l'estremità delle orecchie , arricciatele , e poneteci sopra un culo di carciofo cotto in un bianco , con entro un'animella di capretto glassata , e servite con un culi di Prosciutto rilevato con un buon sugo di limone , che troverete alla pag. 7 .

*Orecchie di Mongana Farsite , e Fritte .*

*Orduvre* = Prendete quattro , o sei orecchie ben pulite , imbianchitele all'acqua bollente , fatele cuocere con brodo , fette di lardo , e di prosciutto , un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina , tre fette di limone senza scorza , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolla con due garofani , uno spicchio d'aglio , tre scalogne , sale , pepe sano . Quando saranno cotte asciugatele dal grasso ; abbiate una farsa di Chenef delicata , mettetene un poco dentro a ciascheduna orecchia , infarinatele , indoratele con uovo sbattuto , e panatele con mollica di pane grattata fina . Fatele friggere di ben colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno . Il modo di fare la farsa di Chenef vedete nel *Tom. IV. Cap. 1.* Potete anche dopo avere farsite le orecchie coprirle con una salsa alla Senteminult , panarle , fargli prendere colore al forno , e servirle con sotto una salsa verde , o altra di vostro genio .

*Orecchie di Mongana alla Martiniere.*

*Orduvre* = Imbianchite all'acqua bollente, e poi fate cuocere le orecchie di mongana in una bresa come sopra. Quando saranno cotte, asciugatele dal grasso; abbiate una cazzarola con butirro squagliato, nel quale aggiungerete uno, o due rossi d'uova, sale, e pepe schiacciato, mescolate bene, ed ungeteci le orecchie dappertutto, panatele con metà mollica di pane fina, e metà parmigiano grattato, fategli prendere colore al forno, e servitele con sotto una salsa all'Italiana chiara, e sugo di limone. La maniera di farla vedete alla pag. 66.

*Orecchie di Mongana in Minu-Droet.*

*Antremè* = Quando le orecchie di mongana saranno cotte con brodo, fatele raffreddare, e tagliatele in filetti. Tagliate due, o tre cipolle in dadini, passatele sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno quasi cotte, bagnatele con un poco di culi, un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, ovvero vino bianco, un poco di brodo buono, sale, e pepe schiacciato, aggiungeteci le orecchie tagliate in filetti, fate finire di cuocere a picciolo fuoco, digrassate, e servite con un filetto d'aceto, un poco di mostarda, e crostini di mollica di pane fritti intorno.

*Orecchie di Mongana in diverse maniere.*

*Orduvre* = Le orecchie di mongana quando saranno prima imbianchite, e poscia cotte in una bresa, come altrove si è detto. Si possano servire con qualunque salsa legata un poco piccante, oppure con qualsivoglia Ragù. All'Articolo delle Terrine *Tom. III, Cap. IV.* ne parlerò ancora qualche poco.

*Cervelli di Mongana alla Puletta .*

*Orduvre* = Quando i cervelli di mongana saranno stati qualche poco all'acqua tiepida , levategli la pelle , imbianchiteli all'acqua bollente , e metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , due fette di limone senza scorza , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con due garofani , sale , pepe sano , un poco di brodo , coprite con un foglio di carta , e fateli cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti levateli dalla bresa , asciugateli , e metteteli intieri , ovvero tagliati per metà in una salsa all'Italiana bianca , fatela bollire ancora un poco , legatela con una liason di tre , o quattro rossi d'uova , sugo di limone , petroseuolo trito imbianchito , e serviteli . Se non avete l'Italiana bianca , faté un poco di culi blanco ordinario , che troverete alla pag. 14.

*Cervelli di Mongana alla Crema .*

*Orduvre* = Pulite propriamente due cervelli di mongana , imbianchiteli all'acqua bollente , e metteteli a cuocere come i precedenti . Quando saranno cotti , asciugateli , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sopra una salsa al fiore di latte , che troverete alla pag. 85.

*Cervelli di Mongana al Reveglia .*

*Orduvre* = Abbiate uno , o due cervelli di mongana puliti come sopra , e cotti nella stessa maniera . Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , un poco di culi , un cucchiarino di mostarda , poco sale , e pepe schiacciato , stemperate sopra il fuoco , aggiungeteci un rosso d'uovo ; ungete bene i cervelli con questa salsa , panateli metà

parmigiano grattato , e metà mollica di pane fina , fategli prendere un bel color d'oro al forno, e serviteli con sotto una salsa fatta con Biondo di mongana , o altro brodo colorito , un pochino di mostarda , scaldate senza bollire .

*Cervelli di Mongana alla Lombarda .*

*Orduvre* = Allorchè uno , o due cervelli di mongana saranno cotti con acqua , e sale , o crudi e ben puliti , tagliateli in fette , indorateli con uova sbattute , e panateli con mollica di pane grattato . Abbiate una tortiera con butirro chiarificato , aggiustateci sopra le fette di cervello , fateli cuocere con fuoco leggiero , quando avranno preso colore da una parte , voltateli dall'altra , e serviteli con sopra sugo di limone , e petrosemolo fritto intorno .

*Cervelli di Mongana Fritti .*

*Orduvre* = Pulite bene uno , o due cervelli di mongana , fateli cuocere all' acqua , tagliateli in pezzi , o in fette , infarinateli , indorateli , e fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto intorno . Potete anche dopo tagliati marinarli con sale , pepe schiacciato , aceto , fette di cipolla , fusti di petrosemolo , due spicchi d' aglio , una foglia di alloro , e friggerli bene asciugati della marinada , con una pastella da frittura .

*Cervelli di Mongana al Gratin .*

*Orduvre* = Quando avrete cotti i cervelli di mongana in una bresa , come alla Pulette . Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , scalogna , petrosemolo , prugnoli , tartufi , il tutto trito fino , uno spicchio d' aglio , passate sopra il fuoco , sbruffateci un  
piz-

pizzico di farina , bagnate con cull , pepe , poco sale , fate alquanto consumare , levate il prosciutto , e l' aglio ; prendete il piatto , che dovete servire , in cui vi sia un bordino all' intorno di pane , o di pasta ; mettete nel fondo un poco della salsa , ed un poco di mollica di pane grattata fina . e sopra un suolo di fette di cervello , e così farete suolo , per suolo finchè avrete finito , terminando con la salsa , e mollica di pane . Fategli prendere un bel color d'oro al forno , e che sotto formi il suo gratino .

*Cervelli di Mongana al Culi di Pomodoro .*

*Orduvre* = Abbiate un cervello , o due di mongana , puliteli , e imbianchiteli all' acqua bollente , fateli cuocere con fette di lardo sotto , e sopra , due fette di prosciutto , tre fette di limone senza scorza , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla in fette , uno spicchio d' aglio , due garofani , pepe sano , sale , brodo quanto basti . Quando saranno cotti , scolateli , asciugateli , poneteli nel suo piatto , e serviteli con sopra una salsa al culi di Pomodoro , che troverete la maniera di farla alla pag. 92 .

*Cervelli di Mongana al Culi di Gamberi .*

*Orduvre* = Quando i cervelli di mongana saranno cotti come si è detto quì sopra , avendo attenzione , che siano bianchi , asciugateli , poneteli nel suo piatto , guarniteli di sopra nel canale di mezzo di un filo di code di gamberi bene aggiustate , e serviteli con sotto una salsa al culi di Gamberi , che troverete alla pag. 8 .

*Cervelli di Mongana alla Gascogna .*

*Orduvre* = Fate una salsa con butirro , biondo di mongana , o altro brodo colorito , dragon-  
cel-

cello , scalogna , tartufi , o prugnoli secondo la stagione , una punta d' aglio , il tutto ben trito , un poco di farina , sale , e pepe schiacciato , fate stringere sopra il fuoco , e un poco bollire . Servite questa salsa con un gran sugo di limone sopra dei cervelli di mongana cotti in una bresa come li precedenti ; ovvero serviteli con petrosemolo fritto , butirro rosso , aceto , sale , e pepe schiacciato .

*Cervelli di Mongana alla Singard .*

*Orduvre* = Prendete uno , o due cervelli di mongana , fateli sgorgare qualche poco nell' acqua tiepida , puliteli della pelle , imbianchiteli all' acqua bollente , passateli alla fresca , e tagliateli se volete nel canale di mezzo in due parti eguali . Imbutirate una cazzarola giusta per i cervelli , coprite il fondo di fette fine di prosciutto della grandezza , e numero de' mezzi cervelli , che dopo asciugati ve li porrete sopra , colla parte crespa al di sotto , conditeli con poco sale , e pepe schiacciato , copriteli con fettine di lardo , e un foglio di carta . Fateli cuocere con fuoco sotto , e sopra senza voltarli . Quando principieranno ad asciugarsi , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatelo consumare di nuovo , metteteci un poco di brodo buono , fatelo anche consumare , che i cervelli restino asciutti , e glassati . Serviteli col prosciutto sopra , e d' un bel color d' oro , con sotto altrettante fette di pane fritte , e una salsa al culi di Pomodoro , o altra chiara di vostro genio .

*Occhi di Mongana in diverse maniere .*

*Orduvre* = Gli occhi di mongana quando li avrete levati dalla testa , imbianchiteli all'acqua bollente , rifi'ateli , levategli il nero , mettételi a cuocere come i cervelli , e serviteli a qualunque Ragù di Piselli , Cipollette , Prugnoli , Tartufi , Animelle , Creste , Uova nondate , Fegatini di pollo , picciole Chenef , Rape , Gobbi , Sparagi , Olive , Carote , Cedrioli , ovvero a qualunque salsa legata , alla Liason , Roberta , Piccante , Spagnuola , Italiana rossa , Poevrada , culi di Pomodoro , culi di Gamberi ; e ancora a qualunque sorta di mazzetti di verdura , cioè Selleri , Indivia , Lattuga , Luperi , Sparagi , Cavoli fiori , Mazzocchi , e tante altre sorte d'erbe . Se volete friggerli , bagnateli nell' uovo sbattuto , panateli di mollica di pane grattato , e friggeteli di un bel colore . Potete anche intingerli in una pastella da frittura ; se poi volete farli alla gratella li metterete in una cazzarola con butirro squagliato , sale , e pepe schiacciato , un rosso d' uovo crudo stemperato insieme , l' infilerete in spiedini d' argento , o di legno , e panerete di mollica di pane grattato , fateli cuocere alla gratella come le Atelette di animelle , di un bel color d' oro , e serviteli con sopra sugo di limone , e sotto una salsa all' Italiana chiara , che troverete il modo di farla alla pag. 66.

*Lingue di Mongana .*

*Orduvre* = Per le lingue di mongana potete vedere le lingue di manzo dalla pag. 100. fino a 107. le quali si accomodano , e si servono nella stessa maniera .

*Lattughella di Mongana all' Avaro :*

*Orduvre* = Prendete una lattughella di mongana , che sia ben pulita , fatela stare qualche poco nell' acqua fresca , imbianchitela all' acqua bollente , ponetela a cuocere in una picciola marmitta con un bianco fatto con brodo , ovvero acqua , butirro maneggiato con un pizzico di farina , sale , e pepe sano , una cipolla con due garofani , un mazzetto d'erbe con timo , basilico , mezza foglia di alloro , due spicchi d'aglio , una carota , una panè ; allorchè bolle metteteci dentro la lattughella , fatela cuocere a picciolo fuoco . Quando sarà cotta , scolatela bene , ponetela nel suo piatto , e servitela con una salsa fatta in questa maniera . Fate bollire in una picciola cazzarola metà brodo bianco , e metà aceto , la quantità giusta della salsa che vi bisogna , con un poco di scalogna trita , sale , e pepe schiacciato , e nel momento di servire aggiungeteci un pizzico di petrosemolo trito , imbianchito all'acqua bollente , e spremuto .

*Lattughella di Mongana alla Tedesca .*

*Orduvre* = Formate un Gratino con parmigiano grattato , mollica di pane , un poco di culi , due o tre rossi d'uova crudi , poco sale , pepe fino , noce moscata ; stendetelo sopra il piatto , che dovette servire , e ponetelo sopra la cenere calda , acciò formi il suo gratino ; dopo aggiustateci sopra una lattughella di mongana , cotta come la precedente , digrassata , tagliata in piccioli pezzi , a guisa di lasagnette , e passata sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e un poco di culi ; guarnitela tutta all'intorno di cipollette cotte in brodo , e crostini di pane fritti con butirro , spolverizzate il tut-

tutto con metà parmigiano grattato , e metà mollica di pane ben fina , aspergete sopra con butirro squagliato . Fategli prendere colore al forno , e servitela ben digrassata , con un poco di biondo di mongana , o altro brodo chiaro . Potete quando avete tagliata la lattughella in pezzi porla in una picciola salsa Roberta , in luogo del culi , e butirro ; e prima di accomodarla sul piatto con parmigiano grattato e mollica di pane , bagnare il di sopra della lattughella con butirro squagliato unito , con un poco di mostarda , ed in ultimo servirla con una salsa chiara Piccante .

*Lattughella di Mongana al Parmigiano .*

*Antrè* = Quando una Lattughella di Mongana sarà cotta come sopra , scolatela , e tagliatela in fettine come le lasagne . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , cipolletta , scalogna , petroseuolo , il tutto trito , qualche tartufo in fette , un pezzo di prosciutto ; aggiungeteci quindi la lattughella , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; passate ancora sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un poco di brodo bianco , ed un poco di culi . Quando la lattughella averà preso sapore , legatela con rossi d'uova e parmigiano grattato , versatela in una cazzarola di argento , spolverizatela sopra con parmigiano grattato mescolato con mollica di pane pure grattata , aspergete con butirro squagliato ; fate prendere colore al forno , e servite subito . Questa Lattughella la potete servire ancora per Terrina . Servendola per antrè potete fare un bordo di pane , o di pasta all' intorno del piatto .

Con

Con la lattughella di vitella potete fare le stesse vivande, come con la lattughella di mongana.

*Lattughella di Mongana all' Italiana.*

*Orduvre.* = Allorchè la lattughella di mongana sarà cotta come si è detto di sopra, e digrassata, tagliatela in piccioli pezzi, accomodatela sopra il piatto con butirro, e parmigiano grattato sottò, e sopra; fategli prendere un picciolo colore al forno, e servitela con sopra una salsa al culi di Pomodoro. Vedete la pag. 92.

*Lattughella di Mongana in Crepinette.*

*Orduvre* = Tritate due o trè cipolle, lavatele, e spremetele bene. Fatele cuocere dolcemente in una cazzarola con un pezzo di butirro. Quando saranno cotte metteteci una lattughella di mongana cotta e tagliata come le precedenti, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, qualche frondina di menta, uno o due tartufi triti, se vi sono, petroseuolo trito, una mollica di pane bene inzuppata nel fior di latte, e passata al setaccio, un poco di farsa costa di petto di pollo, trè o quattro rossi d'uova crudi, ed un pugno di parmigiano grattato. Mescolate tutto insieme, e con dei pezzi di rete di vitella, o di majale, formatene tante Crepinette, come se fossero piccioli Budini, spolverizzatele di mollica di pane fina, ponetele sopra il piatto, che dovete servire, fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, scolategli bene il grasso, e servitele con sopra una salsa alla Spagnuola, o culi. Se le volete servire con una salsa piccante, o rilevata con sugo di limone, o di Agresto, allora bi-

sogna far di meno del parmigiano . La Farsa vedetela Tom. IV. Cap. I.

*Lattughella di Mongana al Naturale .*

*Orduvre* = Quando la lattughella di mongana sarà cotta , come all' avaro , scolatela , digrassatela , e servitela ben calda con sopra scalogna , e petrosemoło trito , sale , pepe schiacciato , sugo di manzo , e un buon filetto d'aceto ; ovvero con solo petrosemoło intorno , sale , pepe schiacciato , aceto , ed un pochetto del suo brodo .

*Lattughella di Mongana alla Perla .*

*Orduvre* = Quando una lattughella di mongana sarà ben pulita , e cotta come quella all' Avaro , scolatela , e tagliatela in piccioli pezzi , levategli il grasso , marinatela con aceto , brodo , fette di cipolla , sale , pepe schiacciato , garofani , uno spicchio d'aglio , fusti di petrosemoło , mezza foglia di alloro , lasciatela così due ore ; poi asciugatela , ponetela in una pastella , fatela friggere di bel colore , e servitela con petrosemoło fritto intorno .

*Lattughella di Mongana in ogni maniera .*

*Orduvre* = Dopo , che la lattughella di mongana sarà cotta , come si è detto di sopra , digrassata , ben pulita , ed asciugata ; si può servire o intiera , o in pezzi con qualunque salsa un poco piccante , ed anche al butirro nero , con sale , e pepe schiacciato , e petrosemoło fritto intorno . A qualunque Ragù di verdura , alla Roberta , alla Mostarda , al Culi di Pomodoro , alla Salsa Ascè , alle Cipollette , alli Piselli , alli Cedrioli , in Trippa alla Romana , in piccioli Pasticcietti , in Torta , ma di queste due

ultime ne parlerò all' Articolo della Pasticceria Tom. IV. Cap. IV., come di alcune altre all' Articolo delle Terrine Tom. III. Cap. IV.

*Fegato di Mongana alla Militare.*

*Orduvre* = Levate la pelle , ed i nervi a un fegato di mongana , tagliatelo in fette fine ; ponete in una padella un pezzo di butirro , un poco d' olio , scalogna , ovvero cipolletta novella trita , passatela sopra il fuoco , metteteci il fegato , aggiungeteci sale , pepe schiacciato , e petrosemolo trito , fatelo cuocere al suo punto , ed osservate che sia estremamente sugoso . Servitelo colla salsa che avrà reso , e un gran sugo di limone .

*Fegato di Mongana alla Veneziana.*

*Orduvre* = Tagliate in filetti quattro , o cinque cipolle , passatele sopra il fuoco in una cazzarola , con un pezzo di butirro , un poco d' olio , e fatele cuocere dolcemente senza che prendino colore . Abbiate un fegato di mongana , levategli la pelle , ed i nervi , tagliatelo in fette ben fine , e poco prima di servire ponetelo insieme con le cipolle sopra un fuoco alquanto allegro , aggiungeteci del petrosemolo trito , sale , e pepe schiacciato , fatelo cuocere al suo punto , movendolo spesso , e servitelo un poco digrassato , con due cucchiaj di culi , e un gran sugo di limone .

*Fegato di Mongana alla Veronese.*

*Orduvre* = Levate la pelle , e i nervi ad un fegato di mongana , tagliatelo in fette eguali , e non tanto sottili , abbiate una tortiera con butirro squagliato , indorate con uovo sbattuto le fette di fegato , panatele con mollica di pane grattata , fra la quale vi sia sale , pepe schiacciato ,

to, petrosemolo e scalogna trita , aggiustatele sopra il butirro , e poco prima di servire ponete la tortiera sopra il fuoco , quando avranno preso colore da una parte , voltatele dall'altra , e servitele scolate dal butirro , con un gran sugo di limone , ovvero con un poco di salsa chiara piccante , o sugo di manzo rilevato con un filetto d' aceto ; avvertendo che il fegato sia sugoso , e non disseccato .

*Fegato di Mongana alla Momoren .*

*Orduvre* = Quando avrete levato in nervi sotto a un fegato di mongana , piccarete tutto il di sopra di minuto lardo , marinatelo per lo spazio di un'ora con sale , pepe schiacciato , aceto , cipolla in fette , una foglia di alloro , due spicchi d' aglio , fusti di petrosemolo , mettetelo allo spiedo , e fatelo cuocere arrosto , bagnandolo spesso col grasso della leccarda , osservando , che non si dissecchi , e che sia arrivato al suo punto di cottura : servitelo di un bel color d' oro , con sotto qualsivoglia salsa , che sia alquanto piccante , ovvero un Ragù di Cipollette , di Cedrioli , o Roberta , o altre .

*Fegato di Mongana in Granata .*

*Antrè* = Prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l'Antrè , coprite tutto il di dentro di fette fine di lardo , e sopra stendeteci una rete di majale , o di mongana , guarnite tutto il fondo di scinali imbianchiti con brodo bianco , collocati a tocigliè , ed all' intorno fette di cipolle tagliate fine per anelli e imbianchite un momento all'acqua bollente . Abbiate un fegato di mongana , tagliatelo in fette fine , pestatelo nel mortajo , passatelo ad un setaccio di crino , ed

aggiungeteci lardo rapato , o panna di majale tagliata in dadini , un poco di fiore di latte , un poco di butirro squagliato , petrosemolò , scalogne , timo , basilico , il tutto trito , alloro in polvere , sale , pepe fino , e noce moscata , tre rossi d' uova crudi ; avendo attenzione , che non sia troppo grasso . Mettete la metà di questo fegato nella cazzarola sopra agli schinali , con un picciolo Ragù di animelle nel mezzo , fatto di buon gusto , che sia freddo e con poca salsa ; coprite col restante del fegato , e rivoltateci sopra la rete che resta fuori della cazzarola ; fate cuocere al forno ; quando sarà cotto , rivoltatelo sopra un coperchio di cazzarola , levate le fette di lardo , sciolatelo bene dal grasso , e servitelo sopra il suo piatto , con sopra una Salsa alla Poevrada . Badate bene di romperlo nel porlo , che farete sopra il piatto . La maniera di fare la salsa vedetela alla pag. 70. ed il Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Si può condire questo fegato come quello in Gattò .

*Fegato di Mongana alla Momoransì .*

*Antrè* = Levate al di sotto di un fegato di mongana i nervi , lardatelo per lungo di lardelli di lardo e prosciutto conditi con erbe fine , sale , spezie fine , e sugo di limone , che passino da una parte all' altra . Mettetelo in una cazzarola ovata giusta alla sua grandezza , con fette di lardo sotto e sopra , qualche fetta di prosciutto , di cipolla , di carota , tre scalogne , due spicchi d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di butirro , una mignonette . Vedete Condimenti nel *Tom. II.* , che il bello del fegato resti al di sotto , coprite con un foglio di carta . Fate sudare un poco con fuoco sotto e sopra , in-  
di

li poneteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , consumato per metà , ed il sugo di un limone . Chiudete la cazzarola con carta , e colla di farina . Fate cuocere dolcemente per un'ora sempre con fuoco sotto e sopra . Intanto preparate la salsa , cioè , abbiate una Poevrada . Saltate in una padella sopra il fuoco , con un pezzo di butirro trè o quattro fette di fegato infarinate so'tanto . Quando saranno cotte pestatele nel mortajo , stemperatele con il fondo che tirerete dal fegato , digrassato , e passato al setaccio , tornate a passare di nuovo , ed uniteci la Poevrada . Scolate ed asciugate il fegato e servitelo con sopra la detta salsa giusta di sale .

*Fegato di Mongana in Gattò .*

*Antrè* = Tritate bene un fegato di mongana , levandogli prima tutti i nervi , pelle , e fili . Passate sopra il fuoco in una cazzarola della cipolla trita con un pezzo di butirro . Sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con fior di latte , condite con sale e spezie fine . Fate bollire dolcemente un quarto d'ora . Abbiate della panna di majale , tagliatela in piccioli dadini , unitela al fegato , ed alla salsa di cipolla fredda , aggiungeteci qualche tartufo fresco trito , e che sia giusta di sale . Guarnite il di dentro di una cazzarola , giusta alla grandezza dell'Antrè , di fette di lardo , indi stendeteci una rete di majale , o di vitella , o di capretto . Versateci dentro la composizione , voltateci sopra la rete , che resta fuori della cazzarola . Fate cuocere al forno . Quando sarà cotto rivoltatelo sopra un coperchio di cazzarola , scolatelo dal grasso , levate le fette di lardo , e servitele con

sotto una salsa Piccante . Vedete all' Articolo delle Salse . Potete guarnire questo Gattò come la Granata .

*Fegato di Mongana in Crepina .*

*Antrè* = Tritate bene un fegato pulito , come si è detto di sopra , con un poco di lardo e midollo di manzo . Tagliate dei piccioli dadini di lardo , di prosciutto , di tartufi freschi , ed uniteli al fegato . Abbiate una salsa , come la precedente , nella quale averete messo anche un poco di Culi . Quando sarà fredda unite tutto insieme , condite come sopra , ed aggiungeteci quattro rossi d'uova . Versate in una cazzarola guarnito il di dentro come la precedente . Fate cuocere al Forno , e servite nella medesima maniera .

*Fegato di Mongana alla Pulette .*

*Orduvre* = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , cipolla , scalogna , e petrosemolò trito ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci un fegato di mongana levata la pelle , li nervi , e tagliato in fette non molto grosse , sale , e pepe schiacciato ; fate cuocere alquanto , e sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo , e un bicchiere di vino bianco bollente , lasciate bollire e consumare al suo punto sopra un fuoco allegro . Prima di servire digrassate , e legate con una liason di tre rossi d'uova , e un gran sugo di limone , o di agresto .

*Fegato di Mongana alla Poêle .*

*Orduvre* = Prendete un fegato di mongana , levategli la pelle , ed i nervi , lardatelo per traverso di grossi lardelli di lardo , e prosciutto conditi

diti con erbe fine , sale , pepe , e sugo di limone ; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , una foglia di alloro , due spicchi d'aglio ; bagnate colla poele , sale , pepe schiacciato , un bicchiere di vino bianco bollente ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra per lo spazio di un'ora . Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa , ponetelo nel suo piatto , e servitelo con sopra una salsa alla Purè di cipolla , o culi di Pomodoro , ovvero con una salsa Piccante , o alla Mostarda , o Agro-dolce , oppure glassarlo , e servirlo con sotto una salsa Roberta , o di Cedrioli , o di Capperi , o a qualunque Ragù , d'Olive , di Cipollette , o altro , che dipenderà dal gusto , di chi lavora , o dirige .

*Fegato di Mongana in Surprise.*

*Orduvre* = Tritate , e passate al setaccio un fegato di mongana . Tagliate fine due , o tre cipolle , lavatele , spremetele , e passatele sopra il fuoco in una cazzarola , con un pezzo di burro ; quando saranno quasi cotte , aggiungeteci il fegato di mongana , fatelo cuocere un poco , sbruffateci un pizzico di farina , un poco di panna di majale , tagliata in piccioli dadi , sale , spezie fine , bagnate con un bicchier di latte ; fate consumare al suo punto alquanto denso , e legate con trè o quattro rossi d'uova ; quando sarà raffreddato , tagliate de' pezzi di rete di majale , o di mongana , della grandezza che volete fare le Surprise , metteteci a ciascheduno un poco della composizione nel mezzo , involtatele , ponetele nell' uovo battuto ; panatele di mollica di pane grattata , e friggetele di un bel color d'oro . Servitele con petrosemolo fritto intorno .

*Fegato di Mongana Fritto :*

*Orduvre* = Levate la pelle, ed i nervi ad un fegato di mongana, tagliatelo in fette non tanto fine; nel momento di servire infarinatelo, indoratelolo con uovo sbattuto e friggetelo nello strutto d'un bel color d'oro; ovvero indoratelolo, e panatelolo, o solamente infarinatelo, e friggetelo. Quest'ultimo è la migliore maniera, e la più gustosa; osservate che il fegato di mongana in qualunque maniera sia fritto, deve essere sugoso; e servitelo con petroseuolo fritto, sale, e pepe schiacciato.

*Fegato di Mongana in Salciccie .*

*Orduvre* = Levate la pelle, e li nervi ad un fegato di mongana, tritatelo fino, aggiungeteci della panna di majale tagliata in piccioli dadini, tre o quattro cipolle trite cotte con un pezzo di butirro, sale, spezie fine, passarina, pignuoli, mostacciolo di Napoli ben pesto, un'idea di coriandoli in polvere: mescolate il tutto bene; abbiate de' budelli di majale, o di mongana, lavati e puliti, riempiteli, e finiteli come le Salciccie di majale, delle quali ne parlerò al *Tom. II. Cap. III.*

*Polmone di Mongana alla Burgioese .*

*Orduvre* = Fate quasi cuocere un polmone di mongana nel brodo, o con acqua e sale; fate lo raffreddare, tagliatelo in piccioli dadini, passatelo sul fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, uno stecco di cannella, sale, pepe; allorchè sarà ben passato, metteteci un pochino di farina, bagnate con brodo bianco, fate bol-  
lire

lire dolcemente mezz' ora . Quando sarà tempo di servire , levate il mazzetto , prosciutto , e cipolla , legato con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo , sugo di limone , o di agresto , e petroseuolo trito imbianchito . Alcuni vi aggiungono della passerina nettata e lavata nell' acqua tiepida , e spremuta , qualche frondina di persa ; ed altri degli acini di agresto tagliati in mezzo .

*Rognoni di Mongana.*

*Orduvre* = Questi si accomodano come quelli di Castrato , *Cap. IV.*

*Trippa di Mongana alla Pulette .*

*Orduvre* = Questa si può egualmente preparare , e servire come quella di manzo , alla sola riserva , che richiede minor cottura , essendo più delicata . Per farla dunque alla Pulette ; prendete una trippa di mongana ben pulita , tagliatela in pezzi , imbianchitela , mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , prugnoli triti , se vi sono , una cipolla con due garofani , un mazzetto di petroseuolo con uno spicchio d'aglio due scalogne un pochino di foglia di alloro timo basilico , sale , e pepe schiacciato ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un poco di farina , bagnate con brodo bianco , fate bollire , e consumare a corta salsa , digrassate , levate il prosciutto , e mazzetto d' erbe , legate con una liason di tre rossi d'uova e fiore di latte , o brodo , e servite con sugo di limone .

*Piedi di Mongana .*

*Orduvre* = Questi si apprestano come quelli di Castrato , *Tom. II. Cap. I.*

*Animelle di Mongana alla Duchessa.*

*Antrè* = Prendete quattro belle animelle di cuore di mongana, fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, tagliategli la regaglia, imbianchitele un momento all'acqua bollente, e piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitele di nuovo, e mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di carota, sale, un poco di consomè, o altro brodo buono bianco; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, se non avete altra glassa, digrassate la salsa, passatela al setaccio, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, fatela consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa, glassateci le animelle, e servitele con sotto quella salsa d'Erba, o Ragù, che sarà di vostra soddisfazione; come anche con una salsa chiara, e sugo di limone.

*Animelle di Mongana alla Sen-Clù.*

*Antrè* = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite, e piccate come sopra, fategli col coltello un'apertura da un lato, nella quale vi farete entrare un salpiccone composto di una, o due animelle di gola, prugnoli, tartufi, code di gamberi, fegatini di pollo, che vedrete la maniera di farlo al *To. IV. Cap. I.* cucite il buco, ovvero metteteci uno spiedino acciò non esca il salpiccone, fatele cuocere come le precedenti, glassatele, e servitele con sotto una salsa al Culi di Gamberi, oppure un Culi verde, o alla Rena. Vedete l'Articolo de' Culi, e Salse.

*Animelle di Mongana all' Inglese .*

*Orduvre* = Imbianchite , e pulite le animelle di mongana , tanto quelle di cuore , che quelle di gola , mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una cipolletta con due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , sale , due scalogne , passatele sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con consomè , o altro brodo bianco , fatele cuocere a picciolo fuoco . Quando saranno cotte , digrassatele , e ponetele in un' altra cazzarola , passateci dentro la salsa per setaccio , e nel momento di servire , legatele con una liason di tre rossi d' uova , fiore di latte , sugo di limone , e petroseuolo trito imbianchito . Bisogna avvertire , che tutte le salse legate in questa maniera non devono bollire , altrimenti si straccherà l' uovo . Se volete aggiungervi dei piselli , li porrete uniti all' animelle , quando le passate sopra il fuoco , e le finirete come sopra ; in tal caso la cipolletta , e le scalogne le metterete dentro il mazzetto , che levarete prima di legarle , unitamente al prosciutto .

*Animelle di Mongana alla Singarà .*

*Orduvre* = Abbiate quattro , o sei animelle di mongana , imbianchitele coll' acqua bollente , e pulitele bene . Prendete una cazzarola giusta per le animelle , imbutirratela , e stendeteci nel fondo quattro , o sei fette di prosciutto , grandi come le animelle ; mettete le animelle sopra il prosciutto , conditele con poco sale , e pepe schiacciato , copritele con una , o due fette di lardo , ed un foglio di carta ; fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra , bagnandole di tempo , in tempo con un poco di biondo di mongana , o al-

altro brodo poco colorito , dovendo formarsi una glassa , come di piccioli fricandò , senza mai voltarle . Quando saranno cotte , e d' un perfetto color d' oro , servitele col prosciutto sopra , guarnite di creste di pane fritte , e ben scolate dal butirro , con sotto una Salsa al Restoran , o Biondo di mongana , o altra Salsa chiara , e sugo di limone ; ovvero ponete un poco di brodo nella cazzarola delle animelle , fatelo bollire , digrassatelo , passatelo al setaccio , e servitelo con scalogna trita , e sugo di limone ; ma bisogna avere attenzione al sale .

*Animelle di Mongana alla Conti.*

*Orduvre* = Prendete quattro , o sei animelle di cuore di mongana , imbianchitele all'acqua bollente ; tagliategli i nervi al di sotto , e fategli al di sopra quattro , o cinque tagli col coltello di un dito di profondità , e dentro ad ogni taglio vi porrete un pochétto di farsa di Chenef . Intagliate in forma di piccioli prugnoli , delle carote gialle , de' tartufi , imbianchiti l'uno e l'altro con un poco di brodo , e sopra ad ogni taglio formerete un filo di code di gamberi cotte , un' altro di tartufi , un' altro di carote , e cosi di mano in mano ; finchè avrete finito ; fatele cuocere in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolletta con due garofani , una testa di sellero , due scalogne , un spicchio d'aglio , un mazzetto d' erbe diverse , sale , un poco di consomè , o altro brodo bianco , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte scolatele dalla bresa , e servitele con sotto una  
Sal-

Salsa chiara alla Belle vue , o al Culi di Carote .  
Vedete la Salsa pag. 90. Il Culi pag. 92.

*Animelle di Mongana alla Senteminult .*

*Orduvre* = Quando le animelle di mongana saranno cotte in una bresa , come quelle alla Duchessa , senza essere piccate , ponetele sopra un piatto , lasciatele alquanto raffreddare , copritele con una Senteminult , panatele di mollica di pane grattata fina , fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitele con sotto una Salsa chiara con un poco di scalogna trita , e sugo di limone , o altra di vostro genio . Vedete la Senteminult pag. 20. La Salsa pag. 80. :

*Animelle di Mongana in Atelette .*

*Orduvre* = Di queste ne parlerò all' Articolo delle Animelle di Capretto , e di Abbacchio , Tom. II. Cap. I

*Animelle di Mongana alla Crema .*

*Orduvre* = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite , pulite , e cotte con brodo , fette di lardo , un pezzo di prosciutto , fette di cipolla , e di carota , uno spicchio d' aglio , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , scolatele bene dal grasso , ponetele sopra il piatto , e servitele con sopra una Salsa al fiore di latte . Potete vedere la maniera di farla alla pag. 85.

*Animelle di Mongana al Naturale .*

*Orduvre* = Imbianchite , e pulite bene delle animelle di mongana , mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , sale , pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra , facendole dol-

dolcemente glassare come quelle alla Singarà, senza mai voltare, ponendovi di tempo in tempo un poco di brodo. Quando avranno preso un bel color d'oro, servitele, scolate dal butirro, con sotto un Biondo di mongana, o altro brodo chiaro, e sugo di limone.

*Animelle di Mongana alla Giardiniera.*

*Orduvre* = Prendete quattro, o sei animelle di cuore di mongana, imbianchitele all'acqua bollente, piccategli tutto il di sopra con prosciutto, carote, e tartufi; il prosciutto prima fatto sudare un poco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e poi raffreddato tagliato, le carote, e li tartufi imbianchiti nel buon brodo, e poi tagliati. Piccate che saranno le animelle, mettetele a cuocere nella stessa cazzarola del prosciutto, con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, altrettanto consomè, copritele di fette di lardo, ed un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, e servitele con sotto una Salsa al Sultano. La maniera di farla vedete' alla pag. 87., ovvero passate al setaccio il fondo della salsa, aggiungeteci un poco di culi, digrassate, fate consumare al suo punto, e servitela sotto le animelle, con sugo di limone; badate bene al sale.

*Animelle di Mongana alla Plusce Verte.*

*Orduvre* = Piccate quattro belle animelle di mongana con fusti di petroseuolo, mettetele in una cazzarola con un poco di consomè, o altro brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due  
ga

garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, sale, e pepe schiacciato, copritele con due, o tre fette di lardo, un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bressa, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un buon pizzico di petrose-molo trito imbianchito all'acqua bollente, e ben spremuto; scolate le animelle del grasso, ponetele sul piatto, fate stringere la salsa sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone sotto le animelle.

*Animelle di Mongana all' Erbe fine.*

*Orduvre* = Mettete in fondo di una cazzarola qualche fetta di vitella, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, una rametta di finocchio domestico, tartufi, o prugnoli freschi, secondo la stagione, cipolla, scalogna, petrose-molo, il tutto trito, uno spicchio d'aglio; poneteci sopra le animelle di mongana imbianchite, sale, pepe schiacciato, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco. Quando saranno cotte ponetele nel piatto, che dovete servire, mettete un poco di culi nella salsa, fatela bollire un momento, digrassatela, passatela al passa brodo, e servitela, con sugo di limone, sopra le animelle. Osservate, che sia sufficiente.

*Animelle di Mongana alla Trimuglic.*

*Orduvre* = Imbianchite, e piccate di minuto lardo tutto il di sopra di quattro animelle di mongana, imbianchitele di nuovo all'acqua bollente, infi-

infilatele in uno spiedino , legate questo ad uno grande , fatele cuocere arrosto di bel colore , e servitele con sotto una Salsa chiara alla Scalogna , con sugo di limone .

*Animelle di Mongana alla Reale .*

*Orduvre* = Imbianchite all' acqua bollente quattro belle animelle di cuore di mongana , fate a ciascheduna dei tagli simili a quelli delle animelle alla Contì , e mettetele dentro la medesima farsa di Chenef . Abbiate creste di pollastro cotte per metà in un bianco , code di gamberi imbianchite , tartufi imbianchiti , e tagliati a guisa di creste di pollastro , picciole uovette nonnate imbianchite , granelletti di pollastro anche essi imbianchiti , fate un filo sopra i tagli delle animelle di code di gamberi , un' altro di creste di pollastro ritte , un' altro di olive di Spagna dissossate , imbianchite , e ripiene di un poco di farsa di Chenef , un' altro di granelletti di pollastro , un' altro di creste di tartufi , un' altro per le uovette nonnate , nel quale in vece porrete delle picciole cipolline cotte con brodo , che poi cambierete nel momento di servire con le uovette nonnate , non dovendo queste essere cotte del tutto . Quando avrete terminato di guarnire le animelle , mettele in una cazzarola con fette di lardo , sotto , e sopra ; un pezzo di prosciutto , un poco di consommè , o altro brodo buono , una cipolletta con due garofani , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d' erbe diverse , sale , e pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè saranno cotte , scolatele dalla bresa , accomodatele sul piatto , aggiustateci le uovette nonnate imbianchite , e levata  
la

La picciola pelle , e servitele con sotto una Salsa al Sultano , o Salsa Chiara . Vedete pag. 87. e 79.

*Animelle di Mongana alla Pompadura .*

*Orduvre* = Prendete due tartufi mondati , e cotti con un poco di brodo , code di gamberi cotte , una carota gialla egualmente cotta , de' fusti di petroseuolo bene imbianchiti , e foglie di dragoncello imbianchite . Tirate fuori dalla loro bressa quattro belle animelle di cuore di mongana , che siano bianche , e sopra a ciascheduna fategli diversi fiori , o altro disegno colle code di gamberi , tartufi , e carote , i fusti di petroseuolo , e le foglie di dragoncello vi serviranno per formare i rami , e fogli dei fiori ; quando ne avete finita una , ponetela sopra il suo piatto , che coprirete , con carta da scrivere bagnata nel brodo , ed allorchè saranno finite tutte , le servirete ben calde , con sotto una Salsa chiara , ovvero un Culi colorito .

*Animelle di Mongana in Cotelette .*

*Orduvre* = Imbianchite all' acqua bollente quattro belle animelle di mongana , tagliatele nel mezzo per traverso , e formatene due fette eguali , infilategli ad ognuna un osso di pollo , o di capretto , acciò formi la coteletta , marinatetele con olio , sugo di limone , dragoncello , fusti di petroseuolo , una foglia di alloro in pezzi , due spicchi d' aglio , quattro scalogne tagliate in mezzo , basilico , tre fette di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato , noce moscata . Dopo tre ore di marinada asciugatele , ungetele con butirro squagliato mescolato con rosso d' uovo , panatele di mollica di pane grattata , fatele cuocere sulla gratella di un bel colore

d'oro , e servitele con sotto una Salsa alla Ravigotta chiara , o un buon Sugo di manzo alla Scalogna , e sugo di limone . Ved. pag. 68. e 98.

*Animelle di Mongana in diverse maniere .*

*Orduvre* = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite , e cotte in una buona bresa , come si è detto di sopra , le potete servire con sopra qualunque Salsa , o Ragù , di Carciofi , Piselli , Sparagi , Tartufi , Prugnoli , Creste , Uovette nonnate , Granelletti , Ragù melè , Guarnite di mazzetti di verdura ; a qualsivoglia Culi , o Purè , con sotto ogni Salsa d' Erba , piccate , o semplicemente glassate ; tramezzate ancora con grandi creste , o filetoni di manzo allo Scarlatto . Marinare e fritte , o Indorate e panate , ovvero con una pastella , e fritte di bel colore . All'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* avrò occasione di parlarne ancora qualche poco .

*Schinali di Mongana in diverse maniere .*

*Orduvre* = In Italia si fa più uso degli Schinali di manzo , o di vitella , che di mongana , essendo questi più grossi , e di maggior consistenza , ed oltre che se ne fa molto consumo per le Guarnizioni de' piatti , come si dirà nel corso di quest' Opera , si preparano , e si servono anche separatamente . In molti luoghi d' Italia si vendano unitamente alla prima pelle ; ma questa si taglia col coltello , e si leva ; poi si mettano gli schinali nell'acqua fresca per poterli levare tutti i fili carnosì , che hanno intorno , avendo attenzione di non guastarli portando via parte dello schinale , essendo questa la sua bellezza . Ciò fatto poneteli sul fuoco con acqua fresca , e quando principieranno a  
bol-

bollire , tirateli indietro . Se volete servirvene per guarnizione lasciateli intieri , altrimenti tagliateli in pezzi , che li potete friggere , come i cervelli di mongana infarinati , e indorati , oppure indorati e panati ; potete inoltre metterli in Salsa , o Ragù come gli Occhi di mongana ; formarne de' Salpicconi in cassettime di pane , o di carta ; metterli alla Crema , o alla Puletta come le Animelle di mongana ; guarnirne delle Torte , e dei Pasticci , farne dei Budinetti . All' Articolo degli Antremè , e della Pasticceria ne parlerò ancora . Gli schinali si debbano porre in opera freschissimi .

*Rissole alla Scioesi .*

*Orduvre* = Abbiate delle zinne di mongana rifredde , cotte con brodo , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due garofani , una carota , sale , e pepe sano ; tagliatele in fette per traverso , e rifilatele all' intorno , mettete tra due fette un poco di farsa di Chenef , indoratele con uovo sbattuto , panatele di mollica di pane grattato , e fatele friggere di bel color d' oro . Potete anche intingerle in una pastella da frittura ; friggerle egualmente , e servirle con petrosemo fritto intorno .

*Code di Mongana alla Mentenon .*

*Antrè* = Prendete delle code di mongana la quantità , secondo il piatto , che volete fare , tagliatele corte , fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , imbianchitele all' acqua bollente , e piccatele di minuto lardo , imbianchitele di nuovo , mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe , una cipolla con

due garofani , una carota , uno spicchio d'aglio , due scalogne , sale , e brodo ; coprite con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte , se non avete altra glassa , passate il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di biondo di mongana , o altro brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci le code , e servitele con sotto una Salsa agli Spinaci , pag. 76.

*Code di Mongana alla Senteminult .*

*Antrè* = Imbianchite le code di mongana come le precedenti , fatele cuocere con brodo , un pezzo di prosciutto ; un mazzetto d'erbe , una cipolla con tre garofani , uno spicchio d'aglio , una carota ; tre scalogne , sale , pepe sano ; quando saranno cotte , ed un poco raffreddate , levategli l'ossa al di sotto senza rompergli il di sopra , metteteci in vece una buona farsa di Chenef , e fatele ritornare come prima ; copritele con una Senteminult , panatele di mollica di pane grattata , fategli prendere un color d'oro al forno , e servitele con sotto una Salsa chiara alla Scalogna , o altra Salsa chiara di vostro genio . Potete anche dopo d'averle farsite intingerle in una pastella da frittura , ovvero indorarle , panarle , e friggerle di bel colore , oppure prima di porvi la Senteminult , ungerle con butirro squagliato , mescolato con rosso d'uovo , sale , e pepe schiacciato , panarle con mollica di pane , fargli prendere un bel color sulla gratella , e servirle colla salsa suddetta . La Senteminult pag. 20.

*Code di Mongana in diverse maniere.*

*Antrè* = Quando le code di mongana saranno ben sgorgate nell'acqua vicino al fuoco, imbianchite all'acqua bollente, e cotte in una bresa come alla Mentenon, le potete servire come vi aggrada; cioè glassate al Naturale con sotto una Salsa d'Erba, in Hoscepot, a qualunque Salsa, o Ragù, alli Cavoli, ad ogni Purè. All'Articolo delle Terrine Tom. III. Cap. IV., avrò occasione di parlarne di nuovo.

*Tenerumi di Mongana all' Olandese.*

*Antrè* = Levate ad un petto di mongana la copertina carnosu, tagliate le ossa delle coste alla giuntura, e tagliate i tenerumi in fette per traverso ben larghe; fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, cambiategliela due, o tre volte, imbianchiteli all'acqua bollente, passateli alla fresca, asciugateli, metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe con un poco di selero, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di carota, una cipolla con due garofani, sale; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con acqua bollente, fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassateli, metteteli in un'altra cazzarola, passateci dentro la salsa per setaccio, che sia giusta di sale, nel momento di servire legateli con una liason di tre, o quattro rossi d'uova, un poco di consommè, o altro brodo bianco, e sugo di limone.

*Tenerumi di Mongana alla Pulette Olandese.*

*Antrè* = Quando i tenerumi di mongana saranno tagliati, ed imbianchiti come li precedenti,

ti,

ti, passateli in una cazzarola sopra il fuoco nella stessa maniera, aggiungeteci soltanto dei prugnoli triti, o intieri, ed in luogo dell'acqua bagnateli con brodo, e un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco; nel momento di servire digrassateli, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, legateli con una liason di tre; o quattro rossi d'uova, con un poco di fiore di latte, petrosemolo trito, imbianchito, e sugo di limone.

*Tenerumi di Mongana alli Piselli fini.*

*Antrè* = Tagliate, ed imbianchite i tenerumi, come si è detto qui sopra; passateli sul fuoco come quelli all'Olandese, con sopra mezza libra, o più di piselli fini, sbruffateci un poco di farina, bagnateli con brodo generale, fate consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, e legateli con una liason, come quella alla Pulette Olandese.

*Tenerumi di Mongana alla Massedoeme.*

*Antrè* = Tagliate, ed imbianchite i tenerumi di mongana come li precedenti, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di limone senza scorza, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due fette di carota, sale, brodo quanto basti; copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotti, passate il fondo, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci i tenerumi, metteteli sopra il piatto, e serviteli con sotto un Ragù alla Massedoeme,

che troverete la maniera di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Li potete servire ancora senza glassarli , basta che siano bianchi , con sopra il medesimo Ragù .

*Tenerumi di Mongana alla Tessè .*

*Antrè* = Quando i tenerumi di mongana saranno cotti , come qui sopra , scolateli dal grasso , aggiungete nella bresa , del restoran , o altro brodo colorito , passatela al setaccio , digrassatela , fatela consumare sul fuoco al punto di una glassa , glassateci i tenerumi , e serviteli con sotto una Salsa d'Erba , o chiara , o legata .

*Tenerumi di Mongana alla Perla .*

*Orduvre* = Allorchè i tenerumi di mongana saranno cotti , e glassati come quelli alla Tessè , lasciateli raffreddare , ed intingeteli in una pastella da frittura , ovvero indorateli con uovo sbattuto , e panateli con mollica di pane grattata ; fateli friggere d'un bel color d'oro , e serviteli con petroseuolo fritto intorno . Potete inoltre , quando saranno cotti alla bresa marinarli , e friggerli come sopra . All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* , ne parlerò ancora .

*Petto di Mongana alla Barrì .*

*Antrè* = Prendete un petto di mongana , fatelo sgorgare nell'acqua vicino al fuoco , rifilatelo bene tutto all' intorno , alzategli la copertina sopra i tenerumi , e riempitelo di un salpiccone crudo , di animelle , tartufi , o prugnoli , secondo la stagione , o ambedue secchi , code di gamberi , fegatini di pollo , creste ec. , che vedrete la maniera di farlo all'Articolo dei Salpicconi *Tom. IV. Cap. I.* , cucitelo intorno , imbianchitelo all'acqua bollente , fatelo raffreddare , e piccategli tutto  
il

il di sopra di minuto lardo , imbianchitelo di nuovo , e mettetelo in una cazzarola ovata , con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una carota , una cipolla con due garofani , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto di erbe diverse , poco sale , brodo , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra ; quando sarà cotto , scolate il fondo della bresa , agglungeteci un poco di Restoran , o altro brodo colorito , passatelo al setaccio , digrassatelo , fatelo consumare sopra un fuoco allegro , al punto di una glassa , glassateci il petto , scucitelo , levategli le coste , e servitelo con sotto una Salsa al Culi di Pomodoro , che troverete alla pag. 92. , o altra di vostro genio .

*Petto di Mongana alla Condè .*

*Antrè* = Mettete una buona farsa di Chenef con entro tartufi , e prugnoli triti , tramezzo la pelle carnosa , e li tenerumi del petto di mongana , cucitelo all' intorno , acciò la farsa non sorti fuori , imbianchitelo un momento all'acqua bollente ; quando sarà freddo piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , fatelo cuocere allo spiedo involtato di carta unta di butirro . Quando sarà cotto , e di un bel color d'oro , levategli la carta , e servitelo con sotto una Salsa al Sultano , che troverete alla pag. 87. La farsa di Chenef nel Tom. IV. Cap. I.

*Petto di Mongana Glassato .*

*Antrè* = Rifilate , e fate sgorgare nell'acqua vicino al fuoco , un petto di mongana , cucitelo , e imbianchitelo all'acqua bollente , mettetelo in una cazzarola ovata , con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , una carota , due scalogne , uno spic-

spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, e brodo ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto, e sopra . Quando sarà cotto , scolate il fondo della bresa , aggiungeteci un poco di Restoran , o altro brodo colorito , passatelo al setaccio , digrassatelo , e fatelo consumare al punto di una bella glassa , glassateci il petto di mongana , e servitelo guarnito di lattughe alla Dama Simona , con una Salsa alla Spagnuola , che troverete alla pag. 65. Il modo di fare le Lattughe all'Articolo dell' Erbe Tom. IV. Cap. II.

*Petto di Mongana alla Perigord.*

*Antrè* = Mettete un Ragù freddo di tartufi , finito di buon gusto , tramezzo la pelle ; e i tenerumi di un petto di mongana , cucitelo tutto all'intorno , imbianchitelo all'acqua bollente , mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , una carota , un mazzetto d'erbe diverse , uno spicchio d'aglio , due scalogne , poco sale , brodo , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto levategli le coste , scucitelo , glassatelo come il precedente , e servitelo con sotto una Salsa all' Tartufi , che troverete alla pag. 89. Lo potete anche mettere a cuocere alla Genovese , con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un mazzetto d'erbe , un poco di vino bianco bollente , fargli prendere un bel color d'oro , e servirlo con sotto la sudetta salsa .

*Petto di Mongana alla Gravina.*

*Antrè* = Quando il petto di mongana sarà cotto in una bresa, come si è detto di sopra, mettetele in un piatto, levategli le coste, e conditelo con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; lasciatelo alquanto raffreddare, mescolateci un rosso d'uovo, ungeteci tutto il petto, panatelo di mollica di pane grattato, e fatelo cuocere alla gratella di un bel color d'oro; servitelo con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa alla Scalogna, che troverete alla pag. 91., o altra di vostro genio.

*Petto di Mongana all' Italiana.*

*Antrè* = Rifilate bene un petto di mongana, tenetelo alquanto nell'acqua vicino al fuoco, cucitelo all'intorno, imbianchitelo all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, sale, brodo, una cipolla con due garofani, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe con timo, basilico, e un pezzetto di foglia di alloro, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, sciolatelo, scucitelo, levategli le coste, ponetelo sopra il piatto, alzategli la pelle carnuta sopra i tenerumi, e rivoltatela dalla parte opposta; servitelo con sopra una Salsa picciola Italiana, che troverete alla pag. 74.

*Petto di Mongana alla Senteminuti.*

*Antrè* = Prendete un bel petto di mongana, tenetelo alquanto nell'acqua tiepida, poscia asciugatelo bene, alzategli la copertina, farsitelo con una farsa di Chenef mescolata con butir-

tirro di gamberi , cucitelo all' intorno , imbianchitelo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; dappoi bresatelo , come alla Perigord , fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto scolatelo , fatelo raffreddare , scucitelo , levategli le coste , e copritegli tutto il di sopra di una Senteminult ben fatta , panatelo con mollica di pane grattata ben fina , fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitelo con sotto una Salsa al Culi di Gamberi , o un Culi di Tartufi , o Prugnoli ; o altro di vostro genio . Vedete l' Articolo delle Salse .

*Petto di Mongana in diverse maniere :*

*Antrè* = Per ben servire un petto di mongana , bisogna prima di tutto , come ho detto di sopra , tenerlo per qualche tempo nell'acqua vicino al fuoco , e quando diviene tiepida , cambiargliela con altra fresca , e così fare per tre , o quattro volte . Poi tanto Ripieno , come al Naturale si deve prima imbianchire all' acqua bollente , piccarlo se volete , e cuocerlo allo spiedo , o a guisa di fricandò , oppure glassarlo al naturale , ovvero cuocerlo in una bresa , e servirlo con qualunque Ragù , o Guarnizione d' Erba , o a quasivoglia Culi , Purè , o altra Salsa legata . Alla Burgioese , vale a dire cotto allessò , e servito con sugo di manzo , sale , pepe schiacciato , e sugo di limone .

*Cotelette di Mongana all' Artoè .*

*Antrè* = Abbiate delle cotelette di mongana ben tagliate , e coll' osso corto , piccatele di minuto lardo , mettetele per un poco nell'acqua

qua fresca , imbianchitele all' acqua bollente ; ponetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , uno spicchio d'aglio , due scalogne , un mazzetto d'erbe diverse , un poco di consomè , o altro brodò bianco , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra ; quando saranno cotte , passate al setaccio il fondo della salsa , aggiungeteci un poco di biondo di mongana , o altro brodo colorito , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci le cotelette , e servitele con sotto una Salsa d' Erba , o un picciolo Ragù , ovvero un Culi di Pomodoro , o di Piselli , o alla Rena , o di Gamberi , o come volete . Vedete le Salse , i Culi , ed i Ragù ai loro Articoli particolari .

*Cotelette di Mongana in Papigliotta .*

*Orduvre* = Tagliate bene , e coll' osso corto delle cotelette di mongana . Abbiate tartufi , prugnoli , scalogne , petroseuolo , cipolletta novella , una punta d'aglio , il tutto trito fino , mischiatele con butirro , e lardo rapato , sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Prendete della carta da scrivere , tagliatela della grandezza giusta per involtare le cotelette , come se fossero papigliotte , fategli un buco nel mezzo , acciò l' osso sorti fuori , mettete sotto , e sopra un poco della composizione suddetta , ed in mezzo la coteletta ; involtate la carta tutta all' intorno , ungetele al di fuori con olio , fatele cuocere con poco fuoco , di un bel color d' oro , sopra la gratella , e servitele con tutta la carta .

*Cotelette di Mongana alla Vinegrette .*

*Orduvre* = Marinare in una cazzarola delle cotelette di mongana con un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, agresto tagliato in mezzo e levato i pepini , se sarà la stagione , una cipolla in fette , due spicchi d' aglio , quattro garofani , due fette di limone senza scorza , petrosemolo , basilico , una foglia di alloro , un poco d' aceto , un poco di brodo , sale , pepe schiacciato ; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco , poneteci le cotelette , lasciatele marinare per lo spazio di due ore , poi scolatele , infarinatele , fatele friggere di bel colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno .

*Cotelette di Mongana Panate alla Scalogna .*

*Orduvre* = Abbiate delle cotelette di mongana tagliate come le precedenti , mettetele sopra un piatto , conditele con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato , ungetele bene per tutto , panatele di mollica di pane grattata , fatele cuocere alla gratella di un bel color d'oro , e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna , che troverete alla pag. 91.

*Cotelette di Mongana al Culi di Pomodoro .*

*Antrè* = Tagliate tutte eguali delle cotelette di mongana , mettetele sopra un piatto , conditele con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato . Poco prima di servire fatele cuocere alla gratella di bel colore , e servitele con sotto una Salsa al Culi di Pomodoro , che troverete alla pag. 92.

*Cotelette di Mongana all' Erbe fine .*

*Antrè* = Fate cuocere poco prima di servire delle cotelette di mongana in Papigliotte , come

me si è detto di sopra ; scartatele , mettetele sopra il piatto , e servitele con sopra una Salsa alla Spagnuola , e sugo di limone ; avendo la precauzione di mettere un poco più d'erbe trite nella composizione delle cotelette , e l'erbe , che resteranno nelle papiglotte levarle , e porle nella salsa . Quando è tempo dell'agresto ne potete mettere qualche acino nella salsa spaccato nel mezzo , levati i semi , ed imbianchito un momento in un poco di brodo .

*Cotelette di Mongana alla Mariè .*

*Antrè* = Imbianchite un'istante all'acqua bollente delle cotelette di mongana , ponetele in una cazzarola con due cucchiaj d'olio , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe , con basilico , timo , persa , mezza foglia d'alloro , una cipolletta con due garofani , uno spicchio d'aglio , sale , pepe schiacciato ; fatele sudare sopra un picciolo fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo , qualche tartufo tagliato in dadini , lasciatele finire di cuocere , digrassatele , levate il mazzetto , il prosciutto , metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , un pizzico di certoglio trito imbianchito all'acqua bollente , e ben spremuto , stringete sopra il fuoco , ponete le cotelette sul piatto , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone .

*Cotelette di Mongana alla Tedesca .*

*Antrè* = Lardate per traverso delle cotelette di mongana con lardelli di prosciutto , tagliati rasi al paro della carne , infarinatele ; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro , ponete  
teci

teci le cotelette ben spazzate dalla farina , con un poco di pepe schiacciato , una cipolla con due garofani , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto e sopra ; quando avranno preso colore da una parte , voltatele dall' altra , ed allorchè saranno divenute color d' oro , aggiungeteci un poco di biondo di mongana , o altro brodo , fatelo consumare di nuovo , che le cotelette restino come glassate ; servitele ben scolate dal butirro con sotto una Salsa alli Spinaci , che troverete alla pag. 76. Le cotelette di mongana cotte in questa maniera si possono servire a qualunque altra Salsa , e particolarmente sono buonissime a quella di Cedrioli , e al Ragù di Fagiuoli ; per servirle poi al Cull di Pomodoro , di Rape , di Pomi di terra , di Fagiuoli . Quando saranno quasi cotte vi si mette dentro il Culi , si fa bollire ancora un pochetto , si digrassa , si mettano le cotelette sul piatto , si passa la salsa al setaccio , e si serve sopra alle cotelette .

*Cotelette di Mongana alla Siracca .*

*Antrè* = Lardate le cotelette di mongana per traverso di grossi lardelli di tartufi , rifilati al riparo della carne , mettetele sopra un piatto , conditele con sale , e pepe schiacciato , infarinatetele , spazzatele dalla farina , e fatele cuocere come quelle alla Tedesca , colla differenza , che quando avranno preso colore d' ambe le parti , ci metterete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco buono , ed un pochetto di brodo ; fatele glassare , e nel momento di servire in luogo della Salsa agli Spinaci , servitele con sotto una Salsa alli Tartufi , che troverete alla pag. 89.

*Cotelette di Mongana alle Cipollette .*

*Antrè* = Fate cuocere delle cotelette di mongana in Papigliotta senza tartufi , e prugnoli triti , ma soltanto petrosemolo , scalogna , cipolletta , un pochino d' erbe d' odore , una punta d' aglio , il tutto trito fino , e mischiato come ho detto , con butirro , iardo rapato , sale , e pepe schiacciato . Quando saranno cotte , levatele dalla carta , e servitele guarnite di cipollette cotte nel consomè , o altro brodo di sostanza , e un pezzo di prosciutto , con sopra una Salsa all' Italiana rossa , ovvero con un Ragù di cipollette , che troverete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. 1. L' Italiana rossa alla pag. 65.*

*Cotelette di Mongana alla Barri .*

*Antrè* = Abbiate delle cotelette di mongana tagliate tutte eguali , e coll' osso corto , battetele alquanto per appianarle , e rifilatele all' intorno acciò restino tonde , ponete dentro a ciascheduna una cipolla di eguale grossezza , legatela intorno collo spago , che prenda la forma rotonda , con un buco da capo , imbianchitele all' acqua bollente , mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prociutto , tre scalogne , uno spicchio d' aglio , due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di carota , un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , sale , pepe schiacciato , un poco di consomè , o altro brodo bianco , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra , avendo attenzione , che non passino di cottura ; quando saranno cotte , tiratele fuori dalla bresa , scioglietele , levategli la cipolla , ponetele sul piatto , e nel sito dov' era la cipol  
pol

polla, ci metterete un'animella di cuore di Capretto glassata, o un Ragù melè, e le servirete con sotto un Ragù di piselli fini, e dentro l'animelle un poco di Spagnuola.

*Cotelette di Mongana alli Cedrioletti.*

*Antrè* = Tagliate delle cotelette di mongana un poco grosse, lardetele per traverso di grossi filetti di cedrioletti sotto aceto, e filetti d'alicci; mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un cucchiajo d'olio, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d'aglio, sale, pepe, un poco di vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, mettetele sul piatto, digrassate il poco fondo, passatelo al setaccio, ponetelo in una Salsa alli cedrioletti, e servitele con sugo di limone. Per fare la salsa vedete alla pag. 91.

*Cotelette di Mongana alla Giardiniera.*

*Antrè* = Abbiate sei belle cotelette di mongana eguali, piccatene due di prosciutto, due di carota gialla, due di fusti di petroseuolo, fatele cuocere come quelle in fricandò, e servitele con sotto un Ragù di prugnoli freschi, che troverete all'Articolo de' Ragù Tom. IV. Cap. 1.

*Cotelette di Mongana in diverse maniere.*

*Antrè* = Le cotelette di mongana, allorchè sono panate, e cotte alla gratella, si possano servire con sotto qualunque Salsa chiara. In Germania son soliti di servirle sopra le Salse d'Erbe. Quando sono cotte in Papigliotta, si possono servire con qualsivoglia Ragù, o Salsa legata. Allorchè sono

piccate , e glassate si possono egualmente servire ad ogni Guarnizione, Salsa legata, o Ragù, o Salsa d'Erba , o chiara . Quando sono cotte alla gratella senza essere panate si possono servire ad ogni Salsa come quelle piccate . Allorchè sono cotte alla Bresa si servano con quella Salsa , o Ragù , che sarà di vostro genio , e particolarmente con cipollette glassate, e Culi di Pomodoro . A qualunque sorta di mazzetti d'Erbe , con Salsa alla Spagnuola , all' Italiana rossa , al Sultano , ed altre . Vedete gli Articoli delle Salse , dei Ragù, e delle Guarnizioni .

*Carrè di Mongana alla Momoransi .*

*Antrè* = Tagliate colle coste corte un carrè di mongana , dissossategli tutto il di sotto , levate le pelli , e li nervi al filetto di sopra , piccatelo di minuto lardo , mettetelo un poco all' acqua tiepida , imbianchitelo all' acqua bollente , fatelo cuocere come le cotelette in fricandò . Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di restoran , o altro brodo alquanto colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci il carrè di mongana , e servitelo con sotto una Salsa d'Erba , o un Culi , o un Ragù , o una Guarnizione , secondo giudicate a proposito . Vedete gli Articoli come sopra ,

*Carrè di Mongana alla Pocrada .*

*Antrè* = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina , fette di cipolla , fette di carota , un poco di coriandoli , due spicchi d'aglio , una foglia di alloro , tre garofani , timo , basilico , pepe schiacciato , sale , petroseuolo , cipolletta novella , un bicchiere d' aceto , altrettan-

tanto brodo ; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco , e poneteci in infusione per due ore un carrè di mongana , piccato di minuto lardo come il precedente ; dopo fatelo cuocere allo spiedo di un bel color d'oro , e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che troverete alla pag. 70.

*Carrè di Mongana alla Servante .*

*Antiè* = Tagliate dei lardelli di lardo , conditeli con p-trosemolò , scalogna , cipolletta , una punta d'aglio , prugnoli , il tutto trito , sale , pepe fino , noce moscata , sugo di limone , lardateci tutto il filetto di un carrè di mongana , al quale avrete già levato i nervi , le pelli , e tagliato , e dissossato come il precedente , conditelo con sale , e pepe , infarinatelo . Prendete una cazzarola ovata , poneteci un pezzo di butirro , fatelo squagliare sopra il fuoco , metteteci dentro il carrè ben spazzato dalla farina , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , copritelo con un foglio di carta , fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; quando avrà preso un bel color d'oro , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di consomè , o altro brodo bianco , fatelo glassare , e servitelo con sotto una Salsa all'Indivia , che troverete la maniera di farla alla pag. 76. Se non volete servirci detta Salsa , aggiungete un poco di culi di mongana , o altro culi nella cazzarola , dove ha cotto il carrè , fatelo bollire un momento , digrassatelo , passatelo al setaccio , e servitelo sopra il carrè , con sugo di limone .

*Carrè di Mongana all' Inglese .*

*Antrè* = Lardate un carrè di mongana come il precedente , ponete una , o due fette di lardo sopra il filetto , infilatelò a uno spiedino , legate questo ad uno grande , incartatelò , e fatelo cuocere arrosto ; quando sarà vicino alla totale cottura scartatelò , levategli il lardo , mescolate un rosso d' uovo , con un poco di grasso della leccarda , ungeteci bene il carrè , panatelò di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa all' Inglese , che troverete la maniera di farla alla pag. 73. , ovvero all' Olandese pag. 74.

*Carrè di Mongana in Crepina .*

*Antrè* = Dissossate un carrè di mongana , tagliategli l' ossa delle coste corte , e al filetto di sopra levategli tutte le pelli , e i nervi ; lardatelò per lungo di lardelli di lardo conditi , come li precedenti , ponete sopra il filetto del butirro maneggiato con erbe fine , sale , pepe schiacciato , involtatelo con una rete di majale , o di mongana , infilatelò allo spiedo , fatelo cuocere arrosto coperto di carta ; quando sarà cotto , levategli la carta , ungetelo con rosso d' uovo mescolato con butirro squagliato , e panatelò di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa al Culi di Carote , che troverete alla pag. 92.

*Carrè di Mongana alla Perigord .*

*Antrè* = Dissossate , tagliate le coste corte , e levate le pelli , ed i nervi ad un carrè di mongana , piccategli tutto il filetto , la metà di tartufi , e la metà di prosciutto , mettetelo a cuocere come un fricandò , con mezzo bicchiere di vino di Sciam-

pagna consumato per metà , o altro vino bianco , quando sarà cotto , formate una glassa leggiera , quanto per dargli il lustro col fondo della bresa ; glassateci il filetto , e servitelo con sotto un Salsa alli Tartufi , che potete vedere alla pag. 89.

*Carré di Mongana alla Conti.*

*Antré* = Quando avrete appropriato un carré di mongana , fategli dei tagli per traverso sopra il filetto di distanza di un dito l' uno dall' altro , poco profondi , ponete in ciascheduno di detti tagli un poco di farsa di Chenef , e sopra metteteci , in uno , un filo di code di gamberi cotti e mondati , in un' altro un filo di creste di pollastro mezze cotte in un bianco, in un'altro un filo di tartufi imbianchiti ed intagliati , oppure di prugnoli , in un' altro un filo d'olive di Spagna dissossate e ripiene , e così continuate fino a tutto , che tutti i tagli saranno pieni ; mettete il carré in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , due scalogne , uno spicchio d' aglio , un pezzo di carota , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , brodo quanto basti , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , scolatelo dalla bresa , e servitelo con sotto un Culi , o un Ragù melè , o altra Salsa di vostro piacere . I Ragù potete vederli nel *Tom. IV. Cap. I. Le Salse* dalla pag. 64. fino a 98.

*Noce di Mongana in Fricandò.*

*Antré* = Levate tutte le pelli , e i nervi ad una noce di mongana , battetela alquanto attraverso un panno bagnato per renderla eguale ,  
pie:

piccatela di minuto lardo , fatela imbianchire un momento all'acqua bollente , mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un pezzo di carota , un mazzetto d' erbe , due scalogne , uno spicchio d'aglio , poco sale , brodo ; copritela con un foglio di carta , fatela cuocere con fuoco sotto , e sopra ; quando sarà cotta , passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di restoran , o altro brodo alquanto colorito , fatelo consumare al punto di una glassa color d' oro , glassateci la noce di mongana , e servitela con sotto una Salsa d' Erba , o altra di vostro genio , ovvero una Salsa Russia alla Ropèsce .

*Noce di Mongana alla Sen-Clù .*

*Antrè* = Abbiate una noce di mongana pulita , ed aggiustata come la precedente , fategli un taglio da un lato ben profondo per poterci mettere dentro un salpiccone crudo d'animelle , e tartufi , fatto di buon gusto ; cucite l'apertura , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , imbianchitela all'acqua bollente , fatela cuocere , come sopra , glassatela nell' istessa maniera , scucitela , e servitela con sotto una Salsa d' Erba , o un Ragù a vostra soddisfazione . La maniera di fare il Salpiccone . Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* , e quella di fare le Salse , ed i Ragù ai loro Articoli particolari .

*Noce di Mongana In-Budeaux .*

*Antrè* = Prendete una bella noce di mongana , lasciatela nell' essere suo naturale , levategli il budello , e l'osso , della natica : alcuni ve lo lasciano , battetela alquanto per appia-

nari

fiarla , lardatela al di sotto di grossi lardelli di prosciutto conditi come il solito , scoprite ed apparegiate bene col coltello il poco di magro al di sopra , piccatelo di minuto lardo , lasciategli tutto il grasso della zinna ; fatela cuocere come un fricandò , e glassategli nella stessa maniera tutta la parte di sopra piccata e non piccata . Servitela con sotto una Salsa d' Erba , o un Ragù alla Massedoene , o altro Ragù , o una Guarnizione , il tutto a vostra scelta . Vedete le Salse , i Ragù , e le Guarnizioni ai loro Articoli particolari .

*Noce di Mongana alla Burgioese .*

*Antré* = Abbiate una noce di mongana , lasciatela come si trova , levategli il budello , e l'osso della natica ; battetela alquanto , lardatela per lungo di lardelli di lardo e prosciutto conditi , imbianchitela un momento all' acqua bollente , mettetela in una cazzarola con fette di lardò sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , una cipolla con due garofani , due scalogne , un pezzo di carota , un mazzetto d'erbe diverse , uno spicchio d'aglio , poco sale , brodo ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotta passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci bene il di sopra della noce , e servitela con sotto una Salsa alli Cedrioli , che troverete alla pag. 76. , ovvero qualcun' altra .

*Noce di Mongana alla Militare .*

*Antré* = Abbiate una noce di mongana come la precedente , battetela un poco , lardatela al di

di sotto di lardelli di prosciutto , e piccategli di minuto lardo il magro scoperto , che si ritrova al di sopra ; imbianchitela un momento all' acqua bollente , mettetela in una cazzarola , bresatela come l'altra , fatela cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè sarà cotta , glassatela come un fricandò , e servitela con sotto una Salsa d' Erba , o Purè , o Culi , o Ragù , o altra di vostro genio .

*Noce di Mongana al Sultano .*

*Antrè* = Lardate una noce di mongana senza levargli niente , come quella alla Burgioese , di lardelli di lardo , prosciutto , e cedrioletti sotto aceto , mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro , fatela rinvenire sopra il fuoco con sugo di limone , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato , o altro vino bianco , brodo , una cipolla con due garofani , un pezzo di carota , uno spicchio d'aglio , due scalogne , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe con un poco di basilico ; copritela con un foglio di carta , fatela cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotta passate la salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al punto di una glassa , glassateci il di sopra della noce , e servitela con sotto una Salsa al Sultano , che troverete alla pag.87.

*Noce di Mongana alla Tedesca .*

*Antrè* = Lardate una noce , senza levargli niente , di lardelli di prosciutto , condite i lardelli , e la noce di sale , e pepe , infarinatela , e mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro squagliato , e ben caldo , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , tre scalogne ; copritela

con

con un foglio di carta , fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; voltandola di tanto in tanto, acciò prenda un bel color d'oro, aggiungeteci un pochetto di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , e di brodo . Allorchè sarà cotta , e ben glassata , ponetela sopra il piatto , scolate il butirro dalla cazzarola , metteteci dentro un poco di fiore di latte , e culi , fategli fare un bollo , digrassate questa Salsa , passatela al setaccio , che sia di color d'oro , sufficientemente legata , e servitela sotto la noce .

*Noce di Mongana alla Fermiere .*

*Antrè* = Apparegiate bene una noce di mongana , levategli il budello , l'osso della natica , ed un poco di grasso superfluo , battetela alquanto , piccatela al di sotto di minuto lardo , fatela cuocere come un fricandò ; e servitela glassata di un bel color d'oro , sopra una Salsa d'Erba , o Culi , o Ragù , o Guarnizione , di vostro genio .

*Granadine di Mongana alla Giardiniera .*

*Antrè* = Tagliate una bella noce di mongana in quattro fette tutte eguali della grossezza di un buon dito , rifilatele all'intorno , e piccatele una di tartufi , un'altra di carota gialla , un'altra di prosciutto , un'altra di fusti di petrosemolo ; imbianchitele un momento all'acqua bollente , fatele cuocere come se fossero piccioli fricandò , grassatele leggieramente col loro fondo passato al setaccio , digrassato , e consumato al punto di una glassa leggiera , quanto per dargli il lustro , e servitele con sotto una Salsa alli Tartufi , o un Ragù di prugnoli freschi . La Salsa la troverete alla pag. 89. , ed il Ragù di prugnoli nel Tom. IV. Cap. I.

*Granadine di Mongana alla Duchessa.*

*Antré* = Levate le pelli, e i nervi, come sopra ad una noce di mongana, tagliatela in quattro fette di eguale grandezza, e grossezza, piccatele di minuto lardo; imbianchitele un momento all'acqua bollente, fatele cuocere come il fricandò, glassatele nella stessa maniera, e servitele con sotto una Salsa d'Erba, o altra di vostro genio.

*Granadine di Mongana alla Sen-Clù.*

*Antré* = Quando le granadine saranno piccate, come le precedenti, abbiate un Ragù di prugnoli, di anmelle, o di tartufi, o qualunque altro crudo; mettetene una porzione sopra le granadine dalla parte non piccata, cucitele tutte all'intorno, che formino come un grosso pomo: allorchè saranno finite, imbianchitele all'acqua bollente, e fatele cuocere come il fricandò. Quando saranno cotte, fate consuarè la glassa come il solito, metteteci dentro le granadine col lardo al di sotto, scucitele al di sopra, glassatele di un bel color d'oro sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa alla Rena, o altra. Il modo di fare la Salsa lo troverete alla pag. 95., e quello di fare i Ragù nel Tom. IV. Cap. I.

*Granada di piccioli Fricandò.*

*Antré* = Prendete una cazzarola secondo l'Antré, che volete fare, copritela tutta al di dentro di fette di lardo, che non soprapponghino una coll'altra, fateci un lavoro nel fondo di una stella, o altro disegno, con tartufi, code di gamberi, carota gialla, rapa, il tutto imbianchito all'acqua bollente, o brodo: aggiu-  
sta-

stateci sopra quattro , o cinque piccioli fricandò crudi , che prendino tutto l'intorno della cazzarola , e tramezzo ci metterete in uno due gamberi cotti , e mondati , in un' altro due piedi di lattuga imbianchita all' acqua bollente , e ben spremuta ; condite di sale , pepe schiacciato , e sugo di limone ; coprite tutto all' intorno di un dito , e più di farsa di Chenef , che non sia molto delicata , poneteci nel mezzo un Ragù d' animelle rifreddo , e con poca salsa , coprite con farsa di Chenef sino all' orlo della cazzarola , indorate il di sopra con uovo sbattuto , fatela cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotta , rivoltatela sopra un coperchio , con diligenza acciò non si rompa , fategli scolare il grasso , alzate la cazzarola , levate il lardo , ponetela sopra il piatto , glassatela di un bel color d' oro , e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola . Vedete alla *pag. 65. Il Ragù Tom. IV. Cap. I.*

*Granadine di Mongana alla Principessa .*

*Antrè* = Quando avrete levati i nervi , e le pelli ad una noce di mongana , tagliatela in fette per lungo della larghezza di tre dita , e della grossezza di uno ; piccategli di minuto lardo come piccioli fricandò , lo spazio della terza parte , stendeteci sopra dalla parte non piccata una buona farsa di Chenef delicata , involtatele a guisa di ruladine , che la parte piccata resti al di fuori , infilatele ad uno spiedino , legatelo ad uno grande , copritele di carta , fatele cuocere arrosto di un bel color d' oro , e servitele con sotto una Salsa alla Principessa . Vedete la maniera di farla alla *pag. 95.*

*Ruladine di Mongana.*

*Antré* = Queste si apprestano esattamente come vengono descritte al Capitolo della Polle-  
ria. Vedete Filetti mignoni in Ruladine, *Tom. II.*  
*Cap. III.*

*Escaloppe di Mongana alla Barri.*

*Orduvre* = Tagliate in fettine assai fine una noce di mongana, o parte di essa, battetele bene tra mezzo un panno bagnato. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, fatelo squagliare sopra il fuoco, con un pezzo di prosciutto, poneteci dentro una, o due per volta le fette di mongana, conditele con sale, e pepe schiacciato; quando divengono bianche tiratele indietro da una parte della cazzarola, mettendole una sopra all' altra; alla fine aggiungete nel butirro; dei tartufi tagliati in fette, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, scalogna, petrose-molo, e un pochetto di persa, il tutto trito; bagnatele con culi quanto basti, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente, e consumare la salsa al suo punto, digrassatela, accomodate l' escaloppe sul piatto, e serviteci sopra la salsa con sugo di limone, e crostini di mollica di pane fritti nel butirro all' intorno.

*Escaloppe di Mongana alla Riscelieu.*

*Orduvre* = Tagliate una noce di mongana in fette fine, e battetele come sopra; prendete una cazzarola rotonda, imbutirratela nel fondo; aggiustateci sopra le fette di mongana, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, fette di tartufi, scalogne e petrosomolo trito, una punta d' aglio, ponete sopra il fuoco; quando

saranno imbianchite da una parte , voltatele dall' altra bagnatele con un bicchiere di vino del Reno consumato per metà , o altro vino bianco , e culi di prosciutto , mettetele in una picciola cazzarola bene accomodate , versateci sopra la salsa , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere dolcemente , e consumare al suo punto , digrassatele , guarnite il bordo del piatto di cavoli fiori cotti in un bianco , aggiustateci nel mezzo d' escaloppe , e serviteci sopra la salsa con sugo di limone .

*Escaloppe di Mongana in-Bigné .*

*Ordinve* = Quando avrete tagliato l' escaloppe come le precedenti , e ben battute , marinatetele , con brodo freddo , aceto , fette di cipolla , petrose-molo , una foglia di alloro , due spicchi d' aglio , timo , basilico , sale , pepe schiacciato . Dopo due ore di marinada asciugatele , infarinatele , indoratele con uovo sbattuto , e fatele friggere di bel colore . Potete anche intingerle in una pastella da frittura , ovvero indorarle , e panarle con mollica di pane grattata , friggerle egualmente , e servirle con petrose-molo fritto intorno .

*Escaloppe di Mongana alla Montespà .*

*Antrè* = Levate ad una noce di mongana tutte le pelli , e i nervi , come le precedenti , tagliatela in fette picciole e fine , battetele tra mezzo un panno bagnato . Prendete una cazzarola della grandezza del piatto che volete fare , ungetela di butirro , fateci un suolo di fettine di mongana condite con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata , un suolo di tartufi , e fettine di prosciutto , scalogna , e petrose-molo

molo trito , un poco d'olio , e butirro , e così saolo per suolo , finchè la cazzarola sarà quasi piena , terminando con le fettine di mongana , copritele con fette di lardo , e un foglio di carta , fatele cuocere ad un forno temperato , o con fuoco sotto , e sopra , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà . Quando saranno cotte , scolatene il grasso , rivoltate l'escaloppe sopra un coperchio di cazzarola , come un Timbalo , che sia alquanto glassato , glassatelo ancora meglio , e servitelo con sotto una Salsa picciola Italiana , che troverete alla pag. 74. , o con qualche Guarnizione , o Ragù , o Purè , o Culi . Potete anche , se volete guarnire il fondo della cazzarola di schinali , o altra guarnizione , che rivoltandola farà un bell' effetto . Vedete le Guarnizioni , le Purè , i Culi , ed i Ragù , ai loro Articoli particolari .

*Escaloppe di Mongana alla Burgioese .*

*Orduvre* = Quando sono tagliate le fettine di mongana , battetele bene , e infarinatele . Prendete una cazzarola grande , metteteci un pezzo di butirro , fatelo squagliare con un pezzo di prosciutto , stendeteci sopra l'escaloppe infarinate , una cipolletta con due garofani , tre scalogne , sale , pepe schiacciato , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra ; quando avranno preso colore da una parte , voltatele dall' altra , metteteci un poco di vino bianco consumato , fatelo consumare di nuovo , e bagnatele con brodo , o sugo di pomodoro ; allorchè saranno cotte , e con poca salsa digrassatele , e servitele con sugo di limone , se non v'è quello di pomodoro .

*Escaloppe di Mongana alla Pulette.*

*Orduvre* = Tagliate ad una noce di mongana tutte le pelli, e i nervi, formatene l'escaloppe ben battute come le precedenti; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, fateio squagliare, imbianchiteci dentro l'escaloppe, come quelle alla Barri, terminate che saranno, sbruffateci un pizzico di farina, bagnatele con brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, poco pepe schiacciato, un mazzetto d'erbe diverse, una dozzina di prugnoli freschi, se sarà la stagione, oppure delle fette di tartufi freschi, fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, digrassatele, fatele consumare al suo punto, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, legatele con una liason di tre rossi d'uova, un poco di consomè, o altro brodo bianco, e sugo di limone.

*Filetti di Mongana alli Spinaci.*

*Orduvre* = Li filetti mignoni di mongana sono quelli, che si trovano sotto il rognone andando verso l'ano. Questi bisogna levarli, pulirli delli nervi, e pelli, e piccarli di minuto lardo. Si possono far cuocere come piccioli fricandò, glassarli nell'istessa maniera, e servirli con sotto una Salsa alli spinaci, o a qualunque altra di vostro genio. Sono buonissimi anche cotti allo spiedo, e con sotto una Salsa un poco piccante. Ma questi filetti rare volte si levano.

*Culatta di Mongana alla Lombarda.*

*Grosso Antrè* = Prendete una culatta di mongana, lardatela di lardelli di prosciutto conditi con  
pe:

pepe, ed erbe fine, condite anche la mongana con sale, e pepe schiacciato. Abbiate una cazzarola con un pezzo di butirro caldo, metteteci dentro la mongana infarinata, e ben spazzata dalla farina, con un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra, e fategli prendere un bel color d'oro, aggiungeteci del culi di pomodoro. Quando sarà cotta, ponetela in un'altra cazzarola, digrassate la salsa, passatela al setaccio, mettetela insieme colla mongana, e servitela.

*Culatta di Mongana in Adobbo.*

*Grosso Antrè* = Lardate con grossi lardelli di lardo conditi una culatta di mongana, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, mezza foglia di alloro, poco sale, pepe schiacciato, brodo, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci la culatta, e servitela con sotto un Ragù di prugnoli, o di tarufi, o una Salsa d'erba, o un Culi di vostro genio. Vedete questi Articoli.

*Culatta di Mongana alla Genovese.*

*Grosso Antrè* = Prendete una bella culatta di mongana, lardatela di lardelli di lardo e prosciutto, conditela con sale, e pepe schicciato, abbiate una cazzarola, ungetela di butirro, e

guar-

guarnite il fondo di fette di prosciutto , met-  
tetecei sopra la culatta di mongana , una cipolla  
con due garofani , copritela con un foglio di  
carta , e fatela cuocere dolcemente con fuoco  
sotto , e sopra , rivoltandola di quando in quan-  
do , acciò prenda un bel color d' oro . Quando  
sarà cotta , e ben glassata , servitela con sotto  
una Salsa d' erba , o un Ragù , o un Culi . Po-  
tete , se non avete altra salsa , quando la cu-  
latta sarà mezza cotta , porre un poco di fari-  
na nella cazzarola , bagnare con brodo , farlo  
consumare al suo punto , digrassarlo , passarlo  
al setaccio , e servirlo sopra la mongana con  
tartufi in fette , o prugnoli , qualora sia la sta-  
gione .

*Culatta di Mongana al Sugo .*

*Grosso Antrè* = Lardate con lardelli di lardo  
conditi una culatta di mongana , mettetela a  
cuocere allo spiedo involtata di carta unta di  
butirro , o strutto , e sale . Quando sarà cotta  
scartatela , fategli prendere un bel color d' oro ,  
e servitela con sotto un Sugo di manzo , o di  
vitella con qualche scalogna trita , sale , pepe  
schiacciato , e sugo di limone . Vedetelo pag. 98.

*Culatta di Mongana in diverse maniere .*

*Grosso Antrè* = Quando una culatta di mon-  
gana sarà cotta , come in Adobbo , e glassata  
nella stessa maniera , la potete servire con sot-  
to qualunque Salsa legata , ovvero un Culi di  
vostro genio , Ragù , Salsa d' erba , Purè , Guar-  
nizione , o altro come credete . La potete au-  
che servire alla Senteminult come il petto di  
mongana pag. 192.

*Lombo di Mongana alla Chinesec.*

*Grosso Antre* = Prendete un lombo di mongana , aggiustatelo propriamente , e cucitelo . Fate bollire quattro fogliette di latte con un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina , un picciolo pugno di coriandoli , uno stecco di cannella , tre garofani , poco sale . Quando avrà bollito un quarto d' ora , passatelo al setaccio , lasciatelo alquanto raffreddare , metteteci in infusione il lombo di mongana per lo spazio di quattr' ore ; dopo infilatelo allo spiedo , e fatelo cuocere dolcemente arrosto , bagnandolo molto spesso col suo latte , finchè sia cotto , e se lo abbia tutto imbevuto . Allora ponete un pezzo di butirro nella leccarda , ungeteci la mongana , fategli prendere un bel color dorato , e servitelo con sotto una Salsa alla Chinesec , che troverete alla pag. 77.

*Lombo di Mongana alla Nonette.*

*Grosso Antre* = Quando avrete bene aggiustato , e cucito un lombo di mongana , infilatelo allo spiedo , involtatelo con carta imbutirata , e sale ; fatelo cuocere arrosto di un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa alla Nonette , che troverete la maniera di farla alla pag. 86.

*Lombo di Mongana alla Sassone.*

*Grosso Antre* = Appropriate bene , e cucite un lombo di mongana , piccategli di minuto lardo tutto il filetto di sopra , e fatelo cuocere allo spiedo come il precedente . Allorchè sarà quasi cotto , scartatelo , fategli prendere un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa alla Sassone , che troverete alla pag. 75.

*Lombo di Mongana al Seladone:*

**Grosso Antrè** = Prendete un lombo di mongana, aggiustatelo come per arrosto, infilatelolo allo spiedo, copritegli il filetto di sopra con fette di lardo, incartatelo come quello alla Nonnette, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, scartatelo, levategli il lardo, panatelo di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al Seladone, che troverete alla pag. 71.

*Quarto di Mongana alla Reale.*

**Rilievo** = Lardate di lardelli di lardo conditi, tutto il magro del quarto di mongana, legatelo, e ponetelo in una bracieria con fette di lardo, e di prosciutto sotto, e sopra, qualche fetta di manzo, o di vitella, due cipolle con quattro garofani, un mazzetto d'erbe diverse, una carota, due spicchi d'aglio, quattro scalogne, una panè, poco sale, pepe sano; copritelo con due fogli di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando avrà alquanto sudato, metteteci due bicchieri di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, e brodo a sufficienza, fatelo finire di cuocere. Allorchè sarà cotto, colate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa di color biondo, glassateci il di sopra del quarto di mongana, e servitelo con sotto una Salsa d'Erba, o altra di vostro genio.

*Quarto di Mongana alla Crema.*

**Rilievo** = Lardate con grossi lardelli di lardo conditi, tutto il magro di un quarto di

mongana , mettetelo in infusione nel latte , come il lombo alla Chinesec , infilatelò allo spiedo , fatelo cuocere arrosto , e bagnatelo spesso col suo latte , finitelo come l' altro di un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa al fiore di latte , che troverete alla pag. 85 .

*Quarto di Mongana al Sultano .*

*Rilievo* = Piccate di minuto lardo il filetto di sopra del lombo di mongana , e lardategli di lardelli di prosciutto conditi il magro della coscia , infilatelò allo spiedo , involtatelo di carta con butirro , e sale , fatelo cuocere arrosto di un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa al Sultano , che troverete alla pag. 87 .

*Quarto di Mongana alla Senteminult .*

*Rilievo* = Allorchè il quarto di mongana sarà lardato di grossi lardelli di lardo , e prosciutto , e cotto come quello alla Reale , scolate il fondo della bresa , passatelo al setaccio , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una salsa , metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di fiore di latte , quattro , o cinque rossi d' uova ; fate stringere sopra il fuoco ; stendete questa salsa , che sia sufficientemente legata , e giusta di sale , sopra il quarto di mongana , panatelo di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitelo con sotto un buon Sugo di manzo , o di vitella , con un filetto d' aceto di dragoncello . Osservate che il fondo della bresa non sia salato , allorchè sarà consumato per la Salsa alla senteminult .

*Quarto di Mongana alla Duchessa .*

*Rilievo* = Piccate di minuto lardo tutto il di sopra di un quarto di mongana ; ovvero il solo filetto , e la coscia lardatela di lardelli di prosciutto conditi , legatelo , fatelo sgorgare alquanto nell' acqua fredda , imbianchitelo all' acqua bollente , mettetelo in una bracieria con qualche fetta di lardo , e prosciutto sotto , e sopra , un mazzetto d' erbe diverse , due cipolle con tre garofani , due spicchi d' aglio , quattro scalogne , poco sale , pepe sano , brodo quanto basti , copritelo con fogli di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , scolate il fondo , passatelo al setaccio , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una bella glassa , glassateci il di sopra piccato , e servitelo con sotto una Salsa di spinaci , o altr' erba , o Culi , o Ragù di vostro genio . Vedete le Salse , i Culi , ed i Ragù ai loro Articoli particolari .

*Quarto di Mongana allo Scevruglie .*

*Rilievo* = Lardate di lardelli di lardo conditi il di sotto della coscia di un quarto di mongana , e piccategli di minuto lardo tutto il di sopra unito al filetto , fatelo marinare per sei , o sette ore con brodo freddo , aceto , fette di cipolla , scalogne , coriandoli , quattro spicchi d' aglio , petrose-mollo , timo , basilico , due foglie di alloro , fette di carote , di panè , sale , pepe sano , garofani ; Infilatelo allo spiedo , fatelo cuocere arrosto di un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa Piccante , che troverete alla pag. 87 . Potete servire nello stesso modo un Carrè , una Spalla di Mongana ec.

*Quarto di Mongana all' Inglese :*

*Rilievo* = Lardate di lardelli di lardo conditi la coscia, ed il filetto di un quarto di mongana, infilatelò allo spiedo, incartatelò, e fatelò cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelò, ungetelò con butirro squagliato mescolato con rossi d' uova, panatelò di mollica di pane, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelò con sotto un Ragù di Pomi di terra, che troverete all' Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I.

*Quarto di Mongana alla Burgioese .*

*Rilievo* = Prendete un quarto di mongana infrollito, e di buona qualità; infilatelò allo spiedo, incartatelò di carta untata di strutto, e sale, fatelò cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, levate la carta, fategli prendere un bel colore, e servitelò con sotto una Salsa al sugo di pomodoro, o un Sugo di manzo con quattro scalogne trite, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

*Quarto di Mongana in diverse maniere .*

*Rilievo* = Piccate il filetto di minuto lardo, e la coscia lardatela di lardelli di lardo, e prosciutto conditi, infilatelò allo spiedo, involtate di carta il filetto piccato, fatelò cuocere arrosto. Quando sarà cotto, panate come sopra la coscia di mollica di pane grattato fino, scartate il filetto, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelò con sotto una Salsa al Porchetto; ovvero non lo panate, e servitelò con sotto qualsivoglia Ragù, o Culi, o Salsa d' erba, o quello che credete a proposito. La Salsa al Porchetto la troverete alla pag. 70.

*Spalla di Mongana alla Sen-Clù.*

*Grosso Antrè* = Prendete una bella spalla di mongana, dissossatela tutta, avendo attenzione di non rompere la pelle, alla riserva del manico che tagliarete corto. Prendete un poco della sua carne, e fatene una farsa di Chenef, farsiteci la spalla, e metteteci nel mezzo un Ragù d'animelle e tartufi rifreddo, e con poca salsa, cucitela tutta all'intorno come una palla, imbianchitela un momento all'acqua bollente, fatela raffreddare, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitela di nuovo, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, quattro scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco sale, pepe sano, brodo, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa, glassateci la spalla, scucitela, e servitela con sotto un Ragù di tartufi, o di prugnoli, o una Salsa d'erba, o alla Spagnuola, o altra di vostro genio. Vedete i Ragù, e la Farsa, *Tom. IV. Cap. I. Le Salse* dalla pag. 64., fino a 98.

*Spalla di Mongana Glassata.*

*Grosso Antrè* = Dissossate una spalla di mongana, come la precedente, riempitela di un Salpiccone crudo tagliato un poco grosso, e ben condito, cucitela all'intorno, fatela cuocere come quella alla Sen-Clù, glassatela nella stessa maniera, e servitela con sotto una Salsa all'

Indivia , o alli Spinaci , ovvero un Ragù , o Cuffi di vostra soddisfazione . Vedete il Salpiccone , *Tom. IV. Cap. I. Le Salse , i Cuffi , ed i Ragù ai loro Articoli particolari .*

*Spalla di Mongana alla Tedesca .*

*Grosso Antre* = Dissossate una spalla di mongana , come si è detto di sopra , lardatela di lardelli di prosciutto conditi , cucitela all' intorno come una borsa , marinatela in una cazzarola con brodo , un poco d' aceto , fette di cipolla , due spicchi d' aglio , due foglie di alloro , timo , basilico , petroseuolo , sale , pepe schiacciato , fette di limone senza scorza , un poco d' olio , un pezzo di butirro , fatela intiepidire sopra il fuoco . Dopo tre ore di marinada infilatelà allo spiedo , fatela cuocere arrosto , bagnandola col proprio condimento . Quando sarà cotta , e di un bel color d' oro , servitela con sotto una Salsa alla Tedesca , che troverete alla *pag. 73.*

*Spalla di Mongana alla Spagnuola .*

*Grosso Antre* = Lardate di grossi lardelli di lardo una spalla di mongana , tagliategli l' osso corto , mettetela in una bracierà con un pezzo di butirro , due bicchieri di vino di Spagna bianco consumato per metà , o altro vino bianco , uno di brodo , mezzo bicchiere d' aceto bollente , un mazzetto d' erbe diverse , tre scalogne , fette di cipolla , tre garofani , un pezzo di prosciutto , sale , e pepe schiacciato . Quando avrà preso sapore sopra la cenere calda per lo spazio di un' ora , infilatelà allo spiedo , fatela cuocere arrosto , e bagnatela colla sua marinada . Allorchè sarà cotta , e di bel colore , servite-

la con sotto una Salsa alla Spagnuola , che troverete alla pag. 65.

*Spalla di Mongana alla Poèvrada .*

*Grosso Antrè* = Prendete una spalla di mongana , tagliategli l' osso corto , infilatela allo spiedo , incartatela , fatela cuocere arrosto , e servitela di bel colore , con sotto una Salsa alla Poèvrada , che troverete alla pag. 70.

*Spalla di Mongana alla Scalogna .*

*Grosso Antrè* = Abbiate una spalla di mongana stagionata , tagliategli l' osso corto , infilatela allo spiedo , fatela cuocere arrosto senza incartarla , e servitela di un bel colore , con sotto una Salsa alla scalogna , che troverete alla pag. 91.

*Spalla di Mongana alla Burgioese .*

*Grosso Antrè* = Tagliate l' osso corto ad una spalla di mongana , tenetela un poco nell' acqua vicino al fuoco , acciò divenga bianca , imbianchitela un momento all' acqua bollente , passatela alla fresca , mettetela in una cazzarola con un pezzo di presciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con tre garofani , poco sale , brodo , fateia cuocere dolcemente coperta con un foglio di carta . Quando sarà cotta , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci la spalla , e servitela con sotto una Salsa d' erba , o altra di vostro genio .

*Polpette di Mongana .*

*Orduvre* = Le polpette di mongana , come tutte le altre si di Pollo , che di Vitella , Manzo ec. , le troverete all' Articolo delle Farse , Tom. IV. Cap. 1.

Si è inserito nel presente Tomo un Capitolo Quarto, contenente il Castrato, e ciò per dare all' Opera una più Regolare distribuzione, attese le voluminose aggiunte, che vi sono state fatte.

## CAPITOLO QUARTO.

### Del Castrato.

#### *Cognizioni del Castrato.*

**Q**uesto animale porta il nome di agnello ne' primi cinque o sei mesi di sua vita, e prende quello di castrato (*Mouton*), dopo che ha sofferto questa operazione. Si castra l' agnello, onde impedire, che divenga ariete, ed affinché s' ingrassi, rimanga tenero, e la sua carne acquisti quella delicatezza e sapore piacevole, che lo rende tanto stimata presso molti popoli dell' Europa.

Quanto al modo di castrare l' agnello. Vedetelo nel *Tom. II. Cap. I.*

La carne del castrato nutrice molto, somministra un buono e salubre alimento, e si digerisce con facilità. Convienne in tutti i tempi, ma più l' Inverno, che in ogni altra stagione. Siccome la carne di questo animale è temperata, tenera, carica di molte parti oleose, e balsamiche, e di molto sale volatile, onde viene ricercata, e servita sulle migliori, e più delicate mense.

Il castrato dev' essere giovane di un' anno, o poco più, nutrito di buoni alimenti, pa-

scolato in colline d' erbe odorifere ed aromatiche , e cresciuto in aria pura e serena . I migliori castrati , e li più stimati sono quelli delle parti di Perugia , di Urbino , e di alcune Città della Toscana . In Roma ne' mesi di Gennaio , di Febrajo , e di Marzo ne abbiamo degli eccellenti , che ci vengono recati da Ascoli , e dalle nostre vicine montagne .

Nulladimeno in Italia si scarseggia moltissimo di buoni castrati , e la loro carne non è generalmente stimata , a motivo che ordinariamente ha un sapore di becco , o di lana disagiata ; locchè non è così in Francia , in Inghilterra , nella Germania , ed in tutti i Paesi del Nord , ove i castrati sono in molto pregio per l' ottimo , ed esquisito sapore della loro carne .

Il Popolo di Roma peraltro , e parte della Nobiltà non fa molt' uso della carne di castrato , come lo stesso è in Napoli , ed altre Città d' Italia , benchè venga ricercato , e mangiato volontieri dagli altri , e specialmente da' Forastieri , essendo il castrato , allorchè è di buona qualità , e ben preparato un delicato cibo .

Si deve scegliere giovane , mediocrementegrasso , di carne oscura , di coscia corta , e di nervo fino , e sopra tutto , che non abbia il sapore di becco , o di lana . Le parti , che s' impiegano nella Cucina sono il cervello , la lingua , i rognoni , i piedi , la coda , il cosciotto , la sella , il quarto di dietro , la spalla , il carrè , il petto , il filetto , l' armone , il collo . Il Quarto di dietro , ed il Carrè , sono i pezzi migliori , e li più stimati .

*Lingue di Castrato :*

*Orduvre* = Queste si accomodano , e si servono come quelle di agnello , onde ne parlerò all'Articolo dell' agnello , *Tom. II. Cap. I.*

*Piedi di Castrato .*

*Orduvre* = Li piedi di castrato si preparano e si servono esattamente come quelli di agnello . Vedete *Tomo II. Cap. I.*

*Orecchie di Castrato .*

*Orduvre* = Ancora queste si apprestano , e si servono nella stessa maniera , che quelle di montagna , onde potete vedere dalla *pag. 155.* sino al 158.

*Code di Castrato :*

*Antrè* = Vedete il Capitolo dell' agnello *Tom. II. Cap. I.* , preparandosi tanto le une , che le altre nel medesimo modo , onde evitare le ripetizioni .

*Carrè di Castrato in Fricandò .*

*Antrè* = Levate le ossa al di sotto del filetto del carrè di castrato , tagliategli le coste corte , e pulitelo al di sopra di tutte le pelli , e nervi ; piccatelo di minuto lardo ; mettetelo in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un pezzo di carota , un mazzetto di erbe diverse , uno spicchio d' aglio , due scalogne , brodo , poco sale , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , passate il fondo della bresa al sesaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di restoran , o altro brodo poco colorito , fatelo consumare al punto di una bella glassa , metteteci dentro il carrè col lardo al di sotto ,  
glas-

glassatelo di un bel color d' oro sopra la cenere calda , e servitelo con sotto una Salsa di spinaci , o di altr' Erba . Se volete servirlo al naturale , ponete un poco di culi nella cazzarola , fatelo scaldare , acciò prenda il gusto della glassa , passatelo al setaccio , e servitelo sotto il carrè con sugo di limone , ma badate al sale . La Salsa di spinaci la troverete alla pag. 76.

*Carrè di Castrato alla Lombarda .*

*Antrè* = Dissossate , tagliate le coste corte , e levate tutti i nervi , e le pelli ad un carrè di castrato , lardategli di lardelli di lardo , e prosciutto tutto il filetto di sopra , conditi con cipolla , petroseuolo , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trite , persa , basilico , alloro in polvere , e pepe schiacciato . Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , fatelo squagliare , condite il carrè di sale e pepe schiacciato , infarinatelo , ponetelo dentro la cazzarola con un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , copritelo con due fette di lardo , un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando avrà preso un bel color d' oro , bagnatelo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo , ribagnatelo con tanto culi , quanto vi basti per la Salsa ; allorchè sarà cotto ponetelo sul piatto , guarnitelo di mazzetti d' Indivia cotti in una bresa , come si dirà all'Articolo dell'Erbe , passate la Salsa al setaccio , digrassatela , e servitela giusta di sale sopra il carrè , e li mazzetti . E' molto buono il carrè di castrato cotto in questa maniera , con sotto una Ragù di fagioli , oppure un Culi di Pomì di terra . Vede-

te il Ragù nel Tom. IV. Capitolo I. , e la Salsa alla pag. 75.

*Carrè di Castrato al Reverendo .*

*Antrè* = Aggiustate , rifilate , e lardate un carrè di castrato come il precedente , coll'aggiungervi qualche lardello di filetto d' alice . Mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , una cipolla con due garofani , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un poco di brodo , poco sale , e un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , passate la Salsa al setaccio , digrassatela , aggiungeteci un poco di culi , fatela consumare al suo punto , e servitela sopra il carrè , con sugo di limone .

*Carré di Castrato alla Burgoese .*

*Antrè* = Quando avrete aggiustato , e tagliate le coste corte ad un carrè di castrato , lardatelo di lardelli di prosciutto , mettetelo a cuocere con brodo , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , una cipolla con due garofani , un mazzetto d' erbe , un pezzo di carota , due scalogne , uno spicchio d' aglio , sale , pepe schiacciato . Quando cede sotto il dito , sarà segno , che è giunto al suo punto di cottura ; servitelo con sopra sale , pepe schiacciato , e con sotto un Sugo di manzo , o di vitella . Se volete , potete metterlo a cuocere nella marmitta coll' Allesso , ovvero nel Suage , o in qualch' altra marmitta di Brodi .

*Carrè di Castrato al Verd-prè :*

*Ordure* = Aggiustate bene un carrè di castrato , piccategli tutto il filetto di ramette di petrose-molo , che le foglie restino al di fuori ; infilatelò allo spiedo , fatelo cuocere arrosto avendo attenzione di aspergerlo in prima con butirro bollente , o strutto vergine , acciò il petrose-molo resti verde , e croccante . Quando sarà cotto , e sugoso servitelo con sotto un Sugo di vitella , o di manzo , con qualche scalogna trita , sale , pepe schiacciato , e sugo di limone , o di agresto .

*Carrè di Castrato alla Militare .*

*Antrè* = Lardate un carrè di castrato , che sia bene aggiustato , di lardelli di lardo , ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro nel fondo , e qualche fetta di prosciutto , una cipolla con due garofani , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , sale , e pepe schiacciato , copritelo con un foglio di carta , fategli prendere alquanto di colore , bagnatelo con un bicchiere di brodo , ed altrettanto vino bianco consumato per metà , quando sarà cotto , passate la Salsa al setaccio digrassatela , aggiungeteci un poco di culi , fatela consumare al suo punto , e prima di servirla sopra il carrè metteteci un poco di prosciutto cotto , e trito , delli cedrioletti sotto aceto egualmente triti , e sugo di limone .

*Carrè di Castrato alla Giardiniera .*

*Antrè* = Tagliate l' ossa al di sotto , e le coste corte , ad un carrè di castrato ; al filetto di sopra levategli le pelli , e li nervi , piccate-lo un terzo di tartufi , un terzo di fusti di pe-

trosemolo , ed un terzo di carota gialla , avendolo prima lardato al di dentro di lardelli di lardo ; fatelo cuocere come un fricandò , e glassatelo di una glassa leggiera color d'oro , quanto per dargli il lustro , servitelo con sotto una Salsa alli tartuffi , o al Culi di carote . Trovarete la maniera di farle all'Articolo delle Salse pag. 89. e 92.

*Carrè di Castrato alla Poevrada .*

*Antrè* = Aggiustate propriamente un carrè di castrato , piccatelo di minuto lardo , come un fricandò , marinatelo con sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , fusti di petrosemolo , uno spicchio d'aglio , una foglia di alloro , due fette di limone senza scorza , un poco di aceto , ovvero d'olio . Dopo due ore infilatelo allo spiedo , fatelo cuocere arrosto , di un bel color d'oro , e servitelo sugoso , con sotto una Salsa alla Poevrada , che troverete alla pag. 70.

*Carrè di Castrato alle Cipollette .*

*Antrè* = Lardate un carrè di castrato di lardelli di lardo conditi , ponetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , due fette di carota , tre scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , brodo , poco sale , pepe schiacciato , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci il carrè , e servitelo con sotto , un Ragù di cipollette , che troverete all'Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I.

*Carrè di Castrato alla Moda .*

*Antrè* = Levate le ossa di sotto , come avete fatto a tutti gli altri carrè , tagliategli le coste corte , e polite bene il filetto di sopra dalle pelli e nervi , lardatelo con lardelli di lardo , e prosciutto conditi , mettetelo a cuocere con poco fuoco , e ben chiuso in una cazzarola , con qualche fetta di lardo , e prosciutto , una cipolla con due garofani , una fetta di panè , un pezzo di carota , uno spicchio d'aglio , due scalogne , mezza foglia di alloro , brodo , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , sale , pepe schiacciato . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di culi , fatelo consumare al punto di una Salsa , e servitela sopra il carrè , con sugo di limone .

*Carrè di Castrato alli Spinaci .*

*Antrè* = Pulite , ed aggiustate un carrè di castrato , levategli tutte le pelli , e li nervi sopra il filetto , piccatelo di minuto lardo , infilatelo allo spiedo , involtatelo di carta unta di strutto , fatelo cuocere arrosto . Quando sarà cotto scartatelo , fategli prendere un bel color d'oro , e che sia sugoso . Servitelo con sotto una Salsa alli spinaci , che troverete alla pag. 76.

*Carrè di Castrato in diverse maniere .*

*Antrè* = Allorchè il carrè di castrato sarà dissossato dell'ossa della schiena , tagliate le coste corte , e levate al filetto tutte le pelli , e i nervi , piccatelo di minuto lardo , fatelo cuocere come un fricandò , glassatelo nello stesso modo , e servitelo con qualsivoglia Salsa , o Ragù , o

Purè, che sarà di vostro genio. Lo potete ancora far cuocere allo spiedo, o piccato, o semplicemente lardato, ovvero in una bresa; ed in qualunque di queste maniere servirlo, come ho detto di sopra, con qualunque Salsa. Lo potete anche servire con un Ragù di fagiuoli, oppure un Culi di rape, o di carote, o ad ogni Guarnizione d'erbe intagliate, con una Salsa alla Spagnuola, o un buon Culi; è ottimo ancora con sotto un Ragù alla sorcruta. Le Salse le potete vedere al loro Articolo, ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Cotelette di Castrato in Granadine.*

*Antrè* = Tagliate delle cotelette di castrato un poco grosse, rifilatele bene all'intorno, e tagliategli l'osso corto, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola, con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, brodo, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro, uno spicchio d'aglio, due scalogne, due fette di carota, poco sale, pepe sano, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatela, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, metteteci dentro le cotelette col lardo al di sotto, glassatele di un bel colore sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa d'erba, o un Ragù di vostro genio. Questa maniera di glassare gli Antrè piccati è da me  
pra-

praticata perchè mi sembra la migliore, e perchè vengono glassati di un bel color d'oro; ognuno peraltro potrà seguire il suo metodo su tale particolare.

*Cotelette di Castrato alla Svizzera.*

*Orduvre* = Tagliate in cotelette un carrè di castrato bene appropriato, lardatelo per traverso di lardelli di lardo, rifilati al paro della carne, conditele di sale, e pepe schiacciato, infarinatele. Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, poneteci dentro le cotelette spazzate bene dalla farina, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco allegro sotto, e sopra. Quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall'altra, ed allorchè lo averanno preso d'ambedue, bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, fate consumare di nuovo, che le cotelette restino ben glassate, e servitele con sotto una Salsa all'indivia, che troverete alla pag. 76.

*Cotelette di Castrato al Sugo.*

*Orduvre* = Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, rifilate, e coll'osso corto, ponetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, panatele di mollica di pane grattato. Fatele cuocere alla gratella di un bel color d'oro, e servitele con sotto una Salsa fatta con sugo di manzo, o vitella, scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

*Cotelette di Castrato in Aricò.*

*Antrè* = Tagliate propriamente delle cotelette di castrato, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto; fate squagliare in una cazzarola un poco di strutto buono, o lardo rapato, quando sarà ben caldo metteteci dentro le cotelette, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, passatele bene sopra il fuoco, bagnatele con brodo, e sugo di manzo, o vitella, aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà, un mazzetto di erbe diverse, una cipolla con due garofani, fatele bollire dolcemente. A più di mezza cottura legate il brodo con un poco di Rosso; abbiate delle rape tagliate tonde come noci, o marroni, o in altra maniera, friggetele nello strutto di un bel color d'oro, ponetele insieme colle cotelette. Quando il tutto sarà cotto, e la Salsa consumata al suo punto, digrassatela, levate la cipolla, e il mazzetto, aggiustate le cotelette sul piatto, guarnitele sopra colle rape, e qualche crosta di pane tagliata a cuore, o a mandorla, e fritta nel butirro; passate la Salsa al setaccio, e servitela sopra le cotelette, che sia poca, e di buon gusto.

*Cotelette di Castrato in Papigliotta.*

*Orduvre* = Fate una composizione con lardo rapato, butirro, petroseuolo, scalogna, cipolla, una punta d'aglio, qualche fegatino di pollo crudo, qualche tartufo, il tutto trito, sale, e pepe schiacciato. Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, e rifilate, ponetele sopra dei pezzi di carta con un poco della suddetta composizione sotto, e sopra; fate sortire l'os-

sa della coteletta mediante un buco , che farete nel mezzo della carta , piegatela tutta all' intorno come una Papigliotta , ungetele al di fuori d' olio , fatele cuocere dolcemente arrosto sopra la gratella di un bel color d' oro , e servitele con tutta la carta .

*Cotelette di Castrato alla Servante .*

*Orduvre* = Tagliate delle cotelette di castrato tutte eguali , conditele sopra un piatto con sale , pepe schiacciato , un poco d' olio , ovvero butirro squagliato , o lardo rapato squagliato egualmente , fatele cuocere alla gratella . Fate una Salsa con un pezzo di butirro , due rossi d' uova crudi , due cucchiaj di sugo di agresto , un poco di consomé , o altro brodo bianco , due scalogne trite , sale , pepe schiacciato , fatela stringere sopra il fuoco senza bollire , e servitela sopra le cotelette .

*Cotelette di Castrato alla Gascogna .*

*Orduvre* = Tagliate delle cotelette di castrato alquanto grosse , e coll' osso corto , mettetele in una cazzarola con qualche fetta di prosciutto , due , o tre fette di vitella , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due garofani , due cucchiaj d' olio , un poco di brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , sale , e pepe schiacciato ; copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte levate la vitella , il prosciutto , la cipolla , il mazzetto , digrassatele , fate consumare la Salsa al suo punto , mettetele un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di petrosemolo trito imbianchito , fate

strin-

stringere sopra il fuoco , e servite con sugo di limone .

*Cotelette di Castrato all' Italiana .*

*Orduvre* = Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate , non tanto grosse , e coll' osso corto , conditele di sale , e pepe schiacciato , infarinatele , friggetele di bel colore , e servitele con sopra una Salsa agro-dolce , o all'aspic , che troverete alle pag. 77. e 74. Se volete le potete servire con petrosemolo fritto intorno .

*Cotelette di Castrato alla Delfina .*

*Orduvre* = Quando le cotelette di castrato saranno tagliate un poco grosse , e ben rifilate , lardatele per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto rifilati al paro della carne , mettetele in una cazzarola unta di butirro , conditele con poco sale , e pepe schiacciato , una cipolla con due garofani , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco allegro sotto , e sopra . Quando voltandole avranno preso colore d' ambe le parti , metteteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatelo consumare di nuovo , bagnatele con un poco di brodo ; e culi , fatele bollire dolcemente , aggiungeteci petrosemolo , cipolla , scalogna , il tutto trito , capperi intieri . Fate consumare la Salsa al suo punto , digrassatela , levate la cipolla , e servite con un filetto di aceto .

*Cotelette di Castrato in Surprise .*

*Orduvre* = Fate cuocere delle cotelette di castrato con brodo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due ga-

garofani . Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della bresa , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci le cotelette d' ambe le parti , fatele raffreddare , indoratele con uovo sbattuto , panatele di mollica di pane grattato , fatele friggere un momento di un bel colore , e servitele con petroseuolo fritto intorno . Potete in luogo d' indorarle , e panarle , intingerle in una pastella da frittura , ed anche se volete porvi un poco di Farsa di chenef , o di gratino d' ambe le parti , e friggerle nell' una , o nell' altra maniera .

*Aricò di Castrato alla Fiamminga .*

*Orduvre* = Tagliate le cotelette come le precedenti , lardatele per traverso di lardelli di lardo rifilati al paro della carne , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di strutto bollente , o butirro ben caldo , poscia mettetele in un' altra cazzarola . Ponete nella prima un buon pizzico di farina , fatela rosolare di un bel color d' oro , sopra un fuoco leggiero , bagnate con brodo bianco , sugo , un bicchiere di vino bianco consumato per metà , fate spuntare a bollire , digrassate , passate al setaccio , e versate nelle cotelette , aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse , con una cipolletta , due garofani , la quarta parte di una foglia di alloro , un poco di basilico , uno spicchio d' aglio . Ponete sopra il fuoco ; a mezza cottura metteteci delle rapette di Francia , propriamente intagliate , e imbianchite all' acqua bollente ; fate cuocere dolcemente , e ridurre la salsa al suo punto . Quando il tutto sarà cotto , digrassate di nuovo , aggiustate le cotelette sopra il  
piat-

piatto , le rapette sopra , e guarnite all' intorno di crostini di pane fritti nel butirro , tagliati della grandezza delle rape , e serviteci sopra la Salsa passata al setaccio , e giusta di sale .

*Cotelette di Castrato alla Cappuccina .*

*Ordure* = Lardate per traverso delle cotelette di castrato tagliate un poco grossa , con lardelli di lardo , e prosciutto , rifilati come il solito , ponetele in una cazzarola con un poco di brodo , una cipolla con due garofani , una fetta di prosciutto , fatele cuocere dolcemente . Prendete carota , rapa , sellero , panè , torzuto , il tutto tagliato in filetti come per una Giulienne , imbianchitele un momento all' acqua bollente , spremetele , fatele cuocere con un poco di restoran , o altro brodo buono , e un pezzo di prosciutto . Quando saranno quasi cotte , e consumato il brodo , passateci dentro col setaccio il fondo delle cotelette di già digrassato , un poco di culi , fate consumare al suo punto ; ponete le cotelette sul piatto , e serviteci sopra l' erbe suddette .

*Cotelette di Castrato Sans-malise .*

*Antrè* = Abbiate delle cotelette di castrato tagliate un poco grosse , mettetele in una cazzarola con qualchè carota , rapa , panè , torzuto , il tutto intagliato propriamente , imbianchito all' acqua bollente , ed in poca quantità , sei cipollette bianche , un pezzo di prosciutto , un poco di butirro , un mazzetto d' erbe diverse con un spicchio d' aglio , e due garofani : passatele sopra il fuoco , con sale , e pepe schiacciato , bagnatele con metà sugo , e metà brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bian-

co consumate per metà ; a mezza cottura legate la Salsa con un poco di rosso . Quando saranno cotte levate il mazzetto , il prosciutto , digrassatele , e servitele , guarnite dell'erbe sudette , e a corta salsa . Se non avete rosso , sbruffateci un poco di farina prima di bagnarle . Il Rosso vedetelo alla pag. 19.

*Cotelette di Castrato alli Prugnoli .*

*Antrè* = Fate cuocere delle cotelette di castrato , che siano tagliate non tanto grosse , in papiglotta , senza peraltro mettere nella composizione fegatini e tartufi . Quando saranno cotte scartatele , e servitele con sopra un Ragù di prugnoli freschi , qualora sia la stagione , con un buon sugo di limone . La maniera di fare il Ragù la troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* Se non avete i prugnoli potete servirle con un Ragù di cipollette , che troverete allo stesso Articolo , o a qualche Purè , o Cali . Per queste ultime vedete l' Articolo delle Salse .

*Cotelette di Castrato all' Erbe fine .*

*Antrè* = Tagliate delle cotelette di castrato un poco grosse , rifilatele all'intorno , lardatele per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , tagliati al paro della carne ; mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , e pepe schiacciato , passatele alquanto sopra il fuoco . Prendete un'altra cazzarola , poneteci nel fondo due fette di vitella , aggiustateci sopra le cotelette con petroseuolo , scalogna , cipolla , prugnoli , cipolletta novella , tartufi , il tutto trito , un poco di noce moscata , coprite con qualche fetta di lardo , e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; fatele

le cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando principierà la vitella a rosolare , levate le fette di lardo , bagnate con culi , e un pochetto di restoran , o altro brodo colorito , fatele bollire dolcemente . Allorchè saranno cottè , levate la vitella , digrassate la Salsa , e servitela sopra le cotelette con sugo di limone . Se volete servirle al Finocchio , in tal caso metteteci un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di finocchio .

*Cotelette di Castrato alla Villeroè .*

*Antrè* = Abbiate delle cotelette di castrato , battetele fine tramezzo un panno bagnato , mettetele in una cazzarola con simetria l' ossa incrociate tutte nel mezzo , e fette di lardo sotto , e sopra , poneteci sopra tre cipolle tagliate in fette lavate ed asciugate , condite il tutto con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di prosciutto , copritele con due fette di vitella , ed un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . A mezza cottura metteteci un poco di brodo . Quando saranno cotte levate il prosciutto , la vitella , il mazzetto , ponete le cotelette sopra il piatto senza distaccarle , digrassate la Salsa , aggiungeteci un poco di culi per legarla , fatela consumare al suo punto , e servitela sopra le cotelette con un filetto d' aceto , e un poco di mostarda .

*Cotelette di Castrato alla Tedesca .*

*Orduvre* = Fate friggere le cotelette di castrato come quelle all' Italiana , che non siano molto disseccate , e servitele sopra a qualunque Salsa d' erba , come di spinaci , lattuga , indivia , cedrioli , acetosa ; ma particolarmente sopra  
alli

alli Cavoli in sarcruta , che troverete nel *Tom. II.* all' Articolo de' condimenti ; e per il Ragù di Cavoli in sarcruta . Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* la maniera di prepararli , come si usa in Germania . Sopra detti cavoli si possano servire le cotelette di castrato panate , e cotte alla gratella , cotte alla bresa , alla poele , glassate , ed in qualunque maniera . Tutte le Salse di sopra accennate le troverete dalla *pag. 64.* fino a *98.*

*Cotelette di Castrato in Erisson .*

*Antrè* = Tagliate un poco grosse delle cotelette di castrato , fatele cuocere con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , brodo , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due garofani , sale , e pepe schiacciato . Quando saranno quasi cotte , poneteci a cuocere dei filetti di carota , panè , torzuto , rapa , sellero , il tutto tagliato come per una zuppa di Giulienne ; fate finire di cuocere insieme avendo attenzione , che l' erbe non passino di cottura , cioè poco cotte . Un poco prima di servire tirate fuori le cotelette sopra un piatto , con i filetti di erba , e con una lardarola farete dei buchi sopra le cotelette per infilarci i filetti dritti , e che restino la metà al di fuori , ponendone d' ogni sorte il più che potrete . Allorchè saranno terminate , mettetele in una cazzarola con un poco di consomè , o altro brodo buono ; copritele con un foglio di carta bagnata nel brodo , e tenetele calde . Le servirete con sotto una Salsa di prugnoli , o di tartufi , secondo la stagione , o una Purè d' erba , o una Italiana rossa . Tutte queste Salse le troverete all' Articolo loro .

*Cotelette di Castrato al Prosciutto.*

*Antrè* = Quando le cotelette di castrato saranno tagliate , e cotte come le precedenti , aggiungendoci soltanto un poco di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente . In luogo d' infilarci i filetti d' erbe , inflatoci dei filetti di prosciutto già cotto , e tagliati tutti eguali , che restino diritti , e la metà al di fuori . Servitele con sotto una Salsa al culi di prosciutto , con un buon filetto d' aceto , che troverete alla pag. 7.

*Cotelette di Castrato all' Amorosa .*

*Antrè* = Tagliate delle cotelette di castrato alquanto grosse , lardatele per traverso di lardelli di lardo , rifilati al paro della carne , mettetele in una cazzarola con pezzo di butirro , una cipolla con due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . A mezza , e più cottura scolate il grasso , aggiungeteci dei filetti di prosciutto , cipolla , sellero , carota , panè , passati prima sul fuoco con un poco d' olio , bagnate il tutto con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e culi quanto bisogna . Fatele bollire dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto ; levate la cipolla , il mazzetto , digrassatele , e servitele con li filetti sopra .

*Cotelette di Castrato in diverse maniere .*

*Antrè* = Quando le cotelette di castrato saranno panate , e cotte alla gratella , ovvero cotte senza panarle , oppure piccate , e glassate , le potete servire con quella Salsa d' erba , o Culi , o

Purè , che vorrete . Cotte alla bresa , o egualmente piccate e glassatè , le potete servire con qualsivoglia mazzetto d' Erba ; come pure in Hoscepot , alla Servante . Cotte in qualunque maniera sono buone con sotto un Ragù , o Culi di fagiuoli , alli Cavoli in sorcruta , alli Pomi di terra , alli Tartufi , ad ogni Ragù , ad ogni Salsa piccante , a tutte sorte d' Erbe intagliate , con una buona Salsa all' Italiana rossa , o alla Spagnuola , che troverete all' Articolo delle Salse .

*Escaloppe di Castrato al Culi di Rape .*

*Orduvre* = Tagliate in fette fine tutto il filetto di un carrè di castrato , dopo d' avergli levato le pelli , e li nervi , battetele tramezzo un panno bagnato , acciò divenghino assai sottili . Ungete il fondo di una cazzarola grande , di butirro , o di lardo rapato , aggiustateci sopra l' escaloppe , che non stiano una sopra l' altra , conditele di sale , pepe schiacciato , e qualche fettina di prosciutto ; ponetele sopra un fuoco allegro ; quando vedrete , che sono cotte da una parte , voltatele dall' altra , avendo attenzione , che si cuociono subito . Scolatele dal butirro , mettetele in una cazzarola con una buona Salsa al culi di rape , o altro , e servitele senza bollire con crostini fritti intorno . La Salsa al culi di rape la troverete alla pag. 91.

*Escaloppe di Castrato all' Inglese .*

*Orduvre* = Allorchè avrete tagliato in fette sottili un filetto di castrato , battetele ben fine , ungete una cazzarola di butirro , aggiustateci sopra l' escaloppe , conditele con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petroseuolo , scalogna ,

gna , cipolletta novella , una punta d' aglio il tutto trito . Poco prima di servire ponete la cazzarola sopra un fuoco allegro ; quando vedrete che sono cotte da una parte , voltatele dall' altra , avendo attenzione , perchè si cuociono subito , indi scolatele , e mettetele in un' altra cazzarola . Ponete due , o tre tartufi mondati , e tagliati in fette nella cazzarola dell' erbe fine , passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culi ; fate bollire dolcemente finchè i tartufi saranno cotti , e la Salsa consumata al suo punto , digrassate , versate il tutto nella cazzarola dell' escaloppe , fate scaldare senza bollire , e servitele con poca salsa , guarnite di picciole chenef , sugo di limone , e crostini di pane fritti intorno .

*Escaloppe di Castrato alla Perigord .*

*Orduvre* = Levate le pelli , e li nervi ad un filetto di carrè di castrato , tagliatelo in fette fine , e battetele come sopra . Ungete di butirro il fondo di una cazzarola grande , stendeteci sopra l' escaloppe , che non restino l' una sull' altra , aggiungeteci petrosemolò , cipolla , scalogne , il tutto trito , quattro , o cinque tartufi tagliati in fette , uno spicchio d' aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , qualche fettina di prosciutto . Ponete la cazzarola sopra un fuoco allegro ; quando la carne sarà divenuta bianca , bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , un poco di culi , un poco di restoran . , o altro brodo colorito ; versatele in una picciola cazzarola .

zarola , copritele con un foglio di carta , fatele finire di cuocere , e consumare la Salsa al suo punto , digrassatele , levate l'aglio , e servitele con sugo di limone , e crostini fritti intorno .

*Escaloppe di Castrato alli Cavoli fiori .*

*Orduvre* = Fate cuocere delle escaloppe di castrato esattamente come le precedenti , alla riserva , che non ci porrete tartufi . Fate consumare la salsa al suo punto , digrassatela , e nel momento di servire , guarnite il piatto all' intorno di cavoli fiori cotti in un bianco , aggiustateci nel mezzo l' escaloppe , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone .

*Escaloppe di Castrato all' Olandese .*

*Orduvre* = Tagliate in fette fine un filetto di carrè di castrato , dopo averlo ben pulito dalle pelli , e li nervi , battetele ben fine come si è detto di sopra ; mettetele in una cazzarola grande unta di butirro , con qualche fettina di prosciutto , scalogna , e petrosemolò trito , sale , pepe schiacciato , e noce moscata , ponetela sopra un fuoco allegro . Quando la carne sarà divenuta bianca , e consumato il poco sugo che rende , sbruffateci un pizzico di farina , bagnatele metà brodo bianco , e metà fiore di latte ; versate il tutto in una picciola cazzarola , fatele cuocere dolcemente . Quando saranno cotte digrassate la Salsa , legatela con una liason di due , o tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo e servitele con sugo di limone , e crostini di pane fritti intorno .

*Escaloppe di Castrato alla Spagnuola.*

*Orduvre* = Battete l'escaloppe di castrato come le precedenti, mettetele in una cazzarola unta di butirro con petroseuolo, cipolla, scalogne, tartufi, prugnoli, prosciutto, una punta d'aglio, il tutto trito, un poco d'olio, poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; ponetele sopra il fuoco; quando saranno divenute bianche, e consumato il poco sugo, metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatele consumare di nuovo, bagnatele con culi, e un poco di restoran, o altro brodo colorito, fatele finire di cuocere, e consumare la Salsa al suo punto, digrassatele, e servitele con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

*Escaloppe di Castrato in diverse maniere.*

*Orduvre* = Quando l'escaloppe di castrato saranno cotte, come si è detto di sopra; ma senza erbe fine, le potete servire a qualunque Culi, o Purè, e soprattutto a quello di Fagioli, o di Rape, o di Carote, a qualsivoglia Ragù d'animelle, Ragù melè, o d'Erba, alli Prugnoli, alli Tartufi, ad ogni mazzetto d'Erba, alla Pullette, ed in fine come meglio vi piacerà. Tutte queste escaloppe si possono cuocere sopra una tortiera, coperte con un foglio di carta, e poi bisognando passarle in una cazzarola. Si possono ancora guarnire con crostini di pane fritto.

*Filetti mignoni di Castrato all' Emeri.*

*Orduvre* = Sotto il grasso dei rognoni di castrato vi sono due filetti ben delicati, che bisogna levarli intieri, puliteli delle pelli, e nervi, e piccateli di minuto lardo. Marinateli con  
olio,

olio , sale , pepe schiacciato , una foglia di alloro in pezzi , qualche filetto d'aglio , fette di cipolla , fusti di petrosemolo . Abbiate delle casset-  
tine di carta della lunghezza dei filetti , fatele friggere nello strutto , guarnitele dentro di fette di lardo , e prosciutto , poneteci a ciascheduna un filetto col lardo al di sopra , e porzione della marinada , ricopriteli con fette di lardo , e prosciutto come di sotto , fateli cuocere al forno , che non passino di cottura , quando sono cotti levateli dalle casset-  
tine , scolateli dal grasso , glassateli come fossero fricandò , e serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada , ovvero una Salsa al culi di cipolla , o altra Salsa di vostro genio . Ambedue le sudette Salse le troverete alle pag. 70. e 97.

*Filetti di Castrato alla Duchessa .*

*Orduvre* = Levate i filetti a due carrè di castrato , puliteli di tutte le pelli , e nervi , piccateli di minuto lardo , metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto ; e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse , brodo , uno spicchio d'aglio , due scalogne , poco sale , copriteli con un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti passate al setaccio il fondo della bresa , aggiungeteci un poco di restoran , o altro brodo poco colorito , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , metteteci dentro i filetti col lardo al di sotto , glassateli di un bel color d'oro sopra la cenere calda , e serviteli con sotto un Ragù di fagioli , o una Salsa d'erba , o un Ragù di vostro genio . I Ragù

vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I. Le Salse al loro Articolo particolare.*

*Filetti di Castrato alla Garonne.*

*Orduvre* = Piccate di minuto lardo due filetti di castrato come li precedenti, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, uno spicchio d'aglio in filetti, due fette di limone senza scorza, due fette di cipolla, qualche fusto di petrosemolo. Dopo due ore infilateli allo spiedo, fateli cuocere arrosto di bel colore, e serviteli sugosi con sotto una Salsa alla Garonne, che troverete alla pag. 80.

*Filetti di Castrato alla Cocchette.*

*Orduvre* = Levate a due carrè di castrato i filetti come sopra, puliteli bene dalle pelli, e i nervi, lardateli per lungo di lardelli di lardo, e prosciutto, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto; e sopra, un pezzo di prosciutto, brodo; una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, digrasatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci da pertutto i filetti, e serviteli con sopra un Ragù di Chenef, che troverete la maniera di farlo all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, o altro Ragù di vostro genio.

*Filetti di Castrato all'Irlandese.*

*Orduvre* = Lardate come i precedenti di lardo, e prosciutto, due filetti di carrè di castrato, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino di polvere di finocchio,

sugo di limone , due foglie di allorò , due spicchi d'aglio . Dopo due ore infilateli allo spiedo , fateli cuocere arrosto . Quando saranno cotti , panateli di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel colore , e serviteli , che siano sugosi , con sotto una Salsa al cui di pomi di terra , che troverete alla pag. 75.

Devo avvertire qui per sempre , che tanti filetti , che i cosciotti , spalle , o altre parti del castrato cotte , o allo spiedo , o alla gratella non devono passare di cottura , per non rimanere disseccate , dovendo nel tagliarle sortire del sugo . Se due filetti son pochi per un piatto mettetene di più .

*Filetti di Castrato in Bif-Steck .*

*Orduvre* = Levate a due carrè di castrato i due filetti , puliteli delle pelli , e nervi , tagliateli in fette per traverso , battetele alquanto , marinatetele con olio , o butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , una foglia di alloro in pezzi , due spicchi d'aglio . Poco prima di servire , fatele cuocere alla gratella con fuoco allegro , e servitele con sotto una Salsa Piccante , ovvero all'Aspic , rilevata con quattro coriandoli , una scalogna , sei foglle di dragoncello , due fette di limone senza scorza , fategli fare un bollo , passatela al setaccio , e servitela . Ambedue le troverete alle pag. 87. e 74.

*Filetti di Castrato in Granadine .*

*Orduvre* = Dopo , che avrete levati i nervi , e le pelli , a due filetti di carrè di castrato , tagliateli in mezzo per traverso , e formatene quattro pezzi . Piccateli di minuto lardo , fateli cuocere come quelli alla Duchessa , glassateli egual-

mente , e serviteli con sotto una Salsa alli cedrioli , che troverete alla pag. 76. , o altra di vostro genio .

*Filetti di Castrato alla Nivernoese .*

*Orduvre* = Piccate due filetti di carrè di castrato come per fricandò , dopo di averli lardati al di sotto di lardelli di prosciutto ; marinateli con aceto , butirro , brodo , fette di cipolla , una foglia di alloro , uno spicchio d'aglio , fusti di petrose-molo , due fette di limone senza scorza , sale pepe schiacciato . Fate scaldare la marinata sopra il fuoco , poneteci i filetti ; dopo due ore inflateli allo spiedo , fateli cuocere arrosto di bel colore , e serviteli ben sugosi , con sotto una Salsa alla Nivernoese , che troverete alla pag. 66.

*Noce di Castrato in Fricandò .*

*Antrè* = Prendete un bel cosciotto di castrato , che sia alquanto infrollito , levategli le due noci intiere , pulitele delle pelli , e nervi , battetele un poco , per renderle eguali , lardatele per traverso di lardelli di lardo , e piccategli tutto il di sopra di minuto lardo ; mettetele in uua cazarola con qualche fetta di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolla , con due garofani , due scalogne , uno spicchio d'aglio , poco sale , pepe sano , brodo , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte , passate al setaccio il fondò della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di restoran , o altro brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , poneteci dentro le noci di castrato col lardo al di sotto , fatele glas-

glassare di un bel color d'oro sopra la cenere calda , e servitele con sotto una Salsa d'erba , o altra di vostra soddisfazione .

*Granadine di Castrato .*

*Antrè* = Levate le noci come le precedenti ad un bel cosciotto di castrato , pulitele come sopra , tagliatele in quattro , o sei pezzi eguali , piccatele di minuto lardo , fatele cuocere come fricandò , glassatele nello stesso modo , e servitele con sotto una Salsa d'erba , o Culi , o Ragù di vostro genio ,

*Carbonada di Castrato .*

*Antrè* = Tagliate in pezzi della carne di castrato , sia spalla , cosciotto , carrè , petto , o altra parte , lardate tutti i pezzi magri , che non siano molto grosso di lardelli di lardo . Fate ben scaldare in una cazzarola del lardo rapato , oppure strutto buono , metteteci dentro i pezzi di castrato , conditeli di sale , pepe schiacciato , passatelo bene sopra il fuoco , bagnatelo con uno , o due bicchieri di vino rosso di Spagna bollente , e brodo a proporzione un poco colorito , aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro timo basilico due spicchi d'aglio sellero carota . Fatelo cuocere dolcemente . Abbiate una mezza dozzina di cipolle , o più , o meno secondo la quantità della carbonada , mondatele , fatele friggere nello strutto di un bel color d'oro , e ponetele a cuocere col castrato . Quando il tutto sarà quasi cotto , legate la Salsa con un poco di rosso , fate finire di cuocere , e consumare al suo punto , digrassatela ; aggiustate il castrato sopra il piatto con le cipolle sopra , ed all'intor-

no , e qualche crosta di pane fritto di bel colore , passate la Salsa al setaccio , che sia di buon gusto , e servitela sopra alla carbonada .

*Carbonada di Castrato alla Savojarda .*

*Antrè* = Tagliate in picciole fette alquanto grosse un cosciotto di castrato , o parte di esso , lardatele di lardelli di lardo ; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro , infarinate il castrato , spazzatelo dalla farina , mettetelo nella cazzarola , conditelo con sale , pepe schiacciato , una cipolla con tre garofani , copritelo con qualche fetta di lardo , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra ; allorchè ha preso colore da ogni parte , bagnatelo con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente . Quando sarà consumato aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse , e di quandó in quando un poco di brodo bianco , in maniera che cuocendo dolcemente venga glassato di un bel colore . Prendete una altra cazzarola metteteci butirro , e farina a proporzione secondo la quantità della Salsa , squagliate sopra il fuoco , poneteci delle cipollette mondate , fategli prendere colore sopra un fuoco temperato , movendo di quando in quando , allorchè sarà tutto divenuto color d'oro , bagnate con metà sugo , e metà brodo bianco , fate finire di cuocere lentamente , indi digrassate , agglustate il castrato sopra il piatto , versate la Salsa colle cipollette nella cazzarola del castrato , ponetela sopra il fuoco , digrassatela di nuovo , guarnite il castrato colle cipollette , e croste di pane tagliate propriamente , o a cuore , o tonde , e fritte nel butirro , passate la Salsa al setaccio , che sia giusta  
di

di sale , versatela alquanto densa sopra il castrato , le cipollette , e croste di pane , e prima di servire tramezzate il tutto con altrettante cipollette glassate alquanto più grosse , che troverete descritte nel *Tom. IV. Cap. II.*

*Cosciotto di Castrato alla Bresa .*

*Antrè* = Prendete un bel cosciotto di castrato di buona qualità , scortategli il manico , paratelo bene , levandogli tutte le ossa dalla parte della coda , e rompetegli l'osso della coscia , dandogli una botta con un grosso coltello dalla parte di sotto , lardatelo di lardelli , di lardo conditi , mettetelo in una cazzarola , o bracieria con qualche fetta di lardo , e prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con tre garofani , un pezzo di carota , tre scalogne , due spicchi d'aglio , poco sale , pepe sano , un bicchiere di vino bianco bollente , brodo , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , passate il fondo della bresa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al punto di una glassa , glassateci il cosciotto tutto intorno , e servitelo con sopra una Salsa alli capperi , o Ascè , che troverete alle *pag. 81. e 82.*

*Cosciotto di Castrato alla Petroffe .*

*Antrè* = Prendete un cosciotto di castrato di buona qualità , e di carne infrollita , lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale , pepe , e spezie fine , noce moscata , mettetelo in una cazzarola , o bracieria , con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , due cipolle con due garofani , una carota , una panè , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , uno  
spic-

spicchio d'aglio , brodo , poco sale , pepe sano ; copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere dolcemente , con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della bresa , aggiungeteci un poco di sugo , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci il di sopra del cosciotto , e servitelo con sotto una Salsa Russa alla Petroffe , che troverete alla pag. 96.

*Cosciotto di Castrato alli Fagioli .*

*Antrè* = Tagliate l'osso corto ad un cosciotto di castrato , lardatelo di lardelli di lardo , e prosciutto conditi con sale , pepe , e spezie fine , scalogne , petrosemolò , timo , basilico , il tutto trito ben fino , e sugo di limone ; mettetelo in una bracierà con fette di lardo sotto , e sopra , bagnatelo con della poele , e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere lentamente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , asciugatelo dal grasso ; abbiate una bella glassa , come si è detto alla pag. 19. , glassateci tutto il di sopra del cosciotto , e servitelo con sotto un Ragù di fagioli , che troverete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I. Se non avete altra glassa , che quella , che vi può dare lo stesso cosciotto , allora bisogna , che lo facciate cuocere come quello alla Petroffe .

*Cosciotto di Castrato alla Moda .*

*Antrè* = Tagliate l'osso corto ad un cosciotto di castrato , lardatelo di grossi lardelli di lardo conditi con petrosemolò , e scalogna trita , sale , pepe , spezie fine , noce moscata , erbe di  
odo-

odore in polvere , ponetelo in una marmitta giusta alla sua grandezza con fette di lardo , e prosciutto sotto , e sopra , fette di cipolla , di carota , di pan<sup>a</sup> , due spicchi d' aglio , tre scalogne , poco sale , pepe schiacciato , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , chiudete bene il coperchio della marmitta con un poco di carta incollata con acqua , e farina . Fatelo cuocere ad un forno molto temperato , oppure con cenere calda , o poco fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , passate la Salsa al setaccio , digrassatela , aggiungeteci un poco di culi , capperi , petrosomolo , scalogna , due alici , il tutto trito ; fatela bollire un momento , e servitela sopra il cosciotto , con sugo di limone , ovvero un filetto d' acetò .

*Cosciotto di Castrato alli Pomi di Terra .*

*Antrè* = Prendete otto , o dieci pomi di terra , fateli cuocere nell' acqua , e mondateli . Abbiate un cosciotto di castrato , paratelo bene , levategli se volete la pelle al di sopra , tagliategli il manico corto , lardatelo di lardelli di lardo , condii con sale , pepe , spezie fine , noce moscata , e sugo di limone , infilatelo allo spiedo , fatelo cuocere arrosto , e ponete nella leccarda i pomi di terra , acciò prendino sapore nel sugo , che cade durante la cottura del cosciotto . Quando sarà cotto , e sugoso al suo punto , servitelo con i pomi di terra all' intorno , e sopra una Salsa fatta con culi , un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , un filetto d' aceto , sale , pepe schiacciato , e noce moscata , fatela stringere sul fuoco ; e servitela sopra i pomi di terra .

*Cosciotto di Castrato alli Cavoli :*

*Antrè* = Tagliate il manico corto ad un cosciotto di castrato , paratelo bene , lardatelo di lardelli di lardo , e prosciutto , conditi come sopra , mettetelo in una bracieria , o cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con tre garofani , un pezzo di carota , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , pepe sano , due spicchi d'aglio , tre scalogne , brodo , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Alla metà della cottura abbiate delli cavoli Bolognesi allessati , e legati in mazzetti , metteteli a cuocere insieme col castrato , conditeli con un poco di spezie fine , sale , pepe fino . Quando il tutto sarà cotto , tirate fuori ogni cosa , glassate il cosciotto di una bella glassa , se l' avete ; asciugate bene i cavoli dal grasso , scioglieteli , ponete il cosciotto sopra il piatto , guarnitelo tutto all' intorno di cavoli , e serviteli con sopra una Salsa alla Spagnuola , che troverete alla *pag. 65.*

*Cosciotto di Castrato alla Foevrada .*

*Antrè* = Lardate al di sotto un cosciotto di castrato di lardelli di lardo , e prosciutto , conditi di sale , spezie fine , noce moscata , e sugo di limone , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo ; marinatelo con olio , sale , pepe schiacciato , una foglia di alloro in pezzi , due spicchi d'aglio , tagliati in filetti ; dopo due ore infilatelolo allo spiedo , incartatelo , fatelo cuocere arrosto . Quando sarà cotto al suo punto , e sugoso , scartatelo , fategli prendere un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa alla Poeyrada , che troverete alla *pag. 70.*

Avverto che a tutti i cosciotti si deve rompere l'osso della coscia , altrimenti farebbero un cattivo effetto allorchè sono cotti , e si debbono dissossare dalla parte della coda .

*Cosciotto di Castrato alli Cavoli fiori .*

*Antrè* = Fate cuocere un cosciotto di castrato alla bresa . Abbiate de' belli cavoli fiori cotti in un bianco , come si dirà all'Articolo dell'Erbe *Tom. IV. Cap. II.* Quando il cosciotto sarà cotto , e glassato come alla *Petroffe pag. 253.* guarnitelo tutto all' intorno di cavoli fiori , e servitelo con una Salsa fatta con prosciutto trito , un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , culi , sugo , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela sopra i cavoli fiori , con un buon sugo di limone , o un buon filetto d'aceto .

*Cosciotto di Castrato all' Italiana .*

*Antrè* = Tagliate l'osso corto ad un cosciotto di castrato , paratelo come il solito , lardatelo di lardelli di lardo , e prosciutto conditi con sale , pepe , spezie fine , noce moscata , e sugo di limone ; ponetelo a cuocere in una bresa ordinaria , fatta con brodo , un mazzetto d'erbe diverse , un pezzo di prosciutto , due cipolle con tre garofani , una carota , una panè , sale , pepe sano . Quando sarà cotto , servitelo con sopra una Salsa all' Italiana rossa , che troverete alla *pag. 65.*

*Cosciotto di Castrato alli Tartufi .*

*Antrè* = Lardate un cosciotto di castrato di grossi lardelli di tartufi conditi con sale , pepe , spezie , noce moscata , sugo di limone , ponetelo in una marmitta con metà acqua , e metà  
bro-

brodo, fatelo bollire, schiumatelo bene, aggiungeteci una cipolla con tre garofani, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse. Quando sarà cotto, passate il brodo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa alli Tartufi, che troverete alla p. 89.

*Cosciotto di Castrato alla Martiniera.*

*Antré* = Dissossate un bel cosciotto di castrato alla riserva del manico, che taglierete cotto, prendetene quasi tutta la carne al di dentro senza rompere la pelle, tagliatela in fettine fine, battetele un poco, marinatetele con olio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, petroseuolo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, una idea di basilico in polvere, quattro, o cinque tartufi tagliati in fette. Dopo due ore di marinada, riempieteci il cosciotto, cucitelo, dategli la sua forma primiera, infilatelolo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al culi di cipolla, o di pomi di terra. Ambedue le troverete alle pag. 97. e 75.

*Cosciotto di Castrato alla Gascogna.*

*Antré* = Fate imbianchire un quarto d'ora nell'acqua bollente quattro scalogne, e quattro spicchi d'aglio, prendete un cosciotto di castrato, paratelo bene, tagliategli il manico cotto, lardatelo con l'aglio, e la scalogna tagliati in filetti, lardelli di lardo, di prosciutto, di alici ben lavate, e tagliate in filetti, infilatelolo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, e servitelo ben sugoso con sopra una Salsa al Porchetto, che troverete alla pag. 70.

*Cosciotto di Castrato al Vino di Spagna.*

*Antrè* = Abbiate un bel cosciotto di castrato, dissossatelo tutto alla riserva del manico, che taglierete corto, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone, ponetelo in una bracierà con qualche fetta di lardo, e prosciutto, poco sale, pepe sano, tre garofani, mezza bottiglia di vino di Spagna bollente, o altro vino rosso, un poco di brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere al forno. Quando sarà a mezza cottura, voltatelo dall'altra parte, metteteci otto, o dieci grosse cipolle, mondate, e fritte nello strutto di un bel color d'oro, e qualche grossa salciccia. Allorchè sarà cotto del tutto, scolate il fondo della cottura, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culi, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, avendo attenzione al sale; ponete il cosciotto sul piatto, guarnitelo colle cipolle, e salciccie pelate, e tagliate in mezzo per lungo, e servitelo con sopra la Salsa suddetta rilevata con sugo di arancio, o di limone.

*Cosciotto di Castrato al Bassà.*

*Antrè* = Prendete un cosciotto di castrato infrollito, paratelo come il solito, tagliategli l'osso corto, alzategli tutta la pelle al di sopra, lardategli la carne di filetti di sellero, di cedrioletti sotto aceto, di alici, di lardelli di lardo, di prosciutto, il tutto condito con poco sale, una punta d'aglio, spezie fine, e noce moscata, copritelo colla sua pelle, cucitela, fatelo marinare con un poco d'olio, sale, involtatelo di carta, fatelo cuocere arrosto.

Quan-

Quando sarà cotto, o sugoso, scucitelo, e servitelo con sopra una Salsa piccante, che troverete alla pag. 87.

*Cosciotto di Castrato alli Spinaci.*

*Antrè* = Abbiate un cosciotto di castrato di ottima qualità, paratelo, e dissossatelo dalla parte della coda, tagliategli l'osso corto, lardatelo al di sotto con qualche lardello di prosciutto condito, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, mettetelo in una bracieria con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, un mazzetto d'erbe diverse, brodo, poco sale, pepe sano, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa alli spinaci, ovvero un Culi di carote, o di rape, o una Guarnizione di mazzetti d'erbe, o un Ragù di cipollette, o altro di vostro genio. Le Salse le troverete al loro Articolo particolare; ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Cosciotto di Castrato all' Inglese.*

*Antrè* = Levate la pelle al di sopra di un cosciotto di castrato, paratelo come il solito, tagliategli l'osso corto, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, spezie fine, e noce moscata, infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta unta di strutto, o butirro, e un poco di sale, fatelo cuocere arro-

sto. Quando sarà quasi cotto, scartatelo; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, stemperateci due, o tre rossi d'uova, ungeteci bene da pertutto il cosciotto, panatelo di mollica di pane ben fina; fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa alculi di pomi di terra, che troverete alla pag. 75. Se volete, lo potete cuocere anche alla bresa, glassarlo come il solito, e servirlo con sotto il suddetto Culi.

*Cosciotto di Castrato al Sugo.*

*Antrè* = Abbiate un bel cosciotto di castrato infrollito, tagliategli l'osso corto, infilatelò allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, che sia molto sugoso, e servitelo con una Salsa fatta con sugo di manzo, o di vitella, sale, e pepe schiacciato.

*Cosciotto di Castrato alla Poele.*

*Antrè* = Prendete un cosciotto di castrato di buona qualità, dissossatelo tutto alla riserva del manico, riempitelo di un Salpiccone d'animelle crudo, cucitelo, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, bagnatelo colla poele, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, glassatelo con una bella glassa, e servitelo con sotto un Ragù d'animelle e tartufi. La Poele la troverete alla pag. 18. Il Salpiccone, e Ragù nel Tom. IV. Cap. I.

*Cosciotto di Castrato alli Piselli.*

*Antrè* = Fate cuocere un cosciotto di castrato dissossato solamente dalla parte della coda, e con il manico corto, lardato di lardo, e prosciutto conditi come altrove, in una buona bresa. Quando sarà cotto, glassatelo, come quello alla

la Petroffe pag. 253. , e servitelo con sotto un Ragù di piselli , che troverete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I.

*Cosciotto di Castrato in Veneson .*

*Antrè* = Tagliate l' osso corto , e parate come sopra un cosciotto di castrato , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo . Fate una marinada con aceto , vino rosso , sale , pepe sano , alloro , timo , basilico , persa , fette di cipolla , fette di limone senza scorza , aglio , garofani , un poco di noce moscata schiacciata , coriandoli pesti , il tutto a proporzione ; fatela scaldare sopra il fuoco , poneteci in infusione il cosciotto per lo spazio di dodici ore , dopo infilatelo allo spiedo , fatelo cuocere arrosto di bel colore , e servitelo con sotto una Salsa piccante , che troverete alla pag. 87.

*Cosciotto di Castrato alla Bonne Famme .*

*Antrè* = Mettete a cuocere un cosciotto di castrato parato come il solito , in una marmitta con brodo , sale , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con tre garofani , un pezzo di carota , pepe sano . Quando sarà cotto , e consumato il brodo , servitelo con sopra una Salsa fatta in questa maniera . Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina , un pizzico di capperi intieri , tre rossi d' uova tosti triti , un filetto d' aceto , scalogna , e petrosemolio trito , un poco di brodo , sale , e pepe schiacciato , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela sopra il cosciotto .

*Cosciotto di Castrato alla Servante .*

*Antrè* = Prendete delle rape , intagliatele tonde come noci , ovvero come prune , frigatele nello strutto di un bel color d' oro , fatele cuocere con un poco di consomè , o altro brodo buono bianco , e un pezzo di prosciutto . Quando saranno cotte , scolatele, ponetele in una cazzarola con una Salsa fatta con un pezzo di burro , culi , un filetto d' aceto , due cucchiarini di mostarda , sale , pepe schiacciato , stretto sopra il fuoco , e servitela sotto un cosciotto di castrato cotto alla bresa , e glassato , come alla Petroffe pag. 253.

*Cosciotto di Castrato alla Spagnuola .*

*Antrè* = Mettete a cuocere un cosciotto di castrato , come quello alli Cavoli pag. 156. Quando sarà alla metà della cottura , abbiate delle rape e carote intagliate propriamente , mezzo cavolo Bolognese , sei selleri , una dozzina di cipollette , imbianchite il tutto all' acqua bollente ; formate delli selleri due mazzetti , e quattro mazzetti del cavolo , legateli , ponete le rape , le carote , li selleri , ed il cavolo a cuocere col cosciotto ; le cipollette le cuocerete a parte con un poco di brodo buono bianco , ed un pezzetto di prosciutto . Fate cuocere anche in una marmittina , con brodo , un poco di ceci di buona qualità . Quando il castrato , e l' erbe saranno cotte , aggiungeteci un idea di zafferano in polvere , aggiustate il cosciotto sopra il piatto , guarnitelo tutto all' intorno dell' erbe suddette , colle cipollette , e ceci ; passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di Salsa alla Spagnuola ,

se l'avete, o culi, passatelo al setaccio, fatelo consumare al punto di una Salsa, avendo attenzione al sale; e servitela sopra all'erbe, e cosciotto, con un poco di pepe schiacciato.

*Cosciotto di Castrato alla Sen-Geran.*

*Antrè* = Dissossate un cosciotto di castrato alla riserva del manico, che tagliarete corto, prendete una porzione della carne al di dentro, tagliatela in filetti, conditela con sale, spezie fine, sugo di limone, abbiate un poco di farsa di Chenef, riempite il cosciotto con un letto di farsa, e tartufi in fette passati prima sul fuoco con un poco di butirro, sale, pepe, ed erbe fine, e un letto di filetti; allorchè il cosciotto avrà ripreso la sua forma primiera, cucitelo, fatelo cuocere esattamente come un fricandò. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa all'Italiana rossa, che troverete alla pag. 65. la Farsa di Chenef nel Tom. IV. Cap. I.

*Cosciotto di Castrato alla Nivernoese.*

*Antrè* = Preparate un cosciotto di castrato come il precedente colla diversità, che in luogo di cuocerlo alla bresa, lo cuocerete arrosto; infilatelo allo spiedo, involtato con carta unta di strutto, e un poco di sale. Quando sarà cotto, scartatelo, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Nivernoese, che troverete alla pag. 66.

*Cosciotto di Castrato al Vino di Sciampagna .*

*Antrè* = Lardate un cosciotto di castrato parato come il solito , di lardelli di lardo , e prosciutto conditi con sale , spezie fine , noce moscata , erbe di odore in polvere , marinatelo per lo spazio di sei ore con mezza bottiglia di vino di Sciampagna , sale , pepe schiacciato , due foglie di alloro , due spicchi d'aglio , quattro scalogne . Infilatelo allo spiedo , fatelo cuocere arrosto , bagnandolo spesso col vino suddetto , che porrete nella leccarda con un buon pezzo di butirro . Quando sarà cotto , e di un bel color d'oro , servitelo con sotto un Ragù di prugnoli freschi , o di tartufi secondo la stagione , che troverete all' Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I.

*Cosciotto di Castrato alla Sorcruta .*

*Antrè* = Prendete un bel cosciotto di castrato , tagliategli l'osso corto , dissossatelo dalla parte della coda , lardatelo di lardelli di lardo , e prosciutto , conditi con sale , spezie fine , mettetelo in una cazzarola . Abbiate delli cavoli in Sorcruta , ossia Sarclaudio , preparati all' uso di Germania , una quantità sufficiente , lavateli un poco nell' acqua fresca , se non sono recenti ; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , altrettanto lardo rapato , ponetela sul fuoco , quando sarà ben caldo metteteci una cipolla trita , e subito , che avrà alquanto preso colore , poneteci li cavoli , passateli alquanto sul fuoco con un poco di pepe schiacciato , e versateli nella cazzarola col cosciotto , copriteli con qualche fetta di manzo , aggiungeteci una cipolla con tre garofani , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di prosciutto , un pezzo di ventresca .

tagliata in fette fine attaccata alla cotena ; bagnate il tutto con brodo buono . Fate cuocere dolcemente fintanto , che il castrato sarà cotto , ed il brodo consumato ; allora ponetelo sopra il piatto , scolate li cavoli dal grasso , guarniteci tutto all' intorno il cosciotto , e servitelo con sopra una buona Salsa al culi di prosciutto , che troverete alla pag. 7. Li cavoli in sorcruta vedeteli nel Tom. II. all' Articolo de' Condimenti .

*Cosciotto ai Castrato alla Turca . . . . .*

*Antrè* = Fate cuocere un cosciotto di castrato parato come il precedente con qualche fetta di lardo , e prosciutto , una cipolla , una carota in fette , quattro scalogne , due spicchi d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , poco sale , pepe sano , brodo . Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci il di sopra del cosciotto , ponetelo sul piatto , guarnitelo tutto all' intorno di Riso cotto alla Turca , ossia Pilao , che troverete all' Articolo dei Piatti Composti Tom. III. Cap. IV. , e servitelo con sopra una Salsa al culi di prosciutto , o di pomodoro . Ambedue li troverete alle pag. 7. e 92.

*Cosciotto di Castrato alla Sent-Omero .*

*Antrè* = Fate cuocere un cosciotto di castrato in una buona bresa , dissossato come sopra . Quando sarà un poco rifreddo , mettetelo sopra un piatto , e copritelo per tutto di una Salsa fatta in questa maniera . Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , un poco di culi , due , o tre rossi d'uova crudi , capperi , alici , petrose-molo , scalogne , cipolle , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , fatela stsingere sopra il fuoco , che  
sia

sia alquanto densa , e distendetela da per tutto sopra il cosciotto , panatelo di mollica di pane grattato fino , e con penne , o rami di petroselinolo fategli gocciare sopra una quantità di butirro squagliato ; fategli prendere un bel color d' oro ad un forno temperato , e servitelo , cambiandogli il piatto , con sotto una Salsa al cullì di cipolla . Trovarete il modo di farla alla p. 97.

*Cosciotto di Castrato in diverse maniere .*

*Antrè* = Il cosciotto di castrato si prepara talvolta tagliato soltanto il manico corto , e come il quarto di dietro si serve nella stessa maniera , onde se in luogo di servire un cosciotto , volete servire un quarto intiero , ciò dipenderà dalla grandezza del piattò , che dovete servire . Aggiungendo soltanto , che se sarà piccato il cosciotto , bisognerà piccare anche il filetto del lombo , di modo che , tanto l' uno che l' altro , o sia cotto alla Bresa , o allo Spiedo , o al Forno si possono servire in tutte le maniere che vorrete . Per esempio piccato , e glassato , o glassato solamente , con sotto qualunque Salsa , di Erba , Cullì , Purè , Ragù , o d' Erbe , o di Carne . Cotto allo spiedo , o al forno ad ogni Salsa piccante ; panato allo spiedo con una Salsa alla scalogna , ed in fine in qualunque maniera , che più sarà di vostra soddisfazione .

*Spalla di Castrato alla Contessa .*

*Antrè* = Disso sate del tutto una spalla di castrato , riempitela con un Ragù crudo di piccioni condito di buon gusto , cucitela all' intorno a guisa di una borsa , fatela rinvenire in una cazzuola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone , piccategli tutto il di sopra di minu-

to lardo, fatela cuocere esattamente come un fricandò, glassatela nella stessa maniera, e servitela con sotto una Salsa, o un Culi di vostro genio.

*Spalla di Castrato Glassata.*

*Antrè* = Tagliate l'osso corto ad una spalla di castrato, ponetela in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con tre garofani, una carota, poco sale, brodo, fatela cuocere dolcemente. Quando sarà cotta, passate il brodo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra della spalla. Ponete un poco di culi nella cazzarola, fatelo bollire un momento, e distaccatene tutta la glassa, passatelo al setaccio, e servitelo con sugo di limone sotto la spalla.

*Spalla di Castrato alla Burgioese.*

*Antrè* = Abbiate una buona spalla di castrato infrollita, infilatela allo spiedo involtata dalla parte superiore con un foglio di carta unta di strutto, e un poco di sale. Fatela cuocere arrosto di bel colore, e che non sia disseccata; levategli la carta, e servitela con sotto un Sugo di manzo con tre scalogne trite, sugo di limone, sale, e pepe schiacciato.

*Spalla di Castrato alla Senteminult.*

*Antrè* = Lardate una spalla di castrato di lardelli di lardo, e prosciutto, tagliategli l'osso corto; fatela cuocere in una buona bresa. Quando sarà cotta, squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, aggiungeteci due rossi d'uova crudi, un poco di culi, sale, pepe schiacciato, stringete sul fuoco, ungeteci tutto il di sopra della spalla, panatela di mollica di pane grattato fino, fate-

fategli prendere un bel colore al forno , e servitela con sotto una Salsa alla Chinesec . Trovarete il modo di farla alla pag. 77.

*Spalla di Castrato al Forno .*

*Antrè* = Lardate una spalla di castrato , se volete , con lardelli di lardo , e prosciutto conditi con sale , e spezie fine ; mettetela in una cazzarola con sotto due , o tre cipolle tagliate in fette , uno spicchio d'aglio , tre scalogne , due garofani , timo , basilico , mezza foglia di alloro , sale , e pepe schiacciato , due bicchieri di vino bianco bollente , altrettanto brodo , copritela con un foglio di carta unto di butirro , o di strutto , fatela cuocere al forno . Quando sarà cotta , passate la Salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al suo punto ; avendo attenzione al sale , e servitela sopra la Spalla .

*Spalla di Castrato alla Bone Dame .*

*Antrè* = Dissossate del tutto una spalla di castrato , lardatela al di dentro di lardelli di lardo , e prosciutto conditi con sale , spezie fine , noce moscata , erbe d'odore in polvere , e sugo di limone , cucitela tutta all'intorno come una borsa , mettetela in una cazzarola , con qualche fetta di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolla con due garofani , brodo , poco sale , pepe schiacciato ; copritela con un foglio di carta , fatela cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotta , passate la salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al punto di una glassa , glassateci il di sopra della spalla , e servitela con sotto una Salsa alli spinaci , o all'indivia . Trovarete il modo di farle all'Articolo delle Salse pag. 66.

*Spalla di Castrato in diverse maniere .*

*Antrè* = Quando avrete una spalla di castrato cotta alla bresa , e glassata , la potrete servire con sotto qualsivoglia Salsa d' erba , ovvero con un Ragù di cipollette , di rape , di olive , di carote , di selleri . La potete anche Guarnire con qualunque mazzetto d' Erba . Ad ogni Salsa legata come Purè , Culi , o altro . Cotta al forno , allo spiedo , la potete servire con quella Salsa , che vorrete , tanto piccante , che in altra maniera .

*Rot de Bif di Castrato alla Provenzale .*

*Rilievo* = Predete il di dietro di un castrato , cioè i due quarti uniti insieme dai rognoni fino all'ano , rompetegli le osse delle coscie , incrocciategli uno dentro l'altro le due estremità delle gambe , lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale , e spezie fine , mettetelo in una bracieria con fette di lardo , e prosciutto sotto , e sopra , qualche fetta di manzo , tre cipolle con sei garofani , due carote , un grosso mazzetto d'erbe diverse , due spicchi d' aglio , sei scalogne , una foglia di alloro ; fatelo sudare un' ora sopra un fuoco leggiero , bagnatelo con brodo , e mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , conditelo di sale , e pepe schiacciato . Quando sarà cotto , ponetelo sopra un piatto , ungetelo al di sopra , col grasso della sua bresa , mescolato con tre rossi d' uova , panatelo , metà parmigiano e metà mollica di pane grattato unito insieme , fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitelo con sotto un buon Ragù di carote , o di cipollette , che troverete all' Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I. "

*Rot de Bif di Castrato alla Duchessa .*

*Rilievo* = Aggiustate un Rot de bif di castrato come il precedente , levategli la pelle sopra il filetto , piccatelo di minuto lardo , fatelo cuocere come sopra . Quando sarà cotto , ungete con un poco di grasso della sua bresa , mescolato con due rossi d' uova crudi tutto ciò , che non è piccato , e panatelo con mollica di pane grattato fino . Fategli prendere un bel color d' oro al forno , avendo la precauzione di coprire il filetto piccato con fette di lardo cotte , e carta bagnata nel brodo . Allorchè sarete per servirlo , glassate la parte piccata di una bella glassa , oppure fatta col fondo della bresa , e servitelo con sotto una Salsa al culi di rape , o all' Italiana rossa , o alla Spagnuola , che troverete all' Articolo delle Salse , Cap. 1.

*Rot de Bif di Castrato alla Garonne . :*

*Rilievo* = Quando avrete accomodato propriamente un Rot de bif come il precedente , alzatateg'i , il meglio che vi sarà possibile , la pelle , e se ci verrà appresso qualche poco di carne non importa . Fate una composizione d'erbe fine , come scalogne , petrose-molo , cipolle , tartufi , e prugnoli , secondo la stagione , o freschi o secchi , il tutto trito ben fino , basilico in polvere , un poco di mollica di pane grattato fino , butirro , lardo rapato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , mischiate il tutto bene , e stendetelo sopra la schiena del castrato , dove è stata levata la pelle , ricoprítelo colla medesima , cucitela tutta all' intorno , infilatelò allo spiedo bene involtato di carta unta di strutto , e un poco di sale ; fatelo cuocere

arrosto di un bel color d'oro, e al suo punto; servitelo con sotto un Sugo di manzo, o di vitella con sale, pepe schiacciato, e sugo di limone. Il cosciotto si prepara nella stessa maniera.

*Rot de Bif di Castrato all' Inglese.*

*Rilievo* = Aggiustate un Rot de bif, come si è detto qui sopra, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, erbe d'odore in polvere; infilatelolo allo spiedo, involtatelo di carta unta di butirro, e un poco di sale, fatelo cuocere arrosto, che sia sugoso, scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto un Ragù di pomi di terra, che troverete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I.

*Sella di Castrato all' Anguleme.*

*Rilievo* = Levate propriamente la pelle senza romperla di sopra ad una sella di castrato, fategli dei tagli sopra i filetti, di poca distanza l'uno dall'altro, poneteci dentro a ciascheduno un poco di salpiccone fatto con animelle, tartufi, prugnoli, fegatini di pollo, il tutto ben condito, e coprite con un poco di farsa di Chenef, ristendete sopra la sua pelle, cucitela tutta all'intorno, ponetela in una bracieria con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, col filetto di sotto, brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe sano, una cipolla con tre garofani, quattro scalogne, due spicchi d'aglio, copritela con carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, fatele consumare al punto

to di una glassa , glassateci il di sopra della sella , e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola , che troverete alla pag. 65.

*Sella di Castrato alla Bordoese.*

*Rilievo* = Abbiate una bella sella di castrato , tagliata dalli due cosciotti fino alli due petti , levategli la pelle , e li nervi sopra i filetti , piccateli di minuto lardo , marinatela con olio , sale , pepe schiacciato , due foglie di alloro , due spicchi d' aglio , quattro fette di limone senza scorza . Dopo due ore infilategli due spiedini per traverso , aggiustatela allo spiedo , involtategli la parte piccata con carta , fatela cuocere arrosto che sia sugosa al suo punto , e di un bel colore . Servitela con sotto una Salsa piccante , che troverete alla pag. 87.

*Sella di Castrato all'Italiana.*

*Rilievo* = Tagliate una sella di castrato , come alla Bordoese , legatela con spago , fatela cuocere con brodo , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di prosciutto , una cipolla con tre garofani , due spicchi d' aglio , una carota , una panè , tre scalogne , sale , pepe schiacciato . Fate una Salsa con Italiana bianca , o Culi bianco ; butirro , tre rossi d' uova crudi , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fatela stringere sul fuoco senza bollire , stendetela sopra la sella di castrato , panatela di mollica di pane grattato fino , e fategli prendere colore al forno ; cambiategli il piatto , e servitela con sotto una Salsa picciola Italiana , che troverete alla pag. 74.

*Salsa di Castrato in diverse maniere.*

*Rilievo* = Allorchè la sella di castrato sarà semplicemente cotta alla bresa , e glassata ; ovve-

ro piccata , e glassata , la potete servire con sotto un Ragù d' erba , o una Salsa d' erba , o altra di vostro genio . Se sarà cotta allo spiedo , o al naturale ; o piccata , la potrete servire con qualunque Salsa piccante , come si è detto altrove , dipendendo in genere di variazione tutto dal buon gusto di chi lavora , o dirige nella scelta dei Piatti , e delle Salse . Il castrato cotto in qualsivoglia modo , generalmente non richiede Salse chiare , e delicate ; ma bensì d' Erbe ben condite , di Purè , di Culi , di Salse piccanti , e di Ragù d' ogni specie , il tutto rilevato di buon gusto .

*Petti di Castrato in diverse maniere .*

*Antrè* = Li petti di castrato dopo averli tagliati in pezzi , e cotti in una poele , o altra bresa , li potete servire con un Ragù di rape , o pure farne un Hoscepot , o una Carbonata , alla Servante con ogni sorta d' erbe , parte intagliate , e parte legate in mazzetti , prima imbianchite nell' acqua bollente , e poi poste a cuocere col castrato ; allorchè questo sarà più che a metà della cottura , non già colla poele , ma bensì con brodo , qualche fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di ventresca tagliata in fette attaccate alla coteina , una cipolla con tre garofani , sale , pepe schiacciato ; quando il tutto sarà cotto aggiustate con semetria la carne , e l' erbe sopra il piatto , e servitelo con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , che troverete alla pag. 65 . Se il fondo della cottura non sarà salato , digrassatelo , passatelo al setaccio , fatelo consumare al punto di una Salsa , metteteci un pezzo di  
bu-

butirro maneggiato con un poco di farina , un poco di petrosemolò trito imbianchito , pepe schiacciato , un filetto d' aceto , fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra l' erbe , e il castrato . Cotti che sortano i petti in una bresa , panateli come alla Senteminult , e fategli prendere colore alla gratella , o al forno ; serviteli con sotto una Salsa alla scalogna . Li potete servire anche in una Terrina con una Purè di lenticchie , o piselli , verde all' Olandese , o d' altra specie ; ma di queste ne parlerò all' Articolo delle Terrine Tom. III. Cap. IV.

*Collo di Castrato in diverse maniere .*

*Antrè* = Il collo del castrato , secondo il mio parere è uno dei buoni bocconi di questo animale , benchè poco considerato . Per prepararlo dunque lo farete cuocere alla bresa , e lo servirete con diversi Ragù d' erbe , e differenti Salse legate . Quando sarà cotto nella marmitta coll' allessò lo potrete servire al naturale , con sopra sale , pepe schiacciato , petrosemolò , e scalogna trita , ed un poco di sugo . Lo servirete ancora alle cipollette , o alle rape ; cioè dopo , che sarà cotto allessò più della metà lo porrete in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , e delle cipollette , passate prima sul fuoco con un pezzo di butirro fino alla metà della loro cottura , aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse con due garofani , ed uno spicchio d' aglio , brodo , culi , un bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare la Salsa al suo punto , levate il mazzetto , digrassatela , e servitela . Sé è colle rape , ta-  
glia .

gllatele a guisa di picciole pera , o noci , frigatele collo strutto di un bel color d' oro , e finitele come sopra . Per servire i petti di castrato alla gratella , prima fatele cuocere in una bresa , poi levatele , e conditeli sopra un piatto con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato , o grasso della loro bresa mescolato con un rosso d' uovo , ungeteli da per tutto , panateli di mollica di pane grattato , e fategli prendere un bel colore nella gratella , e serviteli con sotto una Salsa Roberta , o un Sugo di manzo con qualche scalogna trita , o una Salsa piccante . In questa stessa maniera li potrete preparare benchè cotti allessò . La Salsa Roberta la troverete alla pag. 85. La Piccante pag. 87.

*Fine del Tomo Primo .*

# I N D I C E

<b>P</b> refazione .	Pag. ij
Produzioni delle Quattro Stagioni dell'Anno .	xxvj
<i>Minute de' Pranzi di Primavera .</i>	
Tavola di otto Coperte , a due Servizi a sei, e due Zuppe .	xxxvj
Tavola di dieci Coperte , a due servizi a otto , e due Zuppe .	xxxviij
Tavola di venti Coperte , a due servizi a sedici , a due Zuppe .	xxxviiij
Tavola di quaranta Coperte , a due Servizi a trentasei , e quattro Zuppe .	xxxlix
Tavola di ottanta Coperte , a due Servizi a settantadue , e otto Zuppe .	xlij
<i>Minute de' Pranzi d' Estate .</i>	
Tavola di otto Coperte , a due servizi a sei, e due Zuppe .	xlviij
Tavola di quattordici Coperte , a due servizi a otto , e due Zuppe .	xlviij
Tavola di ventiquattro Coperte , a due servizi a venti , e due Zuppe .	xlix
Tavola di cinquanta Coperte , a due servizi a quarantaquattro , e quattro Zuppe .	lj
Spiegazioni di alcuni Termini Francesi , ed Italiani usati nella Cucina ec.	lv
Condimenti , che s'impiegano nella Cucina .	lvij
	CA-

## CAPITOLO PRIMO.

*De' Brodi , Zuppe , e Salse di grasso :*

Osservazioni sopra i Brodi .	Pag. 1
Manzo Allesso .	2
Brodo Generale .	3
Suage .	ivi
Consomè .	4
Biondo di Mongana .	ivi
Restoran .	5
Tablette .	ivi
Sugo di Manzo .	6
Sugo di Vitella .	7
Culi di Vitella .	ivi
Culi di Mongana .	ivi
Culi di Prosciutto .	ivi
Culi di Gamberi .	8
Culi alla Rena .	ivi
Culi di Pernice .	9
Culi di Anitra Selvatica .	ivi
Culi di Tartufi .	10
Culi di Prugnoli .	ivi
Culi di Beccaccia .	ivi
Culi alla Besciamella .	11
Culi di Cappone .	ivi
Culi Imperiale .	ivi
Culi Bianco , o Italiana Bianca .	12
Culi di Pomodoro .	13
Sugo di Pomodoro .	ivi
Culi Rosso ordinario .	ivi
Culi Bianco ordinario .	14
Essenza di Prosciutto .	ivi
	Es-

Essenza di Prugnoli .	ivi
Essenza di Tartufi .	15
Essenza di Draconcello .	ivi
Brodo per addolcire il Sangue .	16
Latte di Pollastro Pettorale .	ivi
Brodo lungo Rinfrescativo .	ivi
Acqua di Pollastro .	ivi
Aspic .	17
Poele .	18
Glassa .	19
Rosso .	ivi
Butirro di Gamberi .	ivi
Sentiminult .	20
Besciamella semplice .	ivi
Pastella per frittura .	21
Colore verde .	ivi
Bresa Grossa .	ivi
Bresa fina .	22
Bresa bianca .	ivi
Croste per le Zuppe .	23
Dadini di Pane alla Tedesca per le Zuppe .	ivi

*Delle Purè.*

Osservazioni sulle Purè .	ivi
Purè di Piselli .	24
Purè di Fava .	ivi
Purè di Lenticchia .	25
Purè Verde .	ivi
Purè alla Fobbonne .	26
Purè di Rape .	ivi
Purè di Fagioli .	27
Purè di Ceci .	ivi
Purè di Marroni .	28
Purè di Cipolle .	ivi

Purè di Porri .	29
Purè di Carote gialle .	ivi
Purè di Zucca Bianca .	30
Purè di Zucca Gialla .	ivi
Purè di Piselli secchi .	31

*Delle Zuppe .*

Osservazioni sulle Zuppe .	ivi
Zuppa di Santè .	32
Zuppa di Giulienne .	33
Zuppa alla Fobonne .	ivi
Zuppa di Rape .	ivi
Zuppa di Cipollette .	34
Zuppa di Cavoli .	35
Zuppa in Hoscepot .	ivi
Zuppa alla Giardiniera .	36
Zuppa alla Genovese .	ivi
Zuppa alla Catalana .	37
Zuppa d' Erbe in Generale .	ivi
Zuppa di Senzarella .	38
Zuppa di Tagliolini .	ivi
Zuppa alla Tedesca .	39
Zuppa di picciole Lasagne .	ivi
Zuppa di Tortellini alla Bolognese .	ivi
Zuppa di Riso alla Veneziana .	40
Zuppa di Riso al Culi di Pomodoro .	41
Zuppa di Riso alla Francese .	ivi
Zuppa di Riso ad ogni Purè .	ivi
Zuppa alla Rena .	42
Zuppa ad ogni Purè .	ivi
Zuppa di Purè ad ogni Erba .	ivi
Zuppa di Farricello passato .	43
Zuppa di Maccaroni .	ivi
Zuppa al Culi di Pomodoro .	ivi

Zuppa di Riso al Culi di Gamberi.	44
Zuppa di mille Fanti.	<i>ivi</i>
Zuppa di Passatelli.	<i>ivi</i>
Zuppa di Crocchetti di Riso.	45
Zuppa alla Purè di Selvaggiume.	<i>ivi</i>
Zuppa di Pasta grattata.	46
Zuppa di Erbe di Primavera.	<i>ivi</i>
Zuppa di Estate, di tutti Frutti.	47
Zuppa di Pagnottelle ripiene.	48
Zuppa di Riso al Culi di Pernice.	<i>ivi</i>
Zuppa Gris-mel alla Tedesca.	49
Zuppa Flaif-gan alla Tedesca.	<i>ivi</i>
Zuppa al Culi di Orzo di Germania.	50
Zuppa alla Purè di Pomi di terra.	<i>ivi</i>
Zuppa Or-bes alla Tedesca.	51
Zuppa Nokel alla Tedesca.	<i>ivi</i>
Zuppa alla Brunoese.	<i>ivi</i>
Zuppa di Chenedel alla Polacca.	52
Zuppa di Ruladine di Riso alli Cavoll.	<i>ivi</i>
Zuppa Crines alla Tedesca.	53
Zuppa di Riso ad ogni sorta d' Erba.	<i>ivi</i>
Zuppa di Semmoella passata.	54
Zuppa al Bagno maria.	<i>ivi</i>
Zuppa alle Croste di Pane gratinate.	55
Zuppa di Santè agli Uovi freschi.	<i>ivi</i>
Zuppa di Pane grattato.	<i>ivi</i>
Zuppa di Orzo di Germania.	56
Zuppa di Paste fine.	<i>ivi</i>
Zuppa di Piselli fini.	<i>ivi</i>
Zuppa alla Rena bionda.	57
Zuppa di Luperi, o siano Luppoli.	<i>ivi</i>
Zuppa di Sparagi.	58
Zuppa di Brodetto.	<i>ivi</i>
Zuppa di Puntarelle di Cicorie.	<i>ivi</i>

Zuppa di Zucchette .	59
Zuppa Russa di Ortica .	<i>ivi</i>
Zuppa di Cicoria .	60
Zuppa di Farina di Riso .	<i>ivi</i>
Zuppa di Finochietti .	61
Zuppa di Cavoli fiori .	<i>ivi</i>
Zuppa di Riso passato .	62
Zuppa di Broccoli .	<i>ivi</i>
Zuppa di ogni sorte d' Erbe alla Napolitana .	<i>ivi</i>
Zuppa di Brodetto al Culi di Pomodoro .	63

*Delle Salse .*

Osservazioni sulle Salse .	64
Salsa alla Spagnuola .	65
Salsa all' Italiana rossa .	<i>ivi</i>
Salsa all' Italiana bianca .	66
Salsa all' Italiana chiara .	<i>ivi</i>
Salsa alla Nomparglie .	<i>ivi</i>
Salsa alla Nivernoese .	<i>ivi</i>
Salsa al Salmi .	67
Salsa alla Ravigotta .	<i>ivi</i>
Salsa alla Ravigotta chiara .	68
Salsa all' Acido .	<i>ivi</i>
Salsa alla Remolada .	<i>ivi</i>
Salsa alla Remolada fredda .	69
Salsa al Fumè .	<i>ivi</i>
Salsa alla Neste .	70
Salsa al Porchetto .	<i>ivi</i>
Salsa alla Poevrada .	<i>ivi</i>
Salsa all' Essenza di Finocchio .	71
Salsa al Seladone .	<i>ivi</i>
Salsa all' Inglese Turnè .	72
Salsa al Verd-prè .	<i>ivi</i>
Salsa al Reveiglio .	<i>ivi</i>
	Sal-

Salsa all' Olandese .	73
Salsa al Sugo di Acetosa .	ivi
Salsa alla Tedesca .	ivi
Salsa alla Mariniera .	ivi
Salsa all' Inglese .	74
Salsa picciola Italiana .	ivi
Salsa all' Aspic .	ivi
Salsa al Culi di Poml di terra .	75
Salsa alla Sassone .	ivi
Salsa all' Acetosa .	76
Salsa agli Spinaci .	ivi
Salsa all'Indivia .	ivi
Salsa alli Cedrioli .	ivi
Salsa alla Chinesec .	77
Salsa Agro-dolce .	ivi
Salsa Turnè alla Tedesca .	78
Salsa al Butirro di Gamberi .	ivi
Salsa all' Italiana Verde .	79
Salsa alla Mariette .	ivi
Salsa al Petrosemolo .	ivi
Salsa chiara in ogni maniera .	ivi
Salsa alla Garonne .	80
Salsa al Finocchio .	ivi
Salsa alli Fagioletti verdi .	81
Salsa Verde fredda .	ivi
Salsa alli Capperi .	ivi
Salsa Ascè .	82
Salsa all' Ammiraglio .	ivi
Salsa all' Agresto .	ivi
Salsa alla Pulette .	83
Salsa picciola Olandese .	ivi
Salsa alla Fiamminga .	ivi
Salsa alla Sivette .	84
Salsa all' Avaro .	ivi

Salsa al Pover Uomo .	<i>ivi</i>
Salsa Remolada fredda .	<i>ivi</i>
Salsa Bianca .	85
Salsa alla Gendarme .	<i>ivi</i>
Salsa al Fior di Latte .	<i>ivi</i>
Salsa Roberta .	<i>ivi</i>
Salsa alla Mostarda .	86
Salsa alla Nonette .	<i>ivi</i>
Salsa al Verd Galant .	<i>ivi</i>
Salsa Piccante .	87
Salsa al Sultano .	<i>ivi</i>
Salsa alla Niscion .	<i>ivi</i>
Salsa al Reverendo .	88
Salsa alli Prugnoli .	<i>ivi</i>
Salsa all' Arancio .	<i>ivi</i>
Salsa chiara all' Arancio .	89
Salsa alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Salsa all' Anitra .	<i>ivi</i>
Salsa alli Selleri .	90
Salsa alla Belle Vue .	<i>ivi</i>
Salsa Turné .	<i>ivi</i>
Salsa alla Scalogna .	91
Salsa al Petrosemolo .	<i>ivi</i>
Salsa alli Cedrioletti .	<i>ivi</i>
Salsa al Culi di Rape .	<i>ivi</i>
Salsa al Culi di Carote .	92
Salsa al Culi di Pomodoro .	<i>ivi</i>
Salsa alla Tartara .	93
Salsa alla Condè .	<i>ivi</i>
Salsa al Culi di Fagioli bianchi .	<i>ivi</i>
Salsa alla Polacca .	94
Salsa al Blù Celeste .	<i>ivi</i>
Salsa alla Principessa .	95
Salsa al Pere-Ninon .	<i>ivi</i>
	<b>Sal,</b>

Salsa alla Rena .	ivi
Salsa Russa alla Cakcina .	96
Salsa all' Ivoare .	ivi
Salsa Russa alla Petroffe .	ivi
Salsa Russa alla Ropesce .	97
Salsa al Culi di Cipolla .	ivi
Salsa verde all' Olandese .	98
Salsa al Sugo 'chiaro .	ivi
Salsa Biela Russa .	ivi

## CAPITOLO SECONDO.

*Del Manzo .*

Cognizioni del Manzo .	99
Lingua di Manzo alla Poele .	100
Lingua di Manzo alla Senteminult .	101
Lingua di Manzo Panata .	ivi
Lingua di Manzo Agro-dolce .	ivi
Lingua di Manzo al Naturale .	102
Lingua di Manzo al Forno .	103
Lingua di Manzo in Fricandò .	ivi
Lingua di Manzo alla Poevrada .	ivi
Lingua di Manzo agli Spinaci .	104
Lingua di Manzo in Certrosa .	ivi
Lingua di Manzo in Tortigliè .	105
Lingua di Manzo in Sortù .	106
Lingua di Manzo alli Cavoli .	107
Lingua di Manzo in ogni maniera .	ivi
Cervello di Manzo .	ivi
Palati di Manzo alla Pulette ,	108
Palati di Manzo alla Senteminult .	ivi
Palati di Manzo all' Inglese .	109
Palati di Manzo in Crocchetti .	ivi

Palati di Manzo in Marinada .	110
Palati di Manzo al Sultano .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo in Trippa .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo al Parmigiano .	111
Palati di Manzo in Menù Droet .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo alla Mariette .	112
Palati di Manzo alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo alle Cipollette .	113
Palati di Manzo in Escaloppe .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo alla Ravigotte .	114
Palati di Manzo all' Italiana .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo in Granata .	115
Palati di Manzo al Gratino .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo in Atelette .	116
Palati di Manzo in Fricassè .	<i>ivi</i>
Palati di Manzo alli Piselli fini .	117
Coda di Manzo alli Cavoli .	<i>ivi</i>
Coda di Manzo alle Cipolle Glassate .	118
Coda di Manzo in Hoscepot .	119
Coda di Manzo in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Trippa di Manzo alla Romana .	120
Trippa di Manzo in Fricassè .	<i>ivi</i>
Trippa di Manzo al Culi di Pomodoro .	121
Trippa di Manzo in Marinada .	<i>ivi</i>
Trippa di Manzo alla Roberta .	122
Trippa di Manzo alla Bonne Famme .	<i>ivi</i>
Trippa di Manzo in ogni maniera .	<i>ivi</i>
Fricandò di Manzo .	<i>ivi</i>
Fricandò di Manzo alla Cittadina .	123
Piccioli Fricandò di Manzo .	124
Manzo alla Moda .	<i>ivi</i>
Manzo in Miròton .	125
Culatta di Manzo alla Bresa .	126
Culatta di Manzo nel suo Sugo .	<i>ivi</i>
	Cu-

Culatta di Manzo alla Spagnuola .	127
Culatta di Manzo all'Imperiale .	<i>ivi</i>
Culatta di Manzo alla Tessè .	128
Culatta di Manzo alla Senteminult .	<i>ivi</i>
Culatta di Manzo alli Pomi di terra .	129
Lombo di Manzo all' Inglese .	<i>ivi</i>
Lombo di Manzo in Adobbo .	130
Lombo di Manzo alli Fagiuoli .	<i>ivi</i>
Lombo di Manzo in Rot de Bif .	<i>ivi</i>
Lombo di Manzo alla Marescialle .	131
Lombo di Manzo alla Riscieliu .	<i>ivi</i>
Lombo di Manzo alla Delfina .	132
Filetto di Lombo di Manzo in Bif-stek .	133
Filetto di Manzo in Granadine .	<i>ivi</i>
Filetto di Manzo alla Pompadura .	134
Filetto di Manzo alla Pbevrada .	135
Filetto di Manzo all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Filetto di Manzo all' Ammiraglio .	136
Filetto di Manzo alla Nivernoese .	<i>ivi</i>
Filetto di Manzo all' Italiana .	137
Petto di Manzo alla Reale .	<i>ivi</i>
Petto di Manzo alla Senteminult .	138
Petto di Manzo in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Tenerumi di Manzo in diverse maniere .	139
Carrè di Manzo alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Carrè di Manzo Glassato .	140
Carrè di Manzo all' Inglese .	<i>ivi</i>
Carrè di Manzo al Culi di Rape .	141
Carrè di Manzo in Fricandò .	<i>ivi</i>
Coste di Manzo all' Olandese .	<i>ivi</i>
Costa di Manzo alla Remolada .	142
Costa di Manzo in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Rognone di Manzo alla Roberta .	143
Rognone di Manzo al Culi di Pomodoro .	<i>ivi</i>

Zinna di Vacca all' Italiana .	ivi
Zinna di Vacca in Fricassè .	144
Zinna di Vacca in diverse maniere .	145
Polpette di Manzo .	ivi
Orecchie di Manzo in diverse maniere .	ivi
Polpette involtate di Manzo .	146
Manzo Garofanato .	ivi
Manzo Stufato .	147

## CAPITOLO TERZO.

### *Della Vitella Mongana .*

Cognizioni della Mongana .	149
Testa di Mongana alla Poevrada .	150
Testa di Mongana all' Avaro .	151
Testa di Mongana alla Contessa .	ivi
Testa di Mongana al Sultano .	152
Testa di Mongana alla Mentenon .	ivi
Testa di Mongana alla Senteminult .	153
Testa di Mongana al Verd Galand .	154
Testa di Mongana a qualunque Salsa .	ivi
Orecchie di Mongana al Sultano .	155
Orecchie di Mongana al Gratino .	ivi
Orecchie di Mongana al Culi di Pomodoro .	156
Orecchie di Mongana Panate .	ivi
Orecchie di Mongana all' Italiana .	ivi
Orecchie di Mongana alla Madalena .	157
Orecchie di Mongana Farsite, e Fritte .	ivi
Orecchie di Mongana alla Martiniere .	158
Orecchie di Mongana in Minu-Droet .	ivi
Orecchie di Mongana in diverse maniere .	ivi
Cervelli di Mongana alla Pulette .	159
Cervelli di Mongana alla Crema .	ivi
	Cer-

Cervelli di Mongana al Reveglia .	ivi
Cervelli di Mongana alla Lombarda .	160
Cervelli di Mongana Fritti .	ivi
Cervelli di Mongana al Gratino .	ivi
Cervelli di Mongana al Culi di Pomodoro .	161
Cervelli di Mongana al Culi di Gamberi .	ivi
Cervelli di Mongana alla Gascogna .	ivi
Cervelli di Mongana alla Singarà .	162
Occhi di Mongana in diverse maniere .	163
Lingue di Mongana .	ivi
Lattughella di Mongana all' Avero .	164
Lattughella di Mongana alla Tedesca .	ivi
Lattughella di Mongana al Parmigiano .	165
Lattughella di Mongana all' Italiana .	166
Lattughella di Mongana in Crepinette .	ivi
Lattughella di Mongana al Naturale .	167
Lattughella di Mongana alla Perla .	ivi
Lattughella di Mongana in ogni maniera .	ivi
Fegato di Mongana alla Militare .	168
Fegato di Mongana alla Veneziana .	ivi
Fegato di Mongana alla Veronese .	ivi
Fegato di Mongana alla Momoren .	169
Fegato di Mongana in Granata .	ivi
Fegato di Mongana alla Momoransi .	170
Fegato di Mongana in Gattò .	171
Fegato di Mongana in Crepina .	172
Fegato di Mongana alla Pulette .	ivi
Fegato di Mongana alla Poele .	ivi
Fegato di Mongana in Surprise .	173
Fegato di Mongana Fritto .	174
Fegato di Mongana in Salciccie .	ivi
Polmone di Mongana alla Burgioese .	ivi
Rognoni di Mongana .	175
Trippa di Mongana alla Pulette .	ivi

Piedi di Mongana .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana alla Duchessa .	176
Animelle di Mongana alla Sen-Clù .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana all' Inglese .	177
Animelle di Mongana alla Singarà .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana alla Conti .	178
Animelle di Mongana alla Senteminult .	179
Animelle di Mongana in Atelette .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana alla Crema .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana al Naturale .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana alla Giardiniera .	180
Animelle di Mongana alla Piusce Verte .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana all' Erbe fine .	181
Animelle di Mongana alla Trimuglie .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana alla Reale .	182
Animelle di Mongana alla Pompadura .	183
Animelle di Mongana in Cotelette .	<i>ivi</i>
Animelle di Mongana in diverse maniere .	184
Schinali di Mongana in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Rissole alla Scioesi .	185
Code di Mongana alla Montenon .	<i>ivi</i>
Code di Mongana alla Senteminult .	186
Code di Mongana in diverse maniere .	187
Tenerumi di Mongana all' Olandese .	<i>ivi</i>
Tenerumi di Mongana alla Pulette Olandese .	<i>ivi</i>
Tenerumi di Mongana alli Piselli fini .	188
Tenerumi di Mongana alla Massedoene .	<i>ivi</i>
Tenerumi di Mongana alla Tessè .	189
Tenerumi di Mongana alla Perla .	<i>ivi</i>
Petto di Mongana alla Barri .	<i>ivi</i>
Petto di Mongana alla Condè .	190
Petto di Mongana Glassato .	<i>ivi</i>
Petto di Mongana alla Perigord .	191
Petto di Mongana alla Gravina .	192
	Pet-

Petto di Mongana all' Italiana .	ivi
Petto di Mongana alla Senteminult .	ivi
Petto di Mongana in diverse maniere .	193
Cotelette di Mongana all Artoè .	ivi
Cotelette di Mongana in Papigliotta .	194
Cotelette di Mongana alla Vinegrette .	195
Cotelette di Mongana Panate alla Scalogne .	ivi
Cotelette di Mongana al Culi di Pomodoro .	ivi
Cotelette di Mongana all' Erbe fine .	ivi
Cotelette di Mongana alla Mariè .	196
Cotelette di Mongana alla Tedesca .	ivi
Cotelette di Mongana alla Siracca .	197
Cotelette di Mongana alle Cipollette .	198
Cotelette di Mongana alla Barri .	ivi
Cotelette di Mongana alli Cedrioletti .	199
Cotelette di Mongana alla Giardiniera .	ivi
Cotelette di Mongana in diverse maniere .	ivi
Carrè di Mongana alla Momoransi .	200
Carrè di Mongana alla Poevrada .	ivi
Carrè di Mongana alla Servante .	201
Carrè di Mongana all' Inglese .	202
Carrè di Mongana in Crepina .	ivi
Carrè di Mongana alla Perigord .	ivi
Carrè di Mongana alla Conti .	203
Noce di Mongana in Fricandò .	ivi
Noce di Mongana alla Sen-Clù .	204
Noce di Mongana In Budeaux .	ivi
Noce di Mongana alla Burgioese ,	205
Noce di Mongana alla Militare .	ivi
Noce di Mongana al Sultano .	206
Noce di Mongana alla Tedesca .	ivi
Noce di Mongana alla Fermiere .	207
Granadine di Mongana alla Giardiniera .	ivi
Granadine di Mongana alla Duchessa .	208

Granadine di Mongana alla Sen-Clù :	<i>ivi</i>
Granada di piccioli Fricandò .	<i>ivi</i>
Granadine di Mongana alla Principessa .	209
Ruladine di Mongana .	210
Escaloppe di Mongana alla Barri .	<i>ivi</i>
Escaloppe di Mongana alla Riscelieu .	<i>ivi</i>
Escaloppe di Mongana in Bigné .	211
Escaloppe di Mongana alla Montespà .	<i>ivi</i>
Escaloppe di Mongana alla Burgioese .	212
Escaloppe di Mongana alla Pulette .	213
Filetti di Mongana alli Spinaci .	<i>ivi</i>
Culatta di Mongana alla Lombarda .	<i>ivi</i>
Culatta di Mongana in Adobbo .	214
Culatta di Mongana alla Genovese .	<i>ivi</i>
Culatta di Mongana al Sugo .	215
Culatta di Mongana in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Lombo di Mongana alla Chinesec .	216
Lombo di Mongana alla Nonette .	<i>ivi</i>
Lombo di Mongana alla Sassone .	<i>ivi</i>
Lombo di Mongana al Seladone .	217
Quarto di Mongana alla Reale .	<i>ivi</i>
Quarto di Mongana alla Crema .	<i>ivi</i>
Quarto di Mongana al Sultano .	218
Quarto di Mongana alla Senteminult .	<i>ivi</i>
Quarto di Mongana alla Duchessa .	219
Quarto di Mongana allo Scevruglie .	<i>ivi</i>
Quarto di Mongana all' Inglese .	220
Quarto di Mongana alla Burgioese .	<i>ivi</i>
Quarto di Mongana in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Spalla di Mongana alla Sen-Clù .	221
Spalla di Mongana Glassata .	<i>ivi</i>
Spalla di Mongana alla Tedesca .	222
Spalla di Mongana alla Spagnuola .	<i>ivi</i>
Spalla di Mongana alla Poevrada .	223
	Spal-

Spalla di Mongana alla Scalogna.	ivi
Spalla di Mongana alla Burgioese.	ivi
Polpette di Mongana.	ivi

## CAPITOLO QUARTO.

*Del Castrato.*

Cognizioni del Castrato.	224
Lingue di Castrato.	226
Piedi di Castrato.	ivi
Orecchie di Castrato.	ivi
Code di Castrato.	ivi
Carrè di Castrato in Fricandò.	ivi
Carrè di Castrato alla Lombarda.	227
Carrè di Castrato al Reverendo.	228
Carrè di Castrato alla Burgioese.	ivi
Carrè di Castrato al Verd-prè.	229
Carrè di Castrato alla Militare.	ivi
Carrè di Castrato alla Giardiniera.	ivi
Carrè di Castrato alla Poevrada.	130
Carrè di Castrato alle Cipollette.	ivi
Carrè di Castrato alla Moda.	231
Carrè di Castrato alli Spinaci.	ivi
Carrè di Castrato in diverse maniere.	ivi
Cotelette di Castrato in Granadine.	132
Cotelette di Castrato alla Svizzera.	233
Cotelette di Castrato al Sugo.	ivi
Cotelette di Castrato in Aricò.	234
Cotelette di Castrato in Papigliotta.	ivi
Cotelette di Castrato alla Servante.	235
Cotelette di Castrato alla Gascogna.	ivi
Cotelette di Castrato all' Italiana.	236
Cotelette di Castrato alla Delfina.	ivi
	Co-

Cotelette di Castrato in Surprise .	ivi
Aricò di Castrato alla Fiamminga .	237
Cotelette di Castrato alla Cappuccina .	238
Cotelette di Castrato Sans-malise .	ivi
Cotelette di Castrato alli Prugnoli .	239
Cotelette di Castrato all' Erbe fine .	ivi
Cotelette di Castrato alla Villeroè .	240
Cotelette di Castrato alla Tedesca .	ivi
Cotelette di Castrato in Erisson .	241
Cotelette di Castrato al Prosciutto .	242
Cotelette di Castrato all' Amoroza .	ivi
Cotelette di Castrato in diverse maniere .	ivi
Escaloppe di Castrato al Culi di Rape .	243
Escaloppe di Castrato all' Inglese .	ivi
Escaloppe di Castrato alla Perigord .	244
Escaloppe di Castrato alli Cavoli fiori .	245
Escaloppe di Castrato all' Olandese .	ivi
Escaloppe di Castrato alla Spagnuola .	246
Escaloppe di Castrato in diverse maniere .	ivi
Filetti mignoni di Castrato all' Emeri .	ivi
Filetti di Castrato alla Duchessa .	247
Filetti di Castrato alla Garonne .	248
Filetti di Castrato alla Cocchette .	ivi
Filetti di Castrato all' Irlandese .	ivi
Filetti di Castrato in Bif-Steck .	249
Filetti di Castrato in Granadine .	ivi
Filetti di Castrato alla Nivernoese .	250
Noce di Castrato in Fricandò .	ivi
Granadine di Castrato .	251
Carbonada di Castrato .	ivi
Carbonada di Castrato alla Savojarda .	252
Cosciotto di Castrato alla Bresa .	253
Cosciotto di Castrato alla Petroffe .	ivi
Cosciotto di Castrato alli Fagiuoli .	254
	Co

Cosciotto di Castrato alla Moda .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alli Pomi di Terra .	255
Cosciotto di Castrato alli Cavoli .	256
Cosciotto di Castrato alla Poevrada .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alli Cavoli fiori .	257
Cosciotto di Castrato all' Italiana .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alla Martiniera .	258
Cosciotto di Castrato alla Gascogna .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato al Vino di Spagna .	259
Cosciotto di Castrato al Bassà .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alli Spinaci .	260
Cosciotto di Castrato all' Inglese .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato al Sugo .	261
Cosciotto di Castrato alla Poele .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alli Piselli .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato in Veneson .	262
Cosciotto di Castrato alla Bonne Famme .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alla Servante .	263
Cosciotto di Castrato alla Spagnuola .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alla Sen-Geran .	264
Cosciotto di Castrato alla Nivernoese .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato al Vino di Sciampagna .	265
Cosciotto di Castrato alla Sorcruta .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato alla Turca .	266
Cosciotto di Castrato alla Sent-Omero .	<i>ivi</i>
Cosciotto di Castrato in diverse maniere .	267
Spalla di Castrato alla Contessa .	<i>ivi</i>
Spalla di Castrato Glassata .	268
Spalla di Castrato alla Burgioese .	<i>ivi</i>
Spalla di Castrato alla Senteminult .	<i>ivi</i>
Spalla di Castrato al Forno .	269
Spalla di Castrato alla Bone Dame .	<i>ivi</i>
Spalla di Castrato in diverse maniere .	270

Rot de Bif di Castrato a'la Provenzale .	<i>ivi</i>
Rot de Bif di Castrato alla Duchessa .	271
Rot de Bif di Castrato alla Garonne .	<i>ivi</i>
Rot de Bif di Castrato all' Inglese .	272
Sella di Castrato all' Anguleme .	<i>ivi</i>
Sella di Castrato alla Bordolese .	273
Sella di Castrato all' Italiana .	<i>ivi</i>
Sella di Castrato in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Petti di Castrato in diverse maniere .	274
Collo di Castrato in diverse maniere .	275

**I L F I N E .**

**A P I C I O**  
**M O D E R N O**  
**DI FRANCESCO LEONARDE**

*EDIZIONE SECONDA*

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA  
DALL' AUTORE.

---

*Nec sibi canarum quivis temere arroget artem  
Ni prius exacta tenui ratione saporum.*

Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

---

**TOMO SECONDO**



**IN ROMA MDCCCVII.**

Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo  
Mordacchini.

---

*Con Approvazione.*



# DIPARTIMENTO

DEL MAESTRO DI CASA , E SCALCO .

**I**l Maestro di Casa facendo anche da Scalco , come si pratica in quasi tutte le Città d' Europa , eccettuatene qualcuna d' Italia , è necessario che abbia moltissime cognizioni relative a detti uffizj , le quali gli sono sommamente necessarie per adempire con decoro , e vantaggio del Padrone il suo impiego .

Queste cognizioni debbono estendersi a tutte le spese generali di Casa , tanto in *Carrozze* , *Cavalli* , *Guarnimenti* , *Panni* , *Stoffe di seta* , *Arazzi* , *Teleria* , *Porcellane* , *Cristalli* , *Argenti* , *Mobilio* , *Livree* , *ec.* , che in *Vini* , *Liquori* , *Droghe* , *Cioccolata* , *Zucchero* , *Cera* , *Caffè* , *ec.* L' ordinare , e ben *servire* qualsivoglia *Pranzo* , provvedere a tutte le *Spese* giornaliere di Cucina , e Credenza , fare le provvisioni per la Scuderia , pensare a tutti gli utensili , ovunque necessarj , e *Pagare* colla massima puntualità il *Ruolo* , *Conti* , *Spese* , e tutt'altro , come gli verrà comandato , dovendo avere a cuore la propria stima , e l' onore del Padrone .

Nel prendere ch' egli farà possesso della sua carica deve con accuratezza inventariare tutta l' *Argenteria* , la *Porcellana* , la *Biancheria* , tutti gli utensili di Cucina , di Credenza , e di Scuderia , come anche generalmente tutte le *Provvisioni* da bocca , che si ritrovano in Casa , presentandone immediatamente copia al Padrone , oppure al di lui Intendente , se vi è , acciò da

uno de' due venga sottoscritta , onde potersene servire nell' occorrenze , ed in caso di bisogno , per sua giustificazione .

Il primo suo impègno dev' essere quello di aver cura della Spesa giornaliera di Casa , e questa eseguirla a norma degli ordini del Padrone , ovvero del di lui Intendente , coi quali avrà tenuta una conferenza , onde venire in cognizione del regolamento , e metodo , che si deve tenere a tanto relativo alle spese ordinarie , che straordinarie , come anche , tutto ciò che riguarda l' economia generale della Casa , eseguendo puntualmente quanto gli viene imposto colla maggiore precisione e diligenza , e custodire inoltre le Provvisioni , che sono in sue mani , dandone alla Cucina , alla Credenza , e per uso degli Appartamenti quella quantità , che crede necessaria .

Permettendolo il Padrone deve egli stesso scegliere de' buoni Uffiziali di Cucina , come di Credenza , e cambiarli nel caso che non avessero talento sufficiente , oppure mancassero al loro dovere .

Deve avere un Droghiere , che gli provveda tutto il bisognevole per il consumo ordinario , e straordinario di Casa , fissando seco lui i giusti prezzi , e farsi fare le Cotte di Cioccolata sotto la sua direzione con quella dose , che sarà di gusto del Padrone .

Per dare delle commissioni per ogni sorta de' Vini forastieri deve scegliere delle buone corrispondenze nei paesi esteri , e particolarmente in Borgogna , e Sciampagna , ove i Vini sono di diversi luoghi più o meno buoni , e che  
que-

*Del Maestro di Casa, e Scalco:*

queste siano persone rinomate per la buona qualità de' Vini. I migliori di Borgogna sono *San Giorgio, la Tasce, Sciamberten, Risceburg, Bona, Nuis, Montrascè, Tomart, ec.* I migliori di Sciampagna, sono quelli di *Rems*, ed altri come sopra. A Troye capitale della Sciampagna, e a Dijon capitale della Borgogna, si possono avere le migliori corrispondenze, senza eccettuarne i rispettivi luoghi ove si fanno detti Vini, ed i Porti di Marsiglia, e Bordò, nei quali vi sono dei Mercanti d'ogni sorta de' Vini, molto onesti, e diligenti nelle spedizioni, e corrispondenze.

L'Estate deve fare la provvisione per l'Inverno, di Legna; Carbone, Carbonella di fornajo, tanto per uso degli Appartamenti, che per gli Uffizj, e Gente di servizio, avendo attenzione, che tutto sia distribuito a proposito.

Deve ancora stabilire i contratti de' prezzi per tutto l'anno col Macellaro, Pollarolo, Pizzicarolo, Pescevendolo, ed osservare che questi gli diano delle buone provvisioni, e vegga egli stesso il numero, ed il peso della robba.

Ne stabilisca anche degli altri per la *Bia-da, Fieno, Semola, Erba, ec.* E per tutto quello, che richiede il mantenimento de' Cavalli, potendo fare anche le sue provvisioni, quando detti generi sono più in abbondanza, e buon mercato; provveda inoltre per la Scuderia tutti gli utensili che sono necessarj, ed abbia cura, che il Maestro di Stalla sia un uomo fedele al servizio del Padrone, che sappia il conto suo in genere di Cavalli, che conservi, e custodisca con pulizia le Carrozze, e che tenga la Scuderia, e le Rimesse in buon'ordine.

De-

Deve ancora sapere quanto nutrimento è necessario ogni mese per un Cavallo, o Muletto, sia in biada, orzo, favuccia, paglia, fieno, semola, gramigna, e merenda ec., onde regolarsi per il consumo annuale della stalla in proporzione del numero degli Animali.

Il Manescalco, che serve la Casa, deve conoscere tutte le malattie de' Cavalli, e saperli curare ne' diversi mali a' quali sono soggetti, sapere di più conoscere i loro difetti, e buone qualità tanto interne, che esterne, dovendolo sempre interpellare nella compra, o vendita de' medesimi; che sia inoltre un uomo accreditato nel suo mestiere, e di probità.

Il Facocchio, che sia egualmente abile nel suo impiego, e che lavori con gentilezza, e solidità, avendo peraltro sempre la precauzione, volendo fare un Legno nuovo, di farsi fare da lui, o da altri qualche disegno, per indi eseguire il lavoro sopra quello, che piacerà maggiormente al Padrone, riconoscendo sempre un solo nella spesa di una Carrozza, cioè o il Sellaro, o il Facocchio, poichè in tal guisa il travaglio sarà più finito, e di maggior economia.

Deve vigilare sopra i Conti degli Artisti, fissando loro un determinato tempo per i pagamenti, e questi effettuarli con puntualità, e giustificatamente, informandosi sempre del prezzo, qualità, e lavoro di quelle cose, che farà fare per la prima volta.

Osservi spesso i rami di Cucina, e quelli di Credenza per farli stagnare, qualora ve ne fosse di bisogno, come anche raccomoda-

re, o fare di nuovo tutto ciò che fosse rotto, o mancante.

Deve di più stabilire, e mantenere il buon ordine in Casa, e somministrare di tempo in tempo qualche denaro alla Gente di servizio, nel caso, che da questi le venga domandato, del quale ne terrà esatto conto, per indi alla fine del mese potersi rimborsare.

Bisogna ancora, ch'egli abbia esercitato con qualche progresso l'Arte della Cucina per poter conoscere, e provvedere tutto ciò, che è necessario al travaglio del Cuoco, e Credenziera, dovendo ordinare al primo di questi con minuta la quantità, e le qualità di *Zuppe, Salse, Antrè, Antremè, Arrosti, Pasticceria*, ed altro, che richiede tanto l'ordinario, che lo straordinario di una Casa ben regolata, prendendo bene le sue misure a tempo, onde tutto vada in buon ordine, specialmente ne' Pranzi d'impegno.

Deve prendere in occasione di detti Pranzi d'impegno la gente necessaria sì per la Cucina, che per la Credenza, e soprattutto un Arrostitiere, e un Pasticciere, qualora non vi fossero in Casa, e che sappiano il loro mestiere, come anche un Uomo capace per assistere alla Potageria, senza parlare de' Subalterni.

L' Estate qualunque Pranzo si deve preparare in ventiquattro, o al sommo trentasei ore, altrimenti sarà un Pranzo poco buono, come qualche volta accade per il caldo della stagione, o per mancanza di gente che travagli, bisognandone più l' Estate, che l' Inverno.

E' ve-

E' vero che la neve può essere di molto sollievo, ma ve ne vuole di già una buona quantità per un lavoro di ventiquattro ore, figuriamosi poi per trentasei, ovvero quarantotto! impresa al certo troppo rischiosa, e questa importa anche della spesa non indifferente.

In fine deve avere quel bel dettaglio, che a un colpo d'occhio sappia conoscere il lavoro che si ha da fare, la provvisione che vi bisogna, il tempo, che vi vuole per farlo, e la gente necessaria alla manipolazione. Ma per sapere tutto questo bisogna, che chi dirige sia maestro nella professione. Pur troppo si vede per una Tavola di quaranta, o cinquanta Coperte fare una spesa per una di cento, e qualche volta di più, e ciò accade non per altro motivo, che per mancanza di precisione, e capacità, in chi lavora, o dirige.

Deve inoltre esercitare il suo impiego con fedeltà, zelo, ed esattezza, ed impiegare tutto il suo talento, e buona volontà nel Servizio, tanto nelle piccole, come nelle grandi occasioni, e cercare con saggia, ed esatta economia in tutte le circostanze di fare onore al Padrone.

Deve saper conoscere perfettamente ogni sorta di Vini forastieri, e qualora non vi fosse in casa Bottigliere, deve egli stesso distinguere le proprietà, saperli conservare, travasare, ed usargli quella diligenza che richiedono, senza eccettuarne la *Birra*. Deve di più sapere quelli, che si devono servire al primo, e secondo Servizio di una Tavola.

Egli deve esser sempre pulito di sua persona, e propriamente vestito, svelto, e pronto  
nel

nel servire la Tavola, ed avere attenzione di non versar giammai alcuna sorta di brodo sopra de' Convitati, potendogli tale inavvertenza portar seco la sua dimissione.

Deve sapere ne' grandi Pranzi distribuire bene il Primo, e Secondo Servizio; la variazione è quella, che piace più d'ogni altra cosa, onde porla in esecuzione unita al buon gusto, e colpo d'occhio de' Piatti, e questi fargli girare, e servire gradatamente; cioè nel Primo Servizio dopo le Zuppe si servono i *Pasticcietti*, e le *Fritture*; rilevate le Zuppe si servono i *Rilievi*, poi gli *Orduvre*, e li grossi *Antrè*; in seguito le *Terrine de' Ragù*, quindi gli *Antrè piccati*, guarniti, con *Salse* ec. Se vi è qualche *Aspic* fredda, questa è in arbitrio di servirla; o dopo li *Rilievi*, oppure alla fine del Primo Servizio.

Li Vini, che si servono a tutto pasto sono *Bordò*, o altro Vino buono; poscia *Borgogna*, *Grave*, *Reno*, *Sciampagna*, *Cotorotì*, *Soterne*, o altri, secondo il gusto del Padrone; la *Birra* si principia a servire dopo le Zuppe.

Nel Secondo Servizio si girano, e si servono prima gli *Arrosti*, poscia gli *Antremè di Pesce*, appresso i *Rifreddi*, l' *Erbe*, gli *Dovi*, la *Pasticceria*, le *Creme*, le *Gelatine* ec.

I Vini, che si servono sono *Capo*, *Tokai*, *Cipro*, *Ximenez*, *Canarie*, *Malaga*, o altri come sopra, e questi si seguitano a bere anche nel Servizio di Credenza.

Il distribuire detti Vini, riguarda soltanto quattro Persone situate due alla testa della Tavola, e due ne' fianchi; in uno di questi ultimi

mi vi deve essere il Padrone, se pure non cede il suo posto, essendo questo ordinariamente sempre da un lato in mezzo della Tavola, ed avendo esse quattro Persone avanti di loro Bottiglie, e Bicchieri ne' loro rinfrescatori, versano il Vino, e lo passano in mani di un Cameriere, acciò lo faccia girare, per darne a chi ne desidera.

E' regola, che le tre altre Persone, che sono situate, una incontro il Padrone, e le altre due alle teste della Tavola, siano Persone, di Casa, o Amici confidenti del Padrone, essendo queste obbligate di servire i grossi Rilievi, che sono loro innanzi, ed anche di versare il bere, locchè le fa mangiare interrottamente, dovendo Esse fare gli onori della Tavola.

Deve di più avere attenzione, che un piatto dopo fatto il giro della Tavola, sia nuovamente posto al suo luogo, qualora non dasse impaccio avanti il Padrone, oppure restasse vuoto; deve anche vigilare, che vi sia gente sufficiente a servire la Tavola, non essendovi in molte Case d' Italia il costume di ammettere la livrea.

Deve tenersi a memoria tutto ciò, che il Padrone gli ordina tanto alla Tavola, che la mattina, quando dal Medesimo riceve gli ordini necessarj; onde il tutto vada bene, ed in regola.

Deve obbedire sempre ai voleri del Padrone, senza mai contradirgli, qualora non fosse cosa, che potesse recar del pregiudizio, deve esser sollecito la mattina, stimare, e rispettare tutti di Casa, farsi obbedire, ed amare da Subal-

balterni , pazientare qualche loro difetto , o far sì , che la livrea sia esatta nel portare i piatti alla Tavola , poichè se sbaglia uno , subito cagiona qualche ritardo , e questi trattarli con amorevolezza .

Per servire dunque bene un Pranzo , deve fare apparecchiare la Tavola secondo il numero delle Persone , delle quali il Padrone glie ne darà una nota , farla coprire di una , o due Tovaglie , e farvi porre in mezzo il *Desert* ben decorato , all' intorno del quale vi farà distendere de' pezzi di corame ; e sopra di questi delle belle Salviette damascate ad effetto , che versandosi alcuna cosa , non abbia a macchiarsi la Tovaglia . Quindi vi farà porre le coperte secondo la quantità delle Persone . Allorchè sarà ora di servire , porrà due Zuppe alle teste della Tavola , e due alle parti laterali , e nei quattro angoli anderà disponendo i Piatti di diversi modelli , e grandezze , e le Terrine de' *Ragù* ; e così di mano in mano variarli , tramezzandoli con Tondini di Credenza , che sono *Butirro* , *Prosciutto* , *Mortadella* , *Fichi* , *Mellone* , *Ravanelli* , *Finocchi* , ed altri , che il Credenziere avrà cura di preparare secondo la Stagione .

Allorchè la Tavola sarà finita di coprire , ed i piatti ben riscaldati , dovrà avvertire il Padrone , che il Pranzo è in ordine . Intanto , che si mangia il primo Servizio , farà portare dalla Cucina i piatti del secondo , e questi con simmetria gli anderà disponendo sopra di una Tavola apparecchiata in una camera vicina , dovendo essere distribuiti esattamente , come appunto si devono porre in quella del Padrone , colle sue *Insalatiere*

d' *Insalate*, *Selleri*, *Olive*, *Limoni*, ed altro, che come sopra sarà cura del Credenziere.

Dopo di che dovrà tornare alla Tavola, che sarà quasi in fine, e si porrà ad una delle teste della medesima, dove deve principiare a levare i piatti; acciò il Padrone lo vegga, stando egli con attenzione ad aspettare, che gli faccia cenno di cambiare il Servizio, quale principierà dal sito d'ove si trova, e continuerà andando dalla parte più vicina al Padrone, e così sino al fine.

Quando i Servitori sono esperti, ed in numero sufficiente si leva il primo Servizio, che si manda da una parte, mentre si serve il secondo dall'altra, non restando così la Tavola scoperta, ma qualora ciò non possa farsi, si levi del tutto il primo Servizio, e si ponga il secondo, cominciando sempre a coprire dalla parte, ove si trova il Padrone, insegnando bene a' Servitori, che venghino con buon' ordine; uno dopo l'altro con soli due piatti per volta, principiendo dal grosso *Rifreddo*, che forma la testa della Tavola, e terminando al medesimo luogo; avvertendo bene di non confondersi, mentre non v'è disgrazia peggiore per un Pranzo, che quella di essere mal servito.

Allorchè sarà per finire il secondo Servizio, deve di nuovo porsi nello stesso sito, come ha fatto nel primo, attendendo con attenzione, che il Padrone gli faccia cenno di cambiare.

Egli allora prima di tutto leverà le saliere, oliere, cucchiari grandi, ed intanto i Camerieri cambieranno le posate, e tondini di argento, e sostituiranno invece tondini di porcellana, e posate d'oro, o dorate, e salviette pulite con entro un panetto; In-

Indi principierà dalla testa della Tavola a levare i piatti sempre da quella parte, dove resta il Padrone, ed averà appresso di se un Cameriere, che a misura, ch'egli leverà i detti piatti, questo rotolerà il corame colle salviette, che a diverse riprese passerà a mani di un'altro Cameriere, restando in tal guisa la Tovaglia pulita. Appresso del Cameriere verrà il Credenziere, servendo il Servizio di Credenza.

In fine avrà cura di far portare in Cucina, in Credenza, o in altra parte, tutti gli avanzi della Tavola, ed ivi serberà quei piatti, che sono al caso di poter riservire, e degli altri ne farà quell'uso, che è solito praticarsi dal Padrone.

L' Ordinario dunque di una Corte ben regolata, è lo stabilire tanti piatti il giorno, secondo il numero delle Persone di Casa, e di quelle che sono solite intervenire, in conseguenza, quando in tutti formassero il numero di dieci, o dodici Coperte, deve servire la Tavola di quattro, o sei *Antrè*, due *Zuppe*, due *Rilievi*, due *Arrosti*, e quattro, o sei *Antremé*, non compresi i tondini di Credenza.

Questo è l' Ordinario, che si tiene per lo più da Ministri Esteri, e Case Magnatizie in Italia, non intendo qui nominare il già Eñno de Bernis, nella di cui Cucina ho servito sono ora molti anni, e dove oltre tre grossi Pranzi la settimana di ventiquattro, o vent' otto *Antrè*, l' Ordinario era sempre di sedici, o venti, senza un numero infinito di Pranzi d' impegno, soliti darsi in occasione di passaggio di Alti Personaggi.

Quaa

Quando l'Ordinario è più grande si serve a proporzione, ed il simile in occasione di qualunque Straordinario, come si è potuto osservare nelle Minute de' Pranzi di *Primavera*, e d' *Estate* nel *Primo Tomo*, e come si potrà rilevare egualmente in questo per quelle d' *Autunno*, e d' *Inverno*. In quanto alle Cene se ne troveranno due alla fine di dette Minute d' Inverno, sopra le quali eccone una picciola descrizione, che potrà servire per tutte le altre.

Allorchè la Cena si dà in occasione di Soggetto rispettabile, si deve esattamente servire come si serve un Pranzo, cioè a tre Servizi, compresi la Credenza.

Se poi non sono Cene di grande impegno, si servano in *Ambigù*, vale a dire tutto in una portata senza Zuppe, quante volte il Padrone non le ordini espressamente. In questo caso si servono, quattro, o otto, Piatti forti di *Rilievo* alle *Zuppe* se vi sono, quattro o otto *Rifreddi* più piccioli dei primi, otto, o dodici *Arrosti*, ed il resto tanti *Antrè*, e tanti *Antremé*, e numero eguale di tondini di Credenza, coll'attenzione, che mettendoli in Tavola si debbano distribuire uno di Cucina, ed uno di Credenza, e toccarsi l'uno coll' altro.

In ordine alli *Gelati*, questi si possono servire uniti alli tondini di Credenza, qualora la Cena sia servita a tre Servizi, ma in *Ambigù* si devono servire quando averanno mangiato i piatti di Cucina.

Ne' Pranzi grandi si deve aver per regola di servire qualche *Antremé* di più a motivo, che i piatti del primo Servizio sono più grandi  
di

di quelli del secondo , e poi vi sono sempre meno tondini di Credenza .

Qualora vi fossero delle Ostriche fresche , se ne possono servire una quantità sufficiente in tondini volanti nel primo Servizio ; e queste crude , seppure il Padrone non le ordini cotte . In questo caso si debbono servire nel secondo Servizio .

Nelle Minute de' grandi Pranzi vi sono alcuni *Antremè* di più , che dipenderà dal Maestro di Casa farne quell' uso , che crede ; non mi sono servito di una grande quantità di nomi Francesi per maggior intelligenza di chi legge , ma li più semplici , ed intelligibili ad ognuno . Chi vorrà variarli potrà sceglierne a suo genio nel corpo dell' opera . Il medesimo potrà fare in ordine alle Cene , cioè variarle , crescerle , o diminuirle secondo la Stagione , il suo gusto , e il numero delle Persone .

Ma siccome sono diversi anni , che lo ho composto quest' Opera , non posso dispensarmi in questa seconda Edizione di accennare diversi *Cambiamenti* , che sonosi introdotti presentemente in Italia nella Distribuzione delle vivande , e nell'Imbandimento di qualsivoglia delicata Mensa .

Per servire una Tavola con decoro , e magnificenza si richiedono due servizi di Cucina , ed uno di Credenza , come si è potuto osservare nel *Tomo Primo* , e come si può osservare nel *Tomo Secondo* , e *Tomo Quinto* di quest'Opera . Pure non è molto tempo , che da' Maestri di Casa , e Scalchi Francesi si è introdotto il metodo di servire le Tavole in due Servizi , cioè uno di Cucina , ed uno di Credenza .

Per

Per esempio , per una Tavola di *Quaranta Coperte* . Essi servono *Quattro Zuppe* , venti *Antre e Orduvre* , e venti *Antremè* , con i soliti *Tondini di Credenza* . Mangiate le *Zuppe* , le rimpiazzano con quattro *Rilievi* ; cioè l'*Allesso di Manzo* , un *Quarto di mongana* , o altro *Piatto* , e due *Grossi Pesci* ; quindi cambiano i *Rilievi* con quattro *Piatti di Arrosto* . In alcune occasioni , e quando il Pranzo è dato in contemplazione di Alto Personaggio servono gli *Arrosti* unitamente agli *Antremè* , ed in luogo de' *Rilievi* pongono quattro *Rifreddi* . Terminato il *Primo Servizio* si leva tutto , e pongono il *Secondo* , cioè il Servizio di Credenza , come *Formaggi* , *Frutti* , *Composte* , *Biscottinerie* , *Sciroppati* , *Gelati* , *ec.* In tal guisa si fa il lavoro più sollecito , si spende meno , e finisce più presto la Tavola .

Non si può fare a meno di convenire , che questa maniera di servire sia ottima per le Persone Militari ; ma per Soggetti rispettabili , come Sovrani , Principi Grandi , Ambasciatori , *ec.* si rende un Servizio incomodo , meschino , e poco variato , e sopra tutto mancante di quel bel colpo d'occhio , che chiamasi , di Decorazione . Oltre di ciò si mangierà freddo , se non si ha la precauzione di scaldare alternativamente le vivande , e questo incomoderà non dopo i Comensali ; di più alcuni mangeranno prima quelle vivande , che dovrebbero mangiare poco ; ed attesa la poca quantità de' Piatti , la Tavola non potrà avere quella varietà , che ne forma la più Gran Magnificenza .

Confesso per altro , che per un' Ordinario regolato il nuovo metodo è eccellente ; ma  
giamè

giammai per un Pranzo di parata , nel quale deve risplendere la Grandezza del Soggetto che lo fa Imbandire .

Ho io veduto in Napoli mesi sono in casa di un Personaggio di Gran Distinzione , servire un Ordinario molto proprio e regolato . Questo era composto di sei *Antrè* , sei *Antremè* , e due *Zuppe* ; rilevate le *Zuppe* , ponevano due *Rilievi* , cioè un *Pesce* , ed un *Allesso di Manzo* ; cambiati li due *Rilievi* li rimpiazzavano con due *Piatti d'Arrosto* . Quindi levavano tutto , e servivano il *Servizio di Credenza* . Ma sempre siamo nello stesso caso , che per una Tavola giornaliera il metodo non può essere migliore ; ma esso è incompatibile in un *Gran Pranzo di Parata* .

Ciò non ostante se questo metodo sarà adottato in tutta l'Italia ci vorrà pazienza ; ma non sarà mai approvato dalle Persone di gusto , le quali in alcune circostanze amano di essere trattate lautamente , e con sontuosità . I Grandi Pranzi non si danno tutti i giorni , e quando si danno debbono corrispondere alla Grandezza del Soggetto che lo dà , ed a quella del Soggetto che lo riceve .

Nel caso dunque che i Maestri di Casa , e Scalchi Italiani fossero obbligati di servire a tenore del Nuovo Metodo , potranno imbandire qualsivoglia Pranzo con tanti *Antrè* e *Orduvre* , e tanti *Antremè* , con due , o quattro , o otto *Zuppe* , secondo la grandezza della Tavola , ed il numero delle Persone , che vi debbono intervenire ; ed in conseguenza regularsi per li *Rilievi* , e li *Rifreddi* , che è necessario ordinare ; mentre per gli *Arrosti* li consiglierò

sempre di servirli unitamente agli *Antremè*; essendo questi ordinariamente piccioli *Arrosti* il più delle volte di Cacciagione, e forse di Uccelli rari, come anche di Polleria, che certamente non richieggono piatti grandi di Rilievo.

Per la variazione e distribuzione delle *Vivande* potete scegliere nelle *Minute de' Pranzi*, tutto ciò che sarà il vostro genio, tanto per il buon Servizio di qualunque Magnifico Pranzo, come anche per tutto quello che potrete avere di *Produzione* nelle quattro stagioni dell' anno; restringendosi tutta la riforma del metodo presente, a servire un numero eguale di *Antrè*, e di *Antremè*; compresi fra questi ultimi gli *Arrosti*, diminuendo in tal guisa il Secondo Servizio di Cucina. Per un Ordinario, come ho accennato di sopra, ed anche per un Pranzo di Famiglia, o di Amici, io trovo molto comoda questa riforma. Imperocchè si cuopre la Tavola con maggior facilità, si fa il lavoro con più sollecitudine, si spende meno, e finisce il Pranzo più presto.

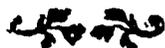
Quello forse a cui gl'Italiani non sapranno uniformarsi, sarà quello dico, di Pranzare la sera; mentre nella nuova maniera di servire le Tavole si è introdotto anche il costume di fare la mattina verso il mezzo giorno una colazione (*Dejeunè*), e poscia la sera, o prima, o dopo il calar del sole, Pranzare, essendosi trovato questo tempo più comodo per gli Uomini de' Grandi affari. Di fatto gli Antichi Romani non Pranzavano che la sera; ed io ho veduto in diverse Città d' Europa le Persone molto occupate non fare che un pasto la sera.

In

In questo peraltro sono sicuro , che ognuno seguirà quel metodo che gli resterà più comodo , sia per le sue occupazioni , sia per il suo temperamento , e sia per la sua ordinaria maniera di vivere.

Prima di terminare questo *Dipartimento del Maestro di Casa , e Scalco* , ho creduto opportuno di fare qualche picciola osservazione sulla spesa , e sull' imbandimento delle Tavole *Servite a trè Servizj* , compresi la *Credenza* . La spesa varierà sempre poco in paragone della quantità de' *Piatti* che sono necessarij per imbandire due volte una Tavola , attese tante risorse cognite soltanto ai *Maestri dell' Arte* , e che non si rende possibile di spiegare in un Libro che *Tratta di Cucina* , dipendendo ciò da una saggia economia , dettaglio , precisione , e sicurezza nel lavorare : e poi come si suol dire : *Dove bolle una marmitta ne bollono due* . Basta che chi dirige le Spese della Casa sia un Uomo onesto , esperto nella Professione di Cuoco , e sarebbe sempre meglio , che l' avesse esercitata con qualche progresso , che goda la buona opinione del suo Padrone , che sappia distribuire , ed ordinare con esattezza il Lavoro , che debbono fare tanto alla *Cucina* , che alla *Credenza* , e che finalmente serva la Tavola con intelligenza e proprietà .

## DESCRIZIONE

DEL MODO DI TRINCIARE  
OGNI SORTA DI CARNE.*Del Manzo.*

**L**a culatta di Manzo tanto grossa, che picciola, si taglia nel mezzo per traverso, e più si va vicino all'osso, e alla coda, più la carne è delicata.

Il petto di Manzo si taglia per traverso, e vicino alli tenerumi, più si va appresso dell'osso più la carne è migliore.

Il lombo di Manzo si taglia per traverso, avendo attenzione di levare prima il filetto di sotto, che si taglia egualmente per traverso.

Il carrè di Manzo si taglia per traverso, e più si va vicino alle coste, più la carne è buona.

La noce di Manzo si taglia ancora per traverso.

La lingua di Manzo si taglia per traverso, e li pezzi migliori sono dalla parte del grosso.

Tutte le altre lingue si tagliano, e si servono egualmente.

*Della Vitella Mongana.*

Per ben servire la testa di Mongana, si principia dagli occhj, poi le orecchie, le guancie, il cervello; e la lingua si tagli in fette per traverso.

Il quarto di dietro di Mongana per servirlo con proprietà, si deve principiare dal filetto, o sia lombo, e tagliarlo in fette per traverso andando verso la culatta; quando sarà finito si tagli in fette per traverso la detta culatta, andando verso la coda; poi si volti il quarto, ove si trova il rognone, che si taglia in pezzi, e si serve a chi ne desidera; sotto al rognone si trova un picciolo filetto molto delicato, quale levato, si tagli per traverso; in fine si tagli la coscia nel più grosso, ed anche questa per traverso.

Se il lombo si cuoce solo, si serve come si è detto di sopra, cioè il filetto superiore, ed inferiore; il rognone, e le ossa della spina tagliandole nelle giunture, si possono servire a chi le desidera, come anche se la coscia si cuoce separatamente, si serve come sopra; cioè si taglia prima in fette per traverso la culatta, fino alla coda; poi la noce anch'essa per traverso; e così si serve, e si taglia preparato in qualsivoglia maniera. Li migliori pezzi del quarto di dietro di Mongana, sono il filetto di sopra, quello sotto, la culatta, e la noce.

La spalla di Mongana si principia a servire per la picciola noce, la quale a involta in un poco di grasso sulla sinistra della spalla al di sotto, dopo si tagliano delle fette dall'altra parte al di sopra, e al di sotto.

Il carrè di Mongana si serve come il lombo. Si può ancora servire per cotelette, prendendo bene le giunture.

Il petto di Mongana allessò , o arrosto , per tagliarlo bene , bisogna levargli prima la pelle carnuta sopra li tenerumi , che si taglia per traverso , come anche i tenerumi ; bisogna peraltro prendere in un sito , dove il coltello non trovi resistenza , e che li pezzi non siano molto grossi .

La noce di Mongana si taglia , e si serve come quella di Manzo .

*Del Castrato .*

Per tagliare bene un quarto di dietro di Castrato , bisogna prima principiare per il filetto della schiena , e tagliarlo in fette per traverso ; dopo venendo verso la coda , si taglia la culatta per traverso , e si formano delle fette anche per traverso del grosso della coscia . Il boccone più delicato è la noce esteriore , che si taglia per traverso .

La spalla di Castrato si taglia , e si serve come quella di Mongana .

Il petto di Castrato si taglia , e si serve come quello di Mongana .

Il carrè di Castrato si taglia , e si serve per cotelette , ovvero come il lombo di Mongana .

L' Agnello , e il Capretto si tagliano , e si servono come il Castrato .

*Del Cignale , e Majale .*

La testa di Cignale si serve ordinariamente rinfredda , e si taglia in fette fine a traverso l'estremità del collo , e così si seguita verso le orecchie , le guancie , e tutto il resto .

Il prosciutto sia caldo , o rinfreddo si taglia nel mezzo in fette per traverso non molto grosse , procurando di mischiare il grasso col magro .

Il filetto , le coste , il lombo si tagliano tutti per traverso .

*Della Porchetta da Latte .*

Tostochè la Porchetta viene servita in Tavo, la si levi , e gli si tagli la testa , poi le due orecchie , e si spacchi la testa in due parti ; quindi si tagli la coscia sinistra , e similmente la spalla sinistra , così la coscia , e spalla destra ; poi si levi la pelle tutta croccante , si divida in pezzi non molto grandi , e si servi a chi ne desidera . La spina della schiena si tagli in piccioli pezzi , con dei pezzetti delle coste , che gli restano attaccati . Li bocconi più delicati sono vicino al collo , e alle coste .

*Del Caprio .*

Si taglia , e si serve come la Porchetta .

*Del Cervo .*

Si taglia , e si serve come la Mongana .

*Del Daino .*

Si taglia , e si serve come la Mongana .

*Della Pollarda .*

La Pollarda si può tagliare in otto parti ; la prima è l'ala unita alla metà del petto , che si leva propriamente , tenendola colla forchetta , ovvero con due dita della mano sinistra ; dalla destra si tiene il coltello , che si posa sopra la giuntura dell'ala , tagliando un poco , e si termina l'operazione colla mano sinistra , tirando l'ala unita , come si è detto , alla metà del petto , che cede con facilità , basta tenere il pollo ben fermo colla forchetta ; dopo si leva la coscia dalla medesima parte , dando un taglio colla mano destra leggermente nei nervi della giuntura , vicino all' ano , e tagliandola fino a detta giuntura ,

tura , si termina tirandola colla mano sinistra ; che viene con ogni facilità , e così si fa dall' altra parte ; indi si taglia la carcassa , dandogli una botta col coltello nel mezzo della schiena , che se ne formano due parti ; la parte di sopra si taglia nei fianchi in due pezzi , cioè la metà il petto , e la metà la schiena , la parte di sotto , cioè il groppone si divide in mezzo per lungo , e se ne formano altri due pezzi . Così si taglia la Pollanca , il Cappone , il Tocchino , il Gallinacetto . Le parti più buone a servire sono le ale , il petto , e le coscie , vi è chi ama il groppone , la coscia allessa , ed il petto arrosto .

*Del Gallinaccio .*

Quando il Gallinaccio non è tanto grosso si taglia , e si serve come la Pollanca alla sola differenza , che dell' ala , e metà del petto se ne formano due , o tre parti , secondo la grossezza ; e così si fa della coscia , cioè si taglia in mezzo nella giuntura , che prendendola bene si rende l' operazione facilissima ; della parte superiore se ne possano fare due parti , e quella inferiore si lascia intiera . Se poi il Gallinaccio è grosso assai , in quel caso si taglia il petto in fette per traverso , le ale in due parti , e le coscie in più fette :

*Del Pollastro .*

Essendo questo di minor grandezza della Pollanca , si taglia però , e si serve come la medesima alla sola diversità , che in luogo di farne otto parti , se ne formano solo sei , vale a dire le due ale colli mezzi petti attaccati , e le due coscie , e tagliando in mezzo per traverso la car-

cas-

cassa , se ne formano altre due parti , che in tutte sono sei .

*Del Piccione .*

Questo si taglia , e si serve o in due , o in quattro parti eguali ; quando però è grosso , si taglia come il Pollastro .

*Dell' Anitra .*

Si principia col tagliare i due mezzi petti , e le coscie . Il petto è la parte più esquisita , che si taglia in fette per traverso , e così si fa dell' Oca , o altro animale grosso di detta specie , tagliandogli il petto come sopra , e le coscie in due parti ; il resto come il Gallinaccio . Si servono i petti , e le coscie .

*Della Beccaccia .*

Questa si taglia , e si serve come il Pollastro . Li bocconi più buoni sono il petto , e le coscie ; queste peraltro sono preferite . Delle interiora se ne formano dei buonissimi crostini . Si servono soltanto li petti , e le coscie .

*Della Pernice .*

Questa si taglia , e si serve come la Pollanca ; il petto , e le coscie sono le parti migliori . Si servono come sopra .

*Del Fagiano .*

Questo si taglia , e si serve come la Pernice . Li bocconi migliori sono il petto , e le coscie . Si servono come sopra .

*Della Lepre .*

Per tagliar bene una Lepre , si levano prima i due filetti , che sono sopra la schiena , che si tagliano in fette per traverso , e si servono come le parti migliori . Il resto si taglia a piacere , Si servono i filetti , e porzione delle coscie .

## N O T A

## DE' VINI FORASTIERI,

## E MODO DI CONSERVARLI.

**B**orgogna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Bordò, di colore rosso, Vino di Francia.

Sciampagna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Castel Nuovo, di colore rosso, Vino di Francia.

Lanerte, di colore rosso, Vino di Francia.

Tavel, di colore rosso, Vino di Francia.

Cotorotì, di colore rosso, Vino di Francia.

Soterne, di colore bianco, Vino di Francia.

Grave, di colore bianco, Vino di Francia.

Sciablì, di colore bianco, Vino di Francia.

Morascè, di colore bianco, Vino di Francia.

Mulsò, di colore bianco, Vino di Francia.

Lunelle, di colore bianco, Vino di Francia.

Moscato di Lunelle, di colore bianco, Vino di Francia.

Picciolo, Borgogna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Cassì, di colore bianco, Vino di Francia.

Mosello, di colore bianco, Vino di Francia.

Clarette di Bordò, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

La Mansce, di colore bianco, Vino di Francia.

Eremitaggio, di colore bianco, Vino di Francia.

Che-

- Cherì* , di colore bianco , Vino di Francia .  
*S. Perey* , di colore bianco , Vino di Francia .  
*Moscato di S. Lorenzo* , di colore rosso , e bianco ,  
Vino di Nizza in Provenza .  
*Nizza* , di colore rosso , e bianco , Vino di Provenza .  
*Belletto di Nizza* , di colore bianco , Vino di Provenza .  
*Antibo* , di colore bianco , e rosso Vino di Francia .  
*Moscato de Perier* , di colore rosso , e bianco ,  
Vino di Francia .  
*Frontignano* , di colore bianco , Vino di Francia .  
*Moscato di Frontignano* , di colore bianco , Vino di Francia .  
*Claretto di Avignone* , di colore rosso , Vino di Francia .  
*Rivelsalto* , di colore rosso , Vino di Spagna .  
*Mostato di Rivesalto* , di colore bianco , Vino di Spagna .  
*Malaga* , di colore bianco , Vino di Spagna .  
*Tinto di Alicante* , di colore rosso , Vino di Spagna .  
*Peralta* , di colore bianco , Vino di Spagna .  
*Cheres* , di colore bianco , Vino di Spagna .  
*Paccaretto* , di colore bianco , Vino di Spagna .  
*Alicante* , di colore rosso , e bianco , Vino di Spagna .  
*Tinto di Rotta* , di colore rosso , Vino di Spagna .  
*Sieges* , di colore bianco , Vino di Spagna .  
*Pietro Ximenez* , di colore bianco , Vino di Spagna .  
*Pontac* , di colore rosso , Vino di Spagna .  
*Moscato* , di colore rosso , Vino di Spagna .  
*Costianse* , di colore rosso , Vino di Spagna .

- Lagrima* , di colore rosso , Vino di Spagna .  
*Carcavello* , di colore bianco , Vino di Portogallo .  
*Setubal* , di colore bianco , Vino di Portogallo .  
*Ponte* , di colore bianco , Vino di Portogallo .  
*Ronsiò* , di colore bianco . Vino di Portogallo .  
*Oyras* , di colore rosso , Vino di Portogallo .  
*Altoduro* , di colore rosso , Vino di Portogallo .  
*Escosionde* , di colore bianco , Vino di Portogallo .  
*Lisbona* , di colore bianco , Vino di Portogallo .  
*Moscato di Setubal* , di colore bianco , Vino di Portogallo .  
*Onadias* , di colore rosso , Vino di Portogallo .  
*Tokai* , di colore bianco , Vino di Ungheria .  
*S. Giorgio* , di colore bianco , Vino di Ungheria .  
*Sciუმelao* , di colore bianco , Vino di Ungheria .  
*Putá* , di colore bianco , e rosso , Vino di Ungheria .  
*Erlau* , di colore rosso , Vino di Ungheria .  
*Faxen* , di colore rosso , Vino di Ungheria .  
*Reno* , di color bianco , Vino di Germania .  
*Razestoff* , di colore bianco , Vino di Austria .  
*Austriaco* , di colore bianco , Vino di Austria .  
*Tirolo* , di colore rosso , e bianco , Vino di detta Provincia .  
*Canarie* , di colore rosso , e bianco , Vino delle Isole di tal nome , situate nell'Oceano sulle Coste del Regno di Marocco dalla parte di Ponente .  
*Malvasia delle Canarie* , di colore bianco , Vino di dette Isole .  
*Moscato delle Canarie* , di colore bianco , Vino di dette Isole .

*Madera*, di colore bianco, Vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Oceano sulle Coste dell' Africa, vicino le Canarie.

*Moscato di Madera*, di colore bianco, Vino dell' Isola suddetta.

*Monte Libano*, di colore bianco, Vino del Monte di tal nome, situato a Levante di Gerusalemme.

*Moscato di Cipro*, di colore bianco, Vino dell' Isola di tal nome, situata nel Mediterraneo sulle Coste di Soria.

*Cipro Vecchio*, di colore bianco, Vino dell' Isola suddetta.

*Samos*, di colore rosso, Vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Arcipelago.

*Scopoli*, di colore bianco, e rosso, Vino dell' Isola di tal nome situata nel Ponte Eusino.

*Visnei di Smirne*, di colore bianco, Vino delle Coste dell' Arcipelago, dalla parte di Levante.

*Capo di buona Speranza*, di colore rosso, e bianco, Vino della Città di tal nome, situata sulla punta d' Africa verso il Mezzogiorno.

*Siracusa*, di colore rosso, e bianco, Vino dell' Isola di Sicilia, situata nel Mediterraneo.

*Moscato di Siracusa*, di colore bianco, Vino di Sicilia.

*Calabrese*, di color rosso, Vino di Calabria.

*Lipari*, di colore bianco, Vino delle Isole di tal nome, situate vicino quella di Sicilia sulle Coste di Calabria.

*Malvasia di Lipari*, di colore bianco, Vino di dette Isole.

- Lagrìma* , di colore rosso , Vino delle falde del Vesuvio , vicino Napoli .
- Greco* , di color bianco , Vino del Regno di Napoli .
- Piccoletto* , di colore bianco , Vino dello Stato Veneto nella Provincia del Friuli .
- Palma* , di colore bianco , altro Vino del Friuli nello Stato Veneto .
- Aleatico* , di colore rosso , Vino di Toscana .
- Vermut* , di colore bianco , Vino di Toscana .
- Moscadello di Castello* , di colore bianco , e rosso , Vino di Toscana .
- Santo* , di colore bianco , Vino di Toscana .
- Moscadello della Panieretta* , di colore bianco , e rosso , Vino di Toscana .
- Chianti* , di colore rosso ; Vino di Toscana .
- Monte Pulciano* , di colore bianco , e rosso , Vino di Toscana .
- S. Lorenzo alle Grotte* , di colore rosso , Vino di Toscana .
- Orvieto* , di colore bianco , Vino dello Stato Ecclesiastico .
- Birra d' Inghilterra* .
- Birra di Germania* .
- Birra di Francia* .
- Vino di Mela* .
- Vermut* , Vino composto di Germania .
- Sidro* , Vino composto di Mela .
- Idromel* , Bevanda composta d' Acqua , e Mele .
- Anche in Italia si fa della buona Birra , e particolarmente in Milano , e Firenze .

MODO DI CONSERVARE  
DETTI VINI.

Se il Vino viene in barili, ò botticelli bisogna prima farlo riposare cinque, o sei giorni, acciò divenga chiaro, indi s'imbottigli colla tromba, ovvero bucando il botticello; o bariotto, e porvi una chiave di metallo, o di legno; se poi non fosse chiaro a perfezione, si faccia riposare qualche giorno di più, oppure richiedendolo il bisogno gli si faccia la chiarata, vale a dire si battono bene quattro, o cinque bianchi d'uova, secondo la quantità del vino, essendo regola che per ogni barile di vino vi vogliano due, o tre bianchi d'uovo. Questi si ponghino nel barile, o botticello unitamente alle coccie, poi con una spatola grande di legno si batta il vino, in modo che faccia della spuma, turando poscia il barile, o botticello, lasciandolo quattro, o cinque giorni in riposo, acciò divenga chiaro, e quindi s'imbottigli come sopra. I turacci delle bottiglie debbono essere di sugaro buono e ben fatti, si debbono tenere nell'acqua o vino, acciò il sugaro divenga flessibile; si acciaccano un poco con i denti involti in un pannolino, turandole bene, e battendo i detti turacci con un maglietto di legno; ciò fatto s'imbraghino con fil di ferro, ovvero spago, secondo la forza del vino, e la lunghezza del tempo che deve stare, impegnandoli bene all'intorno con del catrame squagliato, oppure porre sulli turacci della cera di Spagna, ma questa a soli vini delicati, come per.

per esempio *Capo*, *Canarie*, *Tokai*, *Malaga*, ed altri vini di liquore; dopo di ciò si colcano le bottiglie sopra dell'arena per terra, o sopra delle scanzie di legno fatte a tale oggetto, con sopra la tabella appesa della qualità del vino.

Quando poi il Vino viene in bottiglie, queste si colcano come le precedenti con poc' arena; ed allorché o per la vecchiezza del Vino, o per altro motivo facessero del sedimento, in tal caso si debbono travasare con diligenza in altre bottiglie, ovvero trombarle. Ma quando la posa fosse molta si vuoteranno in una grandamigiana, e gli si farà la chiarata come si è detto di sopra, a proporzione della quantità del Vino, facendolo riposare fino a tanto che si vegga ben chiaro, e quindi colla tromba s'imbottiglierà nuovamente. Praticando tal metodo in tutte le altre sorti di vini. Quelli peraltro di Francia, e di Ungheria richiedono maggiore attenzione, che il Cipro, e Vini di Spagna, e di Portogallo. Il Capo, e Vini delle altre Isole vogliono anche essi della servitù, poichè non ogni sorta di Vino regge egualmente alla lunghezza del tempo.

Se giungesse qualche botticello, o barilotto di Birra, questo si lascerà sei, o sette giorni in riposo, e poi s'imbottiglierà, e colla tromba, ovvero bucando il botticello, come si è detto di sopra, ed i turacci dovranno essere ben ammollati nell'acqua, o nella stessa Birra e ben battuti; imbragandoli di filo di ferro; se si vedrà che non fosse per anche chiara a sufficienza, si lascerà in riposo qualche altro giorno di più. Se poi col tempo dette bottiglie facessero

sero molta posa, o sia sedimento, allora si travaseranno ponendo la Birra tutta, o la metà per volta in una damigiana grande ben turata per diversi giorni, ed allorchè si vedrà ben chiara, colla tromba si rimbottiglierà di nuovo. Si può ancora travasarla pian piano da una in un'altra bottiglia, ma ciò richiede molta pazienza, ed attenzione a motivo della spuma che è solita fare la Birra.

Bisogna in fine aver cura che i Vini siano posti in luogo fresco, e non umido, lungi da un gran romore, e privi quasi di luce, nè siavi ove essi sono, Carni salate, Sapone, ec. visitandoli frequentemente; e siccome al tempo presente si fa molt'uso di detti Vini, e che in conseguenza la di loro conservazione richiede del tempo, e della fatica, così il Maestro di Casa farà bene di avere un Uomo addetto a tale uffizio, che insegnandogli la maniera di conservarli possa essere di ajuto a lui, e di utile al Padrone.

Questa è l'azienda, che in moltissime Case magnatizie di Europa, e particolarmente in quelle di Ambasciatori, e Ministri riguarda il Maestro di Casa. Nelle Corti poi numerose di Principi Grandi, il Maestro di Casa non ha tanta occupazione, essendovi un Cavallerizzo per aver cura della Scuderia, un Bottigliere per i Vini, uno Spenditore, un Dispensiere, un Guardarobba, ed in fine un Tafeltekre, cioè a dire un Uomo, che ha in consegna tutta l'Argenteria, Porcellana, Biancheria, Cera, e tutto ciò, che riguarda il dover preparare la Tavola, ed è sua incombenza di apparecchiarla secondo

il numero delle Persone; che gli viene suggerito dal Maestro di Casa. Prescindendo peraltro dal Cavallerizzo, che rende immediato conto al Padrone, oppure al di lui Intendente, come deve fare anche il Maestro di Casa, tutti gli altri debbono dipendere onninamente da quest'ultimo. Quello però, ch'è certo, che in tutte le Città di Europa, eccettuatene qualcuna di Italia, il Maestro di Casa è quello, che serve la Tavola, che spende per Cucina, e Credenza, che ordina ciò, che questi debbano fare, che vigila alle spese ordinarie, e straordinarie della Casa, che ha in consegna tutte le Provvizioni; onde trovandosi alla testa del Servizio, dipende dalla sua capacità fare sentire al suo Padrone l'influenza di un'amministrazione, economica, onorevole, e saggia.

Se poi vi fosse qualche Maestro di Casa, che in genere di *Brodi*, *Zuppe*, *Salse*, *Brese*, *Poele*, o altro non volesse porvi quella *Carne*, *Folleria*, e *Caccia*, che prescrive, ciò non impedirà, che il Cuoco possa fare tutto egualmente bene, basta, che sappia con economia combinare, e manipolare le dosi, imperocchè si può benissimo lavorare con poco, ma questo poco dev'essere sufficiente. Per esempio un brodo scarso di carne sarà chiaro, di ottimo colore, biondo come l'oro, ma non avrà gusto, nè sostanza. Una Zuppa fatta con questo brodo non sarà buona, e chi nol sà, suppone che la tenue abilità del Cuoco ne sia la cagione; e così di tutto il resto. Volesse il Cielo che il talento dei bravi Cuochi giungesse a tanto di fare col poco il molto, ma infelcemente tutte le cose, che

che si voglian fare , per semplici che siano richiedono sempre un certo bisogno , e quantitativo , di cui non se ne può fare a meno , senza rovinare il più bello , e lungo travaglio .

Ecco uno dei motivi per il quale mi veggio obbligato di parlare un momento dell'economia particolare , cioè di quella del semplice Cittadino , il quale deve ritrarre da questa mia fatica quell'utile che desidera , e che con giusta ragione ne attende .

Dirò dunque su questo particolare , che il *Consomè* , il *Suage* , il *Restoran* , il *Biondo di Mongana ec.* , sono tutti nomi che per loro stessi non significano niente . I brodi si restringono a tre ; cioè il *Brodo bianco* , il *Brodo colorito* , ed il *Brodo legato* . Il *Brodo bianco* è quello dell'*Allesso* . Il *Brodo colorito* è quello del *Sugo* . Il *Brodo legato* è il *Culi colorito* , e il *Culi bianco* . Ecco tutti i Brodi . Quale è quell'onesto Cittadino che volendo fare un Pranzo , una Cena , o una Ricreazione non faccia mettere nella marmitta , o nella pignatta un buon pezzo di Manzo con un Pollo , o più d'uno , e queste carni producono subito un ottimo Brodo bianco ; può anche fare impiegare per lo stesso oggetto due , o tre libbre di Manzo per fare un poco di Sugo , per il Culi colorito , e Culi bianco , qualora ve ne fosse di bisogno , ambedue si fanno con un poco di butirro , come si può vedere nel *Tom. I. pag. 13. e 14.* Per il rimanente si sa che volendo fare un *Pasticcio di Maccaroni* vi vogliono i condimenti necessarij ; per fare un *Gallinaccio ripieno* siamo nello stesso caso . Chi ha la possibilità di comprare le Animelle , non lo deve spaven-

tare nè lo strutto , nè la farina per friggerle , come anche chi vuol fare una *Fricassè di Pollastri* , non deve fargli impressione il butirro , e le uova .

Noi quì non siamo , che all' oggetto principale , cioè di usare la maggiore parsimonia nei *Condimenti* , poichè i *Polli* , la *Caccia* , la *Carne di Macello* , i *Pesci* , sono sempre le basi fondamentali di ogni vivanda ; circa i *Piatti composti* , questi gli annovero in un certo modo fra i *Condimenti* , mentre molte cose unite insieme ne formano una sola , ma queste molte cose unite insieme con parsimonia e precisione , formano la massima economia di una buona Cucina , e l' ottima Vivanda . Questo è lo scopo di quest' Opera ; imperocchè la maggior cognizione di un Cuoco , anche del più semplice privato , è quella di non comprare , ed impiegare nella *Composizione delle Vivande* , più di quello che porta seco il bisogno ; mentre il più delle volte accade , che credendo di farle più esquisite col prodigargli i condimenti , le alterano in guisa , che perdono il loro vero sapore , e spesso sono nel caso di non potersi mangiare .

Per dare anche più corpo , e sostanza al brodo , sì dell' Alesso , che del Sugo , tutti i retagli di quella Carne che si pone in opera , sia Mongana , Vitella ec. , come pure Ale , Colli , Zampe , Dissossature , Carcasse de' Polli ec. Si distribuiscono parte nell' uno , e parte nell' altro brodo . Finalmente il Cuoco economo deve tirare profitto di tutto , che nulla vada a male , o si spregi . Per il Vino si adoperi pure quello bianco ordinario , ma asciutto . Per i Sal-

Salmi, o altro che richiede il Vino rosso, chi non lo avesse, impieghi egualmente quello bianco. Lo strutto, e olio delle frittture, si colino in un vaso di terra pulito, subito, che hanno posato, e si sono chiarificati, onde servirsene una, o due altre volte per lo stesso oggetto. Il Brodo, o qualunque altra cosa che si voglia conservare, si versi in un vaso di terra, ossia catinella bianca, e mai nelle cazzarole, o marmitte, ancorchè ben stagnate.

Non debbo mancare prima di dar fine a questo Dipartimento d'avvertire il Maestro di Casa, oppure l'Ufficiale di Cucina, che nei Pranzi tanto grandi, che piccioli sarà cosa ben fatta il variarli con qualche vivanda di pesce, come si pratica in diverse Città d'Europa, e specialmente in quelle, ove detto genere è più in abbondanza sì di mare, che di acqua dolce. In Italia per altro v'è lo stile che oltre i Rilevi, e qualche Piatto al secondo Servizio non se ne fa altro uso nei giorni di grasso, riservandosi a mangiarlo in quelli di magro. Ma in Francia, Inghilterra, Germania, e Russia, ove i pesci sì di mare, che di acqua dolce sono eccellenti non è così; poichè in ogni Pranzo un terzo del primo Servizio è servito in Pesci di diversa specie, e grandezza, ma questa variazione pertanto dipenderà dal volere del Padrone, oppure di chi dirige la Casa. In Roma si abbonda di ottimi Pesci di mare, e quelli di acqua dolce non sono cattivi; onde chi vorrà farne uso, non avrà che consultare il *Tom V.* di quest'Opera *Cap. II.*, ove troverà la maniera di preparare ogni sorta di pesce sì di grasso, che di magro.

## R E G O L E

## DA OSSERVARSI NELLA CUCINA :

Io non deggio annoverare fra queste le Cucine de' Sovrani , ove i Cuochi ordinariamente lavorano per settimana , ed ove le regole sono del tutto diverse , di quelle che si praticano nelle Cucine de' privati .

Per poter dire una Cucina ben montata , cioè fornita di tre *Dipartimenti separati* , deve avere *Primo* , e *Secondo Cuoco* , *Arrosticchiere* , e *Pasticchiere* , coi loro rispettivi Garzoni , vale a dire primo , e secondo Garzone de' fornelli , un per l' Arrosticchiere , ed un per il Pasticchiere , un Lavatore , e due , o tre Facchini .

Se il Maestro di Casa farà la spesa , egli averà un libro in foglio di settanta pagine , che si cambierà ogni mese , ove ogni mattina scriverà la *Minuta del Pranzo* . Questo libro avrà un attaccaglio con il quale si sospenderà in un luogo prefisso della Cucina , acciò ognuno la mattina vada a leggere cosa gli appartiene di fare , e prenda in conseguenza le sue misure , ed il tempo necessario , per trovarsi pronto a servire la Tavola cogli altri . Se vi sarà uno Spenditore comandato dal Maestro di Casa , in questo caso il Cuoco farà egli stesso la *Minuta del Pranzo* ogni mattina .

L' Arrosticchiere , e Pasticchiere non sono in alcun modo soggetti al primo Cuoco , essendo il loro Dipartimento del tutto diviso , e se non faranno il loro dovere , o non saranno pronti ,  
al-

allorchè si deve servire la Tavola , ovvero non avessero talento sufficiente , il Maestro di Casa deve correggerli , o licenziarli , qualora non si volessero emendare . Il primo Cuoco deve vivere in buona intelligenza con esso loro , fare vita comune nella Cucina , e considerarsi come tre Capi , in tre diversi Dipartimenti , cioè *Fornello , Spiedo , e Forno* . Nel momento di servire il primo Cuoco averà la compiacenza di osservare se essi sono pronti , altrimenti , aspetterà qualche minuto , acciò il servizio parta compito . E' regola per altro impreteribile , che il Maestro di Casa dopo avere fatto suonare la Campana si porti subito in Cucina , ed è allora sua incombenza di non far partire il servizio se tutti non sono all' ordine .

Il sotto Cuoco , e Garzoni de' fornelli sono immediati sotto i comandi , e gli ordini del primo Cuoco , al quale debbono obbedire in tutto ciò che riguarda il servizio della Cucina . Se qualche garzone , sì del primo Cuoco , che dell' Arrosticchiere , o Pasticchiere non facesse il suo dovere , o perdesse rispetto al suo principale , dopo qualche ammonizione se non si corregge , il Maestro di Casa lo deve subito licenziare , essendo la subordinazione troppo necessaria ne' diversi Dipartimenti di una numerosa Corte , onde il tutto vada in buon ordine , ed in regola .

Il Cuoco deve essere docile con suoi subalterni , comandargli con amorevolezza ; e dargli l'occupazione ben ripartita ; mai strepito nella Cucina , ma che il tutto si faccia con quiete , pace , e moderazione . Il sotto Cuoco averà

rà cura che i rami siano sempre ben puliti, sì al di dentro, come al di fuori, ed osservare che non gli arrenino al di dentro, poichè in pochi giorni resterebbero distagnati; che le tavole ogni giorno siano lavate dagli Facchini con il Panno, che il secondo Garzone de' fornelli, o il primo qualora non vi sia il secondo, subito partito il secondo servizio spanda della cenere assai calda sopra i fornelli, potaggiere ec. acciò siano puliti ed asciugati dal grasso. Si tenga un ciocco, o altro utensile di legno, spartato per tagliare qualunque specie d'osso anche picciolo, non dovendosi mai fare intacchi sopra la tavola ove si lavora; che tutti gli utensili corrispondino alla stessa pulizia. Una Cucina non è mai abbastanza tenuta netta. I garzoni dell'Arrosticciere, e Pasticciere, debbono tenere anche loro nella massima proprietà tutto ciò che riguarda il proprio Dipartimento. I Facchini che trasportino le legna, ed il carbone in tempo opportuno, e mai nel tempo che si lavora. Le stamine, ed i setacci sono della maggior importanza che siano ben lavati. Il Guarda mangiare, cioè quel sito ove si tengono le provvisioni, vivande restate ec., sia sempre pulito, in buon ordine, e colle tovaglie nette. Finalmente gli stessi Cuochi, senza eccettuarne i Garzoni, siano vestiti propriamente, sì di biancheria, come in camisciolini, calzoni ec.; nulla di più schifoso, quanto il vedere lavorare un Cuoco succido e mal in ordine, e questa pulizia del vestire corrisponda a tutta il suo corpo, come mani, viso, testa ec. Un buon Cuoco non deve mai fumare tabacco, nè essere

sere ubbriacone , o gran bevitore di vino ; imperciocchè il primo di questi difetti gli toglie soltanto il gusto del palato , ma il secondo il gusto , la memoria , e l' intelligenza .

Le Cucine poi , ove non vi è che un Cuoco , un sotto Cuoco , ed un Garzone , cambiano totalmente d' aspetto . Se il Maestro di Casa farà la spesa , egli ordinerà al Cuoco ciò , che deve fare giorno . , per giorno , e se gli ordinerà alcun Piatto che non sapesse fare , avrà la compiacenza egli stesso di porsi il zinnale , e d' impararglielo , ovvero insegnarglielo a viva voce . Il Cuoco dipenderà in tutto , e per tutto dal medesimo , riguardo il servizio del Padrone , e se il Maestro di Casa è obbligato a comandarlo con amorevolezza , anch' esso è obbligato a rispettarlo come suo Superiore , ed averne tutta la stima . Averà il Cuoco a cuore ogni economia possibile nella manipolazione delle vivande , e anderà sempre di concerto col Maestro di Casa , onde nè risulti un vantaggio reale per il Padrone , avendo cura il Maestro di Casa , che nulla manchi di quanto chiamasi bisogno nella Cucina , acciò il Cuoco possa farsi onore , e spiegare la sua abilità se ne hà . Il sotto Cuoco , e Garzone debbono dipendere immediatamente dal Cuoco , e tutti dal Maestro di Casa . Il sotto Cuoco è obbligato di assistere la sera qualora vi sia cena ordinaria , mentre per una straordinaria è obbligato di assistere anche il Cuoco . Sarà obbligazione del sotto Cuoco ogni giorno lavare le tavole di Cucina , spandere la cenere calda sopra ai fornelli , e vigilare che il Garzone pulisca bene

i vami , scopi , e tenga la Cucina con molta proprietà . Se il Cuoco , e subbalterni fossero neghgenti , l' uno in comandare , e gli altri in eseguire ; allora il Maestro di Casa ordinerà , che si tenga la Cucina in maggior pulizia , e qualora ciò non bastasse , la licenza di un subbalterno , basterà per cambiare il cattivo sistema introdotto . Io riguardo la pulizia in una Cucina come la più importante , e necessaria cosa che possa con rigore osservarsi in un laboratorio di chimica mangiativa ; mentre dalla proprietà de' cibi , da una pulita , netta , e precisa manipolazione , dipende la salubrietà de' medesimi , ed i progressi nella professione .

Alla fine del Tomo Sesto si troverà una Spiegazione generale de' *Termini Francesi* , contenuti in tutto il corso della presente Opera .

# MINUTE DE' PRANZI

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

AUTUNNO

TAVOLA

DI DIECI COPERTE, A DUE SERVIZI  
A SEI, E DUE ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. **D**i Cavoli Bolognesi.

1. di Santè.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Tocchino alla Polacca.

1. di Tenerumi di Mongana all' Italiana.

1. di Fegato di Mongana alla Veronese.

1. di Pasticcietti alla Spagnuola.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo.

1. di Pesce.

## SECONDO SERVIZIO:

4. *Antremè.*

1. di Frittatine al Culi di Pomodoro.

1. di Spinaci al Culi.

1. di Torta di Pera all' Inglese.

1. di Crema Brulé.

2. *Ar-*

2. *Arrosti.*

1. di Beccafichi .
1. di Mongana .

## T A V O L A

DI VENTI COPERTE, A DUE SERVIZI  
A QUATTORDICI, E DUE ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. **D**i Hoscepot .

1. di Picciole Lasagne :

12. *Antré e Orduvre :*

1. di Lodole al Gratino , Salsa alla Spagnuola :

1. di Quaglie alla Certosina , Salsa picciola Italiana .

2. di Fricandò , Salsa alli Spinaci .

1. di Petto di Mongana alla Chinesec :

1. di Pollarda al Pere-Ninon .

1. di Piccioni alla Tedesca , Salsa al Culi di Prosciutto .

1. di Cotelette di Mongana piccate , e glassate , Salsa al Culi di Pomodoro .

2. di Pollastri alla Poele , Salsa al Verd-prè .

1. di Frittura di Crocchetti di Cervello , e Biscotti .

1. di Pasticcietti alla Maresciale .

2. di Piccioni alla Crapodina , Salsa alla Scalogna .

1. di Cotelette di Castrato panate al Sugo .

2. *Ri.*

2. *Rilievi.*

- 1. di Manzo con Cavoli .
- 1. di Mongana all' Inglese .

SECONDO SERVIZIO:

12. *Antremé.*

- 1. di Pudino alla Scozzese .
- 1. di Gamberi all' Intendente .
- 1. di Cavoli fiori', Salsa di Butirro .
- 1. di Spinaci alla Spagnuola .
- 1. di Tartellette all' Uva Spina .
- 1. di Torta alla Sciantigli .
- 1. di Uova alla Favorita .
- 1. di Mela alla Delfina .
- 1. di Crema Imperiale Gelata .
- 1. di Gelatina di Rattafia di Frutti rossi .
- 1. di Frittatine alla Contì ,
- 1. di Linguattole fritte ,

2. *Arrosti.*

- 1. di Quaglie .
- 1. di Beccafichi .

## T A V O L A

DI QUARANTA COPERTE, A DUE  
SERVIZI A VENTOTTO,  
E QUATTRO ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

## 4. Zuppe.

1. **D**i Pusè Verde.

1. di Cappelletti.

1. di Filetti di Erbe al Culi di Pomodoro.

1. di Riso.

20. *Antrè e Orduvre.*

1. di Gattò alla Montespà, Salsa all' Imperiale.

1. di Granada di Petti di Tocchino alla Sent-Gerard, Salsa alla Spagnuola.

1. di Gattò di Fedelini alla Tedesca, guarnito di Schinali, e Prosciutto, Salsa picciola Italiana.

1. di Gallinacetto ripieno, Salsa al Sultano.

1. di Pollanche alla Bricoliere, Salsa alli Tartufi.

1. di Tocchini in Tartaruca, Salsa alla Bellevue,

1. di Piccioni alla Rena.

2. di Animelle di Mongana alla Sen-clù, Salsa al Culi di Pomodoro.

1. di Piccioli Fricandò, Salsa all'Indivia.

1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.

1. di

1. di Lodole alla Perla guarnite di Olive , Salsa all' Italiana rossa .
1. di Filetti di Anitrelle Emensè , all' Aspic fredda .
2. di Pasticcietti alla Provenzale .
1. di Escaloppe di Tocchino alli Tartufi .
1. di Tordi al Fumè , all' Aspic fredda .
1. di Ale di Tocchino panate , Salsa alla Rocamboles .
1. di Atelette di Animelle di Mongana al Restaurant .
1. di Surprise di Riso .
4. *Terrine.*
1. di Quaglie alle Etuvé .
1. di Tenerumi di Mongana alla Pulettes Olandese .
1. di Maccaroni alli Tartufi .
1. di Pollastri all' Agresto .
4. *Rilievi.*
1. di Manzo alla Tessè .
1. di Quarto di Mongana alla Senteminult .
1. di Quarto di Castrato alla Petroffe .
1. di Grosso Pesce .

## SECONDO SERVIZIO.

### 16. *Antremè.*

1. di Broccoli alli Tartufi .
1. di Cavoli fiori , Salsa all' Inglese .
1. di Gobbi al Parmigiano .
1. di Salsefine , Salsa di Butirro .
2. di Ovoli all' Italiana .
1. di Sciarlotta di Mela .
1. di Pudino all' Inglese Arrosto .

- 1. di Gelatina di Granato .
- 1. di Gelatina di Limone .
- 1. di Crema alli Pistacchi .
- 1. di Crema di Cioccolata alla Condè .
- 1. di Flanc alla Sciantigli .
- 1. di Torta di Frangipana .
- 1. di Uova alla Duchessa .
- 1. di Frittatine alla Tedesca .
- 4. di Croccantine con Pasticceria diversa .

8. *Arrosti.*

- 1. di Tordi .
- 1. di Lodole ,
- 1. di Tocchini .
- 1. di Capponi .
- 2. di Triglie di Scoglio .
- 2. di Linguattole .

4. *Rifreddi.*

- 1. di Pasticcio di Gallinaccietti .
- 1. di Prosciutto in Galantina .
- 2. di Croccanti diverse .

*In questo Pranzo vi sono 4. Antremè di più .  
Per servire detta Tavola di trenta coperte si serve  
con quattro Antrè , e quattro Antremé di meno .*

TAVOLA

DI SESSANTA COPERTE, A DUE SERVIZI  
A SESSANTA, E OTTO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

8. Zuppe.

- 2. **D**i Tortellini alla Bolognese.
- 2. di Riso alle Cervellate.
- 2. di Rena.
- 2. di Santè.

44. *Antrè e Orduvre.*

- 1. di Granada di Filetti mignoni, piccati, Salsa alla Spagnuola.
- 1. di Certrosa guarnita di petti di Beccaccie, Salsa come sopra.
- 1. di Riso in Cazzarola guarnito di Tordi, Salsa al Sultano.
- 1. di Lasagne in Timbalo, Salsa al Culi di Prosciutto.
- 2. d' Insalatine alla Berten all' Aspic fredda.
- 1. di Prosciutto, Salsa all' Acido. )
- 1. di Cosciotto di Castrato all' Inglese. ) *Quattro grossi*
- 1. di Lombo di Mongana alla Crema. ) *Antrè*
- 1. di Gallinaccio alla Perigord, Salsa )  
al Culi di Tartufi.
- 2. di Fricandò guarniti di Rape, Salsa picciola Italiana.
- 1. di Petto di Mongana alla Barri guarnito di Cavoli fiori, Salsa al Culi di Prosciutto.

2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa al Blu-Celeste.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa al Restoran.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, guarnito d'Indivia, Salsa all'Imperiale.
1. di Granadine di Petti di Gallinaccietto, Salsa al Culi di Gamberi.
1. di Ale di Gallinaccietto ripiene, piccate, e glassate, Salsa al Biondo di Mongana.
1. di Filetti di Lepre piccati, e glassati, Salsa Piccante.
1. di Carrè di Caprio piccato, e glassato, Salsa alla Poevrada.
1. di Filetti di Anitra all'Arancio.
1. di Tordi in Pera al Gratino, Salsa alla Spagnuola.
1. di Filetti di Pernice alla Polacca, Salsa al Fumé.
1. di Pasticcio di Beccaccie.
1. di Tocchino all'Ivoare ripieno di Animelle, Salsa alla Tartufi.
1. di Piccioni al Monarca.
1. di Escaloppe di Petti di Pollarde alla Sassone.
1. di Anitra alla Militare.
1. di Pollanche alla Duchessa.
1. di Pollastri alla Ravigotta calda.
1. di Coscie di Pollarde alla Giardiniera, Salsa all'Italiana verde.
1. di Budini di Beccaccie.
1. di Budini di Lepre.
2. di Budini bianchi.
1. di Torta di Piccioni.

25 di Cotelette di Castrato panate , Salsa alla Rocambole .

2. di Atelette di Animelle al Sugo chiaro .

1. di Cervelletti di Capretto alla Singarà , Salsa al Culi di Prosciutto .

*8. Orduvre volanti .*

4. di Pasticcietti alla Perigord .

4. di Crocchetti di Petto di Cappone .

*8. Terrine .*

1. di Salmi di Beccaccie .

1. di Tenerumi di Mongana alla Purè verde .

1. di Sivè di Lepre .

1. di Guocchi alla Reale di farina di Riso .

1. di Maccaroni con un Ragù nel mezzo .

1. di Aricò di Castrato alla Fiamminga .

1. di Chenef al Restoran .

1. di Composta di Pollastri .

*8. Rilievi .*

1. di Manzo guarnito di Cavoli .

1. di Quarto di Mongana al Sultano ,

1. di Carbonada di Castrato .

2. di Grossi Pesci .

1. di Quarto di Cignale , Salsa al Porchetto .

1. di Grosso Prosciutto , Salsa Piccante .

1. di Grosso Gallinaccio alli Marroni Salsa all' Italiana - rossa .

**SECONDO SERVIZIO.**

*36. Antremé .*

2. di Tartufi al Vino di Spagna .

2. di Tartufi in Pasticcio .

2. di Crema alla Polignac .

2. di Bianco mangiare alla Vainiglia .

- 2. di Gelatina di Poncio .
- 2. di Gelatina di Portogallo .
- 1. di Broccoli all' Erbe fine , e Tartuffi .
- 1. di Gobbi al Culi di Prosciutto .
- 1. di Spinaci alla Gascogna .
- 1. di Rape in Cassetine .
- 1. di Salse fine fritte .
- 1. di Selleri al Parmigiano .
- 2. di Cavoli fiori all' Olandese .
- 1. di Creste alla Regina .
- 1. di Ragù Melè .
- 1. di Crostini di Rognone di Mongana .
- 1. di Piedi di Majale alla Senteminult .
- 1. di Zucca gialla Sufflè .
- 1. di Goffre alla Tedesca .
- 1. di Uova al Culi di Pernice , al Bagno maria .
- 1. di Uova al Culi di Gamberi .
- 2. di Frittatine alla Crema glassate .
- 1. di Gattò di Mela alla Portoghese .
- 1. di Padino all' Inglese allessò .
- 2. di Bigné di Mela .
- 1. di Taffine all' Italiana .
- 1. di Gamberi alla Belle Vue .
- 1. di Piccioli Gattò alla Neve .
- 1. di Torta all' Irlandese .
- 1. di Pasticcietti alla Buona amica .
- 1. di Torta alla Crema di Caffè .
- 8. di Croccantine con Pasticceria diversa .

8. *Antremé volanti* .

- 4. di Fondù .
  - 4. di Ramechen .
16. *Arrosti* .

- 1. di Beccaccie .
- 1. di Pernici .

1. di Tordi .
2. di Pavoni .
2. di Tocchini .
1. di Gallina di Faraone .
1. di Capponi .
1. di Pollarde .
1. di Pollastri .
1. di Piccioni .
2. di Triglie di Scoglio .
2. di Linguattole .
3. *Rifreddi* .
1. di Pasticcio di Starne .
1. di Galantina di Gallinaccio .
1. di Prosciutto all' Aspic .
1. di Gattò di Lepre all' Aspic .
1. di Gattò di Mandorle glassato .
1. di Gattò di mille foglie alla Savojarda .
2. di Croccanti diverse .

*Vi sono in questo Pranzo 12. Antremè di più .*

Ho unite le Minute d' Inverno , a quelle d' Autunno , avendo dalla Natura quasi le medesime produzioni .

## T A V O L A

DI CENTO COPERTE, A DUE SERVIZI  
A OTTANTA, E DODICI ZUPPE.

## PRIMO SERVIZIO.

## 12. Zuppe.

- D**i Purè di Lenticchia .  
 2. di Giulienne .  
 2. di Tagliolini .  
 2. di Riso alla Purè di Rape ;  
 2. di Santè .  
 2. di Purè alla Rena .  
     §6. *Antrè e Orduvrè* .  
 2. di Granadè di Filetti di Pollarde , guarnite  
     di Gamberi , Salsa al Culi di Prosciutto .  
 2. di Certrose con Filetti di Pernice , Salsa co-  
     me sopra .  
 2. di Gattò di piccioli Fricandò , Salsa picciola  
     Italiana .  
 2. di Timbali di Polenta guarniti di Prosciut-  
     to , e Tartufi , Salsa alla Spagnuola .  
 2. d' Insalatine di Pollastri alla Ravigotte , all'  
     Aspic fredda .  
 2. di Filetti di Anitre Emensè al Dragoncello ,  
     all' Aspic fredda .  
 2. Coscie di Gallinaccietto in Anitrelle , all'  
     Aspic fredda .  
 2. di Animelle di Mongana in Tartarughe , all'  
     Aspic fredda .  
 2. di Fricandò , Salsa alli Spinaci .

2. di

2. di Cotelette di Mongana alla Duchessa , Salsa all' Indivia .
2. di Granadine , Salsa all' Acetosa .
1. di Filetto di Caprio alla Nivernoese .
1. di Carrè di Castrato piccato , e glassato ; Salsa alla Purè di Carote .
1. di Petto di Mongana alla Condè , guarnito di Cipoline , Salsa al Culi di Prosciutto .
2. di Animelle di Mongana alla San-Clù , Salsa al Seladone .
1. di Carrè di Mongana in Fricandò , guarnito di Gobbi , Salsa alla Spagnuola .
1. di Gallinaccietto alla Riscelieu , Salsa alli Tartufi .
1. di Prosciutto al Vino di Sciampagna , )  
Salsa alla Sorcruta . )
1. di Testa di Mongana alla Sentemi- ) *Quattro*  
nult , Salsa alla Poevrada . ) *grossi*
1. di Cosciotto di Castrato alla Servan- ) *Antrè* .  
te , Salsa al Ragù di Fagioli . )
1. di Pasticcio di Pizzarde alla Perigord .
1. di Tocchino alla Vestale , Salsa alla Sassone .
1. di Cappone alla Contessa , Salsa all' Italiana chiara .
1. di Pollastri allo Scarlatto , Salsa alla Rena .
2. di Budini alla Rena .
2. di Budini di Tartufi .
2. di Budini al Salmi .
2. di Budini di Gamberi .
1. di Piccioni al Ragù melè .
1. di Tordi in Cassetine di Pane , Salsa al Culi di Tartufi .

1. di Pollarde in Papigliotta , all' Essenza di Dragoncello .
1. di Palati di Manzo al Gratino , Salsa all' Italiana rossa .
1. di Escaloppe di Petti di Tocchino alla Besciamelle .
1. di Anitre alla Moscovita .
1. di Orecchie di Capretto alla Senteminult ; Salsa all' Aspic calda .
2. di Cotelette di Mongana panate , Salsa alla Remolada calda .
1. di Emensè di Filetti di Pernici alla Lorenese .
2. di Ale di Gallinaccietto panate , Salsa alla Ravigotta chiara .

16. *Orduvre volanti .*

4. di Pasticcietti alla Mazzarina ;
4. di Pasticcietti alla Rena .
4. di Crocchetti alla Besciamelle .
4. di Marinada di Pollastri alla Svizzera ;

12. *Terrine .*

1. di Matalotte alla Finansiere .
1. di Composta di Piccioni .
1. di Salmi di Lepre .
1. di Etuvè di Beccaccie .
1. di Tenerumi di Mongana , al Culi di Gamberi .
1. di Chenef ripiene , al Biondo di Mongana .
1. di Pollastri in Fricassè alli Tartufi .
1. di Ravioli alla Romana .
1. di Lasagne alla Milanese .
2. di Maccaroni alla Riscelieu .
1. di Pernici alla Villeroe ;

12. *Rilievi* .

1. di Quarto di Mongana piccato , e glassato ,  
Salsa alla Sivette .
1. di Quarto di Cignale alla Singarà .
1. di Quarto di Mongana alla Chinesec :
1. di Oglià alla Spagnuola .
1. di Manzo alla Senteminult .
1. di Gallinaccio ripieno di Tartufi , Salsa all'Italiana rossa .
1. di Prosciutto alla Poevrada .
1. di Rot de Bif di Castrato , all' Inglese :
4. de' Grossi Pesci .

## SECONDO SERVIZIO :

48. *Antremè* .

2. di Tartufi al Vino di Spagna .
2. di Tartufi al Vino di Sciampagna .
1. di Podino di Riso alla Tedesca .
1. di Flanc Suffè all' Inglese .
1. di Torta alla Sciantigli .
1. di Torta di Framboese .
2. di Crema alla Duchessa .
2. di Bianco mangiare al Caffè :
2. di Gelatina di Rosolio verdolino :
2. di Gelatina di Moscato di Cipro :
2. di Mela alla Portoghese .
2. di Tartufi al corto Brodo :
2. di Tartufi in Pasticcio .
2. di Bigné alla Mariè .
1. di Uova alla Delfina .
1. di Uova alla Bagnolet .
1. di Uova alla Conti .
1. di Uova alla Sciarmente :

1. di Bigné di mela in Surprise .
  2. di Frittatine Vellutè .
  2. di Pudino all' Inglese arrosto .
  2. di Frittatine al Capo di latte glassate .
  2. di Broccoli all' Erbe fine all' Italiana .
  2. di Cavoli fiori alli Tartufi .
  2. di Spinaci al fior di latte .
  2. di Pomi di terra alla Peruviana .
  2. di Rape al Parmigiano .
  2. di Gobbi alla Bone Famme .
  1. di Selleri all' Essenza di Prosciutto .
  2. di Salsefine , Salsa all' Inglese .
  2. di Formaggio alla Rena .
  1. di Formaggio di Pernice .
  2. di Telline al Reveglia .
  2. di Gamberi alla Puletta .
  2. di Gattò alla Tedesca .
  2. di Fangoghe di Cotogni .
  1. di Orecchie di Majale in Minudroè .
  1. di Creste alla Corona .
  4. di Ostriche arrosto .
  12. di Croccantine con Pasticceria diversa .
12. *Antremè volanti .*
4. di Ramechen vole o vant .
  4. di Fondù .
  4. di Escioden .
20. *Arrosti .*
1. di Starne .
  1. di Pizzarde .
  1. di Pernici .
  2. di Pavone .
  1. di Gallina di Faraone .
  1. di Beccaccie .
  1. di Tordi .

- 4. di Gallina Pratarola .
- 2. di Tocchini .
- 2. di Pollarde .
- 2. di Capponi .
- 1. di Pollastri .
- 1. di Piccioni .
- 4. di Triglie di Scoglio .
- 4. di Linguattole , se vi è luogo .

12. *Rifreddi .*

- 1. di Prosciutto all' Aspic .
- 1. di Pavone all' Aspic .
- 1. di Gattò alla Savojarda in Marbrè all' Aspic .
- 1. di Prosciutto in Marbrè come sopra .
- 1. di Testa di Cignale .
- 1. di Pasticcio di Caprio .
- 1. di Gattò di mille foglie glassato .
- 1. di Gattò di Savoja glassato .
- 4. di Croccanti diverse .

*Vi sono in questo Pranzo 16. Antremè , e 4. Arrosti di più .*

## C E N A

DI SESSANTA COPERTE  
IN AMBIGU'.4. *Piatti forti .*

- 1. **D**i Quarto di Mongana allo Scevruglio .
  - 1. di Grosso Prosciutto alla Caccina .
  - 2. di Grossi Pesci .
28. *Antre e Orduvre .*
- 1. di Petto di Mongana alla Condè .
  - 1. di Ale di Gallinaccio alla Contessa .

2. di

- 2. di Fricandò , Salsa all' Acetosà .
- 2. di Animelle alla Sent-clù , Salsa alla Renà .
- 1. di Beccaccie all' Ominga .
- 1. di Filetti di Starne Emensè alli Tartufi , al Culi di Pernice .
- 1. di Escaloppe di Petti di Pernici , al Culi di Beccaccia .
- 1. di Carrè di Capriolo , Salsa Piccante .
- 1. di Cotelette di Mongana alla Tedesca .
- 1. di Pollarde alli Gamberi .
- 1. di Capponi alla Ravigotta calda .
- 1. di Piccioni alla Bordoese .
- 1. di Pollastri alla Nomparglie .
- 1. di Torta di Animelle alla Provenzale .
- 1. di Cotelette di Castrato in Erisson .
- 1. di Tocchino al Biondo di Mongana .
- 2. di Atelette di Palati di Manzo , Salsa chiara alla Scalogna .
- 2. di Piccioli Malbrè al Dragoncello , all' Aspic fredda .
- 2. di Aspic in picciole stampe fredda .
- 2. di Emensè di Anitre all' Erbe fine , all' Aspic fredda .
- 2. di Filetti di Beccaccie al Vino di Spagna , all' Aspic fredda .

20. *Antremè* .

- 1. di Crema Gelata alla Sciantigli .
- 1. di Bianco mangiare alla Cioccolata bianca .
- 1. di Gelatina di Cedrato .
- 1. di Gelatina di Maraschino .
- 2. di Tartufi al Vino di Spagna .
- 2. di Uova al Sugo chiaro al Bagno maria .
- 1. di Cavoli fiori , Salsa all' Inglese .
- 1. di Broccoli alla Remolada fredda .

- 2. di Frittatine di Frangipane glassate .
- 1. di Spinaci all' Imperiale .
- 1. di Salsefine , Salsa Turnè .
- 1. di Mela al Gratio .
- 1. di Gattò di Riso alla Bavarese .
- 4. di Croccantine con Pasticceria diversa :
- 8. *Arrosti .*
- 1. di Tocchini .
- 1. di Capponi .
- 1. di Pernici .
- 1. di Tordi .
- 2. di Triglie di Scoglio :
- 2. di Linguattole .
- 4. *Rifreddi .*
- 1. di Formaggio all' Inglese :
- 1. di Prosciutto all' Aspic tremolante :
- 2. di Croccanti diverse .
- 64. *Tondini di Credenza .*

## C E N A

### DI CENTO COPERTÈ IN AMBICU' .

*8. Zuppe , qualora il Padrone le ordini :*

- 2. **D**i Culi alla Rena .
- 2. di Santè alla Conti .
- 2. di Tagliolini .
- 2. di Bagno maria .
- 8. *Piatti forti di Rilievo alle Zuppe :*
- 1. di Quarto di Mongana alla Reale .
- 1. di Grosso Gallinaccio alla Perigord .
- 1. di Prosciutto glassato alla Caccina .
- 1. di Sella di Castrato in Canapè .

40. *Antrè e Orduvre .*

- 2. di Fricandò alla Ropesce . .
- 1. di Cotelette di Mongana all' Artoè :
- 1. di Carrè di Mongana alla Momoransi .
- 2. di Granadine di Gallinaccietti al Blè-vert :
- 2. di Animelle di Mongana alla Duchessa , Salsa alla Remolada chiara .
- 2. di Gallinaccietti all' Ivoare .
- 2. di Tocchini alla Favorita .
- 1. di Anitra alla Polacca .
- 1. di Pollastri all' Inglese .
- 1. di Capponi alle Belle vue .
- 1. di Piccioni al Finocchio .
- 2. di Prosciutti alli Spinaci .
- 1. di Filetti di Fagiano in Emensè alli Tartufi , e Vino del Reno .
- 1. di Escaloppe di Petti di Pollarde al Vino di Sciampagna , e Culi di Cappone .
- 2. di Atelette di Animelle , all' Aspic calda .
- 2. di Cotelette di Capretto in Bigarure .
- 1. di Pasticcio di Tenerumi di Mongana .
- 1. di Torta Vol-o-vent di Animelle di Capretto .
- 1. di Filetti di Lepre all' Orli .
- 1. di Filetti di Castrato piccati , e glassati , Salsa alla Purè di Rape .
- 1. di Cotelette di Piccioni alla Rocambole .
- 1. di Cotelette di Castrato al Reverendo .
- 1. di Tordi al Gratino , Salsa alla Spagnuola .
- 1. di Petti di Pernici alla Conti , Salsa alla Polacca .
- 2. di Anitrelle alla Nage all' Aspic fredda .
- 2. di Pollastri in picciole Tartaruche all' Aspic fredda .

2. di Salmi di Beccaccie all' Aspic fredda.  
 2. di Insalatine alla Polacca all' Aspic fredda.  
     16. *Orauvre volanti se vi sono le Zuppe.*  
 8. di Frittura di Animelle.  
 8. di Pasticcietti alla Besciamellè.  
     28. *Antremé.*  
 2. di Crema Velutè.  
 2. di Crema all' Inglese.  
 2. di Gelatina all' Arancio.  
 2. di Gelatina al Crescione.  
 2. di Mazzacogni al corto brodo.  
 1. di Cavoli fiori alli Tartufi.  
 1. di Broccoli in Insalata.  
 1. di Gobbi, Salsa alla Brunette.  
 1. di Spinaci alla Crema.  
 1. di Uova alla Vestale.  
 1. di Uova al Gran Duca.  
 1. di Pudino alla Fiamminga.  
 1. di Bignè alla Perla.  
 2. di Tartufi all' Italiana.  
 8. di Croccantine con Pasticceria diversa.  
     12. *Arrosti.*  
 1. di Fagiani.  
 1. di Tordi.  
 1. di Starne.  
 1. di Gallinaccietti.  
 1. di Pollanche.  
 1. di Pollastri.  
 1. di Piccioni.  
 2. di Triglie di Scoglio.  
 2. di Linguattole.  
     8. *Rifreddi.*  
 1. di Pasticcio di Lepre.  
 1. di Prosciutto glassato.

1. di Turbante con Pennacchio alla Turca ;
1. di Gattò alla Piemontese .
1. di Pernici all' Aspic .
1. di Gattò di Lingue salate all' Aspic .
2. di Croccanti diverse .

96. *Tondini di Credenza .*

## CONDIMENTI DELLE VIVANDE .

Siccome in questo Tomo abbiamo tutte sorta di *Budinaglia*, *Mortadelle*, *Salami*, *Salciccie*, *Anduglie*, *ec.*, così si rende necessario di sapere le spezie fine, che si adoperano nella loro composizione; e nello stesso tempo darò anche una scorsa a qualche altro Condimento egualmente necessario .

### *Spezie fine .*

Pestate un' oncia di cannella, una quarta di garofani, una quarta di noce moscata, una quarta di pepe, un poco di zenzero, un pizzico di coriandoli . Allorchè il tutto sarà ben pesto in un mortajo di bronzo; passate al setaccio di seta, ponete in una scatola, e conservate in luogo asciutto .

### *Spezie fine per i Budini .*

Pestate anaci, coriandoli, basilico secco; cannella, garofani, macis, pepe, noce moscata; di ciascheduno aromato la quantità necessaria, e proporzionata secondo la sua fraganza . Quando il tutto sarà ben pesto, e fino, passate al setaccio di seta; ponete in una scatola in luogo fresco . Questa spezie vi servirà per tutte sorta di Budini, Salami, Salciccie, *ec.*

*Mignonette .*

Nome Francese , che significa un picciolo involto di tela fina , con entro pepe forte , pepe dolce , pepe lungo , garofani , macis , cannella , mezza noce moscata schiacciata , o una intera , zenzero , coriandoli . Queste Droghe si debbono mettere nell' involto in quella quantità che si crede necessaria per dare un sufficiente sapore rilevato alla vivanda , secondo la sua grossezza , e qualità .

*Basilico in Polvere .*

Fate seccare il basilico minore all' ombra ; levate soltanto le foglie , pestatele fine , e passatele al setaccio di seta , ponetelo in una scatola , e tenetelo in luogo asciutto . Così potete seccare , e pestare tutte sorta d' Erbe aromatiche , come Timo , Alloro , Persa , Erba pepe , Menta , ec. bisogna osservare , che siano ben secche .

*Erbe fine in Generale .*

L' Erbe fine , ossia trite , sembra che sia una cosa molto triviale , eppure non è così ; imperocchè principiando dalla cipolla , bisogna prima mondarla , e tagliarla nel mezzo , indi dargli certi tagli per traverso assai fini , i quali la dividono in sottilissime fette , senza separarla del tutto ; poscia bisogna fargli certi altri tagli controverso , in guisa che finalmente tagliandola in fette , viene tutta tritata in minutissimi dadini . Si seguita ancora a tritare qualche poco sopra una tavola assai propria ; poscia si mette entro un panno pulito , si avvolge , e si lava bene nell' acqua fresca , spremendola , e torcendola forte , in guisa che diviene bianchissima ,

La scalogna si monda , poscia si taglia per lungo dalla parte più grossa , facendogli un'infinità di tagli incrocicchiati ; indi si taglia per traverso assai fina , di modo che fin dal principio diviene molto trita . Si seguita a tritare ancora qualche poco , poscia si lava come la cipolla , e si torce nella stessa maniera .

La cipolletta novella si taglia un poco sulla testa , e si getta via , poi gli si fanno diversi , e spessi tagli per lungo incrocicchiati , indi si taglia fina per traverso , che viene trinciata finissima . Si seguita ancora a tritare qualche poco , poscia si lava come la cipolla , e si spreme , e torce ben forte .

Il petrosemolo si monda con diligenza , si lava , si spreme colla mano , o tramezzo un pannolino , si torna a stringere colla mano assai forte , e si trita fino a misura , che sorte dalla stessa mano . Si seguita a tritare , che non sia , nè tanto fino , nè tanto grosso ; indi colla mano si spreme , che n' esce un sugo verde .

L'aglio non si trita mai , mai soltanto colla punta del coltello si raschia , e se ne prende quella quantità , che bisogna sul momento .

I mazzetti d'erbe diverse , benchè il più delle volte siano spiegati ; pure sarà bene il dire come sono composti . I fusti di petrosemolo sono i dominanti , a questi si aggiunge un poco di sellero , un pezzetto di carota , una cipolletta novella , la quarta parte di una foglia di alloro , un poco di basilico , due garofani , ed anche uno spicchio d'aglio .

La Sivette , e le Rocambole si tritano esattamente come la scalogna , e si lavano nella stessa guisa .

*Panata per ogni sorta di Carne :*

Ponete in una cazzarola , tre rossi d' uo-  
va , e due bianchi , sbatteteli bene , aggiungete  
mezza libra di butirro squagliato , e alquanto  
chiarificato , tornate a sbattere finchè vedrete  
che il butirro si è incorporato coll' uovo ; un-  
gete con questo butirro qualunque carne che  
si trovi allo spiedo , e che volete panare di mol-  
lica di pane grattato , tornate a ungere di nuo-  
vo , e ripanate per la seconda volta ; fategli  
prendere un bel color d' oro , e servitela .

*Butirro chiarificato senza essere affinato .*

Ponete in una cazzarola un grosso pezzo  
di butirro , mettetela sopra la cenere calda , fa-  
telo squagliare leggermente senza bollire , in  
guisa che tutto la parte sierosa coli al fondo ,  
ed il butirro resti chiaro , e limpido , tiratelo  
indietro dalla cenere calda , fatelo anche ri-  
posare qualche poco , poscia colatelo con un  
pannolino , e servitevene nelle occasioni . Que-  
sto butirro così purificato si vuole che si con-  
servi un anno ed anche due , come se fosse  
fresco , avendo soltanto attenzione di porlo in  
vasi di terra ben verniciati , ed in luogo fre-  
sco , e asciutto .

*Conserva di Pomodoro solida .*

Prendete una quantità grande di Pomodoro ,  
metteteli tagliati in pezzi , in una caldaja grande ,  
o cazzarola rotonda , fateli bollire a fuoco al-  
legro con qualche garofano , pepe schiacciato ,  
e poco sale , movendoli di tempo in tempo ;  
allorchè principieranno ad asciugarsi passateli po-  
co per volta per un setaccio di crino a forza  
di braccia , non dovendo restare nel setaccio

che i semi e le peili . Pulite la caldaja , rimetteteci di nuovo i pomidoro sopra un fuoco temperato , fateli bollire dolcemente , movendoli sempre con una cucchiaja di legno , finché diverranno densi come una marmellata , ripassateli di nuovo per un setaccio più fino , versateli poscia in un vaso di terra , e lasciateli così fino al giorno susseguente . Quindi li rimetterete sul fuoco , li farete cuocere lentamente movendoli sempre per timore che non brucino nel fondo , che se ciò accade bisogna buttarli vfa , mentre prendono un odore , ed un sapore di bruciato assai disgradevole ; replicate così per due o trè giorni , asciugandoli sempre sopra il fuoco , movendoli continuamente . Quando vedrete che sono ridotti come una pasta maneggievole lasciateli raffreddare , formatene allora tanti toteri o bastoncelli lunghi mezzo palmo , e grossi da poterli tenere in mano col pugno serrato ; fateli asciugare a un Sole temperato , o alla stufa sopra fogli di carta , incartateli e conservateli in luogo fresco , e asciutto . Bisogna osservare che non si disecchino soverchiamente . Quando volete adoperarli , stemperatene con un poco di brodo , quella quantità che vi bisogna , e servitevene in tutto ciò che volete fare al sugo , o culi di Pomidoro . In Napoli fanno disseccare la pasta di pomidoro dentro al forno sopra delle tavole , e poscia ne formano i toteri , e bastoncelli , e li vendono .

*Conserva di Pomidoro liquida .*

Quando li Pomidoro saranno passati al setaccio la prima e seconda volta , come i precedenti , fateli ancora asciugare un poco sopra

un fuoco moderato , come una marmellata alquanto densa , lasciateli raffreddare , riempitene dei barattoli di terra verniciati , e sopra poneteci un dito d' olio d' oliva buono , coprite i barattoli di carta , legateli all' intorno , e conservateli in luogo asciutto , e fresco . Bisogna però osservare che i barattoli siano piccioli , acciò non restino smezzati lungo tempo , ed avere attenzione che i Pomodoro restino sempre coperti dall' olio , altrimenti prenderebbono d' acido mediante l' umidità che racchiudono , e che non è stata consumata sufficientemente dal fuoco . Quando si vuole adoperare questa conserva , se ne prende qualche poco con un cucchiajo di argento , o di rame , si scola bene dall' olio , e si pone ove si vuole .

*Conserva di Pomodoro secchi .*

Spaccate nel mezzo per traverso de' pomodoro mezzanotti , quella quantità che volete , esponeteli al Sole nel grande Estate sopra spase di giunchi , o tavole , e fateli ben seccare , rivoltandoli di tempo in tempo . Quando saranno ben seccati , infilateli con lo spago a guisa di corone ; e conservateli sospesi in un luogo asciutto . Allorchè volete servirvene , mettetene quella quantità che bisogna nell'acqua calda , o brodo caldo . Ritornati che saranno nel loro essere ne potrete far quell' uso come se fossero pomodoro freschi . Io trovo questa maniera di conservare i pomodoro superiore a tutte le altre fin' ora immaginate .

*Sorcruta .*

Prendete nel mese di Luglio dei cavoli cappucci una quantità sufficiente per riempire un  
bot-

botticello , levategli le foglie più verdi e dure ; tagliategli in filetti più fini che sia possibile , o interi , o divisi in due parti nel mezzo , alla riserva dell'anima , o torzo : Alcuni hanno un'ordigno fatto espressamente a guisa di piana da falegname con quattro o cinque ferri taglianti per traverso , per filettare i cavoli bene , e con sollecitudine ; come si pratica in Germania . Abbiate un botticello , o altro vaso di legno con cerchi di ferro ; e che non butti , o faccia danno da veruna parte ; altrimenti sortirebbe la concia ; e li cavoli sarebbero perduti : Spandeteci nel fondo delle foglie de' cavoli tolte alli cappucci , e sopra spandeteci un suolo di cavoli filettati fini , sbruffateci un poco di sale . Continuate così per quattro o cinque suoli ; indi per qualche ora fate un poco appassire i cavoli ; poscia batteteli leggermente con un battitore di legno come quello che si pesta l'uva . Dopo replicateci sopra gli altri suoli di cavoli e sale ; e batteteli nella stessa maniera , fino a tanto che il botticello sarà pieno . Allora metteteci sopra altre foglie di cavoli ; copriteli con una tela di lino grossa , che incastri intorno al di dentro del botticello , e poneteci sopra delle dogarelle di distanza un dito traverse le une dalle altre , ed altre due per traverso ; sopra le quali si debbono porre i pesi necessari ; onde premere i cavoli . Lasciate così circa dodici , o quindici giorni ; secondo il caldo della stagione , acciò possino fermentare e bollire ; senza che levate la schiuma . Quando avranno finito di fermentare , ciò che facilmente si conosce ; cessando allora di fare la schiuma .

saranno fatti . Levate allora il tutto , eccettuato le foglie de' cavoli , lavate le dogarelle all'acqua fresca con una sponga , ed anche la tela di lino , e tornate di nuovo a rimettere come prima sopra i cavoli ; aggiugnendoci circa due fogliette d'acqua con un poco di sale : Per la maniera di preparare questi cavoli ; vedete Ragù di cavoli in Sorcruta nel *Tom. IV. Cap. I.*

## ACETI DIVERSI .

### *Aceto alla Mariniera :*

Prendete nel mese di Giugno ; o di Luglio una bottiglia di aceto bianco di ottima qualità , metteteci dentro un poco di dragoncello , di cerfoglio , di pimpinella , di crescione ; ma che non abbiano toccato acqua , e colte nella stessa mattina ; sei scalogne e due spicchi d'aglio tagliate in mezzo ; una cipolletta novella spaccata per lungo , dodici coriandoli schiacciati , otto granelletti di mostarda , due fette di limone senza scorza tagliate in piccioli pezzi , due acini di pepe lungo ; dieci di pepe sano ; quattro garofani ; un pochino di macis . Turate bene la bottiglia , e sponetela ogni mattina al Sole per otto giorni ; poscia colate l'aceto con un pannolino in un'altra bottiglia ; per quel che manca ; aggiungeteci dell'altro aceto ; turatela , conservatela in luogo asciutto ; e fresco , e servitevene in tutto ciò che si dirà in appresso .

### *Aceto alla Nivernoese :*

Questo ancora si fa nel più gran calore dell'Estate : Prendete una bottiglia di ottimo aceto bianco , metteteci in infusione un poco  
di

di dragoncello , di basilico , e di cerfoglio , che siano fresche , colte nello stesso giorno , e che non abbiano toccato acqua , quattro spicchi d'aglio e quattro scalogne mondato , e tagliato in mezzo , quattro garofani , un pezzetto di noce moscata , sei acini di pepe ; turate bene la bottiglia , esponetela al sole ogni mattina per lo spazio di otto giorni ; poscia colate l'aceto con una pezzolina fina in un'altra bottiglia , fatela piena con aggiungervi un altro poco d'aceto bianco , turatela , e conservatela in luogo fresco , ed asciutto .

*Aceto alla Ravigotta .*

Mettete in una bottiglia che sia ben pulita un poco di petroseuolo , di cerfoglio , di dragoncello , di pimpinella , di ruchetta , di crescione , qualche foglia di finocchio domestico , sivetta , il tutto colto nella stessa mattina , e che non abbiano toccato acqua , aggiungeteci due scalogne e uno spicchio d'aglio tagliate in mezzo , quattro garofani , sei acini di pepe , un pezzetto di noce moscata , empite la bottiglia di buono aceto bianco , turatela bene , esponetela al Sole ogni mattina per otto giorni ; poscia colate l'aceto in un'altra bottiglia come il precedente , fatela piena con altro aceto bianco , turatela bene , e ponetela in luogo asciutto , e fresco . Questo aceto bisogna farlo nel più gran caldo dell' Estate , e che l' erbe siano in una discreta quantità , più presto poche , che assai .

*Aceto al Dragoncello .*

Verso la fine di Giugno , o principj di Luglio si fa questo aceto . Prendete una bottiglia  
pie-

piena di aceto bianco di buona qualità, metteteci in infusione delle ramette di dragoncello, in una discreta quantità, colte nelle stessa mattina, e che non abbiano toccato acqua: osservate che l'erba occupi la metà della bottiglia, e fate digerire al Sole per sette, o otto giorni, la bottiglia ben turata. Se il Sole è caldo assai bastano quattro, o cinque giorni, e talvolta meno, aggittandola una volta il giorno. Quindi passate l'aceto aromatizzato con un pannolino fino in un'altra bottiglia, rifondendoci dell'altro aceto bianco, acciò sia piena, e conservatela in luogo fresco e asciutto. Si principia a fare verso la metà di Luglio.

*Aceto di Basilico.*

Ponete in una bottiglia di ottimo aceto bianco delle sommità e foglie di *Basilico maggiore*, di *Basilico minore garofanato*, e di *Basilico cedrato*, parti eguale, la metà seccato al Sole, e la metà fresco, che non abbia toccato acqua. Osservate che la quantità del Basilico occupi la metà della bottiglia. Finite questo aceto, come quello di *Dragoncello*. Si principia a fare nel principio di Giugno.

*Aceto di Cerfoglio.*

Questo aceto si prepara, e si finisce nella medesima maniera, che quello di *Dragoncello*, e nella stessa stagione, avvertendo che l'erba dev'essere colta fresca, non spigata, e che non abbia toccato acqua.

*Aceto all'Aglio.*

Prendete nel mese di Luglio una bottiglia di buon aceto bianco, metteteci dentro in infusione venti spicchi d'aglio mondati, e tagliati  
nel

nel mezzo a mano a mano che li ponete nell'á bottiglia ; turatela bene , esponetela ogni mattina al Sole per otto giorni , ed anche meno , secondo il calore del Sole ; poscia colatelo come l'altro con un pannolino in un'altra bottiglia , fatela piena con altro aceto buono , turatela bene , e conservatela in luogo asciutto , e fresco .

*Aceto alla Scalogna :*

Nello stesso modo che si fa l'aceto all'aglio , si fa quello alla scalogna colla sola diversità che le scalogne dopo mondare gli si taglia un poco la parte superiore , cioè quella parte dove hanno le radichette capillare .

*Aceto di Fiori di Sambuco :*

Prendete fiori di sambuco ordinario ben aperti , bianchi , e odorosi ; spilluccatene soltanto i fiori bianchi con le mani , fateli appassire due o tre giorni sopra fogli di carta da scrivere ; pesatene due oncie , poneteli in una bottiglia di buono aceto bianco forte e limpido , esponetela al Sole ogni mattina , e fate digerire per sette in otto giorni la bottiglia ben turata . Conoscerete quando l'aceto è giunto al suo punto di perfezione , allorchè i fiori abbandoneranno un poco il collo della bottiglia , e caleranno al fondo . Colatelo allora con un pannolino in un'altra bottiglia , riempitela con altro aceto bianco , turatela , e conservatela in luogo asciutto e fresco . Questo aceto è di un piacevole odore , eccellente per l'uso della mensa ; esso è meno contrario allo stomaco che l'aceto ordinario semplice , perciò s'impiega molto nelle Insalatine di ogni specie : Si chiama *Aceto Sambuchino* .

Tutti questi Aceti sono di un sapore esquisito e assai in uso negli alimenti .

# A P I C I O

## M O D E R N O .

### PARTE SECONDA:

*Contenente l' Agnello, il Capretto, l' Abbacchio, il Majale, e parte della Polleria.*



### CAPITOLO PRIMO.

*Dell' Agnello, del Capretto, e dell' Abbacchio.*

*Cognizioni dell' Agnello.*

**L'** Agnello è un animale che interessa per la sua timidità. Egli in grazia della sua dolcezza, e della sua mutola pazienza, ha somministrato un emblema toccante e riverito dell'innocenza, che soffre e tace; e si presenta senza lagnarsi al coltello che l'uccide.

Appena nati gli Agnelli non possono sempre tenersi su i loro piedi, e però il pastore è obbligato di aiutarli; quando vi si trovano non tardano a sostenersi.

In alcuni paesi; dopo nati gli Agnelli, i pastori hanno molti riguardi per essi; ma nella campagna di Roma, ed altre parti dello Stato,  
e dell'

e dell' Italia, -gli Agnelli stanno alla campagna aperta. Quello che si costuma si è, che il Padrone esaminando i suoi Agnelli, fa spoppare quelli Agnellini, che crede più a proposito per vendere: chiamasi questa volgarmente *Sbacchiatura*, che principia verso la fine di Novembre e dura quasi a tutto Giugno. Degli altri ne conserva i più forti, se sono femmine per moltiplicare la greggia, e se sono maschi per farne dei Castrati; altrimenti divenendo montoni gli servono a perpetuare la specie. Tre o quattro di loro bastano per un numeroso gregge.

Pochissimi per altro sono gli Agnelli che vengono castrati. Primo per la prodigiosa quantità che debbono somministrare i mercati di Roma, essendo questo animale l' unico cibo in genere di carne di cui il popolo si nutrice per lo spazio di due mesi, ed anche più. Secondo perchè la carne di castrato ne' nostri climi meridionali non è generalmente stimata, ed il più sovente ha un sapore e un odore poco grato; benchè nell' Inverno ve ne sia taluno di un eccellente sapore.

Quale utilità non traesi da questo animale domestico, che non deve, per così dire, la sua esistenza, che al solo uomo, il quale lo ha saputo difendere contro tutti i suoi nemici, a cui la sua debolezza lo esponeva.

Gli intestini, o budella, la pelle ricoperta di pelo, o senza pelo, sono oggetti del più grande e lucroso commercio. Questi Animali prosperano assai bene nell' Italia, nella Francia, nell' Inghilterra, nella Germania, nella Per-

Persia , nella Tartaria , in una parte della Russia , ed in tutti i climi temperati della Terra .

L' Agnello per essere buono a mangiarsi deve avere circa sei mesi , e che abbia avuto un pascolo d' erbe odorifere ; esso genera un ottimo e copioso nutrimento facile a diriggerirsi specialmente allorchè è stato ben pasciato . La sua carne è umettante , e dolcificante .

In Roma , ed in alcune altre Città d' Italia non si mangia l' Agnello , che soltanto dalla Pasqua di Resurrezione sino a S. Gio: Battista ; non è così in Napoli , ove si mangia tutto l' anno . E' vero peraltro , che sotto il nome generico di Agnello vendono Becco , Pecora , Castrato , e tutto ciò che possono . Non si può però negare , che la vera stagione di mangiare l' Agnello sia la Primavera , essendo allora la sua carne di un' esquisito sapore . La carne dell' Agnello è un alimento di stagione .

In Francia , ed altri Paesi d' Europa in luogo di uccidere gli Agnelli , come si pratica fra noi , li castrano ; onde ne deriva quella quantità di ottimi Castrati , che si mangiano fuori d' Italia ; sono privi peraltro di uno de' migliori bocconi , che possa dare l' Agnello , cioè i Granelli : cibo sommamente delicato , e gustoso ; prescindendo però da questa vivanda le persone di un gusto fino e delicato non fanno uso dell' Agnello , passando la carne di questo animale per ordinaria sulle mense de' Grandi , benchè bastantemente delicata e molto gelatinosa ; ma talvolta di un sapore poco grato .

Nella Toscana verso Lucardo trà Firenze e Siena , e nella Valle di Chiana , e Piano di Cortona

tona gli Agnelli sono oltre modo eccellenti, e di ottimo nutrimento, mediante l'erbe odorifere e balsamiche di cui si pascono.

Si deve scegliere l'Agnello grasso, di carne bianca, di buon odore, e gradevole al gusto, e preferire la femmina al maschio, per essere questa di carne assai più leggiera e di buon sapore. Il tempo di mangiarlo, come si è detto, è ordinariamente nella Primavera, e principio di Estate.

Le parti che s'impiegano alla Cucina sono la Lingua, il Cervello, gli Occhj, le Orecchie, i Granelli, le Animelle, i Piedi, la Lattughella, il Giorcello, ossia Coratella, il Collo, la Coda. Il Quarto davanti, è più stimato, che quello di dietro.

Tutte le parti dell'Agnello si apprestano nella stessa guisa, che quelle di Castrato, onde qui non descriverò, che li Piedi, le Lingue, li Rognoni, e le Code, che riguardano sì l'uno, che l'altro Animale, e poi li Granelli, e le Animelle.

#### *Modo di Castrare gli Agnelli.*

Gli Agnelli che si vogliono castrare debbono avere cinque o sei mesi di età. Per eseguire questa operazione si apre agli Agnelli la borsa con un ferro tagliente, si distaccano i testicoli, e poi si recide un dito al di sopra il cordone che li sospende. Evvi il costume di legare i testicoli, ed attendere che cadono da loro stessi, ovvero dopo di averli recisi di fare una legatura, ad oggetto di arrestare una emorragia, che è più salutare, che dannosa; ma non regna più tale errore; mentre  
 si

si sa che l'allacciatura de' testicoli cagiona degli accidenti gravissimi , e che i vasi che vi fanno capo sono così piccioli , che l'emorragia non può essere che utilissima per prevenire le grandi infiammazioni .

Gli Agnelli subito castrati divengono tristi e malati ; nè si deve loro dare cibi riscaldati , come sono tutte le specie de' grani ; basta per essi un poco di semola , o un poco di fieno trito . Si tengono in sì fatta regola sino a tanto , che cominciano a saltellare ; il che sogliono fare in capo a due giorni , purchè l'operazione sia stata eseguita nella maniera di sopra indicata .

*Piedi di Agnello al Gratio .*

*Orduvre* = Fate cuocere delli piedi di agnello ben puliti, e imbianchiti all'acqua bollente, in una bresa leggiera , allorchè saranno cotti levategli l'osso della gamba , e metteteci invece una farsa di Chenef : stendete sul piatto che dovete servire un dito di farsa di Gratio cruda , aggiustateci sopra i piedi di agnello , copriteli di una Senteminult , panateli di mollica di pane grattato , fategli prendere colore al forno , poscia scolate il grasso , tramezzate i piedi con fette di pane tagliate a guisa di creste e fritte , e serviteli con sotto una Salsa all'Italiana chiara , e sugo di limone . Le farse di Chenef , e di Gratio vedetele . *Tom. IV. Cap. 1. La Salsa Tom. I. pag. 64.*

*Piedi di Agnello alla Senteminult .*

*Orduvre* = Prendete dei piedi di agnello ben puliti , e imbianchiti all'acqua bollente , fateli cuocere in una bresa leggiera , poi levategli l'osso della gamba , metteteci in vece una farsa di

di Chenef, involtateli con pezzette di stamina, o di tela bagnate nel latte, e legateli con filo; poneteli in una marmitta con latte bollente, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, sale, pepe schiacciato, un mazzetto d'erbe diverse. Quando la farsa sarà cotta, tirateli fuori, fateli alquanto raffreddare, scioglieteli, metteteli sopra un piatto, conditeli con poco sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo, ungeteci i piedi d'apertutto, panateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella e serviteli con sotto una Salsa chiara piccante, che farete nello stesso modo come troverete nel *Tom. I. pag. 89.* colla sola differenza che in luogo di bagnarla col culi, la bagnerete con un brodo chiaro colorito.

*Piedi di Agnello in Chenelle.*

*Orduvre* = Quando i piedi di agnello saranno cotti in una bresa leggiera, come per esempio metà poele, e metà brodo, ovvero tutto brodo, qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza scorza, un pezzo di butirro, sale, pepe sano. Allorchè saranno cotti, dissossateli, e lasciateli nella lor lunghezza, quando saranno freddi, farsiteli di una farsa di Chenef, indorateli con uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato, e fateli friggere di bel colore. Potete anche in luogo d'indorarli, e panarli, intingerli in una pastella, e friggerli egualmente. La farsa di Chenef la troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pic.*

*Piedi di Agnello alla Rena :*

*Orduvre* = Imbianchite i piedi di agnello nell' acqua bollente , poneteli in una marmitta , fateli cuocere in un bianco fatto con un pezzo di butirro , un poco di farina , brodo , due fette di limone senza scorza , una cipolla in fette , un mazzetto d' erbe diverse , due fette di carota , uno spicchio d'aglio , due scalogne , due garofani , sale , pepe schiacciato . Quando saranno cotti , dissossateli , prendetene il più bianco , ponetelo in una cazzarola , aggiungeteci creste di pollastro cotte in un bianco , un pugno di piselli fini , un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto ; passate il tutto sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate col consommè , o altro brodo bianco , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco sale , fate bollire , e consumare a corta salsa , digrassate , e nel momento di servire levate il prosciutto , aggiungeteci qualche uovetto nonnato imbianchito , e pelato , legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte , e servite con sugo di limone . Potete , se volete , per bagnare il Ragù servirvi d' una Italiana bianca , o di un Culi alla Rena per legarlo in luogo della liason , ma senza bollire . L' Italiana bianca , ed il Culi potete vedere nel *Tom. I. pag. 8. , e 66.*

*Piedi di Agnello in Fricassè .*

*Orduvre* = Fate cuocere i piedi di agnello con acqua , e sale : quando saranno quasi cotti , dissossateli , puliteli bene , e tagliateli in pezzi , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una ci-

polla con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse , qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione , sbruffateci un pizzico di farina , bagnateli con brodo , fateli bollire dolcemente , e consumare la salsa al suo punto , digrassateli , levate la cipolla , il prosciutto , il mazzetto , legateli ben bollenti con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte , petrosemolo trito imbianchito e ben spremuto , e serviteli con un buon sugo di limone .

*Piedi di Agnello al Parmigiano .*

*Orduvre* = Abbiate dei piedi di agnello cotti come per la Fricassé , passateli in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , qualche prugnolo fresco , se sarà la stagione , qualche animella di capretto imbianchita all'acqua bollente , un mazzetto d'erbe diverse , un pezzo di prosciutto , sbruffateci un poco di farina , bagnateli con poco brodo , poco sale , e poco pepe fino . Quando la salsa sarà consumata al suo punto , ponetene la metà sul piatto che dovete servire , e sopra parmigiano grattato , aggiustateci sopra i piedi di agnello , le animelle tramezzo , e copriteli col resto della salsa , metteteci sopra altro parmigiano grattato , fategli prendere un bel color d'oro al forno . Se volete , potete fare un picciolo brodo di pane , o di pasta intorno al piatto . Chi non ha le animelle poco importa .

*Piedi di Agnello alle Cipollette .*

*Orduvre* = Mondate una dozzina di cipollette , imbianchitele un momento all'acqua bollente , ponetele in una picciola cazzarola con un pezzo di butirro , due fettine di prosciutto , sale , pepe

pe schiacciato , fatele cuocere con fuoco sotto e sopra , e glassarle di un bel color d' oro .  
Prendete dei piedi di agnello cotti in una bresa leggiera , dissossateli , metteteli in una cazzarola con metà cùli , e metà restoran , o altro brodo colorito , sale , poco pepe , fateli bollire , e consumare al punto di una Salsa , e serviteli con un poco di mostarda , un filetto d' aceto , e le cipollette glassate sopra .

*Piedi di Agnello alla Roberta .*

*Orduvre* = Tagliate in dadini tre cipolle , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro . Quando saranno quasi cotte , metteteci dentro dei piedi di agnello cotti in una bresa leggiera , o semplicemente nell' acqua , e sale , e dissossati , bagnateli con metà cùli , e metà restoran , o altro brodo colorito , sale , e pepe schiacciato , lasciateli cuocere , e ridurre al punto di una Salsa , digrassateli , e serviteli con un poco di mostarda , e un filetto d' aceto , e crostini di pane fritti intorno .

*Piedi di Agnello in Bigné .*

*Orduvre* = Quando i piedi di agnello saranno cotti con acqua , e sale , ovvero in una bresa leggiera , dissossateli , tagliateli in pezzi , marinateli se volete , intingeteli in una pastella da frittura , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petroseuolo fritto intorno .

*Piedi di Agnello alla Dama Simona .*

*Orduvre* = Imbianchite bene nell' acqua bollente dei piedi di agnello , e fateli finire di cuocere in una bresa leggiera , come quelli in Chenelle .  
Abbiate altrettante lattughe alla Dama Simona , che troverete il modo di farle all' Articolo

dell'Erbe *Tom. IV. Cap. II.* Quando i piedi saranno cotti, scolateli, levategli l'osso della gamba, e poneteci invece una lattuga; metteteli sul piatto, tramezzati con fette di pane tagliate a guisa di creste, e fritte con butirro, e serviteli con sopra una Salsa al culi di pomodoro, ovvero alla Spagnuola, o Italiana rossa. Trovarete all'Articolo delle Salse *Tom. I.* la maniera di farle.

*Piedi di Agnello alla Poevrada.*

*Orduvre* = Allorchè i piedi di agnello saranno cotti in una bresa, tagliateli in mezzo, metteteli sopra un piatto, conditeli con sale, e pepe schiacciato, indorateli con uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato fino, metteteli sopra una tortiera unta con butirro. Poco prima di servire ponetela sopra il fuoco, fate prendere alli piedi un bel colore d'ambe le parti, e serviteli bene asciugati dal grasso con sotto una Salsa alla Poevrada, che troverete nel *Tom. I. pag. 70.*

*Piedi di Agnello alla Ravigotte.*

*Orduvre* = Abbiate dei piedi di agnello preparati come per Fricassè; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnateli con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, un poco di sugo, sale, e pepe schiacciato, lasciateli bollire, e consumare al punto di una Salsa. Quando sarete per servirli, metteteci dell'erbe a Ravigotte, che sono cerfoglio, pimpinella, crescione, dragno-

goncello , qualche foglia di finocchio selvatico , ruchetta , petrosèmolò , cipolletta novella ; di ciascheduna specie , secondo la sua fraganza , fatele imbianchire all' acqua bollente , spremetele , pestatele nel mortajo , passatele al setaccio , e ponetele nel Ragù ; levate il prosciutto , la cipolla , il mazzetto , e servitelo senza bollire . Se volete potete servire l' erbe a Ravigotta trite , e imbianchite , in luogo di pestarle .

*Piedi di Agnello in Surprise .*

*Orduvre* = Abbiate dei piedi di agnello cotti in una bresa , e bianchi . Quando saranno freddi , farsiteli di una farsa di Chenef delicata , indorатели , panateli , e fateli friggere di bel colore . La Farsa la troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Piedi di Agnello in Crocchetti .*

*Orduvre* = Quando i piedi di agnello saranno cotti in una bresa , e ben bianchi , tagliateli in piccioli dadini , e finateli come li Palati di manzo in Crocchetti , che potete vedere nel *Tom. I. pag. 109.*

*Piedi di Agnello in diverse maniere .*

*Orduvre* = Quando i piedi di agnello saranno ben puliti , fateli cuocere con acqua , e sale , ed intanto che sono caldi dissossateli , rimetteteli all' acqua calda , lavateli bene , e accomodateli in quella maniera , che sarà più di vostro genio . Se volete cuocerli in Fricassè , potete apprestarli anche in questa maniera : scolateli , asciugateli , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , dei prugnoli , se sarà la stagione , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due garofani , sale , pepe schiacciato , passateli sopra

Il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnateli con brodo bianco , fateli cuocere a picciolo fuoco , e consumare la salsa al suo punto , digrassateli , levate la cipolla , il mazzetto , il prosciutto , e legateli con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte , e serviteli con un buon sugo di limone , e petrosemo- lo trito imbianchito . Se volete prepararli al Culi , allora in luogo di bagnarli col brodo bianco , li bagnarate col sugo , e servirete ben digrassati con un poco di mostarda , e un filletto d' aceto . Li piedi di agnello , quando saranno cotti , e dissossati , li potete servire con quella salsa , che più vi piacerà , come sarebbe al Culi di rape , al Culi di carote , al Culi di pomodoro , al Culi di pomi di terra , al Culi di cipolle , al Culi di prosciutto , all' Italiana rossa , alla Poevrada , alla Spagnuola , alla Salsa piccante , alle Cipollette bianche , all' Olive , al Gratio , al Culi di Gamberi , e tante altre maniere . Perciò fare , quando li avrete cotti in una bresa , dissossateli , metteteli a stufare in quel Culi , che più sarà di vostra soddisfazione , ma senza bollire , e serviteli con poca Salsa , e crostini fritti intorno .

*Rognoni di Agnello all' Italiana .*

*Orduvre* = Piccate di minuto lardo tutto il di sopra dei rognoni di agnello , infilateli in uno spiedino per cuocerli arrosto , involtati di carta unta di butirro , o di strutto , e serviteli di bel colore , con sotto una Salsa piccante , o Agro dolce , che troverete la maniera di farle nel Tom. I. alla pag. 87. , e 77.

*Rognoni di Agnello alla Vinegrette .*

*Orduvre* = Ungete il fondo di una cazzarola di butirro , e aggiustateci sopra dei rognoni di agnello tagliati in mezzo , fateli cuocere una mezz' ora con fuoco sotto , e sopra , poneteli sopra il piatto , che dovete servire ; mettete nella cazzarola un poco di Culi , un cucchiajo di aceto , un poco di scalogna trita , sale , pepe schiacciato , fategli fare qualche bollo , e servitelo sopra i Rognoni .

*Rognoni di Agnello alla Tartara .*

*Orduvre* = Prendete dei rognoni di agnello , tagliateli in mezzo senza dividerli del tutto , infilateli in uno spiedino ognuno a parte , che restino aperti ; marinateli con olio , sale , pepe schiacciato , fateli cuocere alla gratella , e serviteli con sotto Sugo di vitella , o di manzo con quattro scalogne trite , Sugo di limone , o di agresto , sale , e pepe schiacciato .

*Rognoni di Agnello alla Burgioese .*

*Orduvre* = Tagliate in fette fine dei rognoni di agnello ; mettete nella padella due cipolle trite , un pezzo di butirro , e un poco d' olio , ponetele sopra il fuoco , quando saranno quasi cotte , aggiungeteci i rognoni , conditeli con sale , e pepe schiacciato , non li fate cuocere molto , e serviteli con un buon filetto d' aceto , o sugo di limone , o di agresto .

*Rognoni di Agnello in diverse maniere .*

*Ordovre* = Potete anche , quando i rognoni di agnello saranno marinati , come alla Tartara , panarli di mollica di pane grattato , cuocerli , e servirli nella stessa maniera . Li potete inoltre fare cuocere in una bresa , tagliarli in  
emeg-

Emensè ; ossia in fette fine , e servirli con quella Salsa , o Ragù , o Culi , che credete a proposito :

*Lingue di Agnello al Gratino.*

*Orduvre* = Prendete delle lingue di agnello , la quantità che vi bisogna , lavatele bene , fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco ; poi fatele imbianchire all'acqua bollente , e cuocere con acqua , sale , e un mazzetto d'erbe diverse ; quando saranno quasi cotte levategli la pelle , e mettetele a finire di cuocere in una bresa ristretta con qualche fetta di lardo , di prosciutto , di cipolla , di carota , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe , due garofani , sale , brodo ; ovvero in luogo di tutto questo , della Poêle se l'avete , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte , abbiate un piatto , stendeteci sopra un dito di farsa di Gratino cotta , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* aggiustateci sopra le lingue con simitria , copritele con fette di lardo di già cotte , e un foglio di carta bagnata nel brodo . Fate gratinare al forno la farsa di un bel color d'oro . Servitele , scolate bene dal grasso , e tolte le fette di lardo , con una Guarnizione di vostro genio ; come cipollette , olive farsite , code di gamberi ec. , con una Salsa all'Italiana rossa o altra legata , e sugo di limone .

*Lingue di Agnello glassate.*

*Orduvre* = Abbiate delle lingue di agnello cotte per metà ; dopo avergli levata la pelle piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , imbianchitele un momento all'acqua bollente , mettetelo

tetele poscia in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , due scalogne , una cipolla con due garofani , un mazzetto d' erbe , uno spicchio d' aglio , qualche fettina di vitella imbianchita un momento all' acqua bollente , brodo buono , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte , passate il fondo della bresa , digrassatelo , fatelo consumare al punto d' una bella glassa color d' oro , glassateci tutto il di sopra delle lingue , e servitele con quella Salsa che più vi piacerà , o d' erba , o piccante , o qualunque Raggiù , di piselli , o di animelle ec. , o una Spagnuola . Se poi volete servirle al naturale , metete un poco di Culi nella cazzarola della glassa , con due cucchiaj di brodo buono , fate scaldare , e distaccare la glassa , che trovasi nella cazzarola , passate al setaccio , e servite sotto le lingue con sugo di limone .

*Lingue di Agnello in Papigliotta .*

*Orduvre* = Abbiate delle lingue di agnello cotte in una bresa . Allorchè saranno fredde tagliatele per metà nella loro lunghezza . Abbiate una farsa di Gratino cruda , che troverete descritta nel *Tom. IV. Cap. I.* ponete questa farsa all' intorno d' ogni fetta di lingua , involtatela propriamente in una carta , come una Papigliotta , ungetele tutte al di fuori d' olio , e fatele cuocere a picciolo fuoco sulla gratella di un bel color d' oro . Le potete anche far cuocere ad un forno temperato , o sotto un testo di campagna per una mezz' ora , e servitele con la carta senza salsa .

*Lingue di Agnello all' Imperiale .*

*Orduvre* = Prendete delle lingue di agnello cotte per metà , e ben pulite , lardatele per traverso di lardelli di prosciutto , e tartufi . Prendete una cazzarola con un poco d' olio , tartufi , scalogne , petroseuolo , cipolla , il tutto trito fino , pepe schiacciato , poco sale , uno spicchio d' aglio , una fetta di prosciutto ; passate sul fuoco , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , aggiungeteci un poco di brodo bianco , poneteci dentro le lingue , copritele di fette di lardo , un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte levate il lardo , il prosciutto , l' aglio , digrassate la Salsa , aggiungeteci un poco di culi per legarla , fatela consumare al suo punto , e servitela sopra le lingue accomodate propriamente sul piatto .

*Lingue di Agnello alla Reale .*

*Orduvre* = Quando le lingue di agnello saranno mezze cotte con acqua e sale , nettate dalla pelle , lardate per traverso di lardelli di prosciutto , e cotte in una buona bresa , aggiustatele sopra il piatto . Fate per lungo sopra ad ogni lingua un taglio non molto profondo , nel quale vi porrete ritte delle creste di pollastro cotte in un Bianco , e tra una lingua , e l'altra delle croste di pane fritte color d' oro , all'intorno vi farete una Guarnizione di uovette nonnate , imbianchite , tolta la pellicola , e che non siano dure , o di carote e torsuti , intagliati propriamente , e cipolline , cotto il tutto a parte , servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. 1. pag. 65.* *Ling.*

*Lingue d' Agnello Agro-dolce .*

*Orduvre* = Allorchè le lingue di agnello saranno cotte per metà con acqua , e sale , levategli la pelle , lardatele per traverso di lardelli sottili di lardo , e prosciutto , poi mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , una fetta di prosciutto , due scalogne , uno spicchio d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse , la quarta parte d' una foglia d' alloro , poco sale , poco brodo , copritele con un foglio di carta , fatele finire di cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte scolatele dalla bresa , asciugatele dal grasso , tagliatele per mezzo senza dividerle del tutto , ovvero intiere , aggiustatele sopra il piatto , e servitele con sopra una Salsa Agro-dolce , che troverete il modo di farla nel *Tom. 1. pag. 77.*

*Lingue di Agnello alla Provenzale .*

*Orduvre* = Tagliate delle cipolle in filetti come per una Salsa Roberta , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , a metà della cottura aggiungeteci un poco di farina , petrosemolò , prugnoli , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , poco sale , pepe schiacciato ; bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , un poco di Culi , e altrettanto Sugo . Fate bollire fin tanto che le cipolle siano cotte ; allora mettetele le lingue di agnello cotte , e ben pulite dalla pelle , fategli prender sapore una mezz' ora nella salsa ; abbiate delle croste di pane fritte nel butirro ; aggiustate le lingue sopra il piatto , le creste all' intorno , versateci la Salsa sopra , che stia bene di sale , e sia di buon gusto .

*Lin-*

*Lingue di Agnello alla Besciamella.*

*Orduvre* = Quando le lingue di agnello saranno imbianchite , pulite , e cotte in una buona bresa , tagliatele per mezzo , o in grossi filetti . Prendete il piatto che dovete servire , stendeteci sopra mezzo dito di Besciamella , e sopra aggiustateci le lingue , copritele con altrettanta Besciamella , panatele di mollica di pane grattata fina , fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitele con sopra un poco di Sugo chiaro . Il Culi alla Besciamella vedetelo nel *Tom. I. pag. 12.*

*Lingue di Agnello al Parmigiano.*

*Orduvre* = Fate una salsa con fiore di latte , butirro , culi , sugo , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , un poco di noce moscata , fatela stringere sopra il fuoco , e che non sia nè troppo densa , nè troppo liquida , stendetene sul piatto la metà con parmigiano grattato sopra . Aggiustateci sopra le lingue di agnello cotte in una bresa , o nell' acqua , e sale , e ben pulite dalla pelle , tagliate in mezzo per lungo senza esser divise , copritele del resto della salsa , e sopra parmigiano grattato , aspergete il tutto con un poco di butirro chiarificato , fate prendere un bel color d' oro al forno , e servite con sopra un poco di Sugo chiaro .

*Lingue di Agnello all' Emery.*

*Orduvre* = Dopo che le lingue di agnello saranno mezze cotte nell' acqua , e sale , e ben pulite dalla pelle , lardatele per traverso di grossi lardelli di lardo , e prosciutto . Fatele finir di cuocere in una picciola bresa , fatta con un bicchiere di vino bianco consumato per metà ,

un poco di brodo , un mazzetto d' erbe , una cipolletta con due garofani , uno spicchio d' aglio , e coprite con un foglio di carta . Quando saranno cotte fatele raffreddare , involtatele tutt' all' intorno con una farsa di Chenef delicata , che troverete la maniera di farla nel *Tom. IV. Cap. 1.* , copritele di rete dello stesso animale , che farete tenere con uovo sbattuto , panatele di mollica di pane fina ; aggiustatele sul piatto , fategli prendere colore al torno , e servitele ben digrassate , con sotto una Salsa all' Acido , o Poevrada . Vedete *Tom. I. pag. 68.* , e 70.

*Lingue di Agnello alla Berten .*

*Orduvre* = Quando le lingue di agnello saranno farsite come le precedenti , prima d' avvolgerle colla rete , copritele tutte all' intorno di fettine di vitella mongana molto sottili , e ben battute ; involtatele di rete , fatele cuocere con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo , un pezzetto di prosciutto , poco sale , copritele con un foglio di carta . Quando saranno cotte digrassate la Salsa , aggiustateci un poco di Spagnuola , o Culi per legarla , levate il prosciutto , fate consumare al suo punto , e servite con sugo di limone .

*Lingue di Agnello alla Tedesca .*

*Orduvre* = Allorchè le lingue di agnello saranno cotte nell' acqua e sale , e speluccate dalla pelle , tagliatele per metà senza dividerle , conditele con butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , e fategli prendere un bel color d' oro d' ambe le parti sulla gratella . Fate una Salsa con un poco di butirro , prugnoli , un mazzetto  
d'er-

d' erbe , con uno spicchio d' aglio , due garofani , una cipolletta ; passate sul fuoco , metteteci un poco di farina , bagnate con brodo ; un mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , sale , pepe , fate cuocere , e ridurre al suo punto ; allora levate il mazzetto , e legate la Salsa con una liason di tre rossi d' uova , sugo di limone , e servite sulle lingue .

*Lingue di Agnello Panate .*

*Orduvre* = Quando le lingue di agnello saranno cotte come le precedenti , tagliatele in due parti divise , conditele sopra un piatto , con butirro squagliato , sale , pepe schiacciato ; allorchè saranno quasi fredde , mescolate un rosso d' uovo nel butirro , ungeteci bene i pezzi di lingua , panateli di mollica di pane ben fina , fategli prendere un bel color d' oro sulla grattella a fuoco leggiero , e servitele con sugo di limone , e sotto una Salsa alla scalogna , che potete vedere all' Articolo delle Salse *Tom. I. pag. 91.*

*Lingue di Agnello alla Burgioese .*

*Orduvre* = Fate cuocere delle lingue di agnello , o con acqua e sale , ovvero in una picciola bresa , dopo di averle ben pulite dalle pelli , e servitele intiere , ovvero spaccate in mezzo , con qualunque Salsa , o Ragù di vostro genio . Le Salse Ascè , di Capperi , e Piccanti , sono le più adattate a questa vivanda , oppure dei Ragù di piselli , di cipollette , di olive ec. Si le Salse , che i Ragù , le une si possono vedere nel *Tom. I. Cap. I.* , gli altri nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Lingue di Agnello in Rissole .*

*Orduvre* = Tagliate in filetti nella loro lunghezza delle lingue di agnello cotte allessò , o in una bresa , allorchè saranno fredde , ponete intorno d'ogni filetto della farsa di Chenef , o altra farsa fina ben condita , e all'intorno della farsa vi porrete una pasta mezza Sfoglia , o Brisè fina , stesa assai sottile , indorate con uovo sbattuto , e fate friggere come le Rissole , e servitele ben calde . La Farsa la potete vedere nel Tom. IV. Cap. I. La pasta Sfoglia , e Brisè nel Tom. IV. Cap. IV.

*Lingue di Agnello alla Poêle .*

*Orduvre* = Spiluccate delle lingue di agnello mezze cotte , e lardatele di grossi lardelli di lardo , e prosciutto , mettete nel fondo di una cazzarola qualche fettina di vitella imbianchita , e una fetta di prosciutto , e sopra le lingue ; conditele con sale , pepe schiacciato , un poco di butirro , petrosemolò , prugnoli , cipolleffa , una punta d'aglio , il tutto trito , copritele di fette di lardo , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con picciolo fuoco sotto , e sopra per lo spazio di mezz' ora . Quando saranno cotte levate il lardo , digrassate la Salsa , aggiungeteci un poco di culi per legarla , fatela consumare al suo punto , e servitela sopra le lingue , con sugo di limone .

*Lingue di Agnello in Cassettine .*

*Orduvre* = Tagliate in fettine fine per traverso delle lingue di agnello cotte in una bresa . Abbiate delle cassettime di carta fritte con olio ,

olio , o strutto , metteteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cotta , che troverete il modo di farla nel *Tom. IV. Cap. I.* , fate un suolo di farsa , e uno di lingue , finchè la cassetina sarà piena , terminando colla farsa , indorate sopra con uovo sbattuto , panate con mollica di pane fina , aspergete con butirro chiarificato . Fate prendere colore al forno , e servite ogni cassetina con un poco di Sugo chiaro , e sugo di limone .

*Lingue di Agnello in Bigné .*

*Orduvre* = Quando le lingue di agnello saranno cotte allessò , o in una bresa , tagliatele in filetti , intingetele in una pastella da frittura , fatele friggere di un bel colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno .

*Lingue di Agnello in ogni maniera .*

*Orduvre* = Le lingue di agnello , di castrato , di capretto , di abbacchio , si preparano tutte nella stessa guisa , e in molte diverse maniere ; cioè dopo imbianchite , nettate , e lardate per traverso , cotte in una bresa , le potete servire intiere , o tagliate nel mezzo , con qualunque Salsa , Ragù , Salsa d' erba , o Guarnizione secondo la stagione . Le Salse un poco rilevate sono le migliori . Sulla Gratella , al Forno , in Torta , ma di queste ne parlerò all' Articolo della Pasticceria *Tom. IV. Cap. IV.* Fritte ripiene nel mezzo con farsa di Chenef . Cotte al Gratino , in Granada , in Certrosa , in Sortù ec. ma in questo caso bisogna stropicciarle con un poco di nitro , due , o tre giorni prima di cuocerle .

*Code di Agnello glassate .*

*Orduvre* = Prendete sei belle code di agnello tagliate corte , fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , imbianchitele all' acqua bollente , mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , uno spicchio d' aglio , brodo , poco sale , copritele di fette di lardo , e un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte passate il fondo al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo buono , due cucchiaini di sugo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci il di sopra delle code , e servitele con sotto una Salsa di spinaci , o d' indivia , o un Culi di pomodoro , ovvero un Culi di fagioli , o di pomi di terra . Tutte queste Salse , e Culi le troverete nel *Tom. 1. Cap. 1.*

*Code di Agnello alla Fiamminga .*

*Orduvre* = Abbiate sei code di agnello imbiancate all' acqua bollente , mettetele in una picciola marmitta con sei mazzetti di cavoli Bolognesi imbianchiti all' acqua bollente , e legati propriamente , un pezzo di prosciutto , una cipolla , con tre garofani , una carota , sale , pepe , e brodo . Fatele cuocere a picciolo fuoco ; a mezza , e più cottura aggiungeteci una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente , sei salciccie di buona qualità . Quando il tutto sarà cotto , scolate i cavoli , asciugateli con un panno pulito , aggiustate le code sul piatto , tramezzatele con i cavoli , le cipollette intorno , le salciccie tolta la pellicola sopra i cavoli , e versateci sopra una buona Salsa alla Spagnuola , ovvero una Salsa

fatta con butirro, culi, due rossi d'uova crudi, un filetto d'aceto, sale, e pepe schiacciato stretta sul fuoco, e servita sopra i cavoli, e le code.

*Code di Agnello alla Melfi.*

*Orduvre* = Fate cuocere sei belle code di agnello in una bresa leggiera, o allessa nella marmitta. Quando saranno cotte, conditele sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Allorchè saranno quasi fredde, mescolate col butirro un rosso d'uovo crudo, ungeteci per tutto le code, panatele di mollica di pane ben fina, e fategli prendere un color d'oro alla grattella, sopra un fuoco leggiero, e servitele con sotto una Salsa fatta con buon sugo di manzo, scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e 'sugo di limone.

*Code di Agnello al Parmigiano.*

*Orduvre* = Quando le code di agnello saranno cotte in una bresa, scolate, e raffreddate, infarinatele leggermente, indoratele con uovo sbattuto, panatele metà mollica di pane grattato, e metà parmigiano grattato, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

*Code di Agnello all' Italiana.*

*Orduvre* = Prendete sei code di agnello cotte in una bresa, e rinfredde, mettete nel fondo del piatto una salsa fatta con Italiana bianca, butirro, poco sale, pepe, e scaldata sul fuoco, ponetene la metà nel fondo del piatto con parmigiano grattato sopra, accomodateci le code, copritele col restante della salsa, e parmigiano grattato, aspergete il di sopra con butirro

irro chiarificato, fate prendere colore al forno, e servite con un poco di Sugo chiaro.

*Code di Agnello in Canapè.*

*Antrè* = Tagliate delle fette di mollica di pane della grandezza delle code di agnello, e frigatele con butirro di un bel color d'oro. Abbiate altrettante code di agnello cotte in una buona bresa; prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di culi, mescolato con fiore di latte, e sopra parmigiano grattato, aggiustateci sopra le code per coltello, tramezzate colle fette di pane fritte, ben strette le une contro le altre, scaldate un poco di butirro, mescolateci un rosso d'uovo crudo, un poco di mostarda, ungeteci con un pennello di penne polito, tutto il di sopra, panate di mollica di pane fina, fate prender colore ad un forno temperato, o sotto un coperchio da campagna. Quando averà formato un picciolo gratino nel fondo del piatto, scolate bene il grasso, e servite con un pochino di Biondo di mongana, o altro brodo chiaro, ove avrete stemperato un poco di mostarda.

*Code di Agnello in Tortigliè.*

*Antrè* = Abbiate sei code di agnello cotte in una bresa, e delle picciole cipolle imbianchite, e cotte con brodo, un pezzo di prosciutto, e un poco d'anasi involti in un pannolino. Quando il tutto sarà cotto, prendete un pane tondo di ott' oncia, o più piccolo, scrostatelo come per la zuppa, levategli tutta la mollica facendo una picciola apertura al di sopra, fatelo friggere nel butirro, o nello strutto d'un bel color d'oro, riempitelo poscia di un Ragù fi-

nito di buon gusto d'animelle, fegatini, prugnoli, tartufi, culi di carciofi, o piselli, secondo la stagione, Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* il modo d'apprestare i diversi Ragù. Prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di culi, e parmigiano grattato, e nel mezzo il pane ripieno, e chiuso nel sito ove è stato bucato; sopra il pane accomodateci le code di agnello colla parte grossa all'ingiù, ed il resto in punte tortigliate, tramezzate tutte colle cipolline poste simetrialmente; aspergete tutto il di sopra di culi nel quale avrete mescolato un rosso d'uovo crudo, e panate con parmigiano grattato. Fate glassare leggermente al forno, o sotto un coperchio da campagna, e servite con poca Salsa alla Spagnuola, che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* o Culi.

*Code di Agnello in Certrosa.*

*Antrè* = Tagliate corte sei belle code di agnello, fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, e imbianchitele un momento all'acqua bollente, ponetele in una picciola marmitta, con dodici mazzetti di cavoli Bolognesi, imbianchiti, e legati propriamente, un pezzo di ventresca tagliata in fette sottili tenenti alla cotena, un pezzo di prosciutto, qualche fetta di manzo ben battuta, una cipolla con tre garofani, sale, pepe sano, brodo. Fate bollire dolcemente finchè le code, ed i cavoli saranno cotti. Allora prendete, una cazzarola della grandezza dell'*Antrè* che volete fare, copritela tutta al di dentro di fette di lardo. Vedete la Certrosa di lingua di manzo nel *Tom. I. pag. 104.* Guarnite il fondo di carote, torzuti, rape, il tutto intagliate  
pro-

propriamente , e cipollette , cotto ogni cosa con buon brodo , e un pezzetto di prosciutto ; all' intorno poneteci le code colle punte all'inghiù, e colla parte più bella sopra il lardo , e che non sopravanzino all'altezza della cazzarola , tramezzatele di teste di selleri , e piedi di lattuga cotte egualmente , nel mezzo metteteci i cavoli ben spremuti , ed asciugati . Quando la cazzarola sarà piena , premeteci sopra un panno polito a molti doppi ; acciò n' esca tutta l'umidità . Finitela , e servitela come troverete descritto alla Certosa di Lingua di Manzo .

*Code di Agnello in Hoscepot .*

*Antrè* = Prendete sei code di agnello , dopo di averle fatte sgorgare come le precedenti , imbianchitele all' acqua bollente , ponetele entro una picciola marmitta con brodo , e poco sale , dopo un' ora , e più di cottura , aggiungeteci mezza libbra di ventresca imbianchita , e tagliata in fette tenenti alla cotena , cipollette , carote , rape , panè , un mazzetto di teste di selleri , il tutto imbianchito , e intagliato propriamente , fate finire di cuocere . Quando il tutto sarà cotto , passate il brodo al setaccio , digrassatelo , mettetelo in una cazzarola , fatelo consumare al punto di una glassa ; aggiustate le code sopra il piatto che dovete servire , accomodateci tutte l' erbe propriamente all' intorno , e glassate con un mazzetto di penne polite tutto il di sopra colla glassa ; ponete un poco di culi nella cazzarola , con due cùcchiaj di brodo buono , o consomè ; fate scaldare , e distaccare la glassa che è restata attaccata nella cazzarola , passate al setaccio , aggiungeteci

teci un poco di pepe schiacciato ; abbiate attenzione al sale , e servite nel fondo del piatto senza versare ove è la glassa .

*Code di Agnello in diverse maniere .*

*Orduvre* = Quando le code di agnello saranno cotte alla bresa le potete servire con diverse Salse ; si possono anche servire alla Sente-minult , ovvero dopo che sono ben asciugate le potete indorare con uovo sbattuto , panare di mollica di pane , e friggerle nello strutto ; come anche fargli prender colore sulla gratella , mescolando allora un poco di grasso della bresa nell' uovo , e servirle senza Salsa , ma con una Remolada in una salsiera . Potete ancora dopo che sono cotte alla bresa servirle con qualunque Ragù , secondo la stagione , tanto glassate , che naturali . Le code di agnello , di castrato , di capretto , di abbacchio , si preparano nella stessa guisa . All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* parlerò ancora qualche poco delle Code .

*Granelli di Agnello Fritti .*

*Orduvre* = Prendete quella quantità di granelli , che avete di bisogno , tagliateli nel mezzo per lungo , levategli la prima , e seconda pelle premendo col dito , poscia tagliateli in più pezzi , secondo la loro grossezza , avvolgeteli in un panno pulito con un poco di sale . Quando sarà il momento di servire , abbiate una padella al fuoco con strutto vergine , bagnate i granelli con un poco d'acqua e uovo sbattuto mescolato insieme , infarinateli , spazzateli bene dalla farina , e poneteli nella padella ; avendo attenzione che lo strutto sia ben caldo , ed il fuoco

co allegro: Allorchè saranno quasi cotti, gettate nella padella un pugno di foglie di salvia, e di petroseuolo, subito che quest'erbe saranno divenute croccanti, levate i granelli dalla padella, poneteli sopra un panno pulito, e serviteli subito, che siano di un bel color d'oro. V'ha chi frigge la salvia dappoi, ma questo poco importa.

*Granelli di Agnello al Residente.*

*Orduvre* = Abbiate quattro belli granelli alquanto grossi, e tutti eguali, tagliateli nel mezzo, levategli la pelle, avvolgeteli in un panno con un poco di sale. Fate otto cassetine di mollica di pane ovali d'una grandezza poco più picciola che la metà dei granelli, friggetele nello strutto d'un bel color d'oro. Quando saranno fredde, guarnitegli tutto il di dentro con farsa di Gratino cotta, che troverete al *Tom. IV. Cap. 1.* mettetele sopra un piatto a un forno molto temperato; allorchè sarete nel momento di servire, friggete i mezzi granelli come i precedenti, senza salvia, e di un bel colore, scolateli bene dal grasso, prendete il piatto delle cassetine, ponete dentro ogni cassetina mezzo granello colla parte curva al di sopra, fategli un taglio nel mezzo per lungo alquanto profondo, e poneteci ritta una o due belle creste di pollastro cotte in un bianco, spremeteci un poco di sugo di limone, e servite ciascheduna cassetina con una Salsa alla Spagnuola, o Culi. Vedete la Salsa pag. 62. Tom. I.

*Granelli di Agnello in Anitrelle .*

*Orduvre* = Prendete sei , o otto granelli eguali , levategli la pelle senza offendere la carne , e involtateli con un poco di sale in un panno pulito . Fate altrettante cassettime di mollica di pane della grandezza dei granelli , friggetele come le precedenti . Quando saranno fredde guarnite il di dentro di farsa di Gratno . Nel momento di servire bagnate i granelli con un poco d'acqua , e uovo sbattuto , infarinateli , e friggeteli di un bel color d'oro , senza salvia , subito fritti scolateli dal grasso , poneteli entro le cassettime di pane , che la metà del granello resti al di fuori , infilategli in una delle estremità , cioè la più grossa un becco fatto di zampetto di pollastro , come si pratica nelle coscie di pollastro in Anitrelle , nelle parti laterali fategli un taglio alquanto profondo , in ciascheduno de' quali incastrerete una cresta di pollastro cotta prima in un bianco , e la coda , glie la formarete con una fetta di carota cotta , e intagliata a guisa di ventaglio , infilata nell'altra estremità , mediante un taglio colla punta del coltello . Tuttociò devesi fare colla maggior prontezza possibile , avendo di già pronto quanto bisogna , e servite ogni cassettime con sugo di limone , e una Salsa all'Italiana rossa , o Culi , ma poca . La Salsa *Tom. I. pag. 65.*

*Granelli di Agnello in Gamberi .*

*Orduvre* = Quando i granelli di agnello saranno fritti intieri , e accomodati nelle cassettime come i precedenti . Prendete altrettanti gamberi grossi come i granelli , fateli cuocere con poc'acqua e sale , levategli la conchiglia di

sopra , e copriteci con essa i granelli , infilategli nei lati le medesime zampe dei gamberi , mondate le code , e mettetele nell' estremità del granello ; il tutto disposto in guisa che rassembri un gambero , e colla maggior prontezza . Servite le cassetine con una Salsa al culi di gamberi , che vada un poco a coprire il fondo del piatto .

*Granelli di Agnello in Atelette .*

*Orduvre* = Tagliate de' granelli in dadini non tanto piccoli , imbianchiteli un momento all' acqua bollente , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con un poco di brodo bianco , ed un pochino di vino bianco consumato per metà , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Fate cuocere un poco , e consumare la salsa , che sia ben ristretta , versate sopra un piatto . Quando sono freddi mescolateci un rosso d' uovo crudo , infilate a spedini di argento , o di legno con più salsa intorno che sia possibile , panateli di mollica di pane grattata fina , e nel momento di servire fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella . Serviteli con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa chiara con tre scalogne trite , ovvero un buon Sugo di manzo .

*Granelli di Agnello alla Crema .*

*Orduvre* = Questi si tagliano in fettine , s' imbianchiscono , si passano , e si cuociono come i precedenti , con la sola diversità che si bagnano con fiore di latte , ed un poco di brodo

Luo-

buono bianco . Osservate che la salsa sia ristretta . Quando sono freddi mettetele due rossi d' uova crudi , mescolate bene , riempitene delle cassetine di carta fritte , panate sopra di mollica di pane grattata fina , aspergete con butirro squagliato , fate cuocere al forno di un bel colore , e servite con sopra un' idea di Sugo chiaro con agro di limone .

*Granelli di Agnello alla Puletta .*

*Orduvre* = Dopo che averete levato la pelle ai granelli , tagliateli intieri per traverso in tante rotelle alquanto grosse , imbianchiteli come sopra , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un pugno di prugnoli freschi ben puliti , e conditeli , finateli , e serviteli , esattamente come i Tenerumi di mongana alla Puletta Olandese , levando il prosciutto e mazzetto . Vedetela nel *Tom. I. pag. 187.* con crostini di pane fritti intorno .

*Granelli di Agnello in diverse maniere .*

*Antré* = I granelli , quando sono di buona qualità , e levati dalla pelle , li potete servire esattamente come le animelle di capretto . Tagliati a rotelle , a spicchi , per metà , e se sono piccioli interi . Vedete questo Articolo dalla *pag. 96.* fino a 101 .

Non si può negare che si fanno molte vivande di granelli di agnello , ma quasi tutte hanno i medesimi principj ; avendo osservato che i granelli cotti in bresa , passati alla cazzarola , cotti con culi , o in altra guisa , non sono così saporiti come quando sono stati prima fritti , mentre la frittura gli digerisce , e gli disecca  
il

Il flemma vischioso , e mucillagine che contengono . La miglior maniera dopo la frittura , è quella d' imbianchirli un momento all' acqua bollente , e poi farli cuocere in un culi ristretto con qualche fetta di prosciutto , ovvero in un culi di prosciutto ; ma a fuoco allegro , e nel momento di servire ; questo culi non è buono per servire di Salsa .

*Animelle di Agnello .*

Queste si apprestano come quelle di Capretto , e di Abbacchio , onde ne parlerò all' Atticolo del Capretto .

*Cotelette di Agnello .*

*Antré* = Le cotelette di agnello si possano apprestare in tutte quelle maniere , come le cotelette di castrato , e di capretto ; cioè panate , e cotte sulla gratella , con sotto una Salsa chiara alla scalogna , o in Papigliotta , o al Naturale ec. , o come si vuole . Vedete l' Articolo del Castrato , del Capretto , ed anche quello delle Cotelette di vitella mongana , potendosi in qualche parte preparare come le medesime .

**Del Capretto .**

*Osservazioni del Capretto .*

Il capretto è un picciolo animale figlio della Capra e del Becco , sommamente delicato , stimato , e servito sulle migliori mense . La sua carne è leggiera , nutrisce molto , produce un buon nutrimento , e si digerisce con facilità ; ma a misura che il capretto cresce in età diviene dura , secca , e di un' odore disgustoso , ingrata al gusto , e difficile a digerirsi .

La

La carne del capretto è temperata in tutte le sue parti, conviene in tutti i tempi, ma più l'Inverno e Primavera, che in altra stagione. L'uso di questo alimento viene stimato salubre per le persone sedentarie, o che faticano poco.

Devesi scegliere il capretto giovane di circa un mese, ancor lattante, che non abbia mangiato erba, e che abbia la carne bianca, tenera, grassa, delicata, e grata al gusto. Più il capretto è giovane, e più abbonda di sugo oleoso e balsamico, che lo rende nutritivo, e proprio a produrre degli ottimi effetti.

In Roma ci vengono recati i capretti da diverse parti, ma quelli provenienti da Civitavecchia vengono riputati i migliori; e di fatti questi capretti sono grossi, grassi, e di un sapore eccellente. Quando i capretti si vogliono rendere più esquisiti, e delicati si fa loro poppare due capre.

La stagione de' capretti principia da Novembre, e dura quasi a tutto Giugno; ma il tempo in cui sono migliori è dalla fine di Dicembre a tutto Marzo. Il capretto, come tutte le altre carni lattanti, in qualunque maniera si prepari nella cucina, si deve mangiare sempre ben cotto. Il maschio è molto migliore della femmina.

Nella Puglia sonovi de' capretti di un sapore molto aggradevole, grassi, grossi, ben nutriti, e di carne bianchissima. Nella Toscana, Stato Romano, Lombardia, ed altri paesi d'Italia non si manca neppure di ottimi ed eccellenti capretti.

Quan-

Quando questo animale giunge ad una certa età diviene Becco ; ed allora la sua carne è d'un sapore assai forte e disgustevole , sopra tutto quando l' animale ritrovasi in calore .

*Teste di Caprette alla Pulette .*

*Antrè* = Immergete due teste di capretto nell' acqua bollente per nettarle dal pelo , ovvero nell' acqua tiepida movendole sopra il fuoco finchè verrà via il pelo ; tagliategli le ossa delle mascelle fino agli occhj , fatele sgorgare un poco nell' acqua , imbianchitele all' acqua bollente , e fatele poscia cuocere con brodo , qualche fetta di limone senza scorza , un mazzetto di petrose-molo con uno spicchio d' aglio , una cipolletta , due garofani , timo , alloro , basilico , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , due fette di lardo , un pezzo di prosciutto , sale ; copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte , scolatele , ponetele sul piatto , o in una cazzarola d' argento , scopritegli il cervello , e servitele con sopra una Salsa alla Pulette , fatta in questa maniera . Prendete dei prugnoli lavati , e mondati , passateli in una picciola cazzarola con un pezzetto di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse con una cipolletta , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo , bagnate con Italiana bianca , oppure metteteci un poco di farina , e bagnate , fate bollire dolcemente . Allorchè i prugnoli saranno cotti , e la Salsa consumata al suo punto , digrassate , legate con una liason di tre rossi d' uova stempe-

perata con un poco di brodo freddo, sugo di limone, e servite sopra le teste.

*Teste di Capretto al Sultano.*

*Antrè* = Tagliate in dadini dei prugnoli, e tre o quattro animelle di capretto imbianchite, mettele in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un mazzetto di petrosemolò con uno spicchio d'aglio una cipolletta e un pezzo di carota, passate il tutto sopra il fuoco, aggiungeteci un pochetto di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culi, e due cucchiaj di consomè, o altro brodo bianco, lasciate bollire, e consumare a poca Salsa, aggiungeteci nel fine dei fegatini di pollo, imbianchiti, e tagliati egualmente in dadini. Abbiate due teste di capretto quasi cotte come le precedenti, levategli le lingue che tagliarete in dadini per metterle nel Ragù, levate li cervelli, ed in luogo vi porrete il Ragù suddetto, con un poco di sugo di limone, e li cervelli sopra al Ragù tagliati in fette, ungetegli tutto di sopra col resto della Salsa nella quale avrete mescolato un rosso d'uovo crudo, panate di mollica di pane grattata, aspergete sopra leggermente con butirro squagliato, fate prendere colore al forno, e servite con sotto una Salsa al Sultano, che troverete alla pag. 87.  
Tom. 1.

*Teste di Capretto alla Pysce Verte.*

*Antrè* = Abbiate due teste di capretto nettate, ed imbianchite come quelle alla Palette. Ponetele a cuocere con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, poco brodo, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco

consumato per metà , un mazzetto di petrose-  
molo con una cipolletta uno spicchio d'aglio  
due garofani e un poco di basilico , sale , pepe  
schiacciato , coprite con un fogliò di carta .  
Quando saranno cotte , passate il fondo al se-  
taccio , digrassatelo , fatelo consumare al punto di  
una Salsa , aggiungeteci un pezzo di butirro ma-  
neggiato nella farina , una buona quantità di pe-  
trosemolo trito fino imbianchito all' acqua bollente,  
e ben spremuto , fate stringere sopra il fuoco ,  
e servite con sugo di limone sulle teste di capret-  
to , il cervello scoperto .

*Teste di Capretto alla Mordienne .*

*Antré* = Aggiustate due teste di capretto , co-  
me alla Pulette , fatele sgorgare nell' acqua tie-  
pida , e imbianchire all' acqua bollente ; pone-  
tele in una picciola marmitta , con fette di lar-  
do , tre fette di limone senza scorsa , un pez-  
zo di prosciutto , brodo , sale , pepe sano . Fa-  
te cuocere lentamente , e servitele col cervello  
scoperto , e ben scolate , con una Salsa fatta in  
questa maniera . Mettete in una cazzarola due  
cucchiaj d' olio , una fetta di prosciutto , dei  
prugnoll triti , un mazzetto di petrosemolo  
con una cipolletta due spicchi d' aglio basili-  
co due garofani un pezzo di carota , passate  
sul fuoco , aggiungeteci un bicchiere di vino di  
Sciampagna , o altro vino bianco consumato per  
metà , fatelo consumare di nuovo , poscia un  
buon pizzico di farina , bagnate metà consomè ,  
o altro brodo bianco , e metà sugo , che il co-  
lore divenga biondo , fate bollire dolcemente ,  
e ridurre al punto d' una Salsa , levate il maz-  
zetto , il prosciutto , digrassate , e servite sopra  
le teste con sugo di limone .

*Te-*

*Teste di Capretto alla Flamande.*

*Antré* = Quando a due belle teste di capretto saranno tolte le mascelle , sgorgate , imbianchite , e cotte in una bresa bianca , le servirete con una Salsa fatta con due , o tre rossi d' uova crudi , sugo d' agresto , o sugo di limone , petroseuolo trito imbianchito , un pezzo di butirro , un poco di culi , fate stringere sul fuoco , avendo attenzione che l' uova non si lacerino , e servitelà sopra le teste il cervello scoperto .

*Teste di Capretto all' Italiana.*

*Orduvre* = Allorchè le mezze testicciuole di capretto saranno fritte come è descritto qui sotto le potete servire con sopra una buona Salsa Agrodolce , che troverete nel *Tom. I. pag. 77.* , oppure infarinarle , indorarle , e panarle , e farle cuocere sopra una tortiera con butirro squagliato . Quando saranno di un bel color d' oro d' ambe le parti , servitele con sotto una Salsa di spinaci , o d' altr' Erba ben condita .

*Teste di Capretto Fritte.*

*Orduvre* = Quando le teste di capretto saranno ben pulite , e cotte nell acqua , lasciatele un poco raffreddare , poscia spuntategli le orecchie , spaccatele per mezzo , e dissossatele senza romperle , levategli il nero degli occhi , appropriate la metà del cervello sopra ad ogni mezza testa , e lasciatele raffreddare . Poco prima di servire infarinatele , indoratele con uovo sbattuto , frigatele nello strutto di un bel color d' oro , e mangiatele con sugo di limone , sale , pepe schiacciato , e petroseuolo fritto .

*Teste di Capretto in diverse maniere .*

*Antrè* = Aggiustate , e imbianchite due teste di capretto , fatele cuocere con brodo , due fette di limone senza scorza , fette di lardo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosemolò con uno spicchio d'aglio , cipolletta , timo , basilico , persa , sale , pepe sano . Quando saranno cotte scolatele dalla bresa , mettetele sul piatto , scopritegli il cervello , e servitele con quella Salsa , o Ragù che più sarà di vostro genio , come per esempio' una salsa alla Spagnuola , all' Italiana rossa , alla Liason , alla Rena , ai Tartufi , alla Nompareglie ; ovvero al Ragù di piselli , alla Massedoene , alle Cipollette , alli Prugnoli , all'Agresto ec. Per farle in quest' ultima maniera mettete due cucchiaj di sugo di agresto chiarificato in una cazzarola , un poco di brodo bianco , un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina , petrosemolò trito imbianchito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra le teste .

*Animelle di Capretto Fritte .*

*Orduvre* = Le animelle di capretto , di abbacchio , e di agnello si apprestano tutte nello stesso modo ; non solo fritte , ma eziandio in qualunque altra maniera . Per friggerle dunque imbianchitele all'acqua bollente , spiluccatele da tutto ciò che hanno intorno , infarinatele , e friggetele come i grappelli , di un bel colore dorato , e servitele subito . Alcuni l' indorano , ed altri le panano , ma la miglior maniera è d' infarinarle solamente . Potete anche friggerle crude , cioè dopo che le avete pulite , marina-

tele con sale , pepe schiacciato , fusti di petrosemolo , fette di cipolla , uno spicchio d'aglio , mezza foglia di alloro , un poco di brodo , altrettanto aceto bianco . Poscia asciugatele , infarinatele , fatele friggere di bel colore , e servitele ben calde , con petrosemolo fritto intorno . Se non le volete marinare poco importa .

*Animelle di Capretto alla Singarà .*

*Orduvre* = Prendete otto belle animelle di capretto , che siano di cuore , imbianchitele all'acqua bollente , e fatele cuocere come quelle di mongana alla Singarà , che potete vedere al *Tom. I. pag. 177.* , e servitele con sotto altrettanti crostini di mollica di pane fritti nel butirro , o nello strutto di bel colore .

*Animelle di Capretto in Cassettine .*

*Orduvre* = Quando le animelle di cuore di capretto saranno cotte alla Singarà , abbiate altrettante cassettime di mollica di pane fritte , della grandezza delle animelle , guarnitele dentro tutte all'intorno di farsa di Gratino cotta , tenetele un poco a un forno assai temperato , e nel momento di servire ponete ogni animella nella sua cassettime senza il prosciutto , glassatele , e servitele con una Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* , o Culi , e sugo di limone . La farsa al Gratino la troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Animelle di Capretto in Atelette .*

*Orduvre* = Prendete delle animelle di capretto , o di abbacchio , la quantità che vi bisogna , imbianchitele all'acqua bollente , nettatele , tagliatele in dadini non tanto piccioli , passatele sul fuoco in una cazzarola , con un pezzo di bu-

butirro , sale , e pepe schiacciato , quando sarà consumato il loro sugo , aggiungeteci un poco d' Italiana bianca , o invece un poco di farina , e bagnate con brodo bianco . Fate cuocere un quarto d' ora dolcemente , che siavi poca salsa ; poscia versatele in un piatto , giuste di sale . Quando sono quasi fredde infilate i dadini a spiedini d' argento , o di legno ben coperti della loro salsa . Abbiate in un altro piatto un poco di butirro squagliato , mescolatelo con un rosso d' uovo , intingeteci per tutto li spiedini , e panateli di mollica di pane grattato fino . Poco prima di servire fategli prendere un bel colore d' oro sulla gratella a fuoco lento ; serviteli con sugo di limone , e sotto una Salsa chiara di vostro genio . Si possono anche servire con sotto una Salsa d' erba , o legata . Le animelle di mongana , e di agnello si possono apprestare nella stessa guisa , ma queste vogliono più cottura . Alcuni tramezzano i dadini d' animelle , con fettine di prosciutto , fegatini di pollo imbianchiti , culi di carciofi cotti , crostini ec. ma le vere atelette devono essere tutte di animelle , o di mongana , o di capretto , o di abbacchio .

*Animelle di Capretto al Gratio .*

*Orduvre* = Abbiate otto cassettime di carte rotonde , fritte leggermente nello strutto di un color d' oro ; guarnitele al di dentro di una farsa di Gratio cotta , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* Prendete altrettante animelle di cuore di capretto , imbianchite , e passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , sale , e pepe schiacciato ; ponete ciascuna animella nella sua

cassettina, copritela con una fetta di lardo imbianchita in un poco di brodo, grande quanto la circonferenza della cassetta, mettetele sopra una tortiera per un quarto d'ora ad un forno temperato; poscia levategli il lardo, scolate il grasso, e servitele con sugo di limone, e una Salsa all' Italiana rossa, che troverete alla pag. 65. Tom. I.

*Animelle di Capretto alli Piselli fini.*

*Orduvre* = Passate sul fuoco in una cazzarola le animelle di capretto imbianchite all' acqua bollente, la quantità che avete di bisogno, come quelle di mongana all' Olandese. Vedete Tom. I. pag. 187., aggiungeteci soltanto dei piselli fini, e finitele nello stesso modo, ma senza petrosimolo trito. Se volete farle al Rosso, bagnatele col cullì, ovvero metteteci un poco di farina, e bagnatele col sugo, e un poco di brodo bianco.

*Animelle di Capretto alla Massedoene.*

*Orduvre* = Quando le animelle di capretto saranno cotte come all' Inglese.; prima di legarle colla liason, aggiungeteci qualche carciofoletto ben mondato, e tagliato in quarti, o culo di carciofo tagliato egualmente, qualche fagiololetto verde, qualche fava mondata dalla seconda buccia, qualche punta di sparago, il tutto imbianchito all' acqua bollente, e cotto con un poco di brodo bianco di sostanza. Fategli prendere un poco di sapore colle animelle, legatele colla liason, e servitele con sugo di limone. Potete anche servire le animelle di capretto glassate al naturale, o piccate e glassate sopra un Ragù alla Massedoene, che troverete all' Articolo dei Ragù Tom. IV. Cap. I.

*Animelle di Capretto alla Duchessa .*

*Orduvre* = Queste si preparano come quelle di mongana . Vedete *Tom. I. pag. 176.* , e si servono con sotto una Salsa d'erbe , o un Culi colorito , o una Salsa chiara . Trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. 1.*

*Animelle di Capretto alla Printaniere*

*Orduvre* = Imbianchite , e pulite le animelle di cuore di capretto , passatele in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con un garofano , aggiungeteci un poco di farina , bagnatele con brodo bianco , o consomè , sale , e pepe schiacciato . Fatele cuocere un quarto d'ora , digrassatele , ponetele in un'altra cazzarola , passateci dentro la salsa col setaccio , e legatele con una liason fatta in questa maniera . Prendete un buon pugno d'erba di fromento tenera , verde , e fresca , fatela imbianchire un mezzo quarto d'ora all'acqua bollente , passatela alla fresca , spremetela , pestatela nel mortajo , e passatene al setaccio quella quantità che vi bisogna per legare sul fuoco la Salsa delle Animelle senza bollire .

*Animelle di Capretto alla Pulette .*

*Orduvre* = Queste si apprestano nella stessa guisa , che i tenerumi di mongana all'Olandese , colla sola differenza , che richiedono molto meno cottura . Vedete *Tom. I. pag. 187.*

*Animelle di Capretto in diverse maniere .*

*Orduvre* = Le animelle di cuore di capretto si possono servire piccate e glassate , con sotto qualunque Salsa d'erba , o altra , tramezzate con mazzetti di verdura ; al Naturale , cioè glassate

solamente , alla Senteminult , alla Giardiniera ; alla Plusce verte ec. Mescolate con quelle di gola ; o sole quelle di abbacchio si possono preparare all'Inglese , in Ragù , in Fricassè , alla Pulette ec. All'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. 1.* averò occasione di parlare di nuovo delle anmelle , sì di capretto , che di abbacchio .

*Issue di Capretto in diverse maniere .*

*Antrè* = Il termine d' Issue ci viene dal Francese . Questo comprende la testa , il fegato , il cuore ; il polmone , ed i piedi del capretto . Per togliere il restante dei peli a' piedi , passateli sopra un fornello ben acceso , e alla testa levategli le mascelle , ed il muso ; fate sgorgare ogni cosa nell' acqua tiepida , imbianchite all' acqua bollente , e poscia fate cuocere con brodo , o acqua , qualche fetta di lardo sotto , e sopra , sale , pepe sano , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due garofani , una carota , un pezzo di ventresca tagliata in fette tenenti alla coteina . Quando sarà il tutto cotto , ponete nel mezzo del piatto la testa col cervello scoperto , la lingua spaccata in mezzo , ed i piedi , fegato , polmone , tagliati in pezzi all' intorno , tramezzate colle fette di ventresca , e servite con sopra una Salsa alli piselli , o alla Spagnuola , o alla Poevrada , o alla Liason ec.

Potete anche servire l' Issue al naturale , senza metterci sopra alcuna Salsa , ma bensì potete servire in una salsiera una Salsa al Povero uomo , oppure una Salsa fatta con metà aceto bianco , e metà brodo buono , sale , pepe schiacciato , due spicchi d'aglio , tre scalogne , mezza cipolla in fette , qualche fusto di petrose-

mo-

molo ; fate stare in infusione circa un ora , scaldate , passate al setaccio , e servite nella salsiera .

L' Issue di abbacchio si preparano , e si apprestano nella stessa maniera :

*Coratella di Capretto alla Burgioesr .*

*Orduvre* = Prendete una coratella di capretto , pulitegli bene le budelle lattarine , tagliate in fette fine il fegato , il polmone , ed il resto in piccioli pezzi , e le budelle della lunghezza di un dito . Abbiate la padella pronta con un poco di strutto , quando è caldo metteteci il polmone , il cuore , poscia le budelle imbianchite all'acqua bollente , e nell'ultimo il fegato , il tutto infarinato , e spazzato bene dalla farina , condite con sale , e pepe schiacciato ; bisogna osservare che non sia nè troppo cotta , nè poco , servitela con sugo di limone . Diversi infarinano , e indorano il fegato e le budelle ; ma ciò non si pratica da chi ama i buoni bocconi . I pieducci di capretto , quando sono cotti si dissossano , s'infarinano , s'indorano con uovo sbattuto , e si friggono di bel colore . Alcuni li marinano prima con aceto , sale , pepe , alloro , petrose-molo , cipolla in fette , e poi li friggono intinti in una pastella da frittura .

*Coratella di Capretto in Fricassè .*

*Antrè* = Fate sgorgare una o due coratelle di capretto nell'acqua tiepida , imbianchitele poscia all'acqua bollente , tagliatele in piccioli pezzi , passatele in una cazzarola sopra un fuoco gagliardo , con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due garofani , sale , pepe schiacciato . Sbruffateci un poco di farina , bagnatele con bro-  
do

do bianco, un bicchiere di vino bianco consumato per metà, fatele cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, levate il mazzetto, il prosciutto, la cipolla, legatele con una liason di due, o tre rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo, sugo di limone, e petrose-molo trito. Alcuni vi aggiungono delle passerine: si possono servire ancora intiere.

*Coratella in Crocchetti.*

*Orduvre* = Cotta che sarà la coratella come la precedente e ben legata, fatela raffreddare sopra un piatto, indi se è sana tagliatela in fette alquanto lunghe, e se è in pezzi non importa; prendete i pezzi, o le fette, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato, per due volte. Friggeteli con butirro sopra una tortiera, o nella padella con strutto, e serviteli di bel color con petrose-molo fritto intorno.

*Orecchiette di Capretto alla Pulette,  
ed in Frittura.*

*Orduvre* = Cotte che saranno le orecchiette, o linguette, o musetti di capretto, o agnellino, in una bresa ordinaria, tagliate il tutto in filetti. Abbiate un poco d'Italiana bianca, poneteci i filetti, fate cuocere un poco dolcemente acciò prenda sapore, condite di sale e pepe schiacciato. Legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno. Se non avesse Italiana bianca, potete cuocerle come la coratella. Se volete farne frittura, tagliate le orecchiette in filetti più grossi, e finiteli e serviteli come la coratella qui sopra.

*Spal-*

*Spallette di Capretto alla Sen-clù .*

*Antrè* = Dissossate due belle spallette di capretto lasciandogli soltanto parte del manico tagliato corto , farsitele di un Salpiccone crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele tutte all' intorno a guisa di una borsa , imbianchitele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , mettetele a cuocere come due Fricandò . Quando saranno cotte glassatele nella stessa guisa , e servitele con sotto quella Salsa che più sarà di vostro genio . Potete anche servirle senza piccarle , ma solamente glassate , e con sotto una Salsa d' erba .

*Spallette di Capretto alla Delfina .*

*Antrè* = Allorchè le spallette di capretto saranno dissossate come le precedenti ; tagliate in filetti qualche animella di capretto imbianchita , qualche fegatino di pollo imbianchito , qualche prugnolo fresco , o tartufo fresco secondo la stagione , mescolate il tutto con lardo rapato , butirro , sale , pepe , noce moscata , petrosimolo e scalogna trito , basilico in polvere , uno o due rossi d' uova crudi . Ponete questa composizione nelle spallette di capretto , accartocciatele e legatele all' intorno . Mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo , coprite con un foglio di carta , e fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno glassate come un Fricandò col fondo della bresa , scioglietele ,

tele , e servitele con sotto una Salsa d' erba o qualche Guarnizione di verdura , con una Salsa alla Spagnuola , o Culi .

*Spallete di Capretto al Monte-spà .*

*Antrè* = Dissossate due spallete di capretto , alla riserva del manico che tagliarete corto , stendeteci sopra una farsa di Chenef , e metteteci nel mezzo un Ragù cotto , che troverete sì l' uno , che l' altra nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitele tutto all' intorno come quelle alla Senclù , imbianchitele in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , e sugo di limone , fatele cuocere in una bresa nello stesso modo . Allorchè saranno cotte scolatele bene , asciugatele , mettetele sopra un piatto , copritele con una Besciamella nella quale avrete posto due rossi d' uova crudi , panatele di mollica di pane , e parmigiano grattato , fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitele con sotto un Ragù di carote novelle , o di fava , che troverete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Cotelette di Capretto alla Mensicof .*

*Orduvre* = Tagliate , e appropriate delle cotelette di capretto , battetele un poco , mettetele sopra un piatto , conditele con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato , mescolatele bene , panatele di mollica di pane , fatele cuocere sulla gratella di bel colore , e servitele , con sotto un Sugo di manzo , con scalogna trita , e sugo di limone .

*Cotelette di Capretto alla Provenzale .*

*Orduvre* = Tagliate le cotelette di capretto come le precedenti , marinatele con olio , sale , pepe schiacciato , basilico in polvere , prugnoli ,

pe-

petrosemololo , scalogna , cipolletta novella , il tutto trito ; avvolgetele bene coll' erbe , e panatele di mollica di pane . Fatele cuocere alla gratella di un bel color d' oro , che la mollica , e l' erbe non brucino , perchè prenderebbero un cattivo sapore , e servitele con questa Salsa . Fate consumare un bicchiere di vino di Sciampana , o altro vino bianco per metà , aggiungeteci brodo bianco , o consomè , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , scalogna , petrosemololo , cipolletta novella , il tutto trito , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e ridurre al punto di una Salsa , e servitela sotto le cotelette , con qualche zesta e il sugo di un' arancio .

*Cotelette di Capretto in Bigarure .*

*Orduvre* = Quando le cotelette di capretto saranno tagliate propriamente , mettetene la metà sopra un piatto , e marinatele con sale , pepe schiacciato , lardo , o butirro squagliato , tartufi , o prugnoli , scalogna , o cipolletta novella , petrosemololo , il tutto trito fino , una punta d' aglio , panatele di mollica di pane grattato . L' altra metà marinatele con solo lardo , o butirro squagliato , sale , e pepe schiacciato . Fate cuocere le une , e le altre sulla gratella d' un bel color d' oro , avendo attenzione che non brucino l' erbe fine , e servitele , tramezzate una panata , e una senza pane , con sotto una Salsa alla Rocambole , e sugo di limone , o con una Salsa al sugo chiaro .

*Cotelette di Capretto in Surprise .*

*Orduvre* = Fate cuocere sopra una tortiera delle cotelette di capretto bene appropriate ,  
 con

con un pezzo di butirro, tartufi, prugnoli freschi, o secchi, secondo la stagione, cipolletta, scalogne, petrosemolò, il tutto trito separatamente, una punta d'aglio, sale, pepe schiacciato, nocemoscata. Quando saranno cotte d' ambe le parti, fatele raffreddare. Abbiate nel riso cotto come per il Timballo. Vedetelo nel *Tom. III. Cap. IV.*; ma senza aggiungerci i secondi rossi d' uova, e bianchi. Avvolgete con questo riso ogni coteletta involta bene con l'erbe fine; indorate con uovo sbattuto, dategli una bella forma, con l'ossetto al di fuori, come un pero alquanto depresso, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattata fina. Fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolò fritto intorno.

*Cotelette di Capretto in Chenelle.*

*Orduvre* = Queste si apprestano nello stesso modo, con la sola differenza, che in luogo di avvolgerle con riso, si avvolgono di una buona farsa di Chenef, o altra farsa di vostro genio. Si dorano, si panano, si friggono, e si servono come le altre.

*Petti di Capretto alla Melfi.*

*Orduvre* = Prendete due belli petti di capretto, appropriateli, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all'acqua bollente, e fateli cuocere coll'allesso, o in una bresa leggiera. Quando saranno cotti levategli tutte le ossa delle coste, poneteli sopra un piatto, conditeli con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, ovvero un poco di grasso della loro bresa. Allorchè principieranno a raffreddarsi, mescolate un rosso d'uovo nel butirro, unge-

teci

teci per tutto i petti , panateli di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel color sulla gratella ad un fuoco moderato , e serviteli con sotto una Salsa chiara alla Sivette , e sopra sugo di limone . Il collo di capretto lo potete preparare nello stesso modo , e servirlo tra mezzo i due petti . Trovarete la Salsa nel *Tom. I. pag. 84.*

*Petti di Capretto in Fricassè .*

*Antré* = Se non avete petti di capretto sufficienti per la Fricassè , potete in tal caso servirvi di un quarto d' avanti . Prendete dunque un bel quarto , levategli la spalla , dividetelo in mezzo per lungo , tagliate il tutto in pezzi non molto grossi , metteteli nell' acqua vicino al fuoco , fateli sgorgare , cambiategli l' acqua più volte , imbianchiteli un momento all' acqua bollente , passateli alla fresca , rifilateli propriamente , poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una testa di sellero , una cipolla con due garofani , sale ; passate sopra il fuoco , sbruffateci farina a sufficienza per legare la salsa , bagnate con brodo generale , o acqua bollente , fate cuocere dolcemente . Quando il capretto sarà cotto , e la salsa consumata al suo punto , digrassate , ponete i pezzi di capretto in un'altra cazzarola , passateci dentro la salsa col setaccio giusta di sale , e nel momento di servire legate con una liason di tre o quattro rossi d' uova , stemperata con un poco di brodo freddo , sugo di limone , e petroseuolo trito , imbianchito all' acqua bollente , e ben spremuto .

Si

Si avverte qui per sempre, che qualunque vivanda, che si stringe colla liason, deve essere bollente nell'atto che si brodetta, ed avere attenzione, che più non bolla, altrimenti si straccia. Il sugo di limone non si pone nell'uova, ma si sprema nel momento che si stringe la salsa. Il limone deve essere mondato dalla sua scorza, acciò spremendolo, lo spirito non si mescoli coll'agro, ciò che dà un cattivo sapore alle vivande; se volete mescolarvi tartufi, o prugnoli; i primi si mondano, s'imbianchiscono all'acqua bollente, si tagliano in fette, e si mettano nella Fricassè dopo cotta, e passata al setaccio; i secondi si passano sul fuoco uniti al capretto, come si pratica coi piselli fini. Al Capitulo della Polleria Tom. III. Cap. I., mi estenderò maggiormente sulle Fricassè.

*Petti di Capretto in diverse maniere.*

*Antré* = Quando i petti di capretto sono carnuti, bianchi, e grassi, si possono preparare esattamente come quelli di mongana; cioè piccati, e glassati, o glassati solamente; alla Sentemint; Panati alla gratella, all'Olandese; Guarniti di mazzetti d'erbe; alle Radiche diverse, alle Cipollette ec. I tenerumi di petto di capretto allorchè sono cotti in una bresa, come quelli di mongana, ci si guarniscono Certrose, Surtù, Timballi ec. Si servono inoltre alla Masseoene, alla Printaniere, alla Pulette, alli Tartufi, alli Prugnoli ec.

*Piedi di Capretto .*

*Ordre* = Questi si preparano , e si servano come quelli di agnello , onde sarebbe una ripetizione il volerne parlare .

*Carrè di Capretto alla Perigord .*

*Antrè* = Prendete quattro bei carrè di capretto , appropriateli come quelli di mongana , o di castrato . Abbiate dei tartufi imbianchiti , tagliati in grossi lardelli , conditeli di basilico in polvere , sale , e spezie fine ; lardateci i filetti dei carrè , legateli uno contro l'altro col filetto al di fuori , coprite ogni filetto di una fetta di vitella sottile , e una di lardo , involtateli in un pezzo di pannolino , legateli , metteteli in una cazzarola con un poco di consommè , o altro brodo buono , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta con due garofani , uno spicchio d' aglio , sale ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti scioglieteli , levate la vitella e il lardo , e serviteli con sopra una Salsa all' Italiana rossa , e sugo di limone . Trovarete la Salsa alla pag. 65. Tom. I.

I Carrè di capretto si possono piccare come i Fricandò , o glassarli senza piccarli , e servirli con sotto qualunque Salsa , o Guarnizione . Si possono anche apprestare in tutte quelle maniere , che i carrè di mongana , o di castrato .

*Rot de Bif di Capretto all' Inglese .*

*Grosso Antrè* = Prendete un Rot de bif , cioè i due cosciotti fino ai rognoni , rompetegli le ossa delle coscie dandogli una botta nel mezzo dal-

dalla parte di sotto , incrocicchiatele , e appianatele con uno spiedino , piccategli tutte il di sopra di minuto lardo , e fatelo cuocere arrosto involtato di carta imbutirrata , e poco sale . Quando sarà cotto scartatelo , fategli prendere un bel color d'oro . Se non fosse piccato lo potete ungere con butirro e rosso d'uovo mescolato insieme , panatelo di mollica di pane grattata mescolata con petroseuolo trito , e un'idea di rosmarino , fategli prendere un bel color biondo , e servitelo sì nell' una , che nell' altra maniera con sotto una Salsa di vostro genio , basta che sia di un gusto rilevato .

*Rot de Bif di Capretto alli Piselli .*

*Grosso Antrè* = Piccate un Rot de bif di capretto come il precedente , fatelo sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , imbianchitelo all' acqua bollente , passatelo alla fresca , mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , due fette di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di rosmarino , una cipolla con due garofani , tre scalogne , due spicchi d' aglio , una carota , due teste di sellero , poco sale , un bicchiere di vino bianco bollente , brodo bianco , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè sarà cotto , passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa , glassateci il di sopra piccato , e servitelo con sotto un Ragù di Piselli , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Rot de Bif di Capretto al Sultano :*

**Grosso Antrè** = Aggiustate un Rot de bif di capretto come sopra , levategli tutta la pelle al di sopra in guisa che si possa rimettere al suo luogo senza che comparisca , e con attenzione di non romperla . Fate dei tagli sopra la carne di un dito di distanza , e fateci entrare un Salpiccone di tartufi , ventresca , fegatini , cipolla , filetti d' alici , il tutto tagliato in dadini , e condito con sale , pepe , e noce moscata ; coprite tutto il di sopra con una Farsa fatta di rossi d' uova duri , scalogna , petrosemolò , cipolletta , il tutto trito , e lardo rapato ; rimettete sopra la pelle , cucitela tutta all' intorno ; mettetelo in una cazzarola ovata con buon brodo , un mazzetto d' erbe diverse , uno spicchio d' aglio , tre garofani , timo , basilico , alloro , un pochetto di rosmarino , poco sale , pepe sano , qualche fetta di lardo , un bicchiere di vino bianco bollente , o di Sciampagna , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci tutto il di sopra , scucitelo , e servitelo con sotto una Salsa al Sultano , e sugo di limone , che troverete alla pag. 87. Tom. I.

*Rot de Bif di Capretto in diverse maniere .*

**Grosso Antrè** = Allorchè un Rot di bif di capretto sarà bene appropriato , e cotto arrosto , o alla bresa , e glassato , lo potete servire con sotto quella Salsa , che più sarà di vostro genio ; o d' Erba legata ; di Radiche ; alle Cipollette ; Piccante ; alle Carote ; Rape , Capperi ,

Tom. II.

i

Pi-

Piselli , Tartufi ec. Il quarto di dietro diviso si può preparare nella stessa maniera che il Rot de bif. I cosciotti si possono apprestare come quelli di castrato . Il quarto d'avanti è ottimo cotto allessò , e servito con petrosemolò trito imbianchito , sale , pepe schiacciato , e sugo di manzo . Il quarto di dietro è assai buono arrosto ; ma devo avvertire che tutta sorte di carne lattante , deve essere cotta al suo punto , e non deve fare sugo , o sangue , perchè il capretto contiene molta umidità superflua , la quale si rende indigesta , e pesante sullo stomaco .

### Dell' Abbacchio .

#### *Osservazioni sull' Abbacchio ;*

Questo è un picciolo animale che nasce dalla pecora , e dall' ariete , poco in uso sulle mense de' Grandi ; la sua carne è umida , vischiosa , e mucilaginosa . Quando la carne di questo animale mangiasi troppo giovane lubrica il ventre , e quando non è abbastanza cotta si rende indigesta e pesante sullo stomaco ; devesi perciò farla cuocere bene , come bisogna praticare in ogni sorta di carne lattanti , specialmente quando si fanno arrostate , o in qualunque altra guisa che si vogliano mangiare .

Si deve scegliere l' abbacchio , lattante , di corpo corto , ben nutrito , di carne bianca , delicata , e grata al gusto , deve avere almeno un mese , e pesare , in circa quindici , o dieciotto libbre Romane . La sua stagione principia di Novembre , e dura a tutto Giugno ,

Più

Più l'abbacchio cresce in età , e meno contiene delle parti vischiose e mucilaginoso , poichè a misura che la fermentazione del suo sangue aumenta , essa attenua e caccia al di fuori le materie lente e grossolane che conteneva , ed allora diviene agnello ,

L'abbacchio si prepara nella cucina esattamente come il capretto ; osservate dunque questo Articolo , onde evitare le repitizioni .

## CAPITOLO TERZO.

Del Majale , e Porchetto da latte.

*Cognizioni del Majale .*

**I**l majale è un animale quadrupede , che è stato posto nel numero degli animali a piede forcuto e che non ruminano . Il majale è del genere del cignale , ed è divenuto domestico fra di noi per mezzo della servitù . Si può riguardare il majale d'Europa come un cignale degenerato dalla sua specie .

Il majale non differisce dal cignale nell'esteriore , se non in ciò che ha più picciole difese , e meno taglienti , il grugno più debole , la testa più corta ; ha ancora i piedi più piccoli , le punte meno separate , ed il pelo non sempre nero , la sua coda è più lunga e attorcigliata ; è coperto come il cignale di setole dure e prighevoli , di color nero , o bianco , o bruno , e talvolta pezzato .

La scrofa selvatica non partorisce che una volta l'anno , dove che la scrofa domestica ne partorisce due , ed anche trè .

Questo animale tanto sucido per se stesso , altrettanto è necessario nella cucina , sia per condire le vivande , come anche per prepararlo in tante altre maniere diverse . La carne del majale si mangia fresca , salata , sfumata ec. , ed è di un uso grande negli alimenti .

Devesi peraltro osservare che non è stimata egualmente per tutto ; imperocchè cangia di

sapore , secondo i differenti climi . Per esempio nella Russia non viene mai servita sulle buone e delicate mense , essendo insipida , e di un sapore poco grato . La carne di questo animale è assai migliore ne' climi temperati , come l'Italia , la Francia ec. che ne' paesi freddi del Nord .

E' cosa singolare che nulla si perde di questo animale , e che tutto viene impiegato , sia per alimento , sia per altri usi . La carne peraltro del majale è umida , vischiosa , mucilaginosa , e di grossolano nutrimento , difficile alla digestione , specialmente se non è ben cotta , mentre il fuoco , e la cottura gli attenua , e gli digerisce in parte l'umidità superflua che contiene .

Si deve sciegliere il majale di una carne soda , e rossastra , che non abbia alcun cattivo gusto , e che non senta il riscaldato . Quello , la di cui carne ha delle picciole macchie bianche non è buono . Il majale di sei , o otto mesi è ottimo per fare arrosto , e salarne la ventresca ; quello di un'anno , o quindici mesi è migliore per il lardo , presciutti , e panna , ossia assogna . Il porchetto da latte deve avere circa un mese . Bisogna ucciderlo , e sbollentarlo subito uscito di sotto la madre . Tutto ciò che impiegasi per Cervellate , Salciccie , Budini ec. deve essere fresco , e recente , imperocchè se si lascia qualche poco invecchiare è soggetto a prendere il riscaldato , e le budelle a creparsi . I prosciutti di primo sale si deve procurare che siano di animale giovane , corti , e carnuti ; mentre se sono di animale vecchio , la carne è dura , tigliosa , e difficile a digerirsi .

*Del*

*Del Porchetto da Latte.*

Devesi avere attenzione a bene uccidere il porchetto da latte, d'onde dipende la bianchezza della sua carne, il suo buon gusto, e la facilità nel pelarlo. Perciò fare immergete il coltello nella gola del porchetto da latte, e spingetelo bene avanti acciò gli giunga al cuore, e mmoja subito. Abbiate un gran caldajo sopra il fuoco con acqua; quando è un poco più che tiepida, poneteci dentro il porchetto, tenendolo per i piedi di dietro per muoverlo spesso fino a tanto, che stropicciandogli la coda, il pelo venga via facilmente. Levatelo allora dall'acqua, mettetelo sopra una tavola, strofinatelo prontamente colla mano a forza di braccia, onde torgli tutto il pelo. Tolto questo, lavatelo, e sventratelo finchè è caldo, levategli tutto ciò che ha nel corpo alla riserva dei rognoni, ed osservate bene di levargli il budello dell'ano, altrimenti avrà un cattivo sapore. Il porchetto da latte si serve, Arrosto, Rifreddo, in Galantina, all'Aspic ec., come ne parlerò all'Articolo dei Rifreddi, *Tom. VI. Cap. I.*

*Porchetto da Latte all'Italiana.*

*Grosso Antrè* = Quando il porchetto da latte sarà polito, come è descritto qui sopra, aggiustategli le coscie con uno spiedino, asciugatelo con un panno polito, e riempitegli il ventre di un Ragù di maccaroni ben conditi, come troverete descritto all'Articolo delle Terzine, *Tom. III. Cap. IV.*, cucitelo, infilatelo ad uno spiedino, legatelo ad uno grande, fatelo cuocere arrosto, tagliandogli leggermente la pelle vicino il collo, presso le coscie, e le spalle,

onde impedire , che si laceri nel cuocersi ; quando principia a scaldarsi ungetelo spesso , e per tutto di olio fino , con un mazzetto di penne , finchè sia ben cotto , e la pelle croccante ; scu- citelo , e servitelo con sotto una Salsa alla Spa- gnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* , o un poco di Culi . In tal maniera lo potete riempire di tutto ciò che sarà di vostro genio , e servirlo anche senza salsa .

*Porchetto da latte in Gattò ,*

*Antré* = Tagliate la testa , e i piedi ad un por- chetto da latte , dissossatelo , prendete tutta la carne che sta attaccata alla pelle senza rom- perla , tagliatela in filetti , tagliate ancora in filetti dei tartufi , e tritate un poco di lardo , e prosciutto . Marinare il tutto con un poco d'olio , sale , pepe schiacciato , petrosemolò , cipolla , e scalogna , trito ; aggiustate la pelle in una caz- zarola , metteteci dentro la composizione , cu- citela come una borsa , copritela tutta al di sot- to di fette di lardo , involtatela con una sal- vietta ; fatela cuocere con brodo , mezza bot- tiglia di vino di Sciampagna , o altro vino bian- co bollente , un mazzetto d' erbe diverse , e aro- matiche , fette di cipolla , e di carota , uno spic- chio d' aglio , tre garofani , uno stecco di can- nella , una foglia di alloro , sale . Quando sarà cotto levatelo dalla salvietta , scolatelo bene dal grasso , scu- citelo , e servitelo con sopra una Salsa all' Italiana rossa con sugo di limone , o un filetto d'aceto . La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 65.*

*Porchetto da latte alla Provenzale.*

*Antrè* = Tagliate i piedi, e la testa ad un porchetto da latte, e dividete il resto in quattro parti eguali, dissossatele, mettete sopra a ciaschedun pezzo della mollica di pane grattata, mescolata con lardo rapato, tre rossi d' uova crudi, petroseuolo, scalogna, cipolla, prugnoli, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, involtateli, e legateli; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due bicchieri di vino bianco bollente; un poco di brodo, un mazzetto d' erbe aromatiche, una cipolla con tre garofani, uno stecco di cannella. Fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, prendete il fondo della salsa, digrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culi per legarla, fatela consumare al punto di una salsa, e servitela sulle Rulade sciolte, del porchetto da latte, con sugo di limone.

*Porchetto da latte Agro-dolce.*

*Antrè* = Levate la testa, e i piedi ad un porchetto da latte ben pulito, e asciugato, tagliatelo in pezzi non tanto piccioli, e fateli cuocere, come troverete descritto qui appresso alle cotelette di cignale agro-dolce.

*Porchetto da latte alla Senteminult.*

*Ordure* = Quando avete tagliato la testa, ed i piedi ad un porchetto da latte, dividetelo in quattro pezzi eguali, imbianchiteli all' acqua bollente, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo, due bicchieri di vino bianco bollente, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe aromatiche, due spicchi d' aglio, tre scalogne,

sale , pepe schiacciato , una cipolla con tre garofani , uno stecco di cannella ; copriteli con un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti levateli , poneteli sopra un piatto , copriteli di una Senteminult dalla parte della cotena , panateli di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel colore d' oro al forno , e serviteli con sotto una Salsa al Porchetto . La Senteminult vedetela nel *Tom. 1. pag. 20.* ; ma fatela senza fiore di latte . La Salsa al Porchetto nello stesso *Tom. 1. pag. 70.*

*Porchetto da Latte alla Melfi .*

*Ordure* = Allorchè il porchetto da latte sarà cotto come il precedente , ponete i pezzi sopra un piatto , conditeli , e panateli come i petti di capretto alla Melfi , *pag. 50.* , fategli prendere un bel colore sulla gratella , o al forno , e serviteli con sugo di limone , e sotto una Salsa alla scalogna , che troverete nel *Tom. 1. pag. 91.*

*Porchetto da latte alla Tartara .*

*Ordure* = Tagliate la testa , ed i piedi al porchetto da latte , dividetelo in quattro parti , marinatelo con olio fino , sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , alloro in pezzi , due spicchi d' aglio tagliati in filetti , fette di limone senza scorza . Fateli cuocere sulla gratella , aspergendoli di tempo in tempo colla sua marinada , e serviteli di un bel colore , e la pelle croccante , con sotto un Ragù di cipollette con un filetto d' aceto , e di mostarda . Li potete servire anche con sotto una Salsa Roberta ; ovvero con Sugo di manzo , quattro scalogne tri-

trite , sale , pepe , e sugo , di limone . Il Ragù di cipollette lo troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , e la Salsa Roberta *Tom. I. pag. 85.*

*Porchetto da latte in diverse maniere .*

*Orduvre* = Il porchetto da latte ordinariamente si serve arrosto , o rifreddo , poichè in altre maniere di rado viene servito sulle buone mense ; nulladimeno si fa ripieno , e cotto al forno , o allo spiedo ; tagliato in pezzi , e cotto in una bresa leggiera , come è descritto alla *Sentémi-nult* , si può servire con qualunque Salsa di gusto rilevato , si appresta anche in Polpette involtate nella propria pelle tagliata in pezzi . Per farlo in questa maniera , tagliate e dissossate il porchetto da latte , come quello alla *Provenzale* ; fate una farsa di una parte della sua carne , come troverete descritta nel *Tom. IV. Cap. I.* all'Articolo delle Polpette di manzo . Ponete questa farsa sulli pezzi del porchetto da latte dopo di averlo tagliato in sette o otto parti eguali , asciugatele , riempitele , e legatele ; fatele cuocere in una bresa leggiera con un bicchiere di vino bianco bollente , e servitele con quella Salsa , che vi piacerà .

*Hure , ossia Testa di Majale , in Cignale .*

Il nome Francese di *Hure* significa la testa ; ed una parte del collo dell'animale , sia cignale , o majale , che se ne fa un' eccellente Rifreddo . Di questo , e di tutti gli altri , che ordinariamente si fanno non solo col majale , ma eziandio con qualunque altra sorta di carne , si troveranno descritti nel *Tom. VI. Cap. I.*

*Modo di fare lo Strutto :*

Prendete della buona panna , ossia assogna di majale fresca , e bianca , spandetela all'aria per qualche ora , poi tagliatela in pezzi riquadrati , levategli la pelle , ed i nervi , e colle mani a forza di bracia maneggiatela sopra una tavola pulita poco per volta , in guisa che se ne formi una pasta . Ponetela poscia in un caldajo sopra il fuoco , movendo spesso con una cucchiaja di legno , fatela spuntare a bollire , ed allorchè averà consumato tutta la schiuma , passatela per un pannolino pulito in un vaso di terra senza torcere . *Questo si appella il primo .* Rimettete gli sfrizzoli nel caldajo sopra il fuoco , continuate a muovere con la cucchiaja , e quando vedete che averanno dato sufficiente strutto , passate come sopra in un altro vaso , ma senza torciere il pannolino . *Questo si chiama il secondo .* Finalmente rimettete gli sfrizzoli nel caldajo sopra il fuoco , aggiungeteci le pelli , ed i nervi alquanto tritati , fate rosolare di un color d'oro movendo sempre colla cucchiaja , avendo attenzione , che non brucino ; quando saranno arrivati al suo punto , passate come sopra , e forcete fortèmente il pannolino acciò n'esca tutto lo strutto . *Questo si nomina torcitura , ed è più bianco , e consistente di quello che si vende ordinariamente nelle Pizzicarie .* Il primo è di un vero colore di latte , e molto sodo . Il secondo poco varia dal primo . Il terzo che chiamasi torcitura è alquanto ceneregnolo , ma ottimo . Queste tre qualità di strutto si conservano per due , o tre anni , ed anche più in vasi di terra verniciati , e tenuti in luogo fresco , ed asciutto .

*Sangue di Majale .*

Il sangue di questo animale è preferibile a quello di vitella , e di agnello , benchè possano servire ai medesimi effetti . Col sangue di majale si fanno diverse buone vivande , e specialmente dei Budini neri che sono eccellenti , come si dirà quì appresso . La povera gente che non vogliono nulla perdere nell'uccidere che fanno il majale , possono servirsi del sangue con poca spesa ; facendolo prima cuocere , e poscia tagliarlo in fette ; indi soffriggere nella padella delle cipolle tagliate in fette , con un poco di strutto ; quando sono cotte aggiungerci il sangue , con sale , pepe , e prima di mangiarlo un filetto d'aceto , o sugo di limone .

*Modo di Salare la Ventresca , e Guanciaie .*

Il migliore majale per salarne la ventresca , ed il guanciaie deve avere , sette , o otto mesi . Per farla tagliare la ventresca in pezzi di quella grandezza che credete a proposito , e li guanciaie lasciateli intieri . Per ogni dieci libbre di carne vi vuole una libbra di sale comune pestato , strofinateci per tutto i pezzi di carne , che a mano , a mano aggiustarete bene stretti uno contro l'altro , acciò non prendino aria , in un vaso di terra , turatelo bene , e mettetelo in un luogo fresco . Dopo sette o otto giorni vi potete servire sì della ventresca , che del guanciaie facendola cuocere , con qualche Purè , con Cavoli , altre Erbe ec. , o semplicemente con acqua , e un mazzetto d'erbe diverse , per poterla poi servire con quella Salsa che vi piacerà . La regola è di salarne poco per volta , onde mangiarla più fresca , e di lavarla bene prima di farla cuocere .

*Modo di Salare il Lardo .*

Devesi lasciare il meno che sia possibile di carne attaccata al lardo , nell' atto che levasi di sopra il majale . Per ogni dieci libbre di lardo vi bisogna sedici oncie di sale comune pesto , col quale strofinarete , e salarete per tutto il lardo ; poscia mettetele carne contro carne uno sull' altro , sopra delle tavole in un luogo fresco , o in cantina , con del sale anche tutt' all' intorno . Coprite i lardi con una tavola larga , ed un gran peso sopra . Lasciateli così per lo spazio di circa un mese ; dopo di che sospendeteli in aria per farli seccare in un luogo asciutto . Il più sodo e basso , è il migliore per Piccare .

*Modo di Salare i Prosciutti .*

Fate una salimoja secondo la quantità dei prosciutti che volete salare in questa maniera . Mettete in un vaso tutta sorta d' erbe odorose , come timo , persa , erba pepe , basilico , alloro , menta , ginepro , finocchio , coriandoli , anasi , molto sale , salnitro , e un poco di zucchero di Lisbona , metà acqua ; e metà feccia di vino bianco ; lasciate in infusione le erbe suddette per lo spazio di due giorni ; poscia spremetele bene , e colate la salimoja dolcemente in un altro vaso , acciò divenga chiara , mettetele dentro i cosciotti tagliati coll' osso corto , e le spalle , lasciateli in questo stato per quindici giorni , poi tirateli fuori , scolateli , e fateli sfumare alla stufa o al cammino fino a tanto che saranno secchi . Alcuni fanno la salimoja coll' erbe suddette , acqua , sale , salnitro , e zucchero di Lisbona . Per ogni libbra di sale comune met-

tete-

teteci due oncie di nitro, e tre di zucchero; fatela bollire finchè un uovo venga sulla sua superficie. Segno che allora è giunta al suo punto. Allorchè sarà fredda colatela leggermente, poneteci dentro i prosciutti, e le spalle, e finiteli come di sopra. Se volete servirvi di detta salimoja per una seconda volta, aggiungeteci un poco più di sale, nitro, e zucchero, fatela ribollire, schiumatela bene, e quanto sarà fredda, metteteci degli altri prosciutti. Diversi per conservarli li strofinano con metà aceto, e metà feccia di vino, e gli gettano sopra della cenere. Altri li strofinano solo con aceto, o acquavite, o feccia di vino, senza cenere. Altri fanno una pasta composta di aceto, pepe nero pesto, e cenere, colla quale turano le fessure, e crepature dei prosciutti, ed impedire con ciò che non vi si introducano i bruchi; ed altri finalmente non vi fanno niente, solo che li conservano in luogo fresco, ed asciutto. I più inferiori prosciutti che noi abbiamo sono quelli dell' Aquila, e della Marca, e si gli uni, che gli altri hanno l' osso lungo, e sono aspersi di cenere. Non sarebbe che bene di sfumare i prosciutti con fume di legno di ginepro, e allora, tre, o quattro volte il giorno, per lo spazio di un ora, per cinque, o sei giorni. Il tempo più proprio per salare la porcina sono i mesi di Novembre, e Dicembre.

*Orecchie di Majale alla Purè di Piselli,*

*Antrè* = Prendete delle orecchie di majale, mettetele in un vaso di terra con sale per cinque o sei giorni, qualche foglia di alloro, ti-  
mo

mo , basilico , un poco di ginepro , e qualche garofano in polvere ; poscia scolatele , lavatele ; fatele cuocere nell' acqua con dei piselli secchi ; quando saranno cotte , aggiungeteci un poco di spinaci bene allessati , e spremuti : - passate la Purè alla stammina , e servitela colle orecchie ; che sia d' un verde pallido . Se volete servirle senza Purè , in tal caso fatele cuocere semplicemente con acqua , e le potete servire con qualunque Salsa , Piccante , Roberta ec.

*Orecchie di Majale alla Senteminùlt .*

*Antremé* = Dopo che averete salate le orecchie come le precedenti , fatele cuocere in una Senteminùlt , composta di panna di majale tagliata in dadini , cipolla in fette , garofani , coriandoli , alloro , basilico , brodo , e vino bianco bollente , il tutto in poca quantità . Quando saranno cotte , e mezze raffreddate , tiratele fuori , tagliatele un poco dalla parte del grosso , e apritele per darli una buona forma , ovvero tagliatele nel mezzo ; conditele con un poco di pepe schiacciato , e un poco di grasso della cottura , mescolateci uno , o due rossi d' uova crudi , ungetele bene per tutto , panatele di mollica di pane grattato ; fategli prendere un bel colore sulla gratella , e servitele con sotto una Salsa all'Aspic , che troverete nel Tom. I. pag. 74. o con un Sugo di manzo , e un filetto d' aceto ; ovvero senza Salsa .

*Orecchie di Majale in Manù-Droet ,*

*Antremé* = Cotte che saranno le orecchie come le precedenti , o semplicemente nell' acqua , tagliatele in filetti . Passate della cipolla tagliata  
in

in filetti , o dadini in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro finchè sarà divenuta quasi cotta , sbruffateci un poco di farina , e bagnate metà sugo , e metà brodo bianco . Fatele bollire dolcemente ; mettetele dentro le orecchie tagliate in filetti , fatele finire di cuocere , digrassatele , e servitele con un poco di mostarda , pepe schiacciato , e un filetto d'aceto , e crostini di pane fritti intorno .

*Orecchie di Majale al Parmigiano .*

*Antremè* = Quando le orecchie di majale saranno cotte nell'acqua , o come alla Senteminult p. 69. , raffreddate , e condite nello stesso modo ; pannatele di mollica di pane , e parmigiano grattato ; aggiustatele sopra delle fette di pane , tagliate della stessa grandezza , e fritte di bel colore ; fategli prendere colore al forno , e servitele con sotto una Salsa Piccante , o alla Nivernoese , che troverete alle pag. 66. e 67. Il guanciaie di majale si prepara nella stessa maniera , che le orecchie .

*Piedi di Majale alla Senteminult .*

*Antremè* = Fiambate bene i piedi sopra un fuoco ardente , per bruciarli i peli , poscia lavateli , asciugateli , spaccateli in due parti , mettetele tramezzo una fetta di lardo , ed un pezzetto di legno d' ambe le parti per tenerli diritti , legateli , e fateli cuocere in una marmitta bene aggiustati , con un poco di spirito di vino , vino bianco bollente , panna di majale in pezzi , sale , un mazzetto di petrosemolo , una cipolletta , uno spicchio d'aglio , coriandoli , garofani , alloro , timo , basilicò ; il tutto a proporzione della quantità dei piedi ; ov-

vero in una poele vecchia , o bresa . Quando saranno cotti , lasciateli raffreddare nella bresa dopo averli disciolti . Tirateli fuori , conditeli come le orecchie alla Senteminult pag. 69. , panateli di mollica di pane , fategli prendere un bel colore sulla gratella , e serviteli senza salsa , o con un Sugo di manzo , scalogna trita , e sugo di limone ; o una Salsa all' Aspic , o all' Acido . I piedi di majale vogliono almeno sei , o sette ore di cottura ad un fuoco moderato . Potete ancora dopo fiambati , lavati , ed asciugati , legarli tramezzo due pezzetti di legno , acciò restino diritti , cuocerli con acqua , sale , un mazzetto d' erbe odorose , un bicchiere di vino bianco , qualche coriandolo e garofano . Quando saranno cotti , tirateli fuori , scioglieteli , fateli raffreddare ; tagliateli nel mezzo , levategli l' osso della gamba , e finiteli , e serviteli , come gli altri .

*Budini Neri alla Purè di Cipolle .*

*Orduvre* = Fate cuocere tre , o quattro cipolle in un brodo grasso con un mazzetto di petroselo , cipolletta , timo , basilico , alloro , sale , pepe , e un poco di coriandoli involti in un pannolino . Allorchè saranno cotte , e consumato il loro brodo , passatele al setaccio , mettetele in una terrina con due fogliette di sangue di majale , una libbra di panna di majale trita , mezza foglietta di fiore di latte , sale , e spezie fine . Tagliate i budelli della lunghezza che volete fare i budini , lavateli bene , e asciugateli , legate una delle estremità ; mescolate bene la composizione , riempiteli non del tutto , per timore , che si crepino nell' ac-

qua , legate l' altra estremità . Abbiate dell' acqua bollente al fuoco , poneteci dentro i budini , che conoscerete se sono cotti , allorchè pungendoli con una spilla sortirà del grasso in luogo di sangue ; tirateli fuori , metteteli sopra un panno pulito , fateli raffreddare , e poscia cuocere sulla gratella , intaccando prima leggermente la pelle d' ambe le parti , acciò cuocendosi divenga come arricciata , e serviteli guarniti di filetti di cipolla , infarinati , e fritti nello strutto di bel colore ; ovvero tramezzati con striscie di fette di pane lunghe quanto i budini , e tagliate a guisa di creste , e fritte nello strutto di un color d' oro . A chi non piacesse la cipolla , si possono fare senza .

*Budini all' Italiana .*

*Orduvre* = I Francesi appellano *Budini* , ciò che noi comunemente chiamamo *Sanguinacci* ; e benchè non siano fatti nella stessa guisa nulladimeno sono lo stesso . In molte città d' Italia si fanno degli eccellenti sanguinacci , che si mandano anche a regalare come cosa rara . Per farli ponete in una terrina il sangue di majale , che credete sufficiente , mescolateci panna di majale squagliata a proporzione , fiore di latte , poco zucchero , cannella in polvere , mostacciuolo di Napoli in polvere , poco sale , spezie fine , e qualche rosso d' uovo crudo , se volete ; mescolate bene il tutto insieme ; riempiteci i budelli grossi come quei dei salami , o più piccoli , e finiteli come gli altri . Questi si cuociono sulla gratella in una cassetina di carta , fritta prima nello strutto , oppure in una cazzarola con fuoco sotto e sopra .

*Budini Neri fini .*

*Orduvre* = Tritate assai fine trè , o quattro cipolle , mettetele in una cazzarola con quattro oncie di panna di majale trita , fatele ben cuocere sopra un fuoco assai leggiero , e prendere un leggiero color d' oro ; poscia tiratele indietro . Abbiate un poco d' indivia cotta perfettamente con acqua , spremetela , tritatela ben fina , passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , sale , pepe fino , noce moscata , quando sarà ben rosolata , aggiungeteci un pizzico di cerfoglio trito , passate ancora un poco acciò che si cuocia ; indi fatela raffreddare , levate il prosciutto , mettetela in una terrina con due fogliette di sangue di majale , la cipolla trita suddetta con tutto il suo grasso , mezza foglietta di fiore di latte , una libbra di panna di majale tagliata in piccioli dadini , quattro rossi d' uova crudi , sale fino , spezie fine , mescolate il tutto bene , e finitelli , e serviteli come i Budini neri . Li potete fare anche senza fiore di latte , e rossi d' uova .

*Budini Neri delicati .*

*Orduvre* = Tagliate in fette trè , o quattro cipolle , lavatele nell'acqua fresca , asciugatele , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , passatele dolcemente sopra un fuoco leggiero ; quando averanno preso un leggierissimo color d' oro , sbruffateci un pizzico di farina , bagnatele metà sugo , e metà fiore di latte ; fate finire di cuocere , e consumare la salsa al suo punto : indi passatele al setaccio . Abbiate un poco d' indivia cotta

nell' acqua , spremetela , tritatela fina ; prendete una cazzarola con un poco di butirro , tre scalogne trite , e lavate , passatele sopra il fuoco ; quando saranno cotte aggiungeteci l' indivia , conditela di sale , pepe fino , e noce moscata , fatela ben rosolare sopra il fuoco , poscia unitela alle cipolle passate ; versate il tutto in una terrina , poneteci due fogliette di sangue di majale , una libbra di panna di majale , trita fina , sale , spezie fine ; mescolate la composizione , e finiteli , e serviteli arricciati come i Budini neri , tramezzati di crostini di mollica di pane fritti . I Budini neri si possono fare anche col sangue di Cignale , e variarli con un Culi di carote , di cipolle , di rape , d' indivia , di pomodoro ec.

*Budini Bianchi .*

*Orduvre* = Abbiate tre , o quattro cipolle ben cotte , come quelle per i Budini neri alla Pure di cipolle , passatele al setaccio . Mettete in una cazzarola , mollica di pane a proporzione , con una foglietta di latte , fatela bollire finchè sarà consumato tutto il latte , e che formi una panata denza . Pestate nel mortajo tre oncie di mandorle dolci , stemperatele con due fogliette di fiore di latte caldo , uniteci la panata suddetta , passate alla stammina , o setaccio , aggiungeteci ott' oncia di panna di majale , tagliata in piccioli dadini , otto o dieci rossi d' uova crudi , del petto di pollo arrosto trito assai fino , sale fino , spezie fine ; mescolate bene il tutto , riempiteci i budelli , che sian puliti . Questi richiedono meno tempo per la cottura ; si debbono piccare con una spilla , ac-  
ciò

ciò n' esca il vento , e con ciò impedire che si crepino . Se li fate cuocere nel latte saranno molto più delicati ; lasciateli raffreddare , e cuoceteli sulla gratella in una cassetina di carta frita prima nello strutto , e serviteli , tramezzati di crostini fritti come i Budini neri . A chi non piace la cipolla si fanno senza .

*Budini alla Crema .*

*Orduvre* = Prendete del petto di pollarda , o di cappone , o di tocchino cotto arrosto , tritatelo assai fino , mettetelo in una cazzarola , con panna di majale a proporzione tagliata in dadini molto fini , mollica di pane cotta e disseccata nel latte , otto , o dieci rossi d'uova crudi , due fogliette di fiore di latte , nel quale avrete fatto bollire un pizzico di coriandoli , e passato al setaccio ; condite di sale fino , spezie fine , qualche cipolla se volete cotta in buon brodo grasso , e trita ben fina . Finiteli come li precedenti , e fateli cuocere nello stesso modo . Potete fare uso del midollo di manzo , in luogo della panna di majale .

*Budini alla Rana .*

*Orduvre* = Pestate nel mortajo una dozzina di mandorle dolci , aggiungeteci il petto di un Pollo arrosto tagliato in dadini , seguitate a pestare ; fate una panata come la precedente con latte , e mollica di pane , e stretta sul fuoco con due rossi d' uovo , mettetela nel mortajo , pestate ancora un poco , stemperate con una foglietta e mezza , o due di fiore di latte caldo , otto , o dieci rossi di uova crudi , passate al setaccio ; aggiungeteci una libbra di panna di majale trita fina , sale fino , spezie fine , riempite i budelli , finiteli

come quelli Bianchi , e fateli cuocere nella stessa maniera . Si può fare di meno della panna di majale , e fare uso del midollo di manzo ben pulito .

*Budini Bianchi ordinarij .*

*Orduvre* = Abbiate delle cipolle ben cotte nel brodo grasso , tritatele molto fine ; fate inzuppare due pugni di mollica di pane in una foglietta di fiore di latte , per lo spazio di due ore ; poscia passatela al setaccio , ed unitela alle cipolle ; aggiungeteci ott' oncie di panna di majale tagliata in piccioli dadini , otto , o dieci rossi d' uova crudi , sale fino , spezie fine , mescolate bene il tutto , riempitene i budelli , e finiteli come gli altri Budini bianchi .

*Budini di Fegatini di Pollo .*

*Orduvre* = Tritate otto , o dieci fegatini di pollo , passateli al setaccio ; abbiate una libbra di panna di majale tagliata in piccioli dadini , quattro cipolle cotte a perfezione in un brodo grasso , con un mazzetto di petrosemolo , mezzo spicchio d' aglio , due garofani , timo , alloro , basilico , e un poco di coriandoli involti in un pannolino ; tritatele ben fine , mescolatele con i fegatini , aggiungeteci la panna , mezza foglietta di fiore di latte , una foglietta , e mezza di' sangue di majale , sale fino , spezie fine ; mescolate il tutto un momento sopra il fuoco , quanto intiepedisca , movendo sempre acciò il sangue non si coaguli nel fondo ; poscia riempite i budelli , finiteli come gli altri Budini neri , e serviteli nello stesso modo .

*Budini di Beccaccie alla Crema .*

*Ordovre* = Abbiate una , o due beccaccie cotte arrosto , o restate della tavola , levategli tutta la carne , tritatela fina ; schiacciate le ossa , mettele in infusione per lo spazio di trè ore , con una foglietta e mezza di fiore di latte ; fate cuocere trè , o quattro cipolle con brodo grasso , un mazzetto di petrosemolo , una cipolletta , uno spicchio d'aglio , due garofani , timo , basilico , alloro , sale , e pepe ; lasciatele cuocere a perfezione , e che consumi tutto il brodo ; poscia tritatele ben fine , ponetele insieme colla carne trita delle beccaccie , una panata disseccata sul fuoco con fior di latte , e passata al setaccio , il fiore di latte delle ossa passato egualmente ; stemperate il tutto , aggiungeteci otto , o dieci rossi d' uova crude , una libbra di panna di majale tagliata in dadini minuti , sale fino , spezie fine ; mescolate bene il tutto ; riempite i budelli di majale ; finiteli , fateli cuocere , e serviteli come gli altri Budini neri .

*Budini di Beccaccia al Vino di Spagna .*

*Ordovre* = Abbiate due beccaccie cotte arrosto , o restate della tavola , levategli tutta la carne ; tritatela ben fina ; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , un poco di scalogna trita , passatela sopra un fuoco leggiero ; quando sarà divenuta color d' oro , mettéteci un pizzico di petrosemolo trito , passate ancora un poco , bagnate con un bicchiere di vino rosso di Spagna , o altro vino rosso consumato per metà , culi quanto basti , aggiungeteci le carcasse di beccaccia schiacciate alquanto nel mortaio , qualche crosta di pane fritta nel butirro , un

maz-

mazzetto d'erbe diverse, con una cipollotta, uno spicchio d'aglio, due garofani, persa, basilico, alloro, sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, e passate al setaccio, o alla stammina, che sia densa come una Besciamella; ponetela in una terrina, metteteci insieme la beccaccia trita, circa una libbra di panna di majale tagliata in dadini minuti, tre cipolle trite, lavate, e cotte dolcemente con un poco di panna squagliata, otto o dieci rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto bene, riempite i budelli di majale finitelli, fateli cuocere, e serviteli come gli altri Budini neri.

*Budini al Salmi.*

*Orduvre* = Fate una Salsa al Salmi, come è descritta all'Articolo delle Salse Tom. I. pag. 67.; ma più densa, ciò che si rende facile mediante le croste di pane fritte; poneteci insieme del petto di selvaggiume cotto arrosto, e trito assai fino, come sarebbe beccaccia, pernice, starna, anitra ec., una libbra in circa di panna di majale tagliata in dadini, tre cipolle cotte nel buon brodo grasso, e tritate assai fine, otto o dieci rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto insieme, riempite i budelli di majale, imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere sulla gratella, e serviteli come gli altri Budini neri.

*Budini alli Tartufi.*

*Orduvre* = Prendete una libbra, e mezza di tartufi neri, mondateli, e tritateli assai fini. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di scalogna trita, con un pezzo di butirro, un  
pez-

pezzo di prosciutto , quando sarà color d' oro , metteteci un bicchiere di vino rosso di Spagna , o di Sciampagna , o altro vino bianco , o rosso , consumato per metà , culi a proporzione , croste di pane fritte nel butirro , un mazzetto d' erbe diverse , con due garofani , uno spicchio d' aglio , un poco di basilico ; fate bollire questa Salsa finchè consumi per metà , digrassatela , levate il prosciutto , e mazzetto , passatele al setaccio , ponetela in una terrina , aggiungeteci trè cipolle cotte con buon brodo grasso , e passate al setaccio , circa dieci oncia di panna di majale tagliata in dadini assai fini , otto o dieci rossi d' uova crudi , i tartufi tritati , sale fino , spezie fine ; mescolate il tutto bene , riempite non del tutto i budelli di majale , piccateli con una spilla , finiteli , fateli cuocere , e serviteli come i Budini neri .

*Budini di Fagiano .*

*Orduvre* = Questi si fanno precisamente come quelli di beccaccia ; si piccano con una spilla , s' imbianchiscono all' acqua bollente , e quando sono asciugati , e raffreddati , si arricciano , e si cuociono sulla gratella , come i Budini neri , e si servono con filetti di cipolle fritti , tramezzati con crostini di pane fritti .

*Budini di Lepre .*

*Orduvre* = Allorchè vi resta del Lepre arrostito , di già servito sulla tavola ; tritatene tutta la carne assai fina , e ben pulita dei nervi , e pelle ; mettete le ossa in infusione nel fiore di latte , e finiteli esattamente , come quelli di beccaccia alla crema . Potete i Budini farli anche come quel-

quelli di beccaccia al vino di Spagna . Quelli di coniglio si apprestano nella medesima guisa .

*Budini di Gamberi .*

*Orduvre* = Fate un butirro di gamberi, come è descritto nel *Tom. 1. pag. 20.*, colla sola differenza, che quando il butirro sarà bene incorporato coi gamberi pesti, lo metterete in una cazzarola con un poco d'acqua, lo farete bollire un'ora dolcemente, schiumandolo di tempo in tempo; poscia passatelo in una salvietta come l'altro, e fatelo cadere nell'acqua fresca. Prendete le code dei gamberi, tagliatele in dadini, mettetele in una cazzarola con dell'uova dei gamberi, se ne averanno, il petto di un pollo arrosto e tritato fino, della mollica di pane disseccata con fiore di latte, otto o dieci rossi d'uova crudi, tre cipolle cotte nel brodo, e trite assai fine, qualche fegatino di pollo imbianchito, e tagliato in dadini, un poco di panna di majale tagliata in dadini, il butirro di gamberi suddetto, che non sia freddo, sale fino, spezie fine, mescolate bene il tutto, riempiteci i budelli, e finiteli come i Budini bianchi cotti nella carta. Si può fare a meno della cipolla, e panna di majale, aggiungen-  
dovi un poco di midollo di manzo.

*Mortadelle .*

Prendete della carne di majale la più magra, e tenera che sarà possibile; quella de' prosciutti sarebbe la migliore, levategli tutte le pelli, e nervi, tritatela una cosa giusta. Per ogni decina di carne, vi vogliono due libbre e mezza di lardo fresco tagliato in grossi quadretti, e condito con sette oncie di sale fino, unite que-  
sto

sto lardo col suo sale alla carne , aggiungeteci per ogni decina di carne un'oncia di pepe sano, qualche garofano sano , e un poco di cannella in polvere ; mescolate , e maneggiate il tutto bene colle mani , a forza di braccia , onde acquistate la composizione una certa consistenza . I budelli più addattati sono le *Molette* , cioè l'estremità del budello del majale ; oppure grossi budelli di manzo , detti volgarmente *mazzi di vaccina* ; questi debbono essere ben lavati , e puliti ; riempiteli con un imbuto di stagno , ben stretti , ed incalcati , legateli con spago da una parte , mentre dall'altra il budello è chiuso di sua natura , e legate anche all'intorno a diverse incrocicchiature ; indi appendetele , fatele scolare dodici ore in circa , poi mettetele alla stufa non molto calda , fatele sfumare con legno di ginepro , alloro , rosmarino , avendo attenzione che il fumo sia moderato , e mai divenga fiamma , bastano della segatura di legno , ed un poco di fuoco , e cambiar sito alle mortadelle a misura che principiano ad asciugarsi . Quando saranno asciugate per tutto , cioè fino alla legatura superiore , levatele , appendetele in luogo arioso e asciutto , e se cavassero anche dell'umidità , le farete sfumare un altro poco nella stessa stanza . Queste si mangiano crude , e rare volte si fanno cuocere .

*Mortadelle dette Spianate .*

Queste si apprestano nella stessa guisa , che le precedenti , colla sola differenza , che dopo fatte si mettono in soppressa frà due tavole con un gran peso sopra , e si lasciano così per lo spazio di ventiquattro ore ; indi si

ap-

appendono in aria , e si sfumano pochissima cosa ; mentre la soppressa serve ad esse di stufa . Queste mortadelle si chiamano volgarmente *Coscie di Monache* , e si mangiano più crude che cotte .

#### *Salami .*

Abbate della carne magra di majale , levategli le pelli , e nervi , tritatela . Per ogni decina di carne vi vuole trè libbre di lardo fresco tagliato in quadretti più piccoli che per le mortadelle , e mescolate con otto oncie di sale fino : unite questo lardo col suo sale alla carne , aggiungeteci un'oncia di pepe sano per decina di carne , e maneggiate bene la composizione , come quella delle mortadelle . *I mazzi di Vaccina* debbono essere più piccoli , che per le mortadelle ; empite ben stretto , e serrato tutto il budello , e legatelo con spago di distanza , in distanza cioè in due siti , acciò tagliando in mezzo si dividono i salami lasciando lo spago per poterli appendere . Questi si fanno sfumare esattamente come le mortadelle , e si mangiano cotti , e crudi . Per cuocerli metteteli in una marmitta con acqua , vino bianco bollente , un mazzetto d' erbe diverse con un poco di finocchio secco , ed un pizzico di coriandoli . Se volete mangiarli rifreddi , fateli raffreddare nel proprio brodo .

#### *Codechini .*

La metà della composizione è la medesima , che quella delle salciccie , e l'altra metà sono cotte di majale ben cotte con acqua , e ben tritate , condite con tre oncia di sale fino per decina di carne , un'oncia di pepe schiacciato ,  
me-

mescolato con un poco di cannella , e garofani in polvere . Riempitene dei *Mazzi di Vaccina* , come le mortadelle , e legateli soltanto da capo , e da piedi ; sfumateli quasi niente al fumo della cucina ; indi appendeteli in luogo arioso , e asciutto . Questi si mangiano caldi , o rifreddi ; per cuocerli metteteli in una marmitta con acqua , o brodo , vino bianco bollente , sale , pepe sano , un mazzetto d'erbe diverse , ed un pizzico di coriandoli . Allorchè sono cotti si servono caldi tagliati nel mezzo , con petrosemolo intorno ; se rifreddi , fateli raffreddare nella loro cottura .

#### *Zampetti .*

Questi si fanno , la metà nervetti di majale , che si mettono a parte quando si fanno le mortadelle , e salami , e l'altra metà cotene di majale , gli uni , e le altre si fanno ben cuocere con acqua , o uniti insieme , o separatamente ; e poi si tritano ; ma le cotene non tanto fine quanto per i codechini , condite con tre oncie di sale per decina , e un oncia di pepe schiacciato mescolato con un poco di cannella , e garofani in polvere . Prendete dei zampetti di majale tagliati alla seconda giuntura della gamba , sbollentateli quanto per pelarli , e poterli poscia dissossare per la parte di sopra ; riempiteli colla composizione suddetta , ben stretti , e calcati , legateli da capo collo spago ; appendeteli in luogo asciutto , e se li farete sfumare qualche paro non sarà che bene . Questi si mangiano cotti , o caldi , o rifreddi . Per mangiarli caldi fateli cuocere come i Codechini , e serviteli scuciti , con petrosemolo intorno , se rifreddi come i precedenti .

*Cer-*

*Cervellate .*

Tritate della ventresca di majale ben fina, che sia mescolata di grasso , e magro ; conditela con parmigiano grattato , e se volete ancora provatura marzolina pure grattata , trè oncie di sale fino per ogni decina di ventresca , un oncia di spezie fine , cioè pepe , garofani , cannella , e noce moscata . Abbiate dei budelli di majale come quelli delle salciccie , rivoltateli , lavateli bene , e fateli poscia stare in infusione circa un' ora con un poco di zafferano stemperato , con un poco d' acqua ; indi riempiteli come le salciccie , e legatele nello stesso modo , ma un poco più lunghe . Queste non debbono essere sfumate . Si fanno ordinariamente cuocere col riso , e si rompono allorchè il riso è cotto , e si leva via la pelle .

*Salciccie di Fegato alla Milanese .*

*Orduvre* = Levate il fiele , le pelli , e nervi a dei fegati di majale , tagliateli in dadini , e dategli poscia una tritata assai grossolana . Quindi per ogni decina di fegato uniteci otto libbre di lardo fresco tagliato in quadretti minuti ; condite con tre oncie , e mezza di sale fino per ogni dieci libbre di composizione , e un' oncia di spezie fine , pignuoli , e passerine a proporzione , e qualche poco di zucca candita , se l' avete , tagliata in piccioli dadini ; riempieteci i budelli come le salciccie , legatele nello stesso modo , fatele sfumare un giorno al camino , pungetele , fatele cuocere arrosto sopra la gratella , e servitele tramezzate con crostini di pane fritto . La dose per le salciccie di

di carne , è per ogni decina di carne oncie tre di sale fino , oncia una di spezie fine .

*Fegatelli .*

*Orduvre* = Nettare bene un fegato di majale come sopra , tagliatelo in pezzi non tanto piccoli , conditeli , con sale , pepe schiacciato , finocchio in polvere , o in grana , un poco di basilico , e alloro in polvere , pignuoli , e passerina , mescolate , e avvolgete ogni fegatello con un pezzo di rete doppia di majale , e porzione del condimento , infilateli ad un spiedino , legate questo ad uno grande , fateli cuocere arrosto , bagnandoli spesso col grasso della leccarda . Quando saranno ben cotti , mescolate un poco di detto grasso con un rosso d'uovo crudo , ungeteci i fegatelli , e spolverizzateli metà mostacciuolo di Napoli in polvere , e metà mollica di pane grattato fino ; fategli prendere un bel colore , e serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada o al Porchetto , o sugo di limone . Alcuni lardono i fegatelli con lardelli di lardo fresco conditi prima di avvolgerli colla rete , potete apprestarli anche senza pignuoli , e passerina , e senza panarli , ovvero panarli con sola mollica di pane . Le Salse vedetele *Tom. I. pag. 70.*

*Anduglie alla Crema .*

*Orduvre* = Prendete mezza lattughella , un' orecchia , ed una zinna di mongana , due palati di manzo , ed un pezzo di lingua di manzo salata , fate cuocere il tutto separatamente , o in una bresa vecchia , o in una bresa leggiera , o con acqua , sale , una cipolla con qualche garofano , e un mazzetto d' erbe diverse . Quando

do il tutto sarà cotto , tagliatelo in filetti alquanto grossi . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , dei tartufi , e prugnoli tagliati in filetti , indi aggiungeteci un poco di farina , bagnate metà fiore di latte , e metà Italiana bianca , o Culi bianco ; e fate bollire dolcemente , che la Salsa divenga fitta e densa ; allorchè sarà tiepida metteteci i filetti suddetti , dieci rossi d' uova crude , sale fino , spezie fine ; mescolate il tutto bene , riempiteci dei budelli di majale , o di vitella ben puliti ; legate le Anduglie alla lunghezza di sei dita . Fatele cuocere assai leggiermente finchè quagli la composizione , con brodo grasso , una foglietta di latte , una cipolla con quattro garofani , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato ; fatele raffreddare nel loro brodo , asciugatele ; mescolate due rossi d' uova con un poco di butirro squagliato , ungeteci le Anduglie , spolverizzatele di mollica di pane grattato fino , fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella , e servitele tramezzate di crostini di mollica di pane , lunghi quantole Anduglie , tagliati a guisa di creste , e fritti nello strutto , o butirro .

*Anduglie alla Risceliè.*

*Orduvre* = Passate in una cazzarola sopra un fuoco leggiero due cipolle tagliate in filetti con un pezzo di butirro ; quando saranno cotte , e di un bel color d' oro , metteteci dell' indivia cotta con acqua , ben spremuta , e tritata fina , passatela ancora sul fuoco , finchè vedrete , che s'attacca nel fondo della cazzarola , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con

Cu-

culi bianco ; e fiore di latte ; fate cuocere , e consumare a poca Salsa , acciò divenga assai densa ; aggiungeteci , allorchè sarà tiepida i medesimi filetti come sopra , poneteci dieci rossi d' uova crude , condite con sale fino , spezie fine , mescolate bene , riempitene i budelli , e fate cuocere le anduglie come sopra , indi panatele , ponetele sulla gratella , e servitele nella stessa maniera .

*Anduglie di Majale :*

*Orduvre* = Fate una Salsa Roberta assai densa , e finita di buon gusto , che troverete nel *Tom. I. pag. 88.* , poneteci due lingue , due orecchie , due piedi , ed un pezzo di ventresca , il tutto di majale , cotto con acqua , saie , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con tre garofani , una foglietta di vino bianco bollente ; quando il tutto sarà cotto , tagliate in filetti , uniteci una panata fatta con croste di pane , sugo , e brodo buono , ben densa , passata al setaccio , e fredda , aggiungeteci dieci rossi d' uova crude , sale , spezie fine ; mescolate il tutto bene ; riempiteci i budelli ; fate cuocere le anduglie come sopra , panatele , e servitele nello stesso modo .

*Crepinette di Majale .*

*Orduvre* = Tritate della carne di majale assai magra , mescolateci un terzo di panna di majale tagliata in dadini , qualche tartufo tagliato pure in dadini , trè cipolle trite , e cotte leggermente con un poco di panna squagliata , una panata di mollica di pane , fatta con brodo , e ben stretta sul fuoco , sei rossi d' uova crudi , sale fino , spezie fine ; mescolate il tutto bene .

Prendete dei pezzi di rete di majale doppj , riempiteli colla composizione suddetta , avvolgeteli della grossezza di una albicocca schiacciata ; aggiustate le Crepinette in una cassetina di carta unta di strutto fresco , fatele cuocere sulla gratella ; allorchè saranno cotte da una parte voltatele dall' altra , e servitele ben scolate dal grasso , con sotto una Salsa alla Spagnuola , o Poevrada , che troverete nel Tom. I. pag. 65. e 70.

*Gattò di Normandia.*

*Antrè* = Prendete una cazzarola della grandezza dell' Antrè , che volete fare , copritela tutta di fetta di lardo , come la Granata , Certrosa ec. Stendeteci sopra una rete di majale , e nel fondo formate un Torligliè di schinali di manzo imbianchiti , che lo cuopra tutto . Tritate tre o quattro cipolle di una media grossezza , passatele sul fuoco in una cazzarola con un poco di panna squagliata senza prendere colore ; quando saranno cotte , aggiungeteci fuori del fuoco scalogna , petrosemolò , cipolletta , il tutto trito , basilico in polvere , sale , spezie fine , otto rossi d' vova crudi , sedici oncie di panna di majale trita , una foglietta e mezza di sangue di majale ; mescolate bene il tutto . Mettete questa composizione nella cazzarola suddetta ; fate cuocere ad un forno temperato . Quando sarà cotto , rivoltate la cazzarola sopra al suo coperchio , lasciatela così qualche poco acciò scoli il grasso , poscia alzatela leggermente , levate le fette di lardo , ponete il Gattò nel suo piatto avendo attenzione a non romperlo , e servitelo con sopra una Salsa alla  
Spa-

Spagnuola , e sugo di limone , che troverete nel Tom. I. pag. 65.

*Salciccie .*

*Orduvre* = Prendete della carne di majale , che sia più grassa che magra ; la migliore si crede che sia quella , che trovasi trà il petto , ed il lardo sopra i tenerumi , tritalela fina , e conditela con sale fino , e spezie fine , e un poco di finocchio dolce in polvere ; riempitene i bu-delli di quella grossezza , che più sarà di vostro genio , e ben puliti , legateli con filo di distanza in distanza , onde formarne le Salcic-cie , legate anche le due estremità ; fatele un poco asciugare , e poscia cuocere sulla gratella , infilate ad uno spiedino tramezzate con crosti-ni , ovvero servitele guarnite di crostini fritti nello strutto di bel colore . Nell'atto che cuo-ciono piccatele con una spilla .

*Salciccie alli Tartufi .*

*Orduvre* = Tritate ben fini mezza libbra di tar-tufi , poneteli in una composizione come la pre-cedente , formatene le salciccie di quella lun-ghhezza , e grossezza che credete , fatele cuo-cere sulla gratella a picciolo fuoco , e servitele come sopra .

*Salciccie al Vino di Sciampagna .*

*Orduvre* = Abbiate della carne magra di ma-jale , tritatela grossolanamente ; tagliate in pic-cioli dadi tanto lardo fresco quanto ne avete di carne , mescolate insieme ; condite con sale fi-no , e spezie fine , un poco di finocchio in pol-vere , due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco buono asciutto , maneggiate il tutto ; lasciate marinare per otto o dieci ora ;

poscia scolate il vino , riempite i budelli ben puliti , formatene le Salciccie come le precedenti ; fatele sfumare per due giorni alla stufa , o al camino , e cuocere sulla gratella .

*Salciccie alla Milanese .*

*Orduvre* = Tagliate in piccioli dadini dei filetti mignoni di majale . Vedete questi filetti qui appresso pag. 99. , tagliate anche in dadini altrettanto lardo fresco ; mescolate il tutto insieme , condite con sale fino , spezie fine , e un' idea di finocchio in polvere , tornate a mescolare , riempitene i budelli , formatene le salciccie , e fatele cuocere sulla gratella come le altre .

*Salciccie di Fegato .*

*Orduvre* = Levate le pelli , ed i nervi ad un fegato , o due di majale , secondo avete bisogno di salciccie , tagliatelo in piccioli dadini , tagliate altrettanta panna di majale pure in dadini , aggiungeteci pignuoli freschi , e passarine ben mondate , un poco di mostacciuolo di Napoli in polvere , sale fino , spezie fine , un'idea di finocchio in polvere ; mescolate il tutto insieme , riempitene i budelli , formatene le salciccie alquanto grosse , fatele sfumare per una giornata alla stufa , o al camino ; e cuocere sopra la gratella tramezzate di crostini .

*Salciccie di Castrato .*

*Orduvre* = Prendete della carne di cosciotto di castrato , ovvero dei filetti , la quantità , che ne avete di bisogno per fare le salciccie , che sia tenera , e di animale giovane . Levategli tutte le pelle , e li nervi , tritatela con altrettanta panna di majale , o lardo fresco , condite

con sale fino , spezie fine , e un' idea di finocchio in polvere , mescolate il tutto bene ; riempitene i budelli di majale , formatene le salciccie , fatele sfumare un poco come il solito , e cuocere come le altre . Se volete , passate sul fuoco con un poco di panna squagliata , due , o trè cipolle trite , fatele cuocere dolcemente , e mettetele insieme alla composizione . Quelle di Mongana si fanno nella stessa maniera .

*Salciccie di Cignale .*

*Orduvre* = Nella stessa guisa che si fanno quelle di majale , si fanno quelle di cignale .

*Salciccie diverse .*

*Orduvre* = Qualunque sorta di salciccie , che volete fare , bisogna che sciegliete sempre la carne di majale , che sia tenera , e più grassa , che magra ; dopo averla tritata , e condita , la potete mescolare con ciò che sarà più di vostro genio . Se volete fare le salciccie al petrose-mollo , tritatelo , imbianchitelo , e spremetelo bene ; e lo ponete nella composizione in quella quantità sufficiente acciò non domini troppo . Se le volete fare all'aglio , imbianchitelo bene , tritatelo , e mettetelo colla carne in giusta quantità : quelle colla cipolla , bisogna tritarla , e farlo cuocere in una cazzarola con un poco di panna trita , o lardo squagliato , prima di mescolarle colla carne ; quelle alla scalogna , si fanno nello stesso modo , che alle cipolle . Le Salciccie in Crepinette si avvolgono con la rete di majale in luogo dei budelli , in guisa che restino alquanto schiacciate , e si cuociono nello stesso modo . La dose per le Salciccie è per ogni decina di carne oncie trè di sale fino , oncia una di spezie fina .

*Sal-*

*Salciccie alla Senteminult :*

*Orduvre* = Tritate due , o trè cipolle ; passatele in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , fatele cuocere dolcemente senza prendere colore . Quando saranno del tutto cotte , e fredde , aggiungeteci due alici passate per setaccio , un poco d' anaci pesti, pepe schiacciato , poco sale , e del lardo rapato . Abbiate delle salciccie cotte un quarto d' ora con un poco di vino bianco , e brodo ; levategli la pelle , ponetegli intorno la salsa suddetta , avvolgetele in un pezzo di rete di majale ; intingetele nel butirro squagliato, mescolato con un rosso d' uovo , e panatele di mollica di pane . Fategli prendere colore al forno per lo spazio di mezz' ora , acciò la rete abbia tempo di cuocersi , e servitele con sotto una Salsa fatta con un poco di culi , un cucchiajo di brodo poco colorito , e sugo di limone .

*Salciccie alla Marinierè .*

*Orduvre* = Mondate una dozzina di cipollette d' inverno , mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , uno spicchio d' aglio , due garofani ; passatele sul fuoco fin che saranno a mezza cottura , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con mezza foglietta di vino rosso bollente , fate bollire , e mettetecci quella quantità di salciccie , che credete sufficiente, fatele cuocere dolcemente , e ridurre la salsa al suo punto . Nel momento di servire , digrassate , aggiungeteci un' alice passata per setaccio , un poco di capperi fini intieri , e un filetto d' aceto . Servitele guarnite di crostini di pane fritti .

*Sal-*

*Salciccie all' Erbe fine .*

*Orduvre* = Fate cuocere delle salciccie con un bicchiere di vino bianco bollente , due garofani , un mazzetto di petrosemiolo , timo , alloro , basilico , uno spicchio d' aglio , una cipolla infette , una rametta di finocchio . Passate sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro , cipolletta , scalogna , petrosemiolo , prugnoli , o funghi , tartufi , una punta d' aglio , il tutto trito , aggiungeteci due cucchiaj di vino bianco , fatelo consumare , bagnate con culi , stemperateci un' alice trita , capperi interi , fate bollire dolcemente , aggiungeteci le salciccie , e nel momento di servire , digrassate , e servite con un fletto d' aceto , e un' idea di mostarda , e crostini fritti .

*Salciccie alla Sen-Clù .*

*Orduvre* = Ponete in una cazzarola la quantità di salciccie , che credete sufficienti , con due bicchieri di vino bollente , due cucchiaj d' olio . Fatele cuocere dolcemente ; poscia scolate le salciccie , digrassate la salsa , aggiungeteci un poco di culi , fate ridurre al suo punto , e servitela sopra le salciccie tramezzate con crostini di pane fritti .

*Salciccie al Tover? Uomo .*

*Orduvre* = Passate delle salciccie in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di strutto , una cipolletta con due garofani ; quando principiano a rosolare , bagnate con un poco di vino bianco aggiungeteci quattro scalogne trite , poco sale , pepe ; fate bollire dolcemente . Quando sono cotte , digrassatele , e servitele con tramezzo crostini di pane fritti .

*Sal-*

*Salciccie all' Avaro.*

*Orduvre* = Fate cuocere dolcemente in una cazzarola con un poco di strutto, le salciccie che credete a proposito; poscia scolatele, aggiungeteci un poco d' aceto, zucchero, qualche foglia di salvia, uno spicchio d' aglio, un pezzetto di alloro, pepe, poco sale; fate bollire ancora un poco; digrassate, levate l' aglio, l' alloro, e servite con sotto crostini di pane fritti.

*Salciccie a qualunque Purè, e Ragù.*

*Orduvre* = Tanto le salciccie di majale, che di mongana si possono servire in molte maniere differenti. Le salciccie di mongana, e di castrato non sono così in uso nella cucina, come quelle di majale; queste, quando sono cotte con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe, le potete servire con quella Salsa che più sarà di vostro genio; ovvero con un Ragù di rape, o di radiche, o di cipollette, o alli cavoli, o alla Purè di rape, di lenticchie, di piselli, ec., le potete anche servire soffogate in una bresa con dei tartufi. Per farle in questa maniera bisogna avere delle salciccie piatte, a crepinette; prendete una cazzarola, fateci un letto di salciccie, e un letto di tartufi in fette, coprite con fette di lardo, poco pepe schiacciato, e due cucchiaj di vino bianco bollente; fate cuocere e soffogare con un picciolo fuoco di cenere calda sotto, e sopra. Quando sono cotte levate le fette di lardo, metteteci un poco di culi; fate bollire un momento, digrassate, e servite i tartufi sopra le salciccie,

cie, con crostini di pane fritti intorno, e sugo di limone nella Salsa. Ma la migliore maniera di mangiare le salciccie è arrosto tramezzate con crostini di pane.

*Lombetto di Majale Agro-dolce.*

*Antrè* = Prendete un lombetto di majale, che sia tenero, e infrollito al suo punto; tagliategli le ossa della schiena; marinatelo con sale, pepe schiacciato, aceto, una foglia di alloro, due spicchi d'aglio, una cipolla in fette, fusti di petroseuolo, timo, basilico; dopo due ore di marinada, prendete una cazzarola ovata, metteteci un pezzo di butirro, fatelo squagliare; asciugate il lombetto dalla marinada, infarinatelo bene per tutto, spazzatelo, ponetelo nella cazzarola sopra il butirro, copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra; quando ha preso un bel color d'oro da una parte voltatelo dall'altra, acciò lo prenda per tutto; poscia bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco bollente; allorchè sarà consumato, e che siasi formata una bella glassa nel fondo della cazzarola, ribagnate con brodo bianco; fate bollire dolcemente finchè sarà cotto, e ridotta a poca salsa. Allora prendete un'altra cazzarola giusta la grandezza del lombetto con più di mezza libbra di zucchero; ponete sopra il fuoco, quando principia a squagliarsi, e prendere un poco di color d'oro, bagnate con aceto a proporzione, fate bollire, aggiungeteci un pezzo di mostacciuolo di Napoli in polvere, digrassate il fondo del lombetto, passatelo al setaccio, mettetelo nella Salsa, fatela consumare, assaggiate se domina più l'aceto,  
o il

o il zucchero, onde potete correggere coll' uno o l' altro, metteteci dentro il lombetto; fate ancora bollire dolcemente un quarto d' ora, che la Salsa sia sufficientemente legata, e servite con un pizzico di capperi interi. Alcuni vi pongono prugne, altri prugnoli, passerina, candito in dadini; ma tutto dipende dal gusto.

*Lombetto di Majale alla Poevrada.*

*Antré* = Abbiate un lombetto di majale ben infrollito, e tenero, tagliategli le ossa della schiena, marinatelo come il precedente per lo spazio di tre ore, dopo infilatelo ad uno spiedino, e questo ad uno grande, fatelo cuocere arrôsto, bagnatelo colla marinada che averete passato per il passabrodo, e posta nella leccarda. Quando sarà cotto panatelo di scrostatura di pane ben fina, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, o al Porchetto, che troverete ambedue all' Articolo delle Salse, pag. 70. Tom. I., o un Ragù di vostro genio.

*Lombetto di Majale alli Spinaci.*

*Antré* = Prendete un bel lombetto, come il precedente, imbianchitelo un momento all' acqua bollente, passatelo alla fresca, mettetelo in una cazzarola con un bicchiere di vino bianco bollente, altrettanto brodo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno stecco di cannella, un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di finocchio, due spicchi d' aglio, sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, ponetelo sopra un coperchio; glassategli con una bella glassa se l' avete la parte.

superiore , e servitelo con sotto una Salsa alli spinaci , che troverete nel *Tom. I. pag. 76.* Se non avete la glassa , cuocetelo , come quello Agro-dolce , ma senza salsa , e servitelo sopra li spinaci .

*Lombetto di Majale alla Sorcruta .*

*Antrè* = Marinare un lombetto come quello Agro-dolce ; squagliate poscia un pezzo di butirro in una cazzarola ovata , metteteci dentro il lombetto bene asciugato dalla marinada , infarinato , e spazzato , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra ; quando averà preso un bel colore da per tutto , bagnatelo con mezzo bicchiere di vino bianco bollente , fatelo consumare dolcemente , e che il lombetto giunga alla sua cottura , e resti ben glassato ; servitelo scolato dal grasso , con sotto un Ragù di cavoli alla sorcruta , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete mettere il fondo del lombetto nel Ragù ben digrassato , ciò gli darà maggior sapore ; badate però al sale .

*Lombetto di Majale al Culi di Rape .*

*Antrè* = Marinare per due o trè ore un lombetto , come quello Agro-dolce , infilatelò ad uno spiedino , legate questo ad uno grande , fatelo cuocere arrosto , e bagnatelo colla sua marinada , che averete passato nella leccarda . Quando sarà cotto , squagliate un poco di butirro , mescolateci un rosso d'uovo , ungeteci con un mazzetto di penne il lombetto , panatelo di mollica di pane grattato fino , fategli prendere un bel color d'oro , e servitelo con sotto una Salsa al culi di rape , che troverete nel *Tom. I. pag. 91.*

*Lombetto di Majale all' Italiana ;*

*Antrè* = Fate cuocere arrosto un bel lombetto ; Quando sarà cotto spolverizzatelo di mostacciuolo di Napoli pesto , fategli prender un-bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa fatta in questa maniera . Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , o olio , una fettina di prosciutto , scalogna trita , e cipolla in dadini , passate sul fuoco , aggiungeteci due cucchiaj di vino bianco , fatelo consumare . Stemperateci due alici fuori del fuoco , petrosemolo trito , un pizzico di farina , un poco di capperi intieri , uno spicchio d' aglio , poco sale , pepe schiacciato , bagnate con sugo di manzo , fate bollire dolcemente , digrassate , levate l' aglio , e prosciutto , e servite sotto il lombetto , con un buon filetto d' aceto .

*Lombetto di Majale al Vert-Galant ;*

*Antrè* = Abbiate un lombetto tenero , e bene appropriato , infilategli nella parte superiore delle ramette di petrosemolo ben verdi , che le foglie restino al di fuori ; quando sarà tutto pieno , infilatelo allo spiedo come quello al Culi di rape ; fatelo cuocere arrosto , bagnandolo prima con strutto bollente , acciò il petrosemolo resti verde , e venga croccante . Allorchè sarà cotto , panate di mollica di pane la parte opposta al petrosemolo , fategli prendere un bel colore , e servitelo con sotto una Salsa Piccante , che troverete nel *Tom. 1. pag. 87.*

*Lombetto di Majale alla Ferigord .*

*Antrè* = Marinare un lombetto come quello alla Poevrada . Dopo trè ora di marinada , asciugatelo , lardatelo per lungo di lardelli di tartufi ,

tufi , poscia conditelo di sale , pepe schiacciato , e infarinatelo per tutto , spazzatelo , e fatelo cuocere esattamente come quello Agro-dolce . Quando sarà cotto , prendete il fondo della salsa , digrassatelo , passatelo al setaccio , aggiungeteci un poco di culi , un poco d'aceto consumato , fatelo consumare al suo punto , avendo attenzione al sale , e servitelo sotto il lombetto . Lo potete ancora servire con sotto una Salsa alli tartufi , che troverete alla *pag. 90. Tom. I.* , aggiungendoci sempre il fondo della cottura del lombetto , ma che non sia salata .

*Filetti Mignoni di Majale in diverse maniere .*

*Ordure* = Si chiamano filetti mignoni , quelli che si trovano vicino il lombo del majale ; questi bisogna levarli intieri , e si servono in diverse maniere . Per esempio tagliate , in fette , battute sottili , farsite , involtate , cotte allo spiedo , panate di mollica di pane fino , e servite con sotto una Salsa un poco piccante , in Bistek come il filetto di manzo . Tagliati anche in fette , condite con olio , sale , pepe , e tutte sorte d'erbe fine , panate di mollica di pane , cotte sulla gratella , e servite con sotto un Sugo chiaro con qualche scalogna trita , e sugo di limone . In cassetine di carta come i filetti di lepre . Alle cipollette . In escaloppe ec. Bisogna peraltro avere attenzione , che la carne di majale in qualunque maniera si faccia cuocere , dev' essere sempre cotta bene ; nello stesso modo , che si pratica in tutte le carni lattanti ; essendo sì le une , che le altre cariche di umidità superflue , che le rendono pesanti sullo stomaco , e difficili a digerirsi .

*Cotelette di Majale in Crepina:*

*Antrè* = Quando le cotelette di majale saranno cotte come quelle di mongana alla Tedesca. Vedetele nel *Tom. 1. pag. 196.*, fatele raffreddare. Abbiate una Salsa Roberta fredda, e ben densa, con un poco di mostarda, e un fletto d' aceto, che troverete nel *Tom. 1. pag. 35.*, avvolgeteci tutto all' intorno le cotelette di majale, e involtatele con de' pezzi di rete di majale doppia, intingetele nell' uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane grattato, ponetele sopra un piatto, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele scolate dal grasso con sotto una Salsa al Porchetto, che troverete nel *Tom. 1. pag. 70.*

*Cotelette di Majale in diverse maniere.*

*Orduvre* = Prendete un Carrè di majale, che sia tenero, e infrollito al suo punto, tagliategli tutte le ossa della schiena, e poi tagliate d' ogni costa una coteletta, che siano tutte della stessa grossezza, e coll' osso corto, e un dito traverso scarnito di carne. Queste cotelette per non dovere replicare quasi le stesse cose si apprestano esattamente come quelle di castrato, o di mongana; ma non vengono mai piccate; la maniera la più generale di accomodarle sono le seguenti. Agro-dolce; che ne parlerò all' articolo del Cignale. In Papigliotta, e cotte sulla gratella. Marinare con olio, sale, pepe schiacciato, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro in pezzi, fusti di petroseuolo, fette di cipolla, poscia panate, cotte sulla gratella di bel colore, e servite con una Salsa chiara, e un buon sugo di limone, quattro scalogne trite, e pepe schiaccia-

to.

to . O sopra a qualsivoglia Erba , come spinaci ; indivia, lattuga, sorcruta , cipollette . Tramezzate con mazzetti d'Erba qualunque . Sopra ad ogni Salsa legata , Purè , Culi , ec. Se in luogo di marinarle con olio , volete marinarle con butirro , ciò dipenderà dal gusto . Cotte sulla gratella senza panarle , le potete servire come quelle panate , cioè a tutte le Salse di sopra descritte . Infarinate , e cotte alla Tedesca sono anche bonissime , e le potete servire con sotto qualunque salsa . Vedete cotelette di mongana alla Tedesca *Tom. I. pag. 196.* Infarinate e fritte sono ottime , e servite con sugo di limone , sale , pepe schiacciato , e petroseuolo fritto , Quando si fanno semplicemente arrosto sulla gratella si condiscono con sale , pepe , e finocchio secco .

*Lingue furrè di Majale .*

Queste si troveranno descritte all'Articolo de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

*Prosciutto all' Inglese .*

*Grosso Antrè* = Tutto ciò che sarà prosciutto Rifreddo , come all' Aspick , al Naturale , in Marbrè , all' Adobbo , in Galantina , Glassato ec. Si troveranno descritti all'Articolo de' Rifreddi Tomo come sopra . Qui dunque non si parla , che dei prosciutti caldi , e che si servono per Antrè , cioè al primo servizio della mensa . Il prosciutto all'Inglese si appresta come segue . Prendete un prosciutto recentemente salato , grosso , e carnuto , fatelo anche dissalare , se lo giudicate a proposito ; mentre si salano meno quelli , che si vogliono cuocere arrosto ; e poi mediante la maniera indicata di mettere del zucchero detto Lisbona nella concia de' prosciutti ,  
ciò

ciò li rende dolci, e di un sapore eccellente; appropriatelo bene, e marinatelo per lo spazio di dodici ora, con una bottiglia di vino di Sciampagna, o del Reno, o di Spagna, oppure due fogliette di vino nostro bianco ordinario, che non sia dolce, fatelo cuocere allo spiedo, e aspergetelo col vino suddetto. Quando sarà quasi cotto, levategli propriamente la cotena, ungetelo con butirro squagliato, mescolato con due rossi d' uova, e panatelo di mollica di pane grattato fino, mescolato con un poco di pepe schiacciato; fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una salsa in questa guisa. Prendete il fondo della leccarda, passatelo per il setaccio in una cazzarola, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Poevrada, o Salsa Piccante, o al Porchetto se l' avete, fatelo bollire, e consumare al suo punto, avendo attenzione al sale, e servitelo sotto il prosciutto. In Inghilterra mettono un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina nel fondo della leccarda ben digrassato, fanno stringere sopra il fuoco, e lo servono sotto il prosciutto. A tutti i prosciutti per servirli bisogna incartargli propriamente l' estremità dell' osso.

/ *Prosciutto alla Poevrada.*

*Grosso Antré* = Prendete un prosciutto come il precedente, fatelo rinvenire un poco nell' acqua se bisogna, rifilatelo bene; infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, levategli la pelle con attenzione; ungetelo come sopra, ma senza rosso d' uovo, panatelo con scrostatura di pane fina,

na ; nella quale averete mescolato un poco di pepe schiacciato , e un poco di finocchio in polvere ; fategli prendere un bel colore , e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada , che troverete alla pag. 103. Tom. I.

Tutti i prosciutti cotti arrosto , e serviti con sotto diverse Salse , si cuociono quasi tutti nello stesso modo ; mentre per vero dire non è che la Salsa la quale ne vorria il nome , ed il sapore . La maniera di panarli è la stessa , potendoli panare tutti con mollica di pane , o con scrostatura , ungerli con rosso d' uovo e butirro squagliato mescolato insieme , ovvero col solo grasso della leccarda , tutti si possono bagnare con un poco di vino senza esser marinati nel medesimo , e senza servirsene per la Salsa , potendoci ognuno servire quella , che più li piace . Qui appresso dirò tutte le Salse , che si convengono sì alli prosciutti cotti allo Spiedo , che alla Poele , alla Bresa ec.

*Prosciutto alla Caccina .*

*Grosso Antrè* = Abbiate un bel prosciutto grosso , e carnuto , rifilatelo , ed appropriatelo all' intorno , involtatelo in una salvietta , legatela , mettetelo a cuocere in una bracieria grande come il prosciutto , con brodo senza sale , un mazzetto di petroseuolo , con timo , basilico , cipollette , finocchio domestico , due cipolle con sei garofani , due foglie di alloro , due spicchi d' aglio , sei scalogne , una carota , una panè , un pizzico di coriandoli , quando averà bollito un ora , aggiungeteci una bottiglia di vino bianco bollente , e mezza foglietta d' acqua vita pure bollente . Allorchè sarà cotto , avendo atten-

zione che non passi di cottura , mentre non si può dare un tempo determinato di cottura per i prosciutti, poichè a proporzione che sono grossi , o piccioli ne richiedono più o meno ; nulladimeno quando il prosciutto è grosso , bisogna dargli sei , o sette ore almeno di cottura , e così regularsi , allorchè sono più piccioli . Quando dunque sarà cotto tirate fuori la salvietta , scioglietela , scolate il prosciutto , mettetelo sopra un coperchio di cazzarola , scopritegli il grasso , levandogli la pelle ; che vicino il manico , ossia l' osso la taglierete spizzata colle forbici . Abbiate una paletta di ferro rovente , mettete del zucchero sopra il grasso del prosciutto come se fosse una Crema brulé , e glassatelo colla paletta rovente appoggiandola sopra il zucchero , e servitelo d' un bel color d' oro , con sotto una Salsa alla Cakcina , che troverete alla pag. 96. Tom. I.

*Prosciutto al Vino di Spagna .*

*Grosso Antrè* = Prendete un buon prosciutto, agglustatelo , e rifilatelo bene , involtatelo in una salvietta , mettetelo a cuocere in una braciara giusta alla sua grandezza , con acqua quanto lo cuopri , un grosso mazzetto di petrosemolò , con timo , basilico , finocchio domestico , due cipolle con sei garofani , quattro spicchi d' aglio , un pizzico di coriandoli , allorchè sarà alla metà della cottura , aggiungeteci una bottiglia di vino di Spagna bollente , fate seguitare a cuocere dolcemente . Quando sarà cotto , tiratelo fuori dalla salvietta , ponetelo sopra un coperchio , levategli propriamente la cotena , panatelo di scrostatura di pane fina , fate-

fategli prendere un bel colore colla pala rovente senza toccarlo , e servitelo con sotto un Ragù alle cipollette , rilevato con un buon filetto d' aceto , e un' idea di mostarda . Trovarete questo Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Prosciutto alla Bresa .*

*Grosso Antrè* = Prendete un prosciutto salato di recente , e carnuto , rifilatelo , e appropriatelo bene all' intorno , imbianchitelo un momento all' acqua bollente , passatelo alla fresca , legatelo , ponetelo in una bracieria della grandezza del prosciutto , con qualche fetta di manzo sotto , e sopra , due cipolle con sei garofani , uno stecco di cannella , un mazzetto di petroseuolo , con timo , basilico , una rama di finocchio , due foglie di alloro , quattro scalogne , pepe sano , un pizzico di coriandoli , trè spicchi d' aglio , fette di carote , di panè ; bagnate con brodo senza sale , e due fogliette di vino bianco bollente ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra sei , o sett' ore . Quando sarà cotto , tiratelelo fuori con diligenza , scioglietelo , scolatelo , ponetelo sopra un coperchio , levategli la pelle , tagliandola vicino il manico con le forbici , tagliategli anche qualche poco di grasso se fosse troppo ; abbiate pronta una bella glassa di vitella , glassateci tutta la parte superiore del prosciutto , e servitelo con sotto una Salsa di vostro genio , come sarebbe di Spinaci , Indivia , Lattuga , Fagiolotti fini , Cedrioli , Capperi , all' Acido , Poevrada , Roberta , al Porchetto , Piccante , Nivernoese ; un Culi di Cipolle , di Carote , di Rape , di Fagioli bianchi , alla Cakcina

alla Petroff , alla Ropesce ; ovvero al Ragù di cipollette , di cavoli in sorcruta , di radiche diverse , di rape , di carote , di fagiuoli al rosso ; Guarnito di cavoli , di cipolle glassate , in Hoscepot , alla Spagnuola ec.

Lo potete anche cuocere con una buona Poele , che troverete nel *Tom. 1. pag. 18.* , ma senza sale , prosciutto , e limone . In vece però una bottiglia di vino bianco bollente , e finitelo , e servitelo come sopra .

*Prosciutto Vecchio , e sua Cottura .*

*Grosso Antrè* = I prosciutti vecchi che si comprono ordinariamente , rare volte fanno buona riuscita , o perchè sono troppo salati , o perchè poco , o perchè mal conservati , o perchè troppo grassi , o troppo magri ; oppure perchè di animale vecchio ; ciò nonostante basta a saperli scegliere , fanno ottima riuscita , come molte volte mi è accaduto . Per l'età del majale questa neppure il Pizzicajolo può saperla , seppure non l'ha salati lui stesso ; ma ordinariamente ne comprono delle partite , che alcune volte ancor essi fanno cattivi negozj , perchè non gli si conservano , ancorchè vi usino tutte le diligenze possibili . Bisogna dunque osservare nella compra di un prosciutto , che sia grosso , e carnuto dalla parte opposta alla cotena , che premendolo col dito ceda alquanto la carne , che sia di un buon odore , e ben sfumato , coll'osso , ossia manico corto , non molto grasso sotto la cotena , sincero intorno alla noce dell'osso , non sporco di cenere , o di terra , ma bensì di un colore oscuro di fumo , alquanto lucido , e colla cotena tenera , e sottile . Con queste qualità diffi-  
cil-

cilmente un prosciutto farà cattiva riuscita. Questi mai si fanno cuocere arrosto , perchè sono troppo secchi , e salati . Per cuocerlo alla bresa , mettetelo in una marmitta due giorni prima di doverlo servire , con acqua vicino al fuoco , cambiategliela ogni sei ore , che non venga mai più calda , che al grado di tiepidezza ; dopo ventiquattr' ore tiratelo fuori , rasciategli bene la cotena , e scarnitelo , e rifilatelo tutto all' intorno , levandogli ciò che può avere di cattivo , e questo lo replicarete per due volte , dopo quarantott' ore che sarà la mattina , che dovete servire il prosciutto , lo metterete a cuocere , in una bracieria , dopo d' averlo imbianchito all' acqua bollente , e involto in una salvietta , con qualche fetta di manzo come il precedente , e lo finirete nello stesso modo , alla riserva che metterete un mazzetto di fieno nella bresa , unito a tutti gli altri condimenti di sopra descritti . Nel servirlo dopo avergli levato la cotena , lo potete glassare con glassa di vitella , ovvero con zucchero e paletta rovente , oppure ungerlo con butirro squagliato , mescolato con un rosso d' uovo , e panarlo , o di mollica di pane grattato , o di scrostatura , e fargli prendere colore colla pala rovente , ma senza toccarlo , ovvero ad un forno gagliardo , o finalmente panarlo semplicemente di scrostatura di pane , e fargli prendere colore nello stesso modo , e lo servirete con sotto quella Salsa piccante , che sarà più di vostro genio , e che si trova qui sopra descritto .

*Frigandò di Majale .*

*Antrè* = Prima di terminare il capitolo del majale non voglio mancare di dire, che delle Noci di majale si fanno delle Granadine, piccioli Fricandò ec., come anche quando il prosciutto è picciolo, e levato dalla concia, cioè di prima sale, si scuopre tutto il grasso sotto la cotena, si batte come un fricandò, si larda al di sotto di grossi lardelli dello stesso grasso tolto di sopra, conditi di pepe, erbe fine, e si picca di sopra di minuto lardo, si marina con vino bianco bollente, e pepe schiacciato, si fa cuocere arrosto di bel colore, e si serve con sotto una Salsa d'erba di vostro piacere. Le Granadine, o piccioli Fricandò si fanno imbianchire, e cuocere con metà vino bianco, e metà brodo, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, un poco di coriandoli, e anaci in una pezzuola, una testa di sellero, mezza foglia di alloro, qualche fetta di carota, di panè, due spicchi d'aglio, e si finiscono esattamente come tutti gli altri Fricandò, serviti con sotto una Salsa d'erba. Si possono detti Fricandò cuocere anche allo spiedo, marinati prima con olio, pepe, fette di cipolla, qualche filetto d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, fette di limone senza scorza, fusti di petroseuolo, un poco di coriandoli, e finocchio in polvere, ovvero con aceto, come i lombetti di majale, e servirli con sotto una Salsa Piccante, o d'Erba, o un Ragù di vostra scelta.

## CAPITOLO TERZO,

## Della Polleria .

*Descrizione della Polleria in Generale .*

**Q**uesto articolo è molto lungo ; esso abbraccia il rimanente del presente Tomo , e buona parte del Tomo seguente . La Polleria è un' oggetto molto interessante per la Cucina , e richiede un' infinità di cognizioni molto necessarie a sapersi , non solo da un' ottimo Cuoco , ma eziand'io da qualunque altra persona , la di cui occupazione sia quella di diriggere una casa ben regolata di qualche Gran Principe .

Il nome di Polleria preso letteralmente comprende il pollastrino , il pollastro , la pollanchetta novella , la pollanca , il piccione , il cappone , la capponessa , il tocchino , ossia gallinaccietto novello , la gallotta , ossia gallinaccietta , il gallinaccietto mezzano , ed il grosso gallinaccio .

Prima peraltro di principiare a descrivere diffusamente il modo di apprestare tutti questi differenti polli , sarà bene di osservare i diversi metodi , con i quali vengono ingrassati , uccisi , spennati , e dissossati .

*Modo d'Ingrassare la Polleria ,  
ed ogni altro Volatile .*

Vario è il sistema , che si tiene in diverse Città d' Italia per ingrassare la Polleria ; mentre ognuno ha i suoi metodi particolari , adottati dall' esperienza , che ne ha stabilita la pratica .

Mol-

Molti tengono per il migliore quello d'ingrassare la Polleria, ed altra sorte di Volatile, con un naturale, e sostanzioso alimento. Altri ne hanno affrettato l'ingrasso per via di macchina fatta espressamente per un tale oggetto.

Dunque in due modi differenti si possono ingrassare i Polli: uno è Francese, e l'altro è Italiano. Il metodo Francese è quello della macchina, e non s' impara perfettamente che con l' esperienza, non ingrassa che la picciola Polleria; mentre per il gallinaccio, gallinaccietto, cappone, capponessa, oca, anitra ec. un tale metodo non è sufficiente ad ingrassare questi volatili, perchè difficilmente prendono cibo con la plomba. Quello Italiano è più facile, più sicuro, richiede meno fastidio, ed ingrassa perfettamente bene ogni sorta di Polleria; ma mediante un tempo più lungo, ed una spesa maggiore.

L' economia peraltro, e la facilità dell' ingrasso per via di macchina, è da preferirsi, secondo me, a qualunque altro metodo per ingrassar la picciola Polleria; mentre si può avere nel corso di quindici giorni circa degli ottimi polli ben grassi, e bianchi: ciò che non si ottiene dall' altra maniera naturalmente ingrassata.

Manca in Roma, Napoli, ed altre Città d' Italia il costume di ogni sorta d' ingrasso volatile, tanto di Polleria, come di Cacciagione. Soltanto in Firenze s' ingrassano gli Ortolani, e la picciola Polleria, in Livorno le Oche, e Anitre; in Venezia tutta la Polleria in generale, in Padova

dova i Capponi , in Bologna le Capponesse , in Palermo le Gallotte ec. ; come altre volte si praticava in Roma d'ingrassare , non solo la Polleria , ma inoltre Starne , Fagianì , Pernici , Pavoni , Galline pratarole , e di Faraone , Uccelli minuti ec.

Quanto sia vantaggioso in un Pranzo servire della Polleria bianca come la neve , a qualunque punto di cottura ella sia , conserverà sempre la sua bianchezza , appagherà l'occhio la sua bellezza , e sarà di un gusto , e di un sapore eccellente . Che sarà in confronto di quella Polleria , che benchè in carne , non del tutto grassa , di cattivo sapore , nera , ributtante alla vista , e che richiede la medesima spesa per apprestarla . Di queste due qualità , io non domando qual sarà la migliore ?

*Polleria Ingrassata colla Plomba .*

Mescolate della farina d'orzo , alla quale averete levato la semmola , con latte caldo , affinchè sia tiepido quando dovrete governare i Polli , osservate che questo alimento non sia nè troppo denso , nè troppo sciolto , nè grumeloso , onde possa scorrere con facilità , versatelo dentro un'ordegno di latta fatto a guisa d'imbuto , lungo circa due palmi , e che abbia mezzo palmo di diametro , con un manico di ferro d'appendere in alto , come un secchietto , e da piedi un cannello di piombo , con una molle di ferro , che alzandosi , chiude , mediante un picciolo piombo il buco , ossia l'orifice del cannello per il quale passa il mangiare nella bocca del Pollo . Prendete colla mano sinistra il Pollo , apritegli il becco , in-

tro-

troduceteci il cannello della *Plomba*, che oltrepassi un pochino la trachea, sollevate alquanto colla mano destra la molle della *Plomba* sospesa in alto, e con quella mano che tenete il Pollo obbligato al cannello della *Plomba*, sentirete con il tatto delle dita quando il gozzo del volatile sarà pieno a sufficienza, chiudete allora subito il cannello calando la molle, e ponete il pollo nella gabbia già governato.

Si debbono stabilire le ore necessarie alla digestione de' Polli. Nell' Estate gli darete da mangiare tre volte il giorno, cioè la mattina appena giorno, dopo il mezzo giorno, e la sera al tramontare del Sole. Nell' Inverno solo due volte, cioè la mattina, e la sera. E' della più grande importanza di non caricare il Pollo di soverchio cibo, o di troppo poco. Se prendendo il Pollo nelle mani conoscete dalla ripienezza del gozzo, che non abbia ancora digerito, suspendete allora di darle da mangiare, e glielo darete all' altro pasto. Questa avvertenza è molto necessaria, acciò i Polli non facciano indigestione, e con ciò in luogo d' ingrassare, smagrire.

A misura che sono giunti al loro punto d' ingrassamento, bisogna ucciderli, e ciò sarà dopo li quindici verso li venti giorni d' ingrasso, altrimenti retrocedono, e smagriscono.

*Polleria Ingrassata Naturalmente.*

Fate cuocere una quantità di riso e miglio con acqua, o latte, o metà dell' uno, e dell' altro, quando sarà ben cotto, uniteci una porzione di tritellino crudo, impastate o con acqua, o latte caldo; fate prima bere i Polli, e quin-

e quindi mettete gli da mangiare nelle picciole mangiatoje sospese e collocate all' intorno della gabbia ; ciò che replicherete due , o tre volte il giorno , secondo il bisogno , e non gli fate mai mancare l' acqua da bere . A misura che sono bene ingrassati , il che accade alquanto più tardi , che col metodo della *Plomba* , si debbono uccidere . In questa maniera s' ingrassa tutta sorta di Polli in generale ; benchè per gallinacci , gallinaccietti grossi , capponi , capponesse , oche , anitre ec. vi sono altri metodi particolari , come si dirà qui appresso .

*Modo d' Ingrassare , Capponi , Capponesse , Gallotte , e Gallinaccietti .*

Il metodo della *Plomba* , come si è accennato di sopra è ottimo per ingrassare la picciola Polleria , come pollastri , pollastrini , pollanchette , pollanche , tocchinetti ec. , e sarebbe anche buono per la Polleria grossa , come per gallinacciette , capponi , capponesse ec. ; tuttavia che questi animali ricevessero il cibo in tale maniera . Ma siccome l' esperienza ha fatto conoscere , che volendoli ingrassare con la *Plomba* , il più delle volte non prendono il mangiare , ed invece d' ingrassare , dimagrire , onde è necessario altro metodo per ottenere l' intento .

Per ingrassare un capponè , che potrà servire di regola per la capponessa , gallotta , e gallinaccietto , si deve chiudere in una gabbia da polli fatta espressamente , come si dirà in appresso , ma bisogna prima spennargli un poco la testa e fra le gambe ; indi porre la gabbia in un luogo alquanto oscuro , e fargli prendere un poco d' aria la mattina .

Ciò

Ciò fatto prendete farina d' orzo , o di miglio, o di fromento, componetene una pasta mescolata con latte caldo , formatene tanti piccioli bocconi a guisa di grosse olive , che gli farete inghiottire trè volte il giorno . Non bisogna dargliene nel principio , che poche per volta , ed aumentare di giorno in giorno questo nutrimento , fino al numero di quindici , o venti , e talvolta più a tenore della grandezza dell' animale , facendone poca per volta acciò non inacedisca . Potete intingere questi bocconi di pasta nel latte , o nell' acqua prima di fargli inghiottire al cappone , od altro volatile . In dieciotto , o venti giorni sarà ingrassato perfettamente . Le capponesse , le gallotte , ed i gallinaccietti , s' ingrassano nella stessa maniera ; ma si crede che rieschino molto migliori imboccandoli con gnocchetti di riso cotto con latte , e tiepidi ; e per il rimanente seguire il metodo , come si dirà in appresso .

Si possono ancora questi Polli ingrassare senza imboccare , ma vi vuole molto tempo di più . Sotto il sistema d' imboccarli vi vogliono circa quaranta giorni ; ciò che non si otterrebbe in due mesi mangiando da loro , dandogli in questo caso granturco sano cotto , mescolato con tritellino allungato con latte caldo , o acqua , ma il latte sarà sempre preferibile , e più atto all'ingrasso .

*Regole Generali per l' Ingrasso della Polleria .*

Tutta la Polleria , che si vuole ingrassare dev' essere posta nelle gabbie separatamente con paglia sotto , cioè in una li pollastri , in altra le pollastre , in altra le pollanchette , in  
at-

altra le pollanche . Li capponi , le capponesse , le gallotte ( delle oche , e delle anitre se ne parlerà al loro articolo particolare ) , si debbono tenere nelle gabbie fatte a posta , con ognuna la sua casoletta separata , di grandezza diversa , capace a contenere il pollo in lunghezza , ma stretto , affinchè non si possa voltare , o girare .

Le gabbie debbono essere coperte di store , e collocate in sito ove vi sia pochissima luce , affinchè l'oscurità faccia dormire i Polli . Fategli prendere un poco d'aria soltanto la mattina di buon' ora ; mai fategli mancare l'acqua da bere ; e tenete colla massima pulizia le stanze dove sono situate le gabbie de' Polli . Alle gabbie si deve cambiare la paglia mattina , e sera prima di governare la Polleria , ovvero la mattina solamente .

Quando averete pollastri , pollanchette , pollanche , capponi , tocchini , gallinacciotti ec. ; ponete questi polli in gabbie separate , dandogli il solito nutrimento di tritellino impastato con acqua tiepida . Allorchè averete di bisogno d'ingrassare alcuni di questi polli , col metodo della *Plomba* ; principiate quindici , o venti giorni prima di volerne far uso per la cucina , ed ingrassateli nel modo di sopra indicato , ed a misura che ingrassano ve ne potete servire . Per gli altri ai quali il metodo della *Plomba* non conviene , principiate ad ingrassarli con gnocchetti , venti , o al più trenta giorni prima di volervene servire ; e per quelli Polli , che volete ingrassare naturalmente potete incominciare due mesi prima , colla giusta prevenzione , che più pre-  
sto

sto saranno al loro perfetto ingrassamento , più presto ne potete far' uso .

Finalmente non vi curate mai d' ingrassare la Polleria vecchia , perchè sarà spesa , e tempo perduto . Quanto ad ingrassare il gallinaccio , oltre il metodo già indicato d' imboccarlo come gli altri Polli , vi è ancora quello delle noci , che benchè sembri alquanto strano , pure l'esperienza ha fatto conoscere esse efficacissimo , come si dirà in appresso .

*Modo di uccidere , e di spennare i Polli .*

In due maniere differenti si uccidono i polli . La prima , e la più comune è quella di tagliargli la gola , e mai tirargli il collo , come d'alcuni viene praticato , e subito ucciso dargli una botta in testa , ciò che si dice , gli distacca le penne ; indi devesi subito spennare , avvertendo bene di rompergli la pelle , il che guasterebbe totalmente il Pollo ; poscia col dito mignolo levargli gl' intestini dalla parte da basso , e lavarli subito con acqua fresca stroppiciandolo bene colle mani , e mentre è caldo aggiustarlo in guisa , che raffreddandosi prenda una bella forma . La seconda , che credo la migliore è la seguente . Tagliate con un picciolo coltello puntuto , e tagliente , le vene sotto le orecchie del Pollo , e subito nel medesimo sito immergete la punta del coltellino , e fatela giungere dentro il cervello e nuca dell' animale , il quale allora farà un picciolo grido , o fremito di morte ; indi vedrete che si spiumerà con un soffio , e con la più grande facilità , in guisa che nel tempo che vi vuole a spennare una Pollanca morta , come all' ordina-

na-

nario , se ne spennano quattro o cinque , uccise in questa maniera . Per il rimanente gli si levano gli intestini , si lava , e si finisce come sopra .

I pollastri , i pollastrelli , e quelli detti dai Francesi alla Rena , che sono i più piccioli . I piccioni , i piccioncini , e quelli detti Innocenti ; le anitrelle ec. si spennano , e si puliscono all'acqua calda . Per ciò fare subito che averete ucciso nella prima maniera l'animale mettetelo in una cazzarola con acqua tiepida ; quando sarà sortito tutto il sangue cambiatela con altra pulita pure tiepida ; indi ponete la cazzarola sopra il fuoco movendo sempre il piccione , o pollastro finchè venendo l'acqua più tiepida , vedrete che l'uccello si spenna , levatelo allora dall'acqua , nettatelo bene ; poscia sventratelo , e aggiustatelo come credete . Le ale di gallinaccio , di gallinaccietto , di tocchino ec. si spennano nella stessa guisa , colla sola differenza , che non è necessario cambiarli l'acqua .

*Modo di Dissossare i Polli .*

Questi si dissossano tutti nello stesso modo ; cioè o per la schiena , o per il gozzo . Per la prima tagliate la pelle lungo la schiena , scarnite la carne tutta all'intorno della carcassa , tagliate le ale , e le coscie alle loro giunture , e badate di non rompere la pelle . Quando averete finito , e che la carcassa sarà restata nuda , dissossate allora le coscie , e le ale scarinando sempre intorno all'osso . Tale operazione si rende facilissima , ed è la medesima in tutti gli animali a penne , dal più grasso gal-

gallinaccio , all' uccello più picciolo . La seconda allorchè averete levato il gozzo , e tagliato il collo , rivoltate la pelle sopra l'animale , e dissossatelo nella stessa guisa . Così vi resta tutto intero , benchè dissossato , dove che nella prima maniera resta tagliata la pelle lungo la parte della schiena . Nulladimeno ambedue queste operazioni sono necessarie secondo i diversi bisogni , e maniere colle quali vengono apprestati .

Del Gallinaccio , Gallinaccietto , e Tocchino .

*Cognizioni del Gallinaccio , e Modo  
d' Ingrassarlo .*

Devesi osservare nella compra di un grosso gallinaccio , che non sia vecchio ; imperocchè allora è duro , coriaceo , e di poco buon sapore . Per conoscerlo osservate che deve avere le zampe d' un bigio oscuro , e unite ; oppure premete col dito il grosso dell' ala vicino al petto , che se il dito cede alcun poco , sarà segno , che l' animale è giovane , ovvero osservate , che la punta del petto non sia inossata , ma bensì tenera , e flessibile ; alcuni sfuggano i gallinacci soverchiamente grossi per timore che siano vecchj e duri , benchè io ne abbia comperati grossissimi , che mi sono riusciti teneri , e delicati . Bisogna dunque scegliere il gallinaccio giovane , e più grossò che sia possibile .

In Francia benchè si servono dei gallinacci vecchi per mettere in Adobbo , in Pasticcio raffreddo , Allessò , e ne levino anche petti ,  
scie

sce ec. , pure fuori di necessità si debbono preferire i giovani , tanto per la tenerezza della carne , che per il buon gusto , e delicatezza nel mangiarla .

Il gallinaccio grosso difficilmente si disfà in pezzi , per averne dei petti , coscìe ec. imperocchè per questo effetto si adoperano le gallinacciette , o gallinaccietti mezzani , essendo questi assai più teneri , e delicati . Il gallinaccio pertanto si serve intiero per un *Grosso Antrè* , o per un *Rilievo di fiancata* , ovvero dissossato per un *Rifreddo* da servirsi nel secondo servizio . Esso è di un grande ornamento sopra una mensa ; ed è anche molto stimato allorchè viene ingrassato , e ripieno di tartufi , o marroni .

Per ingrassare un gallinaccio non vi vuole che una regola esatta , ed un poco di pazienza per lo spazio di due mesi . Prendete un gallinaccio giovane , più grosso che sarà possibile , due mesi precisi prima che lo vogliate mangiare ; fate provvisione di noci , che principiate a dargliene una la prima mattina , la seconda due , la terza tre , la quarta quattro , e così di mano in mano fino a trenta , aggiungendone ogni giorno una ; esso le digerisce a meraviglia ; non gli fate mai mancare da bere ; per ingojargli le noci ; prendete il gallinaccio tra le gambe , apritegli la bocca , e a una per volta mandategliela giù , averete la precozione fino al settimo , o ottavo giorno di tenergli pronto del tritello , o farina d' orzo impastate con acqua calda , o brodo , o latte , e qualche acino di grano d' India se ne volesse , e così quando sarete verso la fine ; mentre giunto che sarete al trentesimo

giorno, e che dato gli averete trenta noci, bisogna allora retrocedere, cioè ogni giorno diminuirne una, fintantochè alla fin di sessanta giorni gli darete una sola noce, come avete praticato il primo giorno, ed il giorno susseguente l'ucciderete, e lo farete introllire almeno due giorni. Questi gallinacci ordinariamente s'ingrassano per mangiarli il Carnevale. Non si dà sapore più esquisito di un gallinaccio ingrassato in questa maniera; ma nello stesso tempo non si può negare, che richiede molta fatica, precisione, e pazienza.

*Gallinaccio in Papigliotta.*

*Grosso Antrè* = Prendete un gallinaccio bianco, tenero, e frollo al suo punto, fiambatelo leggermente sopra un fornello ardente, sveutratelo, farsitelo col suo fegato trito mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un pezzetto di butirro, sale, pepe schiacciato, *Trussatelo* bene (termine di cucina che significa appropriare, aggiustare bene un pollo, sia per cuocere allessato, arrosto, o in altra maniera) colle zampe rivoltate sopra le coscie, ovvero dissossate, e rivoltate sotto l'estremità dell'osso della coscia, infilatelo ad uno spiedo picciolo, posatelo sopra sei fogli di carta reale, slargata in guisa che si possa avvolgere facilmente, ponetegli sul petto tre fette di limone senza scorza, copritelo tutto di fette, di lardo, due di prosciutto, una cipolla in fette, due spicchi d'aglio, mezza foglia di alloro, quattro scalogne in fette, tre garofani, fusti di petrosemolo, sei foglie di dragoncello, un

poco di basilico , sale , pepe schiacciato , un poco di butirro , e d'olio fino ; avvolgetelo bene colla carta , legatelo collo spago a diverse incrocicchiature , e nelle estremità ; ungete al di fuori la carta d'olio ; legate lo spiedo ad uno grande , fatelo cuocere ad un fuoco moderato , bagnandolo spesso col grasso della leccarda . Quando sarà cotto , scartatelo , che sia bianchissimo , e servitelo con sotto quella Salsa che più sarà di vostro genio ; ordinariamente deve essere una Salsa chiara . Se lo volete far cuocere al forno ; in questo caso incartatelo a guisa di una Papigliotta riquadrata , e fatelo cuocere ad un forno temperato sopra una tortiera ; col petto al di sopra . Lo potete servire anche con un Ragù di prugnoli , di cipollette , di cedrioletti , di tartufi , di piselli , di selleri , di gobbi , di carote , o a un Culi di gamberi , o alla Rena ec. , ma siccome la vera stagione dei gallinacci , è nell'Inverno , così un Ragù di tartufi sarà sempre più gradito , che qualunque altro .

*Gallinaccio alli Tartufi .*

*Grosso Antre* = Abbiate un gallinaccio ucciso di recente , fiambatelo , sventratelo , e pulitelo bene . Prendete una libbra e mezza , o due di tartufi freschi , di una mezzana grossezza , capateli , lavateli , e asciugateli ; conditeli con lardo rapato , sale , e pepe schiacciato , riempiteci il gallinaccio , cucitelo , e trussatelo propriamente ; avvolgetelo di carta , e lasciatelo così per due giorni acciò la carne prenda l'odore , ed il sapore dei tartufi ; poscia infilatelo ad uno spiedino , copritelo tutto di

fette di lardo, come il precedente, conditelo nella stessa guisa, avvolgetelo colla carta suddetta, e fatelo cuocere allo spiedo come l'altro. Quando sarà cotto scartatelo, e servitelo ben bianco con sotto una buona Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che troverete il modo di farla alla pag. 65. Tom. 1.

*Gallinaccio alli Marroni.*

*Grosso Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco otto picciole salciccie con un pezzo di butirro, aggiungeteci scalogna, cipolletta, petrosemololo, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, venti marroni cotti arrosto e mondati dalla prima, e seconda pelle; passate ancora un momento sopra il fuoco; tirate indietro, e lasciate raffreddare. Abbiate un bel gallinaccio, fiambatelo, e sventratelo, tritate il fegato, conditelo con petrosemololo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, un poco di butirro, mescola colle salciccie, e marroni, riempiteci il gallinaccio, cucitelo, infilatelo allo spiedo, copritelo tutto di fette di lardo, e li medesimi condimenti come il primo, avvolgetelo di carta, legatelo bene, e fatelo cuocere allo spiedo, come il precedente. Quando sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto una Salsa all'Italiana rossa con sugo di limone, che troverete alla pag. 65, Tom. 1.

*Gallinaccio alle Salciccie.*

*Grosso Antrè* = Tritate una dozzina di marroni arrostiti, pestateli nel mortajo con un pezzo di butirro, petrosemololo, e scalogna trita,

poco sale , pepe schiacciato , tritate anche il fegato del gallinaccio , mescolatelo ai marroni ; e legate con trè rossi d' uova crude ; prendete otto o dieci picciole salciccie , passatele sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro fino alla metà della cottura , mettete la farsa dei marroni nel corpo di un gallinaccio ben fiambato , e pulito , unito alle salciccie , cucitelo , copritelo di fette di lardo , i condimenti soliti , avvolgetelo di carta , e fatelo cuocere allo spiedo come l' altro . Allorchè sarà cotto scartatelo , che sia ben bianco , e servitelo con sotto un Ragù di marroni , che troverete la maniera di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* , o un buon Culi di prosciutto , che troverete nel *Tom. I. pag. 7.*

*Gallinaccio all' Italiana .*

*Grosso Antrè* = Quando averete appropriato un bel gallinaccio come il precedente , riempitelo di un Ragù di macaroni , o lasagne , che troverete all' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* , fatelo cuocere allo spiedo , involto di fette di lardo , fettine di prosciutto , carta unta di butirro , o di strutto , e sale . Allorchè sarà cotto , scolatelo , e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola , o un Culi di prosciutto . Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag. 7. e 62.* , oppure un semplice Culi , o niente .

*Gallinaccio alla Mazzarina .*

*Grosso Antrè* = Prendete un buon gallinaccio ; fiambatelo , sventratelo , e levategli la forcinella del petto , riempitelo d' un Ragù crudo d' animali , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitelo , trussatelo colle zampe ripiegate

gate sulle coscie, ponetelo in una bracieria con qualche fetta di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con trè garofani, una carota, una testa di sellero, due spicchi d'aglio, sale, pepe sano; bagnate con mezza foglietta di vino bianco bollente, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto d'una Salsa, avendo attenzione al sale, metteteci un poco di scalogna trita, sugo di limone, e servitela sopra il gallinaccio, scucito, e bene asciugato dal grasso.

*Gallinaccio alla Servante.*

*Grosso Antrè* = Capate ed imbianchite all'acqua bollente una dozzina di cipollette d'inverno, ponetele a cuocere con un poco di brodo, mezza libbra di ventresca tagliata in fette assai sottili, un mazzetto d'erbe diverse, pepe schiacciato, niente sale. Quando saranno cotte, scolatele, uniteci il fegato del gallinaccio imbianchito, tagliato in dadini, e passato sopra il fuoco con un poco di butirro, riempiteci il gallinaccio, cucitelo, e copritelo di fette di lardo colli medesimi condimenti che quello in Papigliotta, avvolgetelo di carta, fatelo cuocere allo spiedo, e servitelo con sopra una Salsa fatta in questa guisa. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, scalogna, e prugnoli triti; passate sul fuoco, bagnate con un poco di brodo colorito, altrettanto culi, fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, passate al setaccio, e servite con un cucchiarino di

mostarda , pepe schiacciato , poco sale , e sugo di limone , o un filetto d' aceto .

*Gallinaccio alla Poele .*

*Grosso Antrè* = Abbiate un gallinaccio giovane , tenero , e grasso , fiambatelo , levategli l' osso del petto , e sventratelo dalla parte di sopra , riempitelo d' un Ragù crudo come quello alla Mazzarina , e trussatelo nello stesso modo ; mettetelo in una cazzarola con trè fette di limone senza scorza sul petto , e fette di lardo sotto e sopra ; bagnate con una buona Poele , che troverete nel *Tom. I. pag. 18.* , copritelo con un foglio di carta ; fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , scolatelo dal grasso , e servitelo con quella Salsa , o Ragù che sarà più di vostro genio .

Tutto ciò che cuocesi alla Poele , sia Mongana , Pollo , Selvaggiume , Erba qualunque ec. , come si potrà osservare nel corso di quest'Opera , devesi coprire di fette di lardo sotto , e sopra , e quindi bagnare colla Poele ( Bresa soltanto praticata nelle buone Cucine ) . Alcuni Cuochi superficiali , che credono con prodigare i condimenti di rendere le vivande più esquisite , suppongono che debbasi aggiungere alla Poele dei dadini di lardo , i quali non solo sono inutilissimi , e contro le regole della Professione , ma inoltre rendono la bresa soverchiamente grassa , di maggior spesa , e nociva alla salute .

*Gallinaccio alla Minime .*

*Grosso Antrè* = Fiambate , sventrate , e appianate il petto ad un gallinaccio grosso , grasso , giovane , e frollo quanto basti ; dissossategli le zampe , e rivoltategliele sotto l' estremità dell' os-

so della coscia ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro , o lardo rapato , petrosemolo , scalogne , cipollette , una punta d'aglio , funghi , o prugnoli , il tutto trito fino ; fatelo alquanto rinvenire sul fuoco , aggiungendovi il sugo di mezzo limone , ciò lo renderà molto bianco . Prendete una braciara giusta la grandezza del gallinaccio , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , due , o tre fette di prosciutto sottili , posateci sopra il gallinaccio col petto al di sopra , versateci tutto il condimento dell'erbe fine , copritelo di fette di lardo , sale , e pepe schiacciato , un foglio di carta . Fatelo sudare una mezz' ora sopra un fuoco leggiero ; aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo buono ; fatelo finire di cuocere dolcemente , poscia prendete il fondo della Salsa , digrassatela , passatela al setaccio , metteteci un poco di culi per legarla , fatela consumare al suo punto , e servitela sopra il gallinaccio con sugo di limone .

*Gallinaccio al Sultano .*

*Grosso Antrè* = Prendete un bel gallinaccio ; fiambatelo , sventratelo , e spilluccatelo propriamente . Abbiate una libbra e mezza di animelle di capretto , o di abbacchio imbianchite all'acqua bollente , e ben asciugate , mescolatele con mezza libbra di tartufi tagliati in fette , il fegato del gallinaccio imbianchito , e tagliato in dadini , petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta di aglio , il tutto trito , basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , lardo rapato , butirro squagliato ; riempite il gallinaccio con  
que-

questo Ragù , trussatelo bene , colle zampe dissossate e ripiegate come alla Minime ; fatelo cuocere allo spiedo , esattamente come quello in Papigliotta , e servitelo con sotto una Salsa al Sultano , e sugo di limone . Se in luogo di cuocerlo allo spiedo , o al forno , mentre la Papigliotta si cuoce nell' una , e nell' altra maniera , lo volete cuocere in una braciara , ciò farete come siegue . Passate il gallinaccio sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; poscia abbiate una braciara della grandezza del gallinaccio , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , due o tre fette di lardo , posateci il gallinaccio col petto al di sopra , una cipolla con tre garofani , quattro scalogne , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una carota , due spicchi d' aglio , poco sale , pepe sano , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare un' ora con poco fuoco sotto e sopra , poscia aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampanna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo bianco , incollate con carta , e farina il coperchio della braciara acciò non svapori , e fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotto scolatelo dal grasso , e servitelo con sotto una Salsa al Sultano , o un buon Ragù melè , ovvero di tartufi ; oppure passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di culi per legarla , e petroseuolo trito imbianchito , o un pezzetto di butirro maneggiato nella farina , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela con sugo di limone sopra il gallinaccio .

*Gallinaccio alla Favorita.*

*Grosso Antrè* = Abbiate un buon gallinaccio grosso, grasso, e tenero; fiambatelo, e spiluccatelo, tagliategli la pelle nel mezzo della schiena per dissossarlo totalmente alla riserva delle ale. Prendete due libbre di animelle di abbacchio, o di capretto, imbianchitele all'acqua bollente, asciugatele, tagliatele in quattro parti, o in due, mescolatele con mezza libbra di tartufi freschi tagliati in fette, un'oncia di prugnoli secchi ben ammollati, e capati propriamente, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, butirro squagliato, e il sugo di mezzo limone; riempite il gallinaccio con questo Ragù, cucitelo con dargli la sua primiera forma; passatelo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e spremeteci mezzo limone, infilategli le due zampe, che taglierete corte nel sito delle coscie; e fatelo cuocere esattamente in una bracieria come il precedente. Quando sarà cotto scolatelo dal grasso, scucitelo, e servitelo con sotto quella Salsa, o Ragù che credete a proposito,

*Ale alla Contessa.*

*Antrè* = Sbollentate dodici belle ale di gallinaccietta quanto per spennarle, fiambatele leggermente sopra un fornello ardente, dissossatele per metà dalla parte del grosso fino alla giuntura, farsitele di una farsa di Chenef ben fatta, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, non tanto piene, cucitele, passatele un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e

su-

sugo di limone ; poscia una per volta raschiatele col coltello , e a mano a mano copritele di fette di lardo : piccategli di minuto lardo la parte superiore , aggiustatele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche dadino di vitella imbianchita , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , poco brodo ma buono , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; copritele con un foglio di carta , fatele cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , passate il fondo al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa , ponete le ale sopra un coperchio , scucitele , glassatele con un mazzetto di penne pulite , ed il resto della glassa la potete mettere nella Salsa d' erba che volete servirci sotto .

*Ale alla Sen-Clù .*

*Antrè* = Queste si fanno esattamente come le precedenti , alla sola riserva , che in luogo di farsirle con una farsa di Chenef , si riempiono con un Salpiccone crudo di Animelle , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , e le servirete con sotto una Salsa all' Italiana verde , che troverete alla *pag. 79. Tom. I.* , o altro Culi colorito .

*Ale alla Pulette Tedesca .*

*Antrè* = Fiambate leggermente dodici ale di tocchino , o di gallinaccietta , imbianchitele all'acqua bollente , passatele alla fresca , appropriatele bene , e guardatevi di tagliargli le punte , come alcuni sogliono praticare , asciugatele , mettetele in una cazzarola , con un pezzo di bu-

tir-

tirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale ; passatele sopra il fuoco , aggiungeteci un buon pizzico di farina , bagnatele con brodo generale . Fatele bollire dolcemente ; quando saranno cotte , digrassatele , levate il prosciutto , e mazzetto , legatele con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco della detta Salsa fatta raffreddare , petrosemolo trito imbianchito , e sugo di limone .

*Ale in Fricassè alla Pulette .*

*Antrè* = Dissossate delle ale di gallinaccietta ; o di tocchino , imbianchitele all' acqua bollente , passatele alla fresca , asciugatele ; mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un pugno di prugnoli freschi se si trovano ben puliti ; un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , passatele sopra il fuoco , metteteci un buon pizzico di farina , bagnatele con brodo buono ; fatele bollire a picciolo fuoco , e consumare a poca Salsa , digrassatele , levate il prosciutto , il mazzetto , legatele con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte , e servitele con un buon sugo di limone . Tanto questa Fricassè , come l' altra ; e tutte quelle che verranno in seguito se le cambiate di cazzarola allorchè saranno cotte , e ci passate la Salsa col setaccio non sarà che bene , e secondo le regole dell' arte . I prugnoli però , o altre guarnizioni si debbono servire colla Fricassè .

*Ale alla Marié .*

*Antrè* = Fiambate leggermente dodici ale di gallinaccietta , dissossatele ; maneggiate un poco di lardo rapato con petrosemolo , scalogna , prugno-

gnoli , cipolletta , un' idea di basilico , una punta d' aglio il tutto trito , riempiteci le ale , cucitele . Prendete una cazzarola , metteteci tre fette di vitella nel fondo , aggiustateci sopra le ale , sei salciccie grosse e corte , tre oncie di ventresca tagliata in fette sottili , una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente , un mazzetto d' erbe diverse , niente sale , pepe schiacciato , copritele con fette di lardo , ed un foglio di carta ; fatele sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto , e sopra , o cenere calda ; poscia bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo buono , fatele finire di cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiustate le ale nel piatto che dovete servire , tramezzatele colle salciccie levata la pelle , le cipollette , e la ventresca intorno , qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco , e servitele con questa Salsa . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con un poco di scalogna trita , aggiungeteci un pizzico di farina , bagnate col fondo della cottura , fate bollire dolcemente , digrassate , e servite sopra le ale , e guarnizione , con sugo di limone , e un poco di cerfoglio trito imbianchito .

*Ale in Surprise .*

*Orduvre* = Fate cuocere dodici ale di tocchino con qualche fetta di lardo , e prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , e un poco di brodo . Quando saranno cotte , aggiungeteci un poco di brodo nel fondo della cottura , passatela al setaccio , digrassatela ,

tela, fatela consumare al punto di una glassa; glassateci le ale, fatele raffreddare, avvolgetele con un poco di farsa di Chenef, doratele, panatele di mollica di pane ben fina, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

*Ale al Basilico.*

*Orduvre* = Vedete piccioni al basilico, mentre si apprestano nella stessa guisa.

*Ale alla Mariniera.*

*Orduvre* = Abbiate dodici, o sedici ale di tocchino che siano tenere, e frolle al suo punto, fiambatele, e appropriatele bene. Fate una marinada come siegue; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, due, o tre cucchiaj di aceto, mezzo bicchiere di brodo, sale, pepe schiacciato, due spicchi di aglio, due garofani, tre scalogne, una cipolla in fette, fette di carota, e panè, una foglia d' alloro in pezzi, basilico, fusti di petrosemolo; fate intiepidire questa marinada sul fuoco; metteteci a marinare le ale per quattro, o cinque ore, poscia asciugatele, intingetele nel bianco d' uovo sbattuto, infarinatele, fatele friggere nello strutto di bel color d' oro, e servitele, con petrosemolo fritto intorno.

*Ale alla Fersigliade.*

*Antré* = Fiambate dodici ale di tocchino bianche, e tenere, dissossatele, farsitele di un picciolo Salpiccone crudo e ben fatto, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone acciò restino bianche, piccatele di fusti di petrosemolo;

met-

mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , pepe schiacciato , poco brodo ma buono , copritele con fette di lardo , e un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa leggiera , e non colorita , dateci il lustro al petroseuolo , e servite le ale scucite , con sotto una Salsa alla Rena , che troverete nel *Tom. I. pag. 95.*

*Ale alla Ferigord .*

*Antrè* = Prendete dodici ale di gallinaccietto , fiambatele leggermente , dissossatele , e riempitele con un poco di farsa di Chenef , cucitele , fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , sugo di limone , e pulitele come il solito ; poscia piccatele di tartufi imbianchiti all' acqua bollente , mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo buono , copritele con fette di lardo , e un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra ; quando saranno cotte , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , fatelo consumare come l' altro per dare un lustro alli tartufi , e servitele con sotto una Salsa all' Italiana verde , che troverete nel *Tom. I. pag. 79.*

*Ale alla Lombarda:*

*Antrè* = Fiambate, e appropriate bene dodici ale di tocchino, imbianchitele un momento all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con due dozzine di cipollette imbianchite all'acqua bollente, un pezzo di prosciutto, fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe, poco sale, pepe schiacciato, brodo buono, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotte, prendete il piatto che dovete servire, poneteci nel fondo una porzione di una picciola Salsa fatta con un poco di culi mescolato con due rossi d'uova crudi, un pezzo di butirro, un'idea di basilico in polvere, e un poco di pepe schiacciato, fatela soltanto scaldare, acciò si squali il butirro; metteteci sopra del parmigiano grattato, aggiustateci le ale colle cipollette, aspergete per tutto col restante della Salsa, spolverizzate di parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane; fate prendere un leggiero color d'oro al forno, scolate poscia qualche poco di grasso se vi fosse, e servite con un'idea di Brodo chiaro.

*Ale all'Erbe fine.*

*Orduvre* = Prendete una dozzina di ale di gallinaccietto, fiambatele, e appropriatele bene, imbianchitele un momento all'acqua bollente, raschiatele col coltello acciò restino bianche, passatele un'istante in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, petroseuolo, cipolletta, scalogne, un'idea di basilico, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, tre foglie di dragoncello, una punta d'aglio, il tutto tri-

trito fino , sale , pepe schiacciato ; abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella , e una fetta di prosciutto nel fondo ; aggiustateci sopra le ale col loro condimento , copritele di fette di lardo , e un foglio di carta ; fatele sudare con poco fuoco sotto , e sopra , o cenerre calda , aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco ; fatelo consumare di nuovo ; bagnate con Culi , fate finire di cuocere , e consumare la Salsa al suo punto ; digrassate , levate la vitella , e prosciutto , e servite sopra le ale con sugo di limone .

*Ale alla Plusce-Verte .*

*Orduvre* = Fiambate , e dissossate una dozzina di ale di tocchino , imbianchitele all' acqua bollente , e pulitele bene . Prendete una cazzarola , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , una fetta di prosciutto , aggiustateci sopra le ale con qualche fetta di carota , di panè , uno spicchio d' aglio , mezza cipolla in fette , otto o dieci prugnoli se si trovano , o funghi , un mazzetto d' erbe diverse , un poco d' olio fino , sale , pepe schiacciato , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto , e sopra ; indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo , bagnate con brodo , e fate finire di cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , passate il fondo della Salsa , digrassatelo , metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , una buona quantità di petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente ,

te, e ben spremuto. Fate stringere sopra il fuoco; aggiustate le ale sopra il piatto, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

*Ale alli Piselli fini.*

*Antrè* = Queste si troveranno all'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

*Ale alla Senteminult.*

*Orduvre* = Mettete in una marmitta un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fusti di petrose-molo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, due garofani, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, mezza cipolla in fette, dodici coriandoli, fette di carote, e panè, sale, pepe schiacciato; bagnate metà latte, e metà brodo bianco, o tutto latte, movete sopra il fuoco con un cucchiajo di legno fintanto che bolle; mettete dodici ale di gallinaccietto dissossate, e imbianchite un momento all'acqua bollente; fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, scolatele, mettetele sopra un piatto, conditele con un poco di grasso della Senteminult, poco sale, e pepe schiacciato; allorchè saranno quasi fredde, mescolate un rosso d'uovo nel grasso, ungeteci bene le ale, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, con un fuoco temperato, e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio con sugo di limonè. Se non le volete far cuocere in una Senteminult, fatele cuocere come vi pare, ed anche nella marmitta dell'allesso; poi conditele con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, mescolate un rosso d'uovo nel butirro, ungeteci le ale, panatele, fatele cuocere, e servitele come le  
pre

precedenti. In questa guisa si nominano Ale alla Melfi.

Le ale alla Senteminult si possono dissossare, ed anche farsire, o con una farsa di Chenef, o con un Salpiccone minuto, e ben fatto; ovvero senza essere dissossate, ma bensì nel loro stato naturale, e servite con sotto una Salsa alla scalogna, e sugo di limone, che troverete nel Tomo I, pag. 91.

*Ale al Forno alla Senteminult.*

*Orduvre* = Quando le ale saranno cotte in qualunque maniera sia, dissossate, o no, farsite, o senza farsa, mettetele sopra un piatto con sotto qualche fetta di lardo già cotta, stendete sopra ad ogni ala una Salsa alla Senteminult, che troverete nel Tom. I. pag. 20., spolverizzatele di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d'oro al forno ben caldo, e servitele con sotto una Salsa chiara con sugo di limone, ovvero un Sugo di manzo, con quattro scalogne trite, pepe schiacciato, sale, e sugo di limone.

*Ale alla Majanse.*

*Antrè* = Fate sudare un bel pezzo di prosciutto in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, quanto divenga un poco sodo, poscia tagliatelo per lungo, e mai per trovarlo, mentre in tal guisa si strapperebbe, fatene dei lardelli per piccarci dodici belle ale di gallinaccietto, che prima dissossarete, e riempirete di un picciolo Salpiccone di animelle ben fatto, che troverete nel Tom. IV. Cap. I., cucitele, e mettetele a cuocere in una cazzarola, con brodo buono, un mazzetto d'erbe diverse,

mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, niente sale, poco pepe, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, fate consumare un poco di brodo senza sale, per dare il lustro al prosciutto, e servitele con sotto una Salsa a butirro di gamberi, che troverete nel *Tom. I pag. 78.*

*Ale al Naturale.*

*Antrè* = Fiambate, e dissossate una dozzina di ale di gallinaccietto, farsitele di una buona farsa di Chenef, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, raschiatele bene col coltello; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, brodo buono, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, niente sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo bollire a fuoco allegro, e consumare al punto di una bella glassa, sciogliete, scolate, ed asciugate bene le ale, glassategli la parte superiore, e servitele con sotto una Salsa d'erba, o altra di vostro genio, ovvero un Sugo chiaro, con sugo di limone.

*Ale alli Gamberi.*

*Antrè* = Legate otto gamberi vivi con un poco di filo, che siano tutti eguali. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, una di prosciutto, aggiustateci otto belle ale di gallinaccietto dissossate, e ripiene di

un Salpiccone crudo di animelle, code di gamberi, e tartufi, che troverete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, aggiustateci anche li otto gamberi vivi, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, coprite di fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare un quarto d'ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; aggiungeteci poscia un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; fatelo consumare; bagnate con brodo bianco buono, fate finire di cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le ale, e servitele con i gamberi mondati, e sotto una Salsa al culi di gamberi, che troverete nel *Tom. I. pag. 8.*

*Ale alla Spagnuola.*

*Orduvre* = Prendete sei ale di gallinaccietto, fiambatele, e appropriatele bene, prendete anche sei piedi di lattuga, sei belle animelle di cuore di capretto, e sei cipollette; imbianchite le lattughe, e cipollette all'acqua bollette, legate le lattughe in mazzetti, mettetele a cuocere colle cipollette, con buon brodo, un pezzo di prosciutto, due fette di lardo, una fetta di vitella, sale, una cipolletta con due garofani, due fette di carota. Le ale, e le animelle imbianchitele all'acqua bollente, cuocetele a parte; cioè le animelle alla Singarà. Vedete *Tom. I. pag. 177.*, e le ale al naturale *pag. 138.* Quando sarà il momento di servire, aggiustate le ale sopra il piatto, che siano glassate, tramezzatele colle lattughe bene asciugate dal grasso, le cipollette, e animelle, ma senza il prosciutto sopra; versateci una buona Salsa alla Spagnuola, e servite.

*Ale alla Perla :*

*Orduvre* = Dissossate le ale , fatele cuocere in una bresa leggiera ; quando saranno fredde , intingetele in una pastella di frittura , friggetele nello strutto di bel colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno :

*Ale alla Servanté :*

*Orduvre* = Prendete una dozzina di ale di tocchino , o di gallinaccietta , fiambatele , e appropriatele bene , imbianchitele un momento all'acqua bollente , passatele alla fresca , mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , petrosemolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , una punta d'aglio , il tutto trito ; passatele sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnatele con brodo , e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco ; poco sale , pepe schiacciato ; fatele cuocere dolcemente , e consumare a poca salsa ; quando sarete nel momento di servire , digrassatele , legatele con una liason di tre rossi d'uova stemperata con due cucchiaj di brodo , sugo di limone ; o di agresto , ed un alice passata per setaccio :

*Ale in diverse maniere :*

*Orduvre* = Le ale di gallinaccio , di gallinaccietto , e di tocchino si possono servire dissossate , e ripiene con farsa di Chenef , o con qualunque Salpiccone minuto , e ben fatto . Piccate , e glassate , con qualsivoglia Salsa d'erba , Guarnizione d'ogni specie , Salse chiare , Salse legate , alla Massedoene come i tenerumi di montagna ; vedeteli nel *Tom. I. pag. 188.* A qualunque Ragù ec. Al Naturale senza essere piccate ; quan-

do sono cotte in una bresa, con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe, e brodo, le potete servire con quella Salsa, o Ragù, che più sarà di vostro genio. Se la Salsa, o il Ragù, che volete servire non hanno sufficiente sostanza, aggiungeteci il fondo della Salsa delle ale ben digrassato, passato al setaccio, e consumato al suo punto; ma bisogna avere attenzione al sale, onde metterne molto poco nella cottura delle ale. Se le volete servire panate, in questo caso le potete dissossare, e farsire di ciò, che vi aggrada, ovvero panarle al naturale senza dissossarle. Le ale sono una vivanda ottima in qualunque maniera vengono preparate. Le ale di pollanche, o pollarde possono servire ai medesimi effetti. All' articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* averò ancora occasione di parlare delle ale servite a diverse Purè, e Culi, in Hoscepot, in Ragù ec. Esse sono di un grand' uso nella Cucina.

*Filetti mignoni in Granata.*

*Antré* = I filetti mignoni di gallinaccio sono quelli, che si trovano sotto ai due mezzi petti vicino la forcinella, ed immediatamente attaccati all' osso; questi sono assai più teneri, e delicati di qualunque altra parte dell' animale, eccetto il fegato; onde vengono molto impiegati nella Cucina. Per fare una Granata prendete otto filetti teneri, bianchi, carnuti, tutti eguali, piccattelli di minuto lardo, e fatela esattamente come quella di Filetti di Pollanca. Vedetela all' articolo della Pollanca.

*Filetti mignoni alla Contessa :*

*Orduvre* = Piccate otto belli filetti di gallinacciotta , imbianchiteli all' acqua bollente , passateli alla fresca ; metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un poco di brodo buono , poco sale , copriteli con due , o tre fette di lardo , e un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti passate il fondo della cottura al setaccio , aggiungeteci mezzo bicchiere di brodo colorito , digrassate , fate consumare al punto di una bella glassa , glassateci i filetti , e serviteli con sotto una Salsa di Spinaci , o una guarnizione di cipollette , o rape , o altr' erba ; con una Salsa alla Spagnuola , o Culi .

*Filetti mignoni in Ruladine .*

*Orduvre* = Prendete otto filetti di gallinacciotta , bianchi , e polpiti ; tagliategli in mezzo per lungo , levategli il nervetto di mezzo , e ritagliateli ancora per traverso in guisa che ogni filetto formi quattro pezzi ; batteteli tramezzo un panno bagnato assai sottili . Abbiate una farsa di Chenef delicata , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , stendetene un poco sopra ad ogni fetta , involtatela , e formatene tante braciole ripiene , che siano tutte eguali , infilatele a spiedini di legno sottili , quattro o cinque insieme , infarinatele leggermente , ponetele in una cazzarola con butirro squagliato , un pezzo di prosciutto , una cipolletta con due garofani , sale , pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta ; fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; quando averanno preso un color d' oro da una parte , voltatele dall' altra acciò prendano colore egual-

egualmente , indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo , sbruffateci un poco di farina , bagnate con brodo bianco , che la Salsa sia color d'oro , fate bollire con poco fuoco . Quando saranno cotte , levatele dalli spiedini , mettetele in un' altra cazzarola , digrassate la Salsa , passatela al setaccio , e mettetela colle Ruladine . Servitele giuste di sale , con sugo di limone , e poca Salsa . Se volete , potete metterci prugnoli , o tartufi in fette , o piselli , ovvero guarnirle intorno con qualunque sorta d' erba , come cavoli fiori , rape , carote , cipollette , carciofi , qualsivoglia mazzetto d' erba . Vedete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* come si cuociono le diverse Guarnizioni d' erbe . Se volete fare le Ruladine più grosse , d' ogni filetto formatene due pezzi .

*Filetti mignoni alla Tedesca .*

*Orduvre* = Abbiate otto filetti di gallinaccio , batteteli come li precedenti , ma intieri , farsiteli nello stesso modo , e involtateli egualmente ; infilateli ad uno spiedino , legate questo ad uno grande ; fateli cuocere arrosto , bagnandoli con latte preparato in questa maniera ; prendete due fogliette di latte , fatelo bollire , e consumare per metà , aggiungeteci un pizzico di coriandoli , pochissimo sale , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina ; fate bollire ancora mezzo quarto d' ora , poscia passate al setaccio , e di quando in quando , aspergeteci le Rulade , fin tanto che saranno cotte , e si saranno bevuto tutto il latte ; mettete allora un pezzo di butirro nella leccarda , ungetele bene , e fategli prendere

un bel color d'oro, e servitele con sotto una Salsa alla Chinesec, che troverete nel *Tom. I. pag. 77.*

*Filetti mignoni alla Senteminult.*

*Orduvre* = Abbiate sei belli filetti di gallinaccio; batteteli, farsiteli, e involtateli come i precedenti; fate una farsa di Gratinò cruda, stendetela sopra il piatto alla grossezza di un dito, aggiustateci le sei Rulade tutte eguali; ungetele sopra di butirro squagliato, e rosso d'uova mescolato insieme, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina; fatele cuocere ad un forno temperato, e di un colore biondo; servitele con sotto una Salsa chiara, con sugo di limone. Potete anche coprirle con una Senteminult, panarle, cuocerle, e servirle nella stessa maniera. La farsa di Gratinò la troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e la Senteminult nel *Tom. I. pag. 20.*

*Filetti mignoni in Bigné.*

*Orduvre* = Prendete otto filetti di gallinaccio, levategli il nervo di mezzo, e divideteli in quattro parti per ciascheduno, batteteli tramezzo un panolino bagnato ben sottili, farsiteli con una farsa di Chenef come i precedenti, rulateli nello stesso modo tutti eguali, bagnateli con uovo sbattuto, panateli, fateli friggere di un bel color d'oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. La farsa di Chenef vedete *Tom. IV. Cap. I.*

*Filetti mignoni al Gratinò.*

*Orduvre* = Stendete un dito di farsa di Chenef delicata sopra il piatto che dovete servire; aggiustateci sopra sei belle Rulade di filetti di gallinaccio tutte eguali, e farsite colla stessa farsa di Chenef; copritele con fette di lardo già cotte

In qualche bresa , e un foglio di carta ; fatele cuocere a un forno temperato . Quando saranno cotte , scolate il grasso , levate le fette di lardo , mettete tramezzo ad ogni Rulada una crosta di mollica di pane fritta nel butirro , e di un bel color d'oro , guarnitele all' intorno di cipolline , o di cimette di cavolo fiore , e servitele con sopra una buona Salsa alla Spagnuola con sugo di limone . La Salsa la troverete nel *Tom. I. pag. 65.* e le diverse Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Filetti mignoni all' Inglese .*

*Orduvre* = Prendete otto belli filetti di gallinaccio , batteteli tramezzo un pannolino bagnato ben sottili , farsiteli di una farsa di Chenef , e rulateli come li precedenti tutti eguali , infilateli ad uno spiedino ; legate questo ad uno grande , fateli cuocere arrosto , bagnandoli con butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo , e spolveriztateli di mollica di pane grattato ; fategli prendere un bel color d'oro , e serviteli tramezzati di mazzetti d'indivia , con una Salsa all'Italiana rossa ; che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* I mazzetti all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

*Filetti mignoni alla Ravigotta :*

*Antrè* = Tagliate nel mezzo per lungo otto belli filetti di gallinaccio , e formatene come sopra sedici bracirole , battetele ben fine , farsitele di una farsa di Chenef , nella quale avrete mescolato un poco di petrosemolo e cinque foglie di dragoncello trito , e imbianchito , rulatele come le altre tutte eguali , avvolgetele con un poco di filo . Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro , con un pezzo di prosciutto , una cipolletta con  
due

due garofani, metteteci dentro le Ruladine, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere leggiermente con fuoco sotto, e sopra; allorchè averanno preso un color biondo da una parte, voltatele dall'altra, che farete colorire egualmente; poscia bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, che il colore della Salsa sia alquanto pallido; fate seguitare a cuocere lentamente. Quando saranno cotte, scoglietele, mettetele in una cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, e prima di servire poneteci l'erbe a Ravigotta, che troverete nel *Tom. I. pag. 67.*, alla Salsa di tal nome.

*Filetti mignoni in Granadine.*

*Antrè* = Prendete otto belli filetti di gallinaccio che siano bianchi, mentre ve ne sono di quelli, che hanno un colore un poco gialliccio; batteteli come gli altri, in guisa che le bracirole venghino alquanto tonde, rifilatele tutte all'intorno, per attondarle meglio. Stendete sopra a ciascheduna fetta un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo un Salpiccone cotto, con poca salsa, che troverete all'Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli la forma di un Pomo, mettetele a cuocere in una cazzarola giusta alla loro grandezza, colla legatura al di sotto, con butirro squagliato, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, poco sale, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto, e sopra; quando principieranno  
ad

ad asciugarsi , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , fate lo consumare di nuovo ; ma senza prendere colore ; se non sono cotte , mettetele ancora un poco di brodo buono , e che cuocino assai ristrette . Quando saranno cotte scucitele , fatele sopra a ciascheduna un lavoro di una stella , un fiore , o altro di vostro genio , con fettine di tartufo , prosciutto , e code di gamberi , carote , il tutto cotto , e fusti di petrosimolo imbianchiti in un poco di brodo , rimettetele a mano a mano nella loro cazzarola , e copritele colle stesse fette di lardo . Allorchè sarete nel momento di servire , scolatele dal grasso , scopritele , ponetele sul piatto , e servitele con sotto una Salsa al culi di gamberi ; ovvero un'Italiana verde , o una Salsa chiara , con un poco di dragoncello trito , imbianchito , e ben spremuto , pepe schiacciato , e sugo di limone . Queste Salse vedetele al loro Articolo *Tom. I.* dalla pag. 78. sino a 79.

*Filetti mignoni all' Erbe fine .*

*Ordure* = Tagliate in quattro parti otto filetti mignoni di gallinaccio , levategli il nervo di mezzo , batteteli più sottili che sia possibile , stendeteli sopra una salvietta , uno accanto all'altro , conditeli con sale , pepe schiacciato , petrosimolo , scalogna , tartufi freschi , prugnoli secchi , un poco di basilico , qualche foglia di dragoncello , cipolletta , prosciutto che abbia un poco sudato in una cazzarolella , una punta d'aglio , il tutto trito separatamente , e ben fino ; avvolgete ogni fettina ripiena di queste erbe fine , e infilatele a mano a mano a spiedini di lo-

legno cinque , o sei per spiedino . Prendete una cazzarola , metteteci un pezzo di butirro , scalogna e cipolletta trita , un pezzo di prosciutto ; passate sopra un fuoco leggiero ; quando principia a divenire color d' oro , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo ; metteteci dentro le ruladine , con una cipolletta con due garofani , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; dopo un quarto d' ora , aggiungeteci un pizzico di farina , bagnata con brodo bianco , e terminate di cuocere con poco fuoco . Quando saranno cotte , digrassate la Salsa , levate il prosciutto , la cipolletta , i spiedini , e legate con una liason di tre rossi d' uova , con petrosemolto trito imbianchito all' acqua bollente , e ben spremuto , un poco di brodo freddo , e sugo di limone .

*Filetti mignoni alla Pulette .*

*Orduvre* = Quando i filetti mignoni saranno tagliati , battuti sottili , ed imbianchiti in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco di butirro , metteteci un pizzico di farina , bagnate con brodo buono , aggiungeteci un pezzetto di prosciutto , una dozzina di prugnoli se si trovano , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta con due garofani ; fate bollire dolcemente . Allorchè saranno cotti , e la Salsa consumata al suo punto , digrassate , levate il prosciutto , la cipolla , il mazzetto ; legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte , e servite con sugo di limone , e crostini di pane fritti intorno .

*Filetti mignoni in Marinada :*

*Orduvre* = Tagliate sei filetti di gallinaccio , ognuno in quattro , o sei parti , batteteli più sottili che sia possibile , marinateli con due cucchiaj di brodo , due d' aceto , mezza foglia d' alloro in pezzi , uno spicchio d' aglio , due scalogne in fette , sale , pepe schiacciato ; dopo due ore di marinada asciugateli , infarinateli , indorateli , e friggeteli nello strutto ben caldo di un bel color d' oro , e serviteli con petrosemolo fritto intorno . Potete anche intingerli in una pastella , o indorarli , panarli , e friggerli egualmente .

*Filetti mignoni in Escaloppe alla Spagnuola .*

*Orduvre* = Levate il nervo di mezzo a otto filetti di gallinaccio , tagliateli in fettine per traverso le più sottili che sarà possibile , battetele finissime ; ungete di butirro un gran piatto d' argento , o di rame , aggiustateci sopra l' Escaloppe con scalogne , petrosemolo , cipolletta , una punta d' aglio , un' idea di persa , e basilico , il tutto trito , qualche fettina di prosciutto , e di tartufo , sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro ; quando l' Escaloppe saranno cotte da una parte voltatele dall' altra ; quindi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire . Mettete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco nell' altro piatto , fatelo consumare ; bagnate con un poco di Salsa alla Spagnuola , o Culi , fate bollire un momento , digrassate . Guarnite l' Escaloppe di una corona di cipollette cotte con un buon brodo , e un pezzo di prosciutto , e serviteci sopra la Salsa con un buon sugo di limone .

Fi-

*Filetti mignoni in Escaloppe al Fiore  
di Latte .*

*Orduvre* = Allorchè i filetti saranno tagliati , battuti sottili , e cotti come li precedenti , ma senza erbe fine , nè prosciutto , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire . Mettete nell' altro piatto un poco di farina , bagnate con due cucchiáj di brodo bianco , e mezzo bicchiere di fiore di latte passato al setaccio , fate bollire un momento a fuoco allegro , e servite sopra l' Escaloppe con petroseuolo trito imbianchito . Guarnitele all' intorno di una corona di crostini tagliati propriamente , e fritti nel butirro di bel colore ; o altro di vostro genio . Vedete l' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. 1.*

*Filetti mignoni in Escaloppe all' Acido .*

*Orduvre* = Quando averete cotte l' Escaloppe come quelle alla Spagnuola , ma senza tartufi , aggiustatele sopra il piatto . Mettete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco nell'altro piatto , fatelo consumare , bagnate con Culi , aggiungeteci qualche cedrioleto tagliato in filetti , capperi fini intieri , due alici passate per setaccio ; fate bollire un momento , digrassate , e servite con un buon sugo di limone . Guarnite l' Escaloppe come sopra .

*Filetti mignoni in diverse maniere .*

*Antrè* = Con i filetti mignoni di gallinaccio , o di gallinaccietta si fanno delle bonissime Escaloppe , Ruladine , e Farse delicatissime : Queste ultime si veggono nel *Tom. IV. Cap. 1.* ; per le altre mi sembra di averne detto abbastanza , benchè vi sarebbe ancora molto da dire , ma terminerò con un *Gattò al Montespa* , che potete vedere nel *Tom. 1. pag. 171.*

*Zampe in Surprise .*

*Orduvre* = Prendete dodici zampe di gallinacciette grasse , e polpute , sbollentatele nell'acqua calda , o sopra un fornello acceso , per poterle pelare , tagliategli gli artigli , e mettetele a cuocere in una picciola marmitta , con brodo grasso , un bicchiere di vino bianco bollente , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , fatele cuocere a picciolo fuoco ; quando saranno cotte scolatele , fatele raffreddare , avvolgetele di una buona farsa di Chenef , indoratele con uovo sbattuto , spolverizzatele di mollica di pane grattata fina , fatele friggere nello strutto di bel colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno . Vedete la Farsa nel *Tom. IV. Cap. J.*

*Zampe in Chenelle .*

*Orduvre* = Allorchè le zampe di gallinaccio saranno cotte come le precedenti , levategli l' osso grosso della zampa , intingetele in una pastella , fatele friggere nello strutto di bel colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno . Le potete anche avvolgere con una Senteminult assai legata , indorarle , panarle , fargli prendere colore al forno , e servirle con sotto una Salsa chiara .

*Zampe a diverse Salse .*

*Orduvre* = Fate cuocere le zampe di gallinaccio , come quelle in Surprise ; quando saranno ben cotte , asciugatele dal grasso , aggiustatele sopra il piatto , e servitele con sopra quella Salsa che più sarà di vostro genio , come per esempio Ascè , alla Ravigotta , alla Spagnuola , al Seldone , alla Mariniera , alla Sassone , al Sultano ,

alla Pulette , alla Nivernoese ec. Tutte queste Salse vedetele nel Tom. I. Cap. I.

*Dei Fegati di Gallinaccio .*

Questi fegati benchè si apprestano nella stessa maniera, che gli altri fegati di Pollo , pure meritano , che se ne faccia una particolare menzione ; imperocchè in Palermo si trovano fegati di gallotta ( grossa gallinaccietta ) di una grandezza e bellezza sorprendente , dimodochè vengono recati in Napoli , come cosa rara in regalo a Personaggi rispettabili . Con uno di questi fegati se ne forma un piatto sufficientemente grande . I fegati di questi animali si servono ordinariamente interi cotti in una cassetta di carta .

*Fegati di Gallinaccio. alli Tartufi .*

*Orduvre* = Siccome noi abbiamo questi fegati nel Carnevale , onde si possono preparare alli tartufi , essendo molto gustosi in questa maniera . Mettete dunque in una cazzarola un buon pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , cipolletta , scalogna , petroseuolo , il tutto trito , uno spicchio d' aglio , quattro , o cinque tartufi , tagliati in fette , sale , pepe schiacciato , noce moscata . Passate sopra il fuoco , sbruffateci poscia un poco di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; fatelo consumare . Abbiate una cassetta di carta fritta nello strutto , metteteci nel fondo porzione de' tartufi con la loro Salsa , aggiustateci sopra un fegato di gallotta levate il fiele , sgorgato tre ore nel latte , ed asciugato , colla parte bella al di sopra , copritelo con il resto della Salsa e tartufi , levando l' aglio , coprite con fette di lardo imbianchite con  
un

un poco di brodo bollente , ed un foglio di carta imbutirrata , fate cuocere ad un forno temperato . Quando sarà cotto , levate le fette di lardo , e la fetta di prosciutto , scolate bene il grasso , e servite subito con sopra un buon sugo di limone , ed un poco di Cull , o Spagnuola .

*Fegati di Gallinaccio all' Italiana .*

*Orduvre* = Quando averete bene appropriato un fegato di gallotta , fatelo sgorgare circa tre ora nel latte , poscia asciugatelo , conditelo con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , ungetelo per tutto con butirro squagliato , spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino ; collocatelo in una cassetina di carta , giusta alla sua grandezza , fritta come la precedente , aspergete sopra con altro butirro squagliato , poco prima di servire , fate cuocere ad un forno temperato di un bel color d' oro , e servitelo nella cassetina , scolato bene il butirro , con sopra un gran sugo di limone , e sotto una Salsa all' Italiana chiara . Vedetela nel *Tom. I. pag. 66.*

*Fegato di Gallinaccio al Gratino .*

*Orduvre* = Guarnite il fondo d' una cassetina di carta , fritta come sopra con una farsa di Gratino cruda , accomodateci dentro un fegato di gallinaccio , condito come il precedente , e copritelo di una Senteminult , spolverizzatelo sopra di mollica di pane grattato fino , aspergetelo con butirro squagliato , fatelo cuocere ad un forno temperato , e servitelo con sotto una Salsa chiara alla scalogna , e sopra un buon sugo di limone . La farsa al Gratino vedetela *Tom. II.*

Cap. 1. La Senteminult, e la Salsa vedetela Tom. I. pag. 20. e 98.

*Fegati di Gallinaccio in ogni maniera.*

*Orduvre* = Quando il fegato di gallotta sarà condito e cotto dentro la cassetina con una Salsa come quella alli tartufi, ma senza tartufi, lo potete servire, scolato bene il butirro con sopra qualunque Salsa piccante, o Ragù rilevato di gusto. Nella stessa maniera potete servire il fegato cotto all' Italiana, cioè variargli la Salsa a vostro piacere. Le Salse che più convengono a questi fegati sono le Salse chiare d' ogni genere, come all' Aspicio ec. Quello che si deve osservare nella cottura di tutti i fegati in generale si è di servirli subito che saranno cotti.

I fegati di gallotta in qualunque maniera si vogliono servire con salsa, si mettono sempre a cuocere in cassetina di carta, dappoi si possono levare, e servirli sopra il piatto, con qualunque Salsa, o Ragù.

*Gallinaccietto all' Imperiale.*

*Antrè* = Prendete un bel-gallinaccietto, tenero, e frollò al suo punto, fiambatelo, sventratelo, trussatelo colle zampe sulle coscie, farsitelo col suo fegato ben trito, e mescolato con scalogna, petroseuolo, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, un' idea di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro; involtatelo in una Papigliotta come il gallinaccio pag. 120. Fatelo cuocere a un forno temperato. Quando sarà il momento di servire, scartatelo, scolatelo bene dal grasso, e ser-

e servitelo che sia bianchissimo con sotto un Culi all' Imperiale , e sugo di limone , che troverete nel *Tom. J. pag. 11.*

*Gallinaccietto alla Ravigotta .*

*Antrè* = Aggiustate bene un gallinaccietto colle zampe dissossate , e ripiegate sotto l'estremità della coscia , mettetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il petto , bagnate con della Poele fresca , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , scolatelo dal grasso , e servitelo che sia ben bianco , con sopra una Salsa alla Ravigotta , che troverete nel *Tom. J. pag. 67.* Se non avete Poele , fatelo cuocere come quello alla Riscelieu *pag. 199.*

*Gallinaccietto al Sultano .*

*Antrè* = Abbiate un gallinaccietto di una mezzana grossezza , fiambatelo , sventratelo , e riempitelo di un Ragù crudo di animelle di abbacchio , o di capretto , e tartufi , che troverete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitelo , e trussatelo colle zampe dissossate , come il precedente ; infilatelo ad uno spiedino , avvolgetelo di carta come il gallinaccio in Papigliotta *pag. 120.* , legate questo spiedino ad uno grande , fatelo cuocere arrosto . Allorchè sarà cotto , scartatelo , che sia bianchissimo , e servitelo con sotto una Salsa al Sultano , che troverete nel *Tom. I. pag. 87.*

*Gallinaccietto alla Riscelieu .*

*Antrè* = Prendete un gallinaccietto , fiambatelo , sventratelo , e riempitelo di un Ragù crudo di ani-

animelle, e tartufi, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo col petto più piatto che sia possibile, oppure levategli l'osso di detto petto; mettetelo in una cazzarola ovata, con due fette di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, trè scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, sale, brodo; un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta, fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, e nel momento di servire, levatelo dalla bresa, fategli un fiore sul petto di fettine di tartufi, code di gamberi, carota gialla, fettine di prosciutto, il tutto cotto, fusti di petroselinolo, foglie di dragoncello, e servitelo con sotto una Salsa chiara di vostro genio, ovvero una Salsa alli tartufi, o Culi colorito. Vedete tutte queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

*Gallinaccietto in Papigliotta.*

*Antrè* = Questo si prepara, e si serve esattamente come il gallinaccio in Papigliotta. Vedete *pag. 120.*

*Gallinaccietto in diverse maniere.*

*Antrè* = I gallinaccietti si possono accomodare esattamente come i gallinacci. Vedete quest'ultimi dalla *pag. 20.* fino a 128., oltre di ciò si possono anche apprestare, allorché non sono tanto grossi, come i tocchini de' quali ne parlo qui appresso. Vi sarebbe per verità ancora molto da dire sopra a questo Pollo, che la ristrettezza di quest'Opera non permette.

*Tocchino alla Sassone .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel tocchino che sia carnuto , grasso , e bianco , nè tanto picciolo , nè tanto grosso , farsitelo del suo fegato trito , mescolato con scalogna , cipolletta , tartufi , prugnoli , una punta d'aglio , il tutto trito fino , sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , ed un poco di butirro , trussatelo propriamente colle zampe rivoltate sulle coscie , mettetelo in una cazarola con sotto qualche fetta di lardo , sul petto due fette di limone senza scorza , e fette di lardo , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , una fetta di prosciutto , sei foglie di dragoncello , la quarta parte di una foglia di alloro , un' idea di basilico , poco sale , pepe schiacciato , copritelo con un foglio di carta ; fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , scolatelo dal grasso , che sia bianchissimo , e servitelo con sugo di limone , e sotto una Salsa alla Sassone , che troverete nel *Tom. I. pag. 75.*

Avverto qui per sempre come tutta la Polleria , che sarà un Articolo molto lungo , bisogna osservare che non passi mai di cottura ; ma bensì sia sugosa , e cotta al suo punto : cognizione infinitamente importante , essendo la base fondamentale di un ottimo Cuoco il conoscere le diverse cotture di tutto ciò che pone in opera , tanto in carne di Macello , Polleria , e Caccia .

*Tocchini in Tartarughe al Seladone .*

*Antrè* = Prendete due tocchini non molto grossi , fiambateli , spilluccateli , e dissossateli del tutto , facendogli un taglio lungo nella schiena , riempiteli di un Ragù crudo di animelle , tartufi ,  
 pru-

prugnoli ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*; cuciteli in guisa che abbiano la forma di una Tartaruga, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugateli, poneteli sopra una salvietta pulita, fateli raffreddare, stendeteci sopra un poco di farsa di Chenef, della grossezza come una conchiglia di Tartaruga, e dategli la medesima figura col coltello bagnato con uovo sbattuto; sopra detta farsa fateci un lavoro con filetti, o quadretti, di tartufo, carota gialla, lattuga, code di gamberi, rapa, fettine di prosciutto, torzuto, il tutto imbianchito, cioè prolessato, che immiti il di sopra della Tartaruga, e non sarà che bene, se ne averete una presente. Le quattro zampe, e la testa, glie le formerete con cinque tartufi, prima imbianchiti all'acqua bollente, e poi intagliati, o con carota gialla, o torzuti, qualora, non si trovino i tartufi freschi. Ponete i tocchini in una cazzarola con i tartufi, o carote intagliate, e fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, otto foglie di dragoncello, poco sale, poco brodo; mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra, avendo attenzione che in meno di mezz'ora sono cotti, e si debbono subito servire. Per ciò fare tirateli fuori della bresa, scuciteli con diligenza sopra una salvietta, addattategli la testa, e le quattro zampe con piccioli ossi di ale de' pollastri, e serviteli con sotto una Salsa al Seladone, o altra di vostro genio.

Quel-

Quella al Seladone vedetela nel *Tom. I. pag. 71.*  
 Potete fare i tocchini in Tartaruca, anche senza  
 farsa, cioè guarnirli dopo cotti, e nell'atto di  
 servirli, cosa che si rende facilissima, avendo  
 tutto pronto per tale operazione.

*Tocchini alla Conti.*

*Antrè* = Fiambate, e spilluccate bene due toc-  
 chini, che siano grassi, e bianchi, dissossateli  
 del tutto, alla riserva delle ale, riempiteli di  
 un Salpiccone crudo, che troverete nel *Tom. IV.*  
*Cap. I.*, cuciteli in guisa che l'ano per la parte  
 della schiena si avvicini verso il collo, e mostrì  
 meglio tutto il petto dalla parte opposta; fateli  
 rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con  
 un pezzo di butirro, e sugo di limone, raschia-  
 teli leggermente col coltello, infilategli le zam-  
 pe, spiluccate, tagliate la dita, e scortate per  
 metà, nel sito delle coscie, che si vegga sol-  
 tanto il piede; metteteli in una cazzarola con  
 una fetta di limone senza scorza sul petto, co-  
 priteli con fette di lardo sotto e sopra, un  
 mazzetto d'erbe diverse, sei foglie di dragon-  
 cello, due scalogne, un pezzo di prosciutto,  
 poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino  
 di Sciampagna consumato per metà, o altro vino  
 bianco; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra.  
 Quando saranno cotti, scolateli dalla bresa, po-  
 neteli sopra una salvietta, scuciteli, che siano  
 bianchissimi, e fategli sopra il petto un bel fio-  
 re, o una stella, o altro lavoro, con prosciutto,  
 tartufi, carota, code di gamberi, rapa, foglie  
 di dragoncello, fusti di petroseuolo, il tutto  
 cotto, e di bel colore; serviteli ben caldi con  
 sotto una Salsa alla Sassone, o alla Belle-Vue,

oppure una Salsa legata colorita . Tutte queste Salse le troverete nel *Tom. I. dalla pag. 75. fino a 90.* Al principio della Polleria *Tom. II.* si troverà descritto il modo di dissossare .

*Tocchino alla Bajonne .*

*Antrè* = Prendete un bel tocchino , fiambatelo , e spilluccatelo secondo il solito , trussatelo colle zampe dissossate , ripiegate sotto l' estremità delle coscie ; farsitelo del suo fegato trito , mescolato con erbe fine , lardo rapato , un poco di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e qualche fetta di tartufo ; fatelo rinvenire come il solito , piccategli tutto il petto di prosciutto , mettetelo in una cazzarola , fatelo cuocere come quello alla Conti , e servitelo glassato leggermente con sotto una Salsa al culi di rape , che troverete nel *Tom. I. pag. 94.* Avverto che i lardelli di prosciutto debbono essere tagliati per lungo , e non per traverso , altrimenti si rompono ; il prosciutto che avete destinato per lardare se fosse troppo fresco fatelo sudare un momento in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco di butirro prima di tagliarlo , in tal guisa i lardelli verranno più eguali , più sodi , e lardarete assai meglio .

*Tocchino alla Lionese .*

*Antrè* = Aggiustate un bel tocchino come il precedente , piccategli tutto il petto di tartufi imbianchiti ; fatelo cuocere nella stessa maniera , glassatelo nello stesso modo , e servitelo con sotto una Salsa al culi di prosciutto , o al Culi di tartufi , ovvero alla Spagnuola . Trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I,*

*Tocchino alla Poele :*

*Antrè* = Questo si appresta nello stesso modo , che la Pollanca alla Poele . Vedetela qui appresso , colla sola diversità , che in luogo di riempirlo di farsa di Chenef lo riempirete di un Ragù crudo d' animelle , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Lo ripeto anche adesso , state attento al suo punto di cottura , in meno di mezz' ora è cotto , e servitelo subito , scolato dal grasso , e scucito , con sotto una Salsa chiara di vostro genio .

*Tocchino alla Polacca .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel tocchino grasso , e bianco , trussatelo come il precedente , farsitelo del suo fegato ; prendete una cazzarola ovata giusta alla grandezza del tocchino , metteteci nel fondo un pezzo di butirro , qualche fetta di prosciutto , e di vitella , posateci sopra il tocchino col petto al di sotto , due scalogne , una cipolletta con due garofani , uno spicchio d' aglio , poco sale , coprite con due fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra ; quando principierà ad asciugarsi , metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fate bollire sempre dolcemente , e che il tocchino resti bianco ; consumato il vino aggiungeteci un poco di brodo bianco , ma poco . Quando sarà cotto , servitelo con sopra un Ragù melè di animelle , tartufi , prugnoli , code di gamberi ec. che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Tocchino all' Ivoare .*

*Antré* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel tocchino , trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie . Prendete una cazzarola ovata , metteteci un pezzo di butirro , un poco di lardo rapato , un cucchiajo d' olio , qualche fettina di vitella imbianchita all' acqua bollente , delle fettine di prosciutto , di carota , due spicchi d' aglio , una cipolletta con due garofani , due scalogne , un mazzetto di petrosemolo con un poco di sellero , basilico , dragoncello ; e la quarta parte di una foglia di alloro . Passate sopra il fuoco , quando averà un poco sudato senza prendere colore , poneteci il tocchino col petto al di sotto , fatelo stufare un poco , spremeteci il sugo di un limone , aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un bicchiere di brodo buono ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra ; la cazzarola ben chiusa . Allorchè sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , che sia sufficiente per la Salsa , e dolce di sale , metteteci un pezzetto di butirro maneggiato con un poco di farina ; fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra il tocchino con sugo di limone qualora ve ne fosse di bisogno .

Per variare questa Salsa , la potete servire con dragoncello , o cerfoglio , o finocchio selvatico in foglie , o sivette , o erbe a ravigotta , il tutto trito , imbianchito all' acqua bollente , ben spremuto , e posto nella Salsa nel momento di servire , ovvero alla *Plusce-Verte* , cioè

cioè delle frondette di petroseuolo assai picciole , imbianchite , e servite come sopra , o diverse erbe a Ravigotta tagliate in piccioli filetti , imbianchite , e servite egualmente .

La cottura del Pollo deve essere breve , perchè presto si cuoce , e metterlo al fuoco il tempo giusto , che ci vuole per cuocerlo prima di servirlo . La salsa domanda un gusto grazioso , molta sostanza , ed il Pollo che sia bianchissimo , e non deve covare punto nella cazzarola , ma cotto , devesi subito servire .

Per apprestare tutta sorte di Polli all' Ivoare la stagione migliore è il mese di Aprile , Maggio , e Giugno , tempo in cui si trovano le primizie della Polleria ; mentre se si mettesse all' Ivoare un pollo che non fosse novello diverrebbe nero , e farebbe cattiva figura . Chi non avesse la vitella ne potrà fare di meno .

#### *Tocchino alla Vestale .*

*Antrè* = Prendete un bel tocchino , grasso , e bianco , fiambatelo , e spilluccatelo bene , levategli l' osso del petto , riempitelo di una farsa di Chenef delicata ; staccate leggiermente la pelle dal petto , metteteci tramezzo un poco di detta farsa , cucitelo , e trussatelo colle zampe dissossate , e ripiegate sotto le coscie , mettetelo in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto , fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto ; tre scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , consumato per metà , o altro vino bianco ; copritelo con un foglio di carta ; fatelo cuocere leggier-

giermente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , scucitelo , scòlatelo dal grasso , e servitelo che sia bianchissimo , con sotto una Salsa alla Sassone , o alla Rena Vedete queste salse nel *Tom. I. pag. 75. e 95.* La farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. J.*

*Tocchino alla Duchessa .*

*Antré* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel tocchino , trussatelo colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo , fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , e sugo di limone , poscia asciugatelo , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche fettina di vitella imbianchita all' acqua bollente , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco brodo , poco sale ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci tutto il petto del tocchino , e servitelo con sotto una Salsa alli Cedrioli , che troverete nel *Tom. I. pag. 76.* , o altra di vostro genio . Se volete le potete anche dissossare , e riempire di un Ragù crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.* , piccarlo , cuocerlo , glassarlo , e servirlo nello stesso modo .

*Tocchino allo Scarlatto .*

*Antré* = Quando averete fiambato , spiluccato , e sventrato un tocchino grasso , e bianco ,  
al-

alzategli la pelle sopra il petto , e fateci entrare più butirro di gamberi che potrete , riempitegli il corpo di un Ragù cotto di animelle , il fegato del tocchino , tartufi , prugnoli ec. , con poca Salsa , che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.* , cucitelo bene , fatelo cuocere allo spiedo involtato di fette di lardo , e fogli di carta , legate a diverse riprese . Quando sarà cotto , scartatelo , scucitelo , e servitelo con sotto un Culi di Gamberi , che troverete nel *Tom. J. pag. 8.* Il butirro di Gamberi nello stesso *Tomo pag. 19.*

*Tocchino alla Favorita.*

*Antrè* = Abbiate un tocchino , fiambatelo , spilluccatelo , e dissossatelo del tutto , riempitelo di un grosso Salpiccone crudo di animelle di mongana , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.* , cucitelo , e stringetelo , piegandogli l'ano verso il collo , in guisa che sia quasi più largo , che lungo ; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone , infilategli le zampe come quello alla Conti . Prendete una cazzarola con qualche fettina di vitella , di prosciutto , di lardo , di carota , di cipolla , un poco di butirro , posateci sopra il tocchino col petto al di sotto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , poco sale , pepe schiacciato , due garofani ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta . Fatelo sudare dolcemente con fuoco sotto e sopra , agglungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco , poco brodo ; fatelo finire di cuocere . Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura , digrasate-

satelo . Fate un pochino di rosso . Vedetelo nel *Tom. J. pag. 19.* , bagnatelo col fondo suddetto , un poco di Sugo , e Culi , fatelo bollire dolcemente per digrassare . Scucite il tocchino ; ponetelo sopra il piatto , guarnitelo di culi di carciofi cotti in un bianco , e ripieni di un picciolo Ragù di granelletti , e picciole uovette nonnate , che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.* , e servitelo con sotto la Salsa suddetta passata al setaccio , e sugo di limone .

*Tocchino alla Sen-Clù :*

*Antrè* = Appropriate un tocchino come il precedente , piccategli tutto il petto di minuto lardo , imbianchitelo un momento all' acqua bollente , passatelo alla fresca ; fatelo cuocere esattamente come un fricandò , glassatelo nello stesso modo , e servitelo con sotto una Salsa d' erba , o altra di vostro genio ; oppure un Biondo di mongana , o un Biù Celeste .

*Tocchino in ogni maniera .*

*Antrè* = Le picciole gallinacciette , ed i tocchini si possono apprestare nello stesso modo come i gallinaccietti ; ed i gallinacci anch' essi nella stessa maniera ; dipendendo la sola differenza dalla cottura , e delicatezza della carne dell' animale ; ma tanto il gallinaccio , che il gallinaccietto , e tocchino , sono egualmente ottimi , ed hanno ognuno nel loro genere un sapore assai grato e gustoso , purchè siano giovani , ben nutriti , grassi , e bianchi . Essi si preparano in una infinità di maniere . Per esempio cotti in Papigliotta , o allo Spiedo , o al Forno , ripieni del loro fegato , come si è detto di sopra , li potete servire con tutte quelle Salse , Culi ,  
o Ra

o Ragù che saranno più di vostro genio. Cotti alla bresa , dissossati , o non dissossati , li potete egualmente servire con qualsivoglia Salsa legata , o colorita ; inoltre a tutte sorta di Guarnizioni , o Ragù . Essendo peraltro impossibile di annoverare quì tutte le Salse , Ragù , e Guarnizioni che si possano servire con questi animali , mi ristringerò a dire , che il buon cuoco li potrà apprestare , e servire come più gli aggrada , e secondo il suo gusto . De' gallinacci in Galantina , in Adobbo , in Malbrè , in Cassa di butirro , al Pere Dugliette ec. , ne parlerò , all'Articolo de' Riffreddi *Tom. IV. Cap. I.*

*Coscie di Tocchino alla Sen-Clù .*

*Antrè* = Le coscie di tocchino , di gallinaccietta , o di gallinaccietto si preparano , e si servono nello stesso modo ; onde quanto sono per dire potrà riguardare sì le une , che le altre . Ordinariamente con due tocchini non tanto piccioli , o due gallinaccietti non tanto grossi , se ne ritraeno due buonissimi *Antrè* , cioè uno colle coscie , e l'altro colli petti . Quattro mezzi petti , e quattro coscie formano due competenti piatti ; specialmente se vi si aggiunge una Salsa d'erba , o Ragù , o Guarnizione . Per le coscie alla *Sen-Clù* . Prendete due tocchini , fiambateli , e spilluccateli bene , tagliategli semplicemente la pelle sotto le ale , venite diritto nel mezzo del petto , e nel mezzo della schiena fino all'ano , staccatela unita alla coscia , che tagliarete alla giuntura , e così farete dall'altra parte . Dissossate del tutto le quattro coscie , tagliategli le zampe , spilluccatele , spuntategli le dita , riconcentrate l'estremità della coscia , ov'era la

zampa, stendetele sopra un pannolino pulito, battetele alquanto, riempitele con un Salpiccone crudo di animelle, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma rotonda, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone, indi asciugatele, piccatele di minuto lardo, infilategli la zampa tagliata per metà nel suo primo sito, che resti solo il piede al di fuori. Mettetele a cuocere come le Granadine, o picciolo Fricandò, glassatele nella stessa guisa, e servitele scucite, con sotto una Salsa d'erba, o altra di vostro genio, ovvero qualche Guarnizione, o Ragù.

*Coscie di Tocchino in Anitrelle.*

*Antré* = Quando averete levate semplicemente le quattro coscie a due tocchini come le precedenti, dissossatele; ma quando siete vicino alla zampa tagliate la pelle un dito traverso al di sopra la giuntura verso la coscia, ed il cannelo dell'osso alla metà della coscia, in guisa che la giuntura della zampa deve formare il collo, la testa, ed il becco dell'anitrelle. Il cannelo dell'osso serve per infilarlo, allorchè la coscia sarà cotta. Il dito traverso coperto dalla pelle formerà il collo, la grossezza della giuntura la testa, e la zampa che tagliarete per sbiescio alla lunghezza di un pollice formerà il becco. Prendete le quattro coscie, battetele un poco, riconcentratene l'estremità, stendetele sopra un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo un Emensè d'animelle, e tartufi, o un Salpiccone cotto, che troverete sì l'uno, che l'altro all'Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma come un Pero, fatele rinvenire

venire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone , indi aggiustatele in una cazzarola giusta alla loro grandezza , con fette di lardo sotto e sopra , e bagnate colla Poele se l' avete ; altrimenti un pezzo di prosciutto , due fette di limone senza scorza , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco sale , bagnate con poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Alla metà della cottura metteteci a cuocere le zampe , che debbono formare le teste , avendo attenzione che le coscie richieggono poca cottura . Allorchè saranno cotte , e che sarete nel momento di servire , scucitele con diligenza . Abbiate otto belle creste di pollastro non tanto cotte in un bianco , quattro code intagliate a guisa di ventaglio , due di rapa , e due di carota , o di tartufo , che siano puntute dalla parte inferiore . Ponete le coscie sopra un pannolino pulito , infilategli le teste , fategli un taglio per parte ne' fianchi , ne' quali incastrarete una cresta , che resti quasi diritta , e che formi una specie d' ala , e un altro taglio nella parte opposta alla testa , che ci infilarete la coda ; aggiustatele sopra il piatto , e servitele con sopra una Salsa chiara al dragoncello , oppure con sotto un' Italiana verde , o altro Culi colorito . Queste Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

*Coscie di Tocchino alla Giardiniera .*

*Antrè* = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino , serbate soltanto le zampe tagliate per metà , e spuntate le dita ; riempite le coscie di un Salpiccone crudo alla Barri , che tro-

varete nel *Tom. IV. Cap. 1.*, cucítele, dategli una forma di Pero alquanto schiacciato, infilategli le zampe nel loro sito di prima, che restino solo i piedi al di fuori. Fate squagliare in una cazzarola un poco di butirro, metteteci dentro le coscie, fatele rinvenire un momento sopra il fuoco, spremeteci mezzo limone, raschiatele col coltello, ponetele in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, bagnatele colla Poele se l'avete, altrimenti un pezzo di prosciutto, due scalogne, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, ponetele sopra un panno pulito, scucitele, e con tartufi, carota, prosciutto, code di gamberi, il tutto cotto, fusti di petrose-molo, e foglie di dragoncello, imbianchiti, fategli sopra un fiore, o una stella, o altro bel lavoro, e servitele con sotto una Salsa chiara, o altra di vostro genio, ovvero un Culi colorito.

*Coscie di Tocchino alla Conti.*

*Antrè* = Quando le coscie di tocchino saranno ripiene; appropriate, passate al fuoco con butirro, e sugo di limone, e cotte come le precedenti, abbiate delle picciole creste di tartufo, di carota, di rapa, il tutto non molto cotto; tirate fuori le coscie dallà bresa nel momento di servire, scucitele, asciugatele, fategli ad ognuna, trè tagli per lungo non molto profondi, e di giusta distanza, incastrate in que-  
sti

sti tagli le creste suddette , variando una fila di un colore , e una di un altro ; ponetele sopra il piatto , e servitele guarnite di cipollette , con sopra una Salsa alla Spagnuola . Vedetela *Tom. I. pag. 62.*

*Coscie di Tocchino alli Gamberi .*

*Antrè* = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino , riempitele di una farsa di Chenef fatta con butirro di gamberi , cucitele , fatele rinvenire sopra il fuoco con un poco di butirro , e sugo di limone ; infilategli nel luogo della zampa , una zampa grossa di gambero , mettetele in una cazzarola con quattro gamberi vivi , legati con un poco di filo , e tutti eguali , coprite con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , poco sale ; coprite con un foglio di carta ; fate cocere leggermente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , e nel momento di servire , scucitele , fategli sopra un picciolo disegno con qualche coda di gambero ; mondate i quattro gamberi che hanno cotto colle coscie , levategli le picciole zampe , spuntategli le grandi , e guarniteci le coscie . Servitele con sotto una Salsa al culi di gamberi , che troverete nel *Tom. I. pag. 8.* La Farsa di Chenef *Tom. IV. Cap. I.*

*Coscie di Tocchino alla Senteminult .*

*Orduvre* = Lardate per traverso quattro coscie di tocchino dissossate per metà , con lardelli di lardo , e prosciutto , conditi , e rifilati al paro della carne ; mettetele a cuocere in una Senteminult come le Ale *pag. 136.* Quando saranno  
cot-

cotte , e raffreddate , avvolgetele tutte all' intorno con una Senteminult alquanto consistente , panatele con mollica di pane grattato fino , aggiustatele sopra il piatto , fategli prendere un bel color d' oro al forno ben caldo , e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio .

*Coscie di Tocchino in Surprise .*

*Antrè* = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino , lasciandogli soltanto un poco di zampa , come se fosse il gambo di un Pero ; riempitele di un picciolo Ragù crudo d'animelle , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , concentrategli la zampa , mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , due fette di limone senza scorza , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco sale , poco brodo ma buono ; copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , passate il fondo della bresa al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , scucite le coscie , asciugatele , glassategli tutto il di sopra , e servitele con sotto una Salsa d' indivia , o un Culi di pomidoro . Trovarete queste Salse *Tom. I. pag. 76. e 92.*

*Coscie di Tocchino in Pera .*

*Antrè* = Dissossate quattro belle coscie di tocchino come quelle in Surprise , riempitele nello stesso modo , ovvero con una farsa di Chenef , e un Ragù d' animelle nel mezzo , che tanto la Farsa , che il Ragù , troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

cucitele , e fategli prendere la figura di un Pero , riconcentrando un poco la zampa nella coscia; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , due fette di limone senza scorza , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , poco brodo ma buono , poco sale , pepe schiacciato ; copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra ; a mezza cottura aggiungeteci otto cipollette , otto prugnoli intagliati di carota , otto nocciuole intagliate di rapa , il tutto imbianchito all' acqua bollente ; metteteci un poco di brodo , se non fosse bastante quello che v'è ; fate finire di cuocere dolcemente . Quando il tutto sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una Salsa , metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela con dragoncello trito imbianchito , e sugo di limone , sopra le coscie ben scolate dal grasso , scucite , e guarnite coll' erbe suddette , e qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco .

*Coscie di Tocchino alla Perigord .*

*Antrè* = Imbianchite all' acqua bollente la quantità de' tartufi , che vi bisognano per piccare quattro coscie di tocchino dissossate , e ripiene come quelle alla Sen-Clù ; fatele cuocere nello stesso modo , glassatele leggiermente , quanto per dargli un poco di lustro , e servitele con sotto una Salsa alli tartufi , che troverete nel Tom. I. pag. 89.

*Coscie di Tocchino alla Reale :*

*Antrè* = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, riempitele come le precedenti, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, acciò restino bianche, raschiatele leggermente col coltello, infilate ad ognuna la sua zampa tagliata per metà, e spuntate le dita, nel sito della coscia, che non si vegga che il piede. Abbiate quattro anelli di culo di carciofi imbianchiti all'acqua bollente, e larghi quanto ci possa entrare un'animella di cuore di capretto; mettete sopra ad ogni coscia uno di detti anelli, con entro un poco di farsa di Chenef delicata, e sopra aggiustateci un'animella imbianchita, e bene asciugata; ponete le coscie in una cazzarola con fette di lardo, sotto e sopra, Poese l'avete; altrimenti un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, un poco di brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotte, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa, glassateci il di sopra delle coscie, ove sono le animelle, e servitele scucite, con sotto una Salsa al culi di carote, o Guarnite di carciofoletti cotti in un bianco, con sopra una Salsa all'Italiana rossa, o alla Spagnuola. La guarnizione de' carciofi nel *Tom. IV. Cap. 1. Le Sabe* nel *Tom. I. pag. 93. 65. e ivi.*

*Coscie di Tocchino alla Majanse :*

*Antre* = Dissossate , e riempite quattro coscie di tocchino come quelle alla Sen-Clù , imbianchitele nello stesso modo , e piccatele di prosciutto ; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , un mazzetto d'erbe diverse , niente sale , poco brodo ; copritele con un foglio di carta , fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , glassatele leggiermente con un poco di brodo consumato , quanto per dargli il lustro , e servitele con sotto una Salsa al fiore di latte , che troverete nel *Tom. I. pag. 85.* , o altra di vostro genio .

*Coscie di Tocchino alla Regina .*

*Antre* = Quando avrete dissossate del tutto quattro coscie di tocchino , riempitele di un Ragù crudo come quelle in Surprise *pag. 172.* tagliategli le zampe per poi rimetterle nel loro sito come quelle alla Reale *pag. 174.* ; cucitele , passatele leggiermente sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro squagliato , e sugo di limone ; indi asciugatele , e formategli sopra un bordino di farsa di Chenef della grossezza del dito mignolo ; sopra questo bordino ci aggiustarete con diligenza delle code di gamberi per traverso , e delle olive dissossate , e ripiene della stessa farsa , ancor esse per traverso , avendo attenzione che le olive , e le code de' gamberi siano tutte eguali , e la circonferenza di un tondo perfetto , e più grande che sia possibile , senza che si vegga nulla di farsa ; mettete le coscie in una cazzarola , con fette di lardo

do sotto e sopra , Poele se l' avete ; altrimenti un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , un poco di brodo buono ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , e nel momento di servire , scolatele , scucitele , ponetele sul piatto , e servitele con un picciolo Ragù di granelletti di pollastro , e uovette nonnate nel mezzo del bordino delle olive , e code di gamberi , e sotto una Salsa alla Spagnuola , o picciola Italiana , ambedue nel *Tom. I. pag. 65. e 74.* Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Coscie di Tocchino alla Belle Vue .*

*Antrè* = Abbiate quattro coscie di tocchino , dissossate , e ripiene come quelle alla Reale , e le zampe nello stesso modo , imbianchitele leggiermente in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; piccategli tutto il di sopra di fusti di petrose-molo ; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , un poco di brodo buono , sale , pepe schiacciato , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco ; copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , glassatele leggiermente con un poco di brodo consumato , per dargli il lustro , e servitele scucite , con sotto una Salsa alla Rena , che troverete nel *Tom. I. pag. 96.*

*Coscie di Tocchino in ogni maniera :*

*Antrè* = Le coscie di tocchino , e come ho detto di sopra, anche quelle di gallinaccietto si possono apprestare , e servire in moltissime maniere ; cioè dissossate , o senza dissossate , piccate , o non piccate , a tutte sorta di Salse , Culi , Ragù , e Guarnizioni . Sarebbe però qui un estendersi all' infinito il voler descrivere tutto ciò che ordinariamente si serve in questa sorta di *Antrè* ; onde l' ottimo cuoco potrà variarle secondo il suo gusto, e sapere; ed il mediocre potrà eseguire quanto ho detto sopra questo Articolo , e quanto ancora mi resta a dire , allorchè sarò giunto alle coscie di pollanche . Tutto quello che è Rifreddo , cioè all'Aspic , in Malbrè , in Galantina ec. , riguardo alle coscie , ale , e petti , si di tocchino , che di gallinaccietta , o gallinaccietto , si troveranno nel *Tom. VI.* all' Articolo de' Rifreddi *Cap. I.* Si servono ancora un numero grande de' Piatti di gallinacci , gallinaccietti , e di tocchini cotti prima arrosto , e che per lo più sono restati dalla tavola . I petti specialmente si preparano in Blanchetta, alla Besciamella , all' Aspic , in Insalatine alla Berten , in Emensè , all'Erbe fine , in Crocchetti , alli Tartufi , alla Crema ec. Le coscie poi alla Puletta , alla Provenzale , in Marinada , in Asci , in Salmi , alla Tartara , Panate ec. , ma prescindendo dalle Insalatine , e dalle Aspic , che dovrò parlarne ai Rifreddi , il resto sarà da me descritto nella maniera più precisa , e ricercata , alla fine della presente Opera , non solo in questo , ma in tutto altro , che sarà di già servito sulla Tavola , sì di grasso , che di magro . Questo cer-

certamente è uno de' più gran ricapiti , che possa avere un' ottimo cuoco , cioè il far cambiare d' aspetto , e di sapore vivande state di già servite , mangiate , e fatta la loro prima figura , in guisa che alcune di esse , neppure le persone della professione , se non le hanno vedute prima , non possono asserire essere avanzate il giorno antecedente , ma le crederanno fresche , e fatte cuocere espressamente in quello stesso giorno .

*Granadine al Culi di Gamberi .*

*Antrè* = Prendete quattro mezzi petti di gallinacciotti carnuti , teneri , e bianchi , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , imbianchiteli un momento all' acqua bollente , passatelli alla fresca , metteteli in una cazzarola giusta alla loro grandezza , con un pezzo di prosciutto , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , uno spicchio d' aglio , una testa di sellero , due fette di carota , una cipolletta con due garofani , poco brodo , coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando sono cotti , passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo buono colorito , fate bollire a fuoco gagliardo , e consumare al punto di una glassa , glassateci le Granadine , e servitele con sotto un Culi di gamberi , o altro Culi colorito , oppure una Salsa d' erba , o chiara , con petroseuolo , o dragoncello trito imbianchite , e sugo di limone . In questa maniera si fanno tutte sorta di Granadine , di gallinaccio , di gallinaccietto , e di tocchino . Vedete i Culi , e le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

*Granadine alla Duchessa .*

*Antrè* = Prendete quattro mezzi petti di gallinaccietta , rifilateli alquanto rotondi , batteteli un poco tramezzo un pannolino bagnato , fategli un taglio da una parte , che col coltello lo slargarete internamente , riempite le Granadine con un Salpiccone crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* cucite il buco , piccate tutto il di sopra di minuto lardo , mettetele in una cazzarola , fatele cuocere come le precedenti , glassatele nello stesso modo , e servitele scucite , con sotto una Salsa chiara , o d' erba , o Culi colorito o altra di vostro genio . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. 1.*

*Granadine in ogni maniera .*

*Antrè* = Le Granadine siano di gallinaccietto , o di gallinaccietta , oppure di gallinaccio giovane , e tenero , si possono piccare di lardo , di tartufi , di prosciutto , di carota , di fusti di petrose-molo ; e si possono servire con sotto qualsivoglia Salsa legata , colorita , Culi , Ragù , o Guarnizione .

**Delle Pollarde , o Pollanche .***Cognizione della Pollanca .*

Moltissimi fanno distinzione dalla Pollarda , alla Pollanca , perchè suppongano , che la prima abbia principiato a far l' uovo , e che la seconda non l' abbia fatto ancora . Io però credo , che il nome di Pollarda sia derivato dal Francese ; mentre nel nostro idioma il suo vero nome è pollanca ; onde descriverò questo genere di Pollo ,

lo, col nome di pollanca, e non di pollarda? Per conoscere dunque una pollanca giovane, che ordinariamente principia nel mese d' Aprile, bisogna che le zampe siano di un bigio chiaro, molto lisce, e unite, e la punta del petto non indurita, ovvero ossata, ma bensì tenera, e flessibile, la pelle fina, e bianca. Si conoscono ancora dalla cresta quando è tenera, e che si lacera con facilità; sul finire della stagione le pollanche divengono vecchie, ciò che rende la loro carne rossastra, e bigia. Si conosce ancora facilmente quando vogliono abboccare, osservandole sull' ano, allora la loro carne è coriacea, e secca. Le galline, che s' impiegano per i brodi devono essere freschissime, quelle poi che si vogliono mangiare, devono essere infrollite al loro punto, come tutti gli altri Polli. Si può far uso dei petti delle galline del brodo, per fare dei Culi alla Rena, ed altre cose simili. Le pollanche in molte Città d' Italia, come si è osservato nel principio della Polleria, s' ingrassano con riso cotto con latte, o farina d' orzo impastata con latte, ciò che le rende di un sapore, o di un gusto esquisito, assai delicato, e di una bianchezza sorprendente. Anche in molte Cucine d' Ambasciatori, e Principi grandi si tiene un uomo espresso per ingrassare i Polli, o colla *Plomba*, o senza. Vedete pag. 109. Le picciole uovette nonnate delle galline, solo molto utile nella buona cucina, per fare Guarnizioni, e Ragù; i Galli si credono ottimi per mettere nel Consomé.

*Pollanca alla Duchessa.*

*Antrè* = Prendete una bella pollanca bianca, e grassa, fiambatela, spilluccatela, pelategli le zampe, e spuntategli le dita, levategli l'osso del petto, riempitela d'un Ragù crudo d'animelle, tartufi, prugnoli, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe dentro il corpo, inflatela sotto le coscie; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugatela, piccategli il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, due fette di vitella, un mazzetto d'erbe diverse, brodo buono, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa; scolate la pollanca dal grasso, scucitela, glassategli con un mazzetto di penne pulite il di sopra piccato, e servitela con sotto una Salsa d'erba, o alla Spagnuola, o altro di vostro genio. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

*Pollanca alla Rena.*

*Antrè* = Prendete mezza foglietta di fiore di latte, mettetela in una cazzarola, con dodici coriandoli, la quarta parte di una foglia di alloro, e un'idea di basilico; fate bollire quattro minuti dolcemente, indi passate al setaccio, stemperate con questo fiore di latte, tre oncie di mandor-

dorle dolci pestate fini nel mortafo , passate alla stamina aggiungeteci sei rossi d' uova crudi , il petto di un pollo arrosto , e trito assai fino , tre o quattro oncie di panna di majale trita fina , o midollo di manzo ; condite leggiermente con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate stringere sopra un picciolo fuoco senza bollire , movendo sempre , finchè la panna , o il midollo si sarà squagliato , e l' uovo averà dato consistenza ; fate raffreddare questa composizione , indi metteteci tre o quattro rossi d' uova crudi . Abbiate una pollanca , che sia grassa , tenera , e bianca , fiambatela , spilluccatela , e dissossatela del tutto , lasciandogli soltanto le zampe , e l' ale , riempitela colla composizione suddetta , cucitela bene , acciò non esca il ripieno ; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , ponetela sopra un pannolino pulito , raschiatela acciò resti bianca ; ponetela in un'altra cazzarola , con fette di lardo sotto e sopra , un poco di latte bollente , mezza cipolla in fette , due scalogne , due fette di carota , uno spicchio d' aglio , sale ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta scucitela , pungetela ne' fianchi acciò n' esca il grasso , ponetela sopra il piatto , e servitela con sotto una Salsa alla Rena , che troverete nel *Tom. I. pag. 95.*

*Follanca alla Perigord .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate una buona pollanca , riempitela col suo fegato trito , mescolato con tartufi tagliati in grossi dadi , petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta

ta d'aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , lardo rapato , un poco di butirro , trussatela come la precedente , inflatela ad uno spiedino , avvolgetela in una Papigliotta , come qui appresso pag. 185. Legate questo spiedino ad uno grande , fatela cuocere arrosto . Quando sarà cotta , scartatela ; e servitela con sotto un Ragù di tartufi , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollanca all' Eminanse .*

*Antrè* = Questa si appresta nella stessa guisa , che il Tocchino allo Scarlatto ; vedetelo alla pag. 164.

*Pollanca alla Senteminult .*

*Antrè* = Dopo che avrete fiambato , e spillucato una pollanca , dissossatela del tutto , alla riserva delle zampe , e delle ale ; riempitela di un salpiccone crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.* , cucitela , dategli la sua prima forma , colle zampe rivoltate sulle coscie dentro la propria pelle ; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di lardo , un pezzo di prosciutto , un bicchiere di latte , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , dodici coriandoli , brodo , mezza cipolla in fette , un mazzetto d' erbe diverse , un poco di basilico , sale , pepe schiacciato , copritela con un foglio di carta , fatela cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta fatela raffreddare nella sua bresa , scolatela dal grasso , scucitela , asciugatela , mettetela sopra un piatto , stendeteci sopra per tutto una Senteminult bianca , spolverizzatela di mollica di pane , fategli prendere un bel colore d' oro ad un forno temperato , e servitela con sotto una Salsa alla Nivernoese , o alla Scalogna ,

gua, La potete anche preparare nello stesso modo, senza dissossarla, e servirla nella stessa maniera. La Senteminult, e la Salsa alla Nivernoese, e alla Scalogna, le potete vedere nel *Tom. I. pag. 20. 66. 91.*

*Pollanca alla Singarà.*

*Antrè* = Vedete Pollastri alla Singarà; mentre la pollanca si prepara nello stesso modo.

*Pollanca all' Italiana.*

*Antrè* = Riempite una pollanca aggiustata come la precedente, con un Ragù crudo di anmelle, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe, infilate sotto le coscie dentro il corpo, Mettete in una cazzarola tre fettine di vitella, tre di prosciutto, posateci sopra la pollanca col petto al di sotto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato; coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta. Fate sudare con poco fuoco sotto e sopra; quando principia ad asciugarsi, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, un bicchiere di brodo buono; fate bollire dolcemente. Allorchè sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa. Nel momento di servire, asciugate la pollanca, scucitela, glassategli tutto il di sopra; e servitela con sotto una Salsa d' erba, o un Ragù, o Guarnizione di vostro genio con una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Le Salse vedetele nel *Tom. J. Cap. J.* I Ragù, e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. J.*

*Pollanca alla Conti.*

*Antrè* = Quando averete fiambato una bella pollanca, spilluccatela, sventratela, e trussatela colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il piatto, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco poco sale, coprite con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, e servitela con sotto un Ragù alla Conti, composto di uovette nonnate, granelletti, creste di pollastri, code di gamberi, picciole chenef ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete, mettete il fondo della cottura nel Ragù, ma badate al sale.

*Pollanca in Papigliotta.*

*Antrè* = Trussate bene una buona pollanca, colle zampe rivoltate nei lati delle coscie; farsitela col suo fegato trito, mescolato con petrose-molo, scalogna, cipolletta, prugnoli, tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, butirro, sale, pepe schiacciato, un rosso d'uovo crudo; infilatela ad uno spiedino, posatela sopra due fogli di carta reale, con due fette di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto e sopra, qualche fettina di prosciutto, mezza cipolla in fette, uno spicchio d'aglio, la quarta parte d'una foglia d'alloro, due scalogne in fette, due garofani, fusti di petrose-molo, quattro foglie di dragoncello, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, un poco di

Butirro, ed olio fino; avvolgetela bene colla carta, legatela collo spago a diverse incrociature, e nelle due estremità; ungete al di fuori la carta d'olio; legate lo spiedino ad uno grande, fatela cuocere arrosto ad un fuoco moderato, bagnandola spesso col grasso della leccarda. Quando sarà cotta, scartatela, che sia bianchissima, e servitela con sotto una Salsa chiara di vostro genio, o altra. Vedete le diverse Salse al Gallinaccio in Papigliotta pag. 120.

*Pollanca alla Remolada.*

*Orduvre* = Prendete una pollanca tenera, e grassa, fiambatela, spillucatela, tagliategli le gambe, sventratela, e infilategli le coscie nel corpo; spaccatela in mezzo per lungo in due parti, levategli l'osso del petto, battetele tra mezzo un pannolino, e appianatele il più che sarà possibile; mettetele in una cazzarola con sale, pepe schiacciato, petroseuolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, un'idea di basilico, il tutto trito fino, la quarta parte di una foglia di alloro; fate stufare mezz'ora sopra la cenere calda, con olio fino, e il sugo di un limone; fate poscia raffreddare, squagliate un pezzo di butirro, mescolateci un rosso d'uovo, ungeteci le due mezze pollanche, con il più d'erbe trite che sia possibile, spolverizzatele di pane grattato, fatele cuocere sopra la gratella a un fuoco leggiero, bagnandole di tempo in tempo colla marinada; e servitele con sotto una Salsa alla Remolada, che troverete nel Tom. I. pag. 68.

*Pollanca alla Certosina .*

*Antrè* = Quando averete fiambato , spilluccato ; e sventrato una buona pollanca , tagliatela in quattro o più parti ; mettetela in una cazzarola , con fette di lardo sotto e sopra , una fettà di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , poco sale , pepe schiacciato ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , scolatela , ponete i quarti sopra il piatto , guarniteli con cipollette , mazzetti di lattuga , rapa , carota , e torzato intagliati , qualche picciola salciccia , e fettine di ventresca , il tutto cotto con buon brodo ; passate al setaccio il fondo della pollanca , digrassatelo , metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di cerfoglio trito imbianchito ; fate stringere sul fuoco , e servito sopra la pollanca , e l' erbe , con sugo di limone ,

*Pollanca Accompagnata .*

*Antrè* = Prendete una bella pollanca , fiambatela , e spilluccatela , levategli l' osso del petto , riempitela di un Salpiccone crudo di animelle , tartufi , fegatini , code di gamberi , erbe fine ec. che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.* cucitela , trussatela colle zampe dissossate , e ripiegate sotto le coscie ; mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto , fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , brodo , fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , scucitela , ponetela sul piatto ben scolata , e  
 guar-

guarnitela di carciofoletti interi, animelle di capretto glassate, o piccate, e glassate, tartufi intieri, quattro, o sei gamberi mondati, qualche cresta se l'avete; il tutto cotto a proposito, e servite con una Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone. La Salsa la troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Pollanca alla Poete.*

*Antrè* = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato una pollanca, levategli l'osso del petto; farsitela con un poco di farsa di Chenef, nella quale averete mescolato un poco di sugo di limone; cucitela, dategli una bella forma, trussatela colle zampe rivoltate sotto le coscie; mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, bagnate colla Poete, che troverete il modo di farla nel *Tom. I. pag. 18.*, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, scucitela, e servitela, che sia bianchissima, con sotto una Salsa all'Italiana chiara con sugo di limone, che troverete nel *Tom. I. pag. 66.* La potete anche guarnire di tuttociò che vi aggrada. Vedete le diverse Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*, e servirla con una Salsa alla Spagnuola, che troverete nello stesso Tomo *pag. 65.*

*Pollanca alla Fermiere.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate una bella pollanca, che sia giovane, grassa, e bianca, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie. Ponete in una cazzarola qualche fetta di vitella, di lardo, e di prosciutto, aggiustateci sopra la pollanca, copritela con fette di lardo, un mazzetto d'erbe diverse; con due

due foglie di basilico , niente sale , due scalogne , copritela con un foglio di carta ; fatéla sudare con cenere calda sotto , e sopra ; aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo buono , fate bollire dolcemente . Quando sarà cotta , scolatela dal grasso , e servitela con sopra un Ragù alla Fermière , bagnato col fondo della pollanca , digrassato , e passatò al setaccio , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollanca in Quadriglia .*

*Antré* = Fiambate una bella pollanca , bianca , tenera , e grassa , spilluccatela , levategli le due coscie , come ho detto all'Articolo delle coscie de' Tocchini alla Sen - Clù pag. 167. di questo Tomo , levategli anche i due mezzi petti colle ale attaccate ; piccate questi ultimi di minuto lardo , e le coscie dissossatele , e farsitele , o con un picciolo Salpiccone , e formatene due Anitrelle ; imbianchite i filetti piccati all'acqua bollente ; mettete in una cazzarola le coscie , ed i petti , con qualche fetta di vitella , di lardo , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , brodo buono , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sono cotti , passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fate consumare al punto di una glassa , glassateci i due petti , poneteli sul piatto uniti alle coscie , e nelli quattro angoli metteteci quattro diverse Guarnizioni , cioè in uno delle cipollette , in un altro delle carote intagliate a guisa di prugnoli , in un altro delle code di gamberi ,

beri, e in un altro dei tartufi intagliati tondi come noci moscate. Se non si trovano i tartufi freschi, delle grosse olive dissossate, e farsite. Servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un buon Culi. La Salsa la troverete nel *Tom. I. pag. 65.*, e tutte le Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollanca Glassata.*

*'Antre* = Allorchè averete fiambata una bella pollanca, spilluccatela, e dissossatela del tutto alla riserva delle coscie, e ale, riempitela d'un Ragù d'animele crudo, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, e dategli la sua primiera forma, trussatela colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e sugo di limone, asciugatela, piccategli tutto il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, qualche fetta di vitella imbianchita, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa, scolate la pollanca, scucitela, e glassategli tutto il di sopra piccato, e servitela con sotto un Culi colorito, o una Salsa chiara, o d'Erba, o altro di vostro genio.

*Pollanca alla Folette.*

*'Antre* = Fiambate una buona pollanca, spilluccatela, sventratela, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie; mettetegli

tegli nel corpo un pezzo di butirro mescolato con sale , e pepe schiacciato ; avvolgetela in una Papigliotta , fatela cuocere allo spiedo . Allorchè sarà cotta , scartatela , che sia bianchissima , e servitela con sotto un Ragù alla Folette , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* La Papigliotta vedetela pag. 120.

*Pollanca alla Spagnuola .*

*Antrè* = Prendete una bella pollanca grassa tenera , e bianca ; fiambatela , spilluccatela , e dissossatela , lasciandogli le coscie , e le ale , riempitela di tartufi intieri , fegatini imbianchiti , prugnoli secchi bene ammollati ; condite il tutto con sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , un'idea di basilico in polvere , e due rossi d' uova crudi ; cucitela , trussatela come se fosse intiera colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie , mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sopra il petto , e fette di lardo sotto e sopra , bagnate colla Poêle se l' avete , ovvero brodo buono , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , sale , pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè sarà cotta scolatela dal grasso , e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* , e guarnitela all' intorno di cassettime di mollica di pane fritte , e ripiene di un picciolo Salpiccone di tartufi .

*Pollanca alla Reale .*

*Antrè* = Fiambate , e spilluccate una buona pollanca , sventratela , levategli la forcinella , e l' osso del petto , riempitela di un Ragù crudo ,  
di

di animelle, fegatini, tartufi, prugnoli, e qualche coda di gambero, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe sulle coscie, e fatela cuocere allo spiedo, involta in una Papigliotta. Quando sarà cotta, scartatela, scucitela, scolatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sotto un Culi di gamberi, che troverete nel *Tom. I. pag. 8.* La papigliotta vedetela *pag. 120.*

*Pollanca alla Ravigotte.*

*Antrè* = Aggiustate propriamente una bella pollanca come la precedente; riempitela nello stesso modo, cucitela, e trussatela colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie; mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico, due scalogne, sale, pepe schiacciato, poco brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela dalla bresa, scucitela, e servitela con sopra una Salsa alla Ravigotta, che troverete nel *Tom. I. pag. 67.*

*Pollanca in Fricassè.*

*Antrè* = Vedete Pollastri in Fricassè. La pollanca si appresta nello stesso modo.

*Pollanca in Crepina.*

*Antrè* = Fiambate, e pulite bene una pollanca, dissossatela del tutto, tagliatela in quattro pezzi; mettetela in una cazzarola, con una fetta di prosciutto, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, sale, e pepe schiacciato, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d'erbe di-

verse , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè sarà cotta , fatela raffreddare nella propria cottura ; indi asciugate i pezzi di pollanca , avvolgeteli tutto all' intorno di una farsa di Gratino cotta , e un pezzo di rete di majale ; intingete nell' uovo sbattuto , spolverizzate di mollica di pane grattato , ponete sopra un piatto ; fate prendere colore ad un forno temperato , e servite , scolato dal grasso , con sotto una Salsa alla Poevrada , che troverete nel Tom. I. pag. 63 .  
La farsa di Gratino Tom. IV. Cap. J.

*Pollanca alla Silvia .*

*Antrè* = Tagliate una pollanca in mezzo , come i Pollastri alla Tartara . Fatela marinare due ore con un poco d' olio fino , e altrettanto burro squagliato , sale , pepe schiacciato , petrosimolo , scalogna , cipolletta , tartufi , prugnoli , un' idea di basilico , una punta d' aglio , il tutto trito . Formatene due Papigliotte , ognuna di due fogli di carta da scrivere con entro la metà della pollanca , e metà del condimento ; legatele , fatele cuocere dolcemente sulla grattella , untate d' olio al di fuori . Allorchè saranno cotte , scartatele , raccogliete tutte l'erbe fine , che sono attaccate alla carta , ed il sugo che averà reso , mettete il tutto in una cazarola ; unito alle due mezze pollanche ; aggiungeteci un poco di culi , due cucchiaj di sugo , fate bollire un momento , digrassate , e servite sopra la pollanca , con sugo di limone .

*Pollanca all' Inglese .*

*Antrè* = Trussate una pollanca ben pulita , colle zampe sopra le coscie ; farsitela col suo  
fe-

fegato trito , condito con petrosemololo , scalog-  
 gna , una punta d' aglio , un' idea di basilico ,  
 il tutto trito fino , un pezzo di butirro , sale ,  
 pepe schiacciato , noce moscata ; fatela cuocere  
 allo spiedo avvolta in una Papigliotta . Vedete  
 pag. 7. Allorchè sarà quasi cotta scartatela , un-  
 getela per tutto con butirro squagliato mesco-  
 lato con due rossi d' uova crudi ; spolverizza-  
 tela di mollica di pane grattata fina , e fategli  
 prender un bel color d' oro . Servitela con sotto  
 una Salsa fatta come siegue . Mettete in una  
 cazzarola un pezzo di butirro , un' alice trita , de'  
 piccioli capperi , un poco di farina , un mezzo  
 bicchiere di consomè , o altro brodo bianco ,  
 sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate  
 stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca,  
 e servitela sotto la pollanca con un buon sugo  
 di limone , o di agresto .

*Pollanca in Hoscepot .*

*Antrè* = Questa troverassi all' Articolo delle  
 Terrine Tom. III. Cap. IV. , dove dice Groppe di  
 Piccioni in Hoscepot .

*Pollanca all' Emery .*

*Antrè* = Fiambate , e spilluccate una buona  
 pollanca , sventratela , tagliatela in quattro par-  
 ti , dissossate i petti alla riserva delle ale , met-  
 tetela in una cazzarola , con dodici fettine di  
 ventresca assai sottili , un pezzo di prosciutto ,  
 un mazzetto d' erbe diverse , con un poco di  
 basilico , niente sale , pepe schiacciato , mezzo  
 bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o al-  
 tro vino bianco , altrettanto brodo , coprite  
 con un foglio di carta ; fate cuocere mezz'ora  
 con fuoco sotto , e sopra ; indi aggiungeteci  
 sei

sei picciole salciccie , una dozzina di cipollette  
 imbianchite all' acqua bollente , un poco più di  
 brodo , fate finire di cuocere , poscia passate al  
 setaccio il fondo della Salsa , digrassatelo ; pas-  
 sate in una cazzarola sopra il fuoco due sca-  
 logne trite con un poco di butirro , sbruffateci  
 un pochino di farina , bagnate col fondo sud-  
 detto , e un poco di sugo , e culi , fate bol-  
 lire per digrassare , e consumare al punto d' una  
 Salsa ; aggiustate i pezzi di pollanca sopra il  
 piatto , guarniteli colle cipollette , le salciccie  
 levata la pelle , le fettine di ventresca , delle  
 ruladine di cavolo , e de' crostini di mollica  
 di pane grossi come nocchie , e fritti nel bu-  
 tirro , serviteci sopra la Salsa con sugo di li-  
 mone . Le Ruladine vedetele all' Articolo delle  
 Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche met-  
 tere un pezzo di butirro fresco maneggiato  
 nella farina nel fondo della pollanca , digras-  
 sato , e passato al setaccio , fate stringere so-  
 pra il fuoco , e servirlo con sugo di limone .

*Pollanca al Corto Brodo .*

*'Antré* = Abbiate una bella pollanca , fiamba-  
 tela , spilluccatela , sventratela , e trussatela  
 colle zampe ripiegate nel corpo , che non si  
 veggono se non i piedi al di fuori . Lasciategli  
 le ale , lardatela per traverso di ramette di pe-  
 trosemolo , e lardelli di lardo , e prosciutto ;  
 mettetela in una marmitta giusta alla sua gran-  
 dezza , con un mazzetto d' erbe diverse , un  
 poco di basilico , sale , pepe schiacciato , un pez-  
 zo di butirro , due fette di limone senza scor-  
 za , mezza foglietta di vino bianco consumate  
 per metà , un poco di brodo buono bianco ,

coprite bene la marmitta ; fate cuocere dolcemente a picciolo fuoco . Quando sarà cotta passate la Salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al suo punto , e servitela giusta di sale , sopra la pollanca .

*Pollanca al Fumè .*

*Antrè* = Vedete Pollastri al Fumè nel *Tom. III.* mentre la pollanca si appresta nello stesso modo ,

*Pollanca alla Momoransi .*

*Antrè* = Dopo che avete fiambato , e spillucato una buona pollanca , dissossatela del tutto , stendetela sopra una salvietta , riempitela di un Salpiccone crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitela , dategli la forma di una borsa ; fatela alquanto rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di mezzo limone ; piccate tutto il di sopra di minuto lardo come un Fricandò , mettetela in una cazzarola con qualche fetta di vitella , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , brodo ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto d' una glassa , scucite la pollanca , glassategli tutto il di sopra piccato , e servitela con sotto un Culi colorito , o una Salsa chiara , o Salsa d' erba , ovvero una bella Guarnizione con sopra un Culi , o Salsa alla Spagnuola . Le Salse , e Culi nel *Tom. I. Cap. J.* Le Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. J.*

*Pollanca al Vino di Sciampagna .*

*Antrè* = Accomodate una bella pollanca , colle zampe infilate nel corpo , e che non si veggano se non che i piedi ; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio . Prendete un'altra cazzarola , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , una fetta di prosciutto , aggiustateci sopra la pollanca col suo olio , mezza cipolla in fette , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , qualche fetta di carota , un poco di basilico , sale , pepe schiacciato ; coprite di fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare mezz' ora sopra la cenere calda ; bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco , altrettanto brodo buono ; fate finire di cuocere a picciolo fuoco . Quando sarà cotta passate al setaccio il fondo della salsa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di petrosemolo trito imbianchito , un poco di sugo di limone , e servitela sopra la pollanca . In questa sorte di *Antrè* ristretti abbiate attenzione di mettere poco sale ,

*Pollanca alla Massedoene .*

*Antrè* = Levate , e piccate di minuto lardo i due mezzi petti di una buona pollanca , e dissossategli le coscie , riempitele di un picciolo Salpiccone crudo , cucitele , dategli la forma d' un *Pero* , lasciandogli un pochino della zampa quanto per formargli il gambo . Fate cuocere i petti , e le coscie in *Quadriglia pag. 189* . Quando saranno cotte scolate le coscie , asciugatele , scucitele , avvolgetele con una *Senteminult* , spolverizzatele di mollica di pane grattato fino , fategli prendere un bel color d' oro ad un forno tempera-

perato . Glassate li petti piccati col fondo della cottura , passato al setaccio , digrassato , e consumato al punto di una glassa ; servite l' uno , e l' altro con sotto un Ragù alla Massedoene , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollanca alla Finansiere .*

*Antrè* = Quando averete cotto i petti piccati , e le coscie ripiene come sopra , glassate i primi , e le seconde di una bella glassa cavata dal fondo della loro cottura , e servite con sotto un Ragù alla Finansiere , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , ovvero asciugate le coscie , ungetele con un poco di butirro squagliato , mescolato con mezzo rosso d' uovo crudo , poco sale , pepe schiacciato , spolverizzatele di mollica di pane grattato fino , fategli prendere un bel colore d' oro sulla graxella , e servitele unite ai petti sopra il Ragù suddetto . Se volete potete piccare anche le coscie , glassarle come i petti , e servirle egualmente .

*Pollanca in ogni maniera ,*

*Antrè* = Le pollanche cotte in Papigliotta al forno , o allo spiedo , farsite del loro fegato , o con qualunque altra Farsa , Salpiccone , o Ragù ; le potete servire con qualunque Ragù , Salsa , Culi , o Guarnizione . Cotte alla bresa , o dissossate e ripiene , piccate o non piccate di lardo , prosciutto , tartufi , carote , fusti di petrose-molo ec. , le potete servire come sopra . Le Salse che più gli convengono , sono un Culi di Gamberi , alla Rena , di Carote , Imperiale , all' Italiana verde , di Rape ec. una Salsa alla Nonpariglie , alla Spagnuola , all' Italiana rossa , all' Italiana chiara , picciola Italiana , alla Mariniera , al Seladone , alla Liason , alla Sivette ,  
al

al Finocchio , alla Ravigotta , alla Polonese , all' Aspic , alla Scalogna , al Dragoncello ec. , al Ragù melè , alle Cipollette , alli Tartufi , alli Prugnoli , alle Olive , agli Spugnoli , alli Fagioletti verdi , alli Cedrioli , alli Marroni , alli Selleri , alli Carciofi , alle punte de' Sparagi , alli Cardi , alli fusti di Lattuga , alli Cedrioletti , alli Cavoli fiori , alla Massedoene ec. , a qualunque sorta di Mazzetti d' erbe ; ad ogni sorta di Salsa chiara ; e finalmente un' infinità d' altre Salse , che sarebbe qui un dilungarmi troppo se volessi annoverarle tutte .

*Filetti di Pollanca in Granada .*

*Antrè* = I filetti di pollanche sono i due mezzi petti levati senza la pelle , e coll' ala attaccata ; ma per Granade , Emensè , Filetti alla Pollacca ec. , le ale si tagliano . Con trè Pollanche si fanno due belli Antrè , cioè , le sei coscie , e li sei mezzi petti . Prendete dunque sei filetti di Pollanca , o otto filetti mignoni di Gallinaccio , piccateli di minuto lardo ; guarnite il di dentro di una cazzarola della grandezza che volete fare l' antrè di fette di lardo , che una non soprapponga all' altra ; fateci un disegno nel fondo con tartufi , code di gamberi , carota , rapa , foglie di lattuga , creste , granelletti , schiniali ec. , il tutto cotto con buon brodo . Alcuni impiegono, rossi e bianchi d' uova duri, tartufi, petrose-molo, carota gialla, e rossa, prosciutto; il tutto trito separatamente, fusti di petrose-molo, filetti ec. , ma la prima maniera è preferibile alla seconda ; imperocchè tuttociò che è tritume , frittatine di diversi colori , uova toste trite , erbe trite , Farse cotte , una gran parte de' Ragù cotti ,

sono tutti residui della vecchia cucina. Posate all' intorno della cazzarola i filetti di pollanca, o mignoni di gallinaccio col lardo al di sotto, che le punte vadino a toccarsi nel fondo; tra mezzo vi metterete un piede di lattuga cotta con brodo, o un sellero bene asciugato, o un gambero mondato, o sparagi, o creste di pollastro, o fette di tartufi, in fine quello che vorrete, stendeteci all' intorno un dito e più di farsa di Chenef ben fatta, e nel mezzo un Ragù d' animelle, o di ruladine, o di escaloppe, o di emensè, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, coprite con altra farsa, appianate col coltello bagnato con uovo sbattuto; fate cuocere ad un forno temperato. Quando la Granada sarà cotta, rivoltatela sopra un coperchio, lasciatela così qualche poco acciò scoli il grasso, alzate poscia la cazzarola, levate tutto le fette di lardo, glassate i filetti piccati con una bella glassa, posatela con diligenza nel suo piatto, avendo attenzione che non si rompa, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola con sugo di limone, che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* La farsa vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Filetti di Pollanche Glassati.*

*Antrè* = Piccate sei filetti come li precedenti, infilategli dalla parte della punta un ossetto picciolo dell' ala di un pollastro, per così formare la coteletta, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito, un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco brodo ma buono, coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta; fate

cuo-

cuocere con fuoco sotto e sopra; quando sono cotti passate il fondo della cottura per setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare al punto di una glassa; scolate i petti, glassategli tutta la parte piccata di un bel color d'oro, e serviteli con sotto una Salsa alli spinaci, o alli cedrioli, che ambedue le troverete nel *Tom. I. pag. 76.*

*Filetti di Pollanche alla Polacca.*

*Antré* = Prendete sei filetti di pollanche, tagliategli le ale, attondateli dalla parte più larga, spaccateli in tre, o quattro fette, mettete tramezzo a ciascheduna fetta un poco di farsa di Chenef, stendetela bene uguale, e dategli la sua primiera forma. Prendete un piatto di argento, o di rame, poneteci nel fondo qualche fettina di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra i filetti ben raccolti, conditeli con un poco di sale, e il sugo di mezzo limone, copriteli con fettine di lardo, e prosciutto, aggiungeteci mezza cipolla in fette, due scalogne in fette, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosèmolò, la quarta parte di una foglia di alloro, tre garofani; coprite con un foglio di carta inbutirata; fate cuocere ad un forno assai temperato. Quando saranno cotti, scolateli dal grasso, contornateli sopra di code di gamberi spaccate in mezzo, e di mezze lunette di tartufi; in mezzo fategli una stella di carota gialla, e dalla parte della punta infilategli una zampa grossa di gambero. Serviteli ben caldi con sotto una Salsa chiara al Dragoncello, o alla Polacca; ma fatta colla carcassa di una Pollanca. Vedete Salsa alla Polacca *Tom. I. pag. 94.* e Chiara *pag. 79.*

*Filetti di Pollanche alla Pompadura.*

*Antrè* = Spaccate in mezzo sei filetti di Pollanche, riempiteli di un minuto Salpiccone crudo ben fatto, cuciteli tutto all'intorno, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con qualche dadno di vitella imbianchita, una fetta di prosciutto; una scalogna, un poco di brodo buono, un mazzetto d'erbe diverse, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotti, passate il fondo della cottura al setaccio, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa; scolate i filetti; glassategli tutta la parte piccata, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa d'acetosella, o altra Salsa d'erba di vostro genio. Il Salpiccone vedete *Tom. IV. Cap. I. La Salsa Tom. I. pag. 76.*

*Filetti di Pollanche in Escaloppe all' Inglese.*

*Antrè* = Abbiate sei filetti di pollanche, tagliateli in fettine assai fine, battetele più sottili che sarà possibile, prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, e una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra un suolo di fettine di pollanca, conditele con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, il tutto trito fino, aspergete con un poco di lardo squagliato, e olio fino alquanto caldo; fate diversi strati in questa guisa, e conditi nello stesso modo; coprite di fette di lardo, e un foglio di carte, fate cuocere con picciolo fuoco sotto e sopra, o con cenere calda. Allorché sono cotte, levate tutte le fettine, sco-  
late-

fatele , distaccatele , e mettetele in un'altra cazzarola ; ponetè mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco nella cazzarola ove hanno cotto le fettine di pollanca ; un poco di culi ; due cucchiaj di brodo bianco buono ; fate bollire dolcemente , digrassate , e fate consumare al punto di una Salsa , passatela a un passabrodo forato largo , mettetela nella cazzarola colle fettine ; fate scaldare senza bollire , e servite con un poco di sugo di limone , e guarnite di crostini fritti intorno .

*Filetti di Pollanche alla Palette :*

*Antré* = Tagliate in quattro parti sei filetti di pollanche , batteteli bene tramezzo un pannolino bagnato , stendeteli sopra un piatto , conditele con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; rullate ogni fettina , ripiegandogli i bordi al di dentro , infilatenne quattro o sei a spiedini di legno sottili ; prendete una cazzarola ; ungetela di butirro , aggiustateci sopra i spiedini con un pugno di prugnoli freschi ben mondati , se sarà la stagione , coprite con un foglio di carta alquanto imbútirrata ; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra ; quando saranno divenuti bianchissimi , metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà ; o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco ; aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di prosciutto imbianchito nel brodo ; fate bollire dolcemente . Quando saranno cotte , e la Salsa consumata al suo punto , levate il mazzetto , e prosciutto , digrassate , levate i spiedini ,  
le-

legate con una liason di tre rossi d' uova , stemperata con un poco di brodo , e servite con un buon sugo di limone .

*Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Crema .*

*Ordure* = Prendete sei filetti di pollanche , tagliategli in fettine assai fine , battetele come le precedenti , imbianchitele a poche per volta in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , e a mano a mano mettetele in un'altra cazzarola ; ponete in fine un pochino di farina nella cazzarola del butirro , aggiungeteci un bicchiere di fiore di latte , e un poco di brodo bianco buono ; fate bollire , e consumare al suo punto ; condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , digrassate , versate sopra l' Escaloppe ; fate scaldare senza bollire , e servite con petrosemolo trito imbianchito , e ben spremuto , e crostini intorno di mollica di pane fritti tagliati a guisa d' oliva . Se volete , potete legare la Salsa con una liason di tre rossi d' uova , e sugo di limone .

*Filetti di Pollanche alli Gamberi .*

*Antrè* = Spaccate nel mezzo sei filetti di pollanche da una parte senza dividerli del tutto , riempiteli di un Salpiccone cotto di code di gamberi tagliato assai minuto e fredde , che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.* , cuciteli , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , fateli cuocere , come i filetti alla Pompadura *pag. 202.* , glassateli nella stessa guisa ; infilategli una zampa di gamberi nella parte puntuta dal filetto , scuciteli , e serviteli con sotto un Culi di gamberi ; ovvero tramezzateli con sei gamberi cotti , e mondati , e serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuo-

gnuola con sugo di limone ; oppure quando saranno glassati , e scuciti ; serviteli con sotto una Salsa al butirro di gamberi . Le Salse vedetele nel' Tom. I. pag. 8. 65. 78.

*Filetti di Pollanche alla Pluscè Verte .*

*Orduvre* = Piccate sei belli filetti di pollanche di fusti di petroseuolo , infilategli un picciolo osso di ala di pollastro nella parte puntuta , per formare così la coteletta ; imbianchiteli un momento all' acqua bollente ; metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella ; un mazzetto d'erbe diverse , un pezzo di prosciutto , un poco di brodo buono , poco sale ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra ; quando saranno cotti , passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo ; fatelo consumare al punto di una glassa leggiera quanto per dare il lustro al petroseuolo , e serviteli con sotto una Salsa al culi di prosciutto ; che troverete nel Tom. I. pag. 7. Se volete potete farsire i filetti , o di una Farsa cruda ; o di un Salpiccone crudo . Vedeteli nel Tom. IV. Cap. I.

*Filetti di Pollanche alla Sen-Germen ;*

*Orduvre* = Quando averete farsiti sei filetti di pollanche come quelli alla Polacca. Vedete p. 201. colla sola differenza che la farsa di Chénef sia fatta con butirro di gamberi , e messa più in abbondanza , dovendo il filetto venire all' altezza di circa due dita , infilategli nella parte puntuta una zampa di gambero , fateli cuocere sopra un piatto ad un forno temperato, conditi come gli altri. Quando saranno cotti, poneteli sopra un altro piatto ben scolati dal grasso ; stendeteci sopra

pra ed all' intorno una Salsa alla Sentemina. Ut ben fatta, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino; fategli prenderé un bel color d' oro ad un forno temperato, e serviteli ben scolati, con sotto una Salsa chiara alla Rocambòle, o alla Scagliogna. Le Salse vedetele nel *Tom. I. pag. 91.*

*Filetti di Pollanche alli Tartufi.*

*Orduvre* = Tritate assai fini tre, o quattro tartufi ben mondati, mescolateli con lardo rapato, sale, pepe schiacciato, petrosemololo, scagliogna, una punta d' aglio, il tutto trito, spaccate in mezzo sei filetti di pollanche senza dividerli del tutto, riempiteli del Salpiccone de' tartufi, cuciteli, piccategli del tutto il di sopra di tartufi prima imbianchiti all'acqua bollente, e poi tagliati in filetti; metteteli in una cazzarola, fateli cuocere come quelli alla Plusce Verte, glassateli nello stesso modo, e serviteli con sotto una Salsa all' Italiana verde, che troverete nel *Tom. I. pag. 79.*

*Filetti di Pollanche alla Majanse.*

*Orduvre* = Questi si fanno esattamente come i precedenti alla sola diversità, che si debbono piccare di prosciutto, e riempirli di un minuto Salpiccone di animelle crudo, o di farsa di Chenef, che troverete sì l'uno, che l'altra nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, fateli cuocere senza sale, e glassare come gli altri, e serviteli con sotto una Salsa al culi di rape, o di cipolle, che troverete nel *Tom. I. pag. 91. e 97.* Il prosciutto se è fresco bisogna farlo sudare con un pochetto di butirro prima di tagliarlo in filetti, e questi tagliarli sempre per lungo, e mai per traverso, perchè si romperebbero.

*Filetti di Pollanche alla Stakchemberg.*

*Antré* = Prendete sei , o otto filetti di pollanche , che siano teneri e bianchi , batteteli picciola cosa , infilategli un osso di ala di pollastro , nella parte puntuta a guisa di una coteletta ; prendete un piatto d' argento , o di rame , imbutirratelo , aggiustateci sopra i filetti , conditeli con sale , pepe schiacciato , noce moscata , tre o quattro tartufi in fette , coprite con un foglio di carta . Quando sarà il momento di servire , ponete il piatto sopra un fuoco allegro , fateli cuocere così all' infretta , rivoltandoli di tempo in tempo finchè saranno cotti , ciò che sarà in dieci minuti , allora levate i filetti , mettete nel piatto trè cucchiaj di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare , scolate bene il butirro , aggiungeteci un poco di culi ; aggiustate i filetti nel piatto che dovete servire con i tartufi sopra , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone . I Francesi chiamano tutte sorta di filetti sì di Pollanca , Tocchino ec. , che di Selvaggiume ec. cotti in questa maniera , *Santez* , che vuol dire saltati , rivoltati ec.

*Filetti di Pollanche in Escaloppe all' Erbe fine .*

*Ordiuvre* = Tagliate in fettine assai fine sei filetti di pollanche , batteteli più sottili che sarà possibile , imbutirate una cazzarola grande o piatto , stendeteci nel fondo le fettine di petti di pollanche , conditele con petroseniolo , scalogna , cipolletta , una punta d' aglio , tartufi , prugnoli , un' idea di basilico , il tutto trito , sale ; pepe schiacciato , noce moscata ; poco prima di servire ponete la cazzarola o piatto sopra un fuoco

co allegro, rivoltate sotto sopra le fettine finché saranno cotte, indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire; aggiungete tre cucchiari di vino di Sciampagna; o altro vino bianco nel piatto dell'erbe fine, fatelo consumare di nuovo; bagnate con un poco di Culi, o Spagnuola; fate dare qualche bollo; digrassate, e servite con un gran sugo di limone sopra l'Escaloppe, guarnite di crostini di pane fritti.

*Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Besciamella:*  
*Orduvre* = Aggiustate le fettine di filetti di pollanche come le precedenti, alla sola riserva, che in luogo di metterci i tartufi ed i prugnoli tritati, ci metterete soltanto due, o tre tartufi in fette col resto dell'erbe fine; ponete la cazzarola, o piatto sul fuoco, voltatele sotto sopra come le altre; quando saranno cotte aggiustatele sopra il piatto che dovete servire; ponete un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nella cazzarola; o piatto dell'erbe fine, e fatelo consumare; aggiungeteci un bicchiere di Culi alla besciamella, che troverete nel *Tom. I. pag. 12.*; fate bollire un momento; digrassate, servite sopra l'Escaloppe con sugo di limone. Guarnitele di crostini tagliati in nocette e fritti nel butirro.

*Filetti di Pollanche in Emensè al Butirro di Gamberi:*

*Orduvre* = Prendete sei filetti di pollanche, tagliateli in fettine assai fine; come le precedenti, e battetele nello stesso modo; ungete di butirro di gamberi il fondo di un piatto d'argento, o di rame, che sia grande, aggiustateci sopra le fettine di pollanche, conditele con sa-

le;

le , pepe schiacciato , noce moscata , petrose-  
molo , e scalogna trita ; poco prima di servire  
ponete il piatto sopra un fuoco allegro , cuoce-  
tele come le altre , mettetele sopra il piatto ,  
che dovete servire , aggiungeteci nel piatto dell'  
erbe fine un poco di culi bianco , fate bollire un  
momento , poneteci un pezzo di butirro di gam-  
beri , movete bene sopra il fuoco senza bollire ,  
e servite subito sopra l' Escaloppe . Il butirro  
di Gamberi vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.*

*Filetti di Pollanche alla Romolada .*

*Ordure* = Prendete sei filetti di pollanche , bat-  
teteli un poco , infilategli un osso di pollastro ,  
come ho detto altre volte nella parte puntuta ,  
poneteli sopra un piatto , conditeli con sale , pe-  
pe schiacciato , e olio fino ; poco prima di ser-  
vire , fateli cuocere sopra la gratella ; bagnan-  
doli col loro olio di tempo in tempo ; quando  
saranno cotti , serviteli sopra ad una Salsa alla  
Remolada calda , che troverete nel *Tom. I. pag. 84.*  
In cinque o sei minuti devono essere cotti . Po-  
tete anche panarli se volete :

*Filetti di Pollanche in Emense alla Ravigotta .*

*Ordure* = Tagliate sei filetti di pollanche ben  
fini ; batteteli come i precedenti , aggiustateli in  
un piatto unto di butirro , aggiungeteci petrose-  
molo , cerfoglio , pimpinella , dragoncello , ru-  
chetta , crescione , foglie di finocchio selvatico ,  
sivette ; il tutto a proporzione secondo la fra-  
granza di ognuna di esse ; tritate , imbianchite  
un momento all' acqua bollente , e ben spremu-  
te ; una punta d' aglio , sale , pepe schiacciato ,  
e noce moscata ; poco prima di servire , ponete  
il piatto sul fuoco ; fateli cuocere ; e rivoltateli

come sopra ; indi aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , mettete un poco di farina nel piatto dell' erbe a Ravigotta , bagnate con mezzo bicchiere di brodo bianco buono , fate bollire un momento a fuoco allegro , e servite sopra l' Escaloppe con sugo di limone . Se bagnate con Culi bianco , o Italiana bianca sarà sempre meglio , ma senza farina .

*Filetti di Pollanche in Ruladine .*

*Orduvre* = Questi si apprestono , e si servono esattamente come i filetti di Gallinaccio in Ruladine . Vedete dalla pag. 141. sino a 150.

*Filetti di Pollanche in ogni maniera .*

*Orduvre* = Io non parlo qui di tante vivande , che si fanno con i filetti di pollanche cotte arrosto , riserbandomi di parlare sopra di ciò alla fine di quest' Opera , mentre sono vivande già cotte , e di più state di già servite sulla Tavola . I filetti di cui parlo sono i crudi ; questi si possono servire , siano ripieni , come si è detto di sopra , piccati o non piccati , con sotto qualunque Salsa d' erba , o Culi , o Guarnizione ; in Ruladine a qualsivoglia Culi , o Ragù ; in Escaloppe , ed Emensè ad ogni Culi , di pomodoro , di rape , di carote , di pomi di terra ec. , in Friscassè , in Bianchetta con tartufi , prugnoli , erbe fine , gamberi ec.

*Coscie di Pollanche in Anitrelle .*

*Antrè* = Per non replicare la stessa cosa , vedete coscie di Tocchino in Anitrelle pag. 168. ; mentre si fanno esattamente nello stesso modo .

*Coscie di Pollanche Accompanate .*

*Antrè* = Dissossate per metà sei coscie di pollanche , e tagliategli le zampe al di sopra della  
giun-

giuntura , imbianchitele un momento all' acqua bollente , attondatele , mettetele in una cazzarola , con qualche fetta di lardo , un pezzo di prosciutto , un poco di brodo buono , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra ; alla metà della cottura mettetele dodici cipollette imbianchite , sei gamberi vivi legati con un poco di filo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco ; alcuni ci mettono un' anguilla tagliata in pezzi , ma io preferisco piuttosto mezza dozzina di belle di Chenef , ciò per altro dipenderà dal gusto , e volere di chi travaglia ; in quel caso bisogna mettere soltanto quattro coscie , altrimenti verrebbe il piatto troppo pieno . Fate terminare di cuocere dolcemente , poscia passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di culi ; e di Rosso , fate consumare al punto di una Salsa ben digrassata ; aggiustate le coscie sopra il piatto , tramezzatele colli pezzi d' anguilla se vi sono , i gamberi mondati , e le cipollette , mettetele sopra qualche crosta di pane fritta tagliata rotonda , e versateci la Salsa con sugo di limone . Se non vi sarà l' anguilla , aggiustateci sopra sei , o otto belle Chenef , senza i crostini di pane , e serviteci sopra la Salsa . Per fare le Chenef vedete *Tom. IV. Cap. J.*

*Coscie di Pollanche alla Danese .*

*Antrè* = Dissossate del tutto sei coscie di pollanche , lasciandogli soltanto un dito di zampa attaccato all' estremità della coscia ; riempitele di un Salpiccone crudo di animelle , fegatini ,

tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV, Cap. J.* , cucitele , dategli la forma di un Pomo , e che il poco di zampa ne formi il gambo ; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolletta con due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra , quando saranno cotte , scolatele dalla bresa , scucitele , e servitele con sopra una Salsa al Ragù di tartufi , che troverete nel *Tom. IV. Cap. J.*

*Coscie di Pollanche Guarnite .*

*Antré* = Riempite quattro coscie di pollanche come le precedenti , colla diversità che gli tagliarete le zampe all' estremità delle coscie , cucitele , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; infilate a ciascheduna coscia nel suo sito primiero la zampa scortata per metà , spuntate le dita , e che si vegga soltanto il piede ; mettetele a cuocere come le precedenti . Quando saranno cotte , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , scolate le coscie , scucitele , asciugatele , e glassategli il di sopra . Abbiate dei fegatini , creste , uovette nonnate , e granelletti , il tutto cotto in una bresa leggiera ; ponete sul piatto le coscie ben glassate , guarnite i quattro angoli uno di creste , uno di fegatini ben tagliati , uno di uovette nonnate , e l' altro di granelletti , avendo atten-

zio-

zione che le uovette siano pelate e non dure ; servite sopra queste guarnizioni una buona Salsa alla Spagnuola , che troverete *Tom.I. pag.65.* , rilevata con sugo di limone .

*Coscie di Pollanche alla Sandre .*

*Antrè* = Abbiate sei coscie di pollanche dissossate per metà come quelle accompagnate . Prendete una cazzarola , metteteci nel fondo due , o tre fette di vitella , una fetta di prosciutto ; aggiustateci sopra le sei coscie col bello al di sotto , conditele con sale , pepe schiacciato , petrose-molo , scalogna , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , un poco di basilico in polvere ; bagnate soltanto con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà ; o altro vino bianco , coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta , fatele cuocere con picciolo fuoco sotto e sopra , ovvero con cenere calda . Quando saranno cotte , levate le fette di vitella , il prosciutto , e lardo , passate al setaccio il sugo che averanno reso , digrassatelo , e servitelo sopra le coscie con sugo di limone .

*Coscie di Pollanche alli Tartufi .*

*Antrè* = Dissossate quattro o sei belle coscie di pollanche per metà , cioè levategli l'osso superiore della coscia e la zampa ; riflate bene all'intorno , mettetele in una cazzarola con una dozzina di tartufi mezzani intieri , e ben mondati , un poco di lardo rapato , e squagliato , un mazzetto d'erbe diverse , con un poco di basilico , sale , pepe schiacciato ; passate alquanto sopra il fuoco ; abbiate un'altra cazzarola con due o tre fette di vitella , una fetta di prosciutto , aggiustate sopra le coscie coi tartufi , coprite  
con

con qualche fetta di lardo , un foglio di carta ; fate sudare con fuoco sotto e sopra circa mezz' ora , bagnate poscia con un poco di brodo ; mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco ; fate terminare di cuocere dolcemente . Quando saranno cotte passate il fondo della Salsa al setaccio , digrassatela , metteteci un poco di Culi e Rosso per legarla ; fatela consumare al suo punto , scolate le coscie , e li tartufi dalla bresa , aggiustatele sopra il piatto , tramezzatele coi tartufi , e serviteci sopra la Salsa ben digrassata , con sugo di limone .

*Coscie di Pollanche al Sultano .*

*Antrè* = Prendete sei coscie di pollanche dissossate come le precedenti ; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito all' acqua bollente , una fetta di prosciutto , due fette di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato , uno spicchio d' aglio , due scalogne ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fatele sudare con picciolo fuoco sotto e sopra , bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo buono ; fate finire di cuocere . Quando saranno cotte , passate la Salsa al setaccio , digrassatela , aggiungeteci un poco di butirro maneggiato nella farina , cerfoglio trito imbianchito ; fatela stringere sopra il fuoco , e servitela sopra le coscie con sugo di limone .

*Coscie di Pollanche glassate .*

*Antrè* = Farsite sei coscie di pollanche come quelle Guarnite vedete pag. 212. , passatele un  
mo.

momento sul fuoco in una cazzarola , con butirro squagliato , e sugo di limone , poscia asciugatele , piccatele di minuto lardo , mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita all' acqua bollente , due scalogné , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto , poco brodo , ma buono , poco sale , coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa ; scucite le coscie , glassategli il di sopra piccato , e servitele con sotto una Salsa d' erba di vostro genio , o un Culi d' erba , o un Culi colorito . Potete vedere queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

*Coscie di Pollanche alla Basciche .*

*Antré* = Dissossate del tutto sei belle coscie di pollanche come quelle in *Pere* ; riempitele con butirro mescolato con petrosemolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , qualche foglia di dragoncello , una punta d' aglio , il tutto trito fino , un poco di mollica di pane grattato , due o tre rossi d' uova crudi , sale , pepe schiacciato , noce moscata , cucitele , mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un bicchiere di vino di Borgogna consumato per metà , o altro vino non molto rosso , un poco di brodo buono bianco , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra ; passate poscia al setaccio il fondo della Salsa , digrassatelo , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , fate stringere so-

pra il fuoco; scucite le coscie, ponetele sul piatto, e serviteci sopra la Salsa sudetta, giusta di sale, e di buon gusto.

*Coscie di Pollanche alla Principessa.*

*Antrè* = Dissossate del tutto sei coscie di pollanche, riempitele con un salpiccone crudo ben fatto, che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*, cucitele, infilategli la zampa scortata, e tagliata le dita nel sito della coscia; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; piccatene poscia due di prosciutto, due di fusti di petroseuolo, e due di tartufi, fatele cuocere con fette di lardo sotto e sopra, una cipolletta, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un poco di brodo buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra, Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, scucite le coscie, dateci un lustro sulla parte piccata, e servitele con sotto una Salsa alla Principessa, che troverete nel *Tom. 1. pag. 95.*, o altra di vostro genio.

*Coscie di Pollanche al Consomè.*

*Antrè* = Prendete sei coscie di pollanche, dissossatele per metà, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone, rifilatele all'intorno; mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella, due fette di prosciutto, aggiustateci sopra le coscie, copritele con fette di lardo, condite con sale, pepe schiacciato, fette di ci-  
pol-

polla , di carota , di panè , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , con sei foglie di dragoncello , un' idea di basilico , coprite con un foglio di carta , fate sudare circa mezz' ora con cenere calda sotto e sopra , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo bianco buono , fate terminare di cuocere dolcemente , poscia passate al setaccio di seta il fondo della cottura , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una picciola Salsa , aggiungeteci petrose-molo trito , imbianchito , e ben spremuto , sugo di limone , e servitela sopra le coscie .

*Coscie di Pollanche alla Contessa .*

*Autrè* = Dissossate del tutto sei belle coscie di pollanche , riempitele di un buon salpiccone crudo , o di una farsa fina di Chenef , cucitele , e dategli una forma rotonda , a guisa di un Pomo , fatele rinvenire in una cazzarola , come le precedenti , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo ; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito all' acqua bollente , fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco sale , poco brodo , ma buono , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra , Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , scolate le coscie , scuocitele , glassateci tutta la parte di sopra piccata , e servitele con sotto una Salsa alli cedrioli , o altra Salsa d' erba , oppure una Spagnuola , o altra Salsa chiara . Tutte queste

Salse le troverete nel *Tom. I.* dalla *pag. 64.* fino a 98. Il Salpiccone, e la farsa di Chenef, nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Coscie di Pollanche in ogni maniera.*

*Antrè* = Le coscie di pollanche si possono apprestare, e servire esattamente comè quelle di Tocchino, e quelle di Tocchino come quelle di Pollanca. Vedete dalla *pag. 157.* fino a 177. ove parlo delle diverse maniere di preparar le coscie di tocchino. In quanto ai capponi, benchè questi si apprestino come le pollanche, pure ne dirò alcuna cosa quì appresso.

*Fine del Tomo Secondo.*

# INDICE

<b>D</b> ipartimento del Maestro di Casa e Scalco .	Pag. iiij
Descrizione del modo di Trinciare ogni sorta di carne .	xx
Nota de' Vini Forastieri, e modo di Conservarli :	xxvj
Modo di Conservare detti Vini .	xxxj
Regole da osservarsi nella Cucina .	xxxvij

## *Minute de' Franzì d' Autunno , e d' Inverno .*

Tavola di dieci coperte , a due servizi a sei , e due zuppe .	xliij
Tavola di venti coperte , a due servizi a quattordici , e due zuppe .	xliv
Tavola di quaranta coperte , a due servizi a ventotto , e quattro zuppe .	xlvj
Tavola di sessanta coperte , a due servizi a sessanta , e otto zuppe .	xlix
Tavola di cento coperte , a due servizi a ottanta , e dodici zuppe .	liv
Cena di sessanta coperte in Ambigh .	lix
Cena di cento coperte in Ambigh .	lxj

## *Condimenti delle Vivande .*

Spezie fine .	lxiv
Spezie fine per i Budini .	lvi
Mignonette	lxv
	Ba-

Basilico in Polvere .	ivi
Erbe fine in Generale .	ivi
Panata per ogni sorta di Carne .	lxvij
Butirro chiarificato senza essere affinato .	ivi
Conserva di Pomodoro solida .	ivi
Conserva di Pomodoro liquida .	lxviii
Conserva di Pomodoro secchi .	lxix
Socruta .	ivi

*Aceti diversi .*

Aceto alla Mariniera .	lxxj
Aceto alla Nivernoese .	ivi
Aceto alla Ravigotta .	lxxij
Aceto al Dragoncello .	ivi
Aceto di Basilico .	lxxiiij
Aceto di Cerfoglio .	ivi
Aceto all' Aglio .	ivi
Aceto alla Scalogna .	lxxiv
Aceto di Fiori di Sambuco .	ivi

CAPITOLO PRIMO .

*Dell' Agnello , del Capretto , e dell' Abbatchio .*

Cognizioni dell' Agnello .	1
Modo di Castrare gli Agnelli .	4
Piedi di Agnello al Gratino .	5
Piedi di Agnello alla Senteminult .	ivi
Piedi di Agnello in Chenelle .	6
Piedi di Agnello alla Rena .	7
Piedi di Agnello in Fricassè .	ivi
Piedi di Agnello al Parmigiano .	8
Piedi di Agnello alle Cipollette .	ivi
Pic-	

Piedi di Agnello alla Roberta .	9
Piedi di Agnello in Bigné .	<i>ivi</i>
Piedi di Agnello alla Dama Simona .	<i>ivi</i>
Piedi di Agnello alla Poevrada .	10
Piedi di Agnello alla Ravigotte .	<i>ivi</i>
Piedi di Agnello in Surprise .	11
Piedi di Agnello in Crocchetti .	<i>ivi</i>
Piedi di Agnello in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Rognoni di Agnello all' Italiana .	12
Rognoni di Agnello alla Vinegrette .	13
Rognoni di Agnello alla Tartara .	<i>ivi</i>
Rognoni di Agnello alla Burgioese .	<i>ivi</i>
Rognoni di Agnello in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello al Gratino .	14
Lingue di Agnello Glassate .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello in Papigliotta .	15
Lingue di Agnello all' Imperiale .	16
Lingue di Agnello alla Reale .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello Agro-dolce .	17
Lingue di Agnello alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello alla Besciamella .	18
Lingue di Agnello al Parmigiano .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello all' Emery .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello alla Berten .	19
Lingue di Agnello alla Tedesca .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello Panate .	20
Lingue di Agnello alla Burgioese .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello in Rissole .	21
Lingue di Agnello alla Poele .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello in Cassettine .	<i>ivi</i>
Lingue di Agnello in Bigné .	22
Lingue di Agnello in ogni maniera .	<i>ivi</i>
Code di Agnello Glassate .	23
Code di Agnello alla Fiamminga .	<i>ivi</i>

Code di Agnello alla Melfi .	24
Code di Agnello al Parmigiano .	ivi
Code di Agnello all' Italiana .	ivi
Code di Agnello in Canapè .	25
Code di Agnello in Tortiglie .	ivi
Code di Agnello in Certrosa . .	26
Code di Agnello in Hoscepot .	27
Code di Agnello in diverse maniere .	28
Granelli di Agnello Fritti .	ivi
Granelli di Agnello al Residente .	29
Granelli di Agnello in Anitrelle .	30
Granelli di Agnello in Gamberi .	ivi
Granelli di Agnello in Atelette .	31
Granelli di Agnello alla Crema .	ivi
Granelli di Agnello alla Puletta .	32
Granelli di Agnello in diverse maniere .	ivi
Animelle di Agnello .	33
Cotelette di Agnello .	ivi

*Del Capretto .*

Osservazioni del Capretto .	ivi
Teste di Caprette alla Puletta .	35
Teste di Capretto al Sultano .	36
Teste di Capretto alla Plusce Verte .	ivi
Teste di Capretto alla Mordienne .	37
Teste di Capretto alla Flamande .	38
Teste di Capretto all' Italiana .	ivi
Teste di Capretto Fritte .	ivi
Teste di Capretto in diverse maniere .	39
Animelle di Capretto Fritte .	ivi
Animelle di Capretto alla Singarà .	40
Animelle di Capretto in Cassetine .	ivi
Animelle di Capretto in Atelette .	ivi
Animelle di Capretto al Gratio .	41

Ani-

Animelle di Capretto alli Piselli fini .	42
Animelle di Capretto alla Massedoene .	ivi
Animelle di Capretto alla Duchessa .	43
Animelle di Capretto alla Printaniere .	ivi
Animelle di Capretto alla Pulette .	ivi
Animelle di Capretto in diverse maniere .	ivi
Issue di Capretto in diverse maniere .	44
Coratella di Capretto alla Burgioese .	45
Coratella di Capretto in Fricassè .	ivi
Coratella in Crocchetti .	46
Orecchiette di Capretto alla Pulette, ed in Frittura .	ivi
Spallette di Capretto alla Sen-clù ,	47
Spallette di Capretto alla Delfina .	ivi
Spallette di Capretto al Monte-spà .	48
Cotelette di Capretto alla Mensicof .	ivi
Cotelette di Capretto alla Provenzale .	ivi
Cotelette di Capretto in Bigarure .	49
Cotelette di Capretto in Surprise .	ivi
Cotelette di Capretto in Chenelle .	50
Petti di Capretto alla Melfi .	ivi
Petti di Capretto in Fricassè .	51
Petti di Capretto in diverse maniere .	52
Piedi di Capretto .	53
Carrè di Capretto alla Perigord .	ivi
Rot de Bif di Capretto all' Inglese .	ivi
Rot de Bif di Capretto alli Piselli .	54
Rot de Bif di Capretto al Sultano .	55
Rot de Bif di Capretto in diverse maniere .	ivi

*Dell' Abbacchio .*

Osservazioni sull' Abbacchio .	56
--------------------------------	----

## CAPITOLO SECONDO.

*Del Majale , e Porchetto da latte .*

Cognizioni del Majale .	58
Del Porchetto da Latte .	60
Porchetto da latte all' Italiana .	<i>ivi</i>
Porchetto da latte in Gattò .	61
Porchetto da latte alla Provenzale .	62
Porchetto da latte Agro-dolce .	<i>ivi</i>
Porchetto da latte alla Senteminult .	<i>ivi</i>
Porchetto da latte alla Melfi .	63
Porchetto da latte alla Tartara .	<i>ivi</i>
Porchetto da latte in diverse maniere .	64
Hure , ossia Testa di Majale , in Cignale .	<i>ivi</i>
Modo di fare lo Strutto .	65
Sangue di Majale .	66
Modo di Salare la Ventresca , e Guanciaie .	<i>ivi</i>
Modo di Salare il Lardo .	67
Modo di Salare i Prosciutti .	<i>ivi</i>
Orecchie di Majale alla Purè di Piselli .	68
Orecchie di Majale alla Senteminult .	69
Orecchie di Majale in Manù-Droet .	<i>ivi</i>
Orecchie di Majale al Parmigiano .	70
Piedi di Majale alla Senteminult .	<i>ivi</i>
Budini neri alla Purè di Cipolle .	71
Budini all' Italiana .	72
Budini neri fini .	73
Budini neri delicati .	<i>ivi</i>
Budini Bianchi .	74
Budini alla Crema .	75
Budini alla Rena .	<i>ivi</i>
Budini bianchi ordinarj .	76
	Bu-

Budini di Fegatini di Pollo .	<i>ivi</i>
Budini di Beccaccie alla Crema .	77
Budini di Beccaccia al Vino di Spagna .	<i>ivi</i>
Budini al Salmi .	78
Budini alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Budini di Fagiano .	79
Budini di Lepre .	<i>ivi</i>
Budini di Gamberi .	80
Mortadelle .	<i>ivi</i>
Mortadelle dette Spianate .	81
Salami .	82
Codechini .	<i>ivi</i>
Zampetti .	83
Cervellate .	84
Salciccie di Fegato alla Milanese .	<i>ivi</i>
Fegatelli .	85
Anduglie alla Crema .	<i>ivi</i>
Anduglie alla Riscelieu .	86
Anduglie di Majale .	87
Crepinette di Majale .	<i>ivi</i>
Gattò di Normandia .	88
Salciccie .	89
Salciccie alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Salciccie al Vino di Sciampagna .	<i>ivi</i>
Salciccie alla Milanese .	90
Salciccie di Fegato .	<i>ivi</i>
Salciccie di Castrato .	<i>ivi</i>
Salciccie di Cignale .	91
Salciccie diverse .	<i>ivi</i>
Salciccie alla Senteminult .	92
Salciccie alla Mariniera .	<i>ivi</i>
Salciccie all' Erbe fine .	93
Salciccie alla Sen Clù .	<i>ivi</i>
Salciccie al Poyer' Uomo .	<i>ivi</i>
Sal-	

Salciccie all' Avaro .	94
Salciccie a qualunque Purè , e Ragù .	ivi
Lombetto di Majale Agro-dolce .	95
Lombetto di Majale alla Poevrada .	96
Lombetto di Majale alli Spinaci .	ivi
Lombetto di Majale alla Sorcrura .	97
Lombetto di Majale al Culi di Rape .	ivi
Lombetto di Majale all' Italiana .	98
Lombetto di Majale al Vert-Galant .	ivi
Lombetto di Majale alla Perigord .	ivi
Filetti Mignoni di Majale in diverse maniere .	99
Cotelette di Majale in Crepina .	100
Cotelette di Majale in diverse maniere .	ivi
Lingue furrè di Majale .	101
Prosciutto all' Inglese .	ivi
Prosciutto alla Poevrada .	102
Prosciutto alla Cakcina .	103
Prosciutto al Vino di Spagna .	104
Prosciutto alla Bresa .	105
Prosciutto vecchio , e sua cottura .	106
Fricandò di Majale .	108

## CAPITOLO TERZO.

### *Della Polleria .*

Descrizione della Polleria in Generale .	106
Modo d' Ingrassare la Polleria , ed ogni altro Volatile .	ivi
Polleria Ingrassata colla Plomba .	111
Polleria Ingrassata Naturalmente .	112
Modo d' Ingrassare , Capponi , Capponesse , Gallotte , e Gallinaccietti .	113
	Re-

Regole Generali per l' Ingrasso della Polle- ria .	114
Modo di uccidere, e di spennare i Polli .	116
Modo di Dissossare i Polli .	117

*Del Gallinaccio . Gallinaccietto , e Tocchino .*

Cognizioni del Gallinaccio , e Modo d' In- grassarlo .	118
Gallinaccio in Papigliotta .	120
Gallinaccio alli Tartufi .	121
Gallinaccio alli Marroni .	122
Gallinaccio alle Salciccie .	ivi
Gallinaccio all' Italiana .	123
Gallinaccio alla Mazzarina .	ivi
Gallinaccio alla Servante .	124
Gallinaccio alla Poele .	125
Gallinaccio alla Minime .	ivi
Gallinaccio al Sultano .	126
Gallinaccio alla Favorita .	128
Ale alla Contessa .	ivi
Ale alla Sen-Clù .	129
Ale alla Pulette Tedesca .	ivi
Ale in Fricassè alle Pulette .	130
Ale alla Mariè .	ivi
Ale in Surprire .	131
Ale al Basilico .	132
Ale alla Mariniera .	ivi
Ale alla Persigliade .	ivi
Ale alla Perigord .	133
Ale alla Lombarda .	134
Ale all' erbe fine .	ivi
Ale alla Plusce Verte .	135
Ale alli Piselli fini .	136
Ale alla Senteminult .	ivi
Ale	

Ale al Forno alla Senteminult .	137
Ale alla Majanse .	ivi
Ale al Naturale .	138
Ale alli Gamberi .	ivi
Ale alla Spagnuola .	139
Ale alla Perla .	140
Ale alla Servante .	ivi
Ale in diverse maniere .	ivi
Filetti mignoni in Granata .	141
Filetti mignoni alla Contessa .	142
Filetti mignoni in Ruladine .	ivi
Filetti mignoni alla Tedesca .	143
Filetti mignoni alla Senteminult .	144
Filetti mignoni in Bigné .	ivi
Filetti mignoni al Gratino .	ivi
Filetti mignoni all' Inglese .	145
Filetti mignoni alla Ravigotta .	ivi
Filetti mignoni in Granadine .	146
Filetti mignoni all' Erbe fine .	147
Filetti mignoni alla Pulette .	148
Filetti mignoni in Marinada .	149
Filetti mignoni in Escaloppe alla Spagnuola .	ivi
Filetti mignoni in Escaloppe al Fiore di Lattè .	150
Filetti mignoni in Escaloppe all' Acido .	ivi
Filetti mignoni in diverse maniere .	ivi
Zampe in Surprise .	151
Zampe in Chenelle .	ivi
Zampe a diverse Salse .	ivi
Dei Fegati di Gallinaccio .	152
Fegati di Gallinaccio alli Tartufi .	ivi
Fegati di Gallinaccio all' Italiana .	153
Fegato di Gallinaccio al Gratino .	ivi
Fegati di Gallinaccio in ogni maniera .	154
	Gal-

Gallinaccietto all' Imperiale ,	ivi
Gallinaccietto alla Ravigotta .	155
Gallinaccietto al Sultano .	ivi
Gallinaccietto alla Riscelieu .	ivi
Gallinaccietto in Papigliotta .	156
Gallinaccietto in diverse maniere .	ivi
Tocchino alla Sassone .	157
Tocchini in Tartarughe al Seladone .	ivi
Tocchini alla Conti .	159
Tocchino alla Bajonne .	160
Tocchino alla Lionese .	ivi
Tocchino alla Poele .	161
Tocchino alla Polacca .	ivi
Tocchino all'Ivoare .	162
Tocchino alla Vestale .	153
Tocchino alla Duchessa .	164
Tocchino allo Scarlatto .	ivi
Tocchino alla Favorita .	165
Tocchino alla Sen-Clù .	166
Tocchino in ogni maniera .	ivi
Coscie di Tocchino alla Sen-Clù .	167
Coscie di Tocchino in Anitrelle .	168
Coscie di Tocchino alla Giardiniera .	169
Coscie di Tocchino alla Conti .	170
Coscie di Tocchino alli Gamberi .	171
Coscie di Tocchino alla Senteminult .	ivi
Coscie di Tocchino in Surprise .	172
Coscie di Tocchino in Pera .	ivi
Coscie di Tocchino alla Perigord .	173
Coscie di Tocchino alla Reale .	174
Coscie di Tocchino alla Majanse .	175
Coscie di Tocchino alla Regina .	ivi
Coscie di Tocchino alla Belle Vue .	176
Coscie di Tocchino in ogni maniera .	177

Granadine al Culi di Gamberi .	178
Granadine alla Duchessa .	179
Granadine in ogni maniera .	ivi.

*Delle Pollarde , o Pollanche .*

Cognizione della Pollanca .	ivi
Pollanca alla Duchessa .	181
Pollanca alla Rena .	ivi
Pollanca alla Perigord .	182
Pollanca all' Eminanse .	183
Pollanca alla Senteminult .	ivi
Pollanca alla Singarà .	184
Pollanca all' Italiana .	ivi
Pollanca alla Conti .	185
Pollanca in Papigliotta .	ivi
Pollanca alla Remolada .	186
Pollanca alla Certosina .	187
Pollanca Accompagnata .	ivi
Pollanca alla Poele .	188
Pollanca alla Fermiere .	ivi
Pollanca in Quadriglia .	189
Pollanca Glassata .	190
Pollanca alla Folette .	ivi
Pollanca alla Spagnuola .	191
Pollanca alla Reale .	ivi
Pollanca alla Ravigotte .	192
Pollanca in Fricassè .	ivi
Pollanca in Crepina .	ivi
Pollanca alla Silvia .	193
Pollanca all' Inglese .	ivi
Pollanca in Hoscepot .	194
Pollanca al Corto Brodo .	195
Pollanca al Fumè .	196
Pollanca alla Momoransi .	ivi

Pol-

Pollanca al Vino di Sciampagna .	197
Pollanca alla Massedocne .	<i>ivi</i>
Pollanca alla Finansiere .	198
Pollanca in ogni maniera .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanca in Granada .	199
Filetti di Pollanche Glassati .	200
Filetti di Pollanche alla Polacca .	201
Filetti di Pollanche alla Pompadura .	202
Filetti di Pollanche in Escaloppe all'Inglese .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanche alla Pulette .	203
Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Crema .	204
Filetti di Pollanche alli Gamberi .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanche alla Plusce Verte .	205
Filetti di Pollanche alla Sen-Germen .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanche alli Tartufi .	206
Filetti di Pollanche alla Majanse .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanche alla Stakchemberg .	207
Filetti di Pollanche in Escaloppe all'Erbe fine .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Besciamella .	208
Filetti di Pollanche in Emensè al Butirro di Gamberi .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanche alla Remolada .	209
Filetti di Pollanche in Emensè alla Ravigotta .	<i>ivi</i>
Filetti di Pollanche in Ruladine .	210
Filetti di Pollanche in ogni maniera .	<i>ivi</i>
Coscie di Pollanche in Anitrelle .	<i>ivi</i>
Coscie di Pollanche Accomagnate .	<i>ivi</i>
Coscie di Pollanche alla Danese .	211
Coscie di Pollanche Guarnite .	212
Coscie di Pollanche alla Sandre .	213
Coscie di Pollanche alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Coscie di Pollanche al Sultano .	214
	Co-

Coscie di Pollanche Glassate ,	<i>ivi</i>
Coscie di Pollanche alla Basciche .	215
Coscie di Pollanche alla Principessa ,	216
Coscie di Pollanche al Consomè .	<i>ivi</i>
Coscie di Pollanche alla Contessa .	217
Coscie di Pollanche in ogni maniera .	218

**IL FINE.**

Per capponare i Galletti , bisogna sceglierli vigorosi , vivaci , e snelli , colla cresta di un rosso acceso , le gambe lisce , e nati verso la fine di Maggio . La castrazione si eseguisce da una Madonna all' altra , cioè dalli quindici di Agosto , fino agli otto di Settembre . Si è osservato , che i Pollastri capponati , o prima , o dopo un tal tempo , o soggiacciono alla morte , perchè la ferita incancrenisce per il soverchio caldo , o per il soverchio freddo , oppure non divengono giammai nè belli , nè grassi , nè delicati . Tutti i Pollastri sono buoni per capponare , ma l' esperienza ha fatto conoscere , che in Roma i Pollastri di Perugia sono i soli , che divengono bellissimoi Capponi , grossi , grassi , bianchi , e di carne fina , e delicatissima ; ed in Napoli quelli di Ottajano , e sue vicinanze . Si prendono ordinariamente i Galletti di tre mesi per castrarli .

I Capponi si debbono scegliere giovani , teneri grassi , ben nutriti , e che siano stati allevati in aria pura , e serena . Si stimano più li Capponi quando hanno sette in otto mesi , che di maggiore , o minore età . La loro vera stagione , è il mese di Dicembre , debbono avere la carne bianca , e delicata , la pelle fina , le zampe bianchiccie e snelle , le coscie corte , e gli speroni piccioli ; ed osservare che la punta del petto non sia inossata , ma tenera , e flessibile .

Benchè il Cappone si appresti , e si servi esattamente come la Pollanca , nulladimeno sarà bene di dirne qui qualche cosa . Il Cappone quando è giovane , tenero , e grasso , cotto al-

les-

lesso , o arrosto , credo io che sia la migliore maniera di mangiarlo ; il suo gusto è esquisito , e assai delicato in queste due maniere ; ma ciò non impedirà , che dia una breve scorsa a diversi altri modi , con i quali viene apprestato .

Quanto poi al metodo di capponare le Pollastre , questo è molto antico . Si praticava in Roma , dove dice *Apicio* , si trovavano delle Capponesse , che pesavano sino a sedici libbre . Venne quindi una Legge , che proibiva di capponare le Pollastre , e ciò fu per eludere questa Legge , che si capponarono li pollastri .

Di tutte le Città d'Italia , Bologna è la sola , che abbia conservato l' antico metodo di castrare le Pollastre , conosciute sotto il nome di *Capponesse di Bologna* ; e di fatti vi riescono così bene si nel castrarle , come nell' ingrassarle , che vengano ricercate anche da' paesi più lontani d'Italia , da tutti quelli , che amano il mangiare delicato .

La migliore stagione per far venire questo eccellente Pollo è verso la fine di Dicembre , e principio di Gennaro : passato un tal tempo la sua carne diviene alquanto dura , e asciutta , e non ha più quel sapore delicato , e quella ontuosità e finezza , che la rendea sì pregievole . Le Capponesse si debbono commettere a Bologna almeno dodici giorni prima di riceverle , o più , o meno secondo la distanza de' luoghi , raccomandando che siano giovane , grasse , bianche , e di carne fina , delicata , e polputa .

Que-

Questo Pollo, come il Cappone, non solamente è ottimo cotto allessato, o guarnito con Erbe, o coperto di Tortelli, o Lasagne; ma è famoso anche cotto arrosto. Finalmente si può preparare come il Cappone, e la Pollanca. Vedete questi due articoli.

*Modo di Capponare i Pollastri.*

Si castrano i Galletti in due maniere. La prima che è la più in uso, e la seguente. Quando il Pollastro averà tre mesi fatelo stare sei ore senza mangiare, ma soltanto da bere in un luogo quasi oscuro, fategli quindi una incisione all'estremità del ventre, un dito traverso distante dall'ano, dopo avergli spennato un poco questa parte. Introducete nella picciola ferita il dito, e con destrezza portategli via i due granelletti, scanzando gli intestini con diligenza. Ricucite subito il taglio con ago e filo bianco forte, e ungetelo con olio e cenere. Fatto questo, colle forbice, o con un picciolo coltello tagliente, tagliategli la cresta, ed ungete egualmente questo taglio con olio e cenere, ovvero applicategli sopra la ferita un poco di piumento tolto sul suo ventre, e fatelo stare altre sei ore senza mangiare, ma soltanto da bere in un luogo che siavi poco lume. Dopo di ciò presentategli della farina d'orzo, o tritellino impastato con acqua tiepida, e fatelo mangiare a suo piacimento con gli altri.

L'altra maniera, che è la più facile, e la più sicura è questa. Alzate la coscia dritta del Pollastrello, spennategli un poco questa parte, fategli un picciolo taglio nel ventre sotto la detta coscia, badando di non offendere

dere

dere qualche nervetto che trovasi da questo lato ; introducete il dito nella ferita , e portate via con diligenza i due granelletti al Pollastrello , cucite , e ungete come sopra , tanto la ferita del fianco , quanto il taglio della cresta . Questo metodo è il migliore , perchè non vi è bisogno di scansare gl'intestini , mentre i granelletti si trovano subito , e si tirano fuori con più facilità , perchè si castrano perfettamente , e non per metà , e perchè finalmente non si vede il taglio , nel caso che il Cappone si abbia d' apprestare nella Cucina in una maniera elegante .

*Modo di Capponare le Pollastre .*

Scegliete le Pollastre , come i Pollastri , e nella medesima stagione , e dell' istessa età le capponerete in questa maniera , con le cautele di sopra descritte . Alzate la coscia sinistra alla Pollastra , e fategli un picciolo taglio sul ventre sotto la coscia , dopo avere un poco spennato la parte : introducete nella ferita due dita , e con diligenza portategli via la matrice , o ovaia , che è una picciola borsetta attaccata alle reni della Pollastra . Ciò fatto cucite , e medicate la ferita come sopra , e dopo sei ore lasciate andare la picciola Capponcella a mangiare con le altre . Alcuni introducono nel ventre della Pollastra un dito , unitamente ad un ferro tagliente a guisa di ronchetto , col quale tagliano la matrice , e la tirano fuori ; ma questa operazione è pericolosa , e di non farne alcun' uso .

Quanto alla maniera d'ingrassare i Capponi , e le Capponesse , ved. *Tom. II. pag. 113.*

*Cap-*

*Cappone di Hoscepot.*

*Antrè* = Intagliate propriamente delle carote, rape, torzuti, panè; imbianchitele all'acqua bollente; imbianchite ancora selleri, lattuga, indivia, e formatene tanti mazzetti ben spremuti, e legati; abbiate anche una dozzina di cipollette pure imbiancate, e mondate. Prendete un bel Cappone, fiambatelo, spilluccatelo, e sventratelo, lardatelo per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con poco sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, tagliati al paro della carne; trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie. Mettete in una cazzarola ovata, o bracciera, qualche fettina di vitella nel fondo, qualche fetta di lardo, due di prosciutto, aggiustateci sopra il Cappone colli mazzetti intorno, e le carote, rape, e torzuti sopra i mazzeti. Le cipollette le farete cuocere a parte con buon brodo, ed un pezzetto di prosciutto acciò non si rompino, condite con sale, pepe schiacciato, una cipolletta con due garofani, due scalogne, uno spicchio d'aglio, coprite di sopra come di sotto, e di più un foglio di carta; fate sudare un poco con fuoco sotto, e sopra; indi aggiungeteci un buon bicchiere di brodo bianco senza disgrassare; fate finire di cuocere. Allorchè il tutto sarà cotto, scolate il Cappone dalla bresa, glassatelo sopra il petto di una bella glassa se l'avete, aggiustategli con simetria tutte l'erbe all'intorno, con i mazzetti sciolti, e bene asciugati dal grasso, e serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Culi. La Salsa vedetela nel *Tom. 1. pag. 65.* Bisogna osservare che

che il Cappone sia tenero , acciò possa cuocere contemporaneamente all' erbe .

*Cappone all' Aspic .*

*Antrè* = Dopo che averete fiambato , e spillucato un bel Cappone , levategli l' osso del petto , e li due filetti mignoni , sventratelo dalla parte di sopra . Fate una farsa di Chenef ben delicata de' due filetti suddetti , riempiteci il Cappone , trussatelo colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie , ponetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo , di prosciutto , e di vitella sotto , e sopra , un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico , e quattro foglie di dragoncello , due scalogne , poco sale , pepe sano , copritelo con un foglio di carta ; fatelo sudare un quarto d' ora , con poco fuoco sotto , e sopra ; indi bagnatelo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un bicchiere di brodo bianco buono , fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di sugo quanto per dargli un bel color d' oro , fatelo raffreddare alquanto , poneteci un poco d' uovo sbattuto , mettetelo sopra il fuoco ; allorchè sembra che voglia bollire , aggiungeteci un buon sugo di limone , e otto foglie di dragoncello , coprite , fate riposare , passate poscia con una salvietta fina prima bagnata , e spremuta . Scolate il Cappone dalla Bresa , scucitelo , e servitelo con sotto la Salsa suddetta , che sia di un gusto rilevato , e di molta sostanza . Se volete , potete porre nella Salsa un poco di dragoncello trito imbianchi-

chito , ben spremuto , e servirla sopra il Cappone .

*Cappone alli Gamberi .*

*Antrè* = Prendete un bel Cappone , che sia tenero , e grasso , fiambatelo , spiluccatelo , e levategli l'osso del petto , sventratelo dalla parte di sopra , riempitelo d' un Ragù crudo d'animelle . Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitelo , trussatelo colle zampe dentro il corpo , infilate sotto le coscie , infilatelolo ad uno spiedino , posatelo sopra due fogli di carta reale con fette di lardo sotto , e sopra , qualche fetta di prosciutto , due fette di limone senza scorza sopra il petto , mezza cipolla in fette , due scalogne , uno spicchio d'aglio , fusti di petroselinolo , un poco di basilico , sei foglie di dragoncello , la quarta parte di una foglia di alloro , poco sale , pepe schiacciato , due garofani , un poco d'olio , un pezzetto di butirro , avvolgetelo colla carta suddetta , formatene una Pappagliotta legatela ; legate lo spiedino ad uno grande , fatelo cuocere arrosto . Quando sarà cotto scartatelo , scucitelo , e servitelo con sotto un Ragù di Gamberi , che troverete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Cappone alla Bresa .*

*Antrè* = Allorchè avrete aggiustato un Cappone come il precedente , mettetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto e sopra , una fetta o due di prosciutto , una cipolletta con due garofani , due fette di carota , e di pane , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , uno spicchio d'aglio , sale , pepe sano , due fette di limone senza scorza sul petto del Cappo-

pone, un bicchiere di brodo buono, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, colla cazzarola ben chiusa. Quando sarà cotto, colate il fondo della bresa, che sia sufficiente per la Salsa, altrimenti mettete ci un poco di brodo bianco, disgrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un buon pizzico di petrosemolo, e dragoncello trito imbianchito, e ben spremuto, un poco di noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, che sia giusta di sale, e servite questa Salsa con un buon sugo di limone sopra il Cappone ben scolato dal grasso, e scucito.

*Cappone alla Finansiere.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate un buon Cappone, trussatelo colle zampe rivoltate sotto le coscie infilate dentro il corpo, riempitelo col suo fegato trito, mescolato con lardo rapato, un poco di butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, sei foglie di dragoncello, un' idea di basilico, una punta d'aglio, il tutto trito, un rosso d'uovo crudo, sale, pepe schiacciato; avvolgetelo in una Papigliotta come quello alli Gambari pag. 10. fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto un Ragù alla Finansiere, che troverete nel Tom. IV. Cap. I.

*Cappone al Duca.*

*Antrè* = Fate cuocere un Cappone come quello alla Bresa. Allorchè sarà cotto, scolatelo dal grasso, e servitelo con sotto un Ragù fatto con Culi di gambari, picciole Chenef, prugnoli, tartufi secondo la stagione, code di gambari,

ri, fegatini ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Avverto fin d' adesso, che quando avete messo il Culi di gamberi nel Ragù non bisogna farlo più bollire, altrimenti si straccierebbe, ma bisogna scaldarlo a Bagno-maria, o sopra la cenere calda.

*Cappone alla Perigord.*

*Antrè* = Mondate una dozzina di piccioli tartufi, mescolateli con lardo rapato, petrose-mollo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, riempiteci il Cappone ben fiambato, spilluccato, e sventrato dalla parte di sopra, cucitelo, lasciatelo così per lo spazio di ventiquattro ore, poscia trussatelo colle zampe sotto le coscie, infilatelolo ad uno spiedino, avvolgetelo in una Papigliotta. Vedetela alla *pag. 10.*, legate lo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, scucitelo, ponetelo sopra il piatto; e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, o' all' Italiana rossa. Il modo di fare queste Salse lo troverete nel *Tom. I. Cap. I.* Se volete gli potete levare l' osso del petto.

*Cappone alla Ravigotta.*

*Antrè* = Questo si appresta esattamente come la Pollanca, che potete vedere nel *Tom. II. p. 192.*

*Cappone alla Sen-clù.*

*Antrè* = Dopo che avrete fiambato, e spilluccato un buon Cappone, dissossatelo del tutto alla riserva delle ale, riempitelo di un Ragù crudo d' animelle, e tartufi, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo, trussatelo alquanto rotondo, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuo-

fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; indi asciugatelo , infilategli le zampe scortate per metà , e spuntate le dita nel sito delle coscie ; involtatelo in una Papiogliotta riguardata colli stessi condimenti , che il Cappone alli Gamberi pag. 10. untate la Papiogliotta al di fuori con olio , ponetela sopra un piatto di rame ; fatela cuocere ad un forno temperato . Quando il Cappone sarà cotto , scartatelo , che sia bianchissimo , scucitelo , e servitelo guarnito di cipollette cotte con buon brodo , e un pezzetto di prosciutto , con sopra una Salsa alla Spagnuola ; ovvero con sotto una Salsa chiara , o Cull colorito , ma senza le cipollette . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

*Cappone alla Spagnuola .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel Cappone , trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie , lardatelo per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine , spezie fine , e sugo di limone , e tagliati al paro della carne . Prendete una cazzarola ovata , metteteci nel fondo qualche fetta di cipolla , di carota , di manzo ben battuta , di lardo , di prosciutto , aggiustateci sopra il Cappone col petto al di sotto , con sei , o otto mazzetti di cavoli imbianchiti all' acqua bollente , ben spremuti , e legati propriamente , condite con sale , pepe schiacciato , spezie fine , una cipolletta con due garofani , coprite di sopra come di sotto , fate sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra , bagnate poscia con buon brodo , fate finire di cuocere . Quando sarà cotto , tirate fuori i mazzetti , scioglietegli , asciugategli con un pan-

panno pulito , spuntateli da capo , e da piedi ; ponete il Cappone sopra il piatto , guarnitelo colli cavoli , e servitelo con sopra una Salsa alla Spagnuola , o un buon Culi di prosciutto , o Naturale . La Salsa , ed il Culi di prosciutto vedetè nel *Tom. I. pag. 62. , e 8.*

*Cappone alla Flamande .*

*Antrè* = Quando averete fiambato , e spilluccato un bel Cappone , levategli l' osso del petto , e sventratelo per la parte di sopra , riempitelo con un picciolo Ragù crudo d' animelle , prugnoli , o tartufi , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I;* cucitelo , trussatelo colle zampe rivoltate ne' lati delle coscie ; mettetelo in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto , fette di lardo sotto e sopra , una fetta di prosciutto , una cipolletta con due garofani , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , sale , un bicchiere di brodo buono bianco ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto , scolatelo dalla bresa , scuocitelo , ponetelo sopra il piatto , guarnitelo tutto all' intorno di cimette di cavolo fiore cotte in un Bianco , e fettine di ventresca . Passate al setaccio il fondo della cottura , disgrassatelo , metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , fate stringere sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone , e noce moscata , sopra il Cappone , e cavoli fiori .

*Cappone alla Montespà .*

*Antrè* = Prendete un buon Cappone , fiambatelo , spilluccatelo , e levategli l' osso del petto con i filetti mignoni , sventratelo dalla parte di sopra , lardategli il petto per traverso di lardelli di

di prosciutto conditi con erbe fine , pepe schiacciato , e sugo di limone , e rifilati al paro della carne ; riempitelo di un Emensè fatto con i detti filetti , erbe trite ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitelo , trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie ; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , due fette di limone senza scorza , due scalogne , un mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe sano , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un bicchiere di brodo , coprite con un foglio di carta : fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa , scuocitelo , e servitelo guarnito di cassetine rotonde di rape con una animella dentro glassata , e sopra una buona Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 62.* La Guarnizione nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Cappone alli Prugnoli.*

*Antrè* = Dissossate del tutto un Cappone , alla riserva delle coscie , e ale , dopo di averlo fiammato , e spilluccato , riempitelo di un Ragù crudo di animelle , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo , trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie , fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , e sugo di limone ; mettetelo in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con due garofani , due scalogne , un poco di basilico , sale , pepe sano , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , brodo buono ,

no; coprite con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, scolatelo dalla bresa, scucitelo, e servitelo, con sotto un Ragù di prugnoli, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Non sarà che bene se ci aggiungete il fondo della cottura nel Ragù, badate però al sale.

*Cappone alla Chinesec.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel Cappone, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; Prendete una cazzarola con due fogliette di latte, metteteci un pizzico di coriandoli, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, due garofani, poco sale, fatelo bollire un momento movendolo spesso, indi passatelo al setaccio, fatelo raffreddare, poneteci in infusione il Cappone per lo spazio di due ore, infilatelo poscia ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatelo cuocere a fuoco temperato, bagnandolo assai spesso col suo latte finchè se lo abbia tutto bevuto, e che sia cotto; allora mettete un pezzo di butirro nella leccarda col quale lo spargere te per fargli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Chinesec, che troverete nel *Tom. I. pag. 77.*

*Cappone alla Duchessa.*

*Antrè* = Questo si appresta nello stesso modo, che la Pollanca. Vedete *Tom. II. pag. 181.*

*Cappone all' Italiana.*

*Antrè* = Aggiustate bene un Cappone, levategli l'osso del petto, sventratelo per la parte di sopra, riempitelo di un Ragù crudo d'animelle, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo col-

colle zampe rivoltate sotto le coscie, fatelo cuocere come quello alla Bresa. Allorchè sarà cotto, scolatelo, scucitelo, guarnitelo tutto all'intorno di pomodoro ripieni, che troverete nel *Tom. IV., Cap. 1.* e servitelo con sopra una Salsa al Culi di pomodoro, o alla Spagnuola. Vedetele nel *Tom. 1. Cap. 1.*

*Cappone alla Viennoese .*

*'Antrè* = Quando averete appropriato un bel Cappone, come per allessò, mettetelo a cuocere in una piccola marmitta con brodo bianco, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, e poco sale; Quando sarà cotto, passate il brodo per setaccio senza digrassare, fatelo bollire, e metteteci una buona libbra di riso ben capato, e lavato a più acque calde. Allorchè sarà cotto una cosa giusta, cioè nè troppo, nè poco, e sufficientemente asciutto, aggiungeteci un poco di pepe schiacciato, e noce moscata, aggiustate il Cappone sopra il piatto, guarnitelo tutto all'intorno di riso, come una specie di brodo a tortiglie, lasciando vedere soltanto il petto del Cappone, che glasserete con una glassa di vitella, se l'avete, e servite con un poco di culi di prosciutto nel mezzo.

Questo è un piatto Tedesco, che in Italia ognuno varia secondo il suo genio. Imperocchè vi è chi mette nel riso del parmigiano grattato, ed un poco di zafferano. Altri fanno cuocere il Cappone in una bresa leggiera, e pongono il fondo della cottura digrassato, e passato al setaccio nel riso. Altri vi aggiungono parmigiano, e rossi d'uova. Altri fanno cuocere il riso con delle salsiccie, che poi ci gua-

niscono il bordo . Altri finalmente guarniscono il bordo di riso , con lattuga , gobbi , selleri , cipollette , creste , ovette non nate , salsiccie ec. Il tutto cotto separatamente , bene asciugato dal grasso , ed aggiustato con semetria . In tal guisa formano una vivanda buonissima per il gusto , e ben decorata per la vista . Io peraltro non approvo tutte queste variazioni , e preferisco che il riso sia cotto con buon brodo tinto con un poco di zaffarano , condito con parmigiano grattato , pepe schiacciato , e noce moscata , e con sopra e dentro il bordo un buon Culi di prosciutto . Guarnito il riso con le erbe , creste , ovette ec. Sembra più un Sortù con un Cappone nel mezzo , che un Cappone guarnito di riso alla Tedesca .

*Cappone alla Valiere .*

*Antrè* = Dopo che averete fiambato , e ben spilluccato un Cappone , fategli un taglio sopra la pelle lungo il mezzo della schiena , e lungo il petto , distaccatene la pelle colle dita , tagliate le due coscie in guisa che ogni coscia abbia la metà della pelle del Cappone attaccata ; tagliate le ale unite alli due mezzi petti , che piccarete di minuto lardo ; le coscie dissossatele , e tagliategli la zampa un pochetto sopra la giuntura verso la coscia , stendeteci sopra un poco di farza di Chenef , e nel mezzo poneteci un Salpiccone cotto , freddo , e con poca salsa , cucitele , dategli la forma di un Pero , infilategli a ciascheduna la sua zampa spilluccata , scortata per metà , e tagliate le unghie , nel sito dove era prima , che non restino al di fuori se non le dita , fatele rinvenire un momen-

to sopra il fuoco in una cazzarola , con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; mettete in una cazzarola i due petti imbianchiti all'acqua bollente , e le due coscie , con qualche dadino di vitella imbianchito , una cipolletta con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse , uno spicchio d'aglio , una fetta di prosciutto , brodo ; coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè sarà cotto , passatè al setaccio il fondo della bresa , aggiungeteci un poco di brodo colorito , disgrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci i due mezzi petti piccati , scucite le coscie , fate sopra a ciascheduna di esse una stella , o un fioretto , con tartufi , carota , code di gamberi , fusti di petrosemolo , foglie di dragoncello , il tutto cotto , e servite con sotto una Salsa chiara con un poco di dragoncello trito imbianchito , e ben spremute . Il Salpiccone , e la farsa di Chenef vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 79.*

*Cappone in ogni maniera .*

*Antrè* = Il Cappone dopo che sarà fiambato , spilluccato , e sventrato , lo potete riempire con un Ragù , o con una farsa di Chenef , o con ambidue , ovvero col suo fegato , o con niente , e cuocerlo in papigliotta al forno , o allo spiedo ; lo potete anche farsire sul petto tra carne e pelle , e cuocerlo nella stessa guisa , per indi servirlo sì nell'una , che nell'altra maniera con sotto quella Salsa , Culi , Ragù , o Guarnizione che più sarà di vostra soddisfazione . Lo stesso potete fare allorchè sarà cotto alla bresa dissossato , o non

dissossato, piccato, o non piccato, ripieno, o non ripieno. Oltre di ciò lo potete apprestare nello stesso modo, che si apprestano le Pollanche, come lo potete vedere nel *Tom. II.* dalla pag. 181. fino a 198., e nella stessa guisa le coscie, ed i petti.

## Delli Pollastri.

### *Cognizioni delli Pollastri.*

In Francia, Inghilterra, Germania, Russia, ed altri Paesi si distinguono quattro sorta di Pollastri, cioè quelli detti alla Rena, che sono i più piccioli, ed i più stimati; quelli detti agli Uovetti vengono in seguito; i Pollastri grassi sono ottimi allorchè sono bianchi, e carnuti; e finalmente i Pollastri ordinarj, i quali s'impiegano per tutte sorte di fricassè. In Italia peraltro, e segnatamente in Roma non si conoscano, che due sorta di Pollastri; cioè buoni, e cattivi; i buoni sono grassi, carnuti, e bianchi; i cattivi sono magri, di carne oscura, e di poco buon sapore. I piccioli Pollastri detti da' Francesi alla Rena non son molto in uso frà noi, benchè lo siano in Francia, Inghilterra, Germania, ed in tutti i paesi del Norde, e specialmente in Pietroburgo. Generalmente si debbono sciogliere i buoni; ma non tanto freschi, nè troppo infrolliti. Si preteriscono d'ordinario le Pollastre alli Pollastri, perchè queste sono più tenere, e di miglior sapore. I Pollastri, si spennano a secco, e all'acqua. Vedete nel principio della Polleria ambedue queste maniere.

Fri-

*Fricasse di Pollastri Generale :*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due , o tre pollastri , tagliategli prima le ale con i mezzi petti ; se le ale sono state già tagliate , in questo caso spuntategli l'estremità dell'osso ; indi tagliategli le coscie , date poscia una botta colla costa del coltello sull'osso superiore della coscia , e levatene la metà , quindi tagliate le zampe al di sopra la giuntura delle coscie ; finalmente dividete la carcassa in tre parti , cioè della schiena , e groppone fatene due pezzi , e un'altro del petto ; tutti questi pezzi a mano , a mano che li tagliate , metteteli nell'acqua fresca . Ponete la cazzarola vicino al fuoco acciò sgorgino i pollastri , cambiandola una volta , poscia imbianchiteli all'acqua bollente , schiumateli bene , passateli alla fresca . Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , aggiungeteci i pezzi di pollastri ben scolati dall'acqua , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con due garofani , passateli sopra un fuoco allegro , conditeli con poco sale ; quando principiano ad asciugarsi , metteteci un buon pizzico di farina , bagnate poco a poco coll'acqua bollente , che hanno imbianchito i pollastri ben schiumata , e passata al setaccio ; fate bollire la cazzarola da un lato , fintanto che saranno cotti , e consumata la Salsa al suo punto ; allora digrassateli , e mettete uno per volta i pezzi di pollastro in un'altra cazzarola , passateci dentro la Salsa col setaccio . Nel momento di servire , fateli bollire , legateli con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte , e noce moscata , aggiungeteci sugo di limo-

limone, o di agresto, e servite. Se non volete impiegare il fior di latte, o non piacesse, in questo caso stemperate i rossi d'uova con un poco di brodo freddo, o acqua. Alcuni sventrano prima i pollastri per fricassè, poi li fiammano e spilluccano. I fegatini si imbianchiscono nell'acqua bollente, si tagliano propriamente, e si mettono nella fricassè poco prima di legarla, e servirla. Se volete, potete aggiungere nella liason del petrosemolò trito imbianchito, e ben spremuto. Potete aggiungere a questa fricassè punte di sparagi, fagioletti fini, spicchi di carciofoletti, il tutto cotto con buon brodo, ed un pezzetto di prosciutto, ed aggiustarlo con simetria sopra la fricassè, e guarnire il bordo del piatto con crostini di pane a guisa di anelletti fritti nel butirro.

*Fricassè di Pollastri alla Palette.*

*Antré* = Sventrate, fiambate, spilluccate, e tagliate in pezzi i pollastri come i precedenti, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, imbianchiteli un momento nell'acqua bollente, passateli alla fresca, scolateli bene, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, una quantità sufficiente di prugnoli, o di spugnoli ben puliti, e lavati, un pezzo di prosciutto; passate sul fuoco quando principiano ad ascitigarsi, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, brodo quanto basti; fate bollire come sopra, e consumare la Salsa al suo punto; indi digrassate, levate il mazzetto, la cipolletta, il prosciutto, le-

legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo , o acqua , e un poco di noce moscata , e servite con un buon sugo di limone .

*Fricassé di Pollastri alli Piselli fini .*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sul fuoco i pezzi di pollastri come i precedenti , ed in luogo di metterci i prugnoli , o spugnoli , metteteci dei piselli fini a proporzione ; quando saranno ben passati , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnateli come la fricassé generale , conditeli di sale , e pepe schiacciato , fateli cuocere , e consumare la salsa al suo punto , digrassateli , levate il mazzetto , prosciutto , e cipolletta , legateli con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco d' acqua , o brodo , e serviteli con un buon sugo di limone , e un' idea di noce moscata .

*Fricassé di Pollastri alla Rena .*

*Antrè* = Prendete tre o quattro pollastrelli , ammazzateli , metteteli in una cazzarola con acqua fredda , poneteli sul fuoco movendoli sempre , quando principia l'acqua ad essere più che tiepida , pelateli e puliteli bene , passateli a mano a mano in un' altra cazzarola con acqua tiepida , poscia sventrateli , infilategli le zampe dentro il corpo per il buco ove sono stati sventrati , passategli uno spiedino di legno , o di canna , o di argento a traverso il corpo , che prenda le due coscie , per ben trussarli , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto , una cipolletta con due garofani , passateli sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina ,

ba-

bagnateli con brodo bollente, conditeli con poco sale, pepe schiacciato; fateli bollire, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate li spiedini, il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d'uova stemperata con un poco di fior di latte o brodo, e serviteli con un buon sugo di limone, e un'idea di noce moscata.

*Fricassè di Pollastri alla Fermiere.*

*Antrè* = Prendete due, o tre pollastri vivi, ammazzateli, sbollentateli, pelateli, e sventrateli; tagliateli subito in pezzi, senza dargli il tempo che si raffreddino, passateli in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, con una cipolletta, uno spicchio d'aglio, un poco di basilico, due garofani, poco sale, pepe schiacciato; quando principiano ad asciugarsi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con acqua bollente, fateli bollire come il solito, consumare la salsa al suo punto, e che sia molto ben digrassata, levate il mazzetto, il prosciutto, legate la salsa che sia ben bollente con tre o quattro rossi d'uova stemperati con un poco di brodo freddo, e un'idea di noce moscata, e serviteli con un buon sugo di limone, o di agresto. Questa è un'ottima Fricassè, allorchè non si hanno pollastri infrolliti; mentre basta a non lasciarli raffreddare sono sufficientemente teneri; altrimenti divengono duri, e coriaci.

*Fricassè di Pollastri alla Biron.*

*Antrè* = Questa è una Fricassè come le altre; ma senza i petti de' pollastri, i quali si picca-

no di minuto lardo , si fanno cuocere , si glassano , e si servono nel piatto con simetria sopra la Fricassè .

*Fricassè di Pollastri alla Crema.*

*Antsè* = Pulite bene , e tagliate in pezzi dei pollastri come quelli alla Pulette , imbianchiteli all'acqua bollente . scolateli , passateli sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , poco sale , metteteci la farina come il solito , bagnateli con brodo generale bollente , fateli bollire come sopra , e consumare la salsa al suo punto , digrassateli , mettete i pezzi di pollastri in una cazzarola , passateci dentro la salsa col setaccio ; nel momento di servire , legatela ben bollente con un pezzo di butirro fresco maneggiato con un poco di farina , ed un bicchiere di fiore di latte . Osservate però che non deve più bollire .

*Fricassè di Pollastri alla Delfina .*

*Antré* = Tagliate in pezzi dei pollastri ben fiambati , sventrati , e spilluccati , imbianchiteli all'acqua bollente , scolateli , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , sbruffateci poscia un pizzico di farina , bagnateli con un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco , brodo buono , conditeli con sale , pepe schiacciato , fate bollire finchè i pollastri saranno cotti , e la salsa consumata al suo punto , digrassateli , levate il prosciutto , e mazzetto , legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d'uova stemperata con un poco di brodo , un'idea di noce moscata , petroseuolo  
tri-

trito imbianchito , e serviteli con un buon sugo di limone .

*Fricassè di Pollastri all' Italiana .*

*'Antrè* = Passate i pezzi di pollastri sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con due garofani ; quando principieranno ad asciugarsi , metteteci un poco di farina , bagnateli con sugo di pomodoro come troverete nel *Tom. I. pag. 13.* fateli bollire dolcemente . Quando i pollastri saranno cotti , e la salsa consumata al suo punto , digrassateli , levate il prosciutto , mazzetto , e cipolletta , legateli ben caldi , con una liason di tre rossi d'uova , stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo , e serviteli subito senza più bollire .

*Fricassè di Pollastri in diverse maniere .*

*'Antrè* = Sventrate due o tre pollastri , tagliategli le zampe , infilategli nel corpo un bastoncino , che terrete espressamente per un tale oggetto , fiambateli sopra un fornello ardente , puliteli subito con un panno bianco , spilluccateli bene , tagliateli in pezzi , facendone sette per ogni pollastro . Vedete *Fricassè di Pollastri pag. 21.* cuoceteli nello stesso modo . Quando saranno cotti , e la salsa consumata al suo punto , digrassateli ; ponete i pollastri in un'altra cazzarola , passateci dentro la salsa per setaccio , legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d'uova stemperata con un poco di brodo , o acqua , petroseuolo trito imbianchito , e ben spremuto , un'idea di noce moscata , e serviteli con sugo di limone . Quando i pollastri sono cotti così in fricassè , li potete variare

con tutto ciò che vi aggrada , cioè con punte di sparagi , Carciofoletti , Finocchi , Cavoli fiori Cipollette , Tartufi , Funghi , Rape ; e tutte sorta di mazzetti d'Erba; alla Massedoene ; all'Olandese ; al Ragù melè ; al Butirro di gamberi ; al Culi di piselli ; alla Plusce-verte ec.

*Pollastri alla Perla .*

*Antrè* = Prendete due pollastri bianchi , e grassi , fiambateli , spilluccateli , tagliateli lungo la schiena in due parti , dissossateli del tutto , alla riserva delle zampe ; riempite ciaschedun mezzo pollastro di un salpiccone crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cuciteli , dategli la forma di una Perla , e la zampa servirà di punta tagliandola assai vicino alla giuntura della coscia ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; mettetele poscia in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , due fette di limone senza scorza , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , una cipolletta con due garofani , sale , pepe sano bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , un poco di brodo buono , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti , tagliate un tartufo in picciole stellette , passatelo sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro , e petrose-molo in filetti , indi sbruffateci un pochino di farina , bagnate col fondo della cottura de' pollastri , digrassato , e passato al setaccio , un poco di sugo per dargli il colore , fate bollire per digrassare . Scolate i pollastri , scuciteli , poneteli

sopra il piatto , guarniteli con cimette di cavolo fiore , uovette nonnate , creste di pollastri , e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone .

*Pollastri alla Belle vue .*

*Antrè* = Imbianchite all'acqua bollente , otto cipollette , fatele poscia cuocere con buon brodo ; quando saranno quasi cotte scolatele , mettele in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , tre tartufi , e tre anmelle imbianchite , tagliate in grossi dadini , poco sale , pepe schiacciato , passate sopra un fuoco leggiero circa mezz' ora ; indi aggiungeteci due o tre fegatini di pollo imbianchiti , e tagliati in dadini ; lasciate raffreddare . Prendete due belli pollastri bianchi , e grassi , fiambateli , spilluccateli , e dissossateli del tutto , levate il prosciutto dal Ragù , riempiteci i pollastri , cuciteli , infilategli le zampe pelate , tagliate le dita , e scortate per metà nel sito delle coscie , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone , avvolgeteli poscia in una papigliotta riquadrata . Vedete Pollanca in Papigliotta *Tom. II. pag. 185.* legatela con spago , ungetela d'olio al di fuori , fatela cuocere sulla gratella ad un fuoco temperato circa un'ora , e mezza . Quando siete nel momento di servire , scartate i pollastri , scuciteli , e serviteli che siano ben bianchi con sotto una Salsa alla Ravigotta chiara , che troverete nel *Tom. I. pag. 68.*

*Pollastri alla Bricoliere .*

*Antrè* = Prendete tre piccioli pollastri , fiambateli , spilluccateli , e dissossateli del tutto alla  
ri-

riserva delle zampe , riempiteli con un poco di farsa di Chenef , mescolata con uno , o due tartufi triti , passati prima sopra il fuoco con un poco di butirro , bagnati con un cucchiajo di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , e fatto consumare di nuovo ; cuciteli , trussateli colle zampe rivoltate ne' lati delle coscie ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo , e due fette di limone senza scorza acciò restino bianchi . Abbiate una cazzarola giusta alla grandezza delli pollastri , poneteci nel fondo due , o tre fette di vitella , e di prosciutto , aggiustateci sopra i pollastri coll' olio , e limone , un mazzetto d' erbe diverse , una scalogna , sale , pepe sano ; coprite con fette di lardo , e un foglio di carta : fate sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto , e sopra ; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo buono ; fate finire di cuocere ; Quando saranno cotti , passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con cipolletta , e petroseuolo trito , due tartufi tagliati in piccioli dadini , sbruffateci poscia un pizzico di farina , bagnate col fondo della cottura de' pollastri , passato al setaccio , e ben digrassato , un poco di sugo , che il colore sia biondo ; fate bolliire dolcemente un quarto d' ora , digrassate , e servite con sugo di limone sotto alli Pollastri , scuciti , e scolati dal grasso . Abbiate sempre attenzione al sale in tutte le Salse di queste natura cavate dalla sostanza del pollo , o altra carne , mentre è facilissimo che rieschino salate .

*Pollastri alla Pierette.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate, quattro belli pollastri, tagliategli le ale coll' mezzetti petti attaccati, levategli la pelle, piccatene due di minuto lardo, due di prosciutto, e due di tartufi. Le coscie vi serviranno per un altro piatto; metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella, un mazzetto d' erbe diverse, una scalogna, un poco di brodo buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè saranno cotti, passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco due scalogne trite con un pochino di butirro, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate col fondo della cottura dei Pollastri passato al setaccio, e ben digrassato; fate bollire un momento per digrassare di nuovo, aggiungeteci un pizzico di cerfoglio trito in filetti, imbianchito, e spremuto, e servite con sugo di limone sotto i petti, glassati con una glassa di vitella.

*Pollastri alla Brunette.*

*Antrè* = Abbiate due belli pollastri, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo e prosciutto rifilati al paro della carne, trussateli colle zampe infilate dentro il corpo sotto le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo, e sugo di mezzo limone. Prendete un'altra cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, aggiustateci sopra i pollastri, versateci sopra l' olio, e l' agro con cui l' avete passati, aggiungeteci un mazzetto d' erbe

be diversè , poco sale , pepe schiacciato , due fette di limone senza scorza , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta , fate sudare circa mezz' ora , con cenere calda sotto , e sopra ; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo buono , fate finire di cuocere . Quando saranno cotti , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , fate stringere , bollire , e depurare sopra il fuoco , e servite sopra i pollastri con un poco di dragoncello trito imbianchito , ben spremuto , e sugo di limone .

*Pollastri all' Ammiraglio .*

*Antrè* = Fiambate due , o tre Pollastri , spilluccateli , e sventrateli , trussateli colle zampe infilate nel corpo sotto le coscie ; riempiteli con un pezzetto di butirro condito di sale , e pepe schiacciato ; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta . Vedetela pag. 10. Quando saranno cotti , e nel momento di servire , scartateli , e serviteli che siano bianchissimi , e ben scolati dal grasso , con sotto una Salsa all' Italiana chiara , che troverete nel *Tom. I. pag. 64.*

*Pollastri alla Barrì .*

*Antrè* = Prendete tre belli pollastrelli bianchi , e grassi , fiambateli , spilluccateli , e sventrateli , riempiteli di un picciolo Ragù crudo d' anmelle , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucite' i , trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo ; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto , fette di lardo sotto , e sopra ,  
ba-

bagnate colla Poêle se l' avete , altrimenti , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto , due scalogne , sale , pepe sano , poco brodo , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , levateli dalla Bresa , scuciteli , scolateli , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sotto una Salsa chiara al petrosemololo . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 79.*

*Pollastri all' Italiana .*

*Antré* = Fate un Ragù come siegue . Prendete otto , o dieci cipollette quasi cotte con brodo , mettetele in una cazzarola con due tartufi tagliati in fette , petrosemololo , e scalogna trita , un' idea di basilico in polvere , un cucchiajo d' olio buono ; passate sopra un fuoco leggiero , aggiungeteci in fine qualche fegatino di pollo tagliato in dadini , sale , pepe schiacciato . Quando il tutto sarà cotto , abbiate due Pollastri grassi , fiambateli , spilluccateli , levategli l' osso del petto , e sventrateli dalla parte di sopra , riempiteli col sudetto Ragù , cuciteli , trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo , infilateli ad uno spiedino ; avvolgeteli in una Papigliotta . Vedetela *pag. 10.* ; legate questo spiedino ad uno grande , fateli cuocere arrosto . Quando saranno cotti , e nel momento di servire , scartateli , scuciteli , che siano bianchissimi , e serviteli con sotto una Salsa all' Aspic , o altra Salsa chiara di vostro genio . Quella all' Aspic la troverete nel *Tom. 1. pag 74.* Potete anche servirli con sotto un buon Culi di pomodoro , o Italiana chiara .

*Pollastri alla Folette .*

*Antrè* = Prendete trè o quattro Pollastrelli, se sono vivi ammazzateli, e pelateli come ho detto alla Fricassè alla Fermiera pag. 24. sventrateli, farsiteli del loro fegato trito, e condito con erbe fine, lardo rapato, butirro, sale, pepe schiacciato, trussateli colle zampe dentro il corpo dalla parte di sotto, infilateli ad uno spiedino, e fateli cuocere in una Papigliotta come sopra. Intanto fate un Ragù come siegue: intagliate propriamente una carota, o due, a guisa di piccioli prugnoli, una rapa a spicchi, sei cipollette bianche; imbianchite il tutto all'acqua bollente, fate cuocere con buon brodo bianco, o Consomè, e un pezzetto di prosciutto. Mettete in una cazzarola qualche tartufo fresco, o secco, tagliato in rotelline, qualche prugnolo, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzo di butirro, passate sopra il fuoco, aggiungeteci, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culi, fate cuocere dolcemente. Quando sarà cotto, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, metteteci le cipollette, carote, e rape intagliate, mezza dozzina d'olive dissossate, ripiene, e cotte a parte in una picciola bresa, un poco di petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, e servite questo Ragù con sugo di limone, sopra i Pollastri suddetti, scartati, e ben scolati dal grasso.

*Pollastri alla Cavaliera.*

*Antrè* = Fiambate, e spilluccate due, o trè Pollastri, sventrateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, tagliati al paro della carne, infilategli le zampe dentro il corpo, batteteli, e appianateli sul petto, marinateli trè o quattro ore con olio, tre fette di limone senza scorza, fusti di petrosemolò, mezza cipolla in fette, due spicchi d'aglio, due garofani, un poco di basilico, la quarta parte di una foglia di alloro, sale, pepe schiacciato, avvolgete i Pollastri di fette di lardo, involtateli con doppj fogli di carta uniti a tutta la loro marinada, legateli, fateli cuocere dolcemente sopra la gratella. Allorchè saranno cotti, scartateli, levategli le fette di lardo, e tutte le erbe, e serviteli con sopra una buona Salsa all'Italiana rossa, ovvero un Ragù di carote. La Salsa la troverete nel *Tom. I. pag. 65.* Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollastri alla Cortessa.*

*Antrè* = Prendete due, o trè belli Pollastri grassi, e bianchi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, riempiteli, di un Salpiccone crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, che restino perfettamente tondi come Pomi, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; poneteli poscia in un'altra cazzarola con sopra una fetta di limone senza scorza per ciascheduno, e fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una scalogua, sale, pepe sano, poco brodo,

do , mezzo bicchiere di vino bianco bollente ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti , e nel momento di servire , scolateli dalla bresa , scuciteli , infilategli una loro zampa nel mezzo di sopra , scortata , tagliate le dita , e col solo piede di fuori , e serviteli con sotto un Ragù di code e culi di gamberi , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollastri al Sultano .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e dissossate due Pollastri mezzani , bianchi , e grassi , alla riserva delle coscie , e ale ; Abbiate otto cipollette bianche cotte due terzi in un buon brodo , aggiungeteci due o tre tartufi tagliati in grossi dadini , i fegati de' Pollastri tagliati egualmente in dadini , sale , pepe schiacciato , petrosemo- lo , cipolletta , scalogna , il tutto trito fino , un' idea di basilico in polvere , un poco d'ollo , o lardo rapato squagliato , riempiteci i Pollastri , cuciteli , trussateli colle zampe rivoltate sopra le coscie , e alquanto rotondetti ; fateli rinvenire sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro ; fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta , vedetela *pag. 10.* Quando saranno cotti , e nel momento di servire , scartateli , scuciteli , e serviteli con sotto una Salsa al Sultano , che troverete nel *Tom. I. pag. 87.*

*Pollastri alla Puselle .*

*Antrè* = Abbiate quattro Pollastri dei più piccioli , spennateli all' acqua calda , e sventrateli , riempiteli col loro tegato trito , mescolato con petrosemo- lo , scalogna , cipolletta , uno ,

o due tartufi , il tutto trito , una punta d'aglio ; lardo rapato , un poco di butirro , sale , pepe schiacciato , un'idea di basilico in polvere , due rossi d'uova crudi , sugo di limone ; trussateli colle zampe dentro il corpo infilato dalla parte da basso ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; infilateli ad uno spiedino , avvolgeteli in una Papigliotta ; legate questo spiedino ad uno grande , fateli cuocere arrosto . Quando saranno cotti , scartateli , che siano bianchi , scolateli , e serviteli con sotto una Salsa alli Cedrioletti , che troverete nel *Tom. I, pag. 91. La Papigliotta pag. 10.*

*Pollastri alla Conti .*

*Antré* = Fiambate due , o tre belli Pollastri , spilluccateli , levategli l'osso del petto , farsiteli di una farsa delicata di Chenef , vedetela nel *Tomo IV. Cap. I.* , cuciteli , trussateli colle zampe dentro il corpo infilato sotto le coscie , e col petto infuori , e ben attondato ; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto di ciascheduno , acciò restino bianchi , fette di lardo sotto , e sopra , bagnate colla Poêle se l'avete , altrimenti un poco di brodo , un mazzetto d'erbe diverse , una fetta di prosciutto , due scalogne , sale , pepe sano , quattro garofani , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scucitene uno per volta , e sul petto fategli un bel fiore , con tartufi , carote , rapa , prosciutto , il tutto cotto in buon brodo , fusti di petrosemolò , e foglie di dragoncellò , per formare

mare i rami, e le foglie de' fiori. Allorchè sarà finito, copritelo con un foglio di carta bagnata nel brodo, tenetelo caldo nella sua cazzarola in tanto che fate l'altro. Nei lavoro di sì fatti piatti ordinariamente si tengono i fiori belli e composti tramezzo un pannolino, o carta bagnata con brodo, e in un momento si aggiustano sul petto del pollo. Serviteli con sotto una Salsa al butirro di gamberi, o Italiana verde, ovvero una Salsa chiara al dragoncello. Queste Salse le troverete tutte nel *Tom. I. Cap. 1.* Se volete, potete servire i Pollastri nel loro stato naturale, senza farsa di Chenef.

*Pollastri al Monarca.*

*Antré* = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto due Pollastri non tanto piccioli, tagliate ognuno in quattro parti eguali, metteteci in ogni quarto un picciolo Ragù crudo di animelle, prugnoli ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*, cuciteli, infilategli le zampe spilluccate, tagliate la metà più corte, e spuntate le dita, nel sito delle coscie; marinare tutti questi quarti con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, il tutto trito, otto tartufi mezzani intieri ben mondati, lardo rapato squagliato, un poco d'olio, di butirro, stendete sulla tovaglia trè fogli di carta reale, metteteci sopra qualche fetta di lardo, e di prosciutto, i quarti de' pollastri bene aggiustati, e stretti insieme, versateci il condimento con tutte l'erbe fine, e tartufi, coprite con altrettante fette di lardo, e prosciutto, avvolgeteli col-

colla carta come una Papigliotta riquadrata, legatela con spago, fatela cuocere a un forno temperato circa un' ora; o sopra la grate la circa un' ora, e mezza, untata d' olio al di fuori. Quando i Pollastri saranno cotti, scartateli, radunate tutte l' erbe fine, e tartufi, mettete in una cazzarola col sugo che avranno reso i Pollastri, aggiungeteci un poco di Culi, trè cucchiaj di vino bianco, o di Sciampana consumato per metà; fate bollire un momento per disgrassare; scuocite i quarti dei Pollastri, poneteli sopra il piatto ben scolati dal grasso, guarniteli colli tartufi, e otto gamberi cotti e mondati, e serviteci sopra la suddetta Salsa con sugo di limone.

*Pollastri alla Delfina.*

*Antrè* = Fiambate due o trè Pollastri bianchi, e grassi, spilluccateli, farsiteli del loro fegato trito, mescolato con prugnoli, petroseuolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, un grosso pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, due rossi d' uova crudi, trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta. Vedetela pag. 10. Quando saranno cotti scartateli, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa alla Ravigotta, che troverete nel Tom. I. pag. 67.

*Pollastri alla Tartara.*

*Antrè* = Sventrate due o trè Pollastri, tagliategli le zampe, incosciateli come per Allessò, fiambateli, spilluccateli, e tagliateli in mezzo, levategli l' osso del petto, marinateli con olio,  
sa-

sale , e pepe schiacciato ; poco prima di servire fateli cuocere dolcemente sopra la gratella di un bel color d'oro , aspergendoli coll'olio della marinada , che sia caldo , e serviteli con sotto una Salsa alla Remolada calda , che troverete nel *Tom. I. pag. 68.*

*Pollastri alla Berten .*

*Antrè* = Quando averete fiammato , e spillucato due , o trè Pollastri bianchi , teneri , e grassi , dissossateli del tutto alla riserva delle coscie , ale , e groppone , riempiteli di un Ragù di segatini , tartufi , code di gamberi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli ; dategli la loro primiera forma , colle zampe ripiegate dentro il corpo infilate sotto le coscie ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone , indi asciugateli , avvolgeteli in una Papigliotta . Vedetela *pag. 10.* , fateli cuocere allo spiedo . Quando saranno cotti , scartateli , che siano bianchissimi , scolateli dal grasso , scuciteli , e serviteli con sotto una Salsa all'Essenza di tartufi , che troverete nel *Tom. I. pag. 15.*

*Pollastri in Fricandò .*

*Antrè* = Fiambate trè belli Pollastri grassi , e bianchi , spilluccateli , dissossateli del tutto alla riserva delle ale , e del groppone , riempiteli di un Ragù crudo d'animelle , tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli , rendetegli la loro forma primiera , trussateli colle zampe infilate nel sito delle coscie , spilluccate , tagliate la metà più corte , e spuntate le dita ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squa-  
glia-

gliato , e sugo di limone ; indi asciugateli , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , poneteli in una cazzarola , con un pezzo di prosciutto , qualche dadino di vitella se l'avete , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , poco brodo , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè saranno cotti , passate al setaccio il fondo della bresa , aggiungeteci un poco di brodo colorito , digrassate , fate consumare al punto di una glassa . Scolate i Pollastri , scuciteli , glassategli tutto il di sopra piccato , e serviteli con sotto una Salsa d' acetosa , che troverete nel *Tom. I. pag. 75.* Il modo di dissossare i Polli vedetelo nel principio della Polleria . *Tom. II.*

*Pollastri all' Eminence .*

*Antrè* = Vedete Tocchino allo Scarlatto *Tom. II. pag. 161.* I Pollastri si apprestano nello stesso modo .

*Pollastri al Verd-pré .*

*Antrè* = Prendete due o trè Pollastri eguali , fiambateli , spilluccateli , e sventrateli , riempiteli di un picciolo Ragù crudo d' animelle , e tartufi ; lardo rapato ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli , fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta . Allorchè saranno cotti scartateli , scuciteli , e serviteli con una Salsa fatta in questa maniera . Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , uno spicchio d' aglio infilato con un garofano , consomè , o altro brodo bianco , quanto richiede la quantità della Salsa , sale , pepe schiacciato , noce moscata , una buona porzione di petrosemolo trito fino , imbianchi-

chito all' acqua bollente , e ben spremuto ; lasciate il tutto in infusione circa un' ora . Nel momento di servire fate stringere la Salsa sopra il fuoco , levate l' olio , e servitela sopra i Pollastri con un gran sugo di limone . La Papigliotta vedetela alla pag. 105. Tom. II.

*Pollastri in Granadine .*

*Antrè* = Fate un Salpiccone crudo di animelle , fegatini ec. , che troverete nel Tom. IV. Cap. I. Prendete due , o tre Pollastri eguali , fiambateli , spilluccateli , e dissossateli del tutto . Riempiteli col Salpiccone suddetto , cuciteli , dategli una forma rotonda ; fateli rinvenire sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro , e sugo di limone , asciugateli , fateli raffreddare , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo ; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella , di lardo , e di prosciutto sotto e sopra , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , due garofani , brodo quanto basti , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , passate al setaccio il fondo della bresa , aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito , digrassatelo , fatelo consumare sopra un fuoco gagliardo al punto di una glassa , glassateci il di sopra delle Granadine , prima scucite , e ben scolate , e servitele con sotto una Salsa d' Erba , o un Cull colorito , oppure un Ragù di vostro genio . Vedete i loro Articoli Tom. I. e IV.

*Pollastri alli Gamberi .*

*Antrè* = Abbiate quattro piccioli Pollastrelli , fiambateli , sventrateli , e trussategli le zampe  
den-

dentro il corpo, infilandogliele dalla parte da basso; metteteli in una cazzarola, con quattro belli gamberi vivi legati con filo, copriteli di fette di lardo sotto e sopra, un' mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne, una fetta di prosciutto, un bicchiere di brodo buono, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli dalla bresa, e serviteli guarniti coi Gamberi mondati, otto picciole Chenef, e sopra una buona Salsa al Culi di Gamberi, che troverete nel *Tom. I. pag. 8.* La Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollastri alli Tartufi.*

*Antrè* = Prendete cinque, o sei tartufi, mondateli, intagliateli a guisa di grosse olive, tritate le rifilature. Abbiate due, o tre Pollastri bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, levategli l' osso del petto, pulite i fegatini dal fiele, tritateli, aggiungeteci, petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, li retagli de' tartufi suddetti, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, maneggiato il tutto con lardo rapato, e un poco di butirro, riempiteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; metteteli in una cazzarola qualche fetta di vitella, una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra i Pollastri, negli angoli ponete i tartufi intagliati, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, due cucchiaj d' olio fino, sale, pepe sano, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta;  
fa-

fate sudare con picciolo fuoco sotto e sopra circa un quarto d' ora ; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo , coprite con un foglio di carta , fate finire di cuocere . Quando saranno cotti , passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco ' di butirro con un pizzico di farina , fate venire color d' oro , movendo sempre , aggiungeteci poscia due scalogne trite , bagnate col fondo della cottura dei Pollastri passato al setaccio , e ben digrassato , un pochetto di sugo , che il colore sia biondo , fate bollire dolcemente per digrassare ; scolate i Pollastri dal grasso , scuociteli , e serviteli con i tartufi intorno , e la Salsa sopra con sugo di limone , e petroseuolo trito imbianchito , e ben spremuto . Li potete anche far cuocere allo spiedo involti in una Papiagliotta , e servirli con sotto un Ragù di tartufi . Se in luogo di riempirli colla farsa di Gratinò , vi volete servire di un Ragù d' animelle , o Salpiccone con qualche ' dado di tartufo , ciò dipenderà dalla volontà , volendoli per altro cuocere alla bresa ; ma per la Papiagliotta debbono essere ripieni col loro fegato , o sia farsa di Gratinò , come ho accennato di sopra .

*Pollastri alle Dovette Composte .*

*Antrè* = Sventrate , fiambate , e spilluccate due Pollastri , tagliateli in quarti , fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , asciugateli , metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , un bicchie-

re di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo bianco , sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , passate al setaccio il fondo della Salsa , digrassatelo , legatelo sopra il fuoco con una liason di trè rossi di uova stemperata con un poco della stessa Salsa , e sugo di limone , metteteci dentro delle uovette composte ; aggiustate i pezzi di Pollastro sopra il piatto , e serviteci sopra la Salsa colle picciole uovette . Il modo di fare le Uovette lo troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pollastri alla Siciliana .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due , o trè belli Pollastri , levategli l' osso del petto , riempiteli con un Ragù crudo d' animelle , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli , trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie , metteteli in una cazarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto , fette di lardo sotto , e sopra , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco sale , pepe sano , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , consumato per metà , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti ; scolateli , scuciteli , poneteli sul piatto , guarniteli di Pomodoro di Sicilia in Chenef , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , e serviteli con sopra una Salsa al Culi di Pomodoro . Vedetela nel *Tom. I. pag. 13.* Li potete servire senza ripieno , cioè nel loro stato naturale ; ovvero dis-

dissossati del tutto , e ripieni e cotti come i Pollastri in Granadine . Vedeteli pag. 41.

*Pollastri alla Stachemberg.*

*Antrè* = Prendete quattro Pollastri piccioli, grassi , e teneri , fiambateli , spilluccateli , e levategli i mezzi petti senza la pelle attaccata , batteteli un poco leggiermente per appianarli col manico del coltello ; marinateli sopra un piatto con petrosemolò , scalogna , cipolletta , prugnoli , due foglie di basilicò , una punta d'aglio , il tutto trito fino , sale , pepe schiacciato , uovo moscata , olio fino ; aggiustate li otto mezzi petti sopra un'altro piatto, che non stiano uno sopra all'altro, versateci sopra tutto il condimento, coprite con carta. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro ; quando saranno cotti da una parte voltateli dall'altra , mentre non richiedono che mezzo quarto d'ora di cottura ; indi metteteli sopra il piatto che dovete servire, copriteli e teneteli caldi; ponete nel piatto dove hanno cotto un poco di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , Culi quanto basti per la Salsa ; fate bollire , digrassatela , e servitela , che sia poca con sugo di limone sopra i petti .

*Pollastri alla Liason .*

*Antrè* = Fate cuocere due belli Pollastri , aggiustati propriamente , in una picciola bresa ristretta , e ben fatta , e una fetta di limone senza scorza sul petto . Allorchè sono cotti, scolateli , e serviteli con sopra una Salsa alla liason , che farete in questa maniera . Passate al setaccio il fondo della bresa dei Pollastri , digrassatela , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato  
con

con un poco di farina , fatela bollire ancora dolcemente , digrassatela di nuovo , e ripassatela al setaccio, legatela con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo , sugo di limone , e petroseuolo trito imbianchito , un poco di noce moscata , e servitela sopra i Pollastri .

*Pollastri all' Inglese .*

*Antrè* = Fate stringere sul fuoco una panata , fatta con fiore di latte , quando sarà ben stretta , aggiungeteci quattro rossi d' uova duri , e triti , un pezzo di butirro , petroseuolo , scalogna , cipolletta , basilico , persa , il tutto trito fino , sale , pepe schiacciato , noce moscata , tre rossi d' uova crudi , mescolate il tutto bene . Abbiate due Pollastri , fiambati , spilluccati , e sventrati , riempiteli colla farsa suddetta , trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie , involtateli di fette di lardo , due fette di limone senza scorza sul petto , acciò restino bianchi ; fateli cuocere arrosto involtati di carta , e serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera . Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , i fegati dei Pollastri cotti , un pizzico di capperi , un' alice , il tutto trito , un pochetto d' aceto di Dragoncello , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca .

*Pollastri alla Rena .*

*Antrè* = Questi si apprestano precisamente come la Pollanca . Vedetela nel *Tom. II. pag. 181.* , e si servono nello stesso modo .

*Pollastri alla Buon' Amica :*

*Antrè* = Quando avrete fiambati, spilluccati, e sventrati due Pollastri, farsiteli del loro fegato trito, mescolato con petrosemolò, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, un'idea d. b. il co in polvere, lardo rapato, un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, un rosso d'uovo crudo; lardategli i petti per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, trussateli colle zampe rivoltate sopra le coscie, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due garofani, fette di cipolla, di carota, di panè, due scalogne, fusti di petrosemolò, due fette di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra, o tramezzo due ceneri calde. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere la Salsa sopra il fuoco; e servitela sopra i Pollastri.

*Pollastri alla Giardiniera.*

*Antrè* = Benchè i Pollastri alla Giardiniera si preparino nella stessa maniera che le Coscie di Toccnino *Tom. II. pag. 169.* Nulladimeno si apprestano anche come siegue. Mettete in una cazzarola qualche dadino, o fettina di vitella, e di prosciutto, qualche fetta di carota, di cipolla, di panè, un poco di butirro, fate sudare, e un poco attaccare sopra il fuoco, bagnate allora con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto bro-

brodo bianco buono , aggiungeteci due scalogne, uno spicchio d' aglio , qualche foglia di basilico , due garofani ; fate bollire a picciolo fuoco , e consumare al punto di una Salsa , digrassatela , passatela al setaccio , aggiungeteci una buona quantità di cerfoglio trito imbianchito , e ben spremuto , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela con sugo di limone sopra a due , o tre Pollastri cotti in Papigliotta allo spiedo , o al forno . Vedete Pollanca in Papigliotta nel *Tom. II. pag. 185.*

*Pollastri alla Senteminult .*

*Antré* = Prendete due Pollastri grassi , e bene in carne , fiambateli , spilluccateli , e sventrateli , trussateli colle zampe nel corpo infilate sotto le coscie , appianateli un poco , lardateli per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , fateli cuocere in una Senteminult , come le Ale *Tom. II. pag. 136.* Quando saranno cotti , scolateli , poneteli sopra un piatto , ungeteli bene col grasso della cottura mescolato con un rosso d' uovo , spolverizzateli di mollica di pane grattata fina ; fategli gocciolare sopra un poco di butirro chiarificato , e prendere un bel color d' oro ad un forno temperato , o sotto un coperchio da campagna , e serviteli con sotto una Salsa alla Nivernese , che troverete nel *Tom. I. pag. 66.* , o altra di vostro genio .

*Pollastri alla Ravigotta .*

*Antré* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due , o tre Pollastri , che siano grassi , e frolli al suo punto , trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie ; metteteli in una cazzarola con fette  
di

di lardo sotto e sopra ; un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , uno spicchio d'aglio , due garofani , sale , pepe schiacciato , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco brodo , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra ; quando saranno cotti , scolateli , e serviteli con sopra una Salsa alla Ravigotta , che troverete nel *Tom. I. pag. 67.*

*Pollastri al Seladone .*

*Antré* = Abbiate tre belli Pollastri cotti in Papigliotta ben bianchi . Vedetela alla *pag. 10.* Nel momento di servire scartateli , scolateli dal grasso , e serviteli con sotto una buona Salsa al Seladone , che troverete nel *Tom. I. pag. 71.* , ovvero fate una Salsa come siegue . Imbianchite all' acqua bollente un pugno di petrose-molo , passatelo alla fresca , spremetelo un poco , pestatelo nel mortajo ben fino ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro , passatelo sopra un fuoco leggiero per lo spazio di un quarto d' ora , acciò s' incorpori bene col petrose-molo , passatelo allora per la stamina , o setaccio , che sia ben verde . Prendete una cazzarola poneteci un bicchiere di consomè , o altro brodo bianco buono , fatelo consumare per metà , aggiungeteci il butirro suddetto mescolato con un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , e servite sotto i Pollastri con un buon sugo di limone .

*Pollastri alla Duchessa .*

*Antrè* = Abbiate trè Pollastrelli ben trussati , fateli cuocere in una Papigliotta allo spiedo . Vedete Pollanca nel *Tom. II. pag. 185.* Quando saranno cotti , e ben bianchi , scartateli , scolateli dal grasso , poneteli sopra il piatto , e guarniteli di carciofoletti cotti in un bianco , che troverete all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.* , e serviteli con sotto una Salsa fatta come siegue . Passate sopra il fuoco in una cazzarola un pezzo di butirro con petrosemollo , scalogna , cipolletta , prugnoli , una punta d'aglio , il tutto trito fino , bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo alquanto colorito , una r. metta di fuocchio selvatico , che levarete subito dopo due o trè bolli , condite di sale , pepe schiacciato . Fate bollire questa Salsa un quarto d' ora , indi digrassatela , e servitela sotto i Pollastri , e sopra i carciofoletti con sugo di limone .

*Pollastri all' Ivoare .*

*Antrè* = I Pollastri all' Ivoare si apprestano esattamente come il Tocchino . Vedete *Tom. II. pag. 162.*

*Pollastri alli Piselli fini .*

*Antrè* = Prendete trè Pollastrelli grassi , fiambateli , spillaccateli , sventrateli , e trussateli colle zampe dentro il corpo , metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , con mezza libbra , o più di piselli fini , sale , pepe schiacciato ; passate sopra il fuoco ; quando

do principieranno ad asciugarsi, metteteci un buon pizzico di farina, bagnate con brodo bianco; fate bollire, e consumare la Salsa al suo punto. Quando saranno cotti levate il prosciutto, il mazzetto, legate, con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di latte, o brodo, un pochetto di zucchero in pane, ma poco, e servite con sugo di limone.

*Pollastri all'Agresto.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Pollastri, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, due garofani, un bicchiere di brodo bianco buono, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa all'agresto, che troverete nel *Tom. I. pag. 82.*

*Pollastri alla Vestale.*

*Antrè* = Quando averete fiambati, e spilluccati due belli Pollastri, sventrateli dalla parte di sopra levandogli l'osso del petto, riempiteli con farsa di Chenef, un poco della quale mescolarete con due cucchiaj di fiore di latte freddo, che farete entrare tra carne e pelle, sopra il petto de' Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, fettine di cipolla, e di carota, due scalogne, due garofani, uno spicchio d'aglio, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di latte, al-

trettanto brodo buono , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , scuciteli , scolateli , e serviteli con sotto una Salsa chiara all' epusce . Vedete Tocchino all' Ivoare pag. 162. Tom. II. La farsa di Chenef nel Tom. IV. Cap. I.

*Pollastri alla Singard.*

*Antrè* = Dissossate del tutto due Pollastri , dopo averli fiambati , e spilluccati , riempiteli d' un Salpiccone , o Ragù d' animelle crudo , che troverete nel Tom. IV. Cap. I. , cuciteli , e formatene come due borse . Fateli cuocere come le animelle di mongana alla Singarà , che potete vedere nel Tom. I. pag. 177. , ma con un poco di vino bianco bollente , che siano ben glassati , e di un bel color d' oro , e serviteli , scuciti , e scolati dal grasso , con sotto una Salsa d' erba , o chiara , o legata di vostro genio . Vedete l' Articolo delle Salse Tom. I.

*Pollastri Glassati.*

*Antrè* = Levate l' osso del petto a due Pollastri , dopo averli fiambati , spilluccati , e sventrati dalla parte di sopra , riempiteli d' un Ragù crudo d' animelle , che troverete nel Tom. IV. Cap. I. , cuciteli , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , e sugo di limone ; indi asciugateli , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; metteteli in una cazzarola con due fette di vitella , una fetta di prosciutto , qualche prugnolo se sarà la stagione , un mazzetto d' erbe diverse due scalogne , poco brodo , poco sale , pepe sano ; copriteli con un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno

ranno cotti , passate al setaccio il fondo della cottura , aggiungeteci un poco di brodo colorito , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una bella glassa ; scolate i Pollastri , scuciteli , e glassategli tutta la parte piccata , e serviteli con sotto un Ragù melè , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Pollastri alla Moscovita .*

*Antré* = Prendete due belli Pollastri , fiambateli , spilluccateli , levategli l' osso del petto , sventrateli dalla parte di sopra , riempiteli con un grosso Salpiccone crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cuciteli , trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; metteteli in una altra cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto , e fette di lardo sotto e sopra , qualche fetta di vitella , una di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco brodo , sale , trè garofani , pepe sano , copriteli con un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , passate al setaccio il fondo della Salsa , digrassatelo , fatelo consumare al suo punto ; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , una liason di trè rossi d' uova stemperata con fiore di latte o brodo ; fatela stringere sopra il fuoco , e servitela sopra i Pollastri bene asciugati dal grasso , con sugo di limone .

*Pollastri alla Sassone :*

*Antrè* = Abbiate trè piccioli Pollastri grassi, e bianchi, fiambateli, spilluccateli, levategli l'osso del petto, e sventrateli dalla parte di sopra, riempiteli di un picciolo Ragù cotto composto di animelle, fegatini, code di gamberi, tartufi, prugnoli ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* trussateli come i precedenti, fateli rinvenire e cuocere nella stessa maniera, alla riserva della vitella, e serviteli con sotto una Salsa alla Sassone, che troverete nel *Tom. I. pag. 75.*

*Follastri alla Scalogna.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate tre belli Pollastri, riempiteli con un pezzetto di butirro condito con sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere involti in una Papigliotta. Vedete Pollanca in Papigliotta *Tom. II. pag. 185.*, e serviteli bianchissimi, e ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa alla Scalogna, che troverete nel *Tom. I. pag. 91.* Se volete li potete riempire come i precedenti, ma senza code di gamberi.

*Pollastri alla Marmotte.*

*Antrè* = Fate un Ragù alla Marmotte, che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*, e servitelo sopra due, o trè Pollastri cotti in Papigliotta come li precedenti.

*Pollastri alla Pimpinella.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o trè Pollastri, riempiteli con un pezzetto di butirro mescolato con petroseuolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, tartufi, prugnoli, il tutto trito fino, basilico,  
per-

persa in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , due rossi d' uova crude , sugo di limone ; trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie , avvolgeteli in una Papigliotta , fateli cuocere arrosto . Quando saranno cotti , e nel momento di servire scartateli , e scolateli , che siano bianchissimi , e serviteli con sotto una Salsa alla Pimpinella , e sugo di limone . La Salsa la farete con un poco di brodo chiaro alquanto colorito , e frondette di Pimpinella trite , imbianchite all' acqua bollente , e ben spremute , sale , pepe schiacciato , fate dare un bollo , e servite con sugo di limone .

*Pollastri all' Olandese .*

*Antrè* = Dopo che averete fiambato , spillucato , e sventrato due , o trè Pollastri , trussateli colle zampe nel corpo . Fateli cuocere esattamente come una Fricassè , vedete pag. 21 . Allorchè saranno cotti , poneteli in un' altra cazzarola , passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata , e legateli ben bollenti con una liason di trè rossi d' uova , stemperata con un poco di brodo , e un verde come troverete descritto nel Tom. I. pag. 20. , e servite con un buon sugo di limone .

*Pollastri al Finocchio .*

*Antrè* = Accomodate due , o trè Pollastri , come per cuocere in Papigliotta allo spiedo ; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due fette di limone senza scorza , due scalogne , sale , trè garofani , pepe sano , mezzo bicchiere di vino di Sciam-  
pa-

pagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, che sia giusto di sale, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, qualche foglia di finocchio selvatico trito, imbianchito, fate stringere sopra il fuoco, e bollire un quarto d'ora, schiumate bene, e servite sotto i Pollastri con sugo di limone. Potete servirli anche con sotto una Salsa al finocchio, che troverete nel *Tom. I. pag. 80.*

*Pollastri al Fumè.*

*Antrè* = Levate a due o trè piccioli Pollastri l'osso del petto, e sventrateli di sopra, dopo che saranno fiambati, e spilluccati, avendo sempre attenzione di non rompere la pelle. Tagliate il petto di due Beccaccie in fettine assai sottili, marinatetele con olio, petrosemolò, scalogna, cipolletta, due tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, basilico, alloro, e persa in polvere, sale, pepe schiacciato; fate marinare due ore; indi riempieteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe ne' lati delle coscie, avvolgeteli in una Papigliotta, fateli cuocere arrosto, e serviteli ben bianchi, scolati dal grasso, e scuciti con sotto una Salsa al Fumè, che farete colle carcasse delle beccaccie, e che troverete nel *Tom. I. pag. 68.* La Papigliotta nel *Tom. II. pag. 185.*

*Pollastri alla Parisienne.*

*Antrè* = Dissossate del tutto trè, o quattro piccioli Pollastri, dopo fiambati, e spilluccati; leva

levategli porzione della carne del petto , lasciandone un poco attaccata sopra la pelle ; fatene una farfa di Chenef delicata , riempiteci i Pollastri , cuciteli , dategli una bella forma rotonda ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e un poco di latte ; indi scolateli sopra un panno pulito ; quando saranno freddi , piccategli tutta la parte di sopra di minuto lardo . Fateli cuocere come Fricandò , glassateli nella stessa guisa , e serviteli scuciti , con sotto una Salsa chiara al dragoncello , che troverete nel *Tom. I. pag. 79.*

*Pollastri all' Inglese .*

*Antrè* = Accomodate due , o trè Pollastri per cuocere in Papigliotta , riempiteli d' una farsa fatta col loro fegato trito , lardo rapato , butirro , petrosemolo , scalogna , cipolletta , persa , una punta d' aglio , il tutto trito fino , sale , pepe schiacciato , un rosso d' uovo crudo , mescolate il tutto bene ; avvolgeteli di lardo , e fogli di carta ; fateli cuocere allo spiedo , e serviteli ben bianchi con sopra una Salsa all' Inglese fatta in questa maniera . Prendete in una cazzarola un poco di brodo colorito , un pezzo di butirro , un poco di farina , tre scalogne trite lavate e spremute , un pizzico di capperi fini intieri , ovvero triti , un fegatino di pollo trito , due fette di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra i Pollastri , con un rosso d' uovo duro trito , e sugo di limone .

*Pollastri alla Crema.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto due o trè Pollastri, alla riserva delle zampe e ale, riempiteli di una Fricassè fatta di animelle di capretto, o di una animella di mongana, con tartufi, prugnoli ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ristretta, e con sugo di limone; cuciteli, trussateli colle zampe rivoltate nei lati, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, metteteli in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un pezzo di butirro, un mezzo bicchiere di latte, altrettanto brodo, sale, tre garofani, pepe sano, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa alla Crema. Vedete Piccioni alla Crema qui appresso.

*Pollastri alla Sivette.*

*Antrè* = Fate cuocere due o trè belli Pollastri in Papigliotta come il Gallinaccietto *Tom. II. pag. 156.* Quando saranno cotti, e ben bianchi, serviteli con sopra una Salsa come siegue. Mettete in una cazzarola un bicchiere di Restoran, o altro brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un pizzico di Sivette trita, lavata, e spremuta, sale, pepe schiacciato; fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

*Pollastri in Ecrevise.*

*Antrè* = Abbiate trè belli Pollastri non tanto grossi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli  
del

del tutto , tagliateli nel mezzo per lungo , riempiteli di un Ragù crudo d' animelle , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* ; cuciteli , dategli una forma bislunga come un Gambero , che la coscia ne formi la coda ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , e sugo di limone ; poscia metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , tre garofani , poco sale , pepe sano , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , scolateli dalla bresa , scuciteli , poneteli sopra una salvietta , guarniteli come siegue . Prendete sei grossi gamberi cotti , infilate le due grosse zampe nell' estremità della parte grossa del mezzo Pollastro , indi tagliate il muso del gambero con tutti i bassi , e con una porzione della conchiglia , che sia puntuta quanto per poterla infilare nel mezzo alle sue zampe , e che formi la testa del gambero ; nei lati infilateci le altre zampe , e la coscia del mezzo Pollastro , che formerà la coda del gambero , la guarnirete con tre code di gambari mondate poste per traverso , o per lungo , come credete ; aggiustateli sopra il piatto con simetria , e serviteli con sotto una Salsa all' Aspic , ovvero con sopra una Salsa al butirro di gamberi , che troverete ambedue nel *Tom. I. pag. 74. e 78.* Questo è un bellissimo piatto , tanto caldo , che rifreddo , come si dirà nel *Tomo VI.* all' Articolo dei Rifreddi .

*Pollastri Panati all' Aspic.*

*Orduvre* = Quando averete fiambato, spillucato, e sventrato trè Pollastri, trussateli colle coscie dentro il corpo tagliate le zampe, imbianchiteli all' acqua bollente, e tagliateli nel mezzo per lungo. Prendete una cazzarola, metteteci dei dadini di vitella, di prosciutto, di carota, di cipolla, due scalogne, uno spicchio d' aglio, la quarta parte di una foglia di alloro, un mazzetto d' erbe diverse, due garofani, un pezzo di butirro; passate sopra il fuoco; allorchè principierà ad attaccarsi, bagnate con un bicchiere d' aceto buono bianco, aggiungeteci un pizzico di coriandoli; fate bollire, e consumare per metà, indi metteteci un poco di brodo bianco di sostanza, ed un poco di sugo, che il colore sia biondo. Quando il tutto sarà cotto, passate la marinata al setaccio; aggiustate i mezzi Pollastri in un' altra cazzarola, con un picciolo mazzetto di dragoncello, versateci la marinata suddetta; fateli cuocere dolcemente, e giusti di sale. Quando saranno cotti, scolateli, poneteli sopra un piatto, fateli raffreddare. Mescolate un poco di grasso della loro cottura con due rossi d' uova crudi, ungeteci bene per tutti i Pollastri, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d' oro sulla grattella. Digrassate la marinata, chiarificatela come un' Aspic, passatela ben chiara per una salvietta bagnata e ben spremuta, e servitela sotto i Pollastri.

*Pollastri all' Orientale .*

*Antrè* = Allorchè i Pollastri saranno tagliati in quarti , o in pezzi come una Fricassè , e cotti precisamente come sopra , scolateli , fateli raffreddare , intingeteli in una pastella da frittura , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrose-molo fritto intorno .

*Pollastri Marinati all' Inglese .*

*Orduvre* = Prendete due , o trè Pollastri , fiambatelli , spilluccateli , e sventrateli , tagliategli le coscie con tutta la zampa , date una botta colla costa del coltello ad ambedue gli ossi della coscia , che levarete via senza toccare le giunture ; lo stesso farete alle zampe , prima spilluccate , e tagliate le dita ; i petti li taglierete nel mezzo colle ale attaccate , levandogli l'osso della carcassa ; del groppone ne farete due parti , tagliandolo nel mezzo per traverso . Marinare tutti questi pezzi in una terrina con olio , sugo di limone , una foglia di alloro in pezzi , trè garofani , fette di cipolla , e di cipolletta , fusti di petrose-molo , basilico , trè scalogne in fette , due spicchi d' aglio , fette di carota , sale , pepe schiacciato , che la marinata sia assai rilevata di giusto . Lasciateli così per trè ora ; poscia scolateli , asciugateli con un panno pulito , intingeteli nell'uovo sbattuto , infarinateli bene , e fateli friggere di un bel color d' oro senza moverli mai , per timore che cada la crosta che debbono avere . Le carcasse le metterete nella padella , allorchè gli altri pezzi saranno mezzi cotti , e servite con petrose-molo fritto intorno .

*Pollastri Marinati alla Tedesca .*

*Orduvre* = Scorticate due o trè Pollastri ; indi tagliateli come una Fricassè , marinateli come sopra , e fateli friggere di bel colore , bene asciugati , intinti in una pastella da frittura , e serviteli con petrosemolo fritto intorno .

*Pollastri al Sole .*

*Orduvre* = Fate un Fricassè di Pollàstri . Vedete pag. 21. ma che la Salsa sia assai densa , legatela con una liason di trè , o quattro rossi d'uova , petrosemolo trito imbianchito , e un gran sugo di limone . Fatela raffreddare , indi involtate ogni pezzo di Pollastro con porzione della sua Salsa , indorateli con uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane , e fateli friggere di bel colore nello strutto ben caldo , e serviteli con petrosemolo fritto intorno . Potete aggiungere nella fricassè de' Pollastri tartufi , o prugnoli triti secondo la stagione .

*Pollàstri alli Prugnoli .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e levate l'osso del petto a due belli Pollastri , sventrateli per la parte di sopra , riempiteli di un Ragù cotto d'animelle , e prugnoli , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli , trussateli con le zampe sopra le coscie , fateli rinverire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di burro , e sugo di limone ; metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , trè garofani , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo , sale , pepe schiacciato ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con  
fu-

fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti, scuociteli , e serviteli con sotto un Ragù di prugnoli , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , aggiungendoci il fondo dei Pollastri passato al setaccio , e digrassato . Badate al sale .

*Pollastri alla Provenzale .*

*Antré* = Prendete degli acini d'agresto , pelateli , levategli i semi , imbianchiteli un momento all' acqua bollente , scolateli in un setaccio . Abbiate una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , un poco di brodo colorito buono , altrettanto Culi , sale pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire mezzo quarto d' ora schiumando bene , metteteci gli acini d'agresto , e servite subito sopra due , o trè Pollastri cotti in Papigliotta , e ben bianchi . Vedetela nel *Tom. II. pag. 185.*

*Pollastri al Culi di Pomodoro .*

*Antré* = Prendete due o trè Pollastri grassi , e bene in carne , fiambateli , spalluccateli , trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie ; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , trè fette di prosciutto , una cipolletta con due garofani , due scalogne ; fate scaldare , metteteci dentro i Pollastri col petto al di sotto , e copriteli con tre fette di lardo , e un foglio di carta ; fateli cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra , senza prendere colore , bagnandoli di tempo in tempo con un poco di brodo bianco . Quando saranno quasi cotti , aggiungeteci culi , o sugo di pomodoro quanto basti per la Salsa ; fateli bollire ancora un poco , digrassateli ; ponete i Pollastri in un' altra cazzarola,

rola , passateci dentro la Salsa col setaccio , mettete qualche cedrioleto sotto aceto imbianchito , mondato , o tagliato in dadini ; fate scaldare senza bollire ; e servite sopra i Pollastri . Ovvero fateli cuocere in una picciola bresa ben bianchi , e serviteli con sotto la Salsa suddetta . Il Culi , e sugo di Pomodoro li troverete nel *Tom. I.* alla pag. 13.

*Pollastri al Blè-verd .*

*Antrè* = Fate cuocere due o trè belli Pollastri trussati , e aggiustati propriamente , come per una Fricassè , ma intieri . Quando saranno cotti ; poneteli in un' altra cazzarola , passateci dentro la Salsa ben digrassata , e legateli con una liason di tre rossi d' uova , e un verde come siegue . Prendete un pugno di fromento fresco , verde , e tenero , imbianchitelo all' acqua bollente , spremetelo , pestatelo nel mortajo , passatelo al setaccio , e mescolatelo nella Salsa nel momento che la legate colla liason , e servite con sugo di limone .

*Pollastri alla Printaniere .*

*Antrè* = Quando averete cotti in Papigliotta due o tre Pollastri , levato l' osso del petto , e ripieni di un Ragù d' animelle crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , serviteli ben bianchi con sotto una Salsa fatta in questa maniera . Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un poco di farina , una cipolletta con due garofani , quattro dadini di vitella se l' avete ; una scalogna , uno spicchio d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse ; passate sopra il fuoco senza prendere puntacolo , sbruffateci un pizzico di farina , bagna-

te

te con un bicchiere e mezzo di brodo bianco ; condite con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate bollire dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto , digrassatela , passatela al setaccio , legatela ben bollente con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , e un verde di Fromento come è descritto di sopra , che la Salsa sia di un bel color Pomere , e servitela sotto i Pollastri con sugo di limone .

*Pollastri a diverse Salse , e Ragù .*

*Antré* = Quando i Pollastri saranno cotti in Papigliotta al forno , o allo spiedo , oppure in una bresa ristretta , o alla Poêle , avendo sempre attenzione che siano bianchi , e non passati di cottura ; li potete servire con tutte sorta di Sale , e Ragù ; come per esempio alla Spagnuola , all' Italiana rossa , all' Italiana chiara , alla Ravigotta , alla Sassone , alla Liason , all' Aspic , al Sultano , alla Rena , Piccante , al Finocchio , alla Nonette , all' Agresto , al Cerfoglio , alla Garonne , al Dragoncello , al Restoran , al Petrosemolo , alli Capperi , alla Nomparglie , alla Nivernoese , alla Sivette , alla Rocambole , alli Tartufi ec. A qualunque Essenza ; ad ogni Culi colorito ; a tutte Salse chiare ec. Al Ragù di Carciofi , Piselli , punte di Sparagi , Fusti di qualunque specie , Carote , Cipollette , Masse- doene , Spugnoli , Prugnoli , Gobbi , Selleri , Olive , Mel<sup>è</sup> , Cedrioletti , Tartufi , Fagioletti verdi , Fava fresca , Gamberi , Chenef , Funghi , Cavoli fiori ; ad ogni Guarnizione , e Maz- zetti di Erbe ec. Trovarete le Salse , o Culi nel

Tom. I. Cap. I. I Ragù, e Guarnizioni nel Tom. IV.  
Cap. I.

## Delli Piccioni.

### *Cognizione delli Piccioni.*

Noi Abbiamo diverse sorta di Piccioni; ma qui non parlerò che dei nostri Piccioni casalini detti Romani, i quali sono di un gusto, e di un sapore eccellente, e delli piccioli Piccioni detti comunemente Innocenti. Delli Selvatici, e detti da Ghianda mi serberò a parlarne all'Articolo del Selvaggiume picciolo. Per mangiare i Piccioni nella loro perfezione bisogna ucciderli subito sortiti da sotto la madre, che siano grassi, bianchi, e non del tutto impennati. I Piccioni si possono mangiare subito morti; ma sono sempre più delicati se si lasciano un poco infrollire, avendo la precozione di levargli prima gl' intestini, ed il gozzo, come si deve praticare ad ogni sorta di Pollo. Nel principio della Polleria si è spiegata la maniera di uccidere, e spennare i Polli a secco, e all'acqua calda, come anche la maniera di dissossare Polli, e Uccelli.

### *Ericassé di Piccioni alla Folette.*

*Antrè* = Quando i Piccioni saranno ben puliti, e sventrati, se sono molto grossi li tagliarete in quattro parti, se sono mezzani in due, e se sono piccioli lasciateli intieri, trussateli colle zampe dentro il corpo dalla parte da basso; fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, e imbianchire all'acqua bollente; metteteli in

una

una cazzarola con qualche prugnolo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , passateli sopra il fuoco , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnateli con brodo , o acqua bollente , conditeli con sale , e pepe schiacciato ; fateli cuocere a picciolo fuoco , e consumare la Salsa al suo punto . Digrassate , ponete i Piccioni , o i pezzi de' medesimi coi prugnoli in un' altra cazzarola , passateci dentro la Salsa col setaccio , legatela ben bollente con una liason di tre , o quattro rossi d' uova stemperata con fiore di latte , o brodo freddo , e serviteli con sugo di limone .

*Fricassé di Piccioni alli Piselli fini .*

*Antré* = Fate sgorgare nell' acqua vicino al fuoco de' piccioli Piccioni come li precedenti , e se sono grossi tagliateli in due o quattro parti , imbianchiteli poscia un momento all' acqua bollente ; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto , una libbra più o meno di piselli fini , una cipolla con due garofani ; passateli sopra il fuoco , indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con metà buon sugo , e metà brodo bianco , condite con sale , pepe schiacciato , fate cuocere dolcemente ; alla metà della cottura , aggiungeteci un poco di Culi ; fate finire di cuocere e consumare la Salsa al suo punto , digrassate , levate il prosciutto , il mazzetto , la cipolla , e servite se volete con un pizzico di zucchero fino . Per farli al bianco in luogo di bagnare con sugo , e Culi , bagnate con brodo , o acqua bollente . Quando saranno cotti , digrassate , levate il

prosciutto , il mazzetto , e legate con una liason di trè o quattro rossi d' uova , e sugo di limone .

*Fricassè di Piccioni alla Massedoene .*

*Antrè* = Tagliate in quattro parti due , o trè Piccioni , dopo di averli fiambati , ben spillucati , e sventrati ; fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , imbianchiteli all' acqua bollente , passateli alla fresca , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta con due garofani , sale , pepe schiacciato , passateli sopra il fuoco , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnateli con brodo , fateli cuocere dolcemente . Quando saranno cotti , digrassateli , ponete i pezzi in un' altra cazzarola , passateci la Salsa col setaccio , aggiungeteci qualche culo di carciofo ben intagliato , qualche fagioletto verde , fava mondata dalle due buccie , punte di sparagi , il tutto cotto prima con un poco di brodo buono , e un pezzo di prosciutto . Vedete Ragù alla Massedoene *Tom. IV. Cap. I.* , legate la Fricassè ben bollente con una liason di trè o quattro rossi d' uova , e servitela con un buon sugo di limone .

*Fricassè di Piccioni alla Riscelieu .*

*Antrè* = Abbiate dei piccioli Piccioni , sbollentati che saranno , sventrateli , trussateli colle zampe dentro il corpo , passategli uno spiedino di legno per traverso acciò restino salde ; fateli sgorgare un poco nell' acqua vicino al fuoco , imbianchiteli all' acqua bollente con un' animella di mongana , o qualche animella di capretto , passate il tutto all' acqua fresca ,  
spil-

spilluccate bene i Piccioni , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , l' animella di Mongana tagliata in grossi pezzi , o le animelle di Capretto intiere , qualche prugno se sarà la stagione , un mazzetto d' erbe diverse con due foglie di basilico , passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un poco di sugo , e brodo bianco , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco sale , pepe schiacciato . Quando il tutto sarà quasi cotto , digrassate , aggiungeteci un poco di Culi , qualche culo di carciofo cotto in un bianco , e tagliato in quattro parti ; lasciate bollire ancora un momento , indi levate il mazzetto , il prosciutto , e servite con sugo di limone . Potete fare delle Fricassè di Piccioni grossi tagliati in due , o in quattro parti nello stesso modo , con fagioletti verdi , punte di sparagi ec.

*Fricassé di Piccioni al Sangue .*

*Antré* = Quando uccidete i Piccioni ponete a parte il sangue , metteteci un poco di sugo di limone acciò non si coaguli . Sventrateli , fiambateli , spilluccateli , e tagliateli in quattro parti , fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , imbianchiteli all' acqua bollente , passateli alla fresca , poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta con due garofani ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate metà sugo , metà brodo , e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , poco sale ,

le , pepe schiacciato ; fate cuocere dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto , digrassate , mettete i pezzi di Piccioni in un' altra cazzarola ; passateci dentro la Salsa col setaccio , legatela ben bollente con una liason di due rossi d' uova stemperata col sangue dei Piccioni , e servitela non tanto densa , nè tanto sciolta .

*Fricassè di Piccioni alla Catalana .*

*Antrè* = Sventrate , fiambate , e tagliate in quattro parti due Piccioni , fateli un poco sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , e imbianchiteli un momento nell' acqua bollente , scolateli , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipollotta con due garofani , sbruffateci un buon pizzico di farina ; bagnate con brodo bianco , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto . Allorchè saranno cotti , digrassate , ponete i Piccioni in un' altra cazzarola , passateci dentro la Salsa col setaccio ; aggiungeteci dodici cipollette bianche cotte in un buon brodo , e un pezzetto di prosciutto , legate la Fricassè ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo bianco , noce moscata ; e servitela con sugo di limone .

*Fricassè di Piccioni Ordinaria .*

*Antrè* = Allorchè i Piccioni saranno tagliati , imbianchiti , e passati come i precedenti , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnateli con

acqua bollente ; mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà ; fateli cuocere dolcemente . Quando saranno cotti , levate il prosciutto , il mazzetto , la cipolla , digrassate , e legatè con una liason di trè o quattro ; rossi d' uova stemperata con un poco d' acqua , petrosemolò trito imbianchito , e servitela con un buon sugo di limone :

*Piccioni alla Duxelle .*

*Antrè* = Prendete trè Piccioni mezzani , fiambateli , spilluccateli , e sventrateli per la parte di sopra dopo di avergli levato l' osso del petto senza lacerare la pelle , riempiteli di un Salpiccone crudo d' animelle , fegatini , tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli ; trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco ; con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; piccategli di minuto lardo tutto il petto , fateli cuocere come un Fricandò , glassateli nella stessa maniera , e serviteli con sotto un Ragu di Tartufi . Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Piccioni alla Marescialle .*

*Antrè* = Abbiate trè Piccioni preparati , aggiustati , e riempiti come i precedenti , piccategli le parti laterali del petto di minuto lardo , ed il mezzo di ramette di petrosemolò ben verdi , fateli cuocere allo spiedo , avendo la precauzione di bagnare il petrosemolò con strutto bollente acciò resti verde e croccante . Quando saranno cotti serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Piccioni alli Sparagi :*

*Antrè* = Prendete sei piccioli Piccioni, o trè mezzani ; spennateli all'acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, passategli uno spiedino di legno per traverso le coscie, imbianchiteli all'acqua bollente, spilluccateli, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, trè garofani, due scalogne, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, levategli lo spiedino, e serviteli con sopra un Ragù di Sparagi in piccioli piselli, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche cuocerli come una Fricassè, passandola, e bagnandola come il solito, e servirla legata con una liason di trè rossi d'uova, sugo di limone, e una porzione di sparagi tagliati in piccioli piselli imbianchiti all'acqua bollente, e cotti con buon brodo.

*Piccioni alle punte di Sparagi.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Piccioni, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco ; indi asciugateli, riempiteli col loro fegato trito, e condito come il solito, trussateli colle zampe sulle coscie, fateli cuocere in una Papigliotta. Vedetela pag. 10., e serviteli ben bianchi con sotto un Ragù di punte di sparagi, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Piccioni all' Abbrì:*

*Antrè* = Preparate due o tre Piccioni come quelli alle Duxalle, piccateli tutti di ramette di petrosemolo ben verdi, in guisa che non si vegga punto il Piccione, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, aspergendo il petrosemolo, allorché è asciutto, di strutto ben bollente acciò resti verde e croccante, e serviteli con sotto una Salsa all' Italiana chiara, o alla Scalogna. Le troverete ambedue nel Tom. I. pag. 66. e 91.

*Piccioni all' Erbe fine.*

*Antrè* = Prendete dei piccioli Piccioni sbolentati, sventrati, e trussati colle coscie nel corpo. Fate imbianchire i fegatini, tritateli, tritate ancora petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, tartufi, una punta d' aglio; marinare i Piccioni soltanto spaccati dalla parte della schiena coll' erbe fine suddette, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pezzo di butirro, e un poco di lardo rapato squagliato, dopo due ore, mettete i Piccioni in una cazzarola col petto al di sotto con tutta la marinada, coprite con un foglio di carta, faté cuocere con fuoco allegro sotto e sopra; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un poco di Culi; fate consumare la Salsa al suo punto, digrassate, aggiustate i Piccioni sopra il piatto col petto al di sopra, e serviteci la Salsa con sugo di limone. Bisogna osservare che i Piccioni si cuociono in pochissimo tempo. In luogo del butirro, e lardo rapato potete marinarli con olio.

*Piccioni alla Singard.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate tre Piccioni mezzani, trussateli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto e sopra, un poco di brodo; mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, poco sale, pepe sano; due scalogne, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Tagliate tre belle fette di prosciutto; fatele un poco dissalare; e mettetele poscia a sudare in una cazzarola unta di butirro finchè saranno cotte; tiratele indietro, ponete nella stessa cazzarola un poco di brodo alquanto colorito, e di culi; un filetto d'aceto; fategli fare un bollo; distaccate tuttociò che sta attaccato alla cazzarola; digrassate; aggiustate i Piccioni sopra il piatto, che dovete servire; tramezzateli con fette di pane tagliate propriamente; e fritte nel butirro; con sopra le fette di prosciutto; aspergete il tutto con la Salsa; e servite con un poco di pepe schiacciato sopra.

*Piccioni glassati alla Singard.*

*Antrè* = Abbiate tre Piccioni aggiustati come i precedenti; prendete una cazzarola unta di butirro, stendeteci nel fondo tre belle fette di prosciutto; e sopra aggiustateci i Piccioni col petto al di sotto; copriteli con tre fette di lardo, ed un foglio di carta; fateli cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra; bagnandoli di tempo in tempo con un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, e bro-

e brodo, dovendo restare asciutti e glassati d' un bel color d' oro, avendo attenzione perchè presto si cuociono. Serviteli con sopra il prosciutto, e sotto trè fette di pane fritte nel butirro, e una Salsa Piccante; o al Porchetto; ovvero mettete nella cazzarola delli Piccioni metà Culi, e metà brodo bianco, un filetto d' aceto, fate bollire un momento, digrassate, passate al setaccio, e servite sotto i Piccioni. Vedete le Salse nel *Tom. I. Cap. 1.*

*Piccioni alla Perigord al Gratinò:*

*Antrè* = Fiambate; spilluccate, e sventrate trè Piccioni mezzani, levategli l' osso del petto, riempiteli di un Ragù cotto di tartufi, cuciteli, trussateli colle coscie dentro il corpo; fateli cuocere in una picciola bresa ristretta con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna; o altro vino bianco bollente: Quando saranno cotti scolateli; abbiate una farsa di Gratinò cruda, stendetene mezzo dito sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra i piccioni; copriteli con una Senteminult, spolverizzateli di mollica di pane, fategli prendere un bel color d' oro ad un forno assai temperato, e che sotto formi il suo gratino, e serviteli con sotto un poco di Sugo chiaro. Il Ragù; e la farsa di Gratinò, vedete *Tom. IV. Cap. 1.* La Senteminult *Tom. I. pag. 29.*

*Piccioni alla Barri.*

*Antrè* = Abbiate due o tre belli Piccioni appropriati come i precedenti; riempiteli di un Ragù d' animelle crudo. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. 1.*, cuciteli, trussateli colle zampe ripiegate sotto le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola

zarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; piccategli la metà del petto di tartufi, e la metà di fusti di petrose-molo; metteteli in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, glassateci tutta la parte piccata dei Piccioni quanto per dargli il lustro, scuciteli, serviteli con sotto una Salsa all'Essenza di prosciutto, che troverete nel *Tom. I. pag. 14.* Quando volete, che i Piccioni restino bianchi, dopo fiambati, spilluccati, e sventrati, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco.

*Piccioni al corto Brodo.*

*Antrè* = Prendete tre Piccioni, fiambateli; spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, lardateli per traverso di lardelli di lardo e prosciutto conditi con petrose-molo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito fino, basilico in polvere, niente sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, fette di carota, di panè, di cipolla, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse con timo, persa, alloro, basilico, due garofani, un bicchiere di vino bianco bollente,

un

un poco di brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, e servitela sopra i Piccioni con un pizzico di petrosemolò trito imbianchito, e sugo di limone.

*Piccioni alla Senteminult.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; metteteli in una picciola marmitta con fette di lardo, una fetta di prosciutto, un mazzetto di petrosemolò con una cipolletta, due garofani, persa, alloro, basilico, uno spicchio d'aglio, fette di carota, di panè, un pezzo di butirro, latte a proporzione, fateli cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, fateli alquanto raffreddare, poneteli sopra un piatto, copriteli con una *Senteminult*, spolverizzateli di mollica di pane grattato, aspergeteli di butirro chiarificato, fategli prendere un bel color d'oro ad un forno assai temperato, e serviteli cambiandogli il piatto con sotto una Salsa chiara al Dragoncello, o alla Scalogna, ovvero alla Chinesec. Tutte queste Salse le troverete nel *Tom. I. Cap. 1.* La *Senteminult*, pure nel *Tom. I. pag. 20.*

*Piccioni glassati alla Mentenon.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate tre piccioli Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, passateli alla fresca, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola

rola con qualche fetta di vitella , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , brodo a proporzione , copriteli con due fette di lardo , un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti passate al setaccio il fondo della Salsa , aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito , digrassate , fate consumare al punto di una bella glassa , glassateci tutto il di sopra dei Piccioni , e serviteli guarniti di cavoli fiori cotti in un bianco , o di culi di carciofi intagliati propriamente , o altra guarnizione , con una Salsa alla Spagnuola , o un Culi di Prosciutto . Le Guarnizioni le troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* Le Salse nel *Tom. 1. Cap. 1.*

*Piccioni al Basilico .*

*Orduvre* = Abbiate sei Piccioni innocenti sbollentati , sventrati , trussati colle coscie nel corpo , e cotti in una bresa ristretta . Quando saranno freddi , avvolgeteli con farsa di Chenef delicata in guisa che il Piccione non comparisca , intingeteli nell' uovo sbattuto , panateli di mollica di pane grattato fino ; fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto intorno .

*Piccioni Marinati .*

*Orduvre* = Vedete Pollastri marinati all'Inglese , alla Tedesca , e al Sole , *pag. 61. e 62.* , mentre i Piccioni si apprestano nella stessa maniera .

*Piccioni alla Crapodine .*

*Orduvre* = Fiambate , spillucate , e sventrate due o tre Piccioni , trussateli colle coscie dentro il corpo , tagliateli sotto il petto venendo verso le ale , e alzategli il petto verso la parte della testa , batteteli alquanto per appianarli ,

ma-

marinateli con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; spolverizzateli di mollica di pane grattato; fateli cuocere dolcemente sulla grattella di un bel color d'oro, e serviteli con sotto una Salsa alla Scalogna, o alla Rocambole. Ambedue le troverete nel *Tom. 1. Cap. 1.* Potete ancora marinarli con olio, sale, pepe schiacciato, petroseuolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito fino, fargli tenere il più che sia possibile dell'erbe fine, spolverizzarli di mollica di pane, e farli cuocere come i precedenti, aspergendoli col restante della marinada.

*Piccioni in Hoscepot.*

*Antrè* = Prendete due o tre belli Piccioni; fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo; metteteli in una marmitta, o cazzarola, con carote, panè, rape, torzuti, il tutto intagliato propriamente, imbianchito all'acqua bollente, e in una discreta quantità, dodici cipollette, sei teste di sellero, ancor essi imbianchiti, un pezzo di prosciutto, coprite con fette di lardo, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, sale, pepe sano; bagnate con un poco di brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra, e consumare la Salsa per metà. Quando il tutto sarà cotto, aggiustate i Piccioni sopra il piatto, guarniteli coll'erbe suddette tramezzate propriamente, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un Culi di Prosciutto, troverete queste Salse nel *Tom. 1. Cap. 1.*

*Piccioni al Ragù di Gamberi :*

*Antrè* = Mettete in una cazzarola due , o tre Piccioni ben trussati , con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , tre garofani , poco sale , pepe sano , brodo ; copriteli con un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , scolateli , e serviteli con un Ragù all'Inglese di piccioli Gamberi , che troverete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Piccioni alli Gamberi .*

*Antrè* = Quando averete ben aggiustati due o tre Piccioni , trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie , fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta . Quando saranno cotti , scartateli , che siano bianchi , e serviteli con sotto una Salsa al butirro di Gamberi , che troverete nel *Tom. I. pag. 78.* Se volete potete riempirgli il corpo colloro fegato trito , e condito come il solito . Vedete la Papigliotta *pag. 10.*

*Piccioni alli Gamberi .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due o tre Piccioni , farsiteli del loro fegato trito , e condito con lardo rapato , butirro , petrosomolo , scalogna , cipolletta , prugnoli , o tartuffi secondo la stagione , una punta d'aglio , il tutto trito fino , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un rosso o due d'uova crudi , trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie ; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , tre garofani , pepe sano , poco sale , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà ,

copriteli con un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti, scolateli , poneteli sopra il piatto , guarniteli con picciole Chenef, piccioli gamberi mondati, cipollette glassate , e bianche , uovette nonnate, il tutto cotto al suo punto, e aggiustato propriamente ; servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , e sugo di limone , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Piccioni alla Crema .*

*Antrè* = Prendete trè belli Piccioni , sventrateli , fiambateli leggermente , spilluccateli , levategli l' osso del petto , trussateli colle zampe ripiegate dentro le coscie , farsiteli di una farsa di chenef delicata ; fateli cuocere in una bresa ristretta , che siano bianchi , e serviteli ben scolati dal grasso con una salsa come siegue . Mettete in una picciola cazzarola mezzo bicchiere di buona crema di latte , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , il fondo della bresa de' piccioni , digrassato , e passato per un setaccio fino , un' idea di noce moscata , poco sale ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire un momento , che la Salsa non sia nè troppo , nè poco legata , e sia giusta di sale .

*Piccioni alla Belle vue .*

*Antrè* = Piccate sei belle animelle di capretto , fatele cuocere con qualche fettina di vitella come Fricandò , e glassatele nella stessa guisa . Abbiate tre piccioli Piccioni cotti in una bresa ristretta come la precedente senza vino , con due fette di limone senza scorza . Aggiustateli sopra il piatto , tramezzateli colle animelle glas-

sate, e serviteli con sotto una Salsa alla Belle-vue, che troverete nel Tom. I. pag. 90.

*Piccioni al Gratin.*

*Antrè* = Abbiate quattro piccioli Piccioni ripieni, e cotti come i precedenti, stendete un mezzo dito di farsa di Gratin cotta nel fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra i Piccioni, guarniteli tutto all'intorno di cipolline cotte con brodo, e un pezzetto di prosciutto; fate squagliare un pezzo di butirro, mescolateci due rossi d' uova crudi, ungeteci per tutto i Piccioni, e cipollette, spolverizzate di mollica di pane, e parmigiano grattato mescolato insieme, aspergete di butirro chiarificato, fate prendere un bel color d' oro ad un forno temperato, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro, o Salsa chiara.

*Piccioni alla Ravigotte.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, bagnateli colla Poelè, ovvero metteteci un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, poco sale, pepe schiacciato, tre garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa alla Ravigotte, che troverete nel Tom. I. pag. 67.

*Piccioni alla Brunette.*

*Antrè* = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate ai lati delle coscie, lardateli

zeli per traverso di lardelli di tartufi , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con due cucchiaj d' olio , due tartufi triti , petrose-molo , scalogna , cipolletta , il tutto trito , poco sale , pepe schiacciato : mettete in un' altra cazzarola qualche fetta di prosciutto , e di vitella , aggiustateci sopra i Piccioni con tutta la loro marinada , copriteli con trè fette di lardo , e un foglio di carta , fateli sudare mezz' ora con cenere calda sotto e sopra , bagnateli poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo , fateli finire di cuocere ; aggiungeteci un poco di culi , digrassate , passate al passabrodo , e servite sopra i Piccioni con sugo di limone .

*Piccioni alla Dubary .*

*Antrè* = Prendete sei piccioli Piccioni tutti eguali e spennati all' acqua calda , sventrateli , lasciategli le ale , e la testa , trussateli colle zampe dentro il corpo , passate uno spiedino di legno per il becco ed il collo , acciò resti come se volesse mangiare , imbianchiteli all' acqua bollente ; mettete nel fondo di una cazzarola qualche fetta di lardo e prosciutto , aggiustateci sopra i Piccioni col petto al di sotto , copriteli con fette di lardo , trè tette di limone senza scorza , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , abbiate un' animella di mongana piccata e glassata , ovvero

un picciolò Fricandò , mettetelo nel mezzo del piatto che dovete servire , poneteci intorno i Piccioni col petto al di sotto , e col becco sopra il Fricandò , come se beccassero , tramezzate ogni Piccione con un vasetto fatto di rapa , o di carota intagliato propriamente , e cotto con buon brodo , pieno di un Salpiccone di code di gamberi , e serviteci sotto una bella Salsa chiara al Draconcello , o al Petrosemolo .  
Le troverete nel *Tom. I. Cap. I.* Il Salpiccone nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Piccioni al Reverendo .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due o trè Piccioni mezzani , tagliateli in due , appianateli un poco , marinateli con olio , sugo di limone , due spicchj d' aglio , trè garofani , basilico , una cipolletta in fette , una foglia di alloro in pezzi , sale , pepe schiacciato . Dopo due ore ; asciugateli , infarinateli , fateli friggere nello strutto di un bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto intorno .

*Piccioni alla Sandre .*

*Antrè* = Abbiate cinque o sei piccioli Piccioni spennati all' acqua calda , sventrateli , trussateli colle zampe nel corpo , imbianchiteli all' acqua bollente , fendeteli un poco nella schiena , riempiteli col loro fegato trito , e condito con lardo rapato , un poco di butirro , petrosemolo , scalogna , cipolletta , prugnoli , una punta d' aglio , il tutto trito , un rosso d' uovo crudo , sale , pepe schiacciato , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro squagliato , e lardo rapato squagliato , tartufi , prugnoli , petrosemolo , scalogna , cipolletta , il tutto trito ,

to , basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , dopo un' ora di marinada , fateli cuocere con cenere calda sotto e sopra ben chiusi . Quando saranno cotti scolateli , mettete un poco di Culi nella cazzarola , fate bollire un momento , digrassate , e servite con sugo di limone sopra i Piccioni .

*Ficcioni al Monarca :*

*Antrè* = Flambate , spilluccate , e sventrate due o tre Piccioni grassi e bianchi , mondate trè o quattro tartufi , tritateli , pestateli nel mortajo , aggiungeteci i fegati dei Piccioni passati al setaccio , un poco di lardo rapato , sale , pepe schiacciato , riempiteci i Piccioni , trussateli colle zampe sopra le coscie , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , tartufi , cipolletta , scalogna , petrosemolo , il tutto trito , una fetta di prosciutto , poco sale , pepe schiacciato ; mettete in un' altra cazzarola qualche fetta di vitella imbianchita , aggiustateci sopra i Piccioni con tutto il condimento , copriteli di fette di lardo , e un foglio di carta , chiudete bene la cazzarola , fateli cuocere con cenere ben calda sotto e sopra . Quando saranno cotti , mettete un poco di Culi , fate bollire ancora un momento , levate la vitella , il prosciutto , il lardo , digrassate la Salsa , e servitela con sugo di limone sopra i Piccioni .

*Piccioni alla Hate .*

*Antrè* = Prendete sei piccioli Piccioni spennati all' acqua calda , sventrateli , trussateli colle zampe dentro il corpo , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , mezzo bicchiere di

di vino bianco bollente , altrettanto brodo , trè fette di limone senza scorza , un cucchiajo di olio fino , un mazzetto d' erbe diverse , sei tartufi intieri , un pezzo di prosciutto , qualche fettina di vitella ; se l' avete , prima imbianchita , poco sale , trè garofani , pepe sano ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare a poca Salsa , metteteli poscia sulla cenere calda fintantochè saranno cotti , digrassate allora la Salsa , passatela al setaccio , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , fatela stringere sopra il fuoco ; aggiustate i Piccioni sopra il piatto , guarniteli coi tartufi , e serviteci sopra la Salsa ben schiumata , e fatta bollire mezzo quarto d' ora , con sugo di limone .

*Piccioni al Finocchio .*

*Antrè* = Riempite tre o quattro piccioli Piccioni spennati a secco , fiambati e spilluccati , col loro fegato trito , mescolato con lardo rapato , prugnoli , qualche foglia di finocchio selvatico , il tutto trito ; sale , pepe schiacciato , uno , o due rossi d' uova crudi , trussateli colle zampe ripiegate nei lati delle coscie ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco di butirro , metteteli poscia in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco sale , pepe sano , tre garofani , poco brodo ; mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , copriteli con un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , scolateli e serviteli con sopra una Salsa al Finocchio , che troverete nel *Tom. 1. pag. 71. Ovvero*

vero passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , fate stringere , e depurare sopra il fuoco , e prima di servire poneteci un poco di foglie di finocchio selvatico trito imbianchito all'acqua bollente , e sugo di limone .

*Piccioni al Ragù melé .*

*Antré* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due , o tre Piccioni , metteteli in una cazzarola con fette di lardó sotto e sopra , un mazzetto d'erbe diverse , due fette di cipolla , due di carota , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un pezzo di prosciutto , una cipolletta con due garofani , poco sale , pepe sano , poco brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolateli , e serviteli con sopra un Ragù melé , che troverete nel Tom. IV. Cap. I.

*Piccioni alla Scalogna .*

*Antré* = Prendete due , o tre Piccioni mezzani spennati a secco , fiambateli , spilluccateli , e sventrateli , riempiteli col loro fegato trito , mescolato con erbe fine , lardó rapato , un poco di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; uno , o due rossi d'uova crudi ; trussateli colle zampe sulle coscie ; fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta . Quando saranno cotti , scartateli , scolateli dal grasso , e serviteli con una Salsa fatta in questa maniera . Ponete in una cazzarola un poco di scalogne trite fine e ben lavate , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , mezzo bicchiere di brodo buono , sale , pepe schiacciato , noce mo-  
sca-

scata: fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone. La Papigliotta vedetela nel *Tom. II. pag. 185.*

*Piccioni alla Principessa.*

*Antrè* = Abbiate sei Piccioni detti innocenti spennati all'acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, un poco di brodo, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, poco sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, e serviteli sopra a sei culi di carciofi ben intagliati, e cotti in un bianco con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Passate al setaccio il fondo della Salsa delli Piccioni, digrassatelo; passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con un poco di farina, che prenda colore, bagnate colla Salsa suddetta, fate bollire dolcemente, digrassate, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, e servitela sopra i Piccioni con petroseuolo srito imbianchito, e sugo di limone. Potete guarnire, se volete, i Piccioni con animelle di capretto glassate al naturale.

*Piccioni alla Pùlette.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, imbianchiteli un momento all'acqua bollente; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una dozzina di  
pru-

prugnoli se sarà la stagione ; passate sopra il fuoco . Quando principieranno ad asciugarsi sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate con brodo bianco , e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fate bollire dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto ; digrassate , levate il prosciutto , il mazzetto , e legate con un liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo , e servite con sugo di limone .

*Ficcioni alla Tedesca ,*

*Antrè* = Fate cuocere quattro , o sei piccioli Piccioni , spennati all'acqua calda , e sventrati , e trussati propriamente , con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un poco di brodo , un mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , poco sale , pepe schiacciato , e tre garofani , e serviteli con sopra un Ragù di Gamberi alla Tedesca , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Piccioni al Sangue :*

*Antrè* = Subito che averete uccisi sei piccioli Piccioni , mettete il sangue a parte con un poco di sugo di limone finchè è caldo acciò non si coaguli , spennate i piccioni all'acqua calda , sventrateli , trussateli colle zampe dentro il corpo , imbianchiteli un momento all'acqua bollente , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una cipolletta con due garofani , poco sale , pepe schiacciato , passate sopra il fuoco , indi sbruffateci un poco di farina , bagnate con brodo alquanto colorito ; fate cuocere dolcemente .

Quan-

Quando saranno cotti , ponete i Piccioni in un'altra cazzarola , passateci dentro la Salsa col setaccio , legatela ben bollente con un liason di due rossi d' uova stemperata col sangue de' Piccioni , e servitela che non sia troppo denza , nè troppo liquida .

*Piccioni alla Martine .*

*Orduvre* = Abbiate tre Piccioni di una mezzana grossezza , fiambateli , spilluccateli , e sventrateli , trussateli colle zampe dentro il corpo , spaccateli in due parte per lungo , marinateli con olio , sale , pepe schiacciato , una foglia di alloro in pezzi , basilico , persa , timo , due spicchi di aglio , fusti di petroseuolo , cipolletta in fette ; dopo due ore levate l' erbe , spremetele un poco dall' olio ; ungete bene i Piccioni , spolverizzateli di mollica di pane grattata fina ; fateli cuoceré dolcemente sopra la gratella , aspergendoli di tempo in tempo colla sua marinata . Quando saranno cotti , serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera . Mettete in una cazzarola un poco di brodo colorito , un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , un' alicè trita e passata al setaccio , un pizzico di capperi , due scalogne , il tutto trito , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone .

*Piccioni alla Cipollette .*

*Antrè* = Prendete due o tre belli Piccioni , fiambateli , spilluccateli , riempiteli con un Ragù d' animelle crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie ; metteteli in una cazzarola con fette di  
lar-

lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , tre garofani , poco sale , pepe schiacciato , mezzo bicchiere di brodo , altrettanto vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti scolateli , poneteli sopra il piatto , guarniteli di cipollette bianche cotte con buon brodo e un pezzo di prosciutto , come dirò all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. 1.* , e serviteli con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , o all'Italiana rossa ; che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Piccioni in Granadine .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e dissossate del tutto tre , o quattro belli Piccioni non molto grossi , riempiteli d' un Ragù crudo d' animele , prugnoli , tartufi , fegatini , code di gamberi ecc , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* cuciteli in guisa che restino rotondi come un Melo ; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; indi asciugateli , piccategli di minuto lardo tutta la parte di sopra ; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella imbianchita se l' avete , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , una cipolletta con due garofani , poco sale , quattro acini di pepe sano , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , passate al setaccio il fondo della cot-

cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa color d'oro; scolate i Piccioni, scuciteli, glassategli tutto il di sopra piccato, e serviteli con sotto una Salsa d'Acetosella, o altra Erba, o un Culi colorito. Tutte queste Salse, le troverete nel *Tom. 1. Cap. 1.*

*Piccioni alla Provenzale.*

*Antrè* = Abbiate due, o tre Piccioni fiambati spilluccati, sventrati, e trussati colle zampe ripiegate sopra le coscie, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, metteteli in una cazzarola con tartufi in fette, olio, qualche fungo, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale; passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo bianco, un poco di sugo. Fate cuocere, e consumare a poca Salsa. Quando saranno cotti, digrassate, levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, due scalogne trite fine, un poco di noce moscata, e pepe schiacciato; fate stringere senza bollire, e servite con un buon sugo di limone.

*Piccioni al Culi di Pomodoro.*

*Antrè* = Sventrate, trussate colle zampe dentro il corpo, e spilluccate bene due, o tre Piccioni, riempiteli del loro fegato trito, e condito come il solito, ungete una cazzarola di burro, metteteci qualche fettina di prosciutto, aggiustateci sopra i Piccioni col petto al di sotto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, copriteli con un foglio

glio di carta ; fateli sudare dolcemente con fuoco sotto e sopra senza prendere colore , indi bagnateli con Culi di pomodoro , come è descritto nel *Tom. I. pag. 92.* fateli finire di cuocere , e consumare la Salsa al suo punto , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela sopra i Piccioni .

*Piccioni alli Pomodoro .*

*Antrè* = Quando avrete fiambato , spilluccato , e sventrato due o trè piccioni , trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie , riempiteli come i precedenti ; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta con due garofani , due scalogne , trè fette di carota , poco brodo , poco sale , pepe sano ; coprite con un foglio di carta . Fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , scolateli , guarniteli di Pomodoro ripieni , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , e serviteli con sopra una Salsa alla Spagnuola , o un Culi di prosciutto , o Culi naturale . Queste Salse le potete vedere nel *Tom. I. Cap. I.*

*Piccioni alle Olive .*

*Antrè* = Servite sopra due o trè Piccioni cotti come i precedenti , ovvero involtati in una Papiagliotta . Vedetela nel *Tom. II. pag. 185.* , un buon Ragù d' olive , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Piccioni alla Printaniere .*

*Antrè* = Fiambate , spillucate , e levate l' osso del petto a due o tre Piccioni , riempiteli di un Ragù di animelle crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli , trussateli colle zampe sopra le coscie , metteteli in una cazzarola , con

un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale : passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo buono ; fate bollire dolcemente . Quando saranno cotti , digrassate , mettete i Piccioni in un' altra cazzarola , passateci dentro la Salsa col setaccio , legatela ben bollente con un liason di trè rossi d' uova , e un verde d' erba di fromento . Vedete Pollastri al Blè-verd pag. 64. , e servitela sopra i Piccioni .

*Piccioni alla Tartara .*

*Orduvre* = Prendete trè Piccioni , fiambateli , spilluccateli , sventrateli , e trussateli colle coscie dentro il corpo , spaccateli in mezzo per lungo , batteteli alquanto per appianarli , marinateli con olio , o butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , fusti di petroseuolo , fette di cipolla , due spicchi d' aglio , una foglia di alloro in pezzi , un poco di basilico , il sugo di mezzo limone ; dopo due ora di marinata , fateli cuocere sulla gratella , aspergendoli coll' olio della marinata , e serviteli di bel colore , con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa alla Scalogna , o Sivette , che troverete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete li potete spolverizzare di mollica di pane grattato fino ; e cuocere nello stesso modo .

*Piccioni alli Prugnoli .*

*Antrè* = Dopo che averete fiammato , e spilluccato due o trè belli Piccioni , dissossateli del tutto alla riserva delle coscie , e riempiteli con un Salpiccone crudo di animelle , e prugnoli , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli , e trus-

trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; indi asciugateli , piccàteli il petto di minuto lardo , facendogli una picciola Rosa , metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , trè garofani , pepe sano , poco brodo , poco sale : copriteli con fette di lardo , e un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , scucite i Piccioni , glassategli tutta la parte piccata , e serviteli con sotto una Salsa al Ragù di prugnoli , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Piccioni all' Anguleme .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e dissossate due o trè Piccioni alla riserva delle ale e zampe , riempiteli di un Salpiccone crudo d' animelle , fegatini , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli , dategli la loro forma primiera , trussateli colle zampe ripiegate nei lati delle coscie , metteteli in una cazzarola , con qualche fetta di lardo , e vitella sotto e sopra , un mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo , poco sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , passate  
al

al setaccio il fondo della cottura, digrassate-  
lo aggiungeteci un poco di brodo colorito, fa-  
telo consumare al punto di una glassa color  
d'oro; glassateci il di sopra dei Piccioni dopo  
di averli ben asciugati, e scuciti, e serviteli  
con sotto una Salsa alla Pulette, o un Culi co-  
lorito. Vedete all'Articolo delle Salse, e dei Culi  
*Tom. I. Cap. I.*

*Piccioni alla Rena.*

*Antrè* = Fate cuocere due o tre Piccioni esat-  
tamente come quelli alli Prugnoli, *pag. 94.*;  
ma senza prugnoli, piccati e glassati nella stessa  
guisa, e serviteli con sotto una Salsa alla Re-  
na, che troverete nel *Tom. I. pag. 99.*

*Piccioni all' Intendente.*

*Antrè* = Abbiate due belli Piccioni mezzani,  
spennati all' acqua calda, sventrati e trussati  
colle zampe dentro il corpo, fateli cuocere  
con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo  
di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due  
fette di limone senza scorza, poco sale, due  
garofani, quattro acini di pepe, poco brodo.  
Piccate di minuto lardo due belle animelle di  
mongana, fatele cuocere e glassare come un  
Fricandò. Quando sarà il tutto cotto, e tempo  
di servire: aggiustate i Piccioni sopra il piatto,  
tramezzateli colle due animelle ben glassate co-  
lor d'oro. Abbiate un Ragù all' Intendente,  
che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* servitelo so-  
pra i Piccioni con un buon sugo di limone senza  
toccare le animelle.

*Piccioni in Bigné.*

*Orduvre* = Fiambate, spilluccate, sventrate,  
e trussate tre Piccioni colle coscie dentro il  
cor-

corpo, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, tagliateli in mezzo per lungo, marinateli col sugo di due limoni, poco sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, un poco di basilico, fusti di petroseuolo, fette di cipolletta, unò spicchio d'aglio in filetti, trè garofani. Dopo due ora asciugateli, intingeteli nel bianco d'uovo sbattuto, infarinateli, friggeteli nello strutto di un bel color d'oro, e serviteli con petroseuolo fritto intorno.

*Ficcioni alla Savojarda.*

*Antré* = Prendete tre Piccioni mezzani, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo, riempiteli col loro fegato trito, e condito con midollo di manzo ben pulito, petroseuolo, scalogna, cipolletta, due alice, qualche foglia di dragoncello, una punta d'aglio, il tutto trito fino, niente sale, pepe schiacciato, uno, o due rossi d'uova crudi; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papiagliotta. Vedetela pag. 10., e serviteli ben bianchi, con sotto una Salsa fatta come siegue. Ponete in una cazzarola un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culi, due fette di limone senza scorza, sei rocambòle schiacciate, poco sale, pepe schiacciato; fate bollire e consumare al punto di una Salsa, passatela al setaccio, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, petroseuolo trito imbianchito, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

*Piccioni all' Italiana .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , sventrate , e trussate trè Piccioni , metteteli in una cazzarola con fetta di lardo sotto e sopra , una fetta di limone senza scorza sul petto , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di prosciutto , due scalogne , poco sale , poco brodo , pepe sano , due garofani , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra , Quando saranno cotti scolateli , e serviteli ben bianchi con sopra una Salsa all' Italiana , fatta in questa maniera . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , e qualche dadino di prosciutto , prugnoli , e scalogne triti fini , uno spicchio d' aglio piccato d' un garofano , un mazzetto d' erbe diverse , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con Culi , e un poco di brodo colorito , fate consumare la Salsa al suo punto , digrassatela , passatela col passabrodo , e servitela con sugo di limone .

*Piccioni alli Cavoli fiori .*

*Antrè* = Piccate di minuto lardo tre Piccioni ripieni di un Ragù , o d' un Salpiccone , ovvero d' una farsa di Chenef . Vedete tutto nel *Tom. IV. Cap. I.* , fateli cuocere , e glassare come Fricandò . Serviteli guarniti di cavoli fiori cotti in un Bianco con sopra una Salsa fatta in questa maniera . Mettete in una cazzarola un poco di Culi , un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , un poco di brodo colorito , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela con un buon sugo di limone sopra i cavoli fiori senza

toccare i Piccioni. I cavoli fiori li potete vedere all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. 1.* Potete guarnirli nello stesso modo con lattughe ripiene, carciofoletti, cedrioletti ripieni, pomodoro ripieni, cassetine di rape, carote intagliate ec., con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o un buon Culi.

*Piccioni in Crepina.*

*Antrè* = Abbiate sei piccioli Piccioni, spiumateli a l'acqua calda, sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo, riempiteli con un Salpiccone crudo d'animelle, tartufi ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano, poco brodo, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti fateli raffreddare, asciugateli, avvolgeteli di una farsa fina delicata di Gratio cruda, che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*, e di un pezzo di rete di majale fresca, intingeteli nell'uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere colore ad un forno temperato, e serviteli con sotto una Salsa chiara, con un buon sugo di limone. Vedetela nel *Tom. I. pag. 79.*

*Piccioni alla Sivette.*

*Antrè* = Fate cuocere due o tre Piccioni bene aggiustati colle zampe dentro il corpo, con fette di lardo sotto e sopra, qualche dadino di vitella se l'avete, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, tre garofani, mezzo bicchiere

di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo . Quando saranno cotti passate la Salsa per il setaccio , digrassatela , aggiungeteci un poco di sugo , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina ; fate stringere , bollire , e depurare sopra il fuoco schiumandola spesso ; ripassatela al setaccio , metteteci un poco di sivette trita , fate fare ancora un bollo , e servite sopra i Piccioni con un buon sugo di limone .

*Piccioni alla Mariniera .*

*Antré* = Trussate due o tre Piccioni , ben fiambati , spilluccati , e sventrati , colle coscie dentro il corpo , appianateli un poco , lardateli per traverso di lardelli di prosciutto conditi , metteteli in una cazzarola con un poco d'olio , un mazzetto d'erbe diverse con due spicchi d'aglio , mezza foglia di alloro , basilico , persa , timo , due scalogne ; passate un poco sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , bollente , poco sale , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti serviteli con sopra una Salsa fatta come siegue . Maneggiate un pezzo di butirro con un poco di farina , mettetelo in una cazzarola , con un pizzico di capperi , e due scalogne trite , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , stemperate con un poco di Culi , il fondo dei Piccioni ben digrassato , e passato al setaccio ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone sopra i Piccioni .

*Piccioni alla Ferigord .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e levate l'osso del petto a due o tre Piccioni , sventrateli di sopra , riempiteli di un Ragù d'animelle crudo , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cuciteli , trusateli colle zampe sopra le coscie , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; indi asciugateli , piccategli tutto il petto di filetti di tartufi imbianchiti prima di tagliarli all'acqua bollente , o brodo , mettèteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due cucchiaj d'olio caldo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo , poco sale , tre garofani , pepe sano ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolateli , scuciteli , e serviteli alquanto glassati col fondo della cottura digrasato , passato al setaccio , e consumato al suo punto con sotto un Ragù di tartufi . Se non li glassate , potete porre il fondo della cottura de' Piccioni nel Ragù . Vedete il Ragù nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Piccioni in Anitrelle .*

*Antrè* = Prendete tre belli Piccioni non tanti grossi , fiambateli , spilluccateli , e dissossateli del tutto , riempiteli di un Ragù crudo d'animelle , tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cuciteli , infilategli le due zampe spilluccate , e spuntate le dita nel buco dell'ano ; fateli rinvenire come sopra , metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra ,  
una

una fetta di prosciutto , due fette di limone senza scorza , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , tre garofani , poco sale , pepe sano mezzo bicchiere di vino consumato per metà , o di Sciampagna ; un poco di brodo ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti scolateli dalla bresa ; scuciteli ; fategli due tagli sul petto vicino le ale , incastrateci una bella cresta per parte cotta in un bianco , e infilategli nel mezzo una testa fatta con un garretto di Tocchino , o Pollanca . Vedete coscie di Tocchino in *Anitrellé Tom. II. pag. 168.* , e servitele con sotto una Salsa chiara all' Aspicio , o un Culi colorito . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* I Pollastri si possono apprestare nello stesso modo .

*Piccioni alla Flamande .*

*Antré* = Fate cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta , due o tre Piccioni ben trussati , e ripieni del loro fegato trito , e condito come il solito . Quando saranno cotti e bianchi ; scartateli ; scolateli dal grasso ; e serviteli colla seguente Salsa . Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina ; due fette di limone senza scorza ; un poco di brodo bianco buono ; poco sale ; pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco ; levate il limone , aggiungeteci ancora il sugo di mezzo limone , e servite sopra i Piccioni . La Papigliotta vedetela nel *Tom. II. pag. 185.*

*Piccioni in Papigliotta a diverse Salse,  
e Ragù .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due o tre Piccioni , spennati a secco , riempiteli col loro fegato trito , e condito con petrosemolo , cipolletta , funghi , o prugnoli , tartufi , una punta d' aglio , il tutto trito fino , un poco di basilico in polvere , lardo rapato , butirro , uno , o due rossi d' uova crudi , sugo di limone , avendo attenzione di mescolare ogni cosa insieme , cuciteli , trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie ; fateli cuocere allo spiedo , o al forno involti in una Papigliotta come è descritta nel *Tom. II. pag. 185.* Allorchè saranno cotti li potete servire con quel Ragù , che più credete a proposito ; come alle Rape , Carciofi , Tartufi , Cedrioletti , Olive , Fusti , e Radiche di qualunque specie , Gobbi , Cipollette , Piselli , Massadoeno , Melè , Spugnoli , Prugnoli , Uovette composte , Creste , Gamberi , Granelletti ec. , Alla Salsa alla Spagnuola , all'Italiana chiara , alla Nonette , al Sultano , alla Niscion , al Blù-celeste , alla Crema , alla Pulette , alla Scalogna , Ascè , alli Capperi , alla Flamande , al Fumè , alla Polacca , al Dragoncello , al Petrosemolo , al Cerfoglio , all'Aspic ec. Ad ogni Culi colorito , ad ogni Essenza ec. Ad ogni Guarнизione , e Mazzetto con sopra una Salsa alla Spagnuola , o Culi . Vedete i Ragù nel *Tom. IV. Cap. 1.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. 1.*

*Piccioni alla Bresa a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè* = Aggiustate due o tre Piccioni come i precedenti , e se volete potete dissossarli del tutto , o alla riserva delle coscie e ale , ovvero

leva-

levategli il solo osso del petto , lasciateli intieri ; riempiteli di un Salpiccone , o Ragù crudo , o cotto , come vi pare , ma sarà meglio crudo ; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , Poete se l' avete , che potete vedere nel *Tom. I. pag. 18.* , oppure con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco sale , pepe sano , trè garofani , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolati , e scuciti , li potete servire con tutte quelle Salse , Ragù , Guarnizioni , e Culi colorito , come è stato descritto qui sopra .

*Delle Creste di Pollastri .*

Le Creste di Pollastri sono le sole e uniche , che vengano impiegate nei Ragù , Guarnizioni , Piatti d' Antremè ec. , mentre tutte le altre creste di Polli sono dure , secche , e di poco buon sapore . Bisogna sceglierle polpute , grosse , grandi , fresche , e di un colore più presto pallido , che rosso .

*Creste in Fricassè .*

*Antremè* = Prendete quella quantità di Creste , che credete a proposito , mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con acqua fresca , allorchè principia a divenire calda a segno da non poterci tenere la mano , e che stropicciando le Creste venga via quella sottile pellicola , che le ricopre , scolatele , ponetele sopra un panno pulito , e a mano , a mano che le nettate col suddetto panno , passatele all' acqua fresca : fatele sgorgare vicino al fuoco , cambiandogli  
l'ac-

L'acqua più volte ; poscia spuntatele un pochino dalla parte del grosso , badando bene di non tagliargli le punte , come alcuni sono costumati di fare , essendo questa la maggior bellezza della Cresta . Fatele imbianchire poscia all' acqua bollente , scolatele , mettetele in una picciola marmitta con brodo buono , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , due fette di limone senza scorza , poco sale , pepe sano , trè garofani , un mazzetto d' erbe diverse ; fatele cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele , ponetele in una Salsa all' Italiana bianca , fate bollire un momento ; legatele con una liason di due o trè rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo freddo , e servitele con sugo di limone , e crostini fritti intorno . Se non avete Italiana bianca . Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche prugnolo se sarà la stagione con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono ; fate bollire a picciolo fuoco , e consumare a poca Salsa , digrassatela , passatela al setaccio , metteteci dentro le Creste , legatele colla liason , e servitela come sopra .

*Creste in Ragù .*

*Antremè* = Vedete il modo di apprestarle nel Tom. IV. Cap. 1.

*Creste in Pagode .*

*Antremè* = Se volete pulire le Creste in una maniera più breve , mettetele in un panno , serratelo , immergetelo due o tre volte nell' acqua bollente , stropicciatele dentro lo stesso pan-

panno , che in un momento saranno pulite ; finitele poscia di nettare una per volta , passatele all' acqua fresca , e fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , cambiandogliela più volte acciò restino bianche . Per farle in Pagode , prendete dodici belle Creste prima imbianchite all' acqua bollente , e poi cotte con fette di lardo sotto e sopra , due fette di limone senza scorza , una fetta di prosciutto ; un mazzetto d' erbe diverse , un pezzetto di butirro , poco sale , pepe sano , quattro garofani , brodo buono . Tagliate dodici crostini triangolari sottili e puntuti da una parte , e larghi dalle altre due , fateli friggere , infilateli dentro le Creste ; stendete un poco di farsa di Gratino cruda nel fondo del piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra le Creste diritte con simetria , copritele con fette di lardo cotte , e un foglio di carta , fate attaccare il Gratino ad un forno temperato , levate poscia le fette di lardo , scolate il grasso , e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65. La Farsa di Gratino Tom. IV. Cap. I.*

*Creste Ripiene .*

*Antremè* = Fate cuocere più della metà in un bianco, come quelle in Fricassè, dieci belle Creste , poscia solatele , apritele col coltello dalla parte del grosso , lasciategli le punte intiere , riempitele con una farsa di Chenef delicata , cucitele , fatele finire di cuocere con brodo buono , due fettine di prosciutto , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco sale , pepe sano , trè garofani , un mazzetto d' erbe diverse ,

se , qualche fettina di lardo , una fettina di limone senza scorza , coperte con un foglio di carta , e fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele , scucitele , e servitele con sopra un Culi di pomodoro , o una Salsa alla Spagnuola , o Chiara ; potete anche riempirle con una farsa fatta di fegatini di pollo passati al setaccio , o triti , lardo rapato , o midollo di manzo ; tartufi , prugnoli , petroselinolo , scalogna , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito fino ; sale ; pepe schiacciato , noce moscata ; e un rosso d' uovo crudo . Vedete le Salse nel *Tom. I. Cap. I.* La Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Creste alla Favorita :*

*Antremé* = Quando le Creste saranno cotte in un bianco , riempitele con una farsa di Gratino cotta , tenetele ben larghe da piedi acciò restino diritte sul piatto : Stendete mezzo dito della stessa farsa sopra il piatto che dovete servirvi , aggiustateci le creste diritte , e con simetria , copritele con fette di lardo cotte ; Fate attaccare e gratinare ad un forno temperato ; indi levate il lardo , scolate il grasso , tramezzate le Creste di pollastro con altrettante Creste di mollica di pane fritte nel butirro , e servite con sopra un poco di Salsa all' Italiana chiara , che troverete nel *Tom. I. pag. 66.* , o Culi . La farsa di Gratino cotta , vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Creste Glassate al Parmigiano :*

*Antremé* = Abbiate delle Creste ben pulite , e bianche , e una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente , mettete a cuocere le une ,  
e le

e le altre con buon brodo , e un poco di sale ; avendo attenzione che le Creste richieggono più cottura . Scrostate come per la zuppa un picciolo pane , levatene tutta la crosta di sopra , fatela friggere nel butirro , o diseccare all' aria del fuoco . Ponete nel fondo del piatto che dovete servire un poco di Salsa fatta con parmigiano grattato , un poco di Culi , tre rossi d' uova crudi , poco sale , e pepe schiacciato ; aggiustate il pane sopra il piatto , copritelo tutto colle Creste e cipollette cotte , aspergete col resto della Salsa , e sopra un poco di butirro squagliato , spolverizzato con parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane , fate gocciolare ancora un poco di butirro squagliato , e prendere un colore glassato ad un forno temperato , osservando che non resti punto di Salsa nel fondo del piatto , e se restasse fatela consumare sopra un picciolo fuoco , e formare un leggiero Gratino , scolatene poscia il butirro , e servite con sopra un poco di Culi non molto legato , o sugo chiaro .

*Creste al Verde-prè .*

*Antremè* = Fate cuocere delle Creste in un bianco come per Fricassè . Mettete in una cazzarola qualche dadino di vitella , di prosciutto , di carota , un garofano , una scalogna , uno spicchio d' aglio , quattro prugnoli se sarà la stagione , un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico , un pezzetto di butirro ; fate sudare circa mezz' ora sopra un fuoco moderato ; aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna ; o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo ; condite con poco sale ,  
pe-

pepe schiacciato , fate bollire un' ora dolcemente , digrassate , passate al setaccio , metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina ; fate stringere sopra il fuoco , aggiungeteci un buon pizzico di petrosemolo trito imbianchito , e ben spremuto , e servite con un buon sugo di limone sopra le Creste ben scolate , ed asciugate .

*Creste alla Corona .*

*Antremè* = Abbiate tante belle Creste cotte in un bianco , e tante altre fette di mollica di pane fritte nel butirro ; fate una Salsa come la precedente con parmigiano grattato , Culi , rossi d' uova crudi , sale , pepe schiacciato ; stendete mezzo dito di farsa di Gratino cotta , nel fondo del piatto che dovete servire ; scolate le Creste , ungete quelle di pane fritte nella Salsa , formate una corona sopra il piatto tramezzando una cresta di pane e una di pollastro . Guarnite poscia tutto all' intorno di cipollette bianche assai picciole , di olive dissossate , di carote intagliate , il tutto cotto a parte con brodo , aspergete il tutto col resto della Salsa , e spolverizzate con parmigiano grattato , e mollica di pane . Fate glassare e gratinare leggermente ad un forno temperato , e servite ben scolato , il butirro , con una cima di cavolo fiore nel mezzo cotta in un bianco , e sopra una buona Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Creste alla Roberta .*

*Antremè* = Tagliate in filetti o dadini due cipolle , e qualche fungo , o prugnolo fresco , passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo

pezzo di butirro, fate cuocere dolcemente e prendere un colore d'oro, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate metà sugo, e metà brodo bianco buono, condite con sale, pepe schiacciato, lasciate bollire, e consumare a poca Salsa. Quando sarà giunta al suo punto, metteteci dentro delle Creste cotte in un bianco, e servitele con un pochino di mostarda, un gran sugo di limone, o un filetto d'aceto, e guarnitele intorno di crostini di pane tagliati a guisa di Creste, e fritti nel butirro di bel colore.

*Creste in diverse maniere.*

*Antremè* = Allorchè le Creste saranno cotte in un bianco come si è detto di sopra, ripiene o non ripiene, le potete servire bene asciugate dal grasso, con quella Salsa che più sarà di vostro genio. Vi possono egualmente servire a guarnire dei Ragù, Granade, Surtù, Aspic ec.

*Dei Fegatini grassi di Pollo.*

I Fegatini grassi di pollo sono di un gran uso nella cucina, poichè servono a diverse Far-se, Pasticcietti, Guarnizione dei Ragù, Pasticci caldi, Antremè ec.; come anche assoluti a diverse Salse. Per conservarli qualche giorno si cuoprono di strutto, ciò impedisce che divenghino neri. Si debbono sciegliere freschi, grassi, biondi, e lattuginosi; i migliori sono quelli di Pollanca, di Cappone, di Piccione, e di Pollastro grasso. I fegati d'oca sono assai stimati, come anche quelli di Gallinaccio ingrassato l'una e l'altro con orzo, noci, e latte. Per rendere i Fegatini più delicati teneteli un' ora o due nel latte subito levati dal corpo del Pollo.

*Fegatini grassi alla Contessa :*

*Antremé* = Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro due tartufi mondati e tagliati in fette, ovvero qualche prugnolo fresco, aggiungeteci petrosemololo e scalogna trita, una punta d'aglio. Tagliate in fettine fine dei fegatini di pollo ben puliti dal fiele, aggiustateli sopra un piatto di argento o di rame, con qualche fettina di prosciutto, e l'erbe fine suddette sotto e sopra. condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata; poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro, rivoltate i fegatini, fateli cuocere in fretta, indi scolateli, poneteli in una picciola cazzarola; mettete un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culi quanto basti, digrassate, versate nella cazzarola dei fegatini, fate scaldare senza bollire, e servite ben digrassato con un buon sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

*Fegatini grassi all' Erbe fine.*

*Antremé* = Passate sul fuoco in una cazzarola con olio, tartufi, prugnoli, petrosemololo, scalogne, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, un poco di basilico in polvere; dopo un momento fate raffreddare. Levate il fiele a dei fegatini grassi, spaccateli in mezzo, aggiustateli sopra un piatto di rame o di argento coll' erbe fine sotto e sopra, condite con sale, pepe schiacciato. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno di un colore biondo, sarà segno che

sono cotti , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire , ponete un poco di vino bianco ; o di Sciampagna consumato due terzi nel piatto dell' erbe fine , un poco di Culi : fate bollire un momento , digrassate , e servite sopra i fegatini con un buon sugo di limone , e crostini di pane fritti intorno .

*Fegatini grassi in Casettine di pane .*

*Antremè* = Abbiate tanti belli fegatini grassi , per quante casettine volete fare , levategli il fiele , fateli sgorgare nel latte , passateli poscia dolcemente in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , petroseuolo , e scalogna trita , una fettina di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata . Quando saranno cotti , abbiate delle casettine di pane come quelle per i Granelli al Residente *Tom. II. pag. 29.* aggiustateci dentro i fegatini , e serviteli con sugo di limone , e una Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* , o Culi .

*Fegatini grassi in Casettine di carta .*

*Antremè* Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , e lardo rapato , con prugnoli , tartufi , scalogna , cipolletta , petroseuolo , una punta d' aglio , il tutto trito , un poco di basilico in polvere ; passate sopra il fuoco , indi aggiungeteci dei fegatini ben puliti , e sgorgati nel latte , passate ancora sopra il fuoco , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata . Quando saranno cotti , abbiate altrettante casettine di carta rotonde fritte di bel colore , guarnitele al di dentro di farsa di Grattino cruda , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* ;

aggiustateci i fegatini coll'erbe fine scolate bene dal grasso , copriteli con un poco di detta farsa , spolverizzateli di mollica di pane grattata fina ; fateli cuocere ad un forno temperato senza prendere molto colore ; scolatene ancora il grasso , e serviteli con sopra una Salsa alla Poervrada . Vedetela nel *Tom. I. pag. 70.*

*Fegatini grassi in Atelette .*

*Antremè* = Tagliate in fettine sottili tre oncia di ventresca , fatela sudare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco finchè sarà cotta ; indi aggiungeteci dei fegatini tagliati in dadini non tanto piccioli , scalogna , cipolletta , petrosemollo , tartufi , prugnoli , una punta d'aglio , il tutto trito , poco sale , pepe schiacciato , seguitate a passare un momento sopra il fuoco ; quanto i fegatini imbianchiranno , levateli allora , poneteli sopra un piatto , mettete un pizzico di farina nella cazzarola de' fegatini , bagnate con Culi , o brodo bianco buono , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà ; fate bollire e consumare a poca Salsa , levate dal fuoco , uniteci i fegatini senza il sugo che averanno reso , due rossi d'uova crudi , mescolate bene , infilate i dadini tramezzati colle fettine di ventresca a spiedini di argento , o di legno , avvolgeteli bene colla Salsa , spolverizzateli di mollica di pane grattato fino , fateli friggere di bel colore , e serviteli senza Salsa . Se volete farli alla Gratella , dopo che avrete messi i dadini di fegatini nella Salsa , non ci ponete i rossi d'uova ; ma infilateli , e finiteli come

le Animelle di Capretto in Atelette . Vedetele nel Tom. II. pag. 40.

*Fegatini grassi alla Militare .*

*Antremè* = Levate bene il fiele a dei fegatini grassi , tagliateli in due parti , tagliate anche in fettine sottili trè oncie di ventresca cotta , passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , petrosemololo , e scalogna trita , o cipolletta novella ; aggiungeteci poscia i fegatini , e la ventresca con delle foglie di salvia , condite con poco sale , pepe schiacciato . Quando i fegatini diverranno bianchi levateli uniti alla ventresca e salvia , ed infilateli a spiedini di legno o di argento , tramezzati colla salvia , e la ventresca suddetta ; indi fate consumare il sugo che averanno reso , e fate dopo alquanto raffreddare il butirro coll' erbe fine , poneteci allora un uovo crudo sbattuto , mescolate insieme , ungeteci per tutto li spiedini , spolverizzateli di mollica di pane grattato , fateli friggere nello strutto ben caldo , e serviteli di bel colore con sotto un poco di Sugo chiaro con due scalogne trite , sale , pepe schiacciato , e sugo di limone , ovvero niente , con petrosemololo fritto intorno .

*Fegatini grassi all' Italiana .*

*Antremè* = Prendete sei fegatini di Tocchino , levategli bene il fiele , poneteli per due ore nel latte ; indi asciugateli , conditeli con sale , pepe schiacciato , noce moscata , finocchio in polvere , e lardo rapato squagliato , avvolgeteli di pezzi di rete di majale doppia , infilateli ad uno spiedino , legate questo ad uno grande : fateli cuocere arrosto ; quando saran-

no cotti , e di bel colore , spolverizzateli di mostacciolo di Napoli , osservate che non siano disseccati , e serviteli tramezzati di crostini di pane fritti . Se volete gli potete servire sotto una Salsa alla Poevrada , o al Porchetto , o all' Aspic . Vedetele nel *Tom. 1. Cap. 1.*

*Fegatini grassi in Canapè .*

*Antremè* = Abbiate una farsa di fegatini crudi detta al Gratino , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , stendetene un poco sopra a delli crostini di mollica di pane , o biscotto majorchino inzuppato del latte , poscia infarinateli , indorateli con uovo sbattuto , fateli friggere di bel colore , e serviteli senza Salsa .

*Fegatini grassi alla Perigord .*

*Antremè* = Allorchè avrete ben puliti i fegatini , lardateli per traverso di filetti di tartufi , e prosciutto ; aggiustateli in una cazzarola unta di butirro , e conditeli con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , copriteli con fette di lardo , e un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti scolateli dal grasso , e serviteli con crostini di pane fritti intorno , e una Salsa al Cull di Tartufi , che troverete nel *Tom. 1. pag. 10.*

*Fegatini grassi alla Bajonne .*

*Antremè* = Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro , stendeteci sopra tante fettine di prosciutto , e sopra ad ogni fettina poneteci un fegatino col bello al di sotto , condite con pepe schiacciato , niente sale , una cipolletta con due garofani , coprite con fettine di lardo , e un foglio di carta , fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti ,

levate i fegatini col prosciutto sopra, mettete un poco di Culi nella cazzarola, un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato; fate dare qualche bollo; digrassate, passate al setaccio; aggiustate i fegatini sopra il piatto che dovete servire con crostini di pane fritti sotto, e sopra il prosciutto, e versateci la Salsa, che sia poca, con un buon sugo di limone.

*Fegatini grassi in Crepina.*

*Antremè* = Fate una farsa di Gratio cruda, come troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*, mescolateci qualche tartufo, o prugnolo trito secondo la stagione; ponete un poco di questa farsa intorno ai fegatini ben nettati dal ficie, avvolgeteli di pezzi di rete di majale, o capretto, o agnello, intingeteli nel butirro squagliato mescolato con un rosso d'uova crudo, spolverizzateci di mollica di pane grattato fino, fateli cuocere ad un forno temperato di un bel colore, e serviteli ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa all' Aspic, che troverete nel *Tom. I. pag. 74.*

*Fegatini grassi al Parmigiano.*

*Antremè* = Abbiate una dozzina di cipollette cotte con brodo buono, e un pezzetto di prosciutto, e otto fegatini sgorgati prima nel latte, e cotti con fette di lardo sotto e sopra, due fette di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coperti con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti tirateli indietro; fate una Salsa con un poco di Culi, butirro squagliato, due rossi d'uova crudi, mettetene la metà sopra  
il

Il piatto, che dovete servire, con parmigiano grattato sopra; scolate le cipollette, e fegatini, aggiustate l'uno e l'altro sopra il piatto, tramezzate di crostini di pane fritti, coprite il tutto col resto della Salsa, spolverizzate di parmigiano grattato, mescolato con un poco di mollica di pane, aspergete con un poco di butirro squagliato; fate prendere un leggiero color d'oro ad un forno temperato, e servite scolate bene dal grasso, con sotto un poco di Sugo chiaro, e sugo di limone.

*Fegatini grassi all' Inglese.*

*Antremè* = Pulite bene i fegatini, conditeli con sale, pepe schiacciato, scalogna, petrose-molo, una punta d'aglio, il tutto trito, un poco di finocchio in polvere, avvolgeteli separatamente di pezzi di rete di majale doppia, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto, osservando che non si disseccino troppo. Poco prima della loro totale cottura, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d'oro, e serviteli con sugo di limone, tramezzati con crostini di pane fritti, e tagliati a guisa di creste. Se volete li potete servire con sotto un poco di Salsa Piccante, o chiara, o legata.

## CAPITOLO SECONDO.

Del Selvaggiume grosso , cioè Quadrupede .

*Osservazioni sopra detto Selvaggiume .*

**Q**uesto nome comprende il Cignale , la Cignalotta , il Cignaletto da latte , il Daino , il Cervo , la Cerva , il Cerviotto , il Caprio , il Capriolo , il picciolo Daino , la Lepre , il Coniglio , il Leprotto , il Conigliotto .

La Cignalotta viene alquanto più stimata , che il Cignale ; imperciocchè la sua carne è più delicata , nulladimeno si l'una , che l'altro sono buonissimi , specialmente allor quando dopo un gran moto e corso vengono uccisi alla caccia . Si pretende che siano anche migliori allorchè vanno in campagna , e che si nutriscono di fromento . Le carne del Cignale deve essere infrollita qualche giorno . Devesi scegliere di animale giovane , di un buon odore , mediocrementè grassa , e di un bel colore cremisi . Le parti più stimate del Cignale sono in primo luogo la testa col collo , che da' Francesi chiamasi *Hure* . Questa si appresta per un grosso , ed eccellente Rifreddo , come si potrà vedere all' Articolo de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.* , e si serve nel secondo servizio . Poscia vengono i Filetti , le Cotelette , il Cosciotto , il Quarto di dietro , quello d' avanti ec. Se ne può salare la carne a guisa di ventresca , ed è suscettibile di essere preparato in tutte quelle maniere come il Porco domestico , essendo esso lo stesso animale , ma selvatico . Il

Il Capriolo ha la carne assai più delicata del Caprio , ed è più stimato quello che vive sulle montagne , che quello che resta nelle pianure ove siavi laghi , fiumi , o acque morte . La sua carne deve avere le qualità di sopra descritte . Le parti migliori sono il Filetto , e Cosciotto .

Il Daino non ha la carne sì buona . Quella della femmina è delicata allorchè non ha che un' anno .

Il Cervosca e la Cerva debbono essere assai giovani per avere la carne tenera , e di buon sapore , ma non bisogna farne uso allorchè trovansi la Cerva in calore , e che il Cervo va in amore ; imperocchè allora la loro carne ha un' odore forte e disgustevole , come accade a tutti gli altri animali , quando si trovano in tale stato .

Il Cignaletto da latte , detto da' Francesi *Marcassin* è delicatissimo , e mangiasi ordinariamente arrosto , come dirò a suo luogo nel *Tom. VI.*

La Lepre quando è giovane e grassa , è di un sapore esquisito , onde viene molto impiegata nella buona cucina , per distinguere se è giovane o vecchia , prendetegli le orecchie , separatele l' una dall' altra . Se la pelle cede sarà segno che l' animale è giovane , ma se resta ferma , sarà segno che è vecchio .

Il Coniglio in Italia non è punto apprezzato , benchè in Francia sia servito sulle migliori mense per la delicatezza della sua carne ; è vero per altro , che i nostri Conigli non sono così buoni , come quelli che trovansi al di là delle Alpi .

Tut-

Tutto questo Selvaggiume alla riserva della Lepre, e del Coniglio, si prepara, e si appresta esattamente nella stessa guisa che il Cignale.

*Filetto di Cignale alle Cipollette.*

*Antrè* = Appropriate bene un filetto di Cignale, levandogli i nervi, piccatelo di minuto lardo; marinatelo come il Lombetto di majale Agro-dolce. Vedetelo nel *Tom. II. pag. 95.* Dopo due ore di marinada, fatelo cuocere arrosto infilato allo spiedo, bagnandolo spesso, che sia sugoso, e di un bel colore. Servitelo con sotto un Ragù di cipollette, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Filetto di Cignale alla Poevrada.*

*Antrè* = Lardate per lungo un filetto di Cignale bene aggiustato, di lardelli di lardo conditi con sale, pepe fino, spezie fine, una punta d'aglio, erbe aromatiche in polvere, sugo di limone. Involtatelo di rete di majale; fatelo cuocere arrosto infilato allo spiedo, bagnandolo spesso. Quando sarà quasi cotto, e sugoso, ungetelo con butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo; spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che troverete nel *Tom. I. pag. 70.*

*Filetto di Cignale in Agro-dolce.*

*Antrè* = Questo si appresta nella stessa guisa, che il Lombetto di majale Agro-dolce, colla sola differenza, che bisogna lardare il filetto del Cignale di lardelli di lardo come il precedente, e non fargli prendere colore. Per il re-

sto lo finirete come l'altro . Vedete il Lombetto di majale Agro-dolce nel *Tom. II. pag. 95.*

*Filetto di Cignale in Fricandò .*

*Orduvrè* = Piccate il di sopra di un filetto di Cignale di minuto lardo , e il di dentro di lardelli di prosciutto grasso ; ma prima pulitelo bene dalle pelli e nervi ; indi mettetelo in una cazzarola ovata , condito come una noce di montagna in Fricandò ; fatele cuocere nello stesso modo . Vedetela nel *Tom. I. pag. 103.* , aggiugnendoci soltanto mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , e servitelo ben glassato con sotto una Salsa di Spinaci , o di altr' Erba , ovvero una Salsa piccante . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Il Carrè di Cignale si appresta esattamente nello stesso modo , che il Filetto .

*Cotelette di Cignale Agro-dolce .*

*Antrè* = Tagliate propriamente delle cotelette di Cignale , conditele sopra un piatto con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; infarinatele e spazzatele dalla farina . Squagliate un pezzo di butirro in una cazzarola giusta per la quantità delle cotelette , ponetele dentro con una cipolletta con due garofani , copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra , rivoltandole di tempo in tempo , fategli prendere un bel color d' oro , bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatele consumare del tutto ; aggiungeteci un poco di brodo bianco ; fatele bollire dolcemente , che restino umide e glassate . Mettete del zucchero in un' altra cazzarola , fate la Salsa come quella  
del

del Lombetto di majale Agro-dolce , che troverete nel *Tom. II. pag. 95.* , e finitele esattamente nello stesso modo .

*Cotelette di Cignale alla Duchessa .*

*Antrè* = Appropriate bene delle cotelette di Cignale , piccatele di minuto lardo , mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , una cipolletta con due garofani , copritele con fette di lardo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagnà , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo bianco , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa . Scolate le Cotelette , glassategli tutto il di sopra piccato , e servitele con sotto un Ragù di Fagioli bianchi al rosso , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Cotelette di Cignale all' Italiana .*

*Antrè* = Lardate per traverso delle cotelette di Cignale bene appropriate di lardelli di lardo conditi con sale , pepe schiacciato , erbe fine , basilico in polvere , e sugo di limone , rifilateli al paro della carne . Fatele cuocere in Papigliotta come quelle di mongana . Vedetele nel *Tom. I. pag. 194.* , ma senza prugnoli , e tartufi triti . Quando saranno cotte scartatele , che siano sugose , e servitele guarnite di rape intagliate , fritte di bel colore , e cotte in un buon brodo , con sopra una Salsa all' Italiana rossa , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Cotelette di Cignale in Aricò.*

*Antrè* = Questo si fa esattamente come quello di Castrato , colla sola differenza , che lo bagnarrete con due bicchieri di vino bianco bollente , brodo , e sugo di manzo , o vitella , e lo finirete , e servirete nella stessa guisa . Vedete Cotelette di Castrato in Aricò *Tom. I. pag. 139.* Potete fare l' Aricò col petto di Cignale .

*Quarto di Cignale al Porchetto.*

*Antrè* = Prendete un bel quarto di Cignale , appropriatelo bene , piccategli tutta la coscia , ed il filetto di minuto lardo , marinatelo per ott' ore con sale , pepe schiacciato , cipolla in fette , aglio , alloro , fusti di petrose-molo , scalogne , tutta sorta d' erbe aromatiche , ginepro , coriandoli , aceto , e vino rosso . Poesia infilatelò allo spiedo , fatelo cuocere arrosto , bagnatelo spesso , e servitelo di bel colore , che sia sugoso , con sotto una buona Salsa al Porchetto , che troverete nel *Tom. I. pag. 7c.*

*Quarto di Cignale alla Singarà .*

*Antrè* = Aggiustate bene un quarto di Cignale , che sia frollo e tenero ; lardatelo tutto di lardelli di lardo e prosciutto conditi con poco sale , pepe schiacciato , erbe fine , e d'odore , e sugo di limone , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo ; marinatelo come il precedente , fatelo cuocere arrosto nello stesso modo , e servitelo con sotto una Salsa al Culi di Prosciutto , che troverete nel *Tom. I. pag. 7.*

*Cignale ad uso di Ventsesca.*

*Antrè* = Tagliate dei pezzi di Cignale di quella grossezza che credete a proposito per formar-

marvi un' *Antrè*. Per ogni dieci libbre di carne, mettete una libbra di sale comune. Strofinateci per tutto la carne e l'ossa, e a mano, a mano poneteli in un vaso di terrà ben stretti con qualche foglia di alloro tramezzo. Turate bene il vaso, e mettetelo in un luogo asciutto, e fresco. Questa carne è buona a mangiarsi dopo cinque o sei giorni; se volete conservarla più lungamente aumentate un poco più di sale, mentre potete dissalarla nel caso che lo richiedesse con un poco d'acqua tiepida. La farete cuocere con acqua, mezza bottiglia di vino bianco bollente, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con tre garofani; una carota, una testa di sellero, una panè, mezza foglia di alloro, niente sale. Allorchè sarà cotta, la potete servire con quella Purè, che sarà più di vostro genio.

*Budini di Cignale.*

*Orduvre* = Questi si apprestano esattamente come i budini neri delicati, colla differenza, che quando bagnate la cipolla, in luogo del fiore di latte metteteci un bicchiere di vino rosso di Spagna consumato per metà, e finiteli, e serviteli nella stessa maniera. Vedete Budini neri delicati nel *Tom. II. pag. 73.*

*Salami di Cignale.*

*Orduvre* = Questi Salami si apprestano nello stesso modo, che quelli di Majale; aggiungendoci soltanto il lardo fresco di Majale, e si finiscono, e si servono come gli altri. Vedeteli nel *Tom. II. pag. 82.*

*Cignaletto da latte.*

*Arrosto* = Di questo ne parlerò all' Articolo degli Arrosti *Tom. VI. Cap. I.*

Vi sarebbe ancora molto da dire sopra il Cignale , che la ristrettezza di quest' opera non permette .

*Filetti di Lepre alla Poevrada .*

*Antrè* = Prendete quattro filetti di Lepre , levategli tutte le pelli , e nervi , piccateli di minuto lardo , marinateli con olio , sale , pepe schiacciato , mezza cipolla in fette , una foglia di alloro in pezzi , due spicchi d' aglio , fusti di petroseuolo , due scalogne in fette , un poco di basilico ; dopo due ore di marinada , infilatelì ad uno spiedino a guisa di serpetta ; legate questo ad uno grande ; fateli cuocere arrosto di bel colore . Quando saranno cotti , e sugosi , serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada , che troverete nel *Tom. 1. pag. 70.*

*Filetti di Lepre alla Roberta .*

*Antrè* = Dopo che averete ben puliti , piccati , e marinati quattro filetti di Lepre come i precedenti . Abbiate quattro cassetine di carta della lunghezza , e larghezza dei filetti , friggetele nello strutto ; metteteci nel fondo qualche fettina di lardo , e prosciutto , aggiustateci sopra i filetti col lardo al di sopra , e parte della marinada al di sotto , copriteli nello stesso modo ; fateli cuocere ad un forno temperato . Quando saranno cotti e ben sugosi , levateli dalle cassetine , e scolateli dal grasso , glassategli tutta la parte piccata con una bella glassa di vitella , e serviteli con sotto una Salsa Roberta , che troverete nel *Tom. 1. pag. 85.*

*Filetti di Lepre in Emensè .*

*Antrè* = Abbiate quattro filetti di Lepre nettati come i precedenti , lardateli per lungo  
di

di lardelli di lardo e prosciutto , conditi con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolò , scalogna , una punta d' aglio , il tutto trito , basilico in polvere , e sugo di limone ; marinateli come i precedenti ; fateli cuocere arrosto , che siano sugosi , poscia tagliateli per traverso in fettine assai fine senza scomporre il filetto , e serviteli con una Salsa al Sivè fatta in questa maniera . Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche pezzo di Lepre, o le dissossature dei filetti tagliate in piccioli pezzi , con un poco di lardo rapato , una fetta di prosciutto , mezza cipolla in fette , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , un poco di basilico ; quando sarà passato , metteteci un buon pizzico di farina , bagnate con mezza bottiglia di vino rosso consumato per metà , altrettanto brodo , due cucchiaj d' aceto , qualche zesta di arancio , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire finchè il Lepre sarà cotto , e la Salsa consumata al suo punto , digrassate , passate al setaccio , e servite sopra i filetti . Se avete il Rosso legateci la Salsa in luogo della farina . Vedete Sivè di Lepre all' Articolo delle Terzine .

*Filetti di Lepre in Escaloppe alli Tartufi .*

*Antrè* ≡ Tagliate per traverso in fettine assai sottili quattro filetti di Lepre , dopo che li avrete ben puliti dalle pelli e nervi , battetele ben fine . Passate un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , e lardo rapato , petrosemolò , scalogna , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , basilico in polvere , qualche fetta di tartufo ; indi

po-

ponete la metà di queste erbe fine sopra un piatto di rame , o di argento , aggiustateci sopra l' Escaloppe , conditele con sale , pepe schiacciato , noce moscata , e qualche fettina di prosciutto , versateci sopra il resto dell' erbe fine . Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro ; quando saranno cotte da una parte voltatele dall' altra , avendo attenzione che presto si cuociono ; subito cotte scolatele , aggiustatele sopra il piatto , con sopra le fette di tartufo , e di prosciutto . Sbruffate un poco di vino di Sciampagna , o altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto l' Escaloppe , fatelo consumare , bagnate con un poco di Culi ; fate bollire un momento , digrassate , e servite con sugo di limone sopra l' Escaloppe . guarnite intorno di crostini di mollica di pane fritti nel butirro , o nello strutto di bel colore .

*Filetti di Lepre in Escaloppe all' Erbe fine .*

*Orduvre* = Quando avrete accomodate l' Escaloppe sopra il piatto , come le precedenti , conditele con sale , pepe schiacciato , noce moscata , avendo la precozione di aggiungere all' erbe fine , prugnoli , tartufi , qualche foglia di dragoncello , e di basilico , il tutto trito , e in luogo bel butirro , e lardo rapato , mettete un poco d' olio . Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro , finitele , e servitele come sopra .

*Filetti di Lepre in Escaloppe  
al Culi di Cipolle .*

*Orduvre* = Battete ben sottile l' Escaloppe , aggiustatele sopra un piatto unto di butirro , conditele con sale , pepe schiacciato , e noce mosca-

scata . Poco prima di servire fatele cuocere come le precedenti , aggiustatele poscia sopra il piatto , che dovete servire ; mettete in quello dove hanno cotto un poco di Culi di cipolla , quanto vi bisogna per la Salsa ; fategli fare qualche bollo , digrassate , guarnite l' Escaloppe di crostini di mollica di pane fritti di bel colore , tagliati a guisa di creste , e serviteci sopra la Salsa , con un filetto d' aceto .

In questa maniera potete fare tutte sorta di Escaloppe , cioè alla Purè di Fagioli , di Carote , di Rape , di Lenticchie ; a qualunque Culi di Beccaccia , di Prosciutto , di Tartufi , di Prugnoli , di Pomodoro , di Gamberi ec. o con Erbe fine o senza ; aggiungendoci soltanto un poco di vino bianco , qualora la Salsa non sia d'erba , o legume , come potete osservare all' Escaloppe alli Tartufi , e all' Erbe fine .

*Filetti di Lepre in Escaloppe  
alla Spagnuola .*

*Orduvre* = Tagliate in fette sottili per traverso quattro filetti di Lepre ben puliti , batteteli bene , aggiustateli sopra un piatto di rame , o di argento , untato di butirro , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petroselinolo , scalogna , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito ; e passato sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro ; aggiustate qualche fettina di prosciutto sopra l' Escaloppe . Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro ; quando saranno cotte da una parte voltatele dall' altra ; indi scolatete , e aggiustatele sopra il piatto ; mettete un poco di vino di Sciampagna nel piatto dove han-

hanno cotto l' Escaloppe , fatelo consumare , bagnate con Culi quanto basti per la Salsa , digrassate , guarnite l' Escaloppe tutto all' intorno di cipollette cotte con buon brodo , un pezzetto di prosciutto , e ben scolate , tramezzate di rotelline di mollica di pane fritte nel butirro di bel colore , e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone .

In questa maniera potete guarnire tutte sorta di Escaloppe ; cioè di cimette di Cavolo fiore , di Rape bene intagliate , di Carote ec. , come anche seminare sopra l' Escaloppe , allorchè le averete aggiustate sul piatto che dovete servire , qualche crostino di mollica di pane fritto di bel colore , tagliato a cuoretto , o a rotellina , o in picciolo anello , o mandorla , o oliva ec. Queste Guarnizioni potete anche tramezzarle . Vedetele nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Filetti di Lepre in Escaloppe alli Prugnoli .*

*Orduvre* = Allorchè l' Escaloppe saranno condite sopra il piatto come le precedenti . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , un pezzetto di prosciutto , uno spicchio d' aglio intiero , petroseuolo e scalogna trito , una cipolletta con due garofani , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatelo consumare del tutto , metteteci mezza libbra di prugnoli ben capati , e lavati ; conditeli con sale , pepe schiacciato ; fateli cuocere dolcemente finchè sarà consumata tutta l' acqua , e restino asciutti . Nel momento di servire , ponete il piatto dell' Escaloppe sopra un fuoco allegro ; quando saranno cotte , aggiustatele

tele sopra il piatto , ponete in quello dove hanno cotto i prugnoli con un poco di Culi , fate fare qualche bollo , digrassate , e servite con un buon sugo di limone sopra l' Escaloppe guarnite tutte all' intorno di crostini di pane fritti di bel colore .

*Filetti di Lepre alla Provenzale .*

*Antrè* = Lardate per lungo quattro belli filetti di Lepre di lardelli di lardo , e filetti d' alici dissalate ; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , poco sale , pepe schiacciato , uno spicchio d' aglio con due garofani , sei scalogne trite , un pezzo di prosciutto ; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra , che consumi tutto il vino . Quando saranno cotti , levate i filetti , metteteli in un' altra cazzarola , copriteli colla loro carta , e teneteli caldi . Scolate l' olio dalla Salsa , levate il prosciutto , l' aglio , poneteci metà culi , e metà brodo colorito , un poco di aceto di Dragoncello , un pezzo di butirro maneggiato nella farina ; fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra i filetti . Osservate che la Salsa non sia troppo legata .

*Filetti di Lepre al Fumè .*

*Antrè* = Piccate di minuto lardo quattro filetti di Lepre bene appropriati , marinateli come quelli alla Poevrada ; dopo tre ore infilateli a serpetta ad uno spiedino , legate questo ad uno grande , fateli cuocere arrosto , bagnandoli spesso . Quando saranno cotti , sugosi , e di bel colore , serviteli con sotto una Salsa al Fumè , che  
tro-

trovarete nel Tom. I. pag. 69. Li potete anche cuocere nelle cassetine di carta, come quelli alla Roberta, infilati a spiedini di argento, o di legno a guisa di serpetta, e servirli glassati nella stessa maniera.

*Gattò di Lepre.*

*Rifreddo* = Questo si troverà all' Articolo dei Rifreddi Tom. VI. Cap. I.

*Cotelette di Lepre all' Erbe fine.*

*Antrè* = Nettare bene quattro filetti di Lepre dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso della grossezza di una coteletta di Castrato, batteteli un poco per dargliene la forma. Prendete altrettante ossa delle costoline, raschiatele, infilatele ad ogni pezzo di carne, tagliatele di una lunghezza eguale, e dategli la forma precisamente di tante cotelette. Ponete in un piatto d' argento, o di rame, petrosémolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, un poco d' olio, una fetta di prosciutto; passate sopra un fuoco allegro; indi aggiustateci sopra le cotelette, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Allorchè saranno imbianchite da una parte, voltatele dall'altra; bagnatele poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, copritele con un' altro piatto; fatele bollire finchè sarà consumata la Salsa, avvertendo, che in un quarto d' ora saranno cotte; scolate allora l' olio, mettete le cotelette sopra il piatto che dovete servire, ponete un poco di Sugo, o Biondo di mongana in quello  
 i 2 dell'

dell' erbe fine , digrassate ancora , e servite sopra le cotelette con sugo di limone .

*Sivè di Lepre .*

*Antrè* = Di questo ne parlerò all'Articolo delle Terrine Tom. VI. Cap. IV. , come anche apprestato in Aricò , Agro-dolce , alla Polacca , al Sangue , in Adobbo ec.

*Escaloppe di Lepre alla Savojarda .*

*Antrè* = Tagliate in fettine assai fine per traverso due filetti di Lepre ben puliti , marinateli per tre o quattr' ore con olio , quattr' oncie di ventresca mezza cotta con acqua , e tagliata in fettine come il Lepre , prugnoli , petrose-molo , scalogna , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; infilate poscia queste fettine coll' erbe fine a uno spiedino tramezzate colla ventresca , involtatele di fette di lardo , e un foglio di carta ; legate lo spiedino ad uno grande ; fatele cuocere arrosto , e servitele come siegue . Ponete il resto della marinada in una cazzarola , passate un momento sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatelo consumare del tutto , bagnate con Culi , fate bollire , e consumare al punto di una Salsa , digrassatela , scartate l' Escaloppe , levate il lardo , mettetele nella Salsa , fatele scaldare senza bollire , e servitele con un buon sugo di limone , e crostini di pane fritti .

*Emensé di Lepre alli Tartufi .*

*Antrè* = Una quantità di Piatti si apprestano col Lepre cotto prima arrosto , e che ordinariamente è stato di già servito sulla mensa ;

ma

ma come ho promesso ; questi Piatti verranno descritti alla fine della presente opera , restringendomi qui soltanto all' Emensè di Lepre alli Tartufi .

Prendete dunque quattro filetti di Lepre cotto arrosto , puliteli dalle pelli e nervi , tagliateli per traverso in fettine assai fine , ma senza scomporli , dovendo comparire come se fossero intieri ; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire , versateci sopra la metà di un picciolo Ragù di tartufi , copriteli con un foglio di carta bagnata nel buon brodo , e un' altro piatto , fateli scaldare senza bollire , e serviteli col restante del Ragù , e sugo di limone , tramezzati di crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste , e fritti di bel colore nel butirro , e nello strutto . Il Ragù lo troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Lepre allo Scevruglie .*

Vedetelo all' Articolo degli Arrosti *Tom. IV. Cap. I.* come anche all' Articolo dei Riffreddi troverete molti Piatti di Lepre ; cioè all' Aspic , in Adobbo , in Gattò ec. I Leprotti si apprestano nella stessa guisa , che le Lepri . Le Cosciette di Lepre si preparano come i filetti alla Poevrada , Roberta ec. Vedeteli *pag. 125.*

*Coniglio in Granadine .*

*Antrè* = Benchè , come ho detto di sopra , in Italia il Coniglio non sia molto apprezzato , e in uso sulle buone mense ; ciò nonostante ne descriverò alcuni Piatti , che potranno dare un' idea della maniera di preparare questo animale , creduto più delicato , e di un sa-  
re

re migliore della Lepre , allorchè e selvatico , giovane , e grasso . Per farlo in Granadine , prendete due Conigli , levategli la pelle , dissossateli del tutto , batteteli alquanto per appianarli , riempiteli di un Ragù crudo d'animelle , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cuciteli , dategli una forma rotonda , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico e dragoncello , sale , trè garofani , pepe sano , poco brodo , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando le Granadine saranno cotte , scucitele , scolatele dal grasso , glassatele con una bella glassa di vitella , e servitele con sotto una Salsa alla Polacca , o al Fumè , fatta colle carcasse del Coniglio , bagnata col fondo della cottura delle Granadine ben digrassato , e passato al setaccio . Vedete queste Salse nel *Tom. 1. pag. 69. , e 94.* avendo attenzione al sale .

*Coniglio in Marinada :*

*Orduvre* = Levate la pelle ad un Coniglio giovane , e tenero , tagliatelo in quarti . Fate una marinada con un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di brodo , mezzo bicchiere d'aceto ; mezza cipolla in fette , fusti di petrosimolo , due spicchi d'aglio , qualche foglia di dragoncello , due fette di limone senza scorza , fette di carota , e di panè , sale , pepe schiacciato , trè garofani , due sca-

logne in fette , mezza foglia di alloro ; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco , movendola sempre , poscia tiratela indietro , metteteci in intusione i pezzi di Coniglio per cinque , o sei ore ; dopo asciugateli , intingeteli nel bianco d' uovo sbattuto , infarinateli , spazzateli dalla farina , fateli friggere dolcemente nello strutto di bel colore , e serviteli guarniti di petroseuolo fritto intorno .

*Coniglio alla Delfina .*

*Antrè* = Levate le due coscie , e i due filetti a un bel Coniglio grosso , e tenero , dissossate le coscie alla riserva dell' osso inferiore , che scarnirete un pochino nell' estremità , slargatele più che potete , riempitele di un Ragù crudo d' animelle , tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo . Piccate anche i due filetti nettati dalle pelli e nervi , aggiustate le coscie , ed i filetti in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , qualche fetta di lardo , un poco di brodo , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , poco sale , trè garofani , pepe sano ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolate dalla bresa le coscie ed i filetti , scucite le prime , glassate tutto ciò che è piccato con una bella glassa di vitella , e servite tramezzato di fette di pane fritte di bel colore , con sotto una Salsa al Fumè fatta colle dissossature del Coniglio , e bagnata col fondo della cottura ben digrassato , e passato al setaccio . Vedete Salsa al Fumè nel *Tom. I. pag. 69.*

*Coniglio in Surprise.*

*Antrè* = Tagliate sei fette di magro di mongana, alquanto grandi, battetele ben sottili. Levate i filetti a due Conigli, puliteli dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso in fettine assai fine, marinatetele con lardo rapato, butirro squagliato, petrosemolò, cipolletta, scalogna, prugnoli, tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco di basilico in polvere, sugo di limone; mescolate il tutto bene; riempiteci le fette di magro di mongana, dategli una forma rotonda a guisa di un Pomo, cucitele dalla parte di sotto, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola col lardo al di sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, i retagli delle fette di mongana, i fianchetti dei Conigli, poco brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con qualche fetta di lardo, ed un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Ailorchè saranno cotte, scolatetele, scucitetele, e glassategli tutto il di sopra piccato con una bella glassa di vitella. Per la Salsa, passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con un pizzico di farina, fate divenire color d'oro movendo sempre con una cucchiaja; indi bagnate col fondo della cottura passato al setaccio, e ben digrassato: fate bollire dolcemente, e consumare al punto di una Salsa, digrassando di tempo in tempo, passatela al setaccio, e servitela sotto le Surprise con sugo di limone, che sia giusta di sale.

*Filetti di Coniglio alla Sen-clù .*

*Orduvre* = Abbiate quattro filetti di Coniglio , nettateli dalle pelli e nervi , fategli un taglio per lungo internamente , ma che non trapassi dalla parte opposta , riempieteli di un Salpiccone crudo d'animelle , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cucitegli l'apertura , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , poco brodo , poco sale , pepe sano , trè garofani , coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolateli , scuciteli , glassateli con un glassa di vitella , e serviteli guarniti di cipollette cotte con buon brodo , con sotto una Salsa al Coniglio fatta in questa maniera . Ponete i fianchetti dei Conigli tagliati in pezzi in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , qualche prugnolo se sarà la stagione , due scalogne ; passate sopra il fuoco , allorchè principia ad asciugarsi , bagnate con Culi , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire mezz' ora dolcemente , e consumare al punto di una Salsa , digrassate , passate al setaccio , e servite sotto i filetti , e sopra le cipollette .

*Filetti di Coniglio in Escaloppe .*

*Orduvre* = Questi si apprestano esattamente , come i filetti di Lepre in Escaloppe , Vedete all'Articolo Lepre pag. 128.

*Fi.*

*Filetti di Coniglio al Salmi.*

*Antrè* = Poco prima di servire , tagliate per traverso due , o quattro filetti di Coniglio cotto prima arrosto , e rinfreddo ; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire , versateci sopra una Salsa al Salmi , che troverete nel *Tom. I. pag. 67.* fate scaldare senza bollire , e servite con crostini di pane fritti intorno , ed anche sopra se volete .

Si fanno molti Piatti di Coniglio cotto prima arrosto , che tralascio per descriverli alla fine di quest' opera come ho promesso . All' Articolo delle Terrine parlerò ancora del Coniglio . I Conigliatti si apprestano nello stesso modo , che i Conigli .



## CAPITOLO TERZO.

Del Selvaggiume picciolo cioè Volatile .

*Cognizione di detto Selvaggiume .*

**Q**uesto nome comprende i Pavoni , i Fagani , le Pernici , le Starne , le Galline pratarole , quelle di Faraone , le Pavoncelle , le Beccaccie , le Oche , e Anitre selvatiche , i Piccioni selvatici , i Pivieri , le Tortore , le Garganelle , le Pizzarde , le Quaglie , i Pizzardoni , i Starnotti , i Perniciotti , i Quagliardi , i Tordi , le Castriche , i Strigliozzi , i Rondoni da nido , le Allodole , gli Ortolani , i Beccafichi , gli Uccelletti minuti ec. Le Oche , e Anitre domestiche vengono comprese coll' Anitre selvatiche apprestandosi nello stesso modo .

*Delle Oche , Anitre , e Garganelle .*

Sonovi due specie d' Oche , e Anitre come ognun sà , cioè domestiche , e selvatiche ; questè ultime sono assai migliori , e più stimate per il buon gusto , e sapore della loro carne , ed in oltre di un alimento più facile alla digestione . Devesi sciegliere sì le une , che le altre giovani , grasse , carnute , bianche , e di buon odore : Le migliori , e le più stimate fra le Anitre selvatiche , sono il Capoverde , ma la femmina è molto superiore al maschio ; la Codalanza ; le Terzane : sotto questo nome vengono comprese l' Anitre con testa rossa , e l' Anitra fischiatrice ; le Quartane : sotto questo nome vengono comprese l' Anitra con bec-

co largo , detta in Roma Cucchiarona ; e la picciola Anitra Capoverde . Le domestiche , che siano state nutrite di buoni alimenti , e cresciute in aria pura e serena . La stagione delle Anitre selvatiche principia verso la fine di Ottobre , o primi di Novembre , e dura a tutto Marzo . Quella delle Anitre domestiche è nell' Estate .

Ma il punto più importante per il buon gusto delle Oche , e Anitre selvatiche , come pur anche per le Garganelle , allorchè si fanno cuocere arrosto , per indi servirle con qualche Salsa , oppure senza , è quello di conoscere il loro punto di cottura , dovendo come ogni altro selvaggiume essere sugoso allorchè si serve sulla Mensa , essendo la loro carne asciutta di sua natura , non vi è bisogno di asciugarla maggiormente mediante l' azione d' un fuoco secco che le arrostisce . Non è così delle Oche , e Anitre domestiche , mentre queste esigono di essere cotte al loro punto di perfezione , racchiudendo esse dei sughi lenti , e grossolani . La Gargenalla è un uccello acquatico della famiglia delle Anitre selvatiche , delle quali forma una specie particolare ; trovasene di due sorta , cioè una grande , e una picciola . La picciola che è più in uso negli alimenti rassomiglia in tutto a un' Anitra ordinaria , eccettochè non è così grande , ma di un gusto più grato , e più facile a digerirsi .

Modo d' Ingrassare Oche , Anitre , ed altro  
Selvaggiume volatile .

*Per Ingrassare le Oche . e le Anitre .*

Questa sorta di volatile non avendo gozzo, e non potendosi governare con la *Plomba*, bisogna farlo a meno. Fate pertanto una pasta alquanto soda, con acqua, e farina di grano d' India, o sia granturco, alla quale averete levato la semmola, cotta che sarà gettatela sopra una tavola, e quando è un poco raffreddata, fatene tanti gnocchetti, come piccioli dattili, poneteli sopra tavolette, e dopo sfornato il pane, metteteli nel forno a disseccare, che venghino duri, e se è possibile alquanto colorito. Fatene una quantità, che vi basti per quattro o cinque giorni. Imbonate le Oche, e le Anitre tre volte il giorno, dandogli quindici o venti bocconi della pasta suddetta, ed anche più, secondo la loro grossezza; ma sempre più alle Oche, che alle Anitre. Oltrediciò tenetegli nelle mangiatoje delle gabbie del granturco cotto, mescolato con riso e miglio alquanto lento, se bramassero mangiare fra la giornata, e mai fategli mancare l'acqua da bere.

Le Oche, e le Anitre, che si sogliono ingrassare si debbano tenere nelle gabbie fatte a posta, con ognuna la sua cassetta di grandezza diversa, capace a contenere l'animale in lunghezza, ma stretto affinchè non si possa voltare, o girare, come si è potuto osservare all'  
Ar-

Articolo del modo d'Ingrassare la Polleria nel *Tom. II. Cap. IV.*, dovendosi per il rimanente seguire tutte le medesime regole .

Il Selvaggiame a penne , o sia l' Uccellame , in Roma , ed altre Città d'Italia , non s'ingrassa , come si costumava un tempo nell' Antica Roma , ove *Gneo Anfidio Lucro* coll'ingrassare i Pavoni guadagnava circa due mila scudi l'anno . Ma qualora si dovessero governare Pavoni , Fagiani , Galline Pratarole , Galline di Faraone , Pernici , Starne ec. , si possono ingrassare questi Uccelli , dandogli da mangiare miglio , canepuccia , grano , orzo e miglio , e pasta di tritellino tiepida , e si tengono in stanze , o gabbie , ove siavi poca luce , e sempre con acqua da bere .

*Oca all' Italiana .*

*Grosso. Antrè* = Prendete un'Oca grassa , polputa , e tenera , fiambatela , spilluccatela , e sventratela , lardategli il petto di filetti di prosciutto conditi con erbe fine aromatiche , pepe , noce moscata , e sugo di limone , levategli la forcinella e l' osso del petto , riempitela di un Ragù di maccheroni ben fatto , con tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitela , trussatela colle zampe spellate , e spuntate le dita , ripiegate sopra le coscie , infilatela ad uno spiedino . Se è selvatica copriteli il petto di fette di lardo , e avvolgetela di carta . Se è domestica senza niente , legate questo spiedino ad uno grande ; fatela cuocere arrosto . Quando sarà quasi cotta , scartatela , fategli prendere un bel colore , e servitela scucita con sotto un poco di Culi . Se sarà senza carta fategli pren-

prendere un bel colore. In un Pranzo di famiglia la potete servire senza Salsa. Nello stesso modo si possono riempire di Lasagne, Fittucchie, Tagliolini ec. Per sì fatti piatti alcuni vogliono che le domestiche siano migliori, che le selvatiche, ma ciò può essere nei paesi caldi, mentre nei paesi freddi le selvatiche sono sempre preferite alle domestiche.

*Oca alli Marroni.*

*Grosso Antrè* = Preparate un' Oca come la precedente, riempitela esattamente come il Gallinaccio alli marroni, che potete vedere nel *Tom. II. pag. 122.* e fatela cuocere allo spiedo come l'Oca suddetta, servitela nello stesso modo.

*Oca alli Tartufi.*

*Grosso Antrè* = Questa si appresta nella stessa guisa che il Gallinaccio. Vedetelo nel *Tom. II. pag. 122.* e si cuoce, e si serve come l'Oca all'Italiana.

*Oca all' Inglese.*

*Grosso Antrè* = Abbiate un' Oca tenera, e polputa, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, riempitela col suo fegato trito condito con scalogna, petroseuolo, cipolletta, tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro, due rossi d'uova crudi, cucitela, trusatela come le precedenti, fatela cuocere arrosto allo spiedo. Quando sarà quasi cotta spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, fategli prendere colore, e servitela con sotto un Sugo di manzo con un poco di scalogna trita, sale, pepe schiacciato, ed un gran sugo di limone, o di arancio.

*Oca alle Salciccie.*

*Grosso Antrè* = Vedete Gallinaccio alle Salciccie *Tom. II. pag. 122.* L' Oca si appresta nello stesso modo, colla sola differenza, che si fa cuocere come l' Oca all' Italiana, e si serve nella stessa maniera.

*Oca all' Armagnac.*

*Grosso Antrè* = Appropriate bene un' Oca, riempitela col suo fegato trito, e condito come per quella all' Inglese *pag. 143.* aggiungendoci di più un poco di mostarda, e basilico in polvere; fatela cuocere allo spiedo senza lardo, e carta. Allorchè sarà cotta, squagliate un grosso pezzo di butirro, mescolatelo con due rossi d' uova crude, e un poco di mostarda, ungeteci per tutto l' Oca, spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, replicate questa operazione più volte, finchè si formi una bella crosta color d' oro, e servitela con sotto una Salsa alla Poevrada, ovvero un poco di brodo colorito, sale, pepe schiacciato, un cucchiari- no di mostarda; fatela scaldare senza bollire, e servitela con un buon sugo di arancio.

*Oca al Sultano.*

*Grande Antrè* = Questa si appresta nella stessa guisa, che il Gallinaccio al Sultano: Vedetelo nel *Tom. II. pag. 126.*, e si cuoce, e si serve come l' Oca all' Italiana *pag. 142.*

*Oca in Adobbo.*

*Rifreddo* = La troverete all' Articolo dei Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

*Oca in diverse maniere.*

*Grande Antrè* = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato un' Oca, trussatela colle zam-

zampe dentro il corpo , spellate , e spuntate le dita , imblanchitela all'acqua bollente , mettelà in una cazzarola , o braçiera con qualche fetta di lardo , una di prosciutto , due cipolle con quattro garofani , una carota , una panè , un mazzetto d' erbe diverse , quattro scalogne , sale , pepe sano , tre garofani , brodo , due bicchieri di vino bianco bollente , copritela con un foglio di carta ; fatela cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta la potete servire con una Salsa , o Ragù di vostro genio . Le Salse , che più convengono a questa vivanda debbono essere di un gusto rilevato , come per esempio alli Capperi , alli Cedriolotti , Ascè , all' Arancio , alla Poevrada , al Porchetto , alla Scalogna , all'Anitra , alla Roberta , alla Nivernoese , alla Ravigotte , all'Acido , alla Polacca , alli Tartufi , alli Prugnoli , ec. al Culi di Lenticchie , di Marroni , di Fagiuoli , di Carote , di Cipolle , di Pomi di terra ec. al Ragù di Cipollette , di Marroni , di Lenticchie , di Fagiuoli , di Tartufi , di Prugnoli , di Olive , di Rape , di Carote , di Pomi di terra , di Gobbi , alla Massedoene ec. , alle Lasagne , alli Maccaroni , alli Tortellini , alli Cavoli , alle Cipolle glassate , alle Radiche diverse , alli Carciofi , alli Finocchi , in Hoscepot , alla Spagnuola ec.

Le Salse , e Culi le troverete tutte nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Allorchè le Ocne saranno giovani e tenere le potete cuocere arrosto ripiene col loro fegato trito , e condito come ho detto di sopra , qualche marrone cotto arrosto , e qualche salciccia cotta in una cazzarola con un poco di

butirro o strutto o lardo rapato ; e servirle con una delle suddette Salse , o Ragù , o senza .  
*Coscie , e Petti d'Oca in diverse maniere .*

*Antrè* = Allorchè l'Oca sarà cotta Arrosto , o alla Bresa , levategli le coscie , e i due mezzi petti , che potete servire con sopra quella Salsa , o Culi , o Ragù , o Guarnizione , che più sarà di vostro genio . Potete anche levare le coscie , ed i petti ad un Oca , e cuocerli in una bresa come Oca in diverse maniere , e servirle in Hoscepot , alla Massedoene , o con una delle Salse , o Ragù di sopra descritte . Se volete cuocerle alla Melfi , vedete Petti di Capretto alla Melfi , *Tom. II. p. 50.*

*Fegati d'Oca alla Tedesca .*

*Orduvre* = Abbiate dei belli fegati d'Oca , levategli il fiele , metteteli per tre o quattr' ore in latte preparato alla Chinesec . Prendete una tortiera poneteci sotto del butirro , fette di cipolla , di carota , uno spicchio d'aglio , fusti di petroseuolo , mezza foglia di alloro , tre garofani , tre fette di limone senza scorza , aggiustateci sopra i fegati bene asciugati , copriteli con capo di latte passato al setaccio , e mollica di pane grattato ; mezz' ora prima di servire , metteteli al forno . Subito che saranno cotti , colate il fondo della loro cottura , aggiungeteci un poco di culi , digrassate , passate al setaccio , e servite questa Salsa ben calda sotto i fegati d'Oca . Se in luogo della tortiera vi volete servire di una cassetina di carta non sarà che meglio .

I Fegati di Gallotta si possono apprestare , e servire nella stessa guisa . I fegati d'Oca ancor essi si possono egualmente servire come quel-

quelli di Gallotta . Quando i fegati d' Oca sono grandi si preparano soli , e quando sono piccioli se ne mettono due o tre . I fegati d' Oca sono d' un eccellente sapore , ma non da paragonarsi a quei di Gallotta , sia per la loro bianchezza lattecinosa , grandezza , bellezza , e delicatezza di gusto .

Restarebbe ancora molto da dire sopra le Oche , ma siccome si apprestano nella stessa guisa , che le Anitre , così non sarebbe che ripetere le medesime cose .

*Anitra alli Cavoli .*

*Antré* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un' Anitra , pelategli le zampe , spuntategli le dita , trussatela colle coscie e zampe dentro il corpo , che non si veggano che i piedi , tagliateli la carnosità sopra il coderizzo , ripiegateglielo nel buco da basso , imbianchitela all'acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , lardategli tutto il petto per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine , pepe schiacciato , e sugo di limone , rifilati al paro della carne . Abbiate due cavoli Bolognesi , tagliateli in otto parti , imbianchiteli all'acqua bollente , spremeteli , tagliategli le grosse costole , e legateli in otto mazzetti tutti uguali . Prendete una cazzarola , metteteci nel fondo qualche fetta di cipolla , di carota , di panè , uno spicchio d' aglio , due garofani , una scalogna , tre fette di lardo , due di prosciutto , due o tre di vitella , o di manzo ben battute , sale , pepe schiacciato , spezie fine , aggiustateci sopra l'Anitra col petto al di sotto , e intorno i mazzetti di cavoli , il tutto ben ristretto : condite di sopra

come di sotto, coprite con un foglio di carta, fate alquanto sudare con fuoco sotto e sopra, poscia bagnate con poco brodo, ma buono. Fate cuocere dolcemente. Quando l'Anitra sarà cotta, scolatela. Sciogliete i cavoli, asciugateli bene dal grasso, rifilateli, guarniteci l'Anitra all'intorno, e servitela con sopra un buon Culi di prosciutto, o una Salsa alla Spagnuola. Trovarete queste Salse nel *Tom. I. pag. 7. e 65.* L'Oca si appresta nello stesso modo.

*Anitra alli Piselli fini.*

*Antrè* = Abbiate una bella Anitra, fiambatela, spilluccatela, sventratela, e trussatela come la precedente, imbianchitela all'acqua bollente, ponetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, due scalogne, tre garofani, poco brodo; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela, e servitela con sotto un buon Ragù di Piselli fini, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Anitre alle Lasagne.*

*Antrè* = Fiambate una bella Anitra domestica, o selvatica, spilluccatela, levategli la carnosità come sopra, dissossatela del tutto, riempitela d'un Ragù cotto d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli la sua primiera forma, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; mettetela poscia in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe

be diverse , qualche fetta di carota , e di cipolla , sale , pepe sano , due scalogne , tre garofani , poco brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , scolatela , e scucitela . Abbiate un piatto con un bordino di pane , o di pasta , metteteci un poco di besciamella nel fondo , un poco di cull di prosciutto , parmigiano grattato , un pezzetto di butirro fresco , fateci sopra un suolo di lasagne cotte come quelle alla Milanese : ma tagliate un poco più grandi ; replicate quindi un' altro suolo , e condite nello stesso modo , aggiungendoci un poco di pepe schiacciato , noce moscata , e cannella fina . Quando averete condito la metà delle Lasagne , collocateli nel mezzo l'Anitra ; seguitate a coprire e condire nella stessa maniera , sino al fine , terminando colla besciamella , parmigiano grattato , e pezzetti di butirro . Fate prendere un bel colore al forno , e servite subito . Le Oche si preparano nella stessa guisa , come anche con Macaroni , Tortellini ec. , che troverete il modo di prepararli all'Articolo delle Terrine . I bordini vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Anitra in Fricandò .*

*Antrè* = Fiambate una bell' Anitra , spillucata , sventratela , levategli l' osso del petto , e tagliategli la carnosità sopra il coderizzo , ripiegateglielo dentro il corpo , riempitela di un Ragù crudo d'animelle , fegatini , tartufi , prugnoli ec. che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , trussatela colle zampe ripiegate sopra le coscie , fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; indi piccategli tut-

to il petto di minuto lardo ; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di vitella , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , tre garofani , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; poco brodo , poco sale , pepe sano , coprite con qualche fetta di lardo , ed un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè sarà cotta , passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa . Scucite l' Anitra , scolatela ; glassategli tutta la parte piccata , e servitela con sotto un Ragù di Rape , o di Carote , o di Piselli : Trovarete questi Ragù nel *Tom. IV. Cap. 1.* Se volete potete dissossarla del tutto , ovvero niente :

*Anitra alla Massedoene .*

*Antrè* = Allorchè averete fiambato , spillucato , e sventrato un' Anitra , trussatela colle coscie dentro il corpo , tagliate le zampe ; aggiustategli il coderizzo come sopra , imbianchitela un momento all' acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , piccategli i due mezzi petti di minuto lardo , fategli una rosetta per parte sopra le coscie piccandogliele di prosciutto . Fatela cuocere come la precedente . Quando sarà cotta ; scolatela , tagliategli propriamente i due mezzi petti ; e le due coscie , ponetele sopra un coperchio di cazzarola ; o piatto , glassategli tutto ciò che è piccato con una glassa come sopra ; e servitele con sotto un Ragù alla Massedoene , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Anitra alla Sen-Clù .*

*Antrè* = Dissossate del tutto un' Anitra per la parte di sopra , alla riserva delle zampe , dopo di averla fiambata , spilluccata , e aggiustato il coderizzo come sopra , riempitela di un Emensè fatto colla carne del petto della stessa Anitra , animelle di capretto , tartufi , prugnoli , erbe fine ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitela , trussatela colle zampe spellate , tagliate le dita , e ripiegate nei lati delle coscie , dandogli la sua forma primiera , fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; ponetela poscia in un'altra cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto , fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , tre garofani , due scalogne , sale , pepe sano , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , scolatela , scucitela , e servitela con sotto un Ragù d' Olive dissossate e ripiene , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Anitra alli Finocchi .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un' Anitra , trussatela colle zampe ripiegate sopra le coscie , tagliategli la carnosità sopra il coderizzo , e infilateglielo nel corpo , imbianchitela all' acqua bollente , asciugatela , lardatela per traverso di lardelli di prosciutto , conditi con erbe fine , pepe , noce moscata , sugo di limone , e rifilati al paro delle carne ; mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra ,

pra , un pezzo di prosciutto , fette di carota ; di cipolla , e di panè , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , pepe sano , tre garofani , poco brodo , mezzo bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna bollente , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè sarà cotta , scolatela dalla bresa , ponetela sopra il piatto , guarnitela di Finocchi , bene asciugati , e servitela con sopra una buona Salsa all' Italiana rossa , o un buon Culi di Prosciutto . Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag. 7. e 65.* La Guarnizione dei Finocchi nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Anitra all' Arancio .*

*Antrè* = Abbiate un' Anitra bianca , tenera , e grassa , fiambatela , spilluccatela , e sventratela , tagliategli la carnosità sopra il coderizzo , infilateglielo dentro il corpo , trussatela colle zampe sopra le coscie , ovvero sotto , infilatela allo spiedo , fatela cuocere arrosto involta soltanto di carta ; avendo attenzione che non passi di cottura , ma che resti nel suo sugo cioè che non sia molto cotta . A più di mezza cottura scartatela , fategli prendere un leggiero color d' oro , e servitela con sopra una Salsa all' Arancio , che troverete nel *Tom. I. pag. 88.* Alcuni dopo colta gli fanno dei leggieri tagli per traverso sopra il petto acciò penetri la Salsa , ma ciò dipenderà dalla volontà .

*Anitra alla Singarà .*

*Antrè* = Aggiustate un' Anitra come la precedente , colla differenza che gli levarete l'osso del petto , la riempirete d'un Ragù cotto d'animelle , tartufi , prugnoli ec. legato con due

rossi d'uova e sugo di limone . Abbiate una cazzarola unta di butirro , stendeteci sopra due o tre fette di prosciutto , poneteci sopra l' Anitra col petto al di sotto , una cipolletta con due garofani , coprite con due fette di lardo , e un foglio di carta . Fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra ; quando vedete che principia a prendere un poco di colore , bagnate con un pochino di vino bianco , o di Sciampagna bollente , un pochino di brodo bianco , e così continuerete finchè sarà cotta , e color d'oro , allora scolatela , ponetela sopra il piatto col prosciutto sopra , guarnitela intorno con cipolle mezzane glassate , tramezzate con crostini di mollica di pane fritti tagliati a guisa di creste . Ponete un poco di Culi nella cazzarola dell' Anitra , un filetto d'aceto , fate bollire un momento , digrassate , passate al setaccio , e servite sopra l' Anitra , e crostini , senza toccare le cipolle . La Guarnizione di dette cipolle vedetela nel *Tom. IV. Cap. 1.* , come anche il Ragù .

*Anitra alle Rape .*

*Antrè* = Questa si appresta esattamente come quella alli Finocchi , e si serve nella stessa guisa , con sopra un Ragù di rape , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* Tanto il fondo di questa bresa , come di quella alli Finocchi , lo potete passare al setaccio , digrassarlo , farlo consumare , e metterlo nella Salsa , o nel Ragù , avendo attenzione al sale .

*Anitra alla Duchessa .*

*Antrè* = Dissossate del tutto due Anitre mezzanotte , tagliategli il coderizzo , levategli un poco della carne del petto , e delle coscie , taglia-  
tela

tela in dadini, formatene un Salpiccone crudo con qualche animella di capretto, tartufo ec., che troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. 1.* riempiteci le Anitre, cucitele, dategli la figura di un Pomo, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugatele, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, tre garofani, copritele con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il tondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scolate le Granadine, scucitele, glassategli tutta la parte piccata, e servitele con sotto una Salsa alla Purè di Piselli, che troverete nel *Tom. I. pag. 24.*

*Anitra alla Nivernoese.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate una bell' Anitra, tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, infilateglielo nel corpo, trussatela colle zampe ripiegate nei lati delle coscie, imbianchitela all'acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, lardategli il petto per traverso di lardelli di prosciutto e lardo, conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone, rifilati al paro della carne; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di lardo e  
pro-

prosciutto , un poco di brodo buono , un bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna consumato per metà , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , un poco di basilico , sale , tre garofani , pepe sano , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , scolatela , e servitela con sopra una Salsa alla Nivernoese , che troverete nel Tom. I. pag. 66.

*Anitra in Hoscepot .*

*Antrè* = Abbiate un' Anitra grassa , tenera , e bianca , fiambatela , spilluccatela , e sventratela , trussatela colle coscie dentro il corpo , imbianchitela all' acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , tagliategli le coscie , i due mezzi petti , ed il groppone propriamente , levandogli la carnosità sopra il coderizzo . Abbiate dodici cipollette bianche prima prollesate , e poi tolta la pellicola , carota , panè , rapa , torzuto ; il tutto a proporzione , intagliato bene , e imbianchito all' acqua bollente . Prendete una cazzarola , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella se l' avete , di lardo , e di prosciutto ; aggiustateci sopra i pezzi dell' Anitra , l' erbe intagliate , colle cipollette , trè oncie di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena , e imbianchita all' acqua bollente , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , poco sale , trè garofani , pepe sano , coprite con fette di lardo , di prosciutto , e un foglio di carta ; fate sudare mezzo quarto d' ora con fuoco sotto e sopra ; poscia bagnate con brodo buono , e finire di cuocere dolcemente . Quando il tutto sarà cotto passate al

setaccio il fondo della cottura, digrassatelo. Passate sopra il fuoco in una cazzarola, un pezzetto di butirro con due scalogna trite; allorchè saranno color d'oro, aggiungeteci un pochino di farina, bagnate col fondo suddetto, e un poco di Culi: fate bollire, e consumare dolcemente al punto di una Salsa, digrassatela bene, e servitela sopra l'Anitra e l'erbe, il tutto asciugato, e aggiustato propriamente sopra il piatto, e tramezzato colle fettine di ventresca. Abbiate attenzione al sale; le Oche si apprestono nella stessa guisa. Se la bresa sarà senza vitella, in questo caso il fondo non è troppo buono, onde bisogna servire in vece una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, che troverete ambedue nel *Tom. I. pag. 65.* Se volete potete servire l'Anitra intera guarnita coll'erbe suddette, e la medesima Salsa.

*Anitra alla Spagnuola:*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto un'Anitra dalla parte della schiena: riempitela con un Ragù crudo composto di carne del petto e coscie della stessa Anitra, animelle, fegatini, tartufi, prosciutto, prugnoli, il tutto tagliato in dadini, erbe fine ec., che troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli una forma rotonda, avvolgetela di fette di lardo con due di limone senza scorza, legatela con un pezzo di stammina, o tela fina, mettetela in una marmitta giusta alla sua grandezza, con poco brodo, due bicchieri di vino bianco, o di Sciampagna bollente, fette di carote, di cipolle, di panè,  
un

un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra , ovvero al forno . Quando sarà cotta , scolatela , levate la stam'ina , il lardo , asciugatela , e servitela guarnita tutto all' intorno di cipollette , ruladine di cavolo , prugnoli fatti di carota , olive fatte di rape , il tutto cotto e ben disposto , con sopra una buona Salsa alla Spagnola , o un Culi di prosciutto . Le Guarnizioni vedetele nel *Tom. IV. Cap. 1.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. 1.* La potete anche servire senza Guarnizione con sopra un buon Culi di rape , o di carote . Vedeteli nel *Tom. I. pag. 91. e 92.*

*Anitra all' Erbe fine .*

*Antrè* = Dissossate un' Anitra come la precedente alla riserva delle zampe , riempitela d' un Ragù crudo d' animelle , tartufi ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cucitela come se fosse intiera colle zampe ripiegate nei lati delle coscie ; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e un poco d' olio , tartufi , prugnoli , scalogne , cipolletta , petroseuolo , una punta d' aglio , un poco di basilico , di dragoncello , il tutto trito ; Abbiate un' altra cazzarola , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , due fette di prosciutto , sale , pepe schiacciato , aggiustateci sopra l' Anitra col petto al di sopra , e tutte l' erbe trite ; coprite con due fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare mezzo quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra ; poscia bagnate con un bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna  
con-

consumato per metà , altrettanto Culi ; fate finire di cuocere . Quando sarà cotta levate la vitella , il mazzetto , il prosciutto , il lardo ; ponete l'Anitra sopra il piatto bene asciugata , e scucita , digrassate la Salsa , e servitela sopra l' Anitra con sugo di limone .

*Anitra alla Puré di Lenticchie .*

*Antré* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un' Anitra , levategli la carnosità sopra il coderizzo , infilateglielo nel buco da basso , trussatela colle zampe dentro il corpo , che non si veggano che i piedi , imbianchitela all'acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , lardatela per traverso di lardelli di lardo e prosciutto conditi con erbe fine , pepe , noce moscata , sugo di limone , e rifilati al paro della carne ; mettetela in una marmitta con poco brodo , due bicchieri di vino bianco consumato per metà , due fette di limone senza scorza , mezza cipolla , una carota , una panè , un mazzetto d' erbe diverse , con un poco di basilico , due scalogne , trè garofani , poco sale , pepe sano , fatela cuocere , e servitela con sopra una Salsa alla Puré di lenticchie , che troverete *Tom. 1. pag. 25.*

*Anitra in diverse maniere .*

*Antré* = Quando averete fiambato , spilluccato , e sventrato una bell' Anitra , tagliategli la carnosità sopra il coderizzo , e infilateglielo nel buco da basso , trussatela colle zampe nel corpo , o sotto le coscie , imbianchitela all'acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , lardatela se volete di lardelli di prosciutto e lardo

do conditi , mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , due fette di limone senza scorza sopra il petto , un pezzo di prosciutto , fette di cipolla , di carota , e di panè , un mazzetto d' erbe diverse , radiche di petrosemolo , basilico , due scalogne , poco brodo , un bicchiere di vino bianco bollente , sale , trè garofani , pepe sano ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè sarà cotta , scolatela , asciugatela , e servitela con sopra una delle Salse , Culi , o Ragù che sono descritte all' Oca in diverse maniere pag. 144. Cotta allo spiedo involta di carta , o senza , ovvero con una fetta di lardo sopra il petto e carta , la potete servire colle medesime Salse .

*Filetti d' Anitre in diverse maniere .*

*Orduvre* = Con i filetti d' Anitra , ossia i due mezzi petti si apprestano un gran numero di Piatti esquisiti , e assai delicati . Per quelli in Escaloppe potete vedere filetti di Gallinaccio , di Pollanca , di Lepre in Escaloppe ec. Per quelli in Emensè fate cuocere arrosto due Anitre un poco più della metà acciò restino nel loro sugo . Allorchè saranno un poco fredde levategli i quattro mezzi petti , e abbiate attenzione a non perdere il sugo che averanno reso dopo la loro cottura , tagliateli per traverso in fettine assai fine senza scomporli , aggiustateli nel piatto , e serviteli con sopra una Salsa all' Arancio , che troverete nel *Tom. 1. pag. 88.* aggiungendoci il sugo che averanno reso le Anitre . Li potete servire anche con qualche altra Salsa , come all' Anitra , alla Polacca , Piccan-

cante , al Porchetto ec. , ad una Purè di Cipolle , di Rape , di Lenticchie ec. , ovvero un Ragù di Tartufi , di Prugnoli , di Cipolletta ec. Tutte queste Salse , Purè , e Ragù . Vedeteli nel *Tom. I. e V.*

Molte di queste vivande , dopo che sono tagliate le fettine di petto di Anitra si mettono nella Salsa per farle scaldare senza bollire ; oppure allorchè vi è il comodo delle cazzarole di argento vi si aggiustano dentro le fettine ben disposte , e poco prima di servire ci si versa la Salsa ben calda , indi si fa scaldare la cazzarola senza bollire , e si serve con sopra qualche anelletto di mollica di pane fritto di bel colore . Il sugo di arancio conviene assai meglio all' Anitra , che quello di limone . Le Anitrelle si apprestano nello stesso modo , e si spennano all' acqua come i Pollastri , e Piccioni .

*Garganelle Agro-dolce .*

*Antrè* = Le Garganelle si servono ordinariamente per arrosto nel loro sugo ; ovvero si preparano a diverse Salse , Ragù , e Guarnizioni , nella stessa guisa che le Anitre . Per farle poi Agro-dolce . Prendete tre Garganelle grasse e carnute , fiambatele , spilluccatele , e sventratete , trussatele colle coscie dentro il corpo , mettetele in una cazzarola con fettine di lardo e prosciutto sotto e sopra , fette di cipolla , di carota , di panè , di radica di petrosemolo , due scalogne , uno spicchio d' aglio , la quarta di una foglia di alloro , un' idea di basilico ; poco sale , pepe sano , due garofani , uno stecco di cannella , mezzo bicchiere di vino bian-

co bollente , brodo quanto basti , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte abbiate una Salsa Agro-dolce come è descritta nel *Tom. I. pag. 77.* poneteci dentro le Garganelle ben scolate , fatele bollire dolcemente , aggiungendoci il fondo della loro cottura passato al setaccio , e ben digrassato . Allorchè la Salsa sarà consumata al suo punto , e legata una cosa giusta , metteteci un buon pizzico di capperi fini intieri , e servitela sopra le Garganelle . Le Pernici , Starne , Beccaccie , Anitre , Pivieri , Piccioni da ghianda , osiano selvatici , Tortore , Uccelli acquatici ec. ; si apprestano esattamente nello stesso modo .

*Garganelle alla Flamande .*

*Antrè* = Fate cuocere tre Garganelle bene appropriate in una bresa ristretta come la precedente . Allorchè saranno cotte , aggiustatele sopra il piatto , guarnitele di cipollette , carote , teste di sellero , rape , il tutto intagliato propriamente , e cotto a parte con buon brodo , e un pezzetto di prosciutto . Passate al setaccio il fondo delle Garganelle , digrassatelo , aggiungeteci un poco di Culi , un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , fate stringere sopra il fuoco , e servite con sugo di limone sopra le Garganelle , e la guarnizione .

*Garganelle alli Cavoli .*

*Antrè* = Vedete Anitra alli Cavoli *pag. 147.* mentre le Garganelle si apprestano nella stessa guisa

*Garganelle alle Lasagne .*

*Antrè* = Queste si preparano esattamente nello stesso modo , che l' Anitra alle Lasagne . Vedetela pag. 148.

*Garganelle alla Purè di Lenticchie .*

*Antrè* = Le troverete all'Articolo delle Terrine Cap. IV, dove dice Garganelle alli Cavoli .

*Garganelle in diverse maniere .*

*Antrè* = Si troveranno nella Nota delle Vivande state di già servite alla Mensa . Tom. VI. Cap. IV.

*Garganelle a diverse Salse , o Ragù .*

*Antrè* = Dopo che averete fiambato , e spiluccato le Garganelle , sventratele ; tritate il loro fegato , conditelo con lardo rapato , cipollotta trita , sale , pepe schiacciato , riempiteci le Garganelle ; fatele cuocere allo spiedo senza involtarle di niente ; abbiate però attenzione , come ho detto di sopra di non farle cuocere troppo , mentre questi uccelli debbono essere mangiati nel loro sugo . Le potete servire con qualunque Salsa , Ragù , o Guarnizione , che più sarà di vostro genio . Cotte alla bresa come quelle Agro-dolce le potete servire egualmente . Vedete tutte le Salse che convengono alle Garganelle all' Articolo Oca in diverse maniere pag. 144. Se poi le volete servire semplicemente nella loro Salsa , fatele cuocere arrosto più di due terzi ; poscia mettetele in una cazzarola , intaccategli il petto col coltello , che ne sortirà un sugo che terrete caldo senza farlo bollire , ponete negli intacchi sale fino , pepe schiacciato , e servite con sopra il loro sugo con un gran sugo d' arancio . Se fosse poco aggiungeteci un poco di sugo di vitella , o di manzo .

Pet-

*Petti di Garganelle a diverse Salse , e Ragù .*

*Orduvre* = I petti di Garganelle si servono nella stessa guisa ; come anche dopo cotte le Garganelle arrosto si levano i petti , e si servono con diverse Salse , Ragù , e Guarnizioni tanto intieri , che tagliati in Emensè . Le migliori Salse sono all'Arancio , all'Anitra , Ascè , Nivernoese , Porchetto , Poevrada , Salmi , Polacca , Fumè , Capperi , Roberta , Mostarda , Piccante , Tartufi , Prugnoli , Cedrioletti , Pomodoro ec. , ad un Culi di Carote , di Rape , di Cipolle , di Lenticchie , di Fagiuoli , ec. , al Ragù di Cipollette , di Olive , di Cedrioli , di Chenef , di Fagiuoli , di Gobbi , di Carote , di Rape , di Selleri , di Tartufi , di Prugnoli , di Finocchi ec. Guarniti di tutte sorta di mazzetti d' Erba ; Cassettine di pane ripiene ; Pomodoro ripieni ec. Non solo i petti , ma le stesse Garganelle si possono servire con tutte queste Salse , Ragù , e Guarnizioni , che troverete tutte : parte nel *Tom. I. Cap. I.* , e parte nel *Tom. IV. Cap. I.* I petti di Garganelle si possano anche servire , allorchè sono cotti arrosto , tagliati per traverso in fettine assai fine , aggiustarli sopra il piatto che dovete servire , condarli con un poco di sale , pepe schiacciato , e un poco di sugo di vitella , o manzo ; farli scaldare senza bollire , e servirli con sopra una Salsa come si è detto di sopra . I petti di Anitra , o le Anitre intiere possono servirsi come le Garganelle .

Le Folloghe , ed altri Uccelli acquatici , che tralascio di nominare , non essendo essi in uso frà noi ; benchè lo siano in Francia , ed altri paesi d' Italia ; nulladimeno si preparano , e si

servono, allorchè sono giovani, e grassi, come l' Anitra, e Garganelle.

Del Pavone, Gallina Pratarola,  
e di Faraone.

*Osservazioni sù questi Uccelli.*

Il Pavone viene servito o per Arrosto, o per Rifreddo nei grandi, e magnifici pranzi, e benchè in Roma sia molto in uso, nulladimeno in moltissimi altri Paesi non viene punto mangiato; sembra che i Romani abbiano adottato questo Ramo di lusso dagli antichi loro Concittadini, i quali lo avevano in sommo pregio. Il Pavone allorchè è sufficientemente grande, giovane, e grasso, è un delicatissimo cibo, onde viene servito sulle mense le più delicate.

La Gallina Pratarola è più rara che quella di Faraone, e vengono anche esse impiegate ne' sontuosi conviti ad ornare le mense, e soddisfare il gusto; esse sono delicatissime, quando sono giovane, e grasse, ed anche queste vengono servite o per Arrosto, o per Rifreddo. All' Articolo, degli Arrosti, e de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.* averò occasione di parlare di questi famosi uccelli; ciò nonostante si possono apprestare, e servire esattamente come il Fagiano, e la Pernice.

Del Fagiano , Pernice , Starna ,  
Perniciotto , e Starnotto .

*Del Fagiano .*

Il Fagiano è uno de' migliori bocconi , tanto per la delicatezza della sua carne , quanto perchè è di un' ottimo , e sano alimento ; distinguesi in maschio ed in femmina , il maschio è più grosso , più bello , e di un sapore più grato che la femmina ; devesi sciegliere giovane , grasso , e di buon odore , nè tanto frolo . L' Autunno specialmente è la migliore stagione di mangiarlo , essendo allora più grasso , che in alcuna altro tempo . Molti vogliono , che non siavi uccello che abbia un gusto più esquisito del Fagiano , e perciò viene servito sulle migliori mense . Gli antichi Romani ne facevano anche essi gran stima , per il sapore eccellente della sua carne , e per la sua delicatezza .

*Fagiano alla Spagnuola .*

'Antrè = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel Fagiano , giovane , e grasso , lardategli il petto per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine , pepe , noce moscata , e sugo di limone , e rifilati al paro della carne , trussatelo colle zampe ripiegate nei lati delle coscie . Prendete una cazzarola ovata , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella se l' avete , di lardo , e di prosciutto , aggiustateci sopra il Fagiano col petto al di sotto . Imbianchite all' acqua bollente due cavoli Bolognesi , for-

tornatene otto mazzetti ben spremuti e legati , poneteli insieme col Fagiano , aggiungeteci otto pezzetti di carota , otto di rapa , otto di tortuto , il tutto intagliato propriamente , o a guisa di olive , o di prugnoli , e imbianchito all'acqua bollente , un mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe schiacciato , coprite di sopra come di sotto . Fare sudare un quarto d'ora con poco fuoco sotto e sopra , bagnate poscia con brodo buono ; fate finire di cuocere dolcemente . Quando il tutto sarà cotto , scolate il Fagiano , asciugatelo , ponetelo sopra il piatto , guarnitelo con simetria colli cavoli sciolti , ben spremuti , e rifilati propriamente , le altre erbe all'intorno , otto cipollette cotte a parte con buon brodo , e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Fagiano alli Tartufi .*

*Antrè* = Dopo che averete fiambato , spillucato , e sventrato un buon Fagiano , lardategli il petto per traverso di filetti di tartufi , riempitelo di un Ragù crudo di animelle , tartufi , il suo fegato ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussatelo colle zampe ripiegate sopra le coscie , mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , poco brodo , sale , pepe sano , tre garofani , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , copritelo con un foglio di carta , fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè sarà cotto , scolatelo , e servitelo con sopra un Ragù di tartufi , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Se lo volete far cuocere

cere allo spiedo involtato di fette di lardo , e fogli di carta , per servirlo poscia con sopra un Ragù di tartufi . In questo caso , riempitelo col suo fegato trito , scalogna , tartufi , petrosemolo , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , lardo rapato , butirro , un' idea di basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e un rosso d' uovo crudo ,

*Fagiano in Certrosa .*

*Antré* = Fate cuocere un Fagiano come quello alla Spagnuola , ma senza lardargli il petto di prosciutto , con venti o più mazzetti di cavoli Bolognesi , aggiungendoci soltanto i condimenti a proporzione dei cavoli . Quando il tutto sarà cotto , prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antré* , copritegli tutto il di dentro di fette di lardo , che non soprapponghino l' una coll' altra . Levate li petti , e le coscie al Fagiano ; ponete i cavoli sopra un pannolino pulito , fate un bel lavoro nel fondo , ed intorno della cazzarola coi petti del Fagiano tagliati in filetti , o fettine , ovvero in fette grandi , e poi ritagliati , e distribuiti in guisa , con carote , rape , panè , torzuti , cipollette , teste di sellero , lattughe , il tutto intagliato , imbianchito , e cotto a parte con buon brodo , che formi un qualche disegno nella cazzarola . Quindi spremete i cavoli torcendoli dolcemente collo stesso pannolino ; metteteli dentro la cazzarola ; quando siete alla metà , tagliate in fettine le coscie , e ponetele tramezzo i cavoli ; continuate così finchè la cazzarola sarà piena , indi premetela sopra con un pannolino a quattro doppj acciò n' esca l' umidità . Ponetela  
ad

ad un forno temperato per lo spazio di mezz' ora ; poscia rivoltatela sopra un coperchio , alzate leggermente la cazzarola , levate il lardo , scolate il grasso , ponetela con diligenza sopra il suo piatto , e servitela con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , o Culi . La Salsa vedetela nel *Tom. 1. pag. 65.*

*Fagiano alla Contessa .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , sventrate , e levate l' osso del petto a un bel Fagiano , riempitelo con un Ragù crudo d'animelle , fegatini , tartufi , ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* cucitelo , trussatelo colle zampe ripiegate sopra le coscie ; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato e sugo di limone ; indi asciugatelo , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche fetta di vitella , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , tre garofani , poco brodo , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa ; scolate il Fagiano dalla bresa , scuocitelo , glassategli tutto il di sopra piccato , e servitelo , con sotto una Salsa al Culi di carote , ovvero un Ragù di rape . Vedete la Salsa nel *Tom. I. pag. 92.* Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Fagiano al Salmi .*

*Antrè* = Fate cuocere un Fagiano arrosto allo spiedo . Quando sarà cotto , tagliategli i due mezzi petti , le due coscie , e del groppone e schiena fatene altri due pezzi , che in tutto saranno sei , fate dei rimasugli della carcassa una Salsa al Salmi , come troverete descritta nel Tom. 1. pag. 67. ; metteteci dentro i pezzi di Fagiano , scaldate senza bollire , e servite sopra , ed all' intorno , crostini di pane tagliati a cuorretti , o tondi , e fritti nel butirro di bel colore .

*Fagiano in diverse maniere .*

*Antrè* = Allorchè averete fiambato , spilluccato , e sventrato un bel Fagiano grasso e carnuto , riempitelo col suo fegato trito condito con tartufi , prugnoli , scalogne , petroseuolo , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , lardo rapato , un poco di basilico , un rosso d' uovo crudo , sale , pepe schiacciato , noce moscata , cucitelo , trussatelo colle zampe , nei lati delle coscie spellate e spuntate le dita ; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , indi asciugatelo , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; fatelo cuocere arrosto allo spiedo involto di carta unta di butirro o strutto , spolverizzata con un poco di sale . Quando sarà quasi cotto , scartatelo , fategli prendere un bel color dorato , e servitelo scucito con sotto una Salsa , o un Ragù alquanto rilevato , come sarebbe alli Capperi , alle Olive , alli Cedrioletti , alli Tartufi , alle Cipollette , alle Rape , alle Carote , Ascè , alli Selleri , alli Finocchi , all' Ita-  
lia-

liana rossa , alla Spagnuola , alli Cedrioli , alla Poevrada , al Porchetto ec. , a qualunque Guarnizione , Mazzetti ec. Cotto alla Bresa come quello alla Contessa , ma senza essere piccato , ma bensì lardato di filetti di prosciutto come quello alli Cavoli , lo potete servire con tutte quelle Salse , Ragù , Guarnizioni di sopra accennate , che troverete parte nel *Tom. I. Cap. I.* , parte nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Filetti di Fagiano alla Poevrada.*

*Antrè* = Vedete questi filetti all'Articolo della Pernice , ove dice Filetti di Pernice alla Polacca , pag. 178. mentre si apprestano nella stessa guisa .

*Filetti di Fagiano in Escaloppe , ed Emensè.*

*Antrè* = Questi si preparano in tutte quelle maniere che i filetti di Lepre , di Gallinaccio , di Pollanca , di Pernice ec. Vedete questi Articoli nel *Tom. II.* , e in questo .

Della Pernice , e Starna .

*Osservazioni sù questi Uccelli .*

Devesi sciegliere la Pernice , e la Starna giovani grasse e tenere , e di un grato odore ; quando sono vecchie la loro carne è dura , tigliosa , asciutta , e di poco buon sapore . Non devesi mangiare nè l'una nè l'altra subito uccise , ma è necessario d' esporle per qualche giorno all'aria , acciò mediante una picciola fermentazione , che si eccita nella loro carne , divenga più tenera , e delicata .

Noi

Noi abbiamo anche i Perniciotti, e Starnotti, e si gli uni, che gli altri sono riguardati nella cucina come vivande assai delicate . La Pernice si appresta esattamente come la Starna, e li Perniciotti come li Starnotti, onde parlerò soltanto di una di esse, che potrà comprendere ancora l'altra.

I Francesi appellano Pernice rossa, e Pernice bigia, ciò che noi chiamiamo ordinariamente Pernice, e Starna. La prima è un poco più grossa della seconda, e credesi di un miglior sapore. Le primizie di questi Uccelli principiano ad essere buone per servirle sulle Mense nel mese di Luglio, e di Agosto, allorchè hanno acquistato una certa grossezza. Per distinguere i Perniciotti, e Starnotti, allorchè sono divenuti grossi, dalle Starne, e Pernici quando sono divenute vecchie, osservate che lo Starnotto deve avere l'ultima penna dell'ala puntata, le zampe bigie, ed il becco nero. Il Perniciotto si conosce alla medesima penna puntata, nell'estremità della quale evvi un poco di bianco. La Pernice l'ha rotonda, e priva di detto bianco.

*Pernici in Certrosa.*

*Antrè* = Prendete due Pernici giovani, e grasse, fiambatele, spilluccatele, e sventratele, trussatele colle coscie dentro il corpo; mettele a cuocere con dei mazzetti di cavoli Bolognesi come il Fagiano in Certrosa pag. 167. Fate cuocere a parte con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto, carote, rape, torzuti, cipollette, lattughe, e selleri. Abbiate una cazzarola della grandezza del piatto, che volete fare

fare , copritela di fette di lardo come l'altra ; levate i quattro mezzi petti , e le quattro coscie alle Pernici . Fate una stella nel mezzo della cazzarola di rapa , e carota , aggiustateci sopra i quattro mezzi petti di Pernice in croce , negli angoli metteteci delle cipollette , guarnite tutto all' intorno di striscie di carota , di sellero , e di lattuga , il tutto bene asciugato , riempitela di cavoli ben spremuti , colle coscie delle Pernici tramezzo ; quando sarà piena premetela sopra con un pannolino pulito come l'altra ; mettetela al forno , e servitela nello stesso modo . Allorchè i Perniciotti sono piccioli se ne fanno cuocere quattro o cinque ben trussati coi cavoli , si mettono nel fondo della cazzarola col petto al di sotto , e si finisce la Certrosa come l'altra .

*Pernici alla Servante .*

*Antrè* = Fiambate , e sventrate trè Pernici assai giovani , trussatele colle zampe nel corpo , riempitele col loro fegato trito , e condito con tartufi , prugnoli , petroseuolo , scalogna , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , lardo rapato , un poco di butirro , due rossi d' uova crude , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e sugo di limone . Marinatetele con olio , altrettante erbe trite come sopra , sale , pepe schiacciato , basilico in polvere , poscia involtatetele in fogli di carta con tutta la loro marinada , formatene una Papigliotta riquadrata , legatela , fatela cuocere dolcemente sopra la gratella per un' ora e mezza . Quando le Pernici saranno cotte , scartatele , scolatetele , ponetetele sopra il piatto che dovete servire ,  
guar-

guarnitele di cipollette cotte con buon brodo , mettete tutte l' erbe fine della Papigliotta in un poco d' Cu'i , o Spagnuola , digrassate , fate dare un bollo , e servite con sugo di limone sopra le Pernici .

*Pernici alla Pericord .*

*Antrè* = Quando averete fiambato , spilluccato , e sventrato trè Pernici , trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie aettate e spuntate le dita , appianatele un poco senza rompergli le ossa , lordategli il petto per traverso di filetti di prosciutto conditi , e riempitele col loro fegato trito , e condito con sale , pepe , tartufi , cipolletta , petroseuolo il tutto trito , lardo rapato , un poco di butirro , fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , otto tartufi intieri d' una media grossezza , e ben mondati , un mazzetto di erbe diverse , due scalogne , poco sale , pepe schiacciato . Prendete un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo , aggiustateci sopra le Pernici coi tartufi , e loro condimento ; coprite con fette di lardo , e un foglio di carta , fate sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra ; bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco brodo ma buono ; fate finire di cuocere ; allorchè il tutto sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo . Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzetto di butirro un pochino di farina , quando sarà color d' oro , poneteci una scalogna trita , bagnate col fondo suddetto , e un poco di Culi , fate bollire  
dol-

dolcemente per digrassare , e consumare al punto di una Salsa . Aggiustate le Pernici sopra il piatto colli tartufi , e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone .

*Pernici al Fumè .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due , o trè Pernici , mettetene a parte i fegatini ; farsitele di butirro maneggiato con petrosemolò , scalogna , cipolletta , prugnoli , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un rosso d' uovo crudo , sugo di limone ; trussatele colle zampe sopra le coscie , fatele cuocere arrosto involte di fette di lardo , e fogli di carta . Quando saranno cotte , scartatele . Abbiate una Salsa legata al Fumè , che troverete nel *Tom. I. pag. 68.* ; aggiungeteci i fegatini passati al setaccio , fatela scaldare senza bollire , e servitela sopra le Pernici .

*Pernici alli Cedrioli .*

*Antrè* = Quando averete fiambato , spilluccato , e sventrato due , o trè Pernici , trussatele colle zampe ripiegate nei lati delle coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato ; indi asciugatele ; piccatele di minuto lardo , mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche fetta di vitella , un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; coprite con due o trè fettine di lardo , e un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotte , passate al setaccio il fondo della Salsa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di

di brodo colorito , fate consumare al punto di una glassa ; scolate le Pernici , glassategli tutto il di sopra piccato , e servitele con sotto un Ragù di cedrioli , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Mettete nel Ragù il fondo della glassa restato nella cazzarola .

*Pernici alla Duchessa .*

*Antrè* = Dissossate del tutto due o trè Pernici alla riserva delle zampe , dopo di averle fiambate , e spilluccate ; riempitele con un Ragù crudo d'animelle , tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , dategli la loro primiera forma colle zampe ripiegate sopra le coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato ; indi asciugatele , piccatele di minuto lardo . Fatele cuocere come le precedenti , indi scolatele , scucitele , glassatele nella stessa maniera , e servitele guarnite di gobbi , con sopra una Salsa alla Spagnuola senza toccare ciò che è piccato , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* La Guarnizione nel *Tom. VI. Cap. I.*

*Pernici all' Inglese .*

*Antrè* = Lardate il petto per traverso a due o trè Pernici di filetti di prosciutto conditi con erbe fine , pepe , noce moscata , e sugo di limone , riempitele col loro fegato trito , e condito con cipolletta , petrosemolo , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito ; lardo rapato , sale , pepe schiacciato , trussatele colle zampe sopra le coscie . Fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , e cuocere arrosto allo spiedo involte di fette di lardo , e un foglio di carta gran-

grande . Quando saranno cotte fate una Salsa come siegue . Ponete in una cazzarola mezzo limone senza scorza in fette sottili senza semi , un poco di Culi , un poco di brodo colorito , un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra le Pernici .

*Pernici ad ogni Purè .*

*Antrè* = Aggiustate due o trè Pernici , esattamente come sopra ; ponetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , pepe sano , due scalogne , trè garofani , bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte scolatele , e servitele con sopra una Purè di Lenticchie , o di Piselli , o di Rape ec. Se volete potete servirvi del fondo della cottura per mettere nella Purè , ciò gli darà sempre un miglior sapore ; ma che sia ben digrassato , e passato al setaccio . Badate al sale .

*Salmi di Pernici .*

*Antrè* = Vedete Salmi di Beccaccie qui appresso ; mentre le Pernici si apprestano esattamente nella stessa guisa .

*Perniciotti alla Savojarda .*

*Antrè* = Abbiate sei Perniciotti , fiambateli , spilluccateli , sventrateli , e trussateli colle zampe dentro il corpo , lardateli per traverso , di filetti di lardo , e prosciutto , conditi con erbe fine , pepe , noce moscata , e sugo di limone ,

ne , e rifilati al paro della carne . Poneteli in una cazzarola con un poco d' olio , ramette di petroseuolo , filetti di cipolletta novella , due scalogne , uno spicchio d' aglio , sale , pepe sano , trè garofani , un pezzo di prosciutto , mezzo limone senza scorza in fette , coprite con un foglio di carta , fate cuocere lentamente con cenere calda sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , asciugateli , poneteli sopra il piatto che dovete servire , e teneteli caldi . Ponete nella cazzarola della loro cottura mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto Culi , digrassate bene , fate bollire e consumare al punto di una Salsa , passatela al setaccio , e servitela sopra i Perniciotti con sugo di limone .

*Perniciotti alla Giardiniera .*

*Antrè* = Fate un Ragù alla Giardiniera di tutte sorta d' erbe tagliate in filetti , come troverete descritto nel *Tom. IV. Cap. I.* Prendete sei Perniciotti grassi , aggiustateli come li precedenti , metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo e vitella sotto e sopra , un mazzetto d' erbe diverse , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti ponete una porzione del fondo della cottura , ben digrassato , e passato al setaccio nel Ragù , e servitelo sopra i Perniciotti , scolati e asciugati dal grasso .

*Pernici in Giblotte .*

*Antrè* = Queste le troverete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*, come anche a tutte sorta di Purè .

*Asci di Pernici .*

*Antrè* = Fannosi diverse Asci di petti di Pernici , ma di queste ne parlerò alla fine dell'Opera , come ho promesso , facendosi di Vivande state di già servite sulla Mensa .

*Filetti di Pernici alla Polacca .*

*Antrè* = Fiambate , sventrate , e levate sei mezzi petti a trè Pernici , tagliate ogni mezzo petto senza la pelle in quattro fette piatte per traverso , stendete sopra ad ogni fetta un poco di farsa di Chenef delicata , e fate tornare ogni mezzo petto nella sua primiera forma , mettendo le quattro fette una sopra all'altra . Quando saranno tutte finite , prendete un piatto d' argento o di rame , spandeteci qualche fettina di cipolla , di carota , di panè , una scalogna , e uno spicchio d' aglio tagliati in filetti , fusti di petrosemolo , la quarta parte di una foglia di alloro , un poco di basilico , metteteci sopra delle fette di lardo , e fettine di prosciutto , aggiustateci i sei mezzi petti ben ristretti , conditi con sale , pepe schiacciato , due garofani , coprite di sopra come di sotto , e di più un foglio di carta imbutirrata . Poco prima di servire fate cuocere ad un forno temperato , mentre in meno di un quarto d' ora sono cotti , quindi scolate i mezzi petti dal grasso , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire . Abbiate pronta una composizione maneggevole composta di scalogna , cipolletta , petro-

trosemolo , il tutto trito assai fino , e lavato , e spremuto bene , mollica di pane grattata assai fina , butirro , sale , pepe schiacciato ; fate con detta composizione dei fiori , rabbeschi , ornati , o altro sopra i filetti di Pernici , e serviteli subito con sotto una Salsa alla Polacca , che troverete nel *Tom. I. pag. 97.* Ogni sorta di Petti di selvaggiume si possono servire nella stessa guisa . I petti di Pollanche , di Tocchini , di Pollastri ec. , si apprestano nello stesso modo , coll. differenza che sopra ci si fa un disegno con tartufi , code di gamberi , carota , fusti di petrosemolo ec. , e si servono con sotto un Culi colorito , o una Salsa chiara .

*Filetti di Pernici in Emensè alla Svizzera .*

*Orduvre* = Prendete quattro petti di Pernici crudi , levategli la pelle , tagliateli per traverso in fettine assai fine . Abbiate un piatto d' argento , o di rame , imbutirratelo , aggiustateci sopra l' Emensè di Pernici , conditele con sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro ; quando saranno cotte da una parte voltatele dall'altra , mentre presto si cuociono ; indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire . Guarnitele di cipollette glassate , tramezzate di rotelline di crostini di pane fritti nel butirro . Mettete mezzo bicchiere di vino rosso nel piatto dove hanno cotto l' Emensè , fatelo consumare più della metà , aggiungeteci un poco di Culi , digrassate , e servite sopra l' Emensè , cipollette , e crostini . Le cipollette glassate vedetele all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

*Escaloppe di Pernici al Culi di Beccaccia.*

*Orduvre* = Tagliate quattro petti di Pernici in fettine come sopra, battetele assai sottili, stendetele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatele cuocere come le precedenti, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, guarnitele di anelletti di mollica di pane fritti nel butirro di bel colore. Ponete un poco di Culi di Beccaccia nel piatto, ove hanno cotto le fettine di Pernici fate scaldare senza bollire, digrassate, e servite sopra l' Escaloppe.

*Filetti di Pernici Emensé alli Tartufi.*

*Orduvre* = Come ho detto di sopra le Starne si apprestono esattamente come le Pernici, e li Starnotti come i Perniciotti. Trovandosi però descritto nelle *Minute d' Inverno Tom. II. pag. lx.* il piatto qui citato, ho creduto di non doverlo ommettere. Tagliate dunque in fettine quattro petti crudi di Starna come sono indicati qui sopra, battetele fine, ponetele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Passate un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, o olio, quattro tartufi in fette, petrosemolò, cipolletta, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito; indi versate quest' erbe fine coi tartufi, e condimento sopra l'Emensé. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; allorché saranno cotte d' ambe le parti aggiustatele sopra il piatto, con sopra i tartufi, e guarnite all' intorno di cuoretti di mollica di pane fritti di bel colore nel butirro. Mettete un poco di vino di Sciam-

pagna , o altro vino bianco nel piattò dove hanno cotto i filetti , fatelo consumare , bagnate con Culi quanto basti , digrassate , e servite con sugo di limone sopra l'Emensè . Potete ancora bagnare con Culi di Pernici .

*Pernici alla Bresa in diverse maniere .*

*Antrè* = Si possano servire i Perniciotti come le Pernici , allorchè queste ultime sono giovani e tenere ; mentre quando sono divenute vecchie non sono buone che in Pasticcio refrigerdo , in Adobbo , e per Brodi . Alcuni le fanno cuocere alla Bresa per indi servirle con qualche Salsa ; ma oltre che bisogna farle bollire cinque o sei ore , alla fine non vagliono niente . Le Pernici giovani e tenere ed anche i Perniciotti , li potete cuocere alla Bresa , o lardati per traverso di lardelli di prosciutto ; o lardo e prosciutto , ovvero senza ; ripiene di un Ragù di animelle , tartufi , il loro fegato , erbe fine , lardo rapato , butirro ec. , oppure senza ripieno , con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , un mazzetto d' erbe diverse , poco brodo , due scalogne , fette di cipolla , di carota , e di panè , sale , pepe sano , tre garofani , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , scolatele , e servitele con qualunque Ragù , Salsa , o Guarnizione . Le Salse le troverete nel *Tom. I. pag. 64.* I Ragù , e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.* All'Articolo delle Terrine *Cap. IV.* averò occasione di parlare ancora delle Pernici .

*Per-*

*Pernici allo Spiedo in diverse maniere .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate due o tre Pernici , riempitele col loro fegato trito , e condito con lardo rapato , petrose-molo , scalogna , cipolletta , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , un poco di butirro , un rosso d' uovo , e sugo di limone ; trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie , fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e poscia cuocere allo spiedo involte di fette di lardo , e fogli di carta . Quando saranno cotte , scartatele , levate le fette di lardo ; e servitele con qualunque Salsa , o Ragù , o Guarnizione di vostro genio . Le Salse che convengono a questa sorte d' uccelli tanto cotti alla Bresa , che allo Spiedo , debbono essere di un gusto alquanto rilevato , come alli Cedrioletti , alli Capperi , alle Olive , alli Tartufi , alli Prugnoli , alli Cedrioli , alle Rape , alle Cipollette , alle Carote , alli Cavoli , alla Sorcruta , alla Salsa Ascè , alla Polacca , a qualunque Purè , al Fumè , alla Spagnuola , all' Italiana rossa , alla Massedoene , alli Finocchi , Selleri , Mazzetti , in Hoscepot ec.

Della Beccaccia , Pizzarda ,  
e Pizzardone .

*Cognizioni di questi Uccelli .*

La Beccaccia fra noi si principia a vedere verso la fine d' Ottobre , e principj di Novembre , allorchè la neve cadendo sulle montagne l' obbliga a discendere nelle pianure . Questo è un'

un'uccello di un sapore eccellente , specialmente allorchè è giovane , tenero , e grasso ; bisogna però osservare che non sia soverchiamente fresco , o troppo infrollito , ma di un grato odore detto da' Francesi di un *baon Fumè* .

La Pizzarda in tutte le sue parti è più picciola della Beccaccia , e gli rassomiglia perfettamente per il suo becco , ma varia peraltro nel colore delle sue penne ; questo ancora è un' uccello assai delicato .

Il Pizzardone ancora esso è simile alla Beccaccia , ma più grosso della Pizzarda , e varia egualmente nelle sue penne ; il gusto e sapore del Pizzardone è superiore a quello della Beccaccia , e Pizzarda , onde viene assai ricercato , benchè alquanto raro , da chi ama i buoni bocconi . Tutti questi uccelli si apprestano nella stessa guisa , come si vederà qui appresso , e se ne fanno anche una quantità di vivande prima cotti arrosto , una parte delle quali si troveranno alla fine di quest'Opera .

#### *Salmi di Beccaccie.*

*Antré* = Fate cuocere arrosto due o tre Beccaccie , prima sventrate , fiambate , ben trusate , e coperte d' una fetta di lardo ; fatele poscia alquanto raffreddare , indi levategli i due mezzi petti , le due coscie , il collo colla testa , l' osso del petto coi filetti mignoni attaccati , ed il resto servirà per fare la Salsa al Salmi come troverete descritta nel *Tom. I. pag. 67* . Mettete questi pezzi di Beccaccia nella Salsa , fateli scaldare senza bollire , e serviteli bene aggiustati sopra il piatto colle teste spaccate per mezzo , guarniti di *crostini* fatti in questa manie-

niera.. Tagliate delle rotelle , o cuoretti di mollica di pane , fateli friggere nel butirro di bel colore , o nello strutto ; tritate assai fine l'interiora delle Beccaccie levandogli prima il griscele , e pulito qualche budello arenoso , metteteli in una picciola cazzarola con sale , pepe schiacciato , noce moscata , un pochino o di lardo rapato , o strutto fresco ; nell'atto di servire passate un momento sopra il fuoco ; subito si cuociono ; indi spremeteci mezzo limone , o arancio , e ponetene un poco sopra ad ogni crostino . Alcuni in luogo delli crostini , fanno delle picciole cassetine piatte di mollica di pane , le friggono di bel colore , le riempiono col ripieno suddetto ; e ci guarniscono il Salmi .

*Salmi di Beccaccie all' Uminga .*

*Antrè* = Quando averete cotto , arrosto due , o tre Beccaccie come le precedenti , lasciatele alquanto raffreddare ; quindi levategli i petti , le coscie , la testa col collo , tagliate i petti per traverso in fettine assai fine , le coscie lasciatele intiere , e spaccate nel mezzo le teste ; aggiustate le coscie in quadriglia dentro una cazzarola d'argento , o piatto , negli angoli metteteci le fettine di petto , e sopra le teste spaccate ; versateci sopra una buona Salsa al Salmi , che troverete nel *Tom. I. pag. 67.* , e servite ben caldo , guarnito di crostini come i precedenti .

*Salmi di Beccaccie alla Valiere .*

*Antrè* = Prendete due belle Beccaccie giovani , tenere , grasse , e di buon odore , fiambatele , spilluccatele , e dissossatele del tutto alla riserva delle coscie , e ale , lardategli il petto  
per

per traverso di filetti di prosciutto ; mettete a parte l'interiora per farci i crostini ; riempitele di un Ragù cotto d'animelle , cipollette , fegatini ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitele , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , coprite poscia ciascheduna Beccaccia di una fetta di lardo ; infilatele per traverso nel sito delle coscie ad uno spiedino , legate questo ad uno grande , involtatele di carta ; fatele cuocere arrosto . Quando saranno cotte , scuocitele , levategli il lardo , e servitele con sopra una Salsa al Salmi , ed all'intorno guarnite di crostini come sopra , o cassetine . La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 67.*

*Beccaccie alla Perigord.*

*Antré* = Fiambate , e spilluccate due , o tre Beccaccie ; fategli un taglio sulla schiena per sventrare dalla parte di dietro , tritate l'interiore senza i griscili ; mescolateli con tre tartufi in fette , lardo rapato , un poco di butirro , petrosemolò , due fegatini di pollo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , due rossi d'uova crudi , noce moscata ; riempiteci le Beccaccie , cucitele , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie , ed il becco a traverso delle coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , e cuoceré arrosto involtate di fette di lardo , e fogli di carta come le precedenti . Allorchè saranno cotte , scuocitele , levate il lardo , e servitele con sopra un Ragù di tartufi , che troverete nel *Tom IV. Cap. I.*

*Bec-*

*Beccaccie alla Duchessa .*

*Antrè* = Levate l'osso del petto a due , o tre Beccaccie , sventratele per la parte di sopra , riempitele di una farsa di Gratinio cruda mescolata coll'interiora delle Beccaccie , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie , tagliategli la testa ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato ; indi asciugatele , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche fetta , o dadino di vitella , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , mezzò bicchiere di vino di Sciampanna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo , copritele con due o tre fette di lardo , e un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte ; passate al setaccio il fondo della cottura , aggiungeteci un poco di brodo colorito , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa . Scolate le Beccaccie dal grasso , scucitele , glassategli tutto il di sopra piccato , e servitele con una guarnizione di selleri , con sopra una Salsa alla Spagnuola , o Culi , senza toccare le Beccaccie . La guarnizione la troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 65.*

*Pizzarde in Cassetine di Pane .*

*Orduvre* = Vedete l'Articolo dei Tordi , e Alodole quì appresso , poichè si apprestano nello stesso modo .

*Pizzarde all' Italiana .*

*Antrè* = Fiambate , sventrate , e trussate sei Pizzarde colle zampe dentro il corpo , ed il becco infilato per traverso alle coscie , mettetele in una cazzarola con un poco d' olio , un pezzetto di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , petrosemolò , cipolletta , e prugnoli , il tutto trito , passatele sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettantò brodo buono , poco sale , pepe schiacciato , uno spicchio d' aglio ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte tritate l' interiora delle Pizzarde senza i griscili , passatele in una cazzaroletta sopra il fuoco con un poco di lardo rapato , indi passatele al setaccio , stemperatele col fondo della cottura , che sia poco e ben digrassato ; aggiustate le Pizzarde sopra il piatto , fate scaldare là Salsa senza bollire , e servitegliela sopra con sugo d' arancio .

*Pizzarde alli Tartufi .*

*Antrè* = Riempite sei Pizzarde con una farsa di Gratino cruda . Vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.* mescolata coll' interiora delle stesse Pizzarde , trussatele come le precedenti , fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , un poco d' olio , e sei belli tartufi intagliati a guisa di grosse noci . Ponete in un' altra cazzarola qualche fetta di vitella , e di prosciutto , aggiustateci sopra le Pizzarde colli tartufi , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , tre garofani , pepe sano ,

copritele con fette di lardo , è un foglio di carta , fatele sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto e sopra ; indi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna ; o altro vino bianco consumato per metà ; dopo due terzi della cottura , aggiungeteci un poco di Culi . Allorchè saranno cotte , aggiustatele sopra il piatto , coi tartufi , digrassate la Salsa , passatela al setaccio , e servitela sopra le Pizzarde con sugo di limone , o di arancio .

*Pizzarde al Culi di Beccaccie .*

*Antrè* = Queste le troverete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.*

*Pizzarde al Gratio .*

*Antrè* = Si apprestano nella stessa guisa che i Tordi , e le Allodole al Gratio , ed anche si possono preparare in tutte quelle maniere , che i Tordi . Vedeteli qui appresso .

*Pizzarde all'Erbe fine .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate sei , o otto Pizzarde , riempitele con una farsa di Gratio cruda alla Beccaccia , mescolata con prugnoli , e tartufi triti , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , prugnoli , tartufi , petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , poco sale , pepe schiacciato , aggiustatele poscia con tutto il loro condimento in un' altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella , o di prosciutto , copritele con fette di lardo , due fette di limone senza scorza , ed un foglio di carta ; fatele sudare leggermente un quarto d'ora con fuoco sotto e sopra ; indi bagnatele con mez-

zo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco , altrettanto brodo . A due terzi della cottura aggiungeteci un poco di Culi . Quando saranno cotte ponetele sopra il piatto , tramezzatele con crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste , e fritti nel butirro . Levate la vitella , il prosciutto , e il lardo dalla Salsa , digrassatela bene , e servitela sopra le Pizzarde con sugo di limone , o di arancio .

*Pizzarde alle Cipollette .*

*Antrè* = Preparate sei Pizzarde come le Beccaccie alla Perigord , ma senza tartufi . Vedetele pag. 135. mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo , di prosciutto , e di vitella se l' avete , un poco di brodo , un mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , mezza cipolla in fette , fettine di carota , poco sale , pepe sano , tre garofani , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , scolatele , e servitele con un Ragù di cipollette , nel quale farete entrare il fondo della cottura delle Pizzarde passato al setaccio , e ben digrassato . Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pizzarde al Sultano .*

*Antrè* = Sventrate sei o otto Pizzarde , fiambatele , riempitele con un Salpiccone di fegatini , animelle , e tartufi , passato un momento sopra il fuoco . Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , e trussatele colle zampe sotto le coscie , ed il becco traverso il corpo , fatele marinare un' ora sopra la cenere calda con un po-

co d'olio , sale , pepe schiacciato , mezzo limone in fette senza scorza , mezza foglia di alloro , timo , basilico , uno spicchio d'aglio con due garofani , un' idea di coriandoli pesti , fusti di petroseuolo , fiavetti di cipolletta novella ; poscia infilatele ad uno spiedino involte di fette di lardo , e fogli di carta , legate questo ad uno grande ; fatele cuocere arrosto aspergendole colla marinada . Quando saranno cotte scucitele , levate il lardo , e servitele con sopra una Salsa al Saltanto , guarnite all'intorno di picciole cassetine di mollica di pane fritte , e ripiene coll' interiora delle Pizzarde come è descritto al Salmi di Beccaccie pag. 183. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 87.* Le Casettine nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Beccaccie , Pizzarde , e Pizzardoni  
a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè* = Le Vivande più stimate di questa sorta d'Uccelli acquatici e passaggieri , sono quelle cotte allo Spiedo , o in Salmi . Tutte le differenti maniere colle quali vengono apprestate non servono che a facilitare la variazione per quelli che amano a non mangiare sempre le stesse cose . Le Beccaccie , Pizzarde , e Pizzardoni si preparano , e si servono nella stessa guisa , qualora siano cotte allo spiedo . Per farle dunque in questo modo , prendetene quel numero che credete , fiambatele , spilluccatele , fategli un taglio nella schiena per sventrarle , e riempitele di una farsa di Gratino cruda allà Beccaccia , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , fatele cuocere allo spiedo involte di fette di lardo , e fogli di carta . Allorchè sa-  
ran-

ramo cotte , avendo attenzione a non farle disseccare , levategli il lardo , scucitele , e servitele con sopra quella Salsa , o Ragù , o Guarnizione , che credete a proposito . I filetti di Beccaccie si apprestano come quelli di Anitra , di Fagiano , di Pernice ec.

Dei Pivieri , Palombacci , e Tortorelle .

*Osservazioni sù questi Uccelli .*

Il Piviero si serve ordinariamente per arrosto , come si potrà vedere all' Articolo degli Arrosti *Tom. VI. Cap. I.* Questo uccello è di un ottimo gusto , e di più molto facile a digerirsi . Devesi scegliere giovane , grasso , polputo , e di buon'odore . Noi abbiamo i Pivieri nel mese di Aprile , e Novembre . Quelli di Primavera sono migliori che quelli d' Inverno . Il Piviero si può apprestare , e servire nello stesso modo che la Beccaccia , e Pizzarda .

Il Palombaccio , o sia Piccione selvatico detto comunemente da Ghianda è un' uccello di passaggio . Si principia a vedere fra noi nel mese di Novembre . Si conosce se è giovane alle unghie corte ; imperciocchè divengono grandi a misura che l'animale invecchia . Questo Piccione in Francia viene stimato migliore del domestico , per essere la sua carne di un gusto più delicato ; benchè più asciutta ; ma in Roma specialmente non è così , poichè i Piccioni Romani superano di molto quelli di Francia . Nulladimeno allorchè il Piccione da Ghianda è giovane , grasso , e carnuto , non manca di essere un' ottimo

timo cibo, e di un sapore assai grato, qualora venga bene apprestato. Le Guarnizioni d'Erbe sono le più proprie a questi uccelli; come anche un Culi di Lenticchie, o un Ragù di Fagioli. Agro-dolce sono esquisiti, coperti di Lasagne ec.

La Tortorella è ancor essa una specie di piccione, ma di una carne migliore benchè più asciutta. La Tortorella selvatica è di un sapore più delicato, che la domestica; distinguesi il maschio dalla femmina da una specie di collana nera che porta intorno al collo della quale la femmina n'è priva. Le Tortorelle si maschie, che femmine si apprestano nella stessa guisa che i Piccioni selvatici. Questi uccelli allorchè sono giovani, grassi, e teneri, la loro carne è di un gusto eccellente.

*Pivieri alla Perigord.*

*Antrè* = Questi si preparano esattamente nella stessa maniera, che le Beccaccie alla Perigord pag. 185., colla sola differenza, che si debbono riempire di una farsa di Gratin crudo con qualche tartufo trito, e si servono egualmente. Vedete la Farsa nel Tom. IV. Cap. I.

*Pivieri al Gratin.*

*Antrè* = Fiambate, nettate, e sventrate due, o tre Pivieri; tritate l'interiora senza i griscili, aggiungeteci un poco di mollica di pane grattata, lardo rapato, petroseuolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, due rossi d'uova crudi; mettete questa farsa nel fondo del piatto che dovete servire; fatela gratinare sopra la cenere calda. Trussate i Pivieri

vieri colle zampe sotto le coscie , e tagliategli la testa , poneteli in una cazzarola con lardo rapato , prugnoli , cipolletta , petroseuolo , scalogna , una punta d' aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , fateli rinvenire sopra il fuoco , poneteli poscia con tutto il loro condimento in un' altra cazzarola , con sotto qualche fetta di vitella , copriteli con fette di lardo , ed un foglio di carta ; fateli sudare mezzo quarto d' ora dolcemente con fuoco sotto e sopra ; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna consumato per metà , un poco di Culi . Quando saranno cotti , aggiustate i Pivieri sopra il Gratino , guarniteli con cipollette glassate , digrassate la Salsa , passatela al setaccio , e servitela sopra i Pivieri .

*Pivieri in diverse maniere .*

*Antrè* = Fiambate , e pulite due o tre Pivieri , sventrateli per la schiena , facendogli un taglio per lungo ; riempiteli di una farsa di Gratino alli Pivieri . Vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli , trussateli , come per arrosto , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro ; indi inflateli ad uno spiedino , involtateli di fette di lardo , e fogli di carta , legate questo ad uno grande ; fateli cuocere arrosto , che siano ben sugosi , e serviteli senza il lardo , con sopra quella Salsa , Ragù , o Guarnizione , che ho detto all' Oca in diverse maniere . Vedetela pag. 141 .

*Filetti di Pivieri a diverse Salse , e Ragù .*

*Orduvre* = Quando i Pivieri saranno cotti arrosto , e sugosi , levategli i petti , e serviteli o intieri , o Emensè ; cioè tagliati per traverso

*Tom. III.*

*n*

in

in fettine assai fine , con una Salsa all'Arancio , all' Anitra , alla Beccaccia , alla Polacca , finalmente con tutte quelle Salse , Ragù , e Guarnizioni , come i Petti di Garganelle . Vedeteli pag. 163.

*Palombacci alle Lasagne .*

*Antrè* = Questi si apprestano esattamente come l' Anitra . Vedetela pag. 148.

*Palombacci al Culi di Lenticchia .*

*Antrè* = Sventrate tre Palombacci , trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie , fiambateli , spilluccateli , e lardategli il petto per traverso di filetti di prosciutto ; metteteli in una cazzarola con qualche fettina di lardo e prosciutto sotto e sopra , fette di cipolla , di carota , di panè , di sellero , di radiche di petrosimolo , due scalogne , uno spicchio d'aglio , due garofani , poco sale ; pepe sano , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettantó brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Abbiate delle lenticchie cotte semplicemente con acqua . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con petrosimolo , e scalogna trita , uno spicchio d'aglio , un pezzetto di prosciutto , stemperateci poscia fuori del fuoco un'alice passata al setaccio ; scolate le lenticchie quella quantità necessaria per la Salsa , ponetele nella cazzarola , condite con poco sale , pepe schiacciato , passate ancora sopra il fuoco ; bagnate con poco brodo colorito , fate bollire dolcemente mezz'ora , poscia digrassate , levate l'aglio , e prosciutto , passate al setaccio , versate in una picciola marmitta , ag-  
giun-

giungeteci un poco di fondo della cottura dei Palombacci , digrassato , e passato al setaccio , fate depurare la Salsa vicino il fuoco , come si pratica nelle Purè . Imbianchite all'acqua bollente dei piccioli filetti di sellero , spremeteli , fateli cuocere con un poco di brodo della cottura dei Palombacci passato al setaccio ; allorchè saranno cotti , digrassateli , e versateli nel Culi , fate ancora bollire , osservate che sia legato una cosa giusta , aggiustate i Palombacci sul piatto , e serviteci sopra il Culi di lenticchie . Nello stesso modo potete apprestare qualunque altra sorte di Selvaggiume a penne .

*Palombacci Agro-dolce .*

*Antrè* = Questi si preparano come le Garganelle . Vedetele pag. 160. Tagliati in pezzi . Vedeteli all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*

*Palombacci alli Finocchi .*

*Antrè* = Allorchè i Palombacci saranno cotti in una Bresa ristretta come quelli alle Lenticchie , lardati o nò di prosciutto , serviteli guarniti di finocchi , con sopra una Salsa alla Spagnuola , o Culi , ovvero passate al setaccio il fondo della cottura dei Palombacci , digrassatelo , metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina ; fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra i Piccioni , e li finocchi . In questa guisa li potete guarnire di ogni sorta d'Erbe . La guarnizione la troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Palombacci al Finocchio .*

*Antrè* = Quando averete aggiustati i Palombacci come i precedenti , riempiteli di una farsa di Gratinò al finocchio , che troverete nel

*Tom. IV. Cap. I.*, involtateli di fette di lardo, e fogli di carta; fateli cuocere allo spiedo, e serviteli con sopra una Salsa al Finocchio, che troverete nel *Tom. I. pag. 80.*, ovvero imbianchite bene all'acqua bollente, qualche cuoretto di finocchio domestico, passatelo alla fresca, spremetelo, tritatelo, mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, Culi, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone sopra i Palombacci, scartati, e ben sugosi.

*Palombacci alla Tedesca.*

*Antrè* = Sventrate due o trè belli Palombacci, trussateli colle coscie dentro il corpo, fiambateli, spilluccateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, rifilati al paro della carne. Metteteli in una marmitta con sei mazzetti di cavoli Bolognesi, allessati, spremuti, e legati propriamente, un pezzo di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena, e imbianchita all'acqua bollente, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un mazzetto d'erbe diverse, bagnate con brodo buono; fate cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, aggiustate i Palombacci sopra il piatto, sciogliete, e spremete un poco i cavoli con un panno pulito, guarniteci gli uccelli, tramezzando i cavoli colle fettine di ventresca. Fate una Salsa con Culi, butirro, un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i cavoli, e Palombacci.

*Palombacci in Certrosa.*

*Antrè* = Questi si fanno esattamente nello stesso modo, che le Pernici in Certrosa. Vedetele pag. 171.

*Palombacci in diverse maniere.*

*Antrè* = Quando averete cotti i Palombacci in una Bresa ristretta come quelli al Culi di Lenticchia pag. 194., li potete servire con qualunque Salsa, Culi, Ragù, o Guarnizione. Potete ancora farli cuocere allo spiedo involti di fette di lardo, e fogli di carta, e servirli nello stesso modo. Finalmente i Palombacci, ossia no Piccioni da ghianda li potete apprestare in tutte quelle maniere, che i Piccioni domestici. Vedete dalla pag. 66. fino a 104.

*Tortorelle alla Marescialle.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccatè, e sventrate trè o quattrò Tortorelle giovani, e grasse; riempitele col loro fegato trito, petrosemolo, scalogne, cipolletta, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, due rossi d'uova crudi; trussatele colle zampe ripiegate sulle coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro squagliato, aggiustatele poscia in un'altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella, e una di prosciutto, con trè o quattrò belli gamberi vivi legati con un poco di filo, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con fette di lardo, ed un foglio di carta; fate sudare un mezzo quarto d'ora leggermente con fuoco sotto e sopra, poscia bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco

consumato per metà , un poco di brodo , fate finire di cuocere a picciolo fuoco , indi passate al setaccio il fondo della cottura , aggiungeteci un poco di Culi , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una Salsa . Aggiustate le Tortorelle sopra il piatto , tramezzatele coi gamberi mondati , trè o quattro creste di carota , ed altrettante di rapa , e guarnite nel mezzo , ed all' intorno di cipollette , il tutto cotto con buon brodo , e serviteci sopra la Salsa .

*Tortorelle alli Tartufi .*

*Antrè* = Aggiustate trè o quattro Tortorelle come le precedenti , spaccatele un poco sulla schiena , fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo , quattro oncie di tartufi mondati , e tagliati in fette , un mazzetto d' erbe diverse con due foglie di basilico . Abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo , una di prosciutto , aggiustateci sopra le Tortorelle col petto al di sotto , e sopra i tartufi , l' olio , ed il mazzetto , condite con sale , pepe schiacciato , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta , fate sudare un momento con fuoco sotto e sopra , bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo , fate finire di cuocere a picciolo fuoco , aggiungeteci un poco di Culi , levate il lardo , vitella , e mazzetto , digrassate , e fate consumare al punto di un Ragù legato , e servitelo sopra le Tortorelle con un buon sugo di limone .

*Tortorelle in diverse maniere .*

*Antrè* = Quando le Tortorelle saranno ripiene , e trussate come quelle alla Marescialle , pag. 197. , mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , una di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , due garofani , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo , copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte le potete servire con quella Salsa , Culi , Ragù , o Guarnizione , che più sarà di vostro genio , è che altrove si è nominato . Le potete anche far cuocere allo spiedo involte di fette di lardo , e fogli di carta , e servirle egualmente .

*Delle Quaglie , e Quagliardi .**Cognizioni di questi Uccelli .*

Noi abbiamo le Quaglie di passaggio due volte l' anno ; cioè di primavera , e di autunno , quelle di primavera non sono punto stimate a motivo del poco buon sapore della loro carne , dovechè nell' autunno sono di un gusto , e di un sapore eccellente . I Quagliardi si principiano a vedere fra noi nel mese di Luglio , e sono assai più delicati delle Quaglie . Queste si debbono sciegliere giovani , grasse , e di un buon' odore , ed osservare che la pelle sia più presto bianchiccia , che gialliccia .

*Quaglie alla Certosina .*

*Antrè* = Queste si preparano nello stesso modo , che il Fagiano in Certosa . Vedetelo p. 167. colla sola differenza , che le Quaglie si mettano intiere nel fondo della cazzarola col petto al di sotto , guarnite , e decorate colle solite erbe , e si serve la Certosa come l'altra .

*Quaglie alli Cavoli .*

*Antrè* = Queste si apprestano esattamente come il Fagiano alla Spagnuola . Vedeteio pag. 165. e si servano nella stessa guisa . Le Quaglie però non si debbono lardare di prosciutto .

*Quaglie alla Flamande .*

*Antrè* = Vedete Palombacci alla Tedesca p. 196. Le Quaglie si apprestano nello stesso modo ; ma non vanno lardate in alcuna maniera . Tutte queste Quaglie si debbono prima di cuocere , sventrare , trussare colle coscie nel corpo , e fiambare .

*Quaglie alla Martine .*

*Antrè* = Sventrate , e trussate cinque Quaglie colle zampe ripiegate sopra le coscie , fiambatele , mettetele in una cazzarola con cinque belli gamberi vivi , e legati con un poco di filo , cinque belli tartufi tutti eguali , e mondati , un poco di lardo squagliato , un mazzetto d'erbe diverse con due foglie di basilico , sale , pepe schiacciato ; passate un pochino sopra il fuoco ; poscia abbiate un'altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo , e una di prosciutto , aggiustateci sopra le Quaglie , gamberi , e tartufi , coprite con fette di lardo , o un foglio di carta , fate sudare un quarto d'ora dolcemente con fuoco sotto e sopra ; indi bagnate con un  
bic-

bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo ; fate finire di cuocere dolcemente . Quando il tutto sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , metteteci un poco di Culi , digrassate , fate consumare al punto di una Salsa , aggiustate le Quaglie sopra il piatto , tramezzatele coi gamberi mondati , e tartufi , aggiungeteci otto o dieci cipollette cotte con buon brodo , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone .

*Quaglie in Matelotta .*

*Antrè* = Le troverete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.* benchè si servono anche per *Antrè* nella stessa maniera .

*Quaglie in Hoscepot .*

*Antrè* = Anche queste le troverete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.* , e si servono pure per *Antrè* .

*Quaglie alla Pompadura .*

*Antrè* = Fiambate sette Quaglie , fategli un taglio nella schiena per sventrarle , trussatele colle coscie dentro il corpo , riempitele col loro fegato , scalogna , cipolletta , petroseuolo , prugnoli , una punta d'aglio , il tutto trito , lardo rapato , un' idea di alloro in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un rosso d'uovo , aggiustatele in una cazzarola col petto al di sotto , con fettine fine di vitella , e di prosciutto sotto e sopra , niente sale , pepe schiacciato , coprite con fette di lardo e un foglio di carta ; fate sudare un quarto d' ora dolcemente con poco fuoco sotto e sopra , bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna ,

gna, o altro vino bianco consumato per metà; fate finire di cuocere. Quando saranno cotte, levate le fette di lardo, aggiungete un poco di Culi nel fondo della cottura; accomodate le Quaglie sopra il piatto, guarnitele con sette piccole cassettime di mollica di pane fritte, e ripiene d'animelle; vedetele nel *Tom. II. p. 40.* digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra le Quaglie con sugo di limone. La maniera di fare le cassettime la troverete all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

*Quaglie alla Reale.*

*Antrè* = Sventrate, e trussate sei Quaglie colle zampe sopra le coscie, fiambatele, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, sale, pepe sano, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotte, scolatele, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra un Ragù d'animelle, tartufi, prugnoli, fegatini, piccole Chenef, ec., che bagnerete col fondo della cottura delle Quaglie, e che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ove dice Ragù alla Reale.

*Quaglie alla Bernardina.*

*Antrè* = Quando averete sventrate sei Quaglie trussatele colle coscie dentro il corpo, fiambatele, riempitele col loro fegato, scalogna, cipolletta, petrosemolò, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un'idea di finocchio in polvere, sale, pepe schiacciato,

noce moscata , due rossi d' uova crudi , cucitele , mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo , e prosciutto sotto e sopra , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , tre garofani , mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , poco brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di scalogna trita con un pezzetto di butirro ; allorchè sarà color d' oro aggiungeteci un pizzico di farina , bagnate col fondo della cottura delle Quaglie passato al setaccio , e ben digrassato , fate bollire dolcemente , digrassate di nuovo , aggiustate le Quaglie sopra il piatto , guarnitele , e tramezzatele di teste di selleri , o finocchi , o cipollette , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone , e petrose-molo , o cerfoglio trito imbianchito . Ovvero in luogo di detta Salsa serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa . Ambedue le troverete nel *Tom. I. pag. 65.* Le diverse Guarnizioni vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Quaglie alla Pulette.*

*Antrè* = Queste le troverete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.* , e le potete servire anche per *Antrè* .

*Quaglie alla Crapodine .*

*Orduvre* = Fiambate , e spaccate sei Quaglie per la parte di dietro senza dividerle del tutto , ma soltanto per appianarle , infilategli le coscie nel corpo , marinatetele con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato , ungetele bene , spolverizzatele di mollica di pane gratata :

tata ; fatele cuocere sulla gratella di un bel color d' oro , e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna , e sugo di limone ; la Salsa vedetela nel Tom. 1. 91.

*Quaglie panate all' Erbe fine .*

*Orduvre* = Spaccate le Quaglie come sopra , marinatete con olio , sale , pepe schiacciato , petrosemolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , il tutto trito , un' idea di alloro in polvere , spolverizzatele di mollica di pane grattata , facendogli tenere all' intorno più erbe fine che sia possibile ; fatele cuocere sulla gratella con fuoco moderato , aspergendole colla loro marinada . Quando saranno cotte , e di un bel color d' oro , servitele con sotto un Sugo di manzo , o di vitella , nel quale averete fatto bollire tre fette di limone senza scorza , sale , e pepe schiacciato .

*Quaglie in Cassettine di Pane .*

*Orduvre* = Vedete Tordi in cassettime di pane pag. 209. Le Quaglie si accomodano nello stesso modo .

*Quaglie al Gratino .*

*Antrè* = Fate una farsa di Gratino cruda coi fegati delle Quaglie , e qualche fegatino di Pollo , un poco di panata di mollica di pane , e fiore di latte stretta sul fuoco e fredda ; lardo rapato , un poco di midollo di manzo , cipolletta , petrosemolo , il tutto trito , un' idea di finocchio in polvere ; sale , pepe schiacciato , noce moscata , tre-rossi d' uova crude , riempite colla metà di questa farsa sei o sette Quaglie , prima sventrate , fiambate , e trussate colle coscie dentro il corpo ; il resto della farsa stendetelo

sopra il piatto che dovete servire , aggiustateci sopra le Quaglie , coprite con fette di lardo , già cotte ; fate cuocere , e gratinare ad un forno temperato . Quando saranno cotte , levate il lardo , scolate bene il grasso , guarnite all' intorno , e nel mezzo di cipollette , olive , crostini , code di gamberi ec. , il tutto cotto , e serviteci sopra una Salsa alla Spagnuola , o Culi con sugo di limone .

*Quagliè all' Inglese .*

*Antrè* = Sventrate , fiambate , e trussate sei Quaglie colle zampe ripiegate sopra le coscie , riempitele d' una farsa di Gratio crudo mescolata con i fegatini delle Quaglie , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , mettetele in una cazzarola con sei salciccie corte , dodici cipollette imbianchite all' acqua bollente , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di butirro , poco sale , pepe schiacciato , trè garofani , passate un momento sopra il fuoco , indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciam-pagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo ; coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , aggiustatele sopra il piatto , che dovete servire , guarnitele colle salciccie levata la pelle , le cipollette , qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco . Fate una Salsa in questa maniera . Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , metà brodo bianco buono , e metà il fondo della cottura delle Quaglie , niente sale , pepe schiacciato , noce moscassa , petrosemolo trito imbianchito ;  
fa-

fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra le Quaglie , e Guarnizione con un buon sugo di limone .

*Quaglie ad ogni Purè .*

*Antrè* = Vedetele all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.* , e si possono servire anche per *Antrè* .

*Quaglie alla Singard .*

*Antrè* = Riempite sei Quaglie come quelle all' Inglese , trussatele colle coscie dentro il corpo ; squagliate un pezzo di butirro in una cazzarola , metteteci sopra sei belle fette di prosciutto , aggiustate sopra ad ogni fetta una Quaglia col petto al di sotto , conditele con un poco di pepe schiacciato , e copritele con fette di lardo , e un foglio di carta ; fatele sudare con poco fuoco sotto e sopra ; a mezza cottura , metteteci un pochino di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà ; fate finire di cuocere . Quando saranno cotte , scolatele , e servitele con sopra il prosciutto , e sotto altrettanti crostini di pane fritti di bel colore . Ponete nella cazzarola dove hanno cotto le Quaglie un poco di Culi , un filetto d' aceto , fate bollire un momento , digrassate , aggiungeteci un poco di scalogna trita , e versate sotto le Quaglie .

*Quaglie in Cassettine di Carta .*

*Orduvre* = Le troverete all' Articolo dei Tor-di pag. 211. ; mentre si apprestano esattamente nello stesso modo .

*Quaglie alli Tartufi .*

*Antrè* = Sventrate sei Quaglie , fiambatele , trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie , riempitele col loro fegato , due tartufi ,  
pe-

petrosemolo , cipolletta , scalogna , il tutto trito , lardo rapato , sale , pepe schiacciato , mettetele in una cazzarola con sei belli tartufi tutti eguali , e mondati , e un poco d' olio ; fatele rinvenire sopra il fuoco . Abbiate un' altra cazzarola con qualche fettina di vitella nel fondo , e una di prosciutto , poneteci dentro le Quaglie con un mazzetto d' erbe diverse , mezza foglia di alloro , sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta ; fatele sudare un quarto d' ora con fuoco sotto e sopra ; indi bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vine bianco consumato per metà ; fatele finire di cuocere bene stufate . Quando saranno cotte , metteteci un poco di Culi : aggiustate le Quaglie sopra il piatto , tramezzatele colli tartufi , e creste di mollica di pane fritte nel butirro di bel colore , fate consumare la Salsa al suo punto , digrassatela ; passatela al setaccio , e servitela con sugo di limone sopra le Quaglie , tartufi , e crostini .

*Quaglie in Crepinette .*

*Antrè* = Fate cuocere sei Quaglie come quelle alla Reale , pag. 202. ma colle coscie dentro il corpo . Tagliate in dadini trè cipolle , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, finchè saranno cotte, poneteci poscia un poco di finocchio trito , sale , pepe schiacciato , trè rossi d' uova crude , e fate stringere sopra il fuoco senza bollire ; tagliate sei pezzetti di rete di vitella mongana , o di majale , stendeteci sopra un poco di detta cipolla , e sopra la cipolla , quattro filetti d' alici alquanto dissalate , involtateci a ciascheduno una Quaglia , intingetele

tele nell' uovo sbattuto , spolverizzatele di mollica di pane grattata ; fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitele con sotto una Salsa alla Poevrada , che troverete nel *Tom. 1. pag. 70.*

*Quaglie Fritte .*

*Ordovre* = Quando le Quaglie saranno trussate , e cotte come le precedenti , fatele raffreddare , indoratele con uovo sbattuto , spolverizzatele di mollica di pane ; fatele friggere di bel colore , e servitele con petroseuolo fritto intorno . Le potete anche friggere spaccate nel mezzo , o crude infarinate solamente , o cotte come sopra .

*Quaglie alla Melfi .*

*Ordovre* = Allorchè le Quaglie saranno cotte come le precedenti , mettetele sopra un piatto , conditele con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato . Quando saranno quasi fredde mescolate un rosso d' uovo nel butirro , ungeteci per tutte le Quaglie , spolverizzatele di mollica di pane grattato ; fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella ad un fuoco temperato , e servitele con sotto una Salsa all'Aspic , o alla Scalogna , vedete l' Articolo delle Salse *Tom. 1. pag. 64.* I Quagliardi si apprestano nello stesso modo , che le Quaglie , ma arrosto sono meglio che in qualunque altra maniera .

## Delli Tordi , Castriche , e Striglozzi .

*Cognizioni di questi Uccelli .*

Il Tordo viene servito sopra le mense più delicate per il buon gusto , e sapore della sua carne , ed inoltre per esser d' un leggiero e sano alimento . Il migliore è quello che ha mangiate le bacche di ginepro , ovvero le olive . Questo uccello principia a farsi vedere frà noi nel principio d' Ottobre , o fine di Settembre , devesi sciegliere grosso , grasso , carnuto , e di buon odore , quello preso alla caccia in tempo assai freddo è di un sapore più esquisito .

La Castrica l' abbiamo nel mese di Agosto . Questo è un uccello inferiore al Tordo ; nulladimeno è assai delicato , allorchè è giovane , grasso , carnuto , e di buon odore .

Lo Striglozzo anch' esso è inferiore al Tordo , e qualora abbia le qualità della Castrica non manca di essere la sua carne di un ottimo , e delicato sapore . Fra noi principiasi a vedere nel mese di Giugno . Tutti questi uccelli sono migliori arrosto nel loro sugo , che in qualunque altra maniera , ciò nonostante si apprestano in varj modi , ma nella stessa guisa che i Tordi , onde basterà di parlare di questi , che potrà servire anche per gli altri .

*Tordi in Cassettine di Pane .*

*Orduvre* = Fiambate leggiermente sette , o otto Tordi , dissossateli del tutto , riempiteli d' una farsa di Gratio cotta , che troverete nel *Tom. IV.*

*Cap. 1.*, stendete un poco di detta Farsa sopra un piatto di rame, o di argento, aggiustateci sopra i Tordi cuciti con filo, e col petto al di sopra, copriteli con fette di lardo o cotte, o imbianchite nel brodo, e un foglio di carta; fateli cuocere ad un forno temperato. Abbiate sette, o otto cassetine di mollica di pane fritte di bel colore, guarnitele al di dentro con un poco di detta farsa, e tenetele calde. Nel momento di servire mettete ogni Tordo scucito nella sua cassetina, aggiustatele nel piatto, guarnitele negli angoli di secchietti di carota intagliati, cotti, e ripieni d' un Salpiccone d' animelle, e serviteli con sopra un buon Culi di prosciutto, che troverete nel *Tom. I. pag. 7.* La Guarnizione vedetela nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Tordi al Gratino.*

*Antrè* = Sventrate, trussate colle coscie dentro il corpo; e fiambate sette, o otto Tordi, fendeteli nella schiena, riempitela d' una farsa di Gratino cruda, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* stendete mezzo dito di detta farsa sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra i Tordi con simetria, il petto al di sopra, guarniteli intorno di cipollette cotte, o d' olive dissossate e ripiene, coprite di fette di lardo cotte, e un foglio di carta, fate cuocere ad un forno temperato, poscia levate il lardo, scolate il grasso, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* Li potete anche tramezzare con creste di pollastro cotte in un Bianco, come anche dopo cotti, guarnirli di tutto ciò che vi aggrada.

*Tor-*

*Tordi in Pera al Gratino .*

*Antrè* = Dissossate otto o dieci Tordi come quelli in Cassettine di pane , serbate otto delle loro zampe , riempiteli di una farsa di Gratino cotta , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , dategli una forma di Pero . Stendete sopra il piatto che dovete servire mezzo dito di detta farsa ma cruda , aggiustateci sopra con simetria i Tordi , guarniteli con code di gamberi , e cipollette , il tutto già cotto , olive dissossate , e ripiene , coprite con fette di lardo , cotte , fate cuocere ad un forno temperato , indi levate le fette di lardo , scolate bene il grasso , infilate ad ogni Tordo una zampetta che formi il gambo del Pero , e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.* Questi piatti si fanno anche con farsa di Gratino cotta , e si possono guarnire egualmente prima , che dopo cotti , con creste di pollastro , erbe intagliate , crostini di pane fritti , olive , cipollette , code di gamberi , uovette nonnate ec. , il tutto cotto .

*Tordi in Cassettine di Carta .*

*Orduvre* = Fate friggere di bel colore nello stratto otto cassettime di carta della grandezza dei Tordi , guarnitele al di dentro di farsa di Gratino cruda . Prendete otto Tordi , fiambateli , incosciateli , e fendeteli nella schiena , riempiteli d' un salpiccone cotto d' animelle , aggiustateli dentro le cassettime col petto al di sopra , copriteli con fette di lardo cotte ; fateli cuocere ad un forno temperato , poscia levate il lardo , scolate bene il grasso , e servite le cassettime con entro una Salsa al Culi di prosciutto .

La farsa di Gratio cotta , ed il Salpiccone d'animelle li troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 7.* Se volete li potete anche dissossare del tutto , riempirli , e servirli come sopra .

*Tordi alle Cipollette .*

*Antrè* = Quando averete cotto otto Tordi come quelli per le Cassettine di pane , aggiustateli sopra il piatto , guarniteli di cipollette cotte con buon brodo , e serviteli con sopra una Salsa all' Italiana rossa , o un buon Culi e sugo di limone . Le carcasse dei Tordi vi possono servire per fare la Salsa alla Polacca , e servirla sopra i Tordi . Vedetela nel *Tom. I. pag. 94.*

*Tordi alle Olive .*

*Antrè* = Questi si apprestano nella stessa guisa , che i precedenti , e si servono con sopra un Ragù d'olive ripiene , che troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.*

*Tordi alla Scioesie .*

*Antrè* = Fate cuocere sei Tordi come quelli per mettere nelle Cassettine di pane , ma spaccati soltanto nella schiena senza dissossarli , e riempiteli come gli altri . Quando saranno cotti , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire , guarniteli con sei belle animelle di capretto glassate , qualche cipolletta glassata , coda di gambero , e sei piccioli tartufi rotondi , il tutto cotto propriamente , e servite con una Salsa alla Spagnuola , o Culi e sugo di limone . Questi Tordi li potete anche dissossare del tutto , e variargli la guarnizione a vostro genio .

*Tordi alla Bellegarde :*

*Antrè* = Fiambate , e dissossate otto Tordi alla riserva delle coscie , riempiteli di un Salpiccone cotto d'animelle , cuciteli , fateli cuocere sopra un piatto con un poco di farsa di Grattino nel fondo , come quelli per le Cassetine di pane , aggiustateli poscia sopra il piatto , guarniteli di code di gamberi , creste di pollastri , creste di pane fritte , cipollette , piccioli tartufi , il tutto cotto , e servite con sopra una Salsa all' Italiana rossa , o Culi con sugo di limone . Tutte le Guarnizioni le troverete nel *Tom. IV. Cap. 1.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 65.*

*Tordi al Salmi.*

*Antrè* = Questi si preparano come le Beccaccie *pag. 183.* ma intieri , o i soli petti e coscie ; la Salsa si fa colle carcasse , o con due , o tre Tordi senza l' interiora , e si serve con creste di pane fritte nel butirro . Molte vivande si apprestano con i Tordi cotti prima arrosto , e rifreddi , che si troveranno alla finè di quest' Opera .

*Tordi in diverse maniere .*

*Antrè* = Allorchè i Tordi dissossati , o non dissossati , ripieni , o non ripieni , saranno cotti come quelli da mettere nelle Cassetine di pane , li potete servire con qualunque guarnizione , cioè d'animelle glassate , o piccate e glassate , cimette di cavolo fiore , piccioli tartufi , creste , uovette nonnate , piccioli gamberi , teste di sellero , gobbi , finocchi , mazzetti qualunque ec. , con sopra una Salsa alla Spagnuola , o alla Polacca , o un buon Culi ; ovvero senza guarnizione , e con sopra un Ragù di Tartufi ,  
di

di Prugnoli , di Olive , di Cipollette ec. , oppure con sopra una Salsa Agro-dolce , al Fumè , al Culi di lenticchie ec. , ma per queste ultime, i Tordi non debbono essere dissossati , ma bensì spaccati nella schiena , e ripieni con un poco di farsa di Gratino cruda , cotti nello stesso modo , e serviti guarniti all' intorno di crostini di mollica di pane , tagliati a guisa di creste , e fritti di bel colore nel butirro .

### Delle Allodole , Beccafichi , e Ortolani .

#### *Cognizioni di questi Uccelli .*

L' Allodola principia a farsi vedere fra noi verso la fine di Settembre , o principio d' Ottobre . Uccelletto di un ottimo sapore , nutritivo , e leggierissimo a digerirsi , specialmente allorchè è giovane , grasso , e carnuto , onde viene servito sulle migliori mense . La maniera più gustosa per mangiare l'Allodola è quella di arrostitla nel suo sugo ; in veruna altra maniera è così delicata come in questa .

Il Beccafico principiasi a vedere nel mese d' Agosto ; questo è un uccelletto di un gusto eccellente , e di un sapore assai delicato , onde viene ricercato , e mangiato da chi ama i buoni bocconi . Devesi sciegliere grosso , e grasso . Anche questo la migliore maniera di mangiarlo è arrostito , benchè si appresti in molte altre maniere , come l'Allodola .

L' Ortolano ci viene recato dalla Toscana ; questo uccelletto è il più grasso di tutti gli  
al-

altri , e la sua carne è delicatissima , e assai sugosa , ma molti per altro preferiscono il Beccafico per non essere così grasso , benchè io attribuisca ugual pregio sì all'uno , che all'altro di questi famosissimi uccelletti ; i migliori sono quelli che hanno il grasso bianco e non giallo . La maniera più usitata e gustosa , è arrosto ; ciononostante si preparano esattamente come i Beccafichi .

*Allodole in Ciriegie al Gratino .*

*Antrè* = Fiambate leggermente le Allodole , dissossatele del tutto , riempitele di una farsa di Gratino cotta , dategli la forma di tante ciriegie , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda ; guarnitele all' intorno di code di gamberi , e olive ripiene , copritele con fette di fardo cotte ; fate gratinare , e cuocere ad un forno temperato ; poscia scolate bene il grasso , infilate ad ogni Allodola un ossetto di zampetto per formare il gambo della ciriegia , e servitele con sopra una Salsa fatta colle carcasse delle Allodole . Vedete Salsa alla Polacca nel *Tom. I. pag. 94.* La farsa cruda , e cotta al Gratino la troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Allodole al Gratino .*

*Antrè* = Queste si apprestano come i Tordi al Gratino . Vedeteli *pag. 211.* Potete servirvi dei fegatini delle Allodole , e dei Tordi per aggiungere alla farsa di Gratino .

*Allodole alla Perla .*

*Antrè* = Vedete quelle in Ciriegie ; queste si preparano nello stesso modo , ma senza infilargli le zampette .

*Allodole in Cassettine :*

*Orduvre* = Tanto quelle in Cassettine di pane , che di carta , si apprestano nella stessa guisa , che i Tordi . Vedeteli pag. 209. e 211.

*Allodole al Salmi .*

*Antrè* = Anche queste si preparano come i Tordi in Salmi . Vedeteli pag. 213.

*Allodole alla Reale .*

*Antrè* = Fate cuocere delle Allodole come quelle alla Perla , ma ripiene con farsa di Chenef . Nel momento di servire accomodatele sopra il piatto al quale averete fatto un bordino di pane , o di pasta , e servitele con sopra un Raggi melè di ciò che somministra la stagione . Vedetelo nel Tom. IV. Cap. 1.

*Allodole in diverse maniere .*

*Antrè* = Si preparano le Allodole in tutte quelle maniere che i Tordi . Vedete Tordi in diverse maniere pag. 213.

*Beccafichi in diverse maniere .*

*Antrè* = I Beccafichi si apprestano in tutte quelle maniere che i Tordi , e le Allodole , ma non dissossati mai . Vedete queste due specie di uccelli pag. 209. e 215.

*Ortolani in diverse maniere .*

*Antrè* = Gli Ortolani si apprestano esattamente come i Beccafichi , e mai si dissossano .

Tutti gli altri uccelletti minuti servono ai medesimi effetti , ma sono di un gusto , e di un sapore molto inferiore . Diversi altri uccelli , come la Merla , il Rondone da nido , la Codetta ec. , non ho creduto necessario porli fra gli altri , mentre la Merla , e il Rondone si possono apprestare come il Tordo , e l'Allodola , e la Codetta come il Beccafico , e così degli altri .

CAPITOLO QUARTO.

Delle Terrine , e Piatti Composti.

*Osservazione sulle Terrine .*

**I**l nome di Terrina è derivato certamente , non solo dal Francese , ma ancora perchè in tempi andati , allorchè non erano le Tavole giunte a quel grado di lusso , e di magnificenza come noi le vediamo a nostri giorni , costumavano servire sopra la mensa una Terrina colla carne che cuocevano in essa . Perciò fare mettevano diverse carni ben lardate , e condite in un vaso di terra chiamato Terrina , lo coprivano come alla bresa , e lo chiudevano all' intorno di pasta fatta con acqua e farina , onde con ciò impedire l' evaporazione . Quindi lo ponevano sopra la cenere calda , e lo lasciavano così il tempo convenevole per la cottura delle carni . Poscia levavano la pasta , e servivano la Terrina sopra la tavola senza altra Salsa , che il proprio sugo sortito dalle carni nel tempo della loro cottura .

Ciò che al presente appellasi Terrina non è altro , che diverse sorta di carni unite insieme , ovvero separatamente , cioè Manzo , Vittella , Polli , Selvaggiume , Pesce , Erbe , Maccheroni , Polenta , Lasagne , ec. , che fassi cuocere in Bresa , o in Ragù , o in Fricassè , o all' Acqua , o al Brodo ec. , e che si serve , o condisce in una Terrina d' argento , o di porcellana , o di faenza , con quella Salsa , o Culi , o

Ra-

Ragù , o Guarnizione , o Condimento che richiede , o che si crede a proposito .

Il nome di Piatto composto , significa tutte quelle Vivande formate dalla composizione di molti , e diversi condimenti uniti insieme ; come si vedrà prima , che termini questo Volume .

*Tenerumi di Mongana alla Purè di Piselli .*

*Terrina* = Quando i Tenerumi di mongana saranno cotti in una Bresa ristretta come quelli alla Massedoene *Tom. I. pag. 138.* asciugateli , poneteli nella Terrina , e serviteli con sopra una Purè di piselli , che troverete nel *Tom. I. pag. 24.*

*Chenef al Restoran .*

*Terrina* = All' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.* , troverete tutte sorte di Chenef . Queste quando sono cotte nel brodo si asciugano sopra un panno pulito , si mettono nella Terrina , e si servono con un buon Restoran , che troverete nel *Tom. I. pag. 5.*

*Gnocchi all' acqua .*

*Terrina* = Fâte bollire in una cazzarola un poco d' acqua con un buon pezzo di butirro , e sale , poneteci farina sufficiente per fare una pasta maneggievole come alla Reale , fatela cuocere bene sopra il fuoco movendo sempre con una cucchiaja di legno , mettetela poscia in un' altra cazzarola . Quando sarà tiepida poneteci poco per volta per ogni libbra di farina quattro rossi d' uova crude , e un bianco , maneggiando sempre acciò l' uova s' incorporino colla pasta , aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato . Ponete la pasta sopra la tavola della Pasticceria , stendetela poco per volta colle  
ma-

mani con quasi niente farina , alla grossezza del dito grosso , tagliate i gnocchi a mostaccioletti , fateli cuocere nell' acqua bollente giusta di sale , allorchè diverranno gonfi , e dentro spongosi saranno cotti ; levateli subito , scolateli . Fate un suolo nella Terrina di parmigiano grattato , butirro squagliato , e un pochino di capo di latte passato al setaccio , e un suolo di Gnocchi , e così di mano in mano finchè la Terrina sarà piena terminando col capo di latte , parmigiano , e butirro . Fategli prendere un bel color d' oro ad un forno ben caldo , e serviteli subito . Alcuni pongono della cannella fina , noce moscata , o pepe schiacciato tramezzo i Gnocchi , ma ciò dipende dal gusto . Del capo di latte si può fare a meno .

*Fricassè di Pollastri alla Pulette .*

*Terrina* = Vedete questa Fricassè , e tutte le altre Fricassè di Pollastri al loro Articolo particolare dalla pag. 21. fino a 26.

*Chenef alla Tedesta .*

*Terrina* = Queste le troverete all' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.* Quando saranno cotte nel brodo scolatele , asciugatele , mettetele nella Terrina , e servitele con sopra una Salsa alla Pulette , che troverete nel *Tom. I. pag. 83.*

*Sivè di Lepre .*

*Terrina* = Abbiate un buon Lepre , levategli la pelle , pulitelo bene , e tagliatelo in pezzi non molto grossi . Tagliate in grossi quadretti una libbra di ventresca , fatela rosolare in una cazzarola sopra un fuoco allegro con un pezzo di butirro , o lardo rapato , indi levatela , e ponete nella cazzarola i pezzi di Lepre per farli rosolare  
 egual-

egualmente , levate ancora il Lepre , e mettete nella cazzarola due cipolle tagliate in quarti , fatele cuocere un poco , quindi aggiungeteci farina sufficiente per legare la Salsa , fate rosolare dolcemente l'una , e l'altra movendo quasi sempre . Quando la farina e cipolla sarà color d' oro , bagnate con una bottiglia di vino rosso buono bollente , e un poco di sugo di manzo ; fate cuocere ancora dolcemente trè quarti d' ora , e digrassate bene di tempo in tempo . Intanto mettete il Lepre rosolato e la ventresca in una marmitta con due fette di prosciutto , una cipolletta con trè garofani , un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro , ed un poco di basilico , poco sale , pepe schiacciato , qualche zesta sottile di arancio . Passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata , coprite la marmitta , incollate il coperchio con carta , acqua , e farina ; fate cuocere circa due ore se il Lepre è vecchio , e meno se è giovane , con cenere calda sotto , e sopra . Allorchè sarà cotto , scoprite , levate il prosciutto , cipolla , e mazzetto , digrassate ; che la Salsa sia ben legata , e di buon gusto ; aggiustate il Lepre nella Terrina , metteteci sopra delli crostini a cuoretti di pane fritti nel butirro , versateci sopra la Salsa , e guarnite sopra il Sivè con una dozzina o più di cipollette glassate .

*Aricò di Lepre :*

*Terrina* = Questo si prepara nella stessa guisa che il Sivè , ma senza cipolle . Quando avrete bagnata la farina rosolata con una bottiglia di vino bianco bollente ; e sugo di manzo

met-

metteteci una dozzina di pezzetti di rape grossi come noci , e fritti nello strutto ; fate cuocere , digrassate , passate al setaccio , e ponete quindi nella marmitta come sopra . A due terzi della cottura del Lepre , ponete nella marmitta una quindicina di rape tagliate a guisa di picciole cipollette , e fritte nello strutto di bel colore . Fate finire di cuocere , e servite le rape e crostini sopra l'Avicò , versateci sopra la Salsa ben digrassata , di buon gusto , e legata sufficientemente .

*Matelotta d' Anguilla .*

*Terrina* = Questa la troverete all' Articolo dei Pesci Tom. V. Cap. II.

*Tortellini alla Bolognese .*

*Terrina* = Abbiate dei Tortellini alla Bolognese come quelli per la zuppa . Vedeteli nel Tom. I. pag. 39. Fateli cuocere con brodo , indi scolateli , conditeli nella Terrina suolo per suolo con parmigiano grattato , butirro squagliato mescolato con un buon culi di prosciutto , o di tartufi ; terminate col parmigiano e butirro chiarificato , fate prendere un leggiero color d' oro al forno , e servite subito .

*Gnocchi alla Veneziana .*

*Terrina* = Mettete in una cazzarola dodici rossi d' uova , con un buon pugno di farina , o farina di riso , mescolate con una cucchiaja di legno , stemperate poco per volta con latte di vacca a proporzione della farina ; fate stringere sopra il fuoco come una Crema pasticciera , osservando che sia ben cotta acciò non senta la farina ; prima di levare dal fuoco metteteci un pezzo di butirro , un pugno di parmigiano grattato , e sale a sufficienza , poscia versate

sopra un tondo di rame alla grossezza di un dito unto di butirro . Quando la dose sarà fredda , tagliate i Gnocchi a mostaccioletti ; aggiustateli nella Terrina , conditeli suolo per suolo con parmigiano grattato , e butirro squagliato , terminando col butirro ; fategli prendere un bel colore al forno , e serviteli subito . Vi è chi mette un poco di zucchero , e cannella fina quando li condisce nella Terrina .

*Animelle in Ragù melè .*

*Terrina* = Le troverete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

*Code di Agnello alla Purè di Piselli .*

*Terrina* = Fate cuocere le code d'Agnello come quelle Glassate . Vedetele nel *Tom. II. pag. 23* : Quando saranno cotte , asciugatele , ponetele nella Terrina , e servitele con sopra una Purè di piselli , che troverete nel *Tom. I. pag. 24* .

*Ravioli di Petto di Cappone .*

*Terrina* = Questi si apprestano come quelli per la zuppa si fanno cuocere con brodo , si sciolano , e si condiscono nella Terrina come i Tortellini alla Bolognese *pag. 221.* , e si servono nello stesso modo . Se avete un Ragù ristretto d' animelle e tartufi lo potete mettere tra mezzo i Ravioli nell' atto che li condite . Vedete Tortellini alla Bolognese *Tom. I. pag. 39* .

*Lepre Agro-dolce .*

*Terrina* = Dopo che averete levato la pelle al Lepre , e sventrato , tagliatelo in pezzi non tanto piccioli , lardateli con qualche lardello di lardo condito con sale , e pepe schiacciato . Ponetelo in una cazzarola con qualche fetta di lardo , e prosciutto sotto e sopra , un mazzetto

to d' erbe diverse con una foglia di alloro e un poco di basilico , una cipolla con tre garofani , e uno stecco di cannella , poco sale , pepe schiacciato , fate sudare con fuoco sotto e sopra . Quando principia ad asciugarsi , bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , e un poco di brodo ; fate bollire dolcemente fino alla totale cottura . Abbiate una Salsa Agro-dolce come è descritta nel *Tom. I. pag. 77.* , aggiungeteci il fondo della cottura del Lepre ben digrassato , e passato al setaccio ; metteteci dentro i pezzi di Lepre ; fate bollire ancora qualche poco , e consumare la Salsa al suo punto . Nel momento di servire poneteci un buon pizzico di capperi fini intieri , o prugne d' Amelia dissossate , e cedrato condito , se piace , tagliato in dadini , o pignoli , e passerina ; e servite nella Terrina .

*Tenerumi di Mongana all' Olandese .*

*Terrina* = Tutti i Tenerumi di mongana si possono servire nelle Terrine , apprestati in diverse maniere . Per quelli all' Olandese . Vedete nel *Tom. I. pag. 137.* Per gli altri , quando averete cotto i Tenerumi in una bresa , come quelli nella Terrina , e serviteli con sopra un Ragù alla Finansiere , alla Massedoene , in Hoscepot , di Cipollette , di Radiche diverse ec. ovvero un Culi di Gamberi , di Pisel'i ec. Vedete queste Salse , e Ragù nel *Tom. I. Cap. I. e T. IV. Cap. I.*

*Quaglie all' Etuvé .*

*Terrina* = Sventrate , incosciate , e fiambate otto , o dieci Quaglie , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato ,  
quan-

quando saranno alquanto rosolate levatele , e ponete nella cazzarola circa venti cipollette , fatele rosolare egualmente ; indi levate anche queste , ponete nella cazzarola un buon pizzico di farina , fatela divenire color d'oro sopra un fuoco moderato , movendo sempre , e bagnate con una foglietta di vino bianco consumato un terzo , e un poco di Sugo ; fate bollire dolcemente , e digrassate bene più volte . Ponete le Quaglie in una cazzarola con una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro , e un poco di basilico , poco sale , pepe schiacciato , passateci dentro la Salsa col setaccio ; fate cuocere a picciolo fuoco ; a mezza cottura aggiungeteci le cipollette rosolate ; fate finire di cuocere ; indi digrassate bene , levate il prosciutto , e mazzetto , aggiustate le Quaglie nella Terrina , con sopra le cipollette , e qualche crostino di mollica di pane tondo come le cipollette , e fritto nel butirro , versateci sopra la Salsa , e servite subito .

*Maccaroni alla Napolitana .*

*Terrina* = Fate cuocere dei maccaroni con acqua e sale , allorchè saranno cotti trè quarti scolateli , e conditeli nella Terrina con parmigiano grattato , pepe schiacciato , e Sugo di vitella , o di manzo , ovvero un buon brodo di Stufato , o Garofanato fatto con sugo di pomodoro , e passato per il passabrodo . Alcuni per farli migliori aggiungono del butirro fresco nel Sugo , o Culi , ma la vera maniera è come sopra la cenere calda , o alla bocca del forno acciò i maccaroni prendano sapore , e serviteli che siano alquanto sugosi .

*Mac-*

*Maccaroni all' Aragonese .*

*Terrina* = Quando i maccaroni saranno cotti come si è detto di sopra . Prendete una cazzarola con un grosso pezzo di butirro , fatelo squagliare , poneteci dentro i maccaroni bene scolati , passateli sopra il fuoco , aggiungeteci un poco di Culi , pepe schiacciato , parmigiano grattato , mescolate il tutto bene , e giusto di sale , versateli nella *Terrina* , copriteli di parmigiano grattato , aspergeteli di butirro squagliato , copriteli , poneteli sopra la cenere calda , e serviteli con sopra un poco di Sugo di mongana , o di manzo , o brodo di Stufato , o Garofanato .

*Salmi di Beccaccie .*

*Terrina* = Vedete i diversi Salmi di Beccaccie pag. 183.

*Gnocchi alla Reale .*

*Terrina* = Fate un poco di pasta cotta alla cazzarola , come quella per i Gnocchi all' acqua . Quando sarà fredda pestatela nel mortaio , aggiungeteci una pappa fatta con mollica di pane , e latte , e stretta sopra il fuoco , altrettanta ricotta fresca , un pezzo di butirro , un pugno di parmigiano grattato , sale ; pestate bene tutto insieme , legate con otto o più o meno rossi d' uova , secondo la quantità della dose ; stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola alla grossezza di un dito . Abbiate al fuoco dell' acqua e sale , quando bolle , col manico della cucchiaja gettateci i gnocchi pochi per volta ; a misura che si vanno cuocendo , scolateli , e conditeli nella *Terrina* con parmigiano grattato , e butirro squagliato ;

alcuni vi aggiungono un poco di cannella fina, terminate col parmigiano, e aspergete col butirro. Fate prendere un bel colore ad un forno ben caldo, e servite subito. La pasta, la pappa, e la ricotta debbono essere di eguale porzione.

*Maccaroni al Fiore di Latte.*

*Terrina* = Quando i maccaroni saranno cotti con acqua e sale, scolateli, prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, metteteci i maccaroni, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci per ogni libbra di maccaroni mezza foglietta di fiore di latte, un poco di sale, pepe schiacciato, e noce moscata; mescolate bene sopra il fuoco; poscia tirate indietro, poneteci del parmigiano grattato a proporzione, mescolatelo, versate nella Terrina, coprite con parmigiano, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore ad un forno ben caldo, e servite subito.

*Aricò di Castrato.*

*Terrina* = Questo lo troverete all' Articolo del Castrato Tom. I. pag. 234. e 237.

*Matelotta alla Finansiere.*

*Terrina* = Questa si appresta in due maniere, cioè al Bianco, e al Rosso. Per la prima, preparate otto ale di Gallinaccietto come quelle in Fricassè alla Pulette senza prugnoli, e con sei tartufi mezzanetti ben mondati, e bagnata con mezza foglietta di vino bianco consumato un terzo, o di Sciampagna, e brodo buono bianco. A mezza cottura aggiungeteci otto cipollette imbianchite, e mondate; fate finire di cuocere. Quando il tutto sarà cotto levate  
il

il prosciutto , e mazzetto , digrassate , legate con una liason di quattro rossi d' uova stemperata con un poco di brodo , e sugo di limone , e servite nella Terrina nella stessa guisa , e colli medesimi ingredienti che la Rossa .

Per questa fiambate , e dissossate per metà otto ale di Gallinaccietto , fatele un pochino rosolare in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato , indi levatele , mettete nella stessa cazzarola dieci cipollette , fatele rosolare color d' oro , e levate poscia anche queste , ponete un buon pizzico di farina nella medesima cazzarola , fatela divenire color d' oro sopra un picciolo fuoco movendo sempre ; indi bagnate con mezza foglietta di vino rosso consumato un terzo , e brodo assai buono ; fate bollire dolcemente , e digrassate più volte . Ponete le ale in un'altra cazzarola , con sei tartafi mezzanetti , e ben mondati , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata , condite con sale , e poco pepe schiacciato ; fate bollire a picciolo fuoco , a due terzi della cottura aggiungeteci le cipollette rosolate ; Allorchè il tutto sarà cotto . Abbiate sei gamberi cotti e mondati , otto animelle di capretto glassate alla Singarà . Vedetele nel *Tom. II. pag. 40.* , otto belle creste cotte in un Bianco , sei fegatini di Pollo imbianchiti con buon brodo , sei uovette nonnate imbianchite leggermente con brodo e pelate , sei picciole chenef cotte con brodo . Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.* , otto crostini di mollica di pane tagliati come nocchie , e fritti nel butirro di bel colore .

Quando tutte queste cose saranno pronte , aggiustate , e tramezzate le ale nella Terrina coi tartufi , cipollette , e tutte le guarnizioni suddette , e versateci sopra la Salsa passata al setaccio , e ben digrassata , con sugo di limone .

*Composta di Piccioni .*

*Terrina* = Abbiate sei piccioli Piccioni sventrati all' acqua calda , sventrateli , trussateli colle zampe dentro il corpo 'infilate dalla parte da basso ; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente , qualche prugnolo , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci un buon pizzico di farina , bagnate con sugo di vitella , o sugo di manzo , mezzo bicchiere di vino bianco , o di Sciampana consumato un terzo , che la Salsa sia bionda , fate bollire dolcemente . Quando il tutto sarà cotto , e consumata la Salsa al suo punto , mettete i Piccioni in un' altra cazzarola colle cipollette , e prugnoli , e qualche animella di capretto cotta con buon brodo , digrassate la Salsa , passatela al setaccio , e versatela nella Composta . Servite ben caldo con sugo di limone . Per servirla al Bianco , apprestatela esattamente come una Fricassè , facendo cuocere i Piccioni colle cipollette .

*Beccaccie all' Etuvé .*

*Terrina* = Lardate il petto per traverso a tre Beccaccie , di lardelli di lardo conditi e riflati al paro della carne ; indi fate l' Etuvé come quella di Quaglie . Vedetela pag. 213 colla sola differenza che tritarete l' interiora delle Beccaccie .

caccie senza i griscili , le passarete un momento sopra il fuoco in una picciola cazzarola con un poco di lardo rapato , e poi le passarete per setaccio nella Salsa dell' Etuvé .

*Ale a diverse Salse , e Ragù .*

*Terrina* = Tutte sorta di Ale cotte in una bresa ristretta come trovasi descritto nel *Tom. II. pag. 128.* , si possono servire con ogni sorta di Salsa , o Ragù . Vedetele nel suddetto *Tomo pag. 140.* ove dice Ale in diverse maniere .

*Giblotte di Pernici .*

*Terrina* = Lardate a tre Pernici il petto per traverso di filetti di prosciutto ; passatele come i Piccioni in composta *pag. 228.* , e finitele , e servitele nella stessa guisa ; aggiungendoci soltanto qualche picciola Chenef .

*Ravioli alla Romana .*

*Terrina* = Fate una sfoglia di pasta da tagliolini . Vedetela nel *Tom. I. pag. 38.* Abbiate della ricotta fresca , mescolateci allorchè saranno freddi un poco di spinaci allessati , spremuti , tritati , e passati bene sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , e noce moscata , aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato , sale , pepe , e cannella fina ; per ogni libbra di ricotta , tre rossi d' uova crudi ; mescolate il tutto insieme ; formátene dei Ravioli non tanto grandi colia pasta suddetta , e tagliati collo sperone . Quando saranno fatti tutti metteteli nell'acqua bollente giusta di sale , in un quarto d'ora saranno cotti , indi scolateli sopra un panno pulito , conditeli nella *Terrina* suolo per suolo con parmigiano grattato , e butirro squagliato

mescolato con un buon Culi di prosciutto , o un brodo di Garofanato , terminate col parmigiano , e butirro . Fate prendere colore ad un forno caldo , e servite subito . Alcuni tramezzano i Ravioli , Gnocchi ec. con fiore di latte, mescolato con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , lo fanno stringere , e bollire sopra il fuoco giusto di sale , lo passano al setaccio , e ne formano una specie di Besciamella liquida , condimento ottimo in tutte queste sorta di vivande .

*Lasagne alla Milanese .*

*Terrina* = Fate una sfoglia come quella per la zuppa di picciole Lasagne . Vedetela nel *Tom. I. pag. 39.* tagliatela a quadretti larghi tre dita , fateli cuocere all' acqua bollente e sale , in guisa che non si ammassino , poscia passateli alla fresca , stendeteli sopra una tovaglia pulita . Prendete la Terrina fateci un suolo nel fondo di qualche fetta di tartufo cotta nel butirro , parmigiano grattato , butirro squagliato , un poco di Besciamella , e cannella fina , ed un suolo di Lasagne , seguitate così suolo per suolo , finchè la Terrina sarà piena , terminando colla Besciamella , parmigiano , e butirro ; fategli prendere colore ad un forno temperato , e servite subito :

*Maccaroni alla Riscelien.*

*Terrina* = Allorchè i Maccaroni saranno cotti con acqua e sale , scolateli , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro , e finiteli come quelli al Fiore di latte *pag. 226.* , ponetene più della metà nella Terrina , fateci un buco nel mezzo , metteteci un  
 buon

Buon Ragù ristretto di animelle di capretto con tartufi , e prugnoli , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , coprite col resto delli Maccaroni , coprite sopra con parmigiano grattato , aspergete di butirro squagliato ; fate prendere colore ad un forno ben caldo , e servite subito .

*Pernici alla Villeroé .*

*Terrina* = Abbiate sei picciole Pernici , o Perniciotti , sventrateli , e trussateli colle zampe dentro il corpo ; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , sei tartufi intieri , dodici cipollette imbianchite , sei salciccie imbianchite , un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico ; passate sopra il fuoco ; indi aggiustate il tutto in un'altra cazzarola , con qualche fettina di vitella nel fondo , poco sale , pepe schiacciato ; coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare mezzo quarto d' ora con fuoco sotto e sopra ; quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo ; fate finire di cuocere . Quando il tutto sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo . Fate un pochino di Rosso . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.* bagnatelo con mezzo bicchiere di vino rosso consumato per metà , il fondo suddetto , un poco di sugo di vitella ; fate bollire dolcemente un quarto d' ora ; digrassate bene , e passate al setaccio , aggiustate le Pernici nella Terrina colle cipollette , li tartufi , e salciccie levata la pelle , qualche crostino di pane fritto , e serviteci sopra la Salsa suddetta .

*Lingua di Manzo alla Spagnuola.*

*Terrina.* = Quando la Lingua di Manzo sarà cotta in una bresa come quella alli Spinaci. Vedetela nel *Tom. I. pag. 104.*, tagliatela in pezzi non tanto grossi, poneteli nella Terrina, guarniteli con mazzetti di cavoli, cipolle glassate, carote, rape, cipollette bianche, salciccie, teste di selleri, fettine di ventresca, seminateci sopra qualche cece ben cotto, e serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola con un poco di zafferano. Tutte l'erbe debbono essere intagliate e cotte a parte con buon brodo, e un pezzo di prosciutto. I cavoli colle salciccie, e un pezzo di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena. Le cipolle glassate vedetele nel *Tom. I. pag. 118.*

*Lingua di Manzo in ogni maniera.*

*Terrina* = La Lingua di Manzo allorchè sarà cotta in una bresa come sopra, e tagliata in pezzi, la potete servire nella Terrina con sopra una Purè di Lenticchie, di Piselli, di Rape, di Carote ec., ad ogni sorta di Mazzetti, alle Cipollette, in Hoscepot, Salsa Ascè, Culi di Pomodoro ec.

*Coda di Manzo a diverse Purè.*

*Terrina* = Fate cuocere una Coda di Manzo, come è descritto nel *Tom. I. pag. 119.*, aggiunstate i pezzi nella Terrina bene asciugati dal grasso, e versateci sopra una Purè, o Cull di vostro genio; quelle che più gli convengono sono. Purè di Lenticchie, di Piselli, di Carota, di Rapa, di Fabonne, Verde, di Cipolla. Ovvero un Culi di Pomodoro, di Tartufi, di Prugnoli; ad ogni Guarnizione, in Hoscepot, alle Ra-

Radiche diverse , alle Cipollette ec. , una Salsa alla Spagnuola , Italiana rossa , Ascè ec. , sono le più adattate.

*Trippa di Manzo a diverse Salse .*

*Terrina* = Questa la potete servire nella Terrina , nello stesso modo , che sopra il piatto . Vedete Trippa di Manzo in ogni maniera *Tom. I. pag. 122.*

*Tenerumi di Manzo a diverse Salse .*

*Terrina* = Vedete Tenerumi di Mongana in diverse maniere *Tom. I. pag. 187.* , mentre li potete servire nella Terrina in tutte quelle maniere , come sono descritti in detto Articolo .

*Chenef Ripiene .*

*Terrina* = Vedete Chenef ripiene all' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap I.* , fatele cuocere con brodo , scolatele , e servitele nella Terrina con sopra una Salsa chiara , o Culi di gamberi , o un buon Restoran . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap 1.*

*Giblotte di Piccioni alla Finansiere .*

*Terrina* = Tagliate in quarti trè Piccioni bene aggiustati , passateli in una cazzarola sopra in fuoco con un pezzo di butirro , sei tartufi mezzanetti mondati tondi , qualche fungo se sarà la stagione , un mazzetto d'erbe diverse , una fetta di prosciutto , sale , pepe schiacciato ; indi sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate con sugo di manzo , e mezzo bicchiere di vino rosso consumato per metà ; fate cuocere dolcemente ; alla metà e più della cottura aggiungeteci otto cipollette imbianchite , sei animelle di capretto imbianchite . Quando il tutto sarà cotto , digrassate , levate il mazzetto , e prosciur-

sciutto , aggiustate nella Terrina i pezzi di Piccioni con sopra li tartufi , cipollette ; e animelle , metteteci ancora quattro gamberi cotti , e mondati ; sei picciole Chenef, i fegatini de' Piccioni imbianchiti con un poco di brodo , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone . Per farla al Bianco si bagna con brodo bianco , e si lega la Salsa colla liason .

*Animelle alla Printaniere .*

*Terrina* = Le troverete nel *Tom. II. pag. 43.* Quelle di Mongana le potete servire nello stesso modo . Quelle alla Massedoene egualmente . Vedetele *pag. 42. Tom. II.*

*Coscie in ogni maniera .*

*Terrina* = Le Coscie di Tocchino , di Pollanca , di Pollastro ec. , sono ottime vivande servite nella Terrina , le diverse maniere di apprestarle vedetele nei loro Articoli particolari .

*Animelle in diverse maniere .*

*Terrina* = Le Animelle si di Mongana , che di Caprétto , e di Abbacchio , si servono nella Terrina preparate alla Pulette , all'Inglese , alla Crema , alli Piselli fini ec. Vedetele nel *Tom. I. pag. 176. , e II. pag. 39.*

*Code di Mongana alla Spagnuola .*

*Terrina* = Allorchè le Code di Mongana saranno cotte , e glassate come quelle alla Mentenon , oppure imbianchite , e cotte con mazzetti di cavoli , buon brodo , qualche salciccia , un pezzo di prosciutto , sale , e pepe schiacciato , una cipolla con tre garofani , un mazzetto d'erbe diverse . Quando saranno cotte aggiustatele dentro la Terrina coi cavoli bene asciugati , le salciccie senza la pelle , qualche  
ci-

cipolletta, carota, e rapa, intagliato il tutto, e cotto a parte con buon brodo e un pezzo di prosciutto; seminateci sopra qualche cece ben cotto, e servite con una buona Salsa alla Spagnuola. Se le Code sono glassate, li cavoli cuoceteli a parte colle salciccie, un pezzo di ventresca, e buon brodo.

*Code di Mongana ad ogni Purè.*

*Terrina* = Cotte che saranno le Code di Mongana come alla Mentenon, asciugatele bene, mettetele nella Terrina, e versateci sopra qualunque Purè di vostro genio. Servitevi del fondo della cottura delle code passato al setaccio, e ben digrassato per dare maggior corpo alla Purè.

*Tenerumi di Mongana alla Reale.*

*Terrina* = Quando i Tenerumi di Mongana saranno cotti, e glassati come quelli alla Massedoene *Tom. I. pag. 188.*, aggiustateli nella Terrina, guarniteli sopra con animelle di capretto cotte e glassate, cipollette bianche cotte con buon brodo, picciole chenef, tartufi mezzanetti mondati, e cotti coi tenerumi, qualche gambero cotto e mondato, e serviteci sopra una buona Salsa all' Italiana chiara. Vedetela nel *Tom. I. pag. 66.* Le Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Tenerumi di Mongana ad ogni Purè,*

*Terrina* = Fate cuocere i Tenerumi di Mongana in una bresa ristretta come alla Massedoene, ma senza limone. Vedetela nel *Tom. I. pag. 188.*, poscia asciugateli, poneteli nella Terrina, e versateci sopra una Purè di Piselli, o Verde, o alla Fobonne, come volete; il fondo della cottura dei Tenerumi passato al setaccio, e ben

e ben digrassato vi potrà servire per dare maggior corpo alla Purè . Vedete le Purè nel Tom. I. Cap. I.

*Quaglie in Metelotte .*

*Terrina* = Fiambate , sventrate , e trussate sei Quaglie colle coscie dentro il corpo , fatele alquanto rosolare in una cazzarola sopra il fuoco con lardo rapato , indi levatele , e mettete nella cazzarola quindici cipollette imbianchite all'acqua bollente , fatele rosolare egualmente , e levatele , mettete nella cazzarola un buon pizzico di farina , fatela divenire color d'oro sopra un picciolo fuoco movendo sempre , bagnate poscia con una bottiglia di vino rosso consumato per metà , e sugo di manzo , fate bollire dolcemente mezz' ora digrassando bene di tempo in tempo . Ponete le Quaglie in un' altra cazzarola con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro , passateci dentro la Salsa col setaccio , fate cuocere a picciolo fuoco . Alla metà della cottura metteteci le cipollette , e a due terzi aggiungeteci sei rocchi d' anguilla , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate finire di cuocere a fuoco allegro , e consumare la Salsa al suo punto , quindi digrassate , metteteci un buon pizzico di capperi fini intieri , aggiustato l' anguilla , tramezzata colle Quaglie nella Terrina , guarnite sopra colle cipollette , e crostini di crosta di pane fritti nel butirro , levate dalla Salsa il prosciutto , e mazzetto , e servitela con un filetto d' aceto sopra la Matelotte . Con coscie di Pollanche , Piccioni ec. , si apprestano nella stessa maniera . Si può fare a meno dell' anguilla .

*Quaglie alla Folette .*

*Terrina* = Fate cuocere dieci o dodici Quaglie in una Bresa ristretta , trussate come le precedenti . Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele , ponetele nella Terrina , e servitele con sopra un Ragù alla Folette , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Groppe di Piccioni in Hoscepot .*

*Terrina* = Fatele cuocere unite all'erbe , come il Cappone in Hoscepot pag. 8. , e servitele nella Terrina nella stessa guisa . La Pollanca tagliata in pezzi si appresta egualmente .

*Quaglie ad ogni Purè .*

*Terrina* = Quando le Quaglie saranno trussate colle coscie nel corpo , e cotte in una Bresa ristretta , asciugatele , aggiustatele nella Terrina , e servitele con sopra qualunque Purè , o Ragù . Le Purè vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Pernici a varie Purè ; e Ragù .*

*Terrina* = Le Pernici , o Perniciotti , trussati che saranno colle coscie dentro il corpo , e cotti in una Bresa ristretta , li potete servire nella Terrina asciugati bene dal grasso con sopra qualunque Purè , o Ragù .

*Escaloppe d' ogni sorta .*

*Terrina* = Qualunque specie di Escaloppe si possono servire per una Terrina , basta che siano in una quantità sufficiente . Nulla di più meschino in un Pranzo , quanto il vedere i Piatti mezzi vuoti , e specialmente le Terrine , come spesse volte accade . Vedete le diverse Escaloppe ai loro Articoli particolari .

*Pizzarde al Culi di Beccaccia.*

*Terrina* = Abbiate otto Pizzarde cotte arrosto, accomodatele nella Terrina con sopra le loro teste messe con simetria: versateci sopra un Culi di Beccaccia, che troverete nel *Tom. I. pag. 10.*, guarnite sopra con cipollette glassate, ed i crostini delle Pizzarde. Potete servire in questa maniera anche un Salmi di Beccaccia.

*Garganelle alle Lasagne.*

*Terrina* = Vedete Anitra alle Lasagne *pag. 148.* Le Garganelle si servono in una Terrina preparate nello stesso modo.

*Garganelle alli Cavoli.*

*Terrina* = Queste si apprestano come l' Anitra alli Cavoli *pag. 147.*, e si servono in una Terrina guarnite coi Cavoli. Le Garganelle si possono servire intiere, o in pezzi, cotte prima in una Bresa ristretta, e bene asciugate con sopra qualunque Purè, o Ragù. Vedete le Purè nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Palombacci Agro-dolce.*

*Terrina* = Fiambate, sventrate, e trussate tre Palombacci colle coscie nel corpo, lardategli il petto per traverso di filetti di lardo, e prosciutto conditi, e rifilati al paro della carne; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo e prosciutto sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro, basilico, e due spicchi d' aglio, due scalogne, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, tre garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, metteteli

teli in una Salsa Agro-dolce , che troverete nel *Tom. I. pag. 77.* , aggiungeteci il fondo della cottura dei Palombacci passato al setaccio , e ben digrassato , fate bollire dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto ; indi aggiungeteci un buon pizzico di capperi fini intieri , o pruned'Amelia ammollate , imbianchite , e dissossate , o pignoll e passerina , e servite nella Terrina .

*Quaglie in Hoscepot .*

*Terrina* = Queste si fanno cuocere unite all'erbe come il Cappone in Hoscepot . Vedetelo *pag. 8.* , e si servono intiere nella Terrina guarnite colle medesime erbe , e la stessa Salsa .

*Ravioli Spogliati .*

*Terrina* = Prendete trè libbre di ricotta fresca , e consistente , mettetela in una cazzarola con un poco di spinaci allessati , spremuti bene , e triti fini , un buon pugno di parmigiano grattato , sale , noce moscata , un poco di cannella fina , otto o dieci rossi d' uova , mescolate il tutto bene , formate i Ravioli pochi per volta sopra la tavola della Pasticceria , spolverizzandoli di farina sotto e sopra , tagliateli alla grossezza e lunghezza di un pollice , fateli cuocere all' acqua bollente condita di sale . Quando saranno cotti scolateli , aggiustateli pochi per volta nella Terrina , conditeli come i Gnocchi all' acqua , o alla Veneziana , e serviteli nello stesso modo .

*Lepre in Adobbo .*

*Terrina* = Questo si appresta come il Sive *pag. 119.* , ma senza la ventresca , e si lardono i pezzi di lepre di filetti di lardo conditi , e rifilati al paro della carne , e si serve nello stesso modo , ma senza cipolle .

*Fittuccie al Fiore di Latte .*

*Terrina* = Fate una sfoglia come quella dei Tagliolini . Vedetela *Tom. I. pag. 38.* , tagliatela in fittuccie lunghe due palmi , e larghe un dito , fatele cuocere con acqua e sale . Abbiate una cazzarola con un grosso pezzo di butirro squagliato , scolate bene le fittuccie , ponetele nel butirro , passatele sopra il fuoco , aggiungeteci mezza feglietta , o più di fiore di latte , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , ovvero sale , e cannella fina , movete bene sopra il fuoco acciò le fittuccie s' incorporino col condimento , tirate indietro , poneteci due o tre buoni pugni di parmigiano grattato , mescolate , versate nella *Terrina* , coprite con parmigiano grattato , aspergete con butirro squagliato , fate prendere un bel colore ad un forno ben caldo , e servite subito .

*Gnocchi alla Trevico .*

*Terrina* = Fate bollire una feglietta di latte con un pezzo di butirro , e un poco di sale , poneteci poscia farina a sufficienza , cuocetela bene sopra il fuoco , movendo sempre acciò divenga una pasta tenera , e maneggievole come una pasta Reale , mettetela poscia sopra un piatto . Quando sarà fredda pestatela nel mortajo , aggiungeteci una o due provature fresche tagliate in dadini , un pugno di parmigiano grattato , un buon pezzo di butirro fresco ; seguitate a pestare ; allorchè sarà il tutto incorporato insieme , condite con poco sale , noce moscata , e cannella fina , cinque o sei rossi d'uova crudi , mescolate bene ; stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola alla gros-

sezza di un dito . Abbiate dell' acqua bollente al fuoco condita di sale , gettateci dentro i Gnocchi col manico di una cucchiaja , pochi per volta ; quando divengono gonfi , e dentro spongosi sono cotti , scolateli , e conditeli a mano a mano nella Terrina , come i Gnocchi alla Reale . pag. 225 .

*Lepre alla Polacca .*

*Terrina* = Questo si prepara come quello in Adobbo pag. 239. si bagna però con vino bianco , e si serve con sopra delle cipolle glassate .

*Gnocchi alla Tedesca .*

*Terrina* = Fate un pane grattato assai denso cotto con latte , e fate cuocere con latte una libbra di riso ; quando sarà denso , ben cotto , e freddo pestatelo nel mortajo , che venga come una pasta , aggiungeteci quindi il pane grattato anche esso freddo , e di eguale volume , seguitate a pestare ; indi metteteci un buon pugno di parmigiano grattato , e un buon pezzo di butirro , pestate ancora , legate con dieci rossi d' uova , condite con sale , noce moscata , e cannella fina , mescolate bene , stendete sopra un coperchio , e fate cuocere i Gnocchi , e serviteli nella Terrina , come i precedenti .

*Polenta alla Milanese .*

*Terrina* = Prendete una cazzarola con quella quantità di latte che vi bisogna , un pezzo di butirro , e sale ; quando sarà tiepido poneteci poco per volta la farina di grano d' India , ossia Granturco setacciata non tanto sopraffina , movendo sempre fuori del fuoco ; indi fatela cuocere lungamente sopra un fuoco leggiero , aggiungendoci un buon pezzo di butirro , allor-

chè sarà ben cotta e densa una cosa giusta, metteteci un pugno o due di parmigiano grattato, e versatela in un' altra cazzarola unta di butirro. Quando sarà fredda, rivoltatela sopra un coperchio di cazzarola, tagliatela col filo più fina che sia possibile, conditela nella Terrina suolo per suolo con butirro fresco squagliato, parmigiano grattato, cannella fina, e fettine di tartufo cotte nel butirro. Allorchè la Terrina sarà piena, coprite con parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato; fategli prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo, e servite subito.

*Lepre al Sangue.*

*Terrina* = Questo si appresta, e si serve come il Sivè, alla sola diversità che nel momento di servire si lega la Salsa con un poco di sangue di Pollo, nel quale averete messo un poco di sugo di limone acciò non si coaguli.

*Petti di Castrato in diverse maniere.*

*Terrina* = Quando i petti di Castrato saranno tagliati, e cotti in una bresa ristretta, li potete servire nella Terrina bene asciugati dal grasso, con sopra qualunque Purè, Culi, o Ragù.

*Orecchie di Mongana in diverse maniere.*

*Terrina* = Allorchè le orecchie di Mongana saranno cotte come quelle al Culi di pomidoro Tom. I. pag. 156. le potete tagliare in mezzo, o in quarti, ovvero lasciarle intiere, e servirle nella Terrina bene asciugate, con sopra qualunque Purè, Culi, o Ragù.

Tutte queste Vivande servitè nelle Terrine, si possono nello stesso modo servire sopra i Piatti, avendo la precauzione come per Gnocchi,

La-

Lasagne , Polenta , Maccaroni , Cavoli ec. di fare un Bordo intorno al piatto , o di pane , o di pasta . Quello di pane si cuocerà e prenderà colore unitamente alla vivanda . Quello di pasta si farà un poco asciugare all' aria del fuoco o al forno , quanto regga la composizione , mentre si cuocerà , e prenderà colore come l' altro . La maniera di fare questi Bordi troverassi all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

### Delli Piatti Composti.

#### *Oglia alla Spagnuola .*

*Rilievo* = Questo piatto veramente composto, si serve ordinariamente per un Rilievo , esso è uno de' buoni piatti originario dagli Spagnuoli , e molto migliorato a nostri giorni . Per farlo prendete una bracieria grande , metteteci nel fondo fette di cipolla , di carota , e di panè , fette di lardo , di prosciutto , e di manzo , aggiustateci sopra una quantità di cavoli Bolognesi , allessati ; spremuti , e legati in mazzetti , con quattro code di castrato , o di agnello , due di mongana , i tenerumi di due petti di castrato , o di uno di mongana , una dozzina di ale di gallinaccietti , il tutto sgorgato nell' acqua vicino al fuoco , e imbianchito all' acqua bollente , due pernici giovane , due pollanchè , quattro piccioni , due anitre giovane , quattro garganelle , due palombacci , sei quaglie se vi sono , il tutto fiammato , sventrato , e trussato colle coscie dentro il corpo , una dozzina di grosse salciccie di majale , condite il tutto con

poco sale , pepe schiacciato , una mignonetta ; ossia pezzuola con entro quattro spicchi d'aglio , un poco di basilico , un pizzico di coriandoli , un poco di macis , sei acini di pepe lungo , otto garofani ; coprite con fette di manzo , fette di prosciutto , e di lardo , di carote , di cipolle , e di panè , coprite bene la braciara , fate sudare mezz' ora con fuoco sotto e sopra , indi bagnate con brodo buono , e fate cuocere dolcemente . Se alcune di dette carni si cuocessero prima delle altre , levatele e mettetele in una cazzarola con brodo buono .

Fate cuocere in una marmitta con brodo di sostanza due capponi trussati come sopra , due libbre di prosciutto dissalato e imbianchito all'acqua bollente , una libbra di ventresca pure imbianchita , e una quantità di ceci . A due terzi della cottura , aggiungeteci selleri , carote , porri , lattughe , radiche di petrosimolo , panè , il tutto allessato , spremuto , e legato in mazzetti , oltre di ciò cipolle , rape , tortuti , pure allessati ; fate finire di cuocere a picciolo fuoco , osservando che il brodo sia sufficiente .

Quando il tutto sarà cotto , tirate fuori ogni cosa , asciugate l'erbe , e le carni dal grasso , levate le pelli alle saliccie , tagliate la ventresca in fettine sottili , ed il prosciutto in quattro parti . Prendete il piatto di Rilievo che dovete servire , aggiustateci nel mezzo i due capponi , le due anitre , e le due pollanche , tramezzate con qualche mazzetto di cavolo , poneteci all'intorno i piccioni , le garganelle , le pernici , i palombacci , ed il prosciut-

sciutto , tramezzate egualmente di cavoli , e sopra metteteci i tenerumi , le ale , le code , le quaglie , le salciccie , e la ventresca , guarnite tutto il piatto col resto dei cavoli , ed ornate , e tramezzate colle rape , carote , torzuti , e panè , bene intagliate , cipolle , lattughe , porri , selleri , e radiche di petrose-molo , che il tutto sia distribuito con simetria ; seminateci sopra dei ceci , e serviteci una buona Salsa alla Spagnuola , nella quale averete posto un poco di zafferano . Questa Salsa la troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Timballo di Riso all' Italiana .*

*Antrè* = Capate e lavate bene con acqua tiepida una libbra e mezza di riso , mettetelo in una cazzarola bene asciugato , con tre oncie di midollo di manzo raschiato , e passato al setaccio , passatelo sopra un fuoco leggiero mezzo quarto d' ora , indi bagnatelo poco per volta con brodo colorito di sostanza , conditelo di sale , pepe schiacciato , e noce moscata , fatelo cuocere più di due terzi , e che sia molto asciutto , poscia tiratelo indietro , metteteci sei rossi d' uova fresche , mescolandoli bene col riso . Quando sarà freddo aggiungeteci tre pugni di parmigiano grattato , ed altri quattro rossi d' uova e due bianchi , mescolate di nuovo . Prendete una cazzarola giusta alla quantità del riso , copritela tutta al di dentro di striscie di carta imbutirate ; e guarnite tutto il fondo , ed all' intorno di creste , e granelletti di pollastro cotte in un bianco , e distribuito con simetria ; mettete dentro il riso poco per volta , e con diligenza , acciò non si guasti la guarnizione , ciò che

che farete colla cucchiaja bagnata con uovo sbattuto, o colla mano ben pulita bagnata egualmente, fateci un buco nel mezzo nel quale porrete un Ragù melè ristretto, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* coprite col resto del riso, che la cazzarola sia piena, appianatela sopra col coltello, e uovo sbattuto, fatelo cuocere un' ora a Bagno maria in un forno temperato. Vedete questa cottura nel *Tom. I. pag. 36.* Allorchè il Timballo sarà cotto, fatelo alquanto riposare fuori dell'acqua; indi rivoltatelo sopra un coperchio, alzate leggiermente la cazzarola, levate i fogli di carta, ponetelo sopra il suo piatto con attenzione acciò non si rompa, e servitelo con sopra una Salsa al Culi di prosciutto, che troverete nel *Tom. I. pag. 7.* Se la cazzarola sarà coperta di fette di lardo in luogo di carta, lo potete far cuocere ad un forno temperato. Potete anche guarnire il Timballo di Tordi dissosati ripieni e cotti, contornati di schinali.

*Sortù di Riso alla Sultana.*

*Antrè* = Quando averete cotto il riso come il precedente, tiratelo indietro dal fuoco, metteteci otto, o dieci rossi d' uova crudi, mescolate bene finchè è caldo. Allorchè sarà freddo aggiungeteci tre pugni di parmigiano grattato, mescolate ancora. Prendete il piatto che volete servire, dirizzateci col riso il Sortù a guisa di un Pasticcio con un buon Ragù nel mezzo di vostro genio. Vedete l'Articolo dei Ragù *Tom. IV Cap. I.*, indorate tutto all' intorno d' uovo sbattuto, e spolverizzate di parmigiano grattato; fategli prendere un bel colore dorato ad un forno assai caldo, e servite con un po-  
co

co di Culi di tartufi intorno al bordo del piatto , e sopra il Sortù . Se lo volete fare in una forma di rame , ungete questa di butirro , metteteci il riso finchè è caldo , avendo attenzione di premere acciò entri in tutti gli angoli , metteteci nel mezzo il Ragù , coprite col resto del riso , appianate sopra col coltello ; fate raffreddare , indi scaldate la forma nell'acqua bollente , rivoltatela sopra il piatto che volete servire , che vada giusta nel mezzo , indorate con uovo sbattuto , spolverizzate di parmigiano grattato , fate prendere un bel colore ad un forno assai caldo , e servite con un poco di Culi intorno il bordo del piatto . Vedete i Culi nel *Tom. I. pag. 7.*

*Certrosa di Carote .*

*Antrè* = Prendete una buona quantità di carote gialle novelle . imbianchitele all'acqua bollente condita di sale , quindi fatele cuocere con brodo buono , qualche fetta di lardo , e prosciutto , una cipolla con tre garofani , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano ; quando saranno cotte , scolatele , passatele dentro un cannello di latta acciò siano tutte della stessa grossezza , tagliatene una porzione in fettine grosse come una moneta di due paoli , e grandi come una puglia da gioco . Abbiate una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè* , tutta coperta di striscie di carta imbutirate , copritela tutta colle fettine di carota poste a guisa di scaglie di pesce , fate col resto delle carote una farsa di Chenef , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , ponetene con diligenza più della metà nel fondo , ed all' intorno della cazzarola

zarola, badate di non guastare il lavoro, lasciategli un buco nel mezzo nel quale porrete un Ragù ristretto d'animelle e tartufi legato con tre rossi d'uova e sugo di limone, coprite col resto della farsa, che la cazzarola sia piena, appianate sopra con un poco d'uovo sbattuto; fate cuocere un'ora a Bagno maria in un forno temperato; indi fate alquanto riposare fuori del forno, rivoltate con diligenza la cazzarola sopra il piatto che dovete servire, alzatela pian piano acciò non si rompa la Certrosa, levate la carta, e servite all'intorno un poco di Salsa al Culi di prosciutto, che troverete nel *Tom. 1. pag. 7.* Potete, se volete tramezzare le fettine di carote con altrettante fettine della stessa grandezza di tartufi cotti.

*Gattò di Fedelini alla Tedesca.*

*Antrè* = Fate cuocere con latte, e panna, e un poco di sale, una libbra di fedelini bianchi, che restino asciutti, e cotti una cosa giusta; fateli raffreddare. Fate alquanto intiepidire una terrina, metteteci sette in otto oncie di butirro fresco squagliato, sbattetelo un'ora, mettendoci quattro uova intiere, e quattro rossi, ma un'ovo per volta; indi aggiungeteci i fedelini pochi alla volta, mescolate bene, condite con trè pugni di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e un poco di cannella fina. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattata, poneteci dentro la composizione, che non sia del tutto piena, fate cuocere ad un forno temperato circa un'ora, e servite subito il Gattò rivoltato sopra il suo piatto.

Po-

Ponete se volete guarnire il fondo della cazzarola di schinali , ed all'intorno di fette di prosciutto .

*Timballo di Maccaroni al Prosciutto .*

*Antrè* = Tritate fini tre tartufi , un poco di prugnoli , e un pezzetto di prosciutto che abbia un poco sudato in una cazzarola sopra il fuoco , abbiate una libbra di maccaroni cotti con acqua e sale , scolateli , squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un grosso pezzo di butirro , metteteci i tartufi , prugnoli , e prosciutto trito ; indi i maccaroni ; passate bene sopra il fuoco , aggiungeteci mezza foglietta di fiore di latte , e un poco di Culi ; fate consumare movendo quasi sempre con una cucchiaja , condite con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; indi tirate indietro . Quando saranno freddi poneteci quattro rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca , una libbra di parmigiano grattato , mescolate bene . Abbiate una cazzarola imbutirrata , e spolverizzata di mollica di pane grattato , e coperta nel fondo , ed all'intorno di fette sottili di prosciutto ben disposte ; versateci dentro i maccaroni , che la cazzarola sia quasi piena , appianate sopra col coltello , e uovo sbattuto , spolverizzate di mollica di pane : fate cuocere ad un forno temperato un' ora e più ; poscia fate alquanto riposare fuori del forno , rivoltate il Timballo nel suo piatto , e servitelo con un poco di Culi all'intorno .

*Gattò di Polenta alla Marescialle .*

*Antrè* = Abbiate della Polenta cotta come quella alla Milanese pag. 241. , tagliatela col filo più

sottile che sia possibile . Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco dodici allodole fiambate , sventrate , e incosciate , con un grosso pezzo di butirro , e mezza libbra di tartufi tagliati in fette , poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Abbiate una cazzarola imbutirata , e spolverizzata di mollica di pane grattata , aggiustateci nel fondo le dodici allodole col petto al di sotto in guisa che formino una corona , metteteci nel centro una porzione di tartufi , che il tutto sia freddo , poneteci delle fettine di Polenta tramezzo per appianare le allodole ; indi fate un suolo di Polenta , condite con parmigiano grattato , pezzetti di butirro fresco , un poco di tartufi con parte del loro butirro , un poco di cannella fina , e un poco di Besciamella come quella dei Ravioli alla Romana pag. 229. Seguitate così suolo per suolo , finchè la cazzarola sarà piena , coprite con parmigiano grattato , e butirro , fate prendere colore ad un forno ben caldo ; poscia fate alquanto riposare fuori del forno , rivoltate sopra il piatto , e servite subito di bel colore con un poco di Culi di prosciutto all'intorno del piatto .

*Gattò di Cervelli alla Tedesca .*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , qualche fettina di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , fettine di carota , due scalogne , una cipolletta , uno spicchio d'aglio , bagnate con mezzo bicchiere di brodo bianco buono , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire , e consumare la metà . Abbiate trè cervelli di vitella ben nettati ,  
ed

ed imbianchiti con acqua e sale , asciugateli , metteteli in una cazzarola ristretti , versateci la Salsa suddetta , copriteli di fettine di lardo , e un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra , indi fateli raffreddare , asciugateli bene , tritateli , e pestateli nel mortajo . Fate una Besciamella assai densa . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 20.* che sia la metà del volume dei cervelli , quando sarà fredda ponetela nel mortajo , mescolate bene . Sbattete in una terrina alquanto calda sette o otto oncie di butirro fresco squagliato , con sei , o sette uova , la metà coi bianchi , e la metà senza , per lo spazio di un' ora , mettendoci le uova uno la volta , indi aggiungeteci i cervelli pochi per volta , mescolate insieme , e qualche tartufo cotto e trito , un poco di petrosemolo trito , sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Abbiate una stampa , o cazzarola coperta di striscie di carta imbutirate , versateci dentro la composizione , fate cuocere a Bagno maria circa un' ora e mezza ; quindi rivoltate sopra il piatto che dovete servire , levate la carta , e serviteci sopra un buon Culi di prosciutto , o di pomodoro , o Spagnuola . Potete , se volete fare qualche disegno nel fondo della cazzarola con tartufi , code di gamberi , foglie di petrosemolo , petto di pollo arrosto ec. il tutto cotto , fuori che il petrosemolo .

*Gattò di Cervelli alla Polacca .*

*Antrè* = Fate cuocere una quantità di Cervelli , come quelli alla Tedesca *pag. 150.* , scolateli , e tritateli ben fini . Sbattete in una terrina alquanto calda sette o otto oncie di butirro fresco

sco squagliato, con un poco di merollo trito, per lo spazio di un' ora, aggiungendovi sette o otto rossi d' uova, uno per volta. Abbiate una mollica di pane fresco e bianco bene inzuppato in brodo buono, o latte, e spremuto, che sia la metà del volume de' cervelli, unitelo al butirro, e uova; seguitate a sbattere acciò si mescoli bene, poneteci i cervelli triti, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, qualche tartufo cotto e trito, petrose-molo trito, quattro bianchi d' uova sbattuti in fiocca; mescolate il tutto bene, versate in una cazzarola come sopra, e fate cuocere, e servite nello stesso modo.

*Sortù di Riso alla Spagnuola.*

*Antrè* = Abbiate del riso cotto, condito, e freddo, come quello del Timballo di riso all' Italiana pag. 243. Prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè*, copritela di fette di lardo, o striscie di carta imbutirrate, guarnite tutto il fondò di carote, rape, cipollette, e torzuti, il tutto tondo, e della medesima grossezza delle cipollette, le quali debbono essere assai picciole, che il tutto sia imbianchito all' acqua bollente, e poscia cotto con buon brodo; guarnite anche tutto all' intorno di gobbi ben puliti, e cotti in un Bianco; metteteci dentro il riso con un Ragù d' animelle nel mezzo, coprite col resto del riso, e finite e servite esattamente come il Timballo all' Italiana. Il Ragù vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Gattò di Pomì di Terra alla Tedesca.*

*Antrè* = Prendete due libbre di pomì di terra, fateli cuocere come quelli della Purè. Vedetela  
nel

nel *Tom. I. pag. 53.* ; indi mondateli, e schiacciateli sotto il coltello ben fini , poscia mescolateli con trè quarti di Besciamella densa una cosa giusta, che troverete nel *Tom. I. pag. 20.* Sbattete circa un' ora sette oncie di butirro fresco squagliato in una terrina alquanto tiepida , mettendoci sette uova , cioè quattro senza i bianchi , e trè intiere , ma uno per volta ; quindi mescolate coi pomi di terra poco per volta ; aggiungeteci due pugni di parmigiano grattato , condite con sale, pepe schiacciato , e noce moscata ; quando il tutto sarà ben mescolato . Abbiate una cazzarola unta di butirro , e spolverizzata di mollica di pane grattata , versateci dentro la composizione , fate cuocere ad un forno temperato circa un' ora , e conoscerete la giusta cottura , allorchè immergendo il coltello nel Gattò verrà fuori pulito , e lo stesso per il Gattò di fedelini alla Tedesca , di Cervelli ec.

*Surprise di Riso .*

*Antrè =* Abbiate del riso cotto , e condito come quello per il Sortù di riso alla Sultana *pag. 246.* Quando sarà freddo formatene le Surprise ; o a guisa di pere , o tonde , o bislunghe , mettete un picciolo Salpiccone nel centro , indoratele , spolverizzate di mollica di pane grattata , fatele friggere nello strutto di bel colore , e servitele con petrosemolò fritto intorno .

*Gattò di Lasagne alla Misgrasse .*

*Antrè =* Fate una sfoglia , come quella dei Tagliolini *Tom. I. pag. 38.* colla sola differenza che metterete nella pasta un pezzo di butirro grosso come una noce , e non la stenderete tan-

to sottile . Tagliate le lasagne della larghezza di quattro , o sei dita riquadrate , fatele cuocere con acqua bollente , e sale , mettendole nell' acqua una per volta nel più forte del bollo , acciò non si ammassino . Quando saranno cotte scolatele , mettetele nell' acqua fresca e sale , poscia stendetele sopra una tovaglia pulita . Abbiate una cazzarola imbutirrata bene , e spolverizzata di mollica di pane grattata , fateci nel fondo una grande stella di fette di prosciutto , stendete le lasagne nel fondo ed all' intorno della cazzarola , che sopravanzino alla sua altezza ; condite suolo per suolo con parmigiano grattato , pezzetti di butirro fresco , un poco di Besciamella , qualche poco di Ragù d' animelle , e tartufi ristretto , cannella fina , pepe schiacciato , noce moscata . Quando la cazzarola sarà quasi piena , ripiegate dentro le lasagne che sono fuori del bordo , conditele egualmente , e finite col solo parmigiano , e butirro ; fate prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo , poscia rivoltate sul suo piatto , e servite subito .

*Crocchetti di Petto di Cappone .*

*Orduvre* = Vedete Crocchetti di palati di manzo *Tom. I. pag. 109.* Tutti i Crocchetti si apprestano nello stesso modo , solo differiscono da ciò più che si vuole , cioè petto di cappone , di pollanca , di selvaggiume , magro di vitella ec. cotto arrosto , ritreddo , e trito assai fino . Fate i Crocchetti , friggeteli , e serviteli come gli altri .

*Granata di piccioli Fricandò.*

*Antrè* = Vedete Granata di filetti di pollanche pag. 199. Tom. II. ; mentre questa si prepara nello stesso modo ; mettendo in vece dei petti di pollanche , cinque , o sei piccioli Fricandò , osservando però che richiede più cottura , e servitela come l' altra .

*Timballo di Lasagne alli Tartufi .*

*Antrè* = Tagliate in fettine ott' oncie di tartufi ben mondati ; fateli cuocere dolcemente con mezza libbra di butirro , poco sale , fate questo Timballo esattamente come il Gattò alla Misgrassa , colla sola differenza che guarnirete il fondo della cazzarola di rotelle di tartufi , ed in luogo del Ragù d' animelle vi porrete suolo per suolo dei tartufi col loro butirro , aggiungendone però sempre un poco di quello fresco , e finitelo e servitelo nello stesso modo .

*Gattò alla Montespà .*

*Antrè* = Guarnite una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè* di fette di lardo che una non soprapponga all' altra , copritela tutta di schinali di manzo imbianchiti all' acqua bollente , e marinati con sale , pepe schiacciato , sugo di limone , e asciugati ; ponete nel fondo , e tutto all' intorno una farsa di Chenef , e nel mezzo un Ragù di vostro genio , coprite colla medesima farsa , appianate col coltello e uovo sbattuto , che la cazzarola sia piena , fate cuocere il Gattò ad un forno temperato per lo spazio di un' ora , indi fatelo riposare fuori del forno , poscia rivoltatelo sopra un coperchio , alzate leggiermente la cazzarola , levate le fette di lardo , scolate il grasso , ponetelo con dili-

dilligenza sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa alla Spagnuola , e sugo di limone . La farsa di Chenef , ed il Ragù vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 65.*

*Cazzarola di Riso alli Tordi .*

*Antrè* = Fiambate , e levate l'osso del petto a otto Tordi , trussateli colle coscie dentro il corpo , riempiteli d' un Salpiccone cotto , cuciteli , fateli cuocere più della metà con fette di lardo , e prosciutto sotto e sopra , in un piatto ad un forno temperato . Abbiate una cazzarola coperta tutta di fette di lardo , aggiustateci nel fondo i Tordi ben riserrati , col petto al di sotto e scuciti , con un' animella di capretto nel mezzo ; all' intorno dei Tordi fateci un giro di animelle di cuore di capretto tutte eguali , imbianchite all' acqua bollente e sale . Guarnite la cazzarola tutto all' intorno di rotelle di tartufi cotte con butirro , metteteci dentro il riso , cotto come quello del Timballo all' Italiana , con un Ragù nel mezzo di vostro genio , coprite col resto del riso , appianate col coltello , fate cuocere ad un forno temperato , e servite come il Timballo suddetto .

*Timballo di Polenta alla Perigord .*

*Antrè* = Abbiate una cazzarola della grandezza che credete , imbutirratela , e spolverizzatela di mollica di pane grattato , prendete della polenta cotta , e tagliata sottile come quella alla Milanese *pag. 241.* fatene uno strato nel fondo della cazzarola condito con parmigiano grattato , pezzetti di butirro , un poco di Besciamella , cannella fina , pepe schiacciato , noce moscata , e un pochino di Culi ; seguitate così

suo-

suolo per suolo , finchè la cazzarola sarà piena , terminando col parmigiano , e butirro ; fategli prendere un bel colore dorato ad un forno ben caldo , rivoltate sul piatto , e servite senza Salsa .

*Timballo di Fittuccie alla Svizzera .*

*Antrè* = Passate sopra il fuoco in una cazzarola grande con un grosso pezzo di butirro trè oncie di tartufi in fette , e mezz' oncia di prugnoli secchi bene ammollati e capati indi qualche fettina di prosciutto , bagnate con un poco di Culi ; fate bollire dolcemente un quarto d' ora ; metteteci poscia quella quantità di fittuccie che credete a proposito cotte con acqua e sale . Vedetele. all' Articolo delle Terrine pag. 240. , mescolate sopra il fuoco , aggiungeteci più di mezza foglietta di fiore di latte , poco sale , pepe schiacciato , mescolate ancora , condite con circa una libbra di parmigiano grattato , seguitate a mescolare fuori del fuoco ; lasciate raffreddare ; quindi legate con cinque , o sei rossi d' uova , stemperati con un poco di fiore di latte , mescolate acciò l' uova s' incorporino colla composizione . Abbiate una cazzarola imbutirrata bene , e spolverizzata di mollica di pane grattato , guarnitela sì nel fondo , che all' intorno di striscie di mollica di pane tagliate assai fine , e striscie di fettine di prosciutto aggiustate con molta simetria ; poneteci dentro le fittuccie , che la cazzarola sia piena , spolverizzate sopra con mollica di pane , fate prendere un bel color d' oro ad un forno temperato , indi rivoltate sopra il piatto , e servite subito senza Salsa .

*Timballo di Polenta alla Singarà*

*Antrè* = Quando averete imbianchite all' acqua bollente una libbra di animelle di capretto , o di abbacchio passatele in una cazzarola sopra il fuoco con mezza libbra di tartufi mondati , e tagliati in fette , e un buon pezzo di butirro ; indi bagnate con un bicchiere di Culi , condite con poco sale , e pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare per metà . Abbiate una cazzarola imbutirrata , e spolverizzata di mollica di pane grattato ; guarnitela tutta al di dentro di fette fine di prosciutto . Tagliate col filo delle fette assai fine di polenta cotta come quella alla Milanese . Vedetela pag. 241. fate nella cazzarola un suolo di fettine di polenta , ed uno di parmigiano grattato , pezzetti di butirro fresco , un poco di Besciamella , e porzione delle animelle suddette tagliate in fettine , e tartufi , con parte del loro condimento , un poco di cannella fina , e noce moscata , e così di mano in mano , finchè la cazzarola sarà piena , terminando col parmigiano , e butirro ; fategli prendere un leggiero color d' oro ad un forno temperato ; quindi rivoltate il Timballo sopra il suo piatto , e servitelo subito senza Salsa .

*Timballo di Polenta all' Italiana .*

*Antrè* = Questo Timballo si fa come il precedente , alla sola riserva , che in luogo del prosciutto , si cuopre tutto il di dentro della cazzarola di una pasta frolla , o mezza sfoglia . Se non avete il Ragù d' animelle fate senza , e finite questo Timballo come sopra , coperto pure di pasta , e fatelo cuocere al forno , come un Timballo di maccheroni .

*Glob-*

*Globbo di Lasagne .*

*Antrè* = Abbiate delle Lasagne cotte , e raffreddate come quelle alla Misgrassa pag. 259. Prendete il piatto che dovete servire , ungete il fondo di butirro fresco , metteteci un poco di Besciamella , e parmigiano grattato , stendeteci sopra le lasagne bene asciugate , che sopravanzino il bordo del piatto , condite suolo per suolo con parmigiano grattato , pezzetti di butirro fresco , Besciamella , e cannella fina ; quando sarete alla metà , metteteci nel mezzo un picciolo Ragù d'animelle , e tartufi , seguitate a coprire , e condire come il solito . Allorchè averete finito , ripiegate al di sotto tutto all' intorno le lasagne , che formi come una specie di Globbo , copritelo tutto di Besciamella , spolverizzatelo di parmigiano , e aspergetelo di butirro squagliato , fategli prendere colore ad un forno temperato , e servitelo subito . Il Ragù lo troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Timballo di Tagliolini alli Beccafichi .*

*Antrè* = Vedete Timballo di fittuccie alla Svizzera pag. 257. Questo si appresta nello stesso modo , e solo varia , che in luogo delle fette di mollica di pane , e prosciutto , si guarnisce il fondo della cazzarola con una corona di Beccafichi col petto al di sotto , passati prima un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro e sale ; nel mezzo di detta corona si guarnisce di schinali imbianchiti con brodo . Il tutto freddo .

*Granade diverse .*

*Antrè* = In più luoghi del primo Tomo , e di questo si trovano i varj modi di apprestare le

Granade , e segnatamente alla pag. 124. Tom. II. Qui dunque solo dirò , che si possono molto variare di carni , e guarnizioni , ciò che rende questi ottimi piatti assai belli ; i petti di pollanche , di tocchini , di gallinacciotti , i piccioli fricandò , i filetti mignoni di gallinaccio , sono carni ottime per le Granade , e devono essere tutte piccate . Oltre di ciò i palati di manzo , le picciole lingue , le code ec. Per le guarnizioni , gamberi , tartufi , e creste , tengono il primo luogo , e quindi tutte sorta d' erbe , mai tritume , ma che il tutto sia ben intagliato , e ben distribuito ; che le Granade siano cotte al loro punto ; mentre il più delle volte per difetto di cognizione i petti di Pollo , e i piccioli Fricandò sono crudi al di dentro . La Farsa di Chenef che abbia abbastanza consistenza , onde non si crepino nel metterle sul piatto , ciò che molte volte accade per non sapere la dose giusta di detta farsa , che io descriverò accuratamente al suo Articolo Tom. IV. Cap. I. Inoltre che siano ben scolate dal grasso , ben glassate , e servite con sotto una buona Salsa alla Spagnuola , o Culi con sugo di limone .

*Gattò di Tagliolini Vol-o-vant .*

*Antrè* = Fate cuocere con brodo , o acqua e sale , dei Tagliolini , come quelli della Zuppa Tom. I. pag. 38. una quantità sufficiente per il Gattò , scolateli bene . Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un buon pezzo di butirro , poneteci li Tagliolini , mescolate , e bagnate con un poco di culi , e fiore di latte , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , cannella fina , due pugni di parmigiane grattato , me-

sco-

scolando sempre sopra il fuoco . Fate quindi raffreddare , aggiungeteci allora sei rossi d'uova crude , e tre bianchi sbattuti in fiocca . Versate in una cazzarola unta di butirro e spolverizzata di mollica di pane grattata fina . Fate cuocere di bel colore ad un forno temperato circa un' ora . Nel momento di servire rivoltatelo sopra il piatto , fategli un' apertura di sopra , vuotatelo di una porzione di Tagliolini, ed in luogo metteteci un Ragù di vostro genio; ricoprite il Gattò con suo coperchio , e servite subito . Questi Gattò li potete fare di Fedelini bianchi , di riso , di polenta ec.

*Gattò di Legumi .*

*Antrè* = Quando li Tagliolini saranno cotti come i precedenti giusti di sale , scolateli bene , conditeli ancora caldi con butirro fresco , parmigiano grattato , pepe schiacciato , noce moscata , e due o tre uova sbattute . Versate in una cazzarola unta di butirro , e spolverizzata di mollica di pane grattata fina ; fate cuocere ad un forno temperato più di un' ora . Quando sarà cotto , e di bel colore , rivoltatelo sopra il piatto , fategli sopra un' apertura , vuotatelo del tutto , e metteteci un Ragù di Legumi , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* ricoprite il Gattò , e servitelo subito .

*Certrose diverse .*

*Antrè* = Qui siamo nello stesso caso , le diverse Guarnizioni di carni , e erbe formano la bellezza di questo piatto assai buono . Le Starne , Pernici , Fagiani , Beccaccie , Anitre , Quaglie , Pizzardoni , Starnotti , Pizzarde , Tordi , Castiche , Rondoni da nido , Tenerumi di Monga-

na, di Capretto, code d' Agnello, di Mongana, ec. sono le carni per questi piatti. Vedete Fagiano, e Pernice in Certrosa pag. 167. e 171. Oltre di ciò tutte sorte d'erbe danno campo al buon cuoco di variare a suo genio le decorazioni delle Certrose; mentre i cavoli ne formano sempre la base principale. Questi debbono essere cotti colle medesime carni che si vogliono porre nella Certrosa, e Bresati come trovasi descritto nel *Tom. I. pag. 104.*

*Tortigliè di Maccaroni.*

*Antrè* = Coprite il di dentro di una cazzarola di striscie di carta imbutirrate, e fateci nel mezzo una stella di fette di prosciutto. Abbiate dei Maccaroni cotti, e conditi come alla pag. 249. abbiatene anche una picciola quantità cotti soltanto con acqua e sale, ma che siano lunghi, e intieri; coprite con questi allorchè sono freddi e asciugati tutto il fondo ed all'intorno della cazzarola, osservando che debbono essere posti a Tortigliè, e non sopra porne uno coll'altro; indi versateci dentro la composizione di Maccaroni suddetta, con un Ragù nel mezzo ben ristretto; indorate sopra con uovo sbattuto, fate cuocere un'ora e più a Bagno maria in un forno temperato. Quando sarà cotto fate riposare alquanto fuori del forno, poscia rivoltate sopra il piatto che dovete servire; levate la carta, e servite con sopra un buon Culi di prosciutto, o di prugnoli, o di tartufi. Vedeteli nel *Tom. I. Cap. I.* Potete fare ancora questo Tortigliè colla cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattato; ma allora si deve cuocere al forno, e non

e non a Bagno maria , e servirlo colla Salsa all' intorno .

*Bordo di Riso .*

*Antrè* = Fate sul piatto che dovete servire un Bordo di riso cotto come quello per il Sortù di riso alla Sultana pag. 246. rendetelo bene uguale bagnando le mani nell'uovo sbattuto, indi guarnitelo sopra di striscie di mollica di pane inzuppate nell' uovo sbattuto , e striscie di lattughe cotte con buon brodo , e bene asciugate ; indorate , e spolverizzate di parmigiano grattato ; fate prendere colore ad un forno alquanto caldo , e serviteci dentro quel Ragù , o Fricassè , che più vi piace . Ovvero dopo cotto il Bordo semplicemente indorato , e spolverizzato di parmigiano . Nel momento di servire gli potete incastrare sopra per traverso delle belle creste di pollastro cotte in un Bianco e bene asciugate , delle creste di tartufi cotte , e versateci dentro il Ragù che credete . Questi Bordi si guarniscono a meraviglia prima di cuocersi, o dopo cotti nel momento di servire.

*Timballo di Polenta alli Beccafichi .*

*Antrè* = Vedete Gattò di polenta alla Maresciale , mentre si appresta nello stesso modo , alla sola diversità che in luogo delle Allodole , e tartufi freschi , si mettono dei Beccafichi , e tartufi secchi bene ammollati , ma in meno quantità che i freschi , e si serve nella medesima maniera .

*Pilao alla Turca .*

*Antrè* = Questa vivanda non è punto in uso fra noi , ma soltanto fra i Mussulmani , essa è composta di riso poco cotto , butirro , brodo ,  
e car.

e carne di castrato . Il Pilao che si mangia alla corte di Pietroburgo , si fa cuocere con brodo di cappone , e si serve con tenerumi di mongana , cotelette di castrato , selvaggiume ec. I Cuochi Russi, e Tedeschi lo hanno molto migliorato ; mentre quello che si mangia in Turchia è molto inferiore , ed è la minestra favorita , e giornaliera di quei popoli . Per farlo prendete del riso ben capato , e lavato , ponetelo in una cazzarola con un grosso pezzo di butirro fresco squagliato , passatelo sopra il fuoco , indi bagnatelo con brodo buono ben digrassato , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; allorchè è alla metà della cottura , e asciugato bene del brodo , ponetelo sopra il piatto che dovete servire a guisa di piramide ; fate un buco nella sommità ove porrete un Salpiccone con pochissima Salsa di petti d'Oca , o Anitra , o altro Selvaggiume , gli acini del riso si debbono contare . Alcuni lo servono tramezzato con dei tenerumi di mongana cotti col brodo del riso , capponi , altra carne ec. Altri lo tramezzano con delle cotelette di castrato , o di mongana cotte e glassate colle punte dell' ossa di fuori ; altri lo mettono in una cazzarola con tramezzo un Salpiccone di carne di castrato cotto con poca Salsa , quanto per dargli la forma della cazzarola , che poi rivoltano sopra il piatto che debbono servire ; ed altri finalmente gli danno la detta forma senza porvi niente . I Turchi come ho io veduto lo mangiano col castrato che fanno bollire con acqua , e col brodo ci cuociono il riso , agglungendoci un grosso pezzo di butirro . I poveri lo

lo mangiano senza carne , e senza brodo , ma soltanto con del cattivo butirro , che a loro sembra buonissimo . Per il Salpiccone che ho nominato di sopra si prendono due petti d'Oca giovani , si leva la pelle , e nervi , si tagliano in dadini , si mettono in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , pepe , noce moscata ; si fanno cuocere dolcemente , si aggiunge un poco di vino consumato , si fa consumare del tutto , si bagna con un poco di culi buono , si fa finire di cuocere , e si serve ben digrassato sopra , o dentro il riso .

*Crepina di Fegato, alla Flamande .*

*Antrè* = Levate la pelle e nervi ad un fegato di Mongana , raschiatelo col coltello , passatelo al setaccio , ponetelo in una terrina , aggiungeteci tre oncie di lardo rapato , tre oncie di butirro squagliato , un bicchiere di capo di latte passato al setaccio , una cipolla o due trite lavate spremute e cotte dolcemente con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un pochino di alloro in polvere , sei rossi d'uova crudi , ed i bianchi sbattuti in fiocca , che il tutto sia mescolato bene . Abbiate una cazzarola giusta per la quantità del fegato , copritela tutta di fette di lardo , guarnitegli tutto il fondo di schinali imbianchiti all'acqua bollente e sale , ed all'intorno poneteci delle foglie di alloro imbianchite all'acqua bollente , e spuntate dalla parte del gambo ; versateci dentro la composizione ; fate cuocere ad un forno temperato più d'un ora , conoscerete quando sarà cotto immergendoci dentro il coltel-

tello , che verrà fuori pulito ; indi rivoltate sopra un coperchio di cazzarola , levate le fette di lardo , scolate bene il grasso , ponete con diligenza nel suo piatto , e servite con sopra una buona Salsa alla Poëvrada , che troverete nel *Tom. I. pag. 70.* Potete fare questo piatto anche col fegato di majale ; ma allora porrete intorno alla cazzarola in luogo del lardo , della rete doppia di majale , e finirete la Crepina come la precedente .

*Globo di Riso alla Certosina .*

*Antrè* = Abbiate un buon Ragù , o Fricassè d' animelle , o piccioni , o pollastri , o tenerumi ec. con poca Salsa , e rifreddo . Abbiate ancora una buona porzione di riso cotto come quella alla Sultana . Vedetelo *pag. 246.* Fate un Bordo con questo riso intorno al piatto che dovete servire alto cinque o sei dita , bagnando le mani pulite nell' uovo sbattuto , metteteci dentro il Ragù suddetto . Stringete il bordo , dategli una forma rotonda a guisa di una cupola , unite bene col coltello e uovo sbattuto , spolverizzate di parmigiano grattato , e fate prendere colore ad un forno ben caldo . Nel momento di servire abbiate delle picciole ruladine di cavolo Bolognese . Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.* , e delle picciole cipollette cotte con buon brodo , scolate l' uno e l' altro , asciugate bene le ruladine , riflatele d' ambe le parti , guarniteci sopra tutto il Globo di riso , e trà una ruladina e l' altra poneteci una Salsa alla Spagnuola , e servite subito . Questo è un piatto bello e buono , ma deve essere guarnito con prestezza .

Al-

Alcuni in luogo del riso si servono di una farsa di Chenef; ed altri guarniscono il Globbo di riso con i cavoli, e cipollette prima di fargli prendere colore al forno; quindi lo coprono di fette di lardo imbianchite con brodo, lo fanno cuocere al forno, e lo servono nello stesso modo.

*Tortigliè di Schinali alla Lombarda.*

*Antrè* = Fate una farsa cotta di petto di pollo, o di mongana, come troverete descritto nel Tom. IV. Cap. I., formatene un Bordo intorno il piatto che dovete servire, bagnando le mani pulite nell' uovo sbattuto; metteteci dentro un buon Ragù d'animelle; tartufi, prugnoli ec. rifreddo, e con poca Salsa; ovvero legato con una liason e sugo di limone, stringete il Bordo, dategli una forma a guisa di cupola, unite col coltello, e uovo sbattuto. Abbiate dei schinali imbianchiti con acqua, e sale, e marinati mezz' ora con sale, pepe schiacciato, e sugo di limone; indi asciugateli; guarniteci tutto all' intorno e il di sopra della farsa; coprite tutto di fette di lardo cotte, e un foglio di carta bagnato con brodo; fate cuocere ad un forno temperato mezza ora. Nel momento di servire levate il lardo; scolate bene il grasso, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola. Anche questo è un piatto bello e buono, allorchè è ben fatto. Se in luogo di guarnirlo di schinali lo volete guarnire coi cavoli, e cipollette come il Globbo alla Certosina, ciò dipenderà dalla volontà e lo finirete, e servirete nello stesso modo.

Vi sarebbero ancora un'infinità di Terrine, e Piatti composti da descrivere, che la ristrettezza di quest'Opera non permette, onde il buon Cuoco potrà colla pratica, e colla teorica supplire alla mancanza della mia penna.

*Fine del Tomo Terzo.*

# INDICE

---

## CAPITOLO PRIMO.

### *Del Cappone , e Capponessa .*

<b>C</b> ognizioni del Cappone , e Capponessa di Bologna .	<i>Pag.</i> 3
Modo di Capponare i Pollastri .	6
Modo di Capponare le Pollastre .	7
Cappone in Hoscepot .	8
Cappone all' Aspic .	9
Cappone alli Gamberi .	10
Cappone alla Bresa .	<i>ivi</i>
Cappone alla Finansiere .	11
Cappone al Duca .	<i>ivi</i>
Cappone alla Perigord .	12
Cappone alla Ravigotta .	<i>ivi</i>
Cappone alla Sen-clù .	<i>ivi</i>
Cappone alla Spagnuola .	13
Cappone alla Flamande .	14
Cappone alla Montespà .	<i>ivi</i>
Cappone alli Prugnoli .	15
Cappone alla Chinesec .	16
Cappone alla Duchessa .	<i>ivi</i>
Cappone all' Italiana .	<i>ivi</i>
Cappone alla Viennoese .	17
Cappone alla Valiere .	18
Cappone in ogni maniera .	19

*Del-*

*Delli Pollastri .*

Cognizione delli Pollastri .	20
Fricassè di Pollastri Generale .	21
Fricassè di Pollastri alla Pulette .	22
Fricassè di Pollastri alli Piselli fini .	23
Fricassè di Pollastri alla Rena .	<i>ivi</i>
Fricassè di Pollastri alla Fermiere .	24
Fricassè di Pollastri alla Biron .	<i>ivi</i>
Fricassè di Pollastri alla Crema .	25
Fricassè di Pollastri alla Delfina .	<i>ivi</i>
Fricassè di Pollastri all' Italiana .	26
Fricassè di Pollastri in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Perla .	27
Pollastri alla Belle vue .	28
Pollastri alla Bricoliere .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Pierette .	30
Pollastri alla Brunette .	<i>ivi</i>
Pollastri all' Anniraglio .	31
Pollastri alla Barri .	<i>ivi</i>
Pollastri all' Italiana .	32
Pollastri alla Folette .	33
Pollastri alla Cavaliera .	34
Pollastri alla Contessa .	<i>ivi</i>
Pollastri al Sultano .	35
Pollastri alla Puselle .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Conti .	36
Pollastri al Monarca .	37
Pollastri alla Delfina .	38
Pollastri alla Tartara .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Berten .	39
Pollastri in Fricandò .	<i>ivi</i>
Pollastri all' Eminence .	40

Pollastri al Verd-prè .	<i>ivi</i>
Pollastri in Granadine .	41
Pollastri alli Gamberi .	<i>ivi</i>
Pollastri alli Tartufi .	42
Pollastri alle Uovette Composte .	43
Pollastri alla Siciliana .	44
Pollastri alla Stachemberg .	45
Pollastri alla Liason .	<i>ivi</i>
Pollastri all' Inglese .	46
Pollastri alla Rena .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Buon' Amica .	47
Pollastri alla Giardiniera .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Senteminult .	48
Pollastri alla Rayigotta .	<i>ivi</i>
Pollastri al Seladone .	49
Pollastri alla Duchessa .	50
Pollastri all' Ivoare .	<i>ivi</i>
Pollastri alli Piselli fini .	<i>ivi</i>
Pollastri all' Agresto .	51
Pollastri alla Vestale .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Singarà .	52
Pollastri Glassati .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Moscovita .	53
Pollastri alla Sassone .	54
Pollastri alla Scalogna .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Marmotte .	<i>ivi</i>
Pollastri alla Pimpinella .	<i>ivi</i>
Pollastri all' Olandese .	55
Pollastri al Finocchio .	<i>ivi</i>
Pollastri al Fumè .	56
Pollastri alla Parisienne .	<i>ivi</i>
Pollastri all' Inglese .	57
Pollastri alla Crema .	58
Pollastri alla Sivette .	<i>ivi</i>

Pollastri in Ecrevise .	ivi
Pollastri Panati all' Aspic .	60
Pollastri all' Orientale .	61
Pollastri Marinati all' Inglese .	ivi
Pollastri Marinati alla Tedesca .	62
Pollastri al Sole .	ivi
Pollastri alli Prugnoli .	ivi
Pollastri alla Provenzale .	63
Pollastri al Culi di Pomodoro .	ivi
Pollastri al Blè-verd .	64
Pollastri alla Printaniere .	ivi
Pollastri a diverse Salse , e Ragù .	65

### *Delli Piccioni .*

Cognizione delli Piccioni .	66
Fricassè di Piccioni alla Folette .	ivi
Fricassè di Piccioni alli Piselli fini .	67
Fricassè di Piccioni alla Massedoene .	68
Fricassè di Piccioni alla Riscelieu .	ivi
Fricassè di Piccioni al Sangue .	69
Fricassè di Piccioni alla Catalana .	70
Fricassè di Piccioni Ordinaria .	ivi
Piccioni alla Duxelle .	71
Piccioni alla Marescialle .	ivi
Piccioni alle punte di Sparagi .	72
Piccioni all' Abri .	73
Piccioni all' Erbe fine .	ivi
Piccioni alla Singarà .	74
Piccioni glassati alla Singarà .	ivi
Piccioni alla Perigord al Gratino .	75
Piccioni alla Barri .	ivi
Piccioni al corto Brodo .	76
Piccioni alla Senteminult .	77

Piccioni glassati alla Menteñon .	ivi
Piccioni al Basilico .	78
Piccioni Marinati .	ivi
Piccioni alla Crapodine .	ivi
Piccioni in Hoscepot .	79
Piccioni al Ragù di Gamberi .	80
Piccioni alli Gamberi .	ivi
Piccioni Accompagnati .	ivi
Piccioni alla Crema .	81
Piccioni alla Belle vue .	ivi
Piccioni al Gratino .	82
Piccioni alla Ravigotte .	ivi
Piccioni alla Brunette .	ivi
Piccioni alla Dubary .	83
Piccioni al Reverendo .	84
Piccioni alla Sandre .	ivi
Piccioni al Monarca .	85
Piccioni alla Hate .	ivi
Piccioni al Finocchio .	86
Piccioni al Ragù melè .	87
Piccioni alla Scalogna .	ivi
Piccioni alla Principessa .	88
Piccioni alla Pulette .	ivi
Piccioni alla Tedesca .	89
Piccioni al Sangue .	ivi
Piccioni alla Martine .	90
Piccioni alle Cipollette .	ivi
Piccioni in Granadine .	91
Piccioni alla Provenzale .	92
Piccioni al Culi di Pomodoro .	ivi
Piccioni alli Pomodoro .	93
Piccioni alle Olive .	ivi
Piccioni alla Printaniere .	ivi
Piccioni alla Tartara .	94

Piccioni alli Prugnoli .	<i>ivi</i>
Piccioni all' Anguleme .	95
Piccioni alla Rena .	96
Piccioni all' Intendente .	<i>ivi</i>
Piccioni in Bigné .	<i>ivi</i>
Piccioni alla Savojarda .	97
Piccioni all' Italiana .	98
Piccioni alli Cavoli fiori .	<i>ivi</i>
Piccioni in Crepina .	99
Piccioni alla Sivette .	<i>ivi</i>
Piccioni alla Mariniera .	100
Piccioni alla Perigord .	101
Piccioni in Anitrelle .	<i>ivi</i>
Piccioni alla Flamande .	102
Piccioni in Papigliotta a diverse Salse, e Ragù .	103
Piccioni alla Bresa a diverse Salse, e Ragù, .	<i>ivi</i>
Delle Creste di Pollastri .	104
Creste in Fricassè .	<i>ivi</i>
Creste in Ragù .	105
Creste in Pagode .	<i>ivi</i>
Creste ripiene .	106
Creste alla Favorita .	107
Creste Glassate al Parmigiano .	<i>ivi</i>
Creste al Verde-prè .	108
Creste alla Corona .	109
Creste alla Roberta .	<i>ivi</i>
Creste in diverse maniere .	110
Dei Fegatini grassi di Pollo .	<i>ivi</i>
Fegatini grassi alla Contessa .	111
Fegatini grassi all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Fegatini grassi in Cassetine di pane .	112
Fegatini grassi in Cassetine di carta .	<i>ivi</i>
Fegatini grassi in Atelette .	113
	Fe-

<i>Indice</i>	275
Fegatini grassi alla Militare .	114
Fegatini grassi all' Italiana .	<i>ivi</i>
Fegatini grassi in Canapè .	115
Fegatini grassi alla Perigord .	<i>ivi</i>
Fegatini grassi alla Bajonne .	<i>ivi</i>
Fegatini grassi in Crepina .	116
Fegatini grassi al Parmigiano .	<i>ivi</i>
Fegatini grassi all' Inglese .	117

## CAPITOLO SECONDO.

*Del Selvaggiume grosso , cioè Quadrupede .*

Osservazioni sopra detto Selvaggiume .	118
Filetto di Cignale alle Cipollette .	120
Filetto di Cignale alla Poevrada .	<i>ivi</i>
Filetto di Cignale in Agro-dolce .	<i>ivi</i>
Filetto di Cignale in Fricandò .	121
Cotelette di Cignale Agro dolce .	<i>ivi</i>
Cotelette di Cignale alla Duchessa .	122
Cotelette di Cignale all' Italiana .	<i>ivi</i>
Cotelette di Cignale in Aricò .	123
Quarto di Cignale al Porchetto .	<i>ivi</i>
Quarto di Cignale alla Singarà .	<i>ivi</i>
Cignale ad uso di Ventresca .	<i>ivi</i>
Budini di Cignale .	124
Salami di Cignale .	<i>ivi</i>
Cignaletto da latte .	<i>ivi</i>
Filetti di Lepre alla Poevrada .	125
Filetti di Lepre alla Roberta .	<i>ivi</i>
Filetti di Lepre in Emensè .	<i>ivi</i>
Filetti di Lepre in Escaloppe alli Tartufi .	126
Filetti di Lepre in Escaloppe all' Erbe fine .	127

Filetti di Lepre in Escaloppe al Culi di Cipolle .	ivi
Filetti di Lepre in Escaloppe alla Spagnuola .	128
Filetti di Lepre in Escaloppe alli Prugnoli .	129
Filetti di Lepre alla Provenzale .	130
Filetti di Lepre al Fumè .	ivi
Gattò di Lepre .	131
Codelette di Lepre all' Erbe fine .	ivi
Sivè di Lepre .	132
Escaloppe di Lepre alla Savojarda .	ivi
Emensè di Lepre alli Tartufi .	ivi
Lepre allo Scevruglie .	133
Coniglio in Granadine .	ivi
Coniglio in Marinada .	134
Coniglio alla Delfina .	135
Coniglio in Surprise .	136
Filetti di Coniglio alla Sen-clù .	137
Filetti di Coniglio in Escaloppe .	ivi
Filetti di Coniglio al Salmi .	138

### CAPITOLO TERZO.

#### *Del Selvaggiume picciolo cioè Volatile .*

Cognizione di detto Selvaggiume .	139
Delle Oche , Anitre , e Garganelle .	ivi

#### *Modo d' Ingrassare Oche , Anitre , ed altro Selvaggiume volatile .*

Per Ingrassare le Oche , e le Anitre .	141
Oca all' Italiana .	142
Oca alli Marroni .	143
Oca alli Tartufi .	ivi
Oca	

Oca all' Inglese .	<i>ivi</i>
Oca alle Salciccie .	144
Oca all' Armagnac .	<i>ivi</i>
Oca al Sultano .	<i>ivi</i>
Oca in Adobbo .	<i>ivi</i>
Oca in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Goscie , e Petti d' Oca in diverse maniere .	146
Fegati d' Oca alla Tedesca .	<i>ivi</i>
Anitra alli Cavoli .	147
Anitra alli Piselli fini .	148
Anitre alle Lasagne .	<i>ivi</i>
Anitra in Fricandò .	149
Anitra alla Massedoene .	150
Anitra alla Sen-clù .	151
Anitra alli Finocchi .	<i>ivi</i>
Anitra all' arancio .	152
Anitra alla Singarà .	<i>ivi</i>
Anitra alle Rape .	153
Anitra alla Duchessa .	<i>ivi</i>
Anitra alla Nivernoese .	154
Anitra in Hoscepot .	155
Anitra alla Spagnuola .	156
Anitre all' Erbe fine .	157
Anitra alla Purè di Lenticchie .	158
Anitra in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Filetti d' Anitre in diverse maniere .	159
Garganelle Agro-dolce .	160
Garganelle alla Flamande .	161
Garganelle alli Cavoli .	<i>ivi</i>
Garganelle alle Lasagne .	162
Garganelle alla Purè di Lenticchie .	<i>ivi</i>
Garganelle in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Garganelle a diverse Salse , o Ragù .	<i>ivi</i>
Petti di Garganelle a diverse Salse, e Ragù .	163
	<i>Del</i>

*Del Pavone , Gallina Pratarola ,  
e di Faraone .*

Osservazioni sù questi Uccelli . 164

*Del Fagiano , Pernice , Starna , Perniciotto ,  
e Starnotto .*

Del Fagiano . 165

Fagiano alla Spagnuola . *ivi*

Fagiano alli Tartufi . 166

Fagiano in Certrosa . 167

Fagiano alla Contessa . 168

Fagiano al Salmi . 169

Fagiano in diverse maniere . *ivi*

Filetti di Fagiano alla Poevrada . 170

Filetti di Fagiano in Escaloppe , ed Emen-  
sè . *ivi*

*Della Pernice , e Starna .*

Osservazioni sù questi Uccelli . *ivi*

Pernici in Certrosa . 171

Pernici alla Servante . 172

Pernici alla Pericord . 173

Pernici al Fumè . 174

Pernici alli Cedrioli . *ivi*

Pernici alla Duchessa . 175

Pernici all' Inglese . *ivi*

Pernici ad ogni Purè . 176

Salmi di Pernici . *ivi*

Perniciotti alla Savojarda . *ivi*

Perniciotti alla Giardiniera . 177

Per-

Pernici in Glibotte .	178
Asci di Pernici .	<i>ivi</i>
Filetti di Pernici alla Polacca .	<i>ivi</i>
Filetti di Pernici in Emensè alla Svizzera .	179
Escaloppe di Pernici al Culi di Beccaccia .	180
Filetti di Pernici Emensè alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Pernici alla Bresa in diverse maniere .	181
Pernici allo Spiedo in diverse maniere .	182

*Della Beccaccia , Pizzarda ,  
e Pizzardone .*

Cognizioni di questi Uccelli .	<i>ivi</i>
Salmi di Beccaccie .	183
Salmi di Beccaccie all' Uminga .	184
Salmi di Beccaccie alla Valiere .	<i>ivi</i>
Beccaccie alla Perigord .	185
Beccaccie alla Duchessa .	186
Pizzarde in Cassetine di Pane .	<i>ivi</i>
Pizzarde all' Italiana .	187
Pizzarde alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Pizzarde al Culi di Beccaccie .	188
Pizzarde al Gratino .	<i>ivi</i>
Pizzarde all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Pizzarde alle Cipollette .	189
Pizzarde al Sultano .	<i>ivi</i>
Beccaccie , Pizzarde , e Pizzardoni a diverse Salse , e Ragù .	190

*Dei Pivieri , Palombacci , e Tortorelle .*

Osservazioni sù questi Uccelli .	191
Pivieri alla Perigord .	192
Pivieri al Gratino .	<i>ivi</i>
	Pi-

Pivieri in diverse maniere .	193
Filetti di Pivieri a diverse Salse , e Ragù .	ivi
Palombacci alle Lasagne .	194
Palombacci al Culi di Lenticchia .	ivi
Palombacci Agro-dolce .	195
Palombacci alli Finocchi .	ivi
Palombacci al Finocchio .	ivi
Palombacci alla Tedesca .	196
Palombacci in Certrosa .	197
Palombacci in diverse maniere .	ivi
Tortorelle alla Maresclalle .	ivi
Tortorelle alli Tartufi .	198
Tortorelle in diverse maniere .	199

*Delle Quaglie , e Quagliardi .*

Cognizioni di questi Uccelli .	ivi
Quaglie alla Certosina .	200
Quaglie alli Cavoli .	ivi
Quaglie alla Flamande .	ivi
Quaglie alla Martine .	ivi
Quaglie in Matelotta .	201
Quaglie in Hoscepot .	ivi
Quaglie alla Pompadura .	ivi
Quaglie alla Reale .	202
Quaglie alla Bernardina .	ivi
Quaglie alla Pulette .	203
Quaglie alla Crapodine .	ivi
Quaglie panate all'Erbe fine .	204
Quaglie in Cassettine di Pane .	ivi
Quaglie al Gratino .	ivi
Quaglie all' Inglese .	205
Quaglie ad ogni Purè .	206
Quaglie alla Singarà .	ivi
Qua-	

*Indice*

281

Quaglie in Cassettine di Carta .	<i>ivi</i>
Quaglie alli Tartufi .	<i>ivi</i>
Quaglie in Crepinette .	207
Quaglie Fritte .	208
Quaglie alla Melfi .	<i>ivi</i>

*Delli Tordi, Castriche. e Strigliozzi.*

Cognizioni di questi Uccelli .	209
Tordi in Cassettine di Pane .	<i>ivi</i>
Tordi al Gratino .	210
Tordi in Pera al Gratino .	211
Tordi in Cassettine di Carta .	<i>ivi</i>
Tordi alle Cipollette .	212
Tordi alle Olive .	<i>ivi</i>
Tordi alla Scioesie .	<i>ivi</i>
Tordi alla Bellegarde .	213
Tordi al Salmi .	<i>ivi</i>
Tordi in diverse maniere .	<i>ivi</i>

*Delle Allodole, Beccafichi,  
e Ortolani.*

Cognizioni di questi Uccelli .	214
Allodole in Cirlegie al Gratino .	215
Allodole el Gratino .	<i>ivi</i>
Allodole alla Perla .	<i>ivi</i>
Allodole in Cassettine .	216
Allodole al Salmi .	<i>ivi</i>
Allodole alla Reale .	<i>ivi</i>
Allodole in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Beccafichi in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Ortolani in diverse maniere .	<i>ivi</i>

CA-

## CAPITOLO QUARTO.

*Delle Terrine, e Piatti Composti.*

Osservazione sulle Terrine .	217
Tenerumi di Mongana alla Purè di Piselli .	218
Chenef al Restoran .	<i>ivi</i>
Gnocchi all' acqua .	<i>ivi</i>
Fricassè di Pollastri alla Pulette .	219
Chenef alla Tedesca .	<i>ivi</i>
Sivè di Lepre .	<i>ivi</i>
Aricò di Lepre .	220
Matelotte d' Anguilla ,	221
Tortellini alla Bolognese .	<i>ivi</i>
Gnocchi alla Veneziana .	<i>ivi</i>
Animelle in Ragù melè .	222
Code di Agnello alla Purè di Piselli .	<i>ivi</i>
Ravioli di Petto di Cappone .	<i>ivi</i>
Lepre Agro-dolce .	<i>ivi</i>
Tenerumi di Mongana all' Olandese .	223
Quaglie all' Etuvé .	<i>ivi</i>
Maccaroni alla Napolitana .	224
Maccaroni all' Aragonese .	225
Salmi di Beccaccie .	<i>ivi</i>
Gnocchi alla Reale .	<i>ivi</i>
Maccaroni al Fiore di Latte .	226
Aricò di Castrato .	<i>ivi</i>
Matelotta alla Finansiere .	<i>ivi</i>
Composta di Piccioni .	228
Beccaccie all' Etuvé .	<i>ivi</i>
Ale a diverse Salse, e Ragù .	229
Giblotte di Pernici .	<i>ivi</i>
Ravioli alla Romana .	<i>ivi</i>
	La-

Lasagne alla Milanese .	230
Maccaroni alla Riscelieu .	<i>ivi</i>
Pernici alla Villeroè .	231
Lingua di Manzo alla Spagnuola .	232
Lingua di Manzo in ogni maniera .	<i>ivi</i>
Coda di Manzo a diverse Purè .	<i>ivi</i>
Trippa di Manzo a diverse Salse .	233
Tenerumi di Manzo a diverse Salse .	<i>ivi</i>
Chenef ripiene .	<i>ivi</i>
Giblotte di Piccioni alla Finansiere .	<i>ivi</i>
Animelle alla Printaniere .	234
Coscie in ogni maniera .	<i>ivi</i>
Animelle in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Code di Mongana alla Spagnuola ,	<i>ivi</i>
Code di Mongana ad ogni Purè .	235
Tenerumi di Mongana alla Reale .	<i>ivi</i>
Tenerumi di Mongana ad ogni Purè .	<i>ivi</i>
Quaglie in Metelotte .	236
Quaglie alla Folette .	237
Groppe di Piccioni in Hoscepot .	<i>ivi</i>
Quaglie ad ogni Purè .	<i>ivi</i>
Pernici a varie Purè , e Ragù .	<i>ivi</i>
Escaloppe d' ogni sorta .	<i>ivi</i>
Pizzarde al Culi di Beccaccia .	238
Garganelle alle Lasagne .	<i>ivi</i>
Garganelle alli Cavoli .	<i>ivi</i>
Palombacci Agro-dolce .	<i>ivi</i>
Quaglie in Hoscepot .	239
Ravioli Spogliati .	<i>ivi</i>
Lepre in Adobbo .	<i>ivi</i>
Fittuccie al Fiore di latte .	240
Gnocchi alla Trevico .	<i>ivi</i>
Lepre alla Polacca .	241
Gnocchi alla Tedesca .	<i>ivi</i>

Polenta alla Milanese .	ivi
Lepre al Sangue .	242
Petti di Castrato in diverse maniere .	ivi
Orecchie di Mongana in diverse maniere .	ivi

*Delli Piatti Composti .*

Oglia alla Spagnuola .	243
Timballo di Riso all' Italiana .	245
Sortù di Riso alla Sultana .	246
Certrosa di Carote .	247
Gattò di Fedelini alla Tedesca .	248
Timballo di Maccaroni al Prosciutto .	249
Gattò di Polenta alla Marescialla .	ivi
Gattò di Cervelli alla Tedesca .	250
Gattò di Cervelli alla Polacca .	251
Sortù di Riso alla Spagnuola .	252
Gattò di Pomi di Terra alla Tedesca .	ivi
Surprise di Riso .	253
Gattò di Lasagne alla Misgrasse .	ivi
Crocchetti di Petto di Capponi .	254
Granata di piccioli Fricandò .	255
Timballo di Lasagne alli Tartufi .	ivi
Gattò alla Montespà .	ivi
Cazzarola di Riso alli Tordi .	256
Timballo di Polenta alla Perigord .	ivi
Timballo di Fittuccie alla Svizzera .	257
Timballo di Polenta alla Singarà .	258
Timballo di Polenta all' Italiana .	ivi
Globbo di Lasagne .	259
Timballo di Tagliolini alli Beccafichi .	ivi
Granade diverse .	ivi
Gattò di Tagliolini Vol-o-vant .	260
Gattò di Legumi .	261
	Cer-

<i>Indice</i>	285
Certrose diverse.	<i>ivi</i>
Tortigliè di Maccaroni.	262
Bordo di Riso.	263
Timballo di Polenta alli Beccafichi.	<i>ivi</i>
Pilao alla Turca.	<i>ivi</i>
Crepina di Fegato alla Flamande.	265
Globbo di Riso alla Certosina.	266
Tortigliè di Schinali alla Lombarda.	267

IL FINE.

---

Alla Pag. 80. dopo *Piccioni alli Gamberi*. deve dire.

*Piccioni Accompagnati.*

A P I C I O  
M O D E R N O  
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA  
DALL' AUTORE.

---

*Nec sibi cenarum quivis temere arroget artem*

*Ni prius exacta tenui ratione saporum.*

Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

---

TOMO QUARTO.

IN ROMA MDCCCVIII.

Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo  
Mordacchini.

---

*Con Approvazione.*



# A P I C I O

3.

## M O D E R N O .

---

### PARTE QUARTA.

*Contenente i Ragù , i Salpicconi , le Farse , le Guarnizioni , le Erbe , le Uova , le Creme , le Gelatine , altri Piatti diversi , e la Pasticceria .*

---

#### CAPITOLO PRIMO.

Dei Ragù , Salpicconi , Farse , e Guarnizioni.

*Osservazione sopra i Ragù .*

**V**Al nome di *Ragù* venutoci dal Francese corrisponde perfettamente al nostro di *Manicaretto* , e l'epiteto *Melè* significa un'unione di molte cose . I Ragù si fanno in diverse maniere , cioè cotti , o crudi , semplici , o composti , e quasi tutti , poco , o niente variano nella base della loro composizione , ma soltanto negli ingredienti , che più , o meno vi si aggiungono . I Ragù sono di un grand' uso nella cucina . Essi servono non solo per Terrine , e Antremè , ma inoltre per riempimento di Polli , Uccelli , Pe-

sci ec. ; ed a guarnire un' infinità di Antrè . Tutti i Ragù cotti che si vogliono servire in Tavola debbano essere apprestati con Salse legate tanto al Rosso , come al Bianco , e mai chiare , come alcuni Cuochi poco pratici sono costumati di fare . I Ragù crudi sono del tutto senza Salsa , e non servono che per ripieno ; ed i cotti per ripieno deggiono essere con poca Salsa , e ben legati .

*Ragù Melè .*

Mettete in una cazzarola , una o due animelle di mongana imbianchite all' acqua bollente , e tagliate in grossi pezzi , o animelle di capretto , o di abbacchio imbianchite egualmente , e intere , tartufi in fette , prugnoli sani , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di butirro ; passate sopra il fuoco , indi bagnate con poco culi , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , condite con sale , pepe schiacciato ; fate cuocere dolcemente , poscia digrassate , levate il prosciutto , e mazzetto , aggiungeteci fegatini di pollo , creste , granelletti , uovette nonnate , code di gamberi , culi di carciofi , il tutto cotto , e bene appropriato ; fate bollire ancora un momento , e che le uovette siano l' ultime a mettere nel Ragù . Servite con qualche picciola Chenef , e sugo di limone , o in una Terrina , o per Antremè guarnito il piatto di crostini di pane fritti ; ovvero sopra ad un' Antrè di polleria , selvaggiume ec. Se volete servirvi di questo Ragù per riempire una Granada , un Timballo ec. , dovete farlo con poca Salsa , e senza uovette nonnate , e

Che-

Chenef. Vedete qui appresso ai Ragù particolari come si preparano i fegatini, creste, granelletti ec.

*Ragù di Animelle.*

Fate imbianchire all'acqua bollente delle animelle come sopra, mettetele in una cazzarola con qualche tartufo in fette, o prugnoli, secondo la stagione, o ambedue secchi bene ammollati, un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi bagnate con vino come sopra, e culi quanto basti; ovvero sbruffateci un pizzico di farina, bagnate col vino suddetto, e metà sugo, e metà brodo bianco; condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, aggiungeteci dei fegatini di pollo imbianchiti, e bene appropriati, qualche picciola Chenef, e qualche picciolo gambero cotto, e mondato; fate bollire ancora un momento; indi digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, e servite con sugo di limone, o per una Terrina, o per Antremè, o per guarnire, o riempire qualche Antrè; ma in quest'ultimo caso deve essere con poca Salsa, e senza Chenef, e gamberi, e le animelle tagliate in grossi dadi.

*Ragù di Piccioni.*

Fiambate, spilluccate, e sventrate, uno, o due piccioni, tagliateli in quarti, fateli sgorrare nell'acqua vicino al fuoco, indi asciugateli, metteteli in una cazzarola con qualche prugnolo, o tartufo in fette, secondo la stagione, un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto,

to,

to , un mazzetto d' erbe diverse ; passate sopra il fuoco ; quando principia ad asciugarsi bagnate con culi e un poco di brodo colorito , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , ovvero sbruffateci un pizzico di farina , e bagnate metà sugo , e metà brodo bianco , e il vino suddetto , che il colore sia biondo , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente . Alla metà della cottura mettete qualche animella di capretto , o di abbacchio imbianchita all'acqua bollente . Allorchè sarà cotto , digrassate , levate il prosciutto , e mazzetto , aggiungeteci delle picciole Chenef , e servite con sugo di limone . Questo Ragù vi può servire ai medesimi usi , che gli altri ; ma se deve servire per ripieno , allora le chenef non sono necessarie , e la Salsa deve essere molto poca .

*Ragù all'Intendente .*

Abbiate un Culi alla Rena ben fatto . Vedetelo nel *Tom. 1. pag. 8.* , prendetene in una picciola cazzarola quanto è necessario per una Salsa , mettete qualche coda di gambero , qualche granelletto , e uovetto nonnato ; fate scaldare senza bollire , e servite .

*Ragù di Pollastri .*

Questo si appresta esattamente come quello di Piccioni , soltanto vi si aggiunge fegatini , creste , granelletti , e uovette nonnate , il tutto cotto come si dirà qui appresso . Se in questi Ragù non vi ponete tartuffi , e prugnoli , vi metterete in vece piselli fini , carciofoletti ec. I piselli li farete cuocere uniti al Ragù , e li carciofoletti ve li porrete dopo cotti in un Bianco .

*Ragù Viario .*

Un Ragù lo potete variare come volete , e secondo il vostro gusto , cioè o con animelle , o senza , creste , granelletti , fegatini , code di gamberi , tartufi , prugnoli , picciole Chenef , uovette nonnate ec. , ovvero piselli , carciofoletti , culi di carciofi , punte di sparagi , uovette composte , teste di sellero , cipollette ec. , e finalmente con olive dissossate e ripiene , cedrioletti , capperi ec. Ogni Ragù lo potete fare al Bianco , come al Rosso . Per il primo quando l'avete passato sopra il fuoco , in luogo di bagnarlo con Culi , e vino bianco , bagnatelo con Italiana bianca ; oppure sbruffateci un pizzico di farina , e bagnatelo con brodo bianco , e vino bianco come sopra ; fatelo bollire dolcemente , digrassatelo ec. , e finalmente legatelo con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di brodo , o fiore di latte , e servitelo con sugo di limone . Tutti i Ragù al Bianco si apprestano nella stessa guisa , e si possano fare senza vino . Per gli altri si pone il vino allorchè non vi entrano erbe , mentre in questo caso non vi si mette .

*Ragù di Creste .*

Allorchè le creste saranno nettate , e cotte in un Bianco , come è descritto alla fine della Polleria . Tom. III. Cap. I. , asciugatele , e tagliatele un poco dalla parte del grosso . Ponete in una cazzarola qualche prugnolo , o tartufo in fette , secondo la stagione , o ambedue secchi , e bene ammollati , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto ; passate sopra il fuoco ; bagnate con Culi ,  
e mezz-

e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , ovvero sbruffateci un pizzico di farina , e bagnate con sugo , brodo bianco , e il vino suddetto , che il colore sia biondo , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente , e consumare al punto di una Salsa ; indi digrassate , levate il prosciutto , e mazzetto , metteteci dentro le creste ; fate dare ancor qualche bollo , e servite con sugo di limone . Se lo volete fare al Bianco bagnate con brodo bianco , e legate con una liason , e sugo di limone .

*Ragù di Uovette Nonnate .*

Imbianchite all' acqua bollente delle uovette nonnate , ma badate bene che non divenghino dure , essendo questa una grandissima mancanza ; indi levategli la pellicola che le circonda , mettetele in una buona Salsa alla Spagnuola , o Culi di prosciutto , o di tartufi , o di prugnoli , avvero naturale , o alla Burgioese ; fategli dare un bollo , e servite con sugo di limone . Se volete potete aggiungere un poco di dragoncello , o petrosemolo trito e imbianchito nella Salsa . Anche questo Ragù lo potete fare al Bianco , mettendo le uovette in una Italiana bianca , e legarla con una liason , e sugo di limone .

*Ragù di Granelletti .*

Questo si appresta nella stessa guisa , che il precedente , e si serve egualmente , ma li granelletti non si debbano pelare . Potete anche unire li granelletti alle uovette nonnate .

*Ragù alla Fermiere .*

Ponete in una picciola cazzarola tanta Italiana bianca per quanto avete bisogno di Salsa , aggiungeteci creste , granelletti , uovette nonnate , e fegatini , il tutto cotto , e bene appropriato , un poco di cerfoglio , petroseuolo , e dragoncello trito imbianchito , legate ben bollente con una liason , e sugo di limone .

*Ragù di Fegatini .*

Levate il fiele a dei fegatini grassi di pollo ; imbianchiteli all' acqua bollente , tagliateli , e appropriateli bene in due parti . Ponete in una cazzarola una fetta di prosciutto , fatela sudare un quarto d' ora sopra un fuoco leggiero ; indi poneteci un pezzo di butirro , un pugno di prugnoli freschi , o piccioli funghi ben capati , o secchi bene ammollati , e capati , un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico ; passate sopra il fuoco , bagnate con culi , e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , e un pochino di brodo , che il colore sia biondo ; fate bollire , e consumare a poca Salsa ; quindi metteteci i fegatini , fategli dare qualche bollo , digrassate , levate il prosciutto , e mazzetto , e servite con sugo di limone . Se volete guarnire con questo Ragù qualche Antrè , vi potete aggiungere ciò , che vi aggrada : cioè animelle , tartufi , code di gamberi , creste , granelletti , picciole Chenef , uovette nonnate , cipollette ec . Tutti questi Ragù nell' estate li potete servire al Culi di Pomodoro , bagnandoli in vece del Culi ordinario , o metterne un poco , ma senza vino .

*Ragù alla Massedoene .*

Abbate dei culi di carciofi , o piccioli carciofi cotti in un Bianco , e tagliati in mezzo , o in quarti , delle punte de' sparagi , fagioletti verdi fini , fava mondada dalla seconda buccia , piselli fini , il tutto cotto con buon brodo giusto di sale , e ben verde ; indi asciugate ogni cosa , e ponete in una Italiana bianca ben fatta . Nel momento di servire legate ben bollente con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo freddo , e noce moscata , e servite con sugo di limone . Ovvero passate in una cazzarola sopra il fuoco un pugno di piselli fini , con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , con un pochino di aneto ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente ; quando i piselli saranno cotti , aggiungeteci l' erbe suddette cotte , e ben verdi , e se alla riserva dei carciofi , le altre sono cotte con acqua e sale non importa , basta che siano verdi ; fate dare ancora qualche bollo , digrassate , levate il prosciutto , e mazzetto legate colla liason , e servite come sopra . Questo Ragù non solo lo potete servire per *Antremè* guarnito di crostini di pane fritti ; ma è eccellente sotto Tenerumi di mongana , Fricandò , Animelle , Cotelette , Petti ec. , che la Salsa però sia poca , e ben legata .

*Ragù alla Conti .*

Ponete in una picciola cazzarola tanta Spagnuola per quanto avete bisogno di Salsa , metteteci dentro delle creste , granelletti , uovette  
non-

nonnate , code di gamberi , picciole Chenef , il tutto cotto , e ben appropriato ; fate dare un bollo , e servite con sugo di limone .

*Ragù all' Imperiale .*

Questo si appresta come quello *Melè* , ma al Bianco , e nel momento di servire si lega con un grosso pezzo di butirro di gamberi , e si serve o per Terrina , o per Guarnizione , o per Antremè .

*Ragù di Gamberi .*

Fate cuocere la quantità de' gamberi , che avete bisogno per il Ragù , con poca acqua , sale , mezza cipolla in fette , fusti di petrose-molo , un pezzetto d' alloro , uno spicchio di aglio . Quando saranno cotti , mondateli , cioè levategli le picciole zampe , spuntategli le grandi zampe , e il muso , levategli la conchiglie di sopra , e mondategli le code . Abbiate un poco d' Italiana bianca ; ovvero mettete in una cazzarola qualche dadino di vitella , di prosciutto , di panè , di radica di petrose-molo , di selero , uno spicchio d' aglio , due scalogne , un pezzo di butirro , due garofani ; passate sopra il fuoco ; quando principia ad asciugarsi , poneteci un pizzico di farina , bagnate con brodo buono bianco , mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , condite con poco sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente ; quando il tutto sarà cotto , digrassate , passate alla stamina , o setaccio . Pestate nel mortajo assai fine le conchiglie , e zampe de' gamberi bene asciugate , stemperatele col Culi suddetto , passate di nuovo alla stamina , o setaccio ; mettete questa Salsa in una cazzarola , aggiungeteci i gam-

gamberi in una discreta quantità, fate scaldare a bagno-maria, o sopra la cenere calda senza bollire, che la Salsa sia poca, e dolce di sale.

*Ragù di Gamberi alla Tedesca:*

Abbate dei piccioli gamberi cotti, e mondati come sopra, poneteli in una Italiana bianca. Nel momento di servire legate con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di brodo freddo, e servite con sugo di limone, e petrose-molo trito imbianchito.

*Ragù di Gamberi all' Inglese.*

Fate un Ragù di gamberi come il primo. Nel momento di servire legatelo ben caldo con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, e servitelo subito.

*Ragù di Code di Gamberi.*

Abbate un Culi di gamberi, come è descritto nel Tom. 1. pag. 8. Prendetene in una cazzarola la quantità, che vi bisogna per il Ragù, metteteci dentro le code de' gamberi in discreta quantità; fate scaldare senza bollire, e servite sopra, o sotto a qualunque Antrè. Se non avete il Culi di gamberi lo potete fare espressamente colle conchiglie, e zampe de' medesimi, come ho descritto poc' anzi.

*Ragù al Duca.*

Mettete in una cazzarola tanto Culi di gamberi, quanto vi bisogna per la Salsa del Ragù. Passate in una cazzarola sopra il fuoco due tartufi tagliati in fette, o qualche prugnolo fresco con un pezzetto di butirro, indi sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna, fatelo consumare del tutto, bagnate con poco brodo, fate  
bol-

bollire dolcemente , e consumare quasi tutto il brodo ; quindi versateci dentro il Culi di gamberi , aggiungeteci qualche picciola Chenef , e qualche fegatino di pollo cotto , ed appropriato , un poco di petrosemolo trito imbianchito , fate scaldare senza bollire , e servite subito .

*Ragù di Spugnoli .*

Quando i spugnoli saranno lavati a più acque , e ben puliti dalla sabbia , o terra . Prendete una cazzarola , mettete un poco d' olio , e un poco di butirro , una fetta di prosciutto , cipolletta , e petrosemolo trito , uno spicchio d' aglio infilato con un garofano , un' idea di mentuccia trita , passate un momento sopra il fuoco ; indi stemperateci un' alice passata al setaccio . Mettete i spugnoli ; quando principeranno ad asciugarsi , ponete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , fatelo consumare del tutto , bagnate con culi , e un poco di sugo , condite con poco sale , e pepe schiacciato , fate bollire dolcemente . Quando saranno cotti , digrassate , levate l' aglio , il prosciutto , e servite con poca Salsa , e sugo di limone , sopra , e sotto a qualunque Antrè . Per Antremè vedete all' Articolo dell' Erbe .

*Ragù di Prugnoli .*

Questo si appresta nello stesso modo , che quello di spugnoli , ma bisogna ben mondarli , e lavarli . Se non volete mettervi la cipolletta , olio , e alici . Passateli semplicemente sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse con un poco di mentuccia , una fetta di prosciutto ; fate consumare la loro acqua ;

qua ; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , e Culi quanto basti , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto . Allorchè saranno cotti , digrassateli , levate il mazzetto , e prosciutto , e servite con sugo di limone .

*Ragù alla Finansiere .*

Mondate rotondi sette , o otto tartufi mezzani , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro , e olio fino , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto , un pugno di prugnoli freschi , o secchi ammollati ; bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , Culi quanto basti ; fate bollire dolcemente . Quando il tutto sarà cotto , levate il mazzetto , prosciutto , scalogne , digrassate , e aggiungeteci otto cipollette cotte con buon brodo , sei piccioli gamberi cotti e mondati , o code de' medesimi , qualche fegatino di pollo imbianchito con brodo , e bene appropriato , sei creste di pollastri cotte in un bianco , qualche animella cotta alla singarà , sei picciole Chenef , qualche punta di sparagi , e culi di carciofo , cotti ; fate dare ancora un bollo , schiumate , e servite con sugo di limone .

*Ragù alla Reale .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , sei animelle di capretto imbianchite all' acqua bollente , e qualche tartufo , o prugnolo fresco , o secco ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo  
bian-

bianco , o il fondo della cottura del pollo , o uccello , ben digrassato , e passato al setaccio , fate bollire dolcemente . Quando sarà cotto , aggiungeteci quattro fegatini di pollo imbianchiti , e appropriati , sei picciole Chenef , digrassate , legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo ; e servite con sugo di limone , e petroseuolo trito imbianchito .

*Ragù di Piselli .*

Abbiate quella quantità di piselli fini , freschi , e teneri , che avete bisogno per il Ragù , nettateli , metteteli in una cazzarola con acqua fresca , e un pezzo di butirro , maneggiateli colla mano , acciò si unischino al butirro ; poscia scolateli bene dall'acqua , poneteci un mazzetto d'erbe diverse con un pochino di aneto , una fetta di prosciutto ; passateli sopra il fuoco ; indi bagnateli con poco brodo bianco , conditeli con poco sale , pepe schiacciato ; fateli bollire a fuoco allegro , e consumare tutto il brodo : aggiungeteci allora un poco di Culi , fateli bollire un momento , levate il prosciutto , e mazzetto , digrassate , e servite . Se non avete Culi , in luogo di bagnare con brodo bianco , metteteci un pizzico di farina , bagnate con sugo , e finite , e servite come sopra .

*Ragù di Cedrioli .*

Mondate , e tagliate i cedrioli in quattro parti per lungo , levategli l'amaro da piedi , e i semi ; indi tagliateli in grossi dadi , marinateli in una terrina con mezzo bicchiere d'aceto , sale , pepe schiacciato , e una cipolla con due garofani , moveteli di tempo in tempo ;  
do.

dopo due ore spremeteli ben forte, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto; fategli prendere un bel color d'oro sopra un fuoco allegro, movendoli sempre con una cucchiaja di legno; quindi sbruffateci un poco di farina, e bagnateli con metà sugo, e metà brodo bianco, che il colore sia biondo; fateli bollire, e consumare tutta la Salsa; quindi scolate il butirro, levate il prosciutto, aggiungeteci un poco di Culi, o Salsa alla Spagnuola; e serviteli con un filetto d'aceto, o un buon sugo di limone.

*Ragù di Cedrioli alla Crema.*

Vedete Salsa alli Cedrioli nel Tom. I. pag. 76. Il Ragù si appresta nello stesso modo, ma senza cipolla in dadini, ed i cedrioli tagliati in quadretti.

*Ragù di Cedrioli alla Pulette.*

Tagliate i cedrioli in piccioli pezzi lunghi un pollice, attondati da capo, e da piedi, imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere in una Bresa ristretta con brodo grasso, qualche fetta di prosciutto, mezza cipolla in fette, due garofani, due scalogne, uno spicchio d'aglio, sale, pepe schiacciato, coprite con due fette di lardo, ed un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli bene, metteteli in una Italiana bianca, legateli ben bollente con una liason di tré rossi d'uova stemperata con un poco di brodo bianco, e serviteli con un gran sugo di limone.

*Ragù di Cedrioli alla Spagnuola.*

Allorchè i cedrioli saranno cotti come i precedenti, scolateli, metteteli in una buona Sal-

Salsa alla Spagnuola , e serviteli con sugo di limone . Se in luogo della Spagnuola li volete mettere in buon sugo , o Italiana rossa , o chiara , o Biondo di mongana , fate come volete ; fategli dare un bollo , e serviteli con sugo di limone .

*Ragù di Cipollette .*

Prendete delle cipollette secondo il Ragù che volete fare , tagliatele un poco da capo , e da piedi , fatele bollire mezzo quarto d'ora con acqua , passatele poscia alla fresca , mondatele , mettetele in una cazzarola con brodo di sostanza , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , sale , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta : fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; poco prima della loro totale cottura , scolatele , ponetele in un buon Culi ristretto , o Salsa alla Spagnuola ; fategli dare un bollo , e servite con sugo di limone .

*Ragù di Selleri .*

Lavate , e mondate bene delle teste di selleri , tagliatele lunghe un pollice , imbianchitele all' acqua bollente , passatele alla fresca ; fatele cuocere come le cipollette . Poco prima della loro totale cottura , scolatele , asciugatele , tagliatele per lungo in due parti , o lasciatele intiere , mettetele in una cazzarola con un buon Culi ristretto , o Spagnuola quanto basti per la Salsa ; fategli dare un bollo , e servite . Al Bianco ponetele in una Italiana bianca , e legatele con una liason , e sugo di limone .

*Ragù di Punte di Sparagi.*

Abbate delle punte di sparagi bianchi , e mondate , formatene dei mazzetti , che taglierete lunghi un pollice , imbianchitele un momento all' acqua bollente , mettetele in una cazzarola con brodo bianco , qualche fettina di prosciutto , un pezzetto di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno quasi cotte , scolatele , asciugatele , ponetele sciolte in una cazzarola , con un buon Culi ristretto , o Spagnuola ; fategli dare un bollo , e servite . Alcuni fanno cuocere le punte di sparagi con acqua , e sale , e poscia le mettono nel Culi . Per farle al Bianco mettetele in una Italiana bianca , e legatele con una liason , e sugo di limone .

*Ragù di Sparagi in Piselli Fini .*

Mondate , e tagliate tutto il più tenero de' sparagi verdi in pezzetti assai minuti a guisa di piccioli piselli ; fateli cuocere con acqua , e sale ; indi scolateli , poneteli in una Italiana bianca , o un Culi bianco alla Burgioese . Vedete all' Articolo de' Culi *Tom. I. Cap. I.* , fategli dare ancora qualche bollo , legate con una liason di tre rossi d' uova , e servite con un pochino di zucchero in polvere . Li potete fare anche in quest'altra maniera . Quando saranno lessati per metà , scolateli , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , passate sopra il fuoco ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco

di

di sostanza ; fate bollire a fuoco allegro . Quando saranno cotti , levate il prosciutto , e mazzetto , legate colla liason , e servite come sopra .

*Ragù alla Marmotte .*

Mettete in un poco d' Italiana bianca qualche punta di sparagi , pisello fino , granelletto di pollastro , e coda di gambero , il tutto cotto , e la quantità sufficiente per il Ragù . Nel momento di servire legate ben bollente con una liason di trè rossi d' uova , sugo di limone , e petroseuolo trito imbianchito .

*Ragù di Rape .*

Intagliate propriamente delle rape , o in grosse olive , o nocciuollette , o a guisa di prugnoli , o spugnoli , o come volete ; fatele friggere nello strutto bollente di un bel color d' oro ; indi scolatele , mettetele in una cazzarola con brodo buono bianco , fatele bollire dolcemente . Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele , ponetele in una cazzarola con un Culi ristretto , o Spagnuola quanto basti per la Salsa , fategli fare qualche bollo , e servite con un filetto d' aceto , e un' idea di mostarda , o solo un buon sugo di limone .

*Ragù di Rape alla Vestale .*

Quando averete intagliate le rape come sopra , imbianchitele all' acqua bollente ; indi passatele in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , e un mazzetto d' erbe diverse , sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco di sostanza , condite con poco sale , e pepe schiacciato ; fatele bollire dolcemente . Allorchè saranno cotte , levate il prosciutto , e mazzetto ,

digrassate , e legate con una liason di trè rossi d' uova , stemperata con un poco di brodo , e servite con sugo di limone .

*Ragù di Tartufi .*

Mondate , e tagliate dei tartufi in rotelline , o mandorle , o stelle , o come volete ; passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro , una fetta di prosciutto , un pochino d'olio , scalogna , e petroseuolo trito , uno spicchio d' aglio ; stemperateci poscia fuori del fuoco un'alice passata al setaccio ; indi metteteci i tartufi , condite con poco sale , pepe schiacciato ; fate cuocere dolcemente mezzo quarto d' ora , bagnate dopo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , consumato per metà , e Culi ; fate finire di cuocere a picciolo fuoco , digrassate , levate il prosciutto , e mazzetto , e servite con un buon sugo di limone . Potete bagnare questo Ragù anche con vino rosso .

*Ragù di Funghi .*

Capate , e lavate bene i funghi , osservate che siano di buona qualità . Se sono piccioli , lasciateli interi , ma se sono grandi tagliateli in pezzi ; apprestateli , e serviteli esattamente come i spugaoli , e prugnoli pag. 13.

*Ragù di Legumi .*

Vedete Gattò di Legumi Tom. III. pag. 261. , e Pasticcio di Legumi . In questo Cap. IV.

*Ragù di Gobbi .*

Prendete un cardo domestico , detto volgarmente gobbo , che sia bianco , e non rotto , levategli tutte le foglie più tenere , fatele cuocere mezz' ora all' acqua bollente ; indi passatele  
al.

alla fresca , levategli colle dita la pellicola sotto e sopra , senza punto guastare le cannellature , che sono il più bello del cardo . Tagliate poscia queste foglie in pezzetti riquadrati , o bislungi , tutti eguali ; metteteli in una cazzarola , o picciola marmitta con brodo buono , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , grasso di manzo in dadini , trè fette di limone senza scorza , un mazzetto d' erbe diverse , trè garofani , sale ; coprite con fette di lardo ; fate bollire dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando saranno quasi cotti e bianchissimi , scolateli , asciugateli , metteteli in un buon Culi ristretto , fategli fare qualche bollo , e serviteli . Se li volete preparare al Bianco , metteteli in una Italiana bianca , legateli con una liason , e serviteli con sugo di limone .

*Ragù di Pistacchi .*

Sbollentate un pugno di pistacchi come le mandorle , mondateli dalla pellicola , metteteli in una cazzarola con buon Culi ; fate scaldare senza bollire , e servite con sugo di limone . Li potete anche mettere in una Italiana bianca ; legarli ben caldi con una liason , e servirli con sugo di limone .

*Ragù di Cedrioletti .*

Fate sudare in una picciola cazzarola sopra il fuoco , una fetta di prosciutto con un poco di butirro ; quindi bagnate con Culi quanto basti , fate bollire dolcemente un quarto d' ora , digrassate , e levate il prosciutto . Pelate leggermente sei cedrioletti sotto aceto , fateli stare un poco nell' acqua tiepida acciò perdino alquanto la forza dell' aceto ; indi tagliateli nel

mezzo, o interi, o in grossi dadini; metteteli nella Salsa; fate dare un bollo, e serviteli con pepe schiacciato. Se in questo Ragù ci metterete un poco di Sugo o Culi di pomodoro, sarà più esquisito.

*Ragù di Fagioletti Verdi.*

Capate i fagioletti, se sono piccioli, lasciateli interi, e se sono grandi tagliateli in filetti, o mostacciuoletti, allessateli all'acqua bollente, e scolateli. Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco una fetta di prosciutto, con un poco di butirro, aggiungeteci poscia una cipolletta trita; quando sarà color d'oro, sbruffateci un poco di farina, bagnate con Culi, e un poco di Sugo, e brodo bianco, fate bollire, e consumare al suo punto, che sia ben legata; metteteci i fagioletti, conditeli con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fateli bollire un pochino a fuoco allegro, che restino verdi, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone. Anche in questo un poco di Culi di pomodoro.

*Ragù di Fagioletti Verdi alla Liason.*

Quando i fagioletti verdi saranno allessati come sopra, scolateli, metteteli in una Italiana bianca di sostanza; fategli dare un bollo, legateli con una liason, e serviteli con sugo di limone.

*Ragù d'Olive.*

Abbate delle belle olive di Spagna, dissossatele, fatele imbianchire un momento all'acqua bollente, e cuocere in una picciola Bresa ristretta con poco brodo, due fettine di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due fette  
di

di lardo , poco sale ; indi scolatele , mettetele in un buon Cull , o Spagnuola , e servite con sugo di limone . Se le volete fare ripiene , servitevi di un poco di farsa di Chenef , che troverete qui appresso pag. 41. , dategli la loro forma primiera , e che la farsa non si veggia al di fuori ; fatele cuocere come sopra , poscia scolatele , ponetele nella Salsa , e servitele con sugo di limone .

*Ragù di Carote .*

Mondate , e intagliate delle carote a guisa di prugnoli , o di grosse olive , o in altra maniera , imbianchitele all' acqua bollente , ponetele in una cazzarola con fettine di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco brodo buono , sale , due garofani , coprite con fette di lardo , sotto e sopra . Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele , ponetele in un buon Cull ristretto , o Spagnuola , fategli dare un bollo , e servite . Ovvero fatele cuocere , dopo imbianchite , con un pezzetto di butirro , un pochino di zucchero , un' idea di sale , ed acqua . Allorchè saranno cotte , e consumata tutta l' acqua , poneteci il Cull , o la Spagnuola ; fatele ancora bollire un tantino , e servite con sugo di limone , e petrose-molo trito , imbianchito .

*Ragù di Fagioli Bianchi al Rosso .*

Abbate un brodo assai colorito , e di sostanza , ovvero fatelo espressamente come è descritto alla Purè di fagioli Tom. I. pag. 27. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro con un pochino di farina , mettete sopra un fuoco leggiero , e fate divenir color d' oro , movendo

sem-

sempre con una cucchiaja di legno ; indi poneteci una , o due cipolle trite , ben lavate , e spremute , quando saranno anche esse colore d' oro , bagnate col brodo suddetto la quantità necessaria , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare per metà , che la Salsa sia sufficientemente legata ; quindi , levate il prosciutto , e mazzetto ; scolate dei fagioli bianchi ben cotti all' acqua , e interi ; mettetene quella quantità che richiede la Salsa ; fateli stufare mezz' ora sopra un picciolo fuoco acciò prendino sapore , e serviteli movendoli bene con un buon filetto d' aceto . Questo Ragù è eccellente sotto un cosciotto o quarto di Castrato , cotto alla Bresa e glassato ; sotto un Prosciutto caldo glassato ; sotto un' Oca ec. Se non avete un brodo come sopra , servitevi di un buon sugo di manzo assai colorito .

*Ragù alla Folette .*

Intagliate propriamente sei pezzetti di carota a guisa di prugnoli , uniteci sei cipollette , imbianchite l' uno , e l' altro all' acqua bollente , e fate poscia cuocere con buon brodo , e un pezzetto di prosciutto . Tagliate trè tartufi a guisa di grosse mandorle , metteteli in una cazarola con qualche prugnolo secco bene ammollato , e capato , un pezzetto di butirro , un mazzetto d' erbe diverse ; passate sopra il fuoco , e bagnate con Culi , e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi ; fate bollire dolcemente , e digrassate ; indi aggiungeteci le cipollette , e carote suddette , dei piccioli cedrioletti mondati , e

im-

imbianchiti , otto olive dissossate , ripiene , e cotte , una dozzina di code di gamberi ; fate bollire un momento , che siavi poca Salsa , levate il mazzetto , e servite con sugo di limone . Per fare questo Ragù al bianco ; bagnate con Italiana bianca , e legate con una liason , e sugo di limone .

*Ragù di Ruladine , Escaloppe ,  
ed Emensè.*

Vedete questi diversi Ragù nel *To. I. Cap. III.* , nel *Tom. II. Cap. I. e IV.* , e nel *Tom. III. Cap. I. II. e III.*

*Ragù di Cavoli in Sorcruta.*

Questo Ragù si appresta con dei cavoli in conserva . Vedete la maniera di prepararli nel *Tom. II. pag. lxxviii.* Per prepararli poi in Ragù prendetene quella quantità che credete , lavateli all'acqua calda , o fredda secondo come sono recenti , e spremeteli bene . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato , e un pezzo di butirro , due cipollette trite , una fetta di prosciutto , e qualche salciccia : quando la cipolletta sarà color d'oro , metteteci i cavoli , con un pezzo di ventresca imbianchita , e un mazzetto d'erbe diverse , conditeli con pepe schiacciato , passateli sopra il fuoco ; indi bagnateli metà sugo , e metà brodo . Quando saranno cotti , digrassateli bene , levate il prosciutto , la ventresca , e salciccie , ed il mazzetto , aggiungeteci un buon Culi ristretto , e se volete anche il fondo della cottura della carne sotto cui volete servirli ; fate bollire di nuovo ; e ben digrassare , che la Salsa sia legata , ed il Ragù dolce  
di

di sale . Questo è ottimo sotto a Prosciutti caldi glassati , Cosciotti di castrato , Cotelette di majale ec .

*Ragù di Pomi di Terra .*

Mondate dei pomi di terra , tagliateli in pezzi riquadrati , intagliateli poscia a guisa di grosse olive , o nocciuole , o mandorle ; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , due cipollette con due garofani , e una fetta di prosciutto ; quando saranno color d' oro , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate metà latte , e metà sugo buono , condite con poco sale , pepe schiacciato ; fate bollire mezz' ora dolcemente ; quando saranno cotti , e la Salsa ben legata , e color d' oro , levate il prosciutto , e cipollette , e servite con un filetto d' aceto , o sugo di limone . Se li volete fare al bianco bagnate metà latte , e metà Italiana bianca , legate con una liason , e servite con sugo di limone , e petrose-molo trito imbianchito .

*Ragù di Pomi di Terra alla Berten .*

Fate cuocere dei pomi di terra all'acqua ; indi mondateli , tagliateli in fette , o spicchi , metteteli in un Culi , come quello dei Fagioli bianchi al Rosso . Vedetelo pag. 23 . , fateli stare mezz' ora sopra un picciolo fuoco , acciò prendino sapore , e serviteli a corta Salsa . Li potete anche mettere in una Italiana bianca , farli stufare come sopra , legarli con una liason , e servirli con un poco di sugo di limone , e petrose-molo trito imbianchito .

*Ragù di Maccaroni .*

Vedetelo nel *Tom. III. pag. 225.* , ma che sia ristretto di Salsa più che sia possibile .

*Ragù di picciole Chenef .*

Abbate una dozzina di picciole Chenef , come sono descritte qui appresso *pag. 41.* ; ponetele in una cazzarola con un buon Culi di prosciutto , o Salsa alla Spagnuola ; fate dare un bollo , e servite con sugo di limone . Ovvero mettetele in una Italiana bianca , legate con una liason , e servite con sugo di limone , e petroseuolo trito imbianchito .

*Ragù di Marroni .*

Levate a dei belli marroni la prima pelle ; metteteli poscia a cuocere con acqua , un poco di vino , ed un poco di finocchio . Quando saranno cotti , pelateli dalla seconda pelle , che siano tutti interi , metteteli in un buon Culi di prosciutto , o Spagnuola , o Italiana rossa ; fategli dare un bollo , e serviteli con un filetto d'aceto , o un gran sugo di limone .

*Ragù di Fave .*

Levate la prima , e la seconda buccia alla fava , che sia picciola e fresca , imbianchitela un momento all'acqua bollente , scolatela , mettetela in una cazzarola , con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse con un pochino d'aneto ; passate sopra il fuoco ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con sugo , e un poco di brodo bianco , che il colore sia biondo , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate bollire a fuoco allegro . Quando saranno cotte , levate il mazzetto , ed il prosciutto , digrassate ,  
met-

metteteci un poco di zucchero fino , e servite : Ovvero bagnate soltanto con brodo bianco buono , ed in fine legate con una liason di trè rossi d' uova , stemperata con un poco di brodo freddo , e servite come sopra con un pochino di zucchero .

*Ragù di Uovette Composte .*

Fate una panata con mollica di pane , fiore di latte , e un poco di brodo bianco , fatela stringere bene sopra il fuoco , e legatela con trè rossi d' uova . Quando sarà fredda , pestatela nel mortajo , metteteci un poco di midollo di manzo ben pulito , e passato al setaccio , o butirro , due scalogne trite fine lavate e spremute , quattro , o cinque rossi d' uova tosti , un pugno di parmigiano grattato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un' idea di cannella fina , basilico in polvere ; seguitate a pestare , aggiungeteci trè , o quattro rossi d' uova crude . Allorchè il tutto sarà mescolato , versate sopra la tavola spolverizzata di farina , stendete questa composizione della grossezza di un dito , tagliatela in piccioli pezzi , attondateli colle mani alquanto infarinate , e dategli la figura di uovette nonnate ; fatele cuocere un momento con brodo bollente ; indi scolatele , ponetele in una Salsa alla liason , e servite con sugo di limone . La Salsa alla liason s' intende Italiana bianca , o Culi bianco , e legato con una liason di trè rossi d' uova , e sugo di limone .

*Ragù di Carciofoletti .*

Capate propriamente dei carciofoletti primaroli , imbianchiteli all' acqua bollente con un fletto d' aceto , scolateli , metteteli in una  
mar-

marmittina con brodo ; un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , due fette di limone senza scorza , qualche fetta di lardo , e prosciutto ; sale , e pepe schiacciato . Fateli bollire dolcemente in questo Bianco . Quando saranno cotti , scolateli , asciugateli , metteteli in un buon Culi , o sani , o tagliati per metà , o in quarti ; fateli dare un bollo , e servite . I culi di carciofi si fanno nella stessa maniera .

*Ragù di Raponsoli .*

Raschiate leggermente dei raponsoli , che siano freschi , bianchi , grossetti , e dritti ; imbianchiteli all' acqua bollente ; formatene dei mazzetti , fateli cuocere in un Bianco , come i carciofoli , ma senza limone . Allorchè saranno cotti , scolateli , e asciugateli ; metteteli in un buon Culi quanto basti , con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con sugo di limone . Se lo volete al Bianco ; poneteli in un Culi bianco , o Italiana bianca , legate con una liason , e servite con sugo di limone .

*Ragù di Fusti Diversi .*

La lattuga , l' indivia , e diverse altre sorte d' erbe , nello spigare che fanno , formano certi fusti teneri , e lattuginosi ; questi si mondano a guisa di cannelli , s' imbianchiscono all' acqua bollente , e si fanno cuocere in un Bianco come sopra ; indi si tagliano della lunghezza di mezzo pollice , si mettono in buon Culi , con un pezzo di butirro come sopra ; si stringe sopra il fuoco , e si serve con sugo di limone . Al Bianco si apprestano nella stessa guisa , che i Raponsoli .

*Ragù di Coste di Bieda.*

Mondate propriamente delle coste di bieda, che siano tenere, fresche, e polpate, imbianchitele all' acqua bollente, tagliatele in pezzetti bislungi, fatele cuocere, e servitele come sopra sì al rosso, che al Bianco.

*Ragù di Radiche diverse.*

Intagliate in diverse picciole maniere rape, carote, panè, radiche di petroseuolo, e torzuti; imbianchite il tutto per metà all' acqua bollente, passate alla fresca, asciugate, ponete in una cazzarola, con fettine di prosciutto, petroseuolo, e scalogna trita, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, un pezzo di butirro; passate sopra il fuoco, bagnate con Culi, poco brodo bianco, poco sugo, mezzo bicchiere di vino di Sciampana, o altro vino bianco consumato per metà. Fate cuocere dolcemente, e consumare a poca Salsa; indi levate il prosciutto, mazzetto, digrassate, e servite con sugo di limone. Potete aggiungere a questo Ragù un poco di butirro prima di servire come ai Raponsoli. Potete anche cuocere tutte queste erbe separatamente con buon brodo, e un pezzo di prosciutto, poscia scolarle, e metterle in un buon Culi ristretto.

*Ragù alla Giardiniera.*

Tagliate in piccioli filetti corti rapa, torzuto, carota, sellero, panè; imbianchite all' acqua bollente; fate cuocere con buon brodo bianco giusto di sale, un pezzo di prosciutto, ed una cipolletta con due garofai. Quando saranno cotti, scolateli, levate il prosciutto,  
e ci-

e cipolletta ; metteteli in una cazzarola con tanto Culi , o Spagnuola , quanto basti per la Salsa ; fate dare un bollo , e servite . Se lo volete fare al bianco , in luogo del Culi , metteteci Italiana bianca , o altro Culi bianco , e legate con una liason . Se sarà la stagione vi potete agglungere qualche pisello fino , cotto prima con un pezzettino di butirro , e bagnato con un pochino di brodo bianco .

*Ragù alla Belle Vue .*

Allorchè otto cipollette saranno cotte due terzi con brodo buono , scolatele , mettetele in una cazzarola con un poco di lardo rapato squagliato , due fette di limone senza scorza , tartufi , e fegatini crudi tagliati in grossi dadi , sale , pepe schiacciato , passate il tutto sopra un picciolo fuoco , per una mezza ora senza bagnare ; indi fate raffreddare , e servite per ripieno senza il limone .

*Ragù all' Aspic .*

Fate cuocere per metà otto cipollette con buon brodo , poscia scolatele , ponetele in una cazzarola con dei tartufi tagliati in dadi , petrosimolo , scalogna , cipolletta , il tutto trito , una punta d'aglio , un' idea di basilico , alloro , e persa in polvere , due cucchiaj d' olio , passate sopra il fuoco ; poco prima della totale cottura , aggiungeteci qualche animella imbianchita , e dei fegatini di pollo tagliati in dadi ; condite con sale , pepe schiacciato ; fate finire di cuocere , indi raffreddare , e servite per ripieno .

*Ragù alla Sen-Clù.*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, e butirro, dei tartufi tagliati in dadi; bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culi; fate bollire dolcemente, e consumare a poca Salsa; indi aggiungeteci otto cipollette cotte con buon brodo, quattro fegatini di pollo imbianchiti, e tagliati in dadi. Fate dare qualche bollo, condite con poco pepe schiacciato; e servite con poca Salsa; e sugo di limone, per ripieno.

*Ragù Crudo d'Animelle.*

I Ragù crudi d'animelle, o senza si variano egualmente come i cotti. Per farli prendete delle animelle di mongana, o di capretto, o di abbacchio, imbianchitele all'acqua bollente, ma più le prime, che le altre. Nettare bene dal fele, e imbianchite anche dei fegatini di pollo; tagliate in pezzi le animelle di mongana, quelle di capretto, o di abbacchio, lasciatele intere, o tagliatele in due, i fegatini divideteli per metà, e appropriateli bene, uniteci qualche prugnolo intero, e tartufo in fette, code di gamberi se volete, petrose-molo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, una punta d'aglio, un'idea di basilico in polvere, lardo rapato, butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone; mescolate il tutto, e servite per ripieno.

*Ragù Crudo Vario.*

Un Ragù crudo lo potete fare più o meno composto, secondo il gusto, e la volontà; cioè d'animelle di mongana imbianchite all'acqua bol-

bollente, e tagliate in pezzi, o altre animelle di capretto, o di abbacchio, egualmente imbianchite, fegatini ben nettati dal fiele, e tagliati in due, creste di pollastro cotte in un Bianco, granelletti imbianchiti, tartufi in fette, o dadini, prugnoli interi, o in fette, code di gamberi cotti; petrose-molo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, una punta d'aglio, lardo rapato, butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, sugo di limone; mescolate il tutto bene, e servite per ripieno. Ovvero composto di sole animelle, e soli tartufi, e prugnoli, o con ambedue questi condimenti, o con code di gamberi, o cipollette mezze cotte, o con emensè di filetti di anitra, di lepre ec.

*Ragù Crudo alla Finansiere.*

Mondate qualche tartufo mezzano, o lasciatelo intero, altrettanti prugnoli interi, delle cipollette a proporzione imbianchite all'acqua bollente e mondiate, dei fegatini nettati dal fiele, e tagliati in due, qualche animella, e coda di gambero cotta, e mondata, lardo rapato, butirro squagliato, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato; mescolate bene il tutto, e servite per ripieno.

*Ragù Crudo per Granadine.*

Tagliate in dadi dei fegatini, e delle animelle imbianchite all'acqua bollente, dei prugnoli freschi, o tartufi freschi, secondo la stagione; mescolate il tutto con lardo rapato, petrose-molo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, una punta d'aglio, sale, pepe schiacciato, un'idea di basilico in polvere, sugo di limone; mescolate bene, e servite per ripieno.

*Ragù Crudo alla Pericord :*

Mondate , e pestate nel mortajo qualche tartufo , uniteci lardo rapato , butirro , erbe fine ; una punta d' aglio , un poco di basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; mescolate bene , e aggiungeteci quella quantità di tartufi interi , e ben mondati , che credete a proposito . Questo Ragù vi servirà per riempire tutto ciò che volete fare alla Perigord . Alcuni vi pestano anche il fegato dell' animale .

*Ragù alla Svizzera :*

Tagliate in grossi dadi dei fegatini grassi di pollo , ben puliti dal fiele , mescolateli con erbe trite , una punta d' aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , mescolate , e servite per ripieno .

*Ragù Crudo Ordinario .*

Questo si appresta con animelle imbianchite , tartufi , e fegatini di pollo crudi , il tutto tagliato in grossi dadi ; condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , un poco di butirro squagliato , sugo di limone , mescolate bene , e servite per ripieno .

*Ragù Crudo alla Mariè .*

Tagliate in grossi dadi delle creste di pollastro cotte in un Bianco , qualche animella di caprètto imbianchita all' acqua bollente , e granulletto di pollastro pure imbianchito ; mescolate con petrosemolo , cipolletta , scalogna , un poco di basilico , il tutto trito , una punta d' aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato ; mescolate bene , e servite per ripieno .

*Ragù Crudo al Sultano .*

Abbate otto cipollette cotte per metà , tre fegatini di pollo crudi tagliati in quattro parti ; condite con butirro squagliato , petrosemolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , un poco di basilico , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , mescolate , e servite per ripieno .

*Ragù Crudo alla Nonette .*

Tagliate in grossi dadi quattro tartufi ; uniteli con otto cipollette cotte per metà con buon brodo , quattro fegatini crudi di pollo tagliati in quattro parti ; condite con olio fino , petrosemolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , un poco di basilico , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate marinare due ore , mescolate , e servite per ripieno .

*Ragù Crudo alla Favorita .*

Questo lo farete con cipollette cotte per metà con buon brodo , e fegatini di pollo crudi tagliati in due , code di gamberi cotte , olive dissossate e quasi cotte con brodo , erbe trite , lardo rapato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di limone , mescolate , e servite per ripieno .

*Ragù Crudo Semplice .*

Imbianchite un' animella di mongana , e tagliatela in grossi dadi , qualche fegatino di pollo crudo tagliato egualmente ; mescolate con lardo rapato , tartufi , prugnoli , cipolletta , petrosemolo , scalogna , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di limone , mescolate , e servite per ripieno ;

*Avvertimento sopra ogni sorta di Ragù ,  
e Fricassè .*

Tutte le Fricassè , e Ragù di polleria , che trovansi descritti nel *Tom. III.* , ed in questo , vengono sgorgate nell' acqua vicino al fuoco , e poscia imbianchite all' acqua bollente prima di formarne la Fricassè , o il Ragù , ed è questo un metodo ottimo , e praticato da tutt' i buoni cuochi . Io però sarei di sentimento , che tutta questa polleria , che impiegasi per Ragù , e Fricassè qualora fosse bianca , e grassa , o ingrassata , non venisse punto sgorgata , e imbianchita , perdendo in tal guisa una gran parte del proprio sugo , il quale si diffonde , e si perde nell' acqua , tanto nel tempo dello sgorgare , come in quello dell' imbianchire ; ma bensì dopo che i pollastri , o piccioni saranno tagliati in pezzi per Fricassè , o per Ragù , lavarli all' acqua fresca , asciugarli bene , e passarli in una cazzarola sopra il fuoco come una Fricassè , o Ragù senza sgorgarli , e imbianchirli , e finire poscia , l' uno , e l' altro come il solito . Lascio però a maestri dell' arte di eseguire su questo Articolo ciò che crederanno più a proposito , e più a portata del loro gusto , e del loro sapere .

*De' Salpicconi .*

I Salpicconi tanto cotti , che crudi , sono in un certo modo la medesima cosa , che i Ragù , e solo variano : primo che i Salpicconi sono tagliati assai minuti : secondo che i Ragù cotti servono a molti usi diversi , dove che i Ragù crudi , e Salpicconi cotti , e crudi non servono ad altro che per farne dei ripieni . Nulladimeno

nel

nella buona cucina sono tutti di un uso indispensabile , qualora si vogliano fare dei piatti decorati , e di colpo d' occhio .

*Salpiccone Melè .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e un pezzo di prosciutto , cipolletta , e petrosemolò trito , uno spicchio d' aglio , due o trè tartufi , e qualche prugnolo tagliato in dadini minuti ; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto Culi ; fate bollire dolcemente ; aggiungeteci poscia animelle , creste di pollastro , code di gambero , ed in ultimo fegatini di pollo , il tutto cotto , e tagliato in piccioli dadini ; fate bollire un poco , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata ; poscia levate l' aglio , il prosciutto , legate con due rossi d' uova se volete , e sugo di limone , e servite questo Salpiccone per ripieno .

*Salpiccone Vario .*

Il Salpiccone lo potete variare non solo coll' ingredienti di sopra descritti ; ma eziandio con cedrioletti imbianchiti , prosciutto cotto , petto di pollo arrosto , il tutto tagliato in dadini minuti , e apprestarlo , e finirlo come l' altro ; ovvero solo con ciascheduno dell' ingrediente di sopra accennati .

*Salpiccone d' Animelle .*

Tagliate in piccioli dadini delle animelle imbianchite all' acqua bollente , qualche coda di gambero , due tartufi , dei piccioli prugnoli secchi , bene ammollati , e mondati . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , una cipolletta trita ,

con

con un poco di butirro , e un pezzetto di prosciutto : quando principia a divenire color d'oro, aggiungeteci petroseuolo trito , i tartuffi , e prugnoli ; passate ancora ; indi bagnate con due cucchiaj di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con Culi , e un poco di brodo poco colorito ; fate bollire , poneteci le animelle , e code di gamberi tagliate in dadini , condite con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata , che consumi la salsa al suo punto , digrassate , levate il prosciutto , legate con due rossi d'uova , se volete , e servite con sugo di limone per ripieno . A questo Salpiccone potete aggiungere ciò che vi aggrada degl'ingredienti detti di sopra .

*Salpiccone di Fegatini .*

Abbate dei fegatini di pollo ben puliti dal fiele , tagliateli in dadini minuti . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , due scalogne trite , con un poco d'olio , e un pezzetto di prosciutto ; quando saranno color d'oro , poneteci un pochino di petroseuolo trito , indi i fegatini ; passate ancora sopra il fuoco , bagnate poscia con vino bianco bollente , Culi quanto basti , aggiungeteci dei cedrioletti imbianchiti , qualche coda di gambero cotta , due alici , il tutto tagliato in dadini , fate dare qualche bollo , condite di sale se bisogna , pepe schiacciato , legate con due rossi d'uova , se volete , e sugo di limone , e servite per ripieno .

*Salpiccone di Code di Gamberi .*

Fate sudare una fetta di prosciutto in una picciola cazzarola ; indi bagnate con mezzo bicchie-

chiere di vino di Solampagna , o altro vino bianco consumato per metà ; fate consumare di nuovo , bagnate poscia con Culi quanto basti ; fate bollire dolcemente , digrassate , levate il prosciutto , aggiungeteci delle code di gamberi cotte , e tagliate in dadini minuti , condite con poco sale , pepe schiacciato , e servite con poca Salsa , e sugo di limone , per ripieno .

*Salpiccone di Creste di Pollastro .*

Questo non solo si appresta , come quello di Gamberi , ma inoltre ad ognuno di questi Salpicconi si può aggiungere alcuno , o varj degli ingredienti nominati a quello *Melè* , e *Vario* ; ovvero a questi due ultimi diminuire , o variare porzione di ciò , che si è detto ; dipendendo , in questo genere di ripieno , il tutto dal gusto , e dal genio di chi lavora .

*Salpiccone Crudo alla Barrì .*

Abbate delle animelle imbianchite all'acqua bollente ; tartufi , prugnoli , code di gamberi cotte , creste cotte , fegatini di pollo crudi : tagliate il tutto in dadini minuti separatamente ; condite con petrosemolo , scalogna , e cipolletta , il tutto trito , una punta d'aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , butirro squagliato , e sugo di limone ; mescolate bene , e servite per ripieno .

*Salpiccone Crudo alla Perla .*

Tagliate in piccioli dadini delle animelle imbianchite all'acqua bollente ; tagliate anche dei prugnoli in dadini , e code di gamberi , condite con petrosemolo , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , basilico in polvere ,

sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , e sugo di limone ; mescolate bene il tutto , e servite per ripieno .

*Salpiccone Crudo d' Animelle .*

Imbianchite delle animelle di mongana , o di capretto , o di abbacchio all' acqua bollente , tagliatele poscia in dadini assai minuti , aggiungete qualche cresta cotta , fegatino , tartufo , e prugnolo tagliato egualmente , condite con petroseuolo , scalogna , e cipolletta , il tutto trito , una punta d' aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , butirro squagliato , sugo di limone ; mescolate , e servite per ripieno .

*Salpiccone Crudo di Tartufi .*

Mondate dei tartufi , tagliateli poscia in dadini minuti , conditeli con erbe trite come le precedenti , lardo rapato , butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , mescolate , e servite per ripieno .

*Salpiccone Crudo per Granadine .*

Questo si appresta nello stesso modo , che quello alla Barri , ma senza fegatini ; e creste .

*Salpiccone Crudo alla Sen-Clù .*

Quando averete imbianchito all' acqua bollente delle animelle di mongana , o altre , tagliatele in dadini minuti ; tagliate anche in piccioli dadini altrettanti tartufi ; condite con erbe trite come il solito , un poco di basilico in polvere , lardo rapato , butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di limone , e servite per ripieno .

*Salpiccone Crudo Vario.*

Tagliate in dadini minuti anmelle imbianchite, tartufi, prugnoli, code di gamberi cotte; condite come quello alla Perla, e servite per ripieno. Da quanto ho detto si può benissimo rilevare, come in genere di Salpicconi, tanto cotti, che crudi, essi si possano varlare secondo il gusto, o parere di chi lavora.

*Delle Farse.*

Non sono molti anni, che impiegavasi nella composizione delle vivande una quantità prodigiosa di Farse cotte, le quali non mancavano di aggravare i stomachi più robusti, di chi ne faceva un'uso frequente; grazie peraltro ai progressi, che giornalmente fassi nella professione, al presente sono dello tutto abolite; non restando in uso, che una Farsa cruda delicatissima detta di *Chenef*, composta ordinariamente di petto di pollo, la quale è facilissima a digerirsi anche dagli stomachi più deboli. Evvi ancora un'altra Farsa detta di *Gratino* cotta, e cruda, che fassi con fegatini di pollo. Ecco tutte le Farse al giorno d'oggi praticate nella buona cucina, da cuochi che sanno la professione. Non mancherò peraltro di accennarne alcune delle altre sì di manzo, che di vitella, di pollo ec.

*Farsa di Chenef.*

Prendete due pollanche giovani, levategli li petti spogliati dalla pelle; tagliateli in pezzi, pestatli nel mortajo, passateli poscia per un setaccio di crinò. Alliate tanto butirro fresco, e tanta mollica di pane inzuppata nel latte, o brodo tieppo, o acqua, e bene spremuta,

quan-

quanto è il volume della carne, dovendo essere tre porzioni uguali . Questa è la regola , che non fallisce mai . Tornate a mettere il petto di pollo nel mortajo unto al butirro , pestate ; allorchè sarà bene incorporato, poneteci la mollica di pane ; seguitate a pestare ; indi aggiungeteci tre rossi d' uova fresche , sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; pestate ancora ; sbattete in fiocca due bianchi dell' uova suddette , e uniteli alla composizione ; mescolate bene , e mettetela sopra un piatto . Se la volete più tenera metteteci un poco più di butirro , se più soda meno di butirro , e tutti e tre i bianchi d' uova sbattuti come sopra . I filetti mignoni di gallinaccio sono anche ottimi per la farsa di Chenef .

*Chenef Diverse .*

Imbutirate leggermente da una sola parte, due o più fogli di carta da scrivere . Prendete con una cucchiaja d' argento una porzione della Farsa suddetta , e col coltello fatela cadere sopra la carta ; indi col coltello stesso bagnato con acqua , dategli una forma bislunga rotonda lunga un pollice , tutte eguali , e poste in simetria . Abbiate del brodo al fuoco giusto di sale ; quando bolle metteteci le Chenef con tutta la carta , che toccando il brodo la carta distaccherà ; e levarete subito ; fatele bollire finchè diverranno gonfie , e spongose ; allora scolatele , ponetele sopra un panno pulito , e servitele in una Terrina , o sopra un piatto , o per guarnizione . Quando le servite assolute metteteci sopra una Salsa chiara di sostanza con sugo di limone . Se volete , potete variarle ,  
me-

mescolando nella Farsa butirro di gamberi , e code de' medesimi tagliate in dadini ; ovvero tartufi , o prugnoli triti , passati prima in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro , e freddi posti nella composizione ; o prugnoli , e tartufi uniti insieme . Quando le Chenef sono al butirro di gamberi le dovete servire con sopra un Culi di gamberi . Quando sono mescolate con tartufi , prugnoli , erbe trite ec. le dovete servire con una Spagnuola , o un Culi di prosciutto , o di tartufi ec. Quando assolute con una Salsa chiara , • sempre con sugo di limone .

*Chenef alla Tedesca .*

Nettate bene dal fiele quattro , o sei fegatini di pollo , tritateli , passateli per setaccio , e uniteli ad una farsa di Chenef delicata pag. 41. , dopo che ci averete posto la mollica di pane , diminuendo peraltro parte del petto di pollo . Finite la Farsa , fate le Chenef , e cuocetele come le altre ; mettetele in una Terzina , o piatto , e servitele con sopra una Salsa alla liason , fatta in questa maniera . Prendete in una cazzarola un poco d'Italiana bianca , o Culi bianco , o Culi ordinario , quella quantità necessaria per la Salsa . Quando bolle legatelo con una liason di tre , o quattro rossi d' uova stemperata con due cucchiaj di brodo freddo , sugo di limone , e noce moscata . L'Italiana , ed altri Culi bianchi li troverete nel Tom. 1. Cap. 1.

*Chenef Ripiene .*

Abbate una farsa di Chenef fatta con petto di pollo . Quando ne formate le Chenef sopra

la carta, fategli nel mezzo un buco col coltello, nel quale vi porrete un Salpiccone cotto, assai minuto, e legato con rossi d'uova, e sugo di limone, ma rifreddo; quindi copritele con un pochino della stessa farsa, e attondatele col coltello bagnato nel bianco d'uovo sbattuto, dategli una forma bislunga rotonda, lunghe un pollice; fatele cuocere, e servitele come le altre. Queste Chenef le potete anche servire in questa maniera; cioè, dopo cotte fatele raffreddare, indi ungetele con butirro squagliato mescolato con uno, o due rossi d'uova, spolverizzatele di mollica di pane grattata; fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, e servitele con sotto una Salsa chiara, o un Biondo di mongana, e sugo di limone, o un Culi di pomodoro.

*Chenef alla Perigord.*

Mondate mezza libbra di tartufi, pestateli nel mortajo, aggiungeteci i petti di due polliche senza la pelle, seguitate a pestare, indi passate per un setaccio di crino rado, rimettete nel mortajo, e finite come l'altra pag. 41. formatene le Chenef sopra la carta, fatele cuocere, e servitele in una Terrina, o piatto, con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, o un buon Culi di prosciutto, o naturale. Vedete tutte queste Salse nel Tom. I. Cap. I.

*Chenef al Butirro di Gamberi.*

Queste si apprestano esattamente nella stessa guisa che le Bianche pag. 41., alla sola riserva, che in luogo di porvi il butirro fresco, vi si pone il butirro di gamberi, si cuo-

cio-

ciono come le altre , e si servono con sopra una Salsa al butirro di Gamberi , che troverete nel Tom. I. pag. 78. , o al Culi di Gamberi pag. 8.

*Farsa di Chenef alle Carote .*

Quando averete passato al setaccio le carote restate dalla guarnizione della Certrosa , che siano sufficienti per la farsa , mettetele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero , movendole assai spesso con una cucchiaja di legno , acciò consumi tutta la loro umidità , ed acquistino una certa consistenza ; quando saranno fredde , pestatele nel mortajo , aggiungeteci il butirro , la mollica di pane , e le uova , come alle altre farse di Chenef , conditela nella stessa maniera con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , e servitevi di questa farsa per la Certrosa di carote , che troverete nel Tom. III. pag. 247. ; osservate però che non sia sovverchiamente grassa .

*Farsa di Gratino cotta .*

Pulite dei fegatini di pollo dal fiele , fateli sgorgare nell'acqua fresca , e imbianchiteli bene all'acqua bollente , asciugateli , pestateli nel mortajo ; quando saranno ben pesti , metteteci il doppio di butirro fresco , seguitate a pestare , indi aggiungeteci scalogna , petroselinolo , cipolletta , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , due , o più rossi d' uova crudi , secondo la quantità della farsa ; mescolate bene , ponete sopra un piatto , e servitevi di questa farsa in tutto ciò che ho detto , e che potrò dire in appresso . A questa farsa vi potete aggiungere anche le interiora , o delle Beccaccie , o delle Pizzarde , o de' Pizzardoni ,  
o de'

o de' Pivieri ec. , cotte come quelle per fare li cròstini . Vedete Salmi di Beccaccia nel T. III. pag. 183.

*Farsa di Gratio Cruda .*

Quando i fegatini di pollo saranno nettati dal fiele , e bene asciugati , tritateli , pestateli nel mortajo , metteteci altrettanto lardo rapato , e butirro , segultate a pestare ; indi aggiungeteci cipolletta , scalogna , petrosemolò , il tutto trito , un poco di basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , due o tre rossi d' uova crude , secondo la quantità della Farsa , mescolate bene il tutto , e servitene in tutto ciò che bisogna . Ad ambedue queste Farse vi potete aggiungere un poco di sugo di limone prima di porle in opera .

*Farsa di Gratio Cruda alla Beccaccia .*

Questa Farsa è in tutto simile alla precedente , e solo varia , che vi si aggiungono l'interiora , o delle Beccaccie , o delle Pizzarde , o de' Pizzardoni , o de' Pivieri ec. , ma senza gricili , e ben nettato qualche budello , che fosse arenoso . Vi si mettono ancora altri fegatini di cacciagione .

*Farsa di Gudivò .*

Tagliate in fettine un pezzo di mongana magra , e senza nervi , mettetela in una cazzarola con delle fettine di zinna di mongana cotta , un pezzetto di butirro , scalogna , petrosemolò , cipolletta , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; passate un momento sopra un fuoco allegro ; poscia tritate , e pestate nel mortajo ; indi aggiungeteci una panata fredda , fatta con mollica di pane , e  
lat-

**Latte** , disseccata sopra il fuoco , e stretta con tre rossi d'uova ; seguitate a pestare , e prima di finire legatela con due , o tre rossi d'uova crudi , ed i bianchi sbattuti in fiocca ; mescolate il tutto bene , osservate che stia bene di sale , e servitela nell'occorrenze . Se volete potete aggiungerci una punta d'aglio .

*Farsa Cruda alla Cibulette .*

Vedete questa farsa all'Articolo della Pasticceria , dove dice : Pasticcio alla Cibulette .

*Farsa Cruda di Pollo .*

Tritate del petto di pollo , con zinna di mongana cotta , e un poco di lardo imbianchito , il tutto in giusta proporzione ; indi pestate nel mortajo , aggiungeteci poscia un poco di midollo di manzo ben pulito , o butirro ; indi una mollica di pane inzuppata nell'acqua , o nel latte , e ben spremuta ; seguitate a pestare ; condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petroseuolo , scalogna , cipollette , il tutto trito , una punta d'aglio ; un'idea di basilico in polvere , legate con tre o più rossi d'uova crude , e la metà de' bianchi sbattuti in fiocca ; mescolate bene ; ponete sopra un piatto , e servite per ripieno , o altro .

*Farsa Cotta di Pollo .*

Tritate il petto di un pollo cotto arrosto ; e pulito dalle pelli , e nervi , con altrettanta zinna di mongana cotta ; indi pestate nel mortajo , aggiungeteci una panata fredda , fatta con mollica di pane , e fiore di latte , disseccata sul fuoco , e stretta con due , o tre rossi d'uova ; seguitate a pestare , condite con sale pepe schiacciato ; noce moscata , legate con due ,

due, o trè rossi d' uova crudi, e la metà de' bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene, ponete sopra un piatto, e servite per ripieno. Questa farsa è ottima per tutte sorta di Pasticcietti.

*Farsa Cruda di Vitella.*

Questa la potete fare come quella di Chenef; ma senza passarla al setaccio, ed in luogo di porvi tutto butirro, potete porvi metà butirro, e metà midollo di manzo ben pulito, e servite per ripieno, o altro.

*Farsa Cruda alla Lombarda.*

Prendete porzioni uguali di vitella magra, o petto di gallinaccio, e di lardo imbianchito con acqua, o brodo bollente, tritate insieme, e pestate nel mortajo, aggiungeteci una mollica di pane inzuppata nell' acqua, o latte, e ben spremuta, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, legate con trè o più rossi d' uova crudi, e la metà de' bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene, e ponete sopra un piatto. Se volete potete metterci ancora cipolletta, petrosemololo, scalogna, il tutto trito, una punta d' aglio, e un' idea di basilico in polvere. A tutte queste farse prima di servirle per ripieno ci porrete un poco di sugo di limone.

*Polpette di Pollo delicate.*

Fate una farsa di Chenef, o con butirro, o con zinna di mongana cotta, e pestata unita al petto di pollo, aggiungeteci un poco di parmigiano grattato, petrosemololo trito, cannella fina, qualche pignuolo, e passarina, se volete, formatene le polpette, o con un poco di

di farina ; o colle mani ben pulite bagnate , con acqua fresca . Abbiate al fuoco una cazzarola con un poco di brodo bianco ; quando bolle mettetele dentro le polpette ; fatele cuocere dolcemente . Allorchè saranno cotte , digrassate , legate con una liason di trè rossi d'uova , stemperata con un poco di brodo freddo , e sugo di limone , e servite con poca Salsa . Le potete scolare dal brodo , e servirle con sotto una buona Salsa chiara , o sugo chiaro .

*Polpette di Pollo .*

Tritate del petto di pollo , o mongana magra , la quantità che vi bisogna per le polpette , con un poco di lardo imbianchito con acqua , o brodo bollente , e grasso di rognone di mongana , pestate poscia nel mortajo ; indi aggiungeteci della mollica di pane inzuppata nell'acqua , o latte , e ben spremuta , del volume quanto la carne , parmigiano grattato , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; seguitate a pestare ; quando sarà ben pesto , mettetele un poco di petroseuolo trito , un tantino di persa trita , trè , o più rossi d'uova crudi , e due bianchi sbattuti in fiocca ; mescolate , formatene le polpette , come le precedenti , cuocetele , e servitele nello stesso modo . Ogni petto di pollo richiede due rossi d'uova , e un bianco sbattuto in fiocca . Se volete potete aggiungervi pignoli , passarina , ed un poco di cannella fina , e farle cuocere anche con un poco di brodo colorito , senza legare colla liason .

*Polpette di Vitella.*

Fate una farsa cruda di vitella pag. 48. aggiungeteci parmigiano grattato, un poco di cannella fina, pignoli, e passarina, se volete, petroseuolo, scalogna, e cipolletta, il tutto trito, un tantino di persa pure trita, una punta d'aglio; formate le polpette, come quelle delicate, e fatele cuocere, e servitele nello stesso modo. Anche queste le potete cuocere con brodo colorito, ma poco, e servirle con sugo di limone.

*Polpette di Manzo.*

Prendete una libbra di carne di manzo magra, e ben pulita da nervi, e pelli; la migliore è la noce, ossia scannello, tritatela con tre oncie di lardo, pestastela poscia nel mortajo. Quando sarà ben pesta, metteteci tre oncie di midollo di manzo ben pulito, pestate ancora; indi aggiungeteci della mollica di pane inzuppata con acqua, o latte, e ben spremuta, la quantità del volume della carne, seguitate a pestare, condite con un pugno di parmigiano grattato, cipolletta, scalogna, petroseuolo, un pochino di persa, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, mostacciolo di Napoli in polvere, pignoli, e passarina, un poco di zucca condita, tagliata in piccioli dardini, tre rossi d'uova crude, due bianchi sbattuti in fiocca. Mescolate bene il tutto con una cucchiaja di legno. Abbiate al fuoco una cazzarola con brodo colorito, quanto basti per cuocere le polpette, bagnate le mani ben pulite con acqua fresca, formate le polpette roton-

tonde ; alquanto grosse , e tutte eguali , e a misura ponetele nel brodo bollente , fatele cuocere dolcemente , movendole di tempo in tempo ; quando saranno cotte , digrassate la Salsa , che sia poca , e giusta di sale , e servite con sugo di limone . Se le volete fare al Bianco , cuocetele con brodo bianco , e legatele con una liason di quattro , o cinque rossi d'uova , stemprata con un poco di brodo , e sugo di limone .

*Polpette al Culi di Pomodoro .*

Quando averete fatto una Farsa come la precedente . Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro , o strutto buono , fatelo ben scaldare ; indi metteteci le polpette fatte come sopra , fatele cuocere da una parte , poi voltatele dall'altra , quando averanno preso color d' ambedue , bagnatele con Culi di pomodoro , come è descritto all'Articolo del Manzo stufato *Tom. I. pag. 147.* Fatele cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , e con poca Salsa , digrassate , che stia bene di sale , e legate , se volete , con una liasona di tre , o quattro , rossi d' uova , e servite .

*Polpette alla Burgioese .*

Allorchè le polpette saranno cotte , e preso colore d' ambe le parti come sopra , bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco bollente , altrettanto brodo bianco , fatele cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , e con poca Salsa , digrassatele e legatele con una liason di tre o quattro rossi d' uova , un poco di brodo , e sugo di limone , o di agresto .

*Polpette al Reverendo.*

Apprestate , e formate le polpette come sopra , infarinatele , fatele friggere a un fuoco allegro con strutto vergine ; indi scolatele , ponetele in una cazzarola con brodo bianco , o colorito , quantò ne richiede la Salsa , fatele bollire dolcemente . Quando saranno cotte , digrassatele , che siavi poca Salsa . Se saranno con brodo bianco , legate con una liason e sugo di limone . Se con brodo colorito , servite con petrosemolò trito imbianchito , e sugo di limone .

*Delle Guarnizioni .*

Ecco quella parte della cucina , dove i Libri non vagliano , mentre per quanto si dica , mai si può giungere a descrivere con precisione , e diligenza quell' arte , quel modo sorprendente di ornare , e di guarnire le Vivande , nelle quali il solo genio , e buon gusto se ne attribuiscono tutte le prerogative . Nulladimeno il buon cuoco potrà rilevare da quanto si è detto finora , e da ciò , che si dirà in appresso , che nulla si è ommesso di quanto la ristrettezza di quest'opera permetteva sopra un'oggetto così importante , com' è quello d' un vago , e dilettevole colpo d'occhio in una Mensa ben servita . Questo nome generico di Guarnizione comprende le Zuppe , gli Antrè , gli Orduvre , gli Antremè , i Rifreddi , la Pasticceria ec. In questo Articolo però non parlerassi , che delle Gurarnizioni le più adattate agli Antrè . Negli Articoli consecutivi di questo Tomo , e nel Quinto si dirà il resto .

*Guarnizioni d'Erbe in Generale :*

Si guarniscono gli Antrè d' erbe legate in mazzetti , d' erbe intagliate , e d' erbe al naturale , ed il più delle volte queste trè sorta d' erbe s' uniscono insieme . In queste mescolanze le cipollette sono quasi sempre impiegate per maggiormente compire la variazione .

*Erbe in Mazzetti .*

Lattuga , indivia , selleri , sparagi , raponzoli , finocchietti , e luperi sono tutte erbe , che si lavano bene , si prolessano , si legano in mazzetti tutti eguali , e si fanno cuocere con brodo buono , un pezzo di prosciutto , qualche fetta di lardo , e ventresca , un mazzetto d' erbe diverse , e sale . I mazzetti di cavoli , vedeteii alla Certrosa di lingua di manzo *Tom. 1. pag. 104.* La lattuga , indivia , e selleri , si possano cuocere ancora con fette di lardo sotto , e sopra , e Poele , e si possano anche riempire con un poco di farsa di Chenef , che troverete alla *pag. 41.* In questo caso ogni piede di lattuga , indivia , sellero ec. si lega separatamente , e si fa cuocere come sopra . Quando quest' erbe saranno cotte bisogna sciorle , asciugarle bene dal grasso , appropriarle , e guarnirci quella vivanda che vorrete , o sole , o accompagnate .

*Erbe Intagliate .*

Rapa , carota , torzuto , panè ; con quest' erbe , e specialmente colle due prime si fanno delle bellissime guarnizioni , come per esempio , tazze , vaschette , beveratoj , canestrelle , catinetti , secchietti , vasetti , conchiglie ec. come anche olive , prugnoli , creste ; spugnoli ,  
spic-

spicchi, anelletti, funghi ec. e finalmente uccelletti, anitrelle, pulcinetti, fiori diversi ec. I tartufi allorchè sono buoni, e di una certa data grossezza possano servire ai medesimi effetti. Questi ultimi bisogna farli cuocere per metà con vino bianco, e brodo, prima d'intagliarli, acciò non si rompino, poscia metterli in una cazzarola, con un mazzetto d'erbe diverse, un poco di vino bianco, di lardo, e un foglio di carta, e farli finire di cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè saranno cotti, scolarli dal grasso, e guarnirci ciò che vorrete. Le altre erbe, dopo che saranno intagliate in quella maniera che più vi piacerà, prolessatele all'acqua bollente, passatele alla fresca, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, e bagnatele colla Poêle se l'avete; altrimenti brodo buono, qualche fetta di lardo, e prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte scolatele dal grasso, e guarniteci ciò che vi piace. Tutte quelle erbe, che saranno intagliate a tazze, vaschette, catinetti, canestrelle, secchietti, vasetti ec. alcune le riempirete con un brodo chiaro, come per abbeverare anitrelle, pulcinetti, uccelletti ec. Le altre le potete riempire di un Salpiccone minuto di code di gamberi, di animelle, di tartufi ec. Lo ripeto qui come l'ho detto altrove, che in questo genere tutto dipende dall'immaginazione, buon gusto, e genio di chi lavora.

*Erbe al Naturale .*

Carciofi , carciofoletti , culi di carciofi , finocchi , gobbi , cipolle , cipollette , cavoli fiori , broccoli ec. Di tutte queste erbe i culi di carciofi sono i soli coi quali si facciano delle bellissime Guarnizioni , e Antremè ; come dirò qui appresso . I pomidoro ripieni sono anch' essi una bella guarnizione . Circa i finocchi , gobbi , cipollette , cavoli fiori ec. , all' Articolo dell' Erbe si vedrà come si debbano cuocere , si per Antremè , come per Guarnizione .

*Guarnizioni di Pane .*

La mollica , e crosta di pane , sono due grandi Articoli nella cucina ; colla prima si fanno tazze , urne , e vasche d' ogni specie ; cassetine a cuore , ovate , quadrate , rotonde , a mostacciolo , ottangolate ec. , picciole , grandi , mezzane , e come si vuole ; bordi , bordini , e contorni de' piatti ; tutte sorta di crostini , per Antrè , Orduvre , e Antremè , tagliati a guisa di anelli , rotelle , mandorle , cuoretti , spicchi , mostaccioletti , nocciuolette , creste , filetti , strisce , triangoli ec. , colla seconda si fanno conchiglie , globbi , nidi , abbeveratoj , croste , crostini , fondi de' piatti , zuppe ec.

*Cassettine di Pane .*

Intagliate delle cassetine di mollica di pane fresco ; quando gli averete data quella forma che credete , tagliategli la parte di sopra tutta all' intorno colla punta del coltello , lasciandogli soltanto un picciolo bordino , che forma la grossezza dell' orlo della cassetina ,

e co.

e così formarete il coperchio, e vacuo di dentro. Abbiate una padella al fuoco con strutto vergine assai caldo, poneteci dentro le casset-  
tine, fategli prendere un bel color d'oro; indi mettetele sopra una tovaglia, e col col-  
tello, alzategli il coperchio, e vuotategli la mol-  
lica dentro. Se le volete servire col coper-  
chio lo rifilarete dalla parte di sotto, taglian-  
dogli la mollica. In questa guisa presso a poco  
si fanno tazze, vasche ec. I crostini in qualun-  
que maniera siano tagliati, tutti si friggono  
di un bel colore nel butirro, o nello strutto.

*Bordi, e Contorni de' Piatti.*

Tagliate delle strisce di mollica di pane  
fresco, tutte eguali, e grosse, e larghe se-  
condo il bordo che volete fare, spizzatele da  
una parte a guisa di creste, e misurate quan-  
te ve ne vogliono per la circonferenza del  
piatto; sbattete trè o quattro uova, inzup-  
pateci dentro le strisce di pane, scaldate so-  
pra il fuoco il piatto che dovete servire, at-  
taccateci le strisce tutto all'intorno del bordo  
ben commesse, e saldate, colla spizzatura al  
di sopra. Potete se il bordo è grande fargli  
anche all'intorno de' fiori, o altri lavori, colla  
stessa mollica di pane tagliata assai sottile, e  
inzuppata nell'uovo sbattuto. Legate il bordo  
all'intorno collo spago. Se dentro ci mettete  
Maccaroni, Lasagne, Gnocchi, Polenta ec.; al-  
lora gli farete prendere colore, al forno unita-  
mente alla vivanda. Se poi ciò, che ci por-  
rete sarà già cotto, allora gli farete prendere  
prima un bel colore al forno; e nell'una, o  
altra maniera lo servirete senza lo spago. Que-  
sti

sti bordi li potete fare grandi , piccioli , e come vi pare .

Per i contorni , questi si fanno in diverse maniere , cioè d' erbe , di pane , e di pasta . Per questi due ultimi si taglia con una picciola stampa di latta la mollica di pane ; tagliata prima in fette sottili , o della pasta brisé tirata anch' essa sottile , o mezza sfoglia , e si frigge di un bel color d' oro ; si scalda il piatto che dovete servire , e quindi col bianco d' uova sbattuto si attaccano dritti gli anelletti , o serpette , o mostaccioletti , che averete tagliati e fritti , e che l' uno tocchi l' altro . In quanto all' erbe , queste sono più adattate a contornare i piatti freddi , che caldi , mentre ne' piatti caldi perdono ordinariamente i loro colori . Per verità si fanno dei bei lavori sù questo genere , tanto dritti , che spianati , che ora non sono più in uso , con carota gialla , e rossa , tartufo , rapa , pistacchi , acini di granato , foglie , e fusti di petrosemolo , foglie di dragoncello ec. Questi lavori si fanno all' intorno del piatto , bagnato con un' idea di bianco d' uovo sbattuto , soltanto ove possa il disegno . Io non biasimo siffatti lavori per guarnire , ed ornare i Rifreddi , come dirò a suo luogo , ma li disapprovo nei piatti caldi , ove sembra che il buon gusto assolutamente vi ripugni .

All' Articolo de' Rifreddi si dirà ancora quale che cosa per la loro Decorazione .

## CAPITOLO SECONDO.

Dell' Erbe , e Uova .

*Avvertimento sopra l'Erbe , e l'Uova .*

**L** Erbe devesi osservare , che siano fresche , e colte nello stesso giorno , specialmente piselli , fava , sparagi , carciofi , finocchi , cavoli fiori , fagioletti , pomodoro , zucchette , salse fine , spinaci ec. , precauzione infinitamente importante , da cui dipende la dolcezza , tenerezza , e buon sapore dell' erbe ; quelle che non hanno toccato acqua , sono sempre migliori delle altre , che sono state lavate , e bagnate più volte .

Le Uova si devono scegliere meno stantive , che sia possibile , e specialmente nell' estate ; mentre un solo uovo cattivo , guasta una vivanda in guisa , che non è possibile di poterla mangiare . Tutte le uova i di cui bianchi debbano essere sbattuti in fiocca , e quelle che impiegasi per vivande cotte a Bagno-maria , per liason ec. debbano essere freschissime ; come anche quelle , che si vogliono fare Sperse , Fritte , allo Specchio , Brugliè ec.

*Piselli Fini al Butirro Maniè .*

*Antremè* = Le primizie dei piselli ci vengano recate da Terracina , e non sono stimati , che per la novità . I Romaneschi che vengono in seguito sono di un sapore eccellente , e molto superiori agli altri . Per apprestarli al Butirro maniè : prendete dei piselli freschi , piccoli , te-  
ne-

neri , colti di recente , sbucciati allora , e di buona qualità ; metteteli in una cazzarola con acqua fresca , ed un pezzo di butirro , maneggiateli colla mano ; scolateli bene dall'acqua , passateli sopra il fuoco con un mazzetto d'erbe diverse , e un poco di sale , bagnateli poscia con due bicchieri d'acqua bollente , fateli cuocere a fuoco allegro , e consumare quasi tutta l'acqua . Quando saranno cotti levate il mazzetto , metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , fate stringere sopra il fuoco , spolverizzate con un poco di zucchero fino , che siano ben legati , e serviteli guarniti all'intorno con crostini di mollica di pane fritti nel butirro .

*Piselli Fini nel loro Sugo .*

*Antremè* = Maneggiate in una cazzarola con acqua , e un pezzo di butirro , dei piselli fini , scolateli , aggiungeteci qualche cuoretto di lattuga , un mazzetto d'erbe diverse con un poco di aneto , un pezzetto di prosciutto , e poco sale , fateli cuocere a picciolo fuoco , movendoli di tempo in tempo , fintanto che saranno cotti , e consumato il loro sugo . Allorchè sarà il momento di servire , levate il mazzetto , o prosciutto , metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , fate stringere sopra il fuoco , spolverizzate con un poco di zucchero , e servite con crostini fritti all'intorno .

*Piselli Fini alla Crema .*

*Antremè* = Quando i piselli saranno maneggiati con acqua , e butirro , scolateli bene , metteteci un mazzetto d'erbe diverse ; passateli sopra

pra il fuoco , bagnateli poscia con un bicchiere d'acqua bollente . Allorchè saranno quasi cotti , e consumata tutta l'acqua , poneteci un poco di fiore di latte bollente , poco sale , fate finire di cuocere , e nel momento di servire legateli con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , un pochino di zucchero in polvere , e serviteli ben legati , con crostini fritti all'intorno .

*Piselli Fini all'Erbe Fine .*

*Antremè* = Lavate , e scolate dei piselli fini , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , cipolletta , petroseuolo , e un pochino di aneto , il tutto trito , niente sale , pepe schiacciato , fettine di prosciutto , fateli cuocere sopra un fuoco leggiero , bagnandoli di tempo in tempo con un poco di Culi . Quando saranno cotti serviteli con crostini all' intorno fritti nel butirro .

*Piselli Fini all'Inglese .*

*Antremè* = Lavate , e scolate dei piselli fini assai teneri : metteteli in una cazzarola con un bicchiere di acqua bollente , un poco di sale , ed un mazzetto d'erbe diverse : fateli bollire a fuoco allegro , e consumare tutta l'acqua ; indi mettete un buon pezzo di butirro fresco nel piatto , che dovete servire , versateci sopra i piselli ben bollenti , senza il mazzetto , che il butirro resti coperto , e servite . Questi piselli debbano essere cotti , e serviti subito . Alcuni Inglesi li condiscono in Tavola con il butirro fresco , che squagliano con i piselli bollenti .

*Piselli Fini alla Provenzale .*

*Antremè* = Mettete in una cazzarola tre oncie di ventresca tagliata in fettine assai fine , fatela sudare sopra un picciolo fuoco , fintantochè sarà quasi cotta , metteteci allora due libbre di piselli fini , un pezzo di butirro , un mazzetto di erbe diverse , passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere d'acqua bollente ; fate cuocere a fuoco allegro , e consumare tutta l'acqua ; indi levate il mazzetto , e servite con quasi niente salsa , e crostini . In luogo dell'acqua potete bagnarli con Sugo bollente .

*Piselli Fini al Culi di Prosciutto .*

*Antremè* = Lavate , e scolate dei piselli fini , passateli in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , niente sale , un mazzetto d'erbe diverse , quando saranno quasi cotti , levate il prosciutto , e mazzetto , aggiungeteci un poco di Culi di prosciutto , fate consumare a quasi niente Salsa , e servite con crostini fritti intorno .

*Piselli Fini alla Pulette .*

*Antremè* = Quando averete passati i piselli come sopra , in luogo del Culi di prosciutto , metteteci un poco d'Italiana bianca , o Culi bianco , ovvero sbruffateci un pochino di farina , e bagnate con un poco di brodo bianco , fate bollire , e consumare a poca Salsa , indi levate il prosciutto , e mazzetto , legate con una liason di due rossi d'uova stemperata con un cucchiajo di brodo , e servite con un poco di zucchero in polvere .

*Piselli Fini all'Italiana.*

*Antremè* = Ponete in una cazzarola un poco di olio fino, un pezzo di butirro, petroseuolo, cipolletta, un poco d'aneto, il tutto trito, delle fettine fine di prosciutto, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, passate sopra il fuoco, quindi metteteci una libbra di piselli fini, niente sale, pepe schiacciato, fateli cuocere sopra un fuoco leggiero, senza bagnarli mai, levateci l'aglio, e serviteli guarniti di crostini fritti all'inforno.

*Piselli Golù alla Liason.*

*Antremè* = Questi sono una specie di piselli, che si mangiano con tutta la buccia. Per apprestarli nettateli come i fagiolotti fini, prolesateli circa un quarto d'ora nell'acqua bollente, indi scolateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe divese, con un pochetto d'aneto, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, e poco sale, fate cuocere, e consumare a quasi niente Salsa. Nel momento di servire, levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con due cucchiaj di fiore di latte, e servite con un poco di zucchero in polvere.

*Piselli Golù in Fricassè.*

*Antremè* = Questi, e diversi altri si troveranno all'Articolo dell'Erbe solite mangiarsi dal già Eñno de Bernis, che saranno descritte alla fine di quest'Opera.

*Fava Fresca alla Crema.*

*Antrè* = Levate alla fava fresca la prima, e seconda buccia, fatela imbianchire un momento  
all'

all'acqua bollente , scolatela , mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , con un poco d'aneto , sale , una fetta di prosciutto , cipolletta , e petroseuolo trito , passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate quindi con brodo bianco buono , fate cuocere , e consumare a poca Salsa . Quando saranno cotte , levate il mazzetto , e prosciutto , legate con una lison di trè rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte , e servite con un poco di zucchero fino , e crostini fritti intorno ,

*Fava Fresca alla Maitre d'Hotel .*

*Antremè* = Imbianchite la fava fresca come sopra , scolatela , mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , con un pochetto d'aneto , poco sale , passate sopra il fuoco , bagnate con acqua bollente ; fate bollire , e consumare quasi tutta l'acqua . Nel momento di servire levate il mazzetto , poneteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , fate stringere sopra il fuoco , metteteci un poco di zucchero fino , e servite con crostini fritti all'intorno .

*Fava Fresca al Prosciutto ,*

*Antremè* = Dopo che averete imbianchita la fava fresca , come la precedente , fatela cuocere , come i Piselli all'Italiana pag. 62. , ma bagnatela con un poco di Culi , e servitela con un pochino di zucchero in polvere , e crostini di pane fritti all'intorno . La fava fresca si può accomodare in molte guise , come i piselli , ma bisogna che sia tenera , e di buona qualità , e colta , e sbucciata di recente . Si può servire all'Inglese , come i Piselli .

*Fa-*

*Fagioletti Verdi in Fricassè :*

*Antremè* = Mondate de' piccioli fagioletti verdi, che sono i più teneri : se sono alquanto grossi, tagliateli in corti filetti, fateli cuocere nell'acqua bollente, con sale, e un pezzo di butirro, se volete, quando saranno cotti scolateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto, petrose-molo, cipolletta, e scalogna, il tutto trito, indi sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo bianco buono, fate bollire, e consumare a poca Salsa, metteteci i fagioletti, condite con sale, e pepe schiacciato, fategli prendere sapore sopra un picciolo fuoco, circa mezz'ora, legateli poscia con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone, e crostini fritti all'intorno.

*Fagioletti Verdi al Culi di Pomodoro.*

*Antremè* = Abbiate delli fagioletti fini allessati come i precedenti, e scolati. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, e una cipolletta trita, bagnate con Culi di prosciutto, che troverete nel *Tam. I. pag. 7.*, fate bollire, e consumare a poca Salsa, metteteci i fagioletti, conditeli con poco sale, e pepe schiacciato, fateli stufare come i precedenti, levate il mazzetto, e prosciutto, e servite con sugo di limone, e crostini fritti all'intorno.

*Fagioletti Verdi all'Essenza di Prosciutto.*

*Antremè* = Quando la Salsa sarà passata come sopra, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate  
coll'

coll' Essenza di prosciutto , fate bollire , e consumare , metteteci i fagioletti , finiteli , e serviteli nello stesso modo .

*Fagioletti Verdi all'Inglese .*

*Antremè* = Poco prima di servire fate cuocere dei fagioletti fini con acqua e sale , scolateli bollenti ; e serviteli subito , come i Piselli all'Inglese pag. 62. Anche questi molti Inglesi li condiscono in Tavola con il butirro fresco , che squaghano con i fagioletti caldi . Se sono grossi tagliateli a filetti , prima di cuocerli ,

*Fagioletti Verdi all'Alemande .*

*Antremè* = Fate cuocere i fagioletti fini con acqua e sale , indi scolateli , metteteli in una cazzarola con buon brodo bianco , poco sale , e pepe schiacciato , fategli prendere sapore sopra un picciolo fuoco ; quindi scolateli , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa alla Tedesca , fatta con butirro , fiore di latte , e due rossi d'uova crude , che troverete nel Tom. V. all'Articolo delle Salse , e crostini fritti all'intorno .

*Fagioletti Verdi alla Savojarda .*

*Antremè* = Abbiate dei fagioletti fini allessati come per Fricassè , e scolati , metteteli in una cazzarola con un poco di Culi , e Sugo , sale , pepe schiacciato , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , fateli bollire finchè sarà consumata quasi tutta la Salsa . Nel momento di servire levate il mazzetto , e prosciutto , metteteci un pezzo di butirro maneggiato , con un pizzico di farina , capperi triti , un filetto di aceto , fate stringere sopra il fuoco , e servite .

Tutti questi *Antremè* li potete guarnire con crostini di pane fritti nel butirro .

*Fagioletti Verdi all'Erbe Fine .*

*Antremè* = Tagliate in filetti dei fagioletti fini , fateli cuocere con acqua , e sale , e un pezzo di butirro , indi scolateli . Passate in una cazzarola sopra il fuoco una cipolletta trita , con un pezzo di butirro , allorchè sarà divenuta color d'oro , aggiungeteci una fetta di prosciutto , e petrose-molo trito , bagnate con Culi , e un poco di Sugo , fate consumare per metà , metteteci i fagioletti , conditeli con sale , e pepe schiacciato , fateli bollire ancora un poco , e serviteli , levando il prosciutto , con un filetto d'aceto , e crostini di pane fritti all'intorno .

*Fagioletti Verdi alla Perla .*

*Antremè* = Mondate i fagioletti verdi , lasciateli interi , passateli un momento all'acqua bollente , scolateli , metteteli a cuocere con brodo grasso , qualche fettina di lardo , e prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due fette di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato . Quando saranno cotti , scolateli , asciugateli sopra un panno pulito , intingeteli in una pastella da frittura , che troverete nel *Tom. I. pag. 21.* , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrose-molo fritto intorno .

*Fagioletti Verdi alla Bernabita .*

*Antremè* = Capate , e fate cuocere dei fagioletti fini con acqua bollente , e sale , indi scolateli bene , conditeli con un poco d'olio , sale , e pepe schiacciato . Nel momento di servire sbattete uno o due uova , mescolate bene colli fagioletti , infarinateli , spolverizzateli dalla farina , fateli

teli friggere nello strutto di bel colore, e serviteli con petrese-molo fritto intorno .

*Fagioletti Verdi Fritti .*

*Antremè* = Fate cuocere i fagioletti verdi interi, con acqua, e sale; indi scolateli, marinateli con sale, pepe schiacciato, e butirro sguagliato. Quando saranno quasi freddi, mescolateli con uno o due uova sbattute, e spolveriz-zateli con metà mollica di pane grattato, e metà parmigiano grattato mescolato insieme. Alcuni vi aggiungono un terzo di farina; fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrose-molo fritto all'intorno .

*Fagioli Bianchi alla Pulette .*

*Antremè* = Abbiate dei fagioli bianchi freschi, fateli cuocere con acqua, mettendoci a due terzi della cottura un poco di sale, scolateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, una cipolletta o due trite, una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato, passateli un momento sopra il fuoco; indi metteteci un poco d'Italiana bianca, ovvero sbruffateci un tantino di farina, e bagnate con un poco di brodo bianco, fateli stufare dolcemente sopra un fuoco leggiero. Nel momento di servire, levate il prosciutto, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, o fiore di latte, e servite con un poco di noce moscata, un filetto d'aceto, o sugo di agresto, o limone, e crostini fritti intorno .

*Fagioli Bianchi alla Servante .*

*Antremè* = Scolate i fagioli dopo cotti come sopra, metteteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, una cipolletta, e petrose-

molo trito, sale, e pepe schiacciato; fate stufare mezz' ora sopra un picciolo fuoco. Nel momento di servire legateli con una liason, e serviteli come i precedenti.

*Fagioli Bianchi alla Provenzale.*

'Antremè = Ponete in una cazzarola dei fagioli bianchi cotti all' acqua e ben scolati, con un buon pezzo di butirro fresco, cipolletta, scalogna, e petrose-molo, il tutto trito; una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, passate un momento sopra il fuoco, indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con poco sugo assai colorito, fate stufare leggermente, levate il prosciutto, e servite con poca Salsa, e un filetto d' aceto, o sugo di limone, o di agresto, e crostini fritti intorno.

*Fagioli Bianchi alla Purè di Cipolle.*

'Antremè = Questi si apprestano come i fagioli bianchi al Rosso pag. 23., e solo variano, che si aggiunge un poco di Purè di cipolle nella Salsa, e si finiscano, e si servano nello stesso modo, guarniti intorno di crostini fritti. Alcuni non digrassano la Salsa dei fagioli al Rosso, acciò che il butirro gli dia maggior sapore.

*Fagioli Bianchi alla Maitre d' Hotel.*

'Antremè = Vedeteli all' Articolo degli Antremè di magro nel Tom. VI.

( *Lenticchie all' Erbe Fine.*

'Antre = Mettete un buon pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto in una cazzarola con cipolletta novella, petrose-molo, scalogna, una punta d' aglio, un poco d' aneto, il tutto trito; passate sopra il fuoco, stemperateci poscia un' alice passata per setaccio, poneteci delle lentic-  
tic-

ticchie cotte all'acqua , e ben scolate , condite con sale , pepe schiacciato , bagnatele con , un poco di Culi , fatele bollire dolcemente , e consumare a poca Salsa , levate il prosciutto , e servitele con un filetto d'aceto , e crostini fritti intorno .

*Lenticchie in Fricassé .*

*Antrè* = Fate un Rosso con un pezzo di butirro , ed un pizzico di farina , quando sarà divenuto color d'oro , metteteci una cipolla trita lavata e spremuta , fatela divenire anch' essa color d'oro sopra un fuoco leggiero ; indi bagnate con Sugo , o brodo buono , poneteci delle lenticchie cotte all' acqua , e ben scolate , condite con sale , pepe schiacciato , un pezzetto di butirro fresco , fate cuocere , e consumare a poca Salsa , e servite con un filetto d'aceto , come sopra .

*Lenticchie in Ragù .*

*Antrè* = Ponete in una cazzarola delle lenticchie cotte all'acqua , e ben scolate , con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un poco di Sugo , e Culi , un mazzetto di petrosimolo con una cipolletta novella , uno spicchio d'aglio , due garofani , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare a poca Salsa , levate il prosciutto , e mazzetto , e servite con un filetto d'aceto , come sopra .

*Broccoli alli Tartufi .*

*Antremè* = Mondate bene i broccoli , e fateli cuocere con acqua , sale , e un pezzo di butirro ; indi scolateli , aggiustateli sopra il piatto , e serviteli ben caldi con sopra un Ragù di tartufi ,

tufi , che troverete alla pag. 20. ma senza digrassarlo , e fatto con vino bianco , e due alici .

*Broccoli alla Salsa Turnè .*

*Antremè* = Quando averete cotti i broccoli ; aggiustateli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa fatta in questa maniera : Ponete in una cazzaroletta un buon pezzo di butirro , Culi quanto basti per la Salsa , un pochino di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e osservate che non senta la farina ; servitela sopra i broccoli ben caldi , con un pizzico di capperi fini interi , e un buon sugo di limone .

*Broccoli alla Salsa di Butirro .*

*Antremè* = Fate cuocere dolcemente in una cazzarola con un poco di butirro , e un pochino di sale , tre o quattro tartufi mondati , e tagliati in fette . Nel momento di servire metteteli in un'altra cazzarola un buon pezzo di butirro fresco , un pizzico di farina , mezzo bicchiere di sugo di manzo , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , poneteci le fette di tartufo cotte ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire un momento , acciò non senta la farina ; spremeteci il sugo di un limone , e versate sopra i broccoli cotti con acqua e sale , aggiustati sul piatto ben verdi e caldi .

*Broccoli in diverse maniere .*

*Antremè* = I Broccoli , all'Erbe fine , all'Alemande , in Bigné si apprestano come i cavoli fiori . Per prepararli al Butirro , e all'Olio . Vedeli all'Erbe di magro nel Tom. VI. Cap. II.

*Cavoli Fiori a diverse Salse , e Ragù .*

*Antremè* = A misura che mondate i cavoli fiori poneteli nell'acqua fresca . Fate un Bianco con brodo , o acqua , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , e sale ; quando bolle metteteci i cavoli fiori , tirateli fuori dal fuoco prima che siano del tutto cotti , mentre finiranno di cuocere nel loro brodo . Per servirli , scolateli , asciugateli , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , e versateci sopra una Salsa di vostro genio , o un Ragù . Le Salse le più adattate sono al butirro , alli Tartufi , Turnè , Ascè ec. , ovvero un Ragù di animelle , di fegatini , di code di gamberi , di tartufi ec. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , ed i Ragù in questo *Cap. I.*

*Cavoli Fiori alla Crema .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro qualche dadino di vitella , di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con un poco di consome , o altro brodo bianco buono , mezza foglietta di fiore di latte , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire , e consumare per metà , che la Salsa sia ben legata , passatela al setaccio ; mettetene un terzo nel fondo del piatto che dovete servire , aggiustateci sopra i cavoli fiori cotti in un Bianco come sopra , e ben scolati , copriteli col rimanente della Salsa , spolverizzate sopra metà mollica di pane grattata fina , e metà parmigiano grattato mescolato insieme , aspergete bene con butirro squagliato ; fategli prendere un bel colore al forno , e servite subito .

*Cavoli Fiori alla Besciamelle .*

*Antremè* = Questi si apprestano esattamente come i precedenti , alla sola riserva , che nel fondo del piatto , e tramezzo i cavoli fiori , e la Salsa , come anche sopra , si pone del parmigiano grattato in una discreta quantità , e si finiscano , e si servano come gli altri .

*Cavoli Fiori al Parmigiano .*

*Antremè* = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di brodo bianco buono , e mezzo bicchiere di latte , o panna , fate stringere sopra il fuoco acciò non senta la farina , e condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; ponete un poco di questa Salsa nel fondo del piatto , che dovete servire , con parmigiano grattato sopra , aggiustateci sopra i cavoli fiori ben scolati , e asciugati dal loro Bianco , versateci sopra il restante della Salsa , e spolverizzate bene con parmigiano grattato , aspergete con butirro squagliato , fate prendere un bel colore al forno , e servite subito .

*Cavoli Fiori alli Tartufi .*

*Antremè* = Quando sono cotti i cavoli fiori in un Bianco ben scolati , e aggiustati sopra il piatto ; serviteli con sopra un Ragù alli Tartufi , come i Broccoli pag. 69. Ovvero fate una Salsa di Butirro , come quella dei Broccoli pag. 70. , e servitela sopra i cavoli fiori .

*Cavoli Fiori all' Erbe Fine .*

*Antremè* = Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , scalogna , cipolletta , petroseuolo , una punta d'aglio , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco

co due alici passate al setaccio, bagnate con Culi quanto basti per la Salsa, condite con poco sale, pepe schiacciato, poneteci un pezzo di butirro fresco, fate stringere sopra il fuoco; indi aggiungeteci un pizzico di capperi fini interi, ed un filetto d'aceto, o sugo di limone, e servite sopra i cavoli fiori cotti in un Bianco, e bene asciugati, e agglustati sopra il piatto.

*Cavoli Fiori all' Alemande.*

*Antremè* = Ponete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro, un poco di Culi bianco, o Italiana bianca, due, o tre rossi d'uova crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un gran sugo di limone, petroseuolo trito imbianchito, e un pizzico di capperi fini interi, sopra a dei cavoli fiori cotti in un Bianco, ben scolati, e aggiustati sopra il piatto.

*Cavoli Fiori in Bigné.*

*Antremè* = Quando i cavoli fiori saranno cotti in un Bianco come sopra, o con acqua, e sale, scolateli bene, intingeteli in una pastella da frittura, che troverete nel *Tom. I. pag. 21.* fateli friggere nello strutto di bel colore, e serviteli guarniti di petroseuolo fritto.

*Cavolo Ripieno.*

*Antrè* = Prendete un cavolo Bolognese, levategli le foglie più verdi, imbianchitelo all'acqua, scolatelo, e spremetelo, levategli tutte le foglie, ponetene tre o quattro, una sopra all'altra, riempitele tramezzo di una buona farsa di vostro genio. Vedete l'Articolo delle Farse; formatene tante *Rulade bislunghe*, o *rotonde*

come pomi, legatele, fatele cuocere con brodo buono, qualche fetta di lardo, di prosciutto, di carota, di cipolla, e di pane, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotte, scolatele bene dal grasso, e servitele con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culi. Potete anche servirle per Guarnizione intere, o tagliate per mezzo.

*Cavolo Ripieno di Riso.*

*Antrè* = Prollessate un cavolo Bolognese, indi levategli le foglie più verdi, il cuore di mezzo, e tagliategli tutte le coste delle foglie. Abbiate un Riso cotto, come è descritto nel *Tom. III. pag. 143.*, riempiteci il cavolo, e dategli la sua forma primiera, legatelo all'intorno; fatelo cuocere in una Bresa come sopra. Quando sarà cotto, scolatelo, asciugatelo bene dal grasso, scucitelo, e servitelo con sopra una Salsa alla Spagnuola. Vedetela nel *Tom. I. pag. 65.* Potete formarne le Rulade come le precedenti, cuocere nella stessa maniera, e servirle per *Antrè*, per Zuppa con un buon brodo chiaro, e per Guarnizione.

*Ruladine di Cavolo.*

*Guarnizione* = Allessate un cavolo Bolognese, levategli tutte le foglie più tenere, tagliategli le coste, stendetene tre, o quattro una sopra all'altra, involtatele bene strette alla grossezza di una salciccia, spremetele, tagliatele lunghe un pollice. Quando le averete fatte tutte, prendete una cazzarola grande, metteteci nel fondo qualche fettina di cipolla, di carota, di lardo, di prosciutto, agglustateci sopra le Ruladine di cavolo ben strette; e servite,

rate , che una non stia sopra all'altra : coprite di sopra , come di sotto , con due scalogne , e due spicchi d'aglio , condite con sale , pepe schiacciato , qualche garofano ; bagnate con brodo bianco buono non digrassato , quanto restino coperte ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra : Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele tramezzo un panno pulito , rifilatele da capo , e da piedi , e guarniteci ciò che vorrete , tramezzandole con delle cipollette bianche cotte con buon brodo , qualche picciola salciccia ec.

*Cipolle Glassate .*

*Antremè* = Le grosse , e picciole cipolle si apprestano nella medesima maniera . Per farle , mondate la quantità delle cipolle che credete a proposito , imbianchitele un momento all'acqua bollente , mettetele in una cazzarola giusta alla loro quantità , con un pezzo di butirro , sale , e un pochino di zucchero se volete , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra ; allorchè averanno preso un bel color d'oro da una parte , voltatele dall'altra ; fatele colorire , e glassare egualmente , e servitele con una porzione del loro butirro , e un gran filetto d'aceto . Potete servirvi di queste cipolle per guarnire un gran numero di Antrè .

*Cipolle Ripiene ,*

*Antremè* = Allorchè le cipolle saranno mondate , vuotatele al di dentro il più che potete con un cava frutti , o colla punta di un coltello , riempitele con un poco di farsa di Chenef, o di Gratino cotta , metteteci nel mezzo un picciolo Salpiccone d'animelle , ben ristretto , e legato con rossi d'uova , e sugo di limone ;

quim-

quindi aggiustatele in una cazzarola con fette di lardo , e prosciutto sotto e sopra , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , un poco di brodo bianco buono , copritele , con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte , scolatele bene dal grasso , asciugatele , e servitele con sopra una Salsa al Culi di pomodoro , o di prosciutto . Potete se volete , metterci dei beccafichi , o ortolani passati un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un pochino di butirro , erbe fine , sale , pepe schiacciato , e porli nelle cipolle , in luogo del salpiccone .

*Cipolle al Parmigiano .*

*Antremè* = Quando le cipolle saranno cotte come sopra o ripiene , o non ripiene , scolatele bene , prendete il piatto che dovete servire , metteteci nel fondo un poco di butirro squagliato , Culi , e parmigiano grattato , un poco di Besciamella , aggiustateci sopra le cipolle : se sono ripiene , o grosse o piccole , ponetecele intere : se sono grosse e al naturale , tagliatele in due o quattro parti : se piccole intere , copritele di Besciamella , spolverizzatele bene di parmigiano grattato , aspergetele di butirro squagliato , pepe schiacciato , fatele glassare ad un forno temperato di bel colore , e servitele con un poco di Culi .

*Gattò di Cipolle .*

*Antremè* = Mondate , e tagliate in mezzo otto cipolle grosse , tagliatele un poco dalla parte della radica ; indi tagliatele assai fine , per traverso , lavatele nell' acqua fresca , asciugatele  
be-

bene in un panno bagnato , mettetele in una cazzarola con un grosso pezzo di butirro ; fatele cuocere leggermente , e divenire d' un bel color d' oro ; sbruffateci allora un buon pizzico di farina , bagnate la metà Culi , e la metà fiore di latte , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate bollire , e consumare a poca Salsa , dovendo essere molta densa ; fate raffreddare . Abbiate una cazzarola giusta la quantità delle cipolle , imbutiratela con butirro freddo chiarificato , spolverizzatela di mollica di pane grattato fino . Sbatte-  
tete tre uova , ponetele nelle cipolle con un filletto d' aceto , mescolate bene , versate nella cazzarola , spolverizzate anche sopra con mollica di pane ; fate cuocere ad un forno temperato , un' ora , e più . Quando sarà cotto il Gattò rivotatelo sopra il piatto , e servitelo con un pochino di Sugo all' intorno ; osservate che dentro il forno deve crepare , e crescere come un pane di Spagna . Segno che allora sarà cotto .

*Rape al Fiore di Latte .*

*Antremè* = Mondate quattro o sei belle rape , allestatele , mettetele a cuocere con brodo buono grasso , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato . Quando saranno cotte , scolatele , tagliatele in mezzo , e poi in fette per traverso non tanto sottili . Abbiate un poco di Besciamella fatta con fiore di latte , o capo di latte , un pezzo di butirro maneggiate nella farina , sale , pepe schiacciato noce moscata , fatta stringere , e bollire sopra il fuoco , che non senta la farina , passata al setaccio , e che sia densa una

cosa giusta ; ponetene un poco nel fondo del piatto , spolverizzate con parmigiano grattato , aggiustateci sopra le fette di rape con simetria , coprite colla Besciamella , e parmigiano ; fate così suolo per suolo , e finite colla Besciamella , e parmigiano grattato , aspergete sopra con butirro squagliato : fate prendere un bel colore al forno , e servite .

*Rape Glassate .*

*Antremè* = Queste si apprestano esattamente come le cipolle , ma si spolverizzano con un poco di zucchero fino , allorchè si pongano a cuocere , e si servono nello stesso modo .

*Gattò di Rape .*

*Antremè* = Allorchè avete mondate , e lavate le rape , tagliatele in piccioli dadini assai minuti , imbianchitele un momento all'acqua bollente , scolatele bene , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , passatele sopra un fuoco leggiero , fatele divenire di un pallido color d'oro ; indi metteteci un buon pizzico di farina , bagnate metà fiore di latte , e metà Culi bianco , o brodo bianco buono , condite con sale , pepe schiacciato , fatele bollire dolcemente ; e consumare a pochissima Salsa assai densa . Quando saranno raffreddate ; aggiungeteci tre uova sbattute , un poco di zucchero fino ; versatele in una cazzarola bene imbutirrata , e spolverizzata di mollica di pane , fate cuocere ad un forno temperato più d'un ora , e servite di un bel colore d'oro , o senza Salsa , o con un poco di Sugo nel bordo del piatto .

Potete fare questo Gattò , con le rape passate al setaccio , bagnate con Culi di vitella . e  
fio:

fiore di latte , e aggiungerci poi un pugno di parmigiano grattato , ma senza zucchero .

*Rape in Ragù .*

*Antremè* = Vedetele all'Articolo de' Ragù . Per *Antremè* si servono , nella stessa maniera .

*Rape al Parmigiano .*

*Antremè* = Quando le rape saranno cotte come quelle al fiore di latte , tagliatele in mostacciolletti , o fettine , conditele sopra il piatto ben disposte , con besciamella fredda mescolata con due rossi d'uova crude , parmigiano grattato , e butirro sotto e sopra ; fategli prendere colore al forno , e servitele subito .

*Rape in Cassettine .*

*Antremè* = Intagliate otto belle cassettime , o canestrelle di rape ; imbianchitele un momento all'acqua bollente , scolatele ; ponetele in una cazzarola con brodo buono , fette di lardo , e prosciutto sotto e sopra , poco sale , due garofani ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra ; osservate però , che non passino di cottura . Nel momento di servire scolatele sopra un panno pulito , riempitele di un picciolo Ragù , o Salpiccone cotto di vostro genio , e servitele con sotto un poco di brodo chiaro colorito .

*Carote alla Pulette .*

*Antremè* = Intagliate delle carote novelle , a fusarolette , o olive , o prugnoli , o come vi pare , fatele cuocere per metà all'acqua bollente , scolatele , ponetele in una cazzarola , con un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , una fetta di prosciutto , petroseuolo , e cipolletta trita ; passatele sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco  
buo-

buono ; fate bollire dolcemente , e consumare a poca Salsa ; indi digrassate , levate il mazzetto , e prosciutto , legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con fiore di latte , e servite con sugo di limone , e un pochino di zucchero in polvere .

*Gattò di Carote .*

*Antremè* = Abbiate un Culi di carote , come è descritto nel *Tom. I. pag. 92.* , ma bagnato con fiore di latte , e assai denso ; allorchè sarà raffreddato , poneteci dei rossi d'uova , qualche bianco , e un poco di zucchero in polvere . Coprite tutto il di dentro di una cazzarola , con strisce di carta bene imbutirrata , versateci dentro la composizione , e fate cuocere a Bagno maria per lo spazio di due ora , o più ; indi rivoltate il Gattò sopra un coperchio , levategli tutta la carta , ponetelo con diligenza sopra il piatto , e servitelo con sopra un poco di Sugo chiaro . Tanto questo Gattò , che quello di Purè di rape li potete fare con Culi , fiore di latte , parmigiano grattato ; cotti ambedue a Bagno maria , e serviti con sopra un poco di Sugo chiaro .

*Carote alla Sciantigli .*

*Antremè* = Fate cuocere all'acqua bollente delle carote gialle ben mondate ; indi passatele al setaccio , ponetele in una terrina , metteteci un poco di butirro squagliato , mezzo bicchiere di panna di latte passata al setaccio , zucchero quanto basti , un pochino di sale , sei rossi d'uova crudi , trè bianchi sbattuti in fiocca , mescolate il tutto . Abbiate un piatto con un bordino all'intorno di pane , o di pasta , poneteci dentro la composizione ; fate cuocere ad un  
for;

forno temperato , e servite con zucchero sopra . Se non ci volete porre la panna di latte metteteci più butirro .

*Carote Sufflè .*

*Antremè* = Fate cuocere all'acqua bollente delle carote gialle novelle ben mondate ; quindi passatele al setaccio , e fatele disseccare in una cazzarola sopra il fuoco , movendole spesso con una cucchiaja di legno , versatele poscia sopra un piatto , e fatele raffreddare . Sbattete circa un'ora in una terrina alquanto tiepida sette oncie di butirro fresco squagliato , con sei rossi d'uova , e trè bianchi , ma un uovo per volta ; indi aggiungete le carote suddette , zucchero fino a proporzione , un pochino di cannella in polvere , mescolate il tutto bene . Abbiate un piatto con un bordino all'intorno di pane , o di pasta , poneteci dentro la composizione , fate cuocere ad un forno temperato , e servite subito con zucchero sopra .

*Carote in Bignè .*

*Antremè* = Allorchè le carote saranno cotte con acqua , e sale , o con brodo , tagliatele in fette lunghe quattro dita , e larghe uno , intingetele in una pastella da frittura , fatele friggere di bel colore , e servitele glassate di zucchero colla pala rovente .

*Gattò di Porri .*

*Antremè* = Questo si appresta precisamente come quello di cipolle , e servite nello stesso modo . Vedete la pag. 76.

*Selleri al Culi .*

*Antremè* = Capate il più bianco de' selleri , tagliateh lunghi quattro dita , imbianchiteli all'a<sup>o</sup>

qua bollente , formatene due , o tre mazzetti legati , metteteli a cuocere con brodo buono , un pezzo di prosciutto , sale , una cipollèta con due garofani , due fette di lardo , un pezzetto di butirro . Quando saranno cotti , scolateli , asciugateli , scortateli , tagliateli nel mezzo , e aggiustateli sopra il piatto , versateci sopra un buon Culi di prosciutto , o una Spagnuola , o una Essenza di prosciutto , e serviteli .

*Selleri al Parmigiano .*

*Antremè* = Allorchè i selleri saranno cotti , asciugati , e tagliati nel mezzo . Prendete il piatto che dovete servire , ungete il fondo di butirro , e sopra il butirro besciamella fredda mescolata con due rossi d'uova crudi , parmigiano grattato , aggiustateli sopra i selleri , copriteli con la besciamella , e parmigiano grattato , aspergeteli bene di butirro squagliato , o pezzettini di butirro fresco , un tantino di pepe schiacciato , fate prendere un bel colore ad un forno temperato , e servite con un poco di sugo chiaro .

*Selleri al Capo di Latte .*

*Antremè* = Mettete mezzo bicchiere di capo di latte in una picciola cazzarola , con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , ponete sopra il fuoco , fate bollire , movendo sempre con una cucchiaja , e perdere il gusto di farina ; indi passate al setaccio . Aggiustate sul piatto i selleri come sopra , con tramezzo e sopra il capo di latte suddetto , e parmigiano grattato , aspergete sopra di butirro squagliato , fate prendere un bel colore al forno , e servite .

*Sel-*

*Selleri al Butirro Manié .*

*Antremé* = Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina , mezzo bicchiere di Sugo , o Essenza di prosciutto , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , che non senta più la farina , e servite con sugo di limone sopra a dei selleri cotti come sopra , scolati , tagliati nel mezzo , e aggiustati bene sopra il piatto .

*Gattò di Selleri .*

*Antremé* = Tagliate il più bianco , e tenero dei selleri assai fino , allessateli all'acqua bollente , scolateli , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , una cipolletta con due garofani , passateli sopra il fuoco , allorchè principieranno ad asciugarsi , metteteci un pizzico di farina , bagnate con metà fiore di latte , e metà Culi bianco , o brodo bianco , o Sugo , che siano più presto legati , conditeli con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate cuocere dolcemente , e consumare a poca Salsa . Quando saranno raffreddati levate il prosciutto , e la cipolletta , poneteci sei , o otto rossi d'uova crude , e due bianchi , mescolate , versate in una cazzarola coperta di carta imbutirrata , fate cuocere al Bagno-maria , e servite con sopra un poco di Sugo chiaro . Potete anche farlo cuocere al forno spolverizzando la cazzarola imbutirrata di mollica di pane grattato fino . Alcuni aggiungono un pugno di parmigiano grattato nella composizione .

*Selleri Fritti .*

*Antremé* = Fate cuocere delle teste de' selleri lunghe mezzo palmo , con acqua , e sale , o

brodo ; indi asciugatele , e tagliatele in mezzo per lungo , infarinatele , indoratele , e fatele friggere nello strutto di bel colore ; o intingetele in una pastella da frittura , e fatele friggere egualmente ; ovvero sbattete due uova con parmigiano grattato , indorateci i selleri , spolverizzatele di mollica di pane grattata , e fateli friggere nello stesso modo , e serviteli con petrose-molo fritto all'intorno .

*Spinaci al Sugo .*

*Antremé* = Capate , e lavate bene dei spinaci freschi , e verdi , allessateli a tutta cottura all'acqua bollente , scolateli , e quando sono freddi spremeteli colle mani assai forte , tritateli assai fini , poneteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Poco prima di servire passateli sopra un fornello leggiero , movendoli spesso con una cucchiaja di legno , e lungamente , che siano ben prosciugati , e attaccati nel fondo della cazzarola , metteteci allora un pizzico di farina , bagnate con Sugo poco per volta , e fate bollire mezzo quarto d'ora , che siano ben legati , e serviteli con crostini di mollica di pane all'intorno fritti nel butirro di bel colore .

*Spinaci alla Crema .*

*Antremé* = Passate sopra il fuoco i spinaci come al Sugo . Quando saranno ben rosolati , poneteci un pochino di farina , bagnate con fiore di latte , e Culi , sempre poco per volta , fate bollire mezzo quarto d'ora , e serviteli assai densi , con crostini all'intorno .

*Spinaci alla Provenzale .*

*Antremé* = Passate una cipolletta novella trita in una cazzarola sopra il fuoco , con un buon pezzo di butirro , quando sarà color d'oro , tirate in dietro , e metteteci dei spinaci cotti all'acqua , ben spremuti , e tritati , condite con sale , pepe schiacciato , e roce moscata . Nel momento di servire , passateli lungamente sopra il fuoco come il solito , metteteci un pizzico di farina , bagnateli metà Culi bianco , e metà fiore di latte , poco per volta , fateli bollire , e serviteli come sopra .

*Spinaci all' Imperiale .*

*Antremé* = Questi si fanno come quelli al Sugo , alla sola diversità , che si bagnano con un Culi all'Imperiale , che troverete nel *Tom. I. pag. 11.* , e finiteli come gli altri ; serviteli intorno con creste di pane fritte nel butirro , ovvero in cassetine di pane fritte . Vedete *pag. 55.*

*Spinaci alla Gascogna .*

*Antremé* = Quando averete cotti li spinaci , spremuti , e tritati assai fini , passateli sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , ed un poco di sale ; allorché saranno ben rosolati , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnateli con fiore di latte poco per volta , fateli bollire circa un quarto d'ora , che siano assai densi ; indi vuotateli in una terrina . Quando saranno freddi , aggiungeteci zucchero fino a proporzione , cannella in polvere , quattro , o cinque rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca , riempitene delle cassetine di carta , spolverizzate sopra con zucchero fino ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite subito .

*Spi.*

*Spinaci al Culi .*

*Antremè* = Capate , lavate , e scolate i spinaci , metteteli in una cazzarola sopra un picciolo fuoco finchè saranno cotti ; indi scolateli , quando saranno un poco raffreddati spremeteli colle mani , tritateli , metteteli in una cazzarola , con un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; nel momento di servire poneteli sopra il fuoco ; quando saranno ben rosolati , movendo spesso colla cucchiaja , sbruffateci un pochino di farina , bagnateli con Culi poco per volta ; fateli cuocere un quarto d'ora , che siano asciutti , e serviteli guarniti di crostini di pane fritti .

*Gattò di Spinaci .*

*Antremè* = Fate cuocere esattamente dei spinaci come al Sugo , colla sola diversità , che li bagnerete metà Culi , e metà fiore di latte , che siano ben densi ; fateli raffreddare , poneteci allora quattro rossi d'uova , e due bianchi sbattuti insieme , mescolate bene ; versate in una picciola cazzarola unta bene di butirro , e spolverizzata di mollica di pane grattata , metteteci anche un poco di detta mollica sopra ; fate cuocere ad un forno temperato più d'un ora . Quando gonfia , e forma delle crepaccie sarà sempre segno , che è cotto , rivoltatelo , e servitelo con sotto un poco di Sugo , o niente .

*Coste di Bieda in diverse maniere .*

*Antremè* = Prendete delle coste di bieta , polpute , bianche , e fresche , mondatele , e tagliatele della lunghezza che vorrete ; fatele cuocere con acqua , sale , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , e due ga-  
rofa-

rofani ; essendo cotte , e bianche , scolatele , mettetele in una buona Salsa turnè , e servitele con un filetto d'aceto , o sugo di limone . Potete anche passarle in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , bagnarle con un poco di Culi , farle consumare a poca Salsa , ed aggiustarle sopra il piatto con un poco di besciamella , parmigiano grattato sotto e sopra , butirro squagliato , e fargli prendere colore al forno . Ovvero mettetele in un buon Culi ristretto , e nel momento di servire poneteci un pezzo di butirro ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone . Le potete servire ancora con sopra una Salsa Turnè alla Tedesca *Tom. 1. pag. 73.* Fritte , come i selleri *pag. 80.* Alla Salsa bianca come i Sparagi *pag. 116.*

*Gattò d' Indivia .*

*Antremè* = Questo si appresta come quello di spinaci , e si può cuocere al forno , e a Bagnomaria , coprendo la cazzarola di strisce di carta imbutirrata .

*Lattughé alla Dama-simona .*

*Antremè* = Capate otto piedi di lattuga cappuccina , lavateli bene , prollessateli all'acqua bollente , passateli alla fresca , spremeteli , poneteli sopra la tovaglia , slargategli le foglie , tagliategli il cuoretto di mezzo , riempiteli di una farsa di Chenef delicata , o di Gudivò , ritornate le foglie al suo luogo , legateli con spago ; metteteli in una cazzarola con sotto qualche fettina di lardo , di prosciutto , di cipolla , di carota , due scalogne , uno spicchio d'aglio , due garofani , coprite di sopra come  
di

di sotto , condite con sale , pepe schiacciato , bagnate con poco brodo bianco , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolateli , asciugateli dal grasso , scioglieteli , spuntateli da capo , e da piedi , aggiustateli sopra il piatto tramezzati di crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste , e fritti nel butirro , e serviteci sopra un buon Culi di prosciutto , o Culi naturale . Allorchè sono raffreddati li potete bagnare con uovo sbattuto , spolverizzarli di mollica di pane grattata , e parmigiano grattato mescolato insieme , e farli friggere nello strutto di bel colore . Se nella farsa ci metterete un poco di parmigiano grattato , avranno le lattughe miglior sapore . Queste lattughe le potete ancora servire per Guarnizione .

*Cedrioli alla Sen-Clù .*

*Antremè* = Prendete quattro cedrioli diritti tutti eguali , quelli verdi pieni di tubercoli , e alquanto cannellati sono li migliori , mondateli all'intorno come se fossero torniti , tagliateli l'amaro da piedi , e spuntateli da capo , vuotateli con un coltello sottile , o con una striscia di canna puntuta , imbianchiteli all'acqua bollente , passateli alla fresca , asciugateli , riempiteli di una buona farsa di Chenef pag. 41 . alla quale averete mescolato un poco di parmigiano grattato ; metteteli in una cazzarola con fettine di lardo , e prosciutto sotto e sopra , uno spicchio d'aglio , una cipolletta con due garofani , due scalogne , sale , pepe schiacciato , poco brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando

do saranno cotti , scolateli sopra una salvietta pulita , poneteli sopra il piatto , glassateli con una buona glassa di vitella , passateci sopra per un momento la pala rovente senza toccarli , e serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuola , o Culi di prosciutto , o Naturale . Vi possano anche servire per Guarnizione tagliati in pezzi per traverso . Se non avete glassa , gli servirete sopra un buon Culi ristretto con sugo di limone.

*Cedrioli alla Pulette .*

*Antremè* = Mondate , tagliate l'amaro , e dividete i cedrioli in quattro parti , levategli la semenza , e tagliateli in grossi dadi ; fateli imbianchire un momento all'acqua bollente . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un buon pezzo di butirro , con scalogna trita ; quando sarà color d'oro metteteci i cedrioli ben scolati , conditeli di sale , pepe schiacciato , e petrose-molo trito , passateli sopra il fuoco con un pezzo di prosciutto , sbruffateci poscia un pizzico di farina , e bagnate con brodo buono : fateli bollire , e consumare a poca Salsa . Quando saranno cotti levate il prosciutto , e legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con fiore di latte , qualche pezzetto di butirro maneggiato con un pochino di farina , e servite con un buon sugo di limone , o di agresto .

*Cedrioli in Bigné .*

*Antremè* = Quando i cedrioli saranno ripieni , e cotti come alla Sen-Clù , fateli raffreddare scolati dalla Bresa , tagliateli in fette , indorateli con uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane , e parmigiano grattato , e fateli frig-

friggere di bel colore . Potete in luogo d'indorarli , e panarli , intingerli in una pastella da frittura , e friggerli egualmente .

*Cedrioli alla Crema .*

*Antremé* = Tagliate in fettine assai fine tre oncie di vitella , ed una fetta di prosciutto ; passatele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero con un pezzo di butirro , una cipolletta con due garofani ; quando sarà ben passato , e che si attacca alla cazzarola , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con mezza foglietta di fiore di latte , e un poco di brodo buono , fate bollire , e consumare a poca Salsa , passatela al setaccio , e poneteci dentro dei cedrioli tagliati in dadi , e quasi cotti con brodo , sale , e pepe schiacciato , e bene scolati ; fateli finire di cuocere dentro la Salsa , e serviteli con crostini di pane fritti intorno .

*Gattò di Cedrioli .*

*Antremé* = Tagliate in fettine assai fine dei cedrioli prima mondati , levate l'amaro , ed i semi , e divisi in sei parti per lungo ; marinateli in una terrina con una cipolla tagliata in filetti , sale , pepe schiacciato , e mezzo bicchiere d'aceto ; dopo due ore , spremeteli forte colle mani pochi per volta ; metteteli in una cazzarola con un grosso pezzo di butirro ; ponete sopra un fuoco allegro , movendo sempre con una cucchiaja , finchè saranno color d'oro ; sbruffateci allora un buon pizzico di farina , bagnate metà Sugo , e metà fiore di latte , che la Salsa sia bionda ; fate bollire dolcemente , e consumare a poca Salsa ; indi vuotate in una altra cazzarola . Quando saranno freddi met-  
tete-

teteci quattro rossi d' uova , e due bianchi sbattuti insieme , un filetto d' aceto , versate in una picciola cazzarola unta bene di butirro , e spolverizzata di mollica di pane grattato fino , mettetene anche un poco sopra , fate cuocere al forno , come quello di spinaci , e servite nello stesso modo .

*Marignani Ripieni .*

*Antremè* = I marignani piccioli , e bianchi sono i migliori , osservate che, siano freschi ; mondateli , vuotateli per la parte di sotto , imbianchiteli un momento all' acqua bollente , passateli alla fresca , scolateli , riempiteli di una farsa di Chenef mescolata con un poco di midollo di manzo , e parmigiano grattato , aggiustateli in una cazzarola col buco al di sotto , e fettine di lardo e prosciutto sotto e sopra , mezza cipolla in fette , uno spicchio d' aglio , due scalogne , sale , pepe schiacciato , due garofani , poco brodo , ma buono senza digrassare ; copriteli con un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto e sopra , e assai ristretti . Quando saranno cotti scolateli dal grasso , e serviteli con sopra un buon Culi di prosciutto .

*Gattò di Marignani alla Napolitana .*

*Antremè* = Tagliate dei marignani mondati , in fette per traverso , conditeli con un poco di sale , e metteteli in un rame bucato con un peso sopra , dopo due ore lavateli con acqua assai , spremeteli ; e metteteli sopra una salvietta ; infarinateli pochi per volta , e fateli friggere nello strutto di un bel colore . Abbiate una cazzarola giusta per il Gattò , imbutir-

tirratela bene , e spolverizzatela di mollica di pane grattato fino ; copritegli il fondo di fettine di mollica di pane poste con simetria , fateci un suolo di marignani , ed uno di parmigiano grattato , mescolato con un poco di basilico trito , e pepe schiacciato , ed un poco di Culi , e pezzetti di butirro ; assaggiate se i marignani stanno bene di sale , altrimenti mettetene un poco nel parmigiano , seguitate così finchè la cazzarola sarà piena ; indi ponetela in un forno moderato , osservate che il Gattò non sia nè troppo umido , nè troppo asciutto , mentre da ciò dipende il buon esito di questa vivanda . Quando averà formato la sua crosta intorno , rivoltatelo , e servitelo , con un pochino di Sugo sotto .

*Marignani al Parmigiano .*

*Antremè* = Quando averete fritti i marignani come i precedenti ; prendete il piatto che dovete servire , ungetelo di butirro , e sopra parmigiano grattato , e un poco di Culi , e pepe schiacciato , fateci un suolo di marignani , condite nella stessa guisa , e seguitate così suolo per suolo ; fateli stufare ad un forno temperato , e serviteli asciutti .

*Marignani Marinati .*

*Antremè* = Dopo che i marignani saranno fritti , e di bel colore , abbiate una Salsa Agro-dolce fatta in questa maniera . Fate bollire una foglietta d'aceto , o più secondo la quantità de' marignani con aglio , rosmarino , salvia , un poco di sale , tre garofani , e mezzo limone senza scorza in fette ; quando averà consumato un terzo passatela al setaccio in una terrina .

Pren-

Prendete una cazzarola metteteci zucchero a proporzione dell'aceto , fatelo alquanto squagliare sopra il fuoco , bagnate coll'aceto suddetto , fate bollire , aggiungeteci dei pignoli , e passerina , un poco di mostacciolo di Napoli in polvere , che la Salsa sia un poco legata , e che non domini più l'aceto , o il zucchero . Fate un suolo di marignani sopra il piatto che dovete servire , e sopra un poco della Salsa , e così continuate sino al fine , terminando colla Salsa . Serviteli freddi , e con poca Salsa .

*Salse fine in diverse maniere .*

*Antremè* = Raschiatele bene , che siano fresche , tenere , e bianche , fatele cuocere in un Bianco , come le coste di bleta , e servitele con una Salsa turnè , o Bianca di butirro , con un filetto d'aceto , o sugo di limone . Ovvero scolatele dal Bianco , intingetele in una pastella da frittura , e fatele friggere nello strutto di bel colore . Le Scervi si apprestano nello stesso modo .

*Zucchette alla Milanese .*

*Antremè* = Prendete una dozzina di zucchette fresche , e tutte eguali , raschiatele leggermente col coltello , tagliatele in mezzo per lungo , vuotatele a guisa di mezzo cannello , imbianchitele all'acqua bollente unito a ciò che avete levato , scolatele ; ponete in una cazzaroletta l'anima delle zucchette imbianchite , passatele sopra un picciolo fuoco con un pezzo di butirro , cipolletta , e petroseuolo trito , quando saranno ben cotte tritatele , aggiungeteci una panata fatta con fiore di latte , stretta sul fuoco , e legata con tuè rossi d'uova , mescolate bene ,

ne, e finite con due rossi d'uova crudi, e un pugno di parmigiano grattato, e noce moscata; riempite le zucchette con questa composizione, uguagliatele bene col coltello bagnato nell'uovo, e spolverizzatele di parmigiano grattato; abbiate un piatto d'argento, o di rami unto bene di butirro, posateci sopra le zucchette colla farsa al di sopra, poneteci sopra ad ogni zucchetta due pezzetti di butirro; fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele nel suo piatto, colla farsa al di sotto, e sopra un poco di Culi.

*Zucchette in Gondola.*

*Antremè* = Queste si apprestano come le precedenti alla sola diversità, che si servono sopra il piatto colla farsa al di sopra, scolato il butirro, e sotto un poco di Culi.

*Zucchette alla Palette.*

*Antremè* = Riempite le zucchette, come i cedrioli alla Sen-Clà, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, e un pezzetto di prosciutto; condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate cuocere con fuoco temperato sotto e sopra, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo buono, osservate che presto saranno cotte; indi digrassate, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, e un pochino di persa trita, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone.

*Zucchette Ripiene al Parmigiano.*

*Antremè* = Vedete cedrioli alla Sen-Clà, le zucchette ripiene si apprestano nella stessa guisa e si servono nello stesso modo. Per farle al  
par-

parmigiano ; quando saranno cotte , scolatele dalla Bresa , asciugatele , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con un poco di burro sotto , e parmigiano grattato sotto e sopra ; fatele glassare ad un forno temperato , e servitele con un poco di Culi . Potete aggiungerci un poco di besciamella mescolata con due rossi d' uova crudi .

*Zucchette Fritte .*

*Antremè* = Quando averete raschiato le zucchette tagliatele in filetti , o rotelle , conditele con un poco di sale ; dopo due ora spremetele , infarinatele , fatele friggere nello strutto di bel colore , e servitele ben calde .

*Zucchette alla Salsa Verde .*

*Antremè* = Quando averete fritte le zucchette come le precedenti , o nell'olio , o nello strutto , servitele o calde , o fredde con sopra una Salsa verde . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 81.*

*Gattò di Zucchette .*

*Antremè* = Questo si fa esattamente come quello di Rape , tagliati in dadini *pag. 78.* ma senza zucchero , ed invece mettete un pugno di parmigiano grattato nella composizione . Quello di Rape lo potete fare nello stesso modo .

*Pomodoro in Chenef .*

*Antremè* = Prendete dei piccioli pomodoro di Sicilia se si trovano , ovvero dei nostrali , ma eguali , gettateli un momento nell'acqua bollente quanto per pelarli ; indi dalla parte del gambo vuotateli con diligenza , riempiteli con una buona farsa cotta di petto di pollo , non molto pieni , nella quale metterete un poco di parmigiano grattato ; mettete nel fondo di una  
caz-

cazzarola , fettine di cipolla , e di carota , e sopra di lardo , e prosciutto , aggiustateci sopra i pomodoro col buco al di sottò , coprite di sopra come di sotto , condite con sale , pepe schiacciato , bagnate con pochissimo brodo , ma buono , fate cuocere con fuoco allegro sotto e sopra , osservando che presto sono cotti ; tirateli allora indietro , fateli alquanto intiepidire , per levarli acciò non si rompino , scolateli sopra una tovaglia , poneteli sopra il piatto , col buco al di sotto , e serviteci sopra un poco di Culi buono .

*Pomodoro Ripieni .*

*Antremè* = Questi si apprestano esattamente , come sopra , e si servono nella stessa guisa . Tanto questi pomodoro come i precedenti si possano servire per Guarnizione .

*Pomodoro in Bignè .*

*Antremè* = Quando i pomodoro ripieni saranno rifreddi , se sono di quei di Sicilia lasciateli interi , se nostrali tagliateli in quattro parti , o in due , asciugateli bene , intingeteli in una pastella da frittura , frigeteli , e serviteli di bel colore .

*Gattò di Luppoli , o Luperi .*

*Antremè* = Prendete le tronche , ed il più tenero de' Luperi , lavateli assai bene a più acque , allessateli , spremeteli , tritateli , e fate il Gattò , esattamente come quello di spinaci . Vedetelo pag. 86 .

*Gobbi al Culi .*

*Antremè* = Fate cuocere i gobbi , ossia cardi domestici ben nettati , come troverete descritto all'Articolo de' Ragù pag. 20 . , colla differenza ,  
che

che lascerete le foglie lunghe più di mezzo palmo . Quando saranno cotte , e bianchissime , scolatele , asciugatele con un panno pulito , ponetele sopra il piatto , e servitele con sopra una buona Salsa ristretta al Culi di prosciutto .

*Gobbi alla Besciamella .*

*Antremè* = Allorchè i gobbi saranno cotti come sopra , asciugateli , prendete il piatto che dovete servire , ungetelo di butirro , stendeteci un poco di Besciamella fatta con fiore di latte , e un pezzetto di butirro maneggiato nella farina , stretta e fatta bollire sul fuoco , con sale . pepe schiacciato , e passata al setaccio ; metteteci sopra parmigiano grattato , aggiustateci sopra i gobbi col bello al di sopra , copriteli tutti colla Besciamella suddetta , alla grossezza di uno scudo , spolverizzateli bene di parmigiano grattato , aspergete di butirro chiarificato ; fate prendere colore ad un forno temperato , e servite col bordo del piatto ben pulito .

*Gobbi al Parmigiano .*

*Antremè* = Questi si apprestano nello stesso modo , colla sola differenza , che quando è fredda la Besciamella ci si mescolano due rossi d' uova crude , e si finiscono , e si servono nella stessa guisa .

*Gobbi al midollo di Manzo .*

*Antremè* = Quando i gobbi saranno quasi cotti in una Bresa , come sono descritti alla pag. 96. scolateli , asciugateli , poneteli in una cazzarola , metteteci un buon Culi quanto li cuopri , ed un poco di midollo di manzo in cannelli ben nettati , fate bollire dolcemente mezz'ora

sopra un picciolo fuoco , che la Salsa sia consumata al suo punto , indi levate il midollo , digrassate , e servite con sugo di limone .

*Gobbi al Butirro manie' .*

*Antremè* = Cotti che saranno i gobbi come alla pag. 96. asciugateli , metteteli in una cazzarola con un poco di Consomè , o altro brodo bianco buono , sale , pepe schiacciato ; fateli stufare sopra la cenere calda , acciò prendino sapore , coperti con un foglio di carta bagnata con brodo . Nel momento di servire poneteci un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina , movete sopra il fuoco , finchè la Salsa sarà legata e cotta , e servite con sugo di limone , o un filetto d'aceto .

*Gobbi alla Salsa Turnè .*

*Antremè* = Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro , un pizzico di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un bicchiere di brodo bianco buono , o Sugo ; fate stringere , e cuocere sopra il fuoco ; poneteci i gobbi cotti , e ben bianchi , come sono descritti alla pag. 96. , fategli prendere un poco di gusto nella Salsa , e nel momento di servire moveteli bene sopra il fuoco , aggiungendoci un filetto d'aceto , o sugo di limone .

*Finocchi al Culi .*

*Antremè* = Appropriate bene sei o sette finocchi , lavateli , imbianchiteli all'acqua bollente , passateli alla fresca , scolateli . Mettete in una cazzarola qualche fettina di lardo , di prosciutto , di cipolla , di carota , due scalogne , uno spicchio d'aglio ; aggiustateci sopra i finocchi , coprite di sopra come di sotto , condite con

sale ; pepe sano , trè garofani , bagnate con brodo buono bianco , quanto restino coperti . Coprite con un foglio di carta : fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolateli , poneteli sopra il piatto , o interi , o divisi nel mezzo , e versateci sopra un buon culi di prosciutto , o una Salsa alla Spagnuola , o una Essenza di prosciutto , e servite .

*Finocchi al Fiore di Latte .*

*Antremè* = Fate una Besciamella con fiore di latte , un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , movendo sempre con una cucchiaja , acciò non senta la farina , indi passate al setaccio . Aggiustate sul piatto i finocchi , cotti come i precedenti , tagliati nel mezzo , con sopra e sotto la Besciamella suddetta , e parmigiano grattato , aspergete sopra con butirro squagliato , fate prendere un bel colore al forno , e servite .

*Finocchi al Parmigiano .*

*Antremè* = Abbiate una Besciamella come sopra , quando sarà fredda mescolateci due rossi d'uova , prendete il piatto che dovete servire , ungete il fondo di butirro , poneteci sopra un poco di Besciamella , e parmigiano grattato , aggiustateci i finocchi , cotti come quelli al culi , e tagliati nel mezzo , ricoprite con besciamella , parmigiano grattato , ed un pochino di pepe schiacciato : aspergete bene sopra con butirro squagliato ; fate prendere un bel colore al forno e servite con un poco di sugo chiaro , se volete .

*Finocchi alla Salsa Turnè.*

*Antremè* = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, maneggiato con un poco di farina, mezzo bicchiere di consomè, o sugo, o essenza di prosciutto, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, che non senta la farina, e servite con sugo di limone sopra a dei finocchi cotti come quelli al Culi, scolati, tagliati nel mezzo, e bene aggiustati sopra il piatto.

*Finocchi alla Tedesca.*

*Antremè* = Dopo che averete aggiustato propriamente i finocchi sopra il piatto, che dovete servire, versateci sopra una Salsa turnè alla Tedesca, che troverete nel *Tom. I. pag. 78.*

*Carciofi alla Berigul.*

*Antremè* = Tagliate un poco la cima a otto o dieci carciofi, oppure lasciateli interi, slargategli un poco le foglie; conditeli con sale, e pepe schiacciato. Abbiate una cazzarola giusta per li carciofi con un dito d'olio bollente; posateci i carciofi colle punte al di sotto, fateli ben rosolare d'ambe le parti sopra un fuoco allegro, voltandoli di quando in quando; allorchè saranno ben rosolati, collocateli in un'altra cazzarola con il culo al di sotto, e fateli finire di cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli bene dall'olio, poneteli sopra il piatto, e serviteli con, entro un poco di Culi di prosciutto, o una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Queste Salse le troverete nel *Tom. I. Cap. I.*

*Carciofi all'Italiana .*

*Antremè* = Mondate dei carciofi teneri , e senza pelo , tagliateli nel mezzo , colle foglie corte ; fateli imbianchire un momento all'acqua bollente , con un pochino d'aceto , o sugo di limone ; indi scolateli . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , un poco d'olio , cipolletta , scalogna , petrose-molo , il tutto trito , due spicchi d'aglio , due fette di prosciutto , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con un bicchiere di brodo bianco , poneteci dentro i carciofi , condite con sale , pepe schiacciato , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti , e consumato tutto il brodo , levate il lardo , il prosciutto , e l'aglio , metteteci un poco di Culi , digrassate , e servite i carciofi bene aggiustati sopra il piatto , con sopra la Salsa con sugo di limone .

*Carciofi Fritti .*

*Antremè* = Quando i carciofi sono tenerelli , mondateli bene , spuntateli , tagliateli a spicchi ; poneteli nell'acqua fresca con sale , un poco d'aceto , o sugo di limone . Nel momento di servire , scolateli sopra un panno pulito , infarinateli , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrose-molo fritto intorno . Quando però non sono così teneri , prollessateli con acqua bollente , sale , e un filetto d'aceto , o sugo di limone ; indi scolateli , poneteli nell'acqua fresca , e nel momento di servire , scolateli , asciugateli , infarinateli , e fa-  
te-

telli friggere , e serviteli come sopra . Alcuni l'infarinano , e l'indorano con uovo sbattuto , ovvero l'intingono in una pastella da frittura ; ma la migliore maniera e la più saporita , è quella d'infarinarli solamente , e friggerli nello strutto di bel colore . I carciofi fritti non solo si servono per Antremè , ma anche per guarnire fritti di Granelli , Animelle ec.

*Carciofi alla Perla .*

*Antremè* = Abbiate dodici piccioli carciofi tutti eguali , mondateli , spuntateli un poco da capo , levategli un tantino del cuoretto di mezzo , imbianchiteli all'acqua bollente , fateli cuocere in una Bresa ristretta con fettine di lardo , e prosciutto sotto e sopra , due spicchi d'aglio , due scalogne , un mazzetto d'erbe diverse , due fette di limone senza scorza , un pezzetto di butirro , poco sale , pepe schiacciato , poco brodo bianco buono , mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra ; indisolateli . Quando saranno freddi riempiteli d'un picciolo Salspiccone cotto d'animelle ben legato con rossi d'uova , e sugo di limone , e rifreddo , intingeteli in una pastella da frittura , fateli friggere nello strutto di bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto intorno .

*Carciofi alla Poele .*

*Antremè* = Mondate e imbianchite i carciofi come i precedenti , metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , bagnateli colla Poele , e copriteli con un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè

chè saranno cotti , scolateli , e serviteli con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa . Vedetele nel *Tom. I. pag. 65.*

*Carciofi alla Sen Clù .*

*Antremè* = Allorchè i carciofi saranno cotti , e ripieni come alla Perla , copritegli tutto il di sopra , e all'intorno di farsa cotta di Petto di pollo , o di Gudivò . Vedetele ambedue *pag. 46. e 47.* , indorateli con uovo sbattuto , spolverizzatele di mollica di pane grattata , poneteli sopra un piatto di rame , o di argento con sotto qualche fetta di lardo cotta , e sopra aspergeteli con butirro squagliato , e fategli prendere un bel colore d'oro ad un forno temperato . Nel momento di servire , scolateli , aggiustateli sopra il piatto ; fate un taglio col coltello sopra la farsa , incastrateci a ciascheduno una bella cresta di pollastro cotta in un Bianco , e serviteli con sotto una buona Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa , che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*

*Carciofi all'Inglese .*

*Antremè* = Abbiate dei grossi carciofi , fateli cuocere allessò con acqua bollente , un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato . Quando saranno cotti , e ben verdi , levategli il pelo di dentro con un cava frutti , se lo hanno ; e serviteli con entro una Salsa all'Inglese fatta con un buon pezzo di butirro , un pochino di farina , un tantino di consomè , o altro brodo bianco buono , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fatta stringere sopra il fuoco , e servita con un filetto d'aceto , o un gran sugo di limone . Di magro in luogo del brodo , metteteci un poço d'acqua fresca .

*Car-*

*Carciofi in Bigné.*

*Antremè* = Mondate , e tagliate dei carciofi non molto grossi in quattro parti , rifilateli bene , poneteli in una terrina con sale , pepe schiacciato , un poco d'olio , ed un filetto d'aceto , che il condimento sia alquanto rilevato ; indi metteteci due , o tre uova secondo la quantità dei carciofi ; mescolate bene insieme , e aggiungeteci un pugno , o più di farina , quanto formi una specie di pastella da frittura , maneggiateli colla mano , e lasciateli così fino al momento di servire . Allora rimaneggiateli di nuovo , fateli friggere nello strutto sopra un fuoco moderato , acciò si cuocino , e prendino un bel color d'oro , e serviteli con petrose-molo fritto intorno .

*Carciofi alla Maitré d'Hotel.*

*Antremè* = Tagliate dei carciofi un poco sulla cima , levategli il pelo se ne avessero con un cava frutti ; mescolate con un pezzo di butirro , un poco di lardo , ed un tantino d'olio , petrose-molo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , riempiteci i carciofi ; metteteli in una cazzarola con sotto qualche fetta di lardo , due di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , un poco di brodo bianco ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , scolateli , poneteli sopra il piatto , serviteli con sopra una Salsa alla Maitré d'Hotel fatta con un buon pezzo di butirro , un tantino di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un poco d'acqua fresca , o brodo , stretta e bollita un momento sopra il fuoco ,  
e ser-

e servita con un filetto d' aceto , o un buon sugo di limone .

*Carciofi alle Pere Bernard .*

*Antremè* = Mondate de'carciofi , tagliateli in due parti , levategli il pelo se ne avessero , imbianchiteli all'acqua bollente , fateli cuocere in una Bresa ristretta ; indi scolateli , riempiteli con un poco di farsa di Chenef , indorateli con uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane grattato fino ; fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto . In luogo della farsa , potete riempirli con un Salpiccone cotto ben fatto , o senza niente .

*Carciofi al Parmigiano .*

*Antremè* = Prendete dei carciofoletti senza pelo , o culi di carciofi cotti in una Bresa , o in un Bianco , scolateli , tagliateli nel mezzo . Prendete il piatto che dovete servire , metteteci nel fondo un poco di butirro , Besciamella , parmigiano grattato , e pepe schiacciato ; aggiustateci sopra i carciofi con simetria , copriteli di sopra come di sotto , terminando col parmigiano grattato , aspergete con butirro squagliato ; fate prendere colore ad un forno temperato , e servite subito . Se non volete porci la Besciamella , poneteci in vece un poco di Culi ristretto , e consumato . La Besciamella . Vedete, Finocchi al fior di latte p. 99.

*Culi di Carciofi alla Senteminult .*

*Antremè* = Prendete otto bei culi di carciofi cotti in un Bianco , fatto con acqua , o brodo , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , tre fette di limone senza scorza , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato-

ciato ; indi levategli il pelo , e poneteci in vece un Salpiccone cotto d'animelle ben fatto ; coprite con un poco di farsa di Chenef , ungete con un rosso d'uovo mescolato con un poco di butirro squagliato , spolverizzate con mollica di pane grattata . Ponete i carciofi sopra un piatto con sotto fette di lardo cotte ; fate prendere colore al forno , e servite , scolati bene dal grasso , con sotto un Culi di prosciutto . Potete aggiungere nel Bianco qualche fettina di lardo e prosciutto .

*Culi di Carciofi alla Tolosa .*

*Antremé* = Intagliate sedici culi di carciofi , otto per i fondi , e otto per i coperchi , facendo sopra a questi ultimi una pallottina nel mezzo come per prenderli ; fateli cuocere in un Bianco come sopra . Quando saranno cotti scolateli , poneteci un picciolo Ragù di animelle , o una Massedoene , copriteli , e serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa , o Culi di prosciutto , o Naturale .

*Culi di Carciofi alla Pompadura .*

*Antremé* = Abbiate de' culi di carciofi cotti in un Bianco come i precedenti , scolateli , e serviteli con entro un Ragù d'uovette nonnate , granelletti , code di gamberi ec. , che troverete all'Articolo dei Ragù , e serviteli con sotto una Salsa all'Italiana chiara , che troverete nel *Tom. I. pag. 66.*

*Culi di Carciofi alla Barrì .*

*Antremé* = Questi sono cotti come sopra , alla sola diversità , che si deve porre sopra il culo del carciofo un'animella di cuore di capretto glassata , o piccata e glassata , con entro , e

sot-

sotto un poco di Salsa alla Spagnuola . Vedetela Tom. I. pag. 65.

*Culi di Carciofi alla Mariè .*

*Antremè* = Abbiate dodici culi di carciofi cotti come sopra , riempiteli di un Salpiccone cotto d'animelle , tartufi ec. , che troverete all'Articolo dei Ragù ; ma che siavi poca Salsa , e ben legata , coprite con un'altro culo di carciofo , saldateli all'intorno con un poco di farsa di Chenef ; intingeteli poscia in una pastella da frittura , ovvero nell' uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane grattato , e fateli friggere di bel colore .

*Gattò alla Certosina .*

*Antremè* = Prendete foglie di bieta , spinaci , indivia , lattuga , acetosa , cerfoglio , cappuccina , il tutto a proporzione , e ben capato , fate ben cuocere ogni cosa all'acqua bollente , passatele al passabrodo , quando saranno raffreddate , spremetele bene colle mani , tritatele assai fine , mettetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , passatele sopra il fuoco , fatele bene rosolare movendo spesso con una cucchiaja di legno ; indi sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate metà Sugo , e metà fiore di latte , o Culi ; fate bollire dolcemente un quarto d' ora , che la composizione sia assai densa , e giusta di sale . Fate raffreddare cambiandogli la cazzarola . Questo Gattò lo finirete esattamente come quello di spinaci . Vedetelo pag. 86.

*Torzuti in Limason .*

*Antremè* = Mondate otto torzuti tutti eguali , intagliateli a guisa di lumache , imbianchiteli all'acqua bollente , metteteli a cuocere in una picciola Bresa ristretta , con qualche fetta di lardo , e prosciutto , una cipolletta con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse , poco brodo , sale , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti scolateli , e serviteli con sopra un buon Culi di prosciutto , o Naturale . I Torzuti si apprestano in tutte quelle maniere come le rape .

*Pomi di Terra Fritti .*

*Antremè* = Mondate i pomi di terra crudi dalla loro pellicola , tagliateli in fettine sottili , mettetetele nell'acqua fresca . Nel momento di servire scolatele , infarinatele , fatele friggere di bel colore , e servitele con petroseuolo tritto .

*Pomi di Terra all' Inglese .*

*Antremè* = Fate cuocere nell'acqua i pomi di terra , indi mondateli , tagliateli in fette , o lasciateli interi , metteteli in una Salsa bianca fatta con consomè , o altro brodo bianco buono , o acqua , un buon pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere , e cuocere sopra il fuoco , poneteci i pomi di terra , e serviteli con un filetto d'aceto , o sugo di limone .

*Pomi di Terra all' Italiana .*

*Antremè* = Abbiate una libbra di pomi di terra cotti nell'acqua , mondateli passateli per setaccio , aggiungeteci trè oncie di butirro squagliato , mezzo bicchiere di capo di latte , una pa-

nata

nata come a quelli *Sufflè* , un buon pugno di parmigiano grattato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , quattro rossi d'uova , due bianchi sbattuti in fiocca . Versate sopra il piatto con un bordino all'intorno di pane , o di pasta , uguagliate sopra , ungete di butirro squagliato , fate cuocere ad un forno temperato di un bel color d'oro , e servite subito ben tremolante .

*Gattò di Pomi di Terra .*

*Antremè* = Questo si appresta con la medesima composizione come la precedente ; ma con due libbre di pomi di terra , otto rossi d'uova , e quattro bianchi , ott' oncie di butirro , e senza capo di latte . Imbutirate bene una cazzarola , spolverizzatela di mollica di pane grattata , versateci dentro la composizione , metteteci un poco di mollica di pane sopra ; fate cuocere ad un forno temperato , rivoltate nel suo piatto , e servite subito di un bel colore .

*Pudino di Pomi di Terra .*

*Antremè* = Fate cuocere due libbre di pomi di terra all'acqua , indi pelateli , passateli per un setaccio di crino , aggiungeteci ott' oncie di butirro fresco squagliato , una panata fredda come a quelli *Sufflè* , zucchero fino a proporzione , scorzetta di limone trita , zucca candita tagliata in dadini minuti , cannella in polvere , poco sale , otto rossi d'uova crudi , quattro bianchi sbattuti in fiocca ; fate cuocere in una cazzarola come sopra ; quando sarà cotto rivoltatelo sopra un coperchio , ponetelo sopra il suo piatto , e servitelo di bel colore tremolante , e ben caldo .

*Pomi di Terra Sufflè.*

*Antremè* = Fate cuocere una libbra di pomi di terra sotto la cenere ; indi pelateli , pestateli nel mortajo , aggiungeteci quattr'oncie di butirro fresco , una panata fredda fatta con fiore di latte , e bene stretta sopra il fuoco la quantità della dose de' pomi di terra , zucchero fino a proporzione , un poco di cannella fina , quattro rossi d'uova , e tre bianchi sbattuti in fiocca , un pochino di sale , mescolate bene , versate sopra il piatto con un bordino all'intorno di pane , o di pasta , fate cuocere ad un forno temperato , e servite glassato sopra di zucchero .

*Pomi di Terra in Bignè .*

*Antremè* = Fate un pochino di pasta Reale . Vedetela all'Articolo della Pasticceria ; prima di levarla da sopra il fuoco aggiungeteci due terzi di pomi di terra cotti sotto la cenere , mondati , e schiacciati col coltello , mescolate ancora sopra il fuoco con un' altro pezzo di butirro grosso come un uovo . Quando sarà cotta , e bene incorporata , metteteci le uova come una pasta Reale , uno per volta , indi stendetela sopra un coperchio di cazzarola , e formatene le Bignè col manico di una cucchiaja , facendole cadere nello strutto non tanto caldo , e poche per volta , friggetele di bel colore , e servitele spolverizzate di zucchero fino .

*Pomi di Terra in Crocchetti all' Inglese .*

*Antremè* = Fate cuocere tre libbre di pomi di terra sotto la cenere , come quelli per la Purè ; quindi pelateli , schiacciateli col coltello , poneteli in una cazzarola con una foglietta di fiore  
di

di latte , mezza libbra di butirro fresco , sale , pepe schiacciato , noce moscata , andate sopra il fuoco , e fate cuocere come una Pasta Reale ; poscia stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola , tagliatela a guisa di mostacciuoli , o in altra maniera , indorateli con uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane grattato , fateli friggere nello strutto ben croccanti , e serviteli o per Antremè , o all'intorno di un Lombo di manzo all'Inglese , o *Rot de Bif* , ma con sotto un poco di Sugo di manzo solamente . Vedeteli nel *Tom. I. pag. 129. e 130.*

*Pomi di Terra alla Lincol .*

*Antremè* = Abbiate una composizione di pomi di terra come quella *Sufflè* , stendetela sopra un coperchio di cazzarola alla grossezza di un pollice . Abbiate al fuoco dell'acqua bollente condita di sale , fateci cadere dentro la composizione col manico di una cucchiaja a guisa di Gnocchi . Quando saranno cotti , scolateli bene , e spolverizzateli con metà farina , e metà mollica di pane grattata fina ; fateli friggere nello strutto alquanto caldo , e serviteli di bel colore con zucchero fino sopra .

*Pomi di Terra in Cassettine .*

*Antremè* = Allorchè averete cotto sotto la cenere , o allessò nell'acqua , una libbra di pomi di terra , mondateli , schiacciateli col coltello , pestateli nel mortajo , con quattr'oncie , o cinque di butirro fresco , zucchero fino a proporzione , quattro rossi d'uova fresche , e trè bianchi sbattuti in fiocca , rapate con un pezzetto di zucchero in pane un poco della superficie di

un cedrato , o limone , o portogallo , indi raschiate il detto zucchero nella composizione quanto per dargli l'odore . Abbiate delle casset- tine di carta da scrivere larghe due dita , e lunghe cinque , versateci dentro la composi- zione , spolverizzate sopra con zucchero fino ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite subito con tutta la carta .

*Pomi di Terra in diverse maniere  
per Ragù ; e Antremé .*

Mondate dei pomi di terra crudi , taglia- teli a guisa di dadi , o spicchi . Passate in una cazzarola sopra il fuoco mezza cipolla trita con un pezzo di butirro , e una fetta di prosciutto ; quando sarà un poco cotta metteteci i pomi di terra suddetti ; fateli soffriggere un poco , bagnateli poscia con brodo bianco , quanto siano coperti , fateli cuocere dolcemente , e consu- mare quasi tutto il brodo ; indi aggiungeteci un poco di Culi , o brodo di Stufato , o Ga- rofanato passato al passabrodo , e digrassato , e un poco di sugo di pomodoro , condite con poco sale , e pepe schiacciato ; fate bollire an- cora un pochino , levate il prosciutto , e ser- vite con intorno crostini di mollica di pane fritti nel butirro , e sopra o dentro un poco di par- migiano grattato ; osservate che siavi poca Sal- sa . Ovvero quando sarà consumato il brodo , metteteci un poco di Culi bianco , o Italiana bianca , o brodo ; fate bollire un momento a fuoco allegro , levate il prosciutto , e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo bianco , petrosemolo trito imbianchito , e servite con dentro un poco di

parmigiano grattato , e crostini come sopra .  
 Per Ragù ci potete aggiungere il fondo della  
 cottura della carne , sotto cui volete servirlo ,  
 ben digrassato , e passato al setaccio , ma badate  
 al sale ; in questo caso però non occorre il  
 parmigiano . Potete mettere anche nella Salsa  
 qualche acino di agresto spaccato nel mezzo ,  
 levato i pipini , e imbianchito . Il Sugo di po-  
 midoro , lo Stufato , e Garofanato , vedete nel  
*Tom. I. pag. 12. , e 13. Il Culi bianco , o Ita-  
 liana bianca pag. 146. , e 147.*

*Zucca Gialla Fritta .*

*Antremè* = Tagliate in filetti , o mostacciuoli ;  
 o in altra guisa della zucca gialla , mondata ,  
 e nettata dai semi , intingetela in una pastella  
 da frittura , fatela friggere nello strutto di  
 bel colore , e servitela glassata di zucchero colla  
 pala rovente .

*Zucca Gialla alla Sciantigli .*

*Antremè* = Questa si troverà all' Articolo dei  
 Piatti diversi , unita ad altre diverse maniere ,  
 colle quali viene preparata .

*Zucca Bianca Fritta .*

*Antremè* = Mondate , e tagliate la zucca bianca  
 come sopra , conditela con un pochino di sale ,  
 po:cia spremetela , infarinatela , fatela friggere  
 di bel colore , e servitela glassata di zucchero  
 colla pala rovente . La zucca bianca serve ai  
 medesimi usi , che la gialla , ma è preferibile  
 quest'ultima all'altra , per la sua polpa , e co-  
 lore .

*Tartufi al cordo Brodo .*

*Antremè* = Fate ammollare nell'acqua tiepida  
 de' belli tartufi , osservando che non siano ver-

minosi ec., indi nettateli dalla terra con una scopetta, allorchè saranno ben puliti, metteteli a cuocere con metà vino bianco bollente, o rosso, e metà brodo bianco, sale, pepe sano, tre garofani, un mazzetto d'erbe diverse, fette di carota, di cipolla, di panè, di radiche di petrose-molo, e serviteli ben caldi dentro una salvietta.

*Tartufi al Vino Bianco.*

*Antremé* = Pulite i tartufi, come sopra, fateli cuocere un buon quarto d'ora con vino bianco, o di Sciampagna a sufficienza, e un poco di sale, e serviteli ben caldi dentro una salvietta.

*Tartufi alla Poeele.*

*Antremé* = Mettete nel fondo di una cazzarola qualche fetta di vitella, e di prosciutto, aggustateci sopra de' tartufi mondati, e lavati, copriteli con fette di lardo, di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrose-molo, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, sale, pepe sano, coprite con un foglio di carta, fate sudare con picciolo fuoco sotto, e sopra; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate finire di cuocere, aggiungeteci un poco di Culi, d'grassate, passate al setaccio, e servite sopra i tartufi con sugo di limone.

*Tartufi al Vino di Spagna.*

*Antremé* = Mondate, lavate, e tagliate in fette una libbra di tartufi, o più. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, un poco d'olio; petrose-molo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; indi  
ag-

aggiungeteci i tartufi , condite con sale , pepe schiacciato ; quando saranno ben passati , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino rosso di Spagna bollente , un poco di Culi ; fate bollire dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto , digrassate , e servite con sugo di limone , e crostini di pane fritti nel butirro sopra , ed all' intorno .

*Tartufi al Vino di Sciampagna .*

*Antremè* = Questi si apprestano come sopra , alla sola differenza , che in luogo del vino di Spagna , metteteci del vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fateli cuocere , digrassateli , e serviteli come i precedenti . Se non volete porvi l'erbe fine , poneteci un mazzetto d'erbe diverse ; come anche potete stemperare nella Salsa una o due alici passate al setaccio , prima di metterci i tartufi .

*Zuppa di Tartufi .*

*Antremè* = Tagliate in fette dei tartufi ben mondati , e lavati ; passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petrose-molo , e scalogna trita , uno spicchio d'aglio infilato con un garofano ; indi stemperateci fuori del fuoco un'alice passata per setaccio , aggiungeteci i tartufi , e passate ancora ; bagnate poscia con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , brodo colorito , o sugo , quanto ne richiede la quantità de' tartufi , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente . Allorchè saranno cotti digrassate , levate l'aglio ; abbiate delle fette , o croste di pane abbrustolite , aggiustatele nel piatto , versateci sopra

li tartufi e la Salsa con sugo di limone ; fate stufare un pochino sopra la cenere calda , il piatto coperto , e servite subito . Osservate che la Salsa sia poca .

*Tartufi alla Sandrè .*

*Antremè* = Lavate bene i tartufi , involtateli , con diversi fogli di carta reale senza condimento , bagnate alquanto gli ultimi fogli ; fateli cuocere un' ora con cenere calda sotto , e sopra , e serviteli ben caldi in una salvietta .

*Tartufi in Pasticcio .*

*Antremè* = Vedeteli all' Articolo della Pasticceria qui appresso *Cap. IV.*

*Tartufi all' Erbe fine .*

*Antremè* = Quando averete mondati , e lavati i tartufi , tagliateli in fette . Passate in una cazarola sopra il fuoco , con un poco d'olio , petrosimolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito , stemperateci poscia una , o due alici fuori del fuoco passate al setaccio ; indi aggiungeteci i tartufi , condite con sale , pepe schiacciato , passate ancora sopra il fuoco , bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , un poco di Culi ; fate bollire dolcemente . Quando saranno cotti , digrassate , e servite con sugo di limone , e crostini di pane fritti nel butirro .

*Sparagi alla Salsa Turnè .*

*Antremè* = Sonovi i sparagi bianchi , ed i sparagi verdi , ambedue coltivati nei giardini , e di queste due specie i bianchi , ed i più grossi sono i migliori . Vengono poscia quelli selvatici , che sono piccioli , verdi , e di un sapore alquanto aspro , benchè d'alcuni preferiti agli al-

altri . Gli sparagi sono un'eccellente legume , e di ottimo alimento . Per apprestarli come sopra , raschiateli intorno col coltello , acciò restino più proprj , legateli in mazzetti , tagliateli di quella lunghezza che credete ; fateli cuocere nell'acqua bollente , e sale ; osservate che non passino di cottura . Nel momento di servire scolateli bene , agglustateli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa fatta con Culi , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , un poco di Sugo , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fatela stringere sopra il fuoco , e servitela con sugo di limone , o un filetto d'aceto . Per farla bianca , servitevi del Culi bianco , o brodo bianco buono , ovvero acqua fresca . Li potete servire anche con sopra una Salsa turnè alla Tedesca . Vedetela pag. 78. Tom. I.

*Sparagi al Parmigiano .*

*Antremè* = Allorchè averete cotto i sparagi come i precedenti , tagliategli le punte più tenere , tutte della medesima lunghezza . Prendete il piatto che dovete servire , stendeteci nel fondo un pezzo di butirro , un poco di Cui ben ristretto , e spolverizzate con parmigiano grattato , e un pochino di pepe schiacciato ; agglustateci sopra i sparagi con simetria , aspergete di Culi , copriteli di parmigiano grattato , gocciolateci una buona porzione di butirro squagliato ; fategli prendere un leggiero colore ad un forno temperato , e serviteli che siavi quasi niente Salsa .

*Sparagi in piccioli Piselli .*

*Antremè* = Prendete dei sparagi sottili , bianchi , o verdi , o selvateci , nettateli all'intorno ; fateli quasi cuocere con acqua bollente , e sale ; indi tagliategli il più tenero in piccioli dadini , a guisa di piccioli piselli . Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , con una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , qualche dadino di vitella , se l'avete , aggiungeteci un buon pizzico di farina , bagnate poscia con brodo bianco buono , la quantità che vi bisogna , fate bollire a fuoco allegro , e consumare per metà ; quindi passate al setaccio , poneteci i sparagi , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire un quarto d'ora assai dolcemente . Nel momento di servire legata con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo , metteteci un pochino di zucchero in polvere , e servite all'intorno con crostini di mollica di pane fritti .

*Gattò di Sparagi .*

*Antremè* = Preparate un Ragù di sparagi come il precedente , senza però essere legato colla liason , ma bensì colla Salsa assai più densa , e bagnata con metà brodo bianco , e metà fiore di latte . Quando sarà freddo , aggiungeteci un poco di zucchero in polvere , tre , o quattro uova sbattute insieme , mescolate bene . Abbiate una cazzarola giusta per il Gattò , ungetela di butirro freddo chiarificato , spolverizzatela di mollica di pane grattata , versateci dentro la composizione , coprite con un poco di mollica di pane grattata , fate cuocere circa un' ora

ora ad un forno temperato . Quando sarà cotto , rivoltatelo sopra il suo piatto , e servitelo con sotto un pochino di Sugo , o niente . In luogo del zucchero , potete metterci , se volete , un buon pugno di parmigiano grattato .

*Pudino di Sparagi .*

*Antremè* = Abbiate una composizione come la precedente , aggiungeteci qualche rosso d'uovo di più . Guarnite una cazzarola giusta per il Gattò di strisce di carta imbutirrata , fateci nel fondo una decorazione con delle punte di sparagi cotte con acqua bollente , e sale ; versateci dentro la dose , fate cuocere un' ora e più a Bagno-maria ; indi rivoltate sopra un coperchio , levate la carta , ponete sopra il piatto , e servite con sopra un poco di Sugo chiaro . Anche in questo potete mettere il parmigiano grattato in luogo del zucchero . Se sarà di magro , farete la Salsa senza prosciutto , vitella , e brodo , ma con butirro , farina , fiore di latte , e latte .

*Formaggio di Sparagi .*

*Antremè* = Quando averete cotti i sparagi come sopra , ma senza prosciutto , e Culi , passateli al setaccio , fateli raffreddare ; indi aggiungeteci dieci rossi d'uova , e un poco di zucchero fino . Guarnite il di dentro di una cazzarola giusta per il formaggio di strisce di carta da scrivere imbutirrata , versateci dentro la composizione ; fatela cuocere a Bagno-maria circa due ora ; quando sarà cotta rivoltate sopra un coperchio , levate tutta la carta , ponete nel suo piatto , e servite ben caldo , con un' idea di Sugo chiaro nel fondo del piatto .

An-

Anche in questo potete mettere il parmigiano in luogo del zucchero.

*Sparagi all'Inglese.*

*Antremè* = Cotti che saranno i sparagi con acqua, e sale, aggiustateli ben caldi, e con simetria sopra il piatto, e serviteci sopra una Salsa Bianca, che troverete nel *Tom.1. pag.85.*

*Crescione in diverse maniere.*

*Antremè* = Allorchè il crescione sarà capato, lavato, allessato, spremuto, e tritato, lo potete apprestare in tutte quelle maniere, come li spinaci. Vedeteli dalla *pag. 84. fino a 86.*

*Ortica in diverse maniere.*

*Antremè* = Prendete le cimette, e le foglie più tenere all'ortica, che sia novella; lavatela, allessatela, spremetela, non quanto il crescione, tritatela, e preparatela, e servitela esattamente nello stesso modo, che i spinaci.

*Dei Funghi.*

I migliori funghi, e stimati senza alcun pericolo, sono i prugnoli, i spugnoli, gli ovoli, le caldarelle, e li sfogatelli. Questi due ultimi si principiano a vedere fra noi verso la fine di Agosto; i due primi soltanto nella Primavera; e gli ovoli nell'Autunno, nella cui stagione si trovano tutta sorta di funghi.

Principierò dunque dai prugnoli, che durano fino a tutto Giugno; questi sono di una polpa soda, di un'ottimo odore, e di un gusto esquisito; inoltre si fanno seccare all'ombra, o al sole per conservarli, e per essere stimati, debbono essere assai piccioli.

I funghi chiamati spugnoli sono di un eccellente sapore, ma non mai come quello dei prugnoli.

Quel-

Quelli detti ovoli sono veramente stupendi, ed i migliori dopo i prugnoli.

Le caldarelle, ed i sfogatelli, vengono in seguito di queste tre specie, e senza contraddire sono molto buoni, e di un grato odore, specialmente le caldarelle.

Queste diverse sorte di funghi vengono serviti sulle migliori mense. Si debbano scegliere freschi, polputi, e sopra tutto, che non siano verminosi, mentre in tal caso si gettano via.

*Prugnoli al Vino di Sciampagna.*

*Antremè* = Nettateli bene, e lavateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petroseuolo, e cipolletta, trita, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano; indi poneteci i prugnoli, fateli cuocere finchè sarà consumata tutta la Salsa, aggiungeteci allora mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culi, condite con sale, pepe schiacciato; fate finire di cuocere dolcemente, e consumare al suo punto, digrassate, levate l'aglio, che siavi poca Salsa, e servite con sugo di limone, e intorno crostini di pane fritti.

*Prugnoli alla Crema.*

*Antremè* = Quando i prugnoli saranno puliti, e lavati; passateli sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato. Allorchè sarà consumato il loro sugo; sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con fiore di latte, e un poco di brodo bianco, fate consumare a poca Salsa. Nel momento di servire, levate

te il "mazzetto", prosciutto, legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo; e servite all'intorno, con crostini di pane fritti.

*Prugnoli alla Pulette.*

*Antremé* = Questi si apprestano come i precedenti, alla sola riserva che li bagnarate con brodo buono bianco, in luogo del fiore di latte, e li finirete, e servirete come sopra con un buon sugo di limone.

*Zuppa di Prugnoli.*

*Antremé* = Abbiate dei prugnoli mondati, e ben lavati. Prendete una cazzarola con un poco d'olio, petroseuolo, e cipolletta trita, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, una fetta di prosciutto; passate sopra il fuoco, stemperateci poscia fuori del fuoco una o due alice passate al setaccio, aggiungeteci i prugnoli, fateli cuocere finchè sarà consumato tutto il loro sugo, bagnate allora con un poco di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà, un poco di Sugo, condite con sale, pepe schiacciato, fate finire di cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, digrassate, levate l'aglio, e prosciutto, che siavi poca Salsa, e versate con sugo di limone sopra delle fettine di pane disseccate all'aria del fuoco; fate stufare un poco sopra la cenere calda il piatto coperto, e servite subito.

*Spugnoli alla Provenzale.*

*Antremé* = Tagliate alli spugnoli l'estremità del gambo, lavateli bene versandogli l'acqua tiepida dall'alto di una cazzarola in un'altra per fargli sortire la terra che hanno intorno;

no ; indi scolateli . Mettete in una cazzarola petroseuolo , cipolletta , scalogna , il tutto trito , uno spicchio d'aglio infilato con un garofano , una fetta di prosciutto , un poco d'olio , un poco di butirro ; passate sopra il fuoco , indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare quasi tutto , poneteci i spugnoli , conditeli con sale , pepe schiacciato ; fateli bollire dolcemente sopra un fuoco assai leggiero , finchè saranno cotti ; levate allora l'aglio , il prosciutto , digrassate , metteteci due cucchiáj di sugo , e serviteli con sugo di limone , sopra dei crostini di pane fritti nel butirro . Ovvero la crosta superiore di un pane mediocre , frita egualmente .

*Spugnoli Ripieni alla Duchessa .*

*Antremè* = Nettate , e lavate i spugnoli come sopra , riempiteli di una buona farsa di Chenef . Vedetela pag. 41. poneteli in una cazzarola con fettine di vitella , di lardo , di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , poco sale , pepe schiacciato , copriteli con un foglio di carta , fateli cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti , asciugateli bene dal grasso , aggiustateli sopra il piatto . Ponete un poco di Culi nella cazzarola , fate bollire un momento , digrassate , passate al setaccio , e servite sopra i spugnoli con sugo di limone .

*Spugnoli al Vino di Sciampagna .*

*Antremè* = Riempite i Spugnoli come i precedenti , metteteli in una cazzarola con fettine di lardo , e di prosciutto sotto , e sopra , un mazzetto d'erbe diverse , poco sale , pepe schiacciato -

ciato , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti aggiustateli sopra il piatto , mettete un poco di Culi nella cazzarola , fate bollire per digrassare , passate al setaccio , e servite sopra i spugnoli con sugo di limone . Li potete apprestare anche come i Prugnoli .

*Spugnoli alla Liason .*

*Antremè* = Lavate , e scolate bene i spugnoli ; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse ; passate sopra il fuoco ; quando sarà consumata la loro acqua , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono , condite con sale , fate bollire e consumare a poca Salsa . Nell' atto di servire levate il mazzetto , e prosciutto , digrassate , legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte , o brodo , e servite con crostini fritti intorno , e sugo di limone . Li potete servire con un pochino di zucchero fino , e senza sugo di limone .

*Zuppa di Spugnoli .*

*Antremè* = Vedete Zuppa di Prugnoli pag. 122 . mentre questa si fa nella stessa maniera .

*Spugnoli alla Perla .*

*Antremè* = Quando i spugnoli saranno ripieni , e cotti come quelli alla Duchessa , scolateli , fateli raffreddare ; indi intingeteli in una pastella da frittura , fateli friggere di bel colore , e serviteli ben caldi ; ovvero indorateli , panateli , e fateli friggere egualmente .

*Spugnoli Fritti .*

*Antremè* = Dopo che i spugnoli saranno ben lavati e asciugati , tagliateli nel mezzo se sono grossi , altrimenti lasciateli interi , infarinateli , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrose-molo fritto intorno .

*Spugnoli all' Erbe fine .*

*Antremè* = Questi si apprestano esattamente come la Zuppa di Prugnoli pag. 122. colla sola differenza , che in luogo di bagnarli col Sugo , li bagnarete col Culi , e li servirete con crostini fritti intorno , e sopra sugo di limone .

*Ovoli all' Italiana .*

*Antremè* = Prendete otto , o dieci ovoli , nettateli bene , pelateli , tagliategli il gambo , tritatene il più tenero , mescolatelo con petrose-molo , mentuccia , e cipolletta trita , una punta d' aglio . Fate scaldare un poco d' olio in una cazzarola ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate per setaccio , aggiungeteci gli ovoli triti coll' erbe fine ; aggiustate gli ovoli sopra un piatto di rame , o di argento , ponete sopra a ciascheduna la Salsa suddetta , che sia sufficiente per cuocere gli ovoli , spolverizzate sopra di mollica di pane grattato ; fate cuocere , e prendere un color d' oro al forno , e servite ben scolato dall' olio , cambiandogli il piatto , con sotto un pochino di Sugo chiaro , e sugo di limone .

*Ovoli Ripieni alla Sultana .*

*Antremè* = Pelate , lavate , e asciugate gli ovoli ; tritatene tre o quattro , col più tenero , dei loro gambi , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , cipol-  
let-

letta , petrosemolò , una punta d'aglio , un'idea di mentuccia , il tutto trito ; indi mescolate questo trito con una panata , fatta con mollica di pane e fiore di latte , stretta una cosa giusta sopra il fuoco , e legata con tre rossi d'uova , aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato , sale , pepe schiacciato , e noce moscata , e legate con trè o quattro rossi d'uova crudi . Prendete gli ovoli che vi sono restati , marinateli sopra un piatto con sale , pepe schiacciato , erbe trite come sopra , passate prima in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un poco d'olio , ed un poco di lardo rapato , se sarà giorno di grasso , dopo un' ora riempiteli colla farsa suddetta , appianateli sopra col coltello , spolverizzateli con mollica di pane , e parmigiano grattato mescolato insieme , aspergeteli con butirro squagliato . Ungete una tortiera con butirro , aggiustateci sopra gli ovoli , fateli cuocere al forno di bel colore . Quando saranno cotti sbruffateci sopra un poco di Culi , o di Sugo , e sugo di limone , poneteli nel suo piatto , e serviteli subito .

*Ovoli al Parmigiano .*

*Antremé* = Quando averete aggiustato , marinato , e riempito gli ovoli come sopra . Ungete il piatto che dovete servire di butirro , con sopra un poco di parmigiano grattato , aggiustateci sopra gli ovoli con simetria , spolverizzateli di parmigiano grattato , aspergeteli di butirro squagliato ; fateli cuocere , e prendere colore al forno , e serviteli con sotto un pochino di Sugo di manzo , o di vitella .

*Ovoli alla Senteminult .*

*Antremé* = Mescolate col trito degli ovoli ripieni in vece della panata , un poco di farsa di Chenef , o di Gudivò , o di Pollo cotta . Vedete queste Farse pag. 41. , riempiteci gli ovoli come i precedenti ; indi ungeteli sopra con butirro squagliato , mescolato con un rosso d'uovo , spolverizzateli sopra con mollica di pane , e parmigiano grattato , mescolato insieme , aspergeteli con butirro chiarificato , fateli cuocere dolcemente sopra la gratella , rivoltandoli d'ambe le parti , e serviteli con sopra sugo di limone . Li potete anche far cuocere al forno come quelli Ripieni , e servirli con sotto un poco di Sugo chiaro .

*Ovoli in Surprise .*

*Antremé* = Abbiate degli ovoli ripieni come sopra , indorateli con uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane grattato , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrose-molo fritto intorno .

*Ovoli alla Maitre d'Hotel .*

*Antremé* = Tritate quattro ovoli ben puliti , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , butirro , e lardo rapato , se sarà di grasso , cipolletta , petrose-molo , una punta d'aglio , un'idea di mentuccia , il tutto trito . Ponete un poco di questo condimento sopra il piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra gli ovoli pelati , tagliato il gambo , lavati , e spremuti , conditeli con sale e pepe schiacciato , versateci sopra il resto del condimento , sbruffateci un poco di vino bianco , o di Sciam-pagna bollente , spolverizzate di mollica di pane

ne grattato ; fate cuocere ad un forno alquanto caldo . Allorchè saranno cotti scolate il butirro , poneteci un pochino di Sugo , e servite con sugo di limone .

*Ovoli in Atelette .*

*Antremé* = Dopo che averete puliti , e lavato gli ovoli come i precedenti , tagliateli in grossi dadini ; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , cipolletta , petrose-molo , una punta d'aglio , un'idea di mentuccia , il tutto trito ; indi sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate con un poco di brodo bianco , e mezzo bicchiere di vino di Sciam-pagna , o altro vino bianco consumato due terzi , condite con sale , e pepe schiacciato , fate bollire , e consumare a poca Salsa ; indi versateli sopra un piatto . Quando saranno freddi infilateli a delli spiedini di legno , o di argento , avvolgendoli più che potrete colla loro Salsa , quindi ungeteli per tutto con butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo crudo , spolverizzateli di mollica di pane grattato , fateli cuocere dolcemente di bel colore sulla gratella , e serviteli con sopra un buon sugo di limone , e sotto una Salsa al sugo chiaro . Vedetela di grasso , o di magro nel *Tom. I. Cap. 1.* , e nel *Tom. V. Cap. 1.*

*Ovoli Fritti .*

*Antremé* = Pelate , e tagliate gli ovoli in grossi pezzi , spuntandogli il gambo sino dove è tenero , teneteli un poco nell'acqua fresca ; indi asciugateli , infarinateli , e fateli friggere nello strutto ben caldo di bel colore . Se volete li potete anche indorare con uovo sbattuto , ma sono sempre meglio soltanto infarinati . *Cal-*

*Caldarelle al Culi di Pomodoro .*

*Antremè* = Mondate propriamente le caldarelle , lasciatele un'ora , o più nell'acqua per ben lavarle . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro cipolletta , petrose-mollo , un poco di mentuccia , una punta d'aglio , il tutto trito , indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate per setaccio , metteteci le caldarelle ben spremute dall'acqua ; condite con sale , pepe schiacciato ; quando principiano ad asciugarsi , aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà , fatelo consumare del tutto , e cuocere dolcemente ; poco prima di servire poneteci tanto Culi di pomodoro , quanto ne richiede la Salsa ; fate bollire ancora un poco , digrassate , e servite con crostini di pane fritti intorno . Per variare in luogo del Culi , o Sugo , di pomodoro , potete metterci un poco di Culi di vitella .

*Caldarelle alla Crema .*

*Antremè* = Capate , e lavate con acqua tiepida le caldarelle , tagliategli un poco del gambo il più duro , tagliatele in due , o quattro parti , e le picciole lasciatele intiere : passatele lungamente in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di fiore di latte , ed un poco di brodo bianco , condite con sale , pepe schiacciato . Quando saranno cotte , levate il mazzetto , che siavi poca Salsa , legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte , o brodo , un pochino di zucchero in polvere , e ser-

vite con sotto, ed all'intorno crostini di pane fritti.

*Caldarelle all'Olio.*

*Antremè* = Queste le troverete all'Articolo del magro.

*Caldarelle in Cassettine di Pane.*

*Antremè* = Abbiate sette, o otto cassettime di mollica di pane ben fatte, e fritte nello strutto di bel colore. Vedetele all'Articolo delle Guarnizioni. Fate un Ragù di caldarelle come quello al Culi di pomodoro, ma bagnato col Culi di vitella, e nel fine un poco di sugo di limone; riempieteci le cassettime, e servitele subito ben calde.

*Caldarelle Fritte.*

*Antremè* = Quando le caldarelle saranno ben capate, lavate, e spremute, infarinatetele, fatele friggere nello strutto ben caldo, e servitele di bel colore, con petrosemolo fritto intorno.

*Zuppa di Caldarelle.*

*Antremè* = Vedete Zuppa di Prugnoli alla p. 122. le caldarelle si apprestano nello stesso modo. Li sfogatelli, ed altri funghi si apprestano come le caldarelle, gli ovoli, ec., e questi come i prugnoli ec.

**Delle Uova.**

*Uova in Trippa alla Crema.*

*Antre* = Queste si apprestano in due maniere, cioè, o con uova dura tagliate in fette per traverso, o con frittatine sottili cotte senza pren-

prendere colore , assai tenere , e tagliate a fittucce , o quadretti , o mostaccioli , ma le uova dure sono preferite alle altre . Queste si fanno bollire un momento colla Salsa , ma le altre si fanno soltanto scaldare senza bollire . Per farle alla Crema . Passate leggermente in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro due cipolle trite lavate e spremute , quando saranno cotte , e bianche , metteteci un buon pizzico di farina , bagnate con fiore di latte , ed un poco di brodo bianco buono ; fate bollire mezz' ora a fuoco allegro , indi poneteci delle uova dure , o delle frittatine , con qualche frondina di menta romana , finite come sopra , e servite con un filetto d' aceto , o sugo di agresto , o niente , o in una terrina , o piatto , guarnite con crostini di pane fritti nel butirro .

*Uova in Trippa alla Besciamella .*

*Antré* = Fate una besciamella delicata in questa maniera . Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , ed un poco di farina ; passate sopra il fuoco , movendo con una cucchiaja di legno ; allorchè la farina sarà cotta , senza prendere colore , bagnate poco per volta con buon latte di Vacca , ed un poco di fiore di latte , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Fate bollire un quarto d' ora . Nel momento di servire metteteci delle uova fresche dure tagliate in fette per traverso , quella quantità che ne richiede la Salsa ; mescolate leggermente sopra il fuoco , fate bollire un momento , e servite giurto di sale , con qualche frondina di menta Romana , in

una terrina , o piatto , con crostini fritti intorno , o sopra . Questa è la migliore maniera di mangiare le uova in Trippa .

*Uova in Trippa al Culi di Pomodoro .*

*Antrè* = Abbiate un buon Culi di pomodoro , come è descritto nel *Tom. I. pag. 14.* la quantità che vi bisogna ; metteteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso , fate bollire un momento , e servite con un pochino di zucchero in polvere , o senza , osservate che siavi poca Salsa , con crostini intorno .

*Uova in Trippa al Culi di Cipolla .*

*Orduvre* = Fate un Culi di cipolle come troverete nel *Tom. I. pag. 101.* in quella quantità che vi bisogna ; allorchè sarà ben depurato vicino al fuoco , poneteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso , fatele bollire un momento , e servite con poca Salsa , un filetto d' aceto , ed un poco di mostarda , se volete , e crostini fritti .

*Uova in Trippa alli Cedrioli .*

*Orduvre* = Apprestate un Ragù di cedrioli tagliati in fette , e legato con una liason , come è descritto all'Articolo dei Ragù *pag. 14.* metteteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso ; fate scaldare senza bollire , e servite con sugo di limone , o un filetto d' aceto , e crostini fritti .

*Uova in Trippa alla Mostarda .*

*Orduvre* = Tagliate due cipolle in filetti , passatele sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , quando saranno quasi cotte , senza prendere colore , sbruffateci allora un buon  
piz-

pizzico di farina , bagnate con sugo , brodo bianco , e mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire , e consumare al suo punto ; indi metteteci delle uova dure tagliate in fette per traverso ; fate bollire un momento , e servite con un filetto d'aceto , ed un poco di mostarda , con crostini fritti .

*Uova in Trippa alli Piselli fini .*

*Orduvre* = Abbiate un Ragù di piselli , come quello alla Puletta pag. 61. in quella giusta quantità che vi bisogna , poneteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso ; fate bollire un momento , e servite con un poco di zucchero in polvere , e sugo di limone , se volete , con crostini fritti intorno .

*Uova in Trippa al Culi di Gamberi .*

*Orduvre* = Fate un buon Culi di gamberi , in quella quantità che vi bisogna . Vedetelo nel Tom. I. pag. 8. metteteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso ; fate scaldare senza bollire , e servite con poca Salsa .

*Uova in Trippa in diverse maniere .*

*Orduvre* = Allorchè le uova saranno dure , e tagliate in fette per traverso , le potete servire con qualunque Culi , Purè , o Ragù , secondo la stagione , e sempre con crostini fritti intorno o sopra , in un piatto , o terrina .

*Uova Sperse a diverse Salse d' Erba .*

*Antremè* = Abbiate dell'acqua al fuoco in una cazzarola con sale , e un filetto d'aceto , o sugo di limone , quando bolle forte rompeteci delle uova assai fresche , uno per volta ; fatele bollire qualche momentino , e a misura che sa-

ranno cotte al loro punto , osservando che dentro debbono essere assai molle , levatele con una cacchiaja bucata , passatele all'acqua fresca ; indi rifilatele all'intorno . Nel momento di servire , fatele scaldare , scolatele sopra un panno pulito , e servitele sopra ad una Salsa di spinaci , o indivia , o acetosella , o cedrioli . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , e *Tom. V. Cap. I.*

*Uova Sperse al Fiore di Latte .*

*Antremè* = Ponete un bicchiere di fiore di latte in una cazzarola , con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco ; indi passatelo al setaccio , che sia poco legato , aggiungeteci ben bollente una liason di tre rossi d'uova , un pochino di zucchero in polvere , fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra a delle uova sperse , e scolate come le precedenti .

*Uova Sperse al Culi di Pomodoro .*

*Antremè* = Abbiate un Sugo di pomodoro come è descritto nel *Tom. I. pag. 13.* Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con un pochino di farina , bagnate col sugo suddetto , mezzo bicchiere di fiore di latte , fate bollire dolcemente , e consumare al punto d'una Salsa , e servitela con un pochetto di zucchero in polvere sopra a dell' uova sperse , cotte , e scolate come le precedenti ; ovvero mescolate un poco di Culi di pomodoro , con un poco di Culi di vitella , e servite sopra le uova .

*Uova Sperse alla Lombarda .*

*Antremè* = Quando le uova saranno sperse all'acqua come sopra , scolatele , aggiustatele sopra il piatto , conditele con parmigiano grattato , e butirro squagliato , glassatele colla pala rovente , e servitele ben calde , con un'idea di pepe schiacciato sopra a ciaschedun' uovo .

*Uova Sperse al Parmigiano .*

*Antremè* = Allorchè le uova saranno sperse come le precedenti , scolatele . Abbiate una panata alquanto liquida fatta con mollica di pane , fiore di latte , un pezzo di butirro , e stretta sopra il fuoco ; indi aggiungeteci un poco di parmigiano grattato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , mescolatela , vuotatela nel piatto che dovete servire ; fategli prendere un leggiero gratino sopra la cenere calda , aggiustateci sopra le uova sperse , ungetele sopra con butirro squagliato mescolato con due rossi d'uova crude , e spolverizzatele con parmigiano grattato , aspergetele con butirro squagliato , glassatele colla pala rovente , e servitele subito .

*Uova Sperse a diverse Salse Chiare .*

*Antremè* = Scolate , ed aggiustate le uova sperse sopra il piatto che dovete servire ; fategli sopra a ciascheduno un fioretto di quell'erba che mettete nella Salsa , come per la Salsa al petrosemolo , di petrosemolo , al dragoncello , di dragoncello , al cerfoglio , di cerfoglio , alla ravigotta , delle erbe a ravigotta . Se poi le servite con sotto un'Essenza di tartufi , o di prosciutto , allora con fettine fine di tartufo cotto , o di prosciutto cotto , gli fa-  
re-

rete sopra una stella , o un fioretto . Se la Salsa sarà poi all'aspic , o sugo chiaro , le servirete con sopra un pochino di sale , e pepe schiacciato . Vedete queste Salse di grasso , e di magro nel *Tom.I. Cap.I.* , e nel *Tom.V. Cap.I.* Osservate che le erbe di sopra accennate debbono essere imbianchite all'acqua bollente .

*Uova Sperse a diversi Culi .*

*Antremè* = Potete servire sotto a delle uova sperse un Culi di prosciutto , di Tartufi , di Prugnoli , di Pomodoro , di Gamberi , Imperiale , alla Rena ec. Trovarete questi Culi nel *Tom. I. Cap. I.*

*Uova Sperse ad ogni Ragù .*

*Antremè* = Quando le uova saranno sperse all'acqua ben molli , e scolate , le potete servire sopra , o sotto , ad un Ragù di Piselli , di Spargi , di Tartufi , di Prugnoli , di Cedrioli , Massedoene , di Granelletti di Pollastri , di code di Gamberi , di Selleri , di Fagioletti verdi , di Pistacchi ec. Vedete questi Ragù nel *Cap. I.*

*Uova Fritte al Prosciutto .*

*Antremè* = Mettete un poco di zucchero in una cazzarola , fategli prendere un leggiero colore sopra il fuoco , bagnatelo con aceto a proporzione del zucchero , ed a sufficienza per la Salsa ; fate bollire , aggiungeteci qualche frondina di salvia , e delle fettine di prosciutto . Quando averà bollito un momento , e che sia di un buon gusto Agro-dolce , servitela sopra a delle uova fritte di bel colore , tramezzate con crostini grandi e tondi come le uova , e fritti nel butirro , o nello strutto .

Se

Se volete , potete mettere nella Salsa un poco di mostacciuolo di Napoli in polvere . Le uova fritte vedetele qui sotto .

*Uova Fritte in diverse maniere .*

*Antremé* = Allorchè lo strutto , o butirro sarà ben bollente , rompeteci uno per volta delle uova fresche , che restino rotonde e color d'oro ; poscia asciugatele , rifilatele all' intorno , e servitele con alcuna delle suddette Salse, Culi, o Ragù di sopra indicate .

*Uova Frittellate a diverse Salse .*

*Antremé* = Fate friggere leggermente con un poco di butirro , e che restino bianche , dell' uova fresche , ma che dentro siano tenerissime , asciugatele dal butirro , e servitele nella stessa guisa che le uova sparse , cioè con sotto , o sopra le medesime Salse , Culi , e Ragù , di sopra espressi .

*Uova Mollè a diverse Salse e Ragù .*

*Antremé* = Quando bolle l'acqua metteteci otto , o dieci uova fresche ; dopo quattro minuti l'estate , e cinque l'inverno , levatele dal fuoco , e ponetele all'acqua fresca ; indi rompetegli la conchiglia con deligenza , mondatele , e servitele ben scolate dall'acqua con sotto qualunque Salsa d'erba , o Ragù , sì di grasso , che di magro . Ovvero fatele indurire del tutto , tagliatele a spicchi , o per metà , e servitele calde , e ben disposte sopra ad una Salsa d'erba , o Ragù , come sopra . Vedete nel *Tom. I. Cap. I.* , nel *Tom. V. Cap. I.* , ed in questo le diverse Salse , e Ragù .

*Uova Mollè alla Flamande .*

*Antremé* = Abbiate ott' uova mollè come sopra

pra , asciugatele bene , indoratele con uovo sbattuto , spolverizzatele di mollica di pane grattata , e fatele friggere nello strutto ben caldo , quanto prendino colore . Abbiate anche dei piccioli piedi di lattuga alla Dama Simona . Vedeteli alla pag.87. , tagliateli in due , asciugateli , indorateli , spolverizzateli di pane grattato , e fateli friggere come le uova ; aggiustate queste sopra il piatto che dovete servire , tramezzatele colle lattughe suddette , e crostini di mollica di pane tagliati a guisa di cresta , e fritti nel butirro , o nello strutto , e servite con sotto un poco di Culi , o Salsa alla Spagnuola .

*Uova Mollè alla Ninotte .*

*Antremè* = Allorchè averete mondate otto , o dieci uova mollè come sopra , spuntatele un pochino da capo , e da piedi , tagliatele ben calde nel mezzo per traverso , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire a guisa di vasetti , tramezzatele con mazzetti d' indivia cotti in una Bresa , e ben spremuti , e servite con sopra una Salsa bianca di butirro , che troverete nel *Tom. I. pag. 85.* Quando queste uova sono tagliate nel mezzo come le precedenti , le potete servire sopra ad una Salsa di spinaci , indivia , acetosella , cedrioli , selleri , ec. Vedete queste Salse di grasso , e di magro nel *Tom. I. Cap. I.* , e *Tom. V. Cap. I.*

*Uova Ripiene al Pere Simon .*

*Antremè* = Tagliate per metà delle uova dure , pestate i rossi nel mortajo , aggiungeteci un pezzo di butirro , un poco di ricotta fresca , o panata fredda , fatta con fiore di latte e stret-

e stretta sopra il fuoco con trè rossi d'uova, un pugno di parmigiano grattato, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, quattro rossi d'uova crudi, e un bianco; mescolate bene, riempite con quella farsa le uova suddette, scarnite al di dentro, e quella che resta stendetela sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra le uova bene attondate col ripieno al di sopra. Fate un poco di Besciamella con un bicchiere di fiore di latte, un pezzetto di butirro maneggiato con un pochino di farina, poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fatela stringere e bollire mezzo quarto d'ora sopra il fuoco, indi passatela al setaccio, e copriteci leggermente le uova, spolverizzate con parmigiano grattato, ponete sopra ad ogni uovo un pezzettino assai picciolo di butirro, e fate prendere un bel colore d'oro ad un forno assai temperato, e servite subito.

*Uova Ripiene al Gratio.*

*Antremè* = Quando le uova saranno dure, mondatele, spaccatele nel mezzo, levate i rossi, e scarnite i bianchi al di dentro. Pestate nel mortajo una provatura fresca tagliata in dadini, aggiungeteci un pezzo di butirro, i rossi d'uova duri suddetti, una panata rinfredda fatta con mollica di pane, e fiore di latte, e ben stretta sopra il fuoco con un pugno di parmigiano grattato, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, un pochino di Besciamella come sopra, seguitate sempre a pestare, legate con quattro rossi d'uova crudi, riempite le uova con questa farsa, e quella che resta

sta stendetela sopra il piatto , aggiustateci sopra le uova ben disposte , e finitele , fatele cuocere , e servitele come le precedenti .

*Uova Ripiene alla Frangipana .*

*Antremè* = Pestate nel mortajo mezza libbra di mandorle dolci pelate all'acqua calda ; aspergendole con un poco di fiore di latte , quando saranno ben peste aggiungeteci i rossi delle uova dure , un pezzo di butirro , mezza libbra di ricotta fresca , o una panata come la precedente , zucchero fino a proporzione , un poco di cannella in polvere , poco sale , quattro rossi d' uova crudi , e due bianchi sbattuti in fiocca ; scarnite i bianchi d' uova duri al di dentro , riempiteli ben rotondi colla composizione suddetta , infarinateli , intingeteli nell' uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane grattata fina , fateli friggere nello strutto , o butirro di bel colore , e serviteli ben caldi .

*Uova Ripiene alla Besciamella .*

*Antremè* = Abbiate una Besciamella come per le uova al Gratio . Tagliate le uove dure nel mezzo , pestate i rossi nel mortajo con un pezzo di butirro , aggiungeteci una panata ben disseccata sopra il fuoco , e stretta con due rossi d' uova crude , un poco della Besciamella suddetta , un pugno di parmigiano grattato , quattro rossi d' uova crude , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , cannella fina ; vuotate e scarnite bene i bianchi , riempiteli colla composizione suddetta , attondateli propriamente . Ungete di butirro il piatto che dovete servire , stendeteci sopra un pochino di Besciamella , spol-

spolverizzate di parmigiano grattato , aggiungeteci sopra le uova ripiene , copritele la grossezza di uno studo colla Besciamella , e spolverizzatele col parmigiano grattato ; ponete sopra ad ogni uovo un pezzettino di butirro fresco ; fate prendere color ad un forno temperato , e servite di un bel color d' oro .

*Uova Ripiene a diverse Salse .*

*Antremè* = Quando le uova saranno ripiene e cotte come le precedenti , ma senza Besciamella sotto , le potete servire sopra a qualunque Salsa d' erba cambiandogli il piatto , come di spinaci , indivia , acetosella , cedrioli ec. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , e *Tom. V. Cap. I.*

*Uova Ripiene Fritte .*

*Antremè* = Tutte le uova ripiene di sopra descritte le potete infarinare , intingere nell' uovo sbattuto , spolverizzarle di mollica di pane grattata , farle friggere di bel colore , e servirle guarnite con petrosemolo fritto intorno .

*Uova Brugliè in diverse maniere .*

*Antremè* = Rompete in una cazzarola dodici uova , metteteci tre oncie di butirro fresco in pezzi , un poco di Culi , o fiore di latte , sale , pepe schiacciato , noce moscata . Nel momento di servire ponete la cazzarola sopra un fuoco moderato , movete sempre con una cucchiaja di legno , finchè vedrete che saranno ben bruglie , come un pan grattato denso ; servitele subito con sugo di limone , o di agresto , e crostini di pane intorno fritti nel butirro di bel colore . Potete mescolare nelle uova prima di metterle sopra il fuoco petrosemolo , scalogna , e cipolletta , il tutto trito . Ovvero un

poco di Salsa d'indivia , di pomodoro ec. , o un Ragù di punte di sparagi , di selleri , di prugnoli , di tartufi ec. , come anche un Culi di beccaccia , di cipolle , alla Spagnola , alla Polacca , all'anitra , all' Imperiale ec.

*Uova alla Neve .*

*Antremè* = Fate bollire un poco due fogliette di latte , e mezza foglietta di fiore di latte , con una scorzetta di limone , uno stecco di cannella , tre oncie di zucchero in pane , e un'idea di sale . Sbattete i bianchi di otto uova in fiocca , e ponete i rossi a parte . Prendete con una cucchiaja d' argento o di rame , porzione dei bianchi sbattuti , mettetelo nel latte bollente , levandoci prima la scorzetta , e cannella , ponetene diversi insieme come uova sparse all'acqua , voltandole sotto sopra acciò cuocino per tutto ; indi scolatele , e mettetele sopra un setaccio con un piatto sotto . Quando saranno finite attondatele colla cucchiaja , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire molte una sopra all'altra . Mettete i rossi d' uova nel latte ; fate stringere sopra il fuoco senza bollire ; indi passate ad un setaccio rado , e servite sopra i bianchi , subito , e ben caldo .

*Uova alla Delfina .*

*Antremè* = Quando averete fatto bollire , e diminuire d'un terzo due fogliette di latte , e mezza foglietta di fiore di latte con tre oncie di zucchero , una scorzetta di limone , uno stecco di cannella , levate il limone , e la cannella ; metteteci con un cucchiajo poco per volta quattro bianchi d'uova sbattuti in fiocca come i precedenti , fateli cuocere , e scolateli egualmente .

Ponete otto rossi d'uova nel latte allorchè sarà quasi freddo, passatelo al setaccio, e fatelo cuocere a Bagno-maria nel piatto che dovete servire, essendo cotta, sbattete in fiocca gli altri quattro bianchi, mescolandovi dopo un poco di zucchero in polvere; formatene una specie di coppola nel mezzo della crema, lasciando un borbo all'intorno di due dita; fate cuocere sotto un coperchio da campagna, o ad un forno assai temperato di un bel color d'oro, e glassate sopra con zucchero fino, aggiustateci intorno i bianchi d'uova che avete cotti, bene attondati, e servite subito.

*Uova alla Portoghese.*

*Antremé* = Queste sono lo stesso che le uova alla neve; ma si servono fredde con sopra spume di mandorle amare stritolate.

*Uova all'Acqua di Caffè.*

*Antremé* = Fate un caffè con cinque tazze d'acqua, e due di caffè macinato; allorchè sarà divenuto chiaro, scolatelo, metteteci del zucchero in pane a proporzione; quando sarà squagliato aggiungeteci mezzo bicchiere di fiore di latte, sette rossi d'uova fresche, e due bianchi, passate due volte per una salvietta prima bagnata e spremuta, o ad un setaccio fino; versate la composizione nelle chicchere, non l'empite del tutto, fatele cuocere a Bagno-maria, e servite caldo. All'acqua di Tè si apprestano nello stesso modo.

*Uova al Caffè.*

*Antremé* = Fate bollire una foglietta e mezza d'acqua con zucchero in pane a proporzione; uno stecco di cannella, ed una scorzetta di li-

mone ; quando averà consumato un terzo tirate indietro , abbrostolite un buon pugno di caffè , e ben caldo , mettetelo nell'acqua suddetta , e coprite ; allorchè sarà freddo passate alla salvietta prima bagnata , e spremuta ; quindi poneteci sette rossi d'uova , e due bianchi , ripassate due volte alla stessa salvietta , versate sul piatto , o nei vasetti , fate cuocere a Bagno-maria , e servite caldo . In questa stessa guisa potete fare le uova alla Biada , al Cacao , alle Nocchie ec. Vedete all'Articolo delle Creme . *Cap. III.*

*Uova al Caramello .*

*Antremè* = Fate bollire quattro oncie di zucchero in pane , con un bicchiere d'acqua finchè sarà divenuto un caramello alquanto oscuro , bagnate subito con una foglietta d'acqua , uno stecco di cannella , dodici coriandoli , una scorzetta di limone ; fate bollire insieme circa mezz'ora . Quando sarà raffreddato stemperateci sette rossi d'uova , e due bianchi , passate al setaccio , o alla Salvietta , versate nelle chicchere , fate cuocere a Bagno-maria , e servite caldo .

*Uova alla Bagnolette .*

*Antremè* = Queste sono uova fresche sparse all'Acqua , che siano ben molli , scolatele , aggiustatele sopra il piatto , e servitele con sopra una Salsa al Porchetto , o Poevrada , e prosciutto cotto trito assai fino sopra .

*Uova alla Roberta .*

*Antremè* = Tritate due cipolle ben fine , lavatele , e spremetele bene ; fatele cuocere con un pezzo di butirro senza prendere colore ; indi metteteci un poco di Culi , e rompeteci dieci

ci uova , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , un pezzo di butirro fresco in pezzi . Ponete la cazzarola sopra il fuoco , movete sempre come le uova Brugliè , essendo cotte al punto , metteteci un pochino di mostarda , e servite con sugo di limone , o di agresto , e intorno crostini di pane fritti nel butirro . Assaggiate le uova allorchè ci mettete la mostarda per timore , che domini troppo .

*Uova alla Provatura .*

*Antremè* = Ungete di butirro fresco il fondo del piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra delle fettine di provatura fresca , e parmigiano grattato ; rompeteci dieci uova fresche , condite con poco sale , pepe schiacciato , coprite di sopra , come di sotto ; fate prendere colore ad un forno poco caldo , o sotto un coperchio da campagna , che i rossi siano morbidi , e servite subito .

*Uova all'Etuve .*

*Antremè* = Fate friggere nello strutto ben caldo delle uova fresche , che siano rotonde , e color d'oro , e servitele con sopra un Ragù di cipollette , con crostini di mollica di pane sopra , ed all'intorno grossi , come le cipollette , e fritti nel butirro .

*Uova alla Bonnè Famme ,*

*Antremè* = Tagliate in fettine quattro oncie di ventresca grassa , e magra , fatele sudare in una cazzarola sopra il fuoco , finchè saranno cotte , indi aggiustatele nel fondo del piatto , che dovete servire con un poco di Culi , rompeteci sopra delle uova , conditele con pepe schiacciato , e un poco di butirro fresco , fatele cuocere ,

re, passateci sopra la pala rovente, acciò cuocino i rossi, e restino molli, e servite col sugo di mezzo limone.

*Uova allo Specchio.*

*Antremé* = Ponete sopra il piatto, che dovete servire un poco di fiore di latte, un poco di butirro, ed un poco di Sugo, fate bollire, rompeteci nel momento di servire delle uova fresche, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatele cuocere, passateci sopra la pala rovente per cuocere i rossi, che siano molli, e servite subito. Potete farle con solo butirro.

*Uova alla Duchessa.*

*Antremé* = Fate bollire una foglietta di fiore di latte con un poco di zucchero in pane, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone, quando sarà consumato la quarta parte, levate la cannella, e limone, fateci cuocere delle uova sparse, indi fate consumare il fiore di latte al punto di una Salsa, passatelo al setaccio, legatelo con una liason, e servitelo sopra le uova rifilate, e aggiustate sopra il piatto.

*Uova alla Contadina.*

*Orduvre* = Tagliate dei crostini di mollica di pane, metteteli sopra il piatto, che dovete servire con un pezzo di butirro, mezza foglietta di fiore di latte; fate bollire finchè sarà consumata la Salsa; rompeteci allora dieci uova, che i rossi restino interi, condite con sale, pepe schiacciato, fate cuocere, passate sopra la pala rovente, e servite che i rossi siano molli.

*Uova Glassate .*

*Orduvre* = Mettete un poco di brodo bianco buono nel piatto , che dovete servire , rompeteci delle uova come allo specchio , conditele leggermente con sale , pepe schiacciato , essendo cotte levatele dal fuoco . Abbiate una liason con un poco di fiore di latte e butirro , fatela stringere sopra il fuoco , copriteci per tutto gli uovi , spolverizzateli di parmigiano grattato , glassate sopra colla pala rovente , e servite subito che i rossi siano molli .

*Uova alla Vestale ,*

*Antremè* = Fate bollire , e consumare un terzo una toglietta di latte , con una scorzetta di limone , dodici coriandoli , zucchero in pane a proporzione . Quando sarà freddo stemperateci trè oncie di mandorle dolci con tre amare pestate fine , sette rossi d'uova fresche , e due bianchi , passate il tutto al setaccio , o alla stammina , fate cuocere a Bagno-maria sul piatto , o nelle chicchere , e servite caldo .

*Uovo alla Crema .*

*Antremè* = Passate al setaccio la mollica di un pane fresco di ott'oncie bene inzuppata con fiore di latte , e aggiungeteci zucchero in polvere , spume di mandorla amara , qualche fiore di arancio candito , un poco di zucca candita , il tutto trito , scorzetta di limone grattato , poco sale , otto rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca , che il tutto sia mescolato per degradazione . Guarnite il di dentro di una cazzarola con striscie di carta unta di butirro , versateci la composizione , fate cuocere ad un forno temperato , allorchè sarà cotta , rivoltate la cazzarola ,

rola , levate la carta , e servite glassato di zucchero colla pala rovente .

*Uova alli Spinaci .*

*Antremè* = Prendete un pugno di spinaci ben cotti all'acqua bollente , spremeteli , pestateli bene nel mortajo , stemperateli con una foglietta di fiore di latte , passate alla stammina , o setaccio ben forte , acciò n'esca il fiore di latte ben verde , metteteci poco sale , otto rossi d'uova , zucchero fino a proporzione , spume , fiori di arancio , scorzetta di cedrato , il tutto trito , versate sopra il piatto , che dovete servire , ponetelo sopra un fuoco moderato finchè si formi nel fondo un gratino , senza essere bruciato , e servite glassato di zucchero colla pala rovente .

*Uova alla Marenga .*

*Antremè* = Mettete in una cazzarola otto rossi d'uova con quattro bianchi , mezzo bicchiere di acqua , zucchero fino a proporzione , poco sale , ed il sugo di un limone ; fate stringere , e cuocere sopra il fuoco come uova Brugliè , ponete sopra il piatto , coprite con li altri quattro bianchi sbattuti in fiocca e mescolati con zucchero fino ; fate cuocere la marenga sotto un coperchio da campagna , e servite caldo .

*Uova alla Buona Amica .*

*Antremè* = Stemperate un pizzico di farina di riso con sei rossi d'uova , e quattro bianchi sbattuti in fiocca , una foglietta di latte , poco sale , zucchero fino a proporzione , scorzetta di limone grattata , fiori di arancio canditi , quattro spume , il tutto trito ; fate cuocere sopra il fuoco movendo sempre per una mezz'ora ;  
indi

indi ponete sopra il piatto , spolverizzate di zucchero , e glassate colla pala rovente .

*Uova al Naturale .*

*Antremè* = Ponete in una cazzarola un picciolo cucchiajo di farina di riso , dodici uova , sale , pepe schiacciato , noce moscata , quattro oncie di butirro squagliato , passate alla stammina , o setaccio , versateci le uova ; fatele cuocere sopra un picciolo fuoco , e passateci sopra la pala rovente .

*Uova alla Besciamella .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , cipolletta , e petroseuolo trito ; indi aggiungeteci un pizzico di farina , bagnate metà fiore di latte , e metà brodo buono bianco , o latte ; fate bollire un poco , che la Salsa sia ben legata ; quindi mettete dei bianchi d' uova duri , tagliati in filetti , ed i rossi tagliati nel' mezzo , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire un momento . Abbiate un piatto con un bordino all' intorno , versateci dentro la composizione ; passate sei , o sette rossi d' uova per un passabrodo , fate cadere questi maccaroncini sopra le uova , spolverizzate di parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane , aspergete con butirro squagliato , mettete al forno per una mezz' ora , avendo attenzione che non bolla . Nel momento di servire glassate , sopra colla rovente , e servite subito .

*Uova al Zeffire .*

*Antremè* = Rompete ott' uova fresche , mettete i rossi a parte che siano interi , sbattete bianchi in fiocca , Abbiate un cucchiajo da tavola i

vola , prendeteci un poco di bianco sbattuto , posateci nel mezzo un rosso , coprite con altrettanto bianco ; fate friggere nello strutto di bel colore , e servite ben caldo .

*Uova al Presidente .*

*Antremé* = Abbiate delle uova sparse , scolatele , intingetele nel uovo sbattuto , spolverizzatele metà parmigiano grattato , e metà mollica di pane ; fatele friggere nello strutto ben caldo , e levatele subito che averanno preso colore ; servitele guarnite di petrose-molo fritto .

*Uova al Sedalone .*

*Antremé* = Pestate nel mortajo dei spinaci , stemperateli con poca acqua , fate bollire , passatela al setaccio , cuoceteci delle uova fresche sparse , dovendo divenire verdi , indi scolatele bene , rifilatele , e servitele con sotto un Sugo chiaro .

*Uova al Verd-pré :*

*Antremé* = Fate delle uova sparse come le precedenti . Pestate dell'acetosella , due scalogne , cerfoglio , petrose-molo , una cipolletta , spremetene mezzo bicchiere di sugo , passatelo al setaccio , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco senza bollire , e servite sotto le uova .

*Uova alla Sciarmante .*

*Antremé* = Fate bollire e consumare a sciroppo mezza foglietta d'acqua con una scorzetta di limone , uno stectò di cannella , e quattro oncie di zucchero ; indi levate la cannella , il limone ; aggiungeteci una foglietta di fiore di latte stemperato con quindici rossi d'uova ,

poco sale ; fate cuocere come uova Brugliè , e servite con sugo di limone , e crostini di pane fritti all' intorno .

*Uova alla Nonette .*

*Antremè* = Stemperate trè uova con una foglietta di fiore di latte , poco sale , zucchero a proporzione , spume , fiori di arancio canditi , scorzetta di cedrato , il tutto trito ; fate cuocere a Bagno-maria sopra il piatto , e servite glassato di zucchero colla pala rovente .

*Uova alla Principessa .*

*Antremè* = Sbattete dieci uova come per una frittata , con un buon pezzo di butirro squagliato , tre cucchiaj di fiore di latte , un pizzico di pistacchi tagliati in filetti , poco sale , zucchero fino a proporzione , spume , fiori di arancio canditi , scorzetta di cedrato , il tutto trito , cannella in polvere . Versate sopra il piatto ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra , e servite alquanto tremolante glassato di zucchero colla pala rovente .

*Uova alla Svizzera .*

*Antremè* = Ungete bene di butirro fresco il piatto che dovete servire , aggiustateci sopra delle fette sottili di formaggio sbrinzo , e fettine fine di mollica di pane , condite con un poco di pepe schiacciato , rompeteci sopra delle uova come allo Specchio ; fate cuocere a picciolo fuoco , passateci sopra la pala rovente . Fate una Salsa con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , un poco di brodo buono , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , versate sopra le uova ,  
spol.

spolverizzate con parmigiano grattato , e glassate colla pala rovente , che i rossi siano molli .

*Uova alla Folette .*

*Orduvre* = Abbiate una Salsa d'acetosa ben legata . Vedetela nel *Tom. I. pag. 76.* , ponetela nel fondo del piatto , rompeteci sopra otto uova . copritele con quattro bianchi sbattuti in fiocca e mescolati con un pezzo di butirro squagliato , e quasi freddo , sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate cuocere , e prendere colore ad un forno temperato , e servite subito .

*Uova alla Piacentina .*

*Orduvre* = Ponete delle fettine di parmigiano , e di mollica di pane fine , sopra un piatto unto di butirro , coprite , fate stufare sopra la cenere calda ; indi sbattete in fiocca dieci bianchi d'uova , mescolateli poscia colli rossi , aggiungeteci un buon pezzo di butirro squagliato e caldo , sale , pepe schiacciato , mescolate , versate sopra il piatto , fate cuocere sotto un coperchio da campagna , e servite subito .

*Uova alla Riscelienè .*

*Antremè* = Fate un Gattò d'indivia cotto a Bagno-maria, come è descritto all'Articolo delle Erbe *pag. 87.* , colla sola differenza , che nel fondo della cazzarola porrete sei mezze uova dure disposte con simetria . Nel momento di servire rivoltate il Gattò , ponetelo sopra il piatto levate le uova dure , e mettete in ognuno di questi vani un' uovo sperso nell'acqua , o frittellato bianco , ungeteli sopra con un poco di butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo crudo , spolverizzate con metà parmigiano grattato , e metà mollica di pane , passateci

sopra la pala rovente senza toccare , e servite con sotto un poco di Sugo chiaro , e sopra creste di mollica di pane fritte nel butirro , incastrate diritte tramezzo le uova .

*Uova alla Sen-Clù .*

*Antremé* = Abbiate un Gattò d'indivia , o di spinaci , o di lattuga , cotto come sopra , ma senza uovi duri nel fondo . Nel momento di servire rivoltatelo , posatelo nel suo piatto , vuotatelo al di sopra facendogli un gran buco , riempitelo di uova sparse all'acqua , o frittellate , e serviteci sopra una Salsa alla Crema , o alla Pulette . Vedetele nel *Tom. V. Cap. I.*

*Uova in Cannellon .*

*Antremé* = Fate bollire un quarto d'ora mezza böttiglia di vino di Malaga con zucchero in pane a sufficienza , e uno stecco di cannella ; indi fate raffreddare , aggiungeteci mezzo bicchiere d'acqua , quindici rossi d'uova , e cinque bianchi , un pochino di sale , passate due volte per una salvietta prima bagnata e spremuta bene ; versate questa composizione sopra una tortiera imbutirrata , fate cuocere ad un forno temperato , che sia ben ferma ; quindi tagliatela in filetti , o mostaccioletti , intingeteli in una pastella da frittura ben fatta , fateli friggere nello strutto di bel colore , e serviteli glassati di zucchero cola pala rovente .

*Uova al Sugo .*

*Antremé* = Queste si apprestono in due maniere : cioè , una con Sugo chiaro di vitella , o di manzo , sale , e pepe schiacciato , sopra a degli uovi spersi ; l'altra , mettete un poco  
pe-

di Sugo nel piatto che dovete servire , rompeteci otto o dieci uova fresche come allo Specchio , condite con sale , pepe schiacciato ; fate cuocere sopra un fuoco leggiero , passateci sopra la pala rovente , che i rossi siano molli ; e se volete scolate quel Sugo , e mettetene dell'altro che sarà meglio .

*Uova alla Gran-mere .*

*Antremé* = Pestate nel mortajo quattro rossi d' uova dure con un poco di mollica di pane inzuppata nel fiore di latte , un picciolo pugno di parmigiano grattato , stemperate con mezza foglietta di fiore di latte , e un poco di Sugo di vitella , o di manzo , sale , pepe schiacciato , noce moscata , cannella fina , dieci rossi d' uova , passate due o tre volte al setaccio . Abbiate dei Cupellotti , o siano picciole stampe di rame , ungetele al di dentro con butirro squagliato , guarnite il fondo ed all'intorno di filetti di pistacchi mondati ; poco prima di servire versateci dentro la composizione ; fate cuocere a Bagno-maria . Quando sarà cotta rivoltate , e servite tremolante con sopra un poco di Sugo chiaro .

*Uova al Culi di Pernice .*

*Antremé* = Abbiate un Culi di Pernice come è descritto nel Tom. 1. pag. 9. , stemperateci dodici rossi d' uova , passate al setaccio , condite con poco sale , imbutirate i Cupellotti come sopra , riempiteli , fateli cuocere a Bagno-maria , indi rivoltateli , e serviteli con sopra un poco di Sugo chiaro . Queste uova si possono apprestare con Culi di Starna , di Beccaccia ec.

*Uova alla Bernardina.*

*Antremè* = Fate una buona Salsa d'indivia , o di spinaci , o di acetosa ben ristretta . Vedetele nel *Tom. 1. pag. 76.* Quando sarà fredda mescolateci dieci rossi d'uova , condite con poco sale ; passate al setaccio , versate nei Cupellotti imbutirradi ; fate cuocere a Bagno-maria , rivoltate e servite con sopra un poco di Sugo chiaro . Alcuni fanno a meno di passare al setaccio , ma ci pongono i rossi d'uova mescolandoli bene .

*Uova in Timballetti in diverse maniere .*

*Antremè* = Stemperate dieci rossi d'uova , e due bianchi con un poco di buon consomè , o altro brodo buono di sostanza , e Culi , o Sugo , condite con sale , pepe schiacciato , cannella fina , passate alla salvietta due o tre volte bagnata prima e torta , o setaccio ; indi versate nei Timballetti , ossia picciole stampe di rame , non le riempite che trè quarti ; fatele cuocere a Bagno-maria , che l'acqua bolla dolcemente , indi rivoltateli , e serviteli tremolanti con sopra un poco di Sugo chiaro . Potete fare queste uova con qualsivoglia Culi , come un Culi di gamberi , alla rena , di pomi di terra , di cipolle , di carote , di rape , di pomodoro , di piselli ec. , potete anche aggiungervi un poco di parmigiano grattato , prima di passare al setaccio , alla riserva di quelle al Culi di gamberi , e selvaggiume . I Ragù sono anche ottimi a fare questa sorte d'uova , come di cedrioli , di punte di sparagi in piccioli piselli , di fagioletti ec. , quando questi Ragù sono ben fatti e rifreddi , sbattete i rossi  
d'uo-

d'uova con qualche bianco , mescolate insieme, versate nelle picciole stampe imbutirrate , fate cuocere come sopra , e servite sempre con sopra un poco di Sugo chiaro . Potete guarnire il fondo di dette picciole stampe dopo imbutirrate con butirro squagliato , di filetti di pistacchi , di code di gamberi , di mandorle dolci , di petto di pollo arrosto ec. , ovvero di punte di sparagi , di piselli fini ec. , il tutto cotto ; cioè quelle alla Gran-mere , al Culi alla Rena , al Culi di gamberi ec.

*Uova in Cupellotti in diverse maniere .*

*Antremè* = In moltissime cucine evvi la costumanza di servire alla mensa una certa specie di bicchieri , o secchietti , o picciole cazzaroline d'argento dorato con entro uova , creme , gelatine ec. Per le uova si apprestono tutte esattamente come le precedenti , alla sola riserva , che mai si guarnisce il fondo , e si fanno più delicate , cioè con soli rossi d'uova senza i bianchi , si possono egualmente porre dentro questi utensili tutte sorta d'uova , e creme , come si fanno cuocere nel piatto a Bagno-maria ; mentre non è che il cambiamento della forma , che ne fa la differenza . Veggasi l'Articolo delle creme , e gelatine qui appresso .

*Uova alli Sparagi .*

*Orduvre* = Abbiate un picciolo Ragù di sparagi in piccioli piselli finito di buon gusto , ponetelo nel fondo del piatto , rompeteci sopra delle uova come al Specchio , condite con sale , pepe schiacciato ; fate cuocere dolcemente , passandoci sopra la pala rovente , che i rossi siano molli . Potete farle nello stesso modo con qualunque altro Ragù di Erba .

*Uova all' Agresto .*

*Antremè* = Fate bollire un momento all'acqua bollente degli acini d'agresto , passateli subito alla fresca ; fateli scolare . Rompete dodici uova , sbattete i bianchi in fiocca , mescolate insieme , mettete in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate cuocere come le uova Brugliè , e servite con un cordone degli acini suddetti tramezzati con crostini di pane fritti nel butirro .

*Uova in Cassettine di Pane .*

*Antremè* = Fate delle cassetine di pane come sono descritte all' Articolo delle Guarnizioni pag. 55. , che siano fritte di bel colore , e riempitele di tutte sorte di uove Brugliè . Vedete le diverse uova Brugliè pag. 141.

*Uovette Composte .*

*Guarnizione* = Pestate nel mortajo sei rossi d'uova dure , aggiungeteci una panata , come quella alla pag. 28. , due o tre rossi d'uova crude , un pezzo di butirro , parmigiano grattato , sale , noce moscata , cannella fina ; quando la composizione sarà ben mescolata , ponetela sopra la tavola della pasticceria , infarinatela , rulatela sottile , tagliatela in piccioli pezzi , attondateli colle mani infarinate per imitare le picciole uovette nonnate che trovansi nel corpo delle Galline . Ponetele a misura sopra un piatto . Quando saranno finite , fatele cuocere nell'acqua bollente giusta di sale , o brodo , fategli fare un bollo , passatele poscia all'acqua fresca ; scolatele bene , e servitele nei Ragù , e Guarnizioni .

*Uova Molles in diverse maniere .*

*Ripieno* = Chiarificate ott'oncie di zucchero, fatelo bollire al punto di sciroppo; indi poneteci dodici rossi d'uova fresche, mescolate sopra un fuoco leggiero, e fate cuocere come una crema delicata, aggiungendoci quell'odore che più vi piacerà, come un poco di acqua di cannella, di vainiglia, di fiori d'arancio, ovvero un poco di cioccolata squagliata, o Olio zuccheroso di limone, di cedrato, di portogallo ec. Queste uova si possono servire per riempire tutto ciò che vorrete, come per Torte, Pasticcetti, Rissole, Cannelloni ec.

*Uova al Gratino alli Pistacchi,*

*Antremé* = Fate una picciola crema con un cucchiajo di farina, trè oncia di pistacchi mondati e ben pesti, cinque rossi d'uova, latte, e zucchero a proporzione; fate stringere sopra il fuoco, e versate poscia sopra il piatto che dovete servire; ponete sopra un picciolo fuoco per fargli prendere un bel gratino; in mezz'ora è formato, e serviteci sopra delle uova fresche sparse in un sciroppo di zucchero, che i rossi siano molli.

*Uova al Sugo d'Acetosa.*

*Antremé* = Abbiate dell'acetosa ben lavata, e scolata, pestatela nel mortajo per averne un buon mezzo bicchiere di sugo, passatelo al setaccio, metteteci trè rossi d'uova crude, un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscatata; fate stringere sopra il fuoco senza bollire, avendo attenzione che le uova non si straccino, e servite sopra dell'uova sparse all'acqua, ben rifilate, e scolate.

*Uova alla Pulette .*

*Antremé* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con qualche pruguolo, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzetto di prosciutto ; quando sarà consumata l'acqua , bagnate con Culi bianco , o Italiana bianca ; ovvero sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un pochino di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e brodo bianco buono ; fate cuocere dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto ; digrassate , levate il mazzetto , e prosciutto , legate con una liason di due o tre rossi d'uova , e servite con un buon sugo di limone sopra a delle uova sparse all'acqua .

*Frittata Ordinaria .*

*Antremé* = Sbattete degli uovi secondo che volete fare la frittata , metteteci sale , pepe schiacciato , un pochino d'acqua , o latte , o brodo freddo . Squagliate un buon pezzo di butirro nella padella ; poneteci le uova , movete sempre sopra un fuoco allegro , fintanto che sia stretta e cotta da una parte d'un bel color d'oro ; voltatela allora dall'altra , e fatela colorire egualmente ; ovvero ripiegate la frittata la metà sopra l'altra metà , e servitela ben calda , e che dentro sia alquanto molle . La frittata si varia in moltissime maniere . Per esempio con sugo di pomodoro , cavoli fiori , fagioletti , broccoli , zucchette , sparagi , prosciutto , erbe fine , provature , fiore di latte ec. , come si dirà qui appresso .

*Frittata Suffè.*

*Antremè* = Ponete dodici rossi d'uova in una cazzarola, o terrina, conditeli con sale, pepe schiacciato, un pugno di parmigiano grattato; mescolate. Sbattete i bianchi in fiocca, mescolateli colli rossi; squagliate un grosso pezzo di butirro nella padella, poneteci dentro la composizione, fate cuocere sopra un fuoco assai moderato, movendo sempre con una cucchiaja di legno, finchè la frittata principia a stringere, movete allora la padella soltanto, e fate girare la frittata. Quando sarà gonfia, e cotta da una parte d'un bel colore dorato, voltatela dall'altra, fategli prendere colore egualmente sempre ad un fuoco leggiero, che sia gonfia come un pane di Spagna, e servitela subito.

*Frittata al Rognone di Mongana.*

*Antremè* = Tritate un rognone di mongana cotto arrosto con un poco del suo grasso, ponetelo in una terrina, aggiungeteci erbe fine, sale, pepe schiacciato, indi metteteci le uova, ed un poco di parmigiano grattato se volete, sbattete il tutto insieme. Squagliate un pezzo di butirro nella padella, poneteci la composizione, fate la frittata ripiegata la metà sopra l'altra metà, che sia tenera, e di bel colore, e servitela con sopra un poco di Culi, o Sugo chiaro. Alcuni pongono il rognone, e l'erbe fine nelle uova, passate prima un momento sopra il fuoco.

*Frittata alli Cavoli fiori.*

*Antremè* = Passate nella padella sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro delle cimette  
di

di cavolo fiore allessate con acqua bollente , e sale ; quando averanno preso sufficiente sapore , aggiungeteci delle fettine di prosciutto tagliate in filetti , passate ancora un momento . Abbiate delle uova sbattute , e condite con sale , pepe schiacciato , parmigiano grattato , ed un pochino di Sugo , o Culi freddo ; versate nella padella , fate la frittata di bel colore , voltandola d' ambe le parti , e servitela con sopra un poco di Culi , o Sugo ; la potete fare anche collo strutto in luogo di butirro .

*Frittata alli Carciofi .*

*Antremè* = Mondate bene cinque , o sei carciofi senza pelo , tagliateli in fettine assai fine , metteteli nella padella con un grosso pezzo di butirro , o strutto buono , fateli cuocere dolcemente finchè saranno quasi color d' oro , aggiungeteci allora dei piccioli filetti di prosciutto se volete , versateci dodici uova sbattute , e condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petroseuolo trito , un poco di Culi , o brodo , o acqua ; fate la frittata come il solito , e servitela o stesa , o ripiegata la metà sopra l' altra metà , con sopra un poco di Culi , o Salsa alla Spagnola , o Italiana rossa , o Culi di prosciutto , o senza Salsa .

*Frittata alli Broccoli .*

*Antremè* = Tagliate in fettine assai sottili , e picciole tre oncie di ventresca grassa , e magra , passatela leggermente nella padella sopra il fuoco con strutto quanto basti , quando sarà quasi cotta , aggiungeteci delle cimette di broccoli allessate , fategli prendere sapore , indi sbattete le uova , conditele , e finite la frittata come

sopra . La potete fare anche con prosciutto , e strutto , e servirla con un poco di Sugo , o Culi ,

*Frittata alle Zucchette .*

*Antremé* = Raschiate delle picciole zucchette , tagliatele in fettine , conditele con un poco di sale per fargli rendere l'acqua , spremetele , fatele cuocere dolcemente nella padella con un poco di strutto , o butirro ; quando saranno color d'oro , metteteci dentro le uova sbattute , e condite con sale , pepe schiacciato , ed un poco di sugo di pomodoro , e servite con sopra un poco di Sugo , o Culi .

*Frittata all' Erbe fine .*

*Antremé* = Sbattete le uova , conditele con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petroseuolo , scalogna , cipolletta , il tutto trito . Squagliate nella padella un buon pezzo di butirro ; fate la frittata di un bel color , ripiegate , e servitela con sopra un buon Culi , o Sugo chiaro , ovvero una Salsa al prosciutto come quella dell' uova fritte pag. 136.

*Frittata alli Fagioletti .*

*Antremé* = Questa si appresta esattamente come quella alli cavoli fiori , e si serve nello stesso modo . I fagioletti debbono esser tagliati in filetti .

*Frittata alla Gendarme .*

*Antremé* = Fate una frittata ordinaria . Vedete pag. 159. nell'atto che la ripiegate come un Raviolo , riempitela con una Salsa d'acetosella ben fatta , ponetela sopra il piatto unto di butirro , un poco di Besciamella , e parmigiano grattato ; copritela di Besciamella , e parmigiano grat-

grattato , aspergetela di butirro squagliato ; fate prendere un bel color d' oro ad un forno temperato , e servite subito .

*Frittata alla Provatura .*

*Antremè* = Sbattete dodici uova con due provature fresche tagliate in dadini , un poco di parmigiano grattato , poco sale , pepe schiacciato , ed un tantino di latte , o acqua . Squagliate nella padella sopra un fuoco leggiero , un buon pezzo di butirro , versateci dentro le uova ; fate la frittata come il solito . Vedete frittata ordinaria .

*Frittata alla Cipolletta .*

*Antremè* = Passate nella padella sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o strutto buono della cipolletta trita , lavata , e spremuta ; quando sarà color d' oro , metteteci le uova sbattute , e condite come il solito , e fate la frittata a cuscinetto . Servitela con sopra un buon Culi . Se volete , quando la cipolletta sarà cotta metterci qualche fettina di prosciutto , passare ancora un poco , e fate la Frittata come sopra .

*Frittata all' Italiana .*

*Antremè* = Mettete nella padella con un pezzo di butirro , o strutto buono , delle fettine di prosciutto ; fate cuocere un momento , e versateci le uova condite come il solito , ma con poco sale , e petrosemolo trito ; formate la frittata a cuscinetto , e servitela con sopra un buon Culi di pomodoro , o altro Culi , o niente .

*Frittata alli Sparagi .*

*Antremè* = Abbiate delle punte di Sparagi verdi o bianchi , cotti con acqua e sale ; passateli nella padella sopra il fuoco con un pezzo di

butirro , o strutto buono ; quando averanno preso sufficiente sapore , aggiungeteci delle fettine fine di prosciutto , fatele cuocere un momento , e fate quindi la frittata a cuscinetto come le altre , e servitela con sopra un buon Culi di vostro genio :

*Frittata al Culi di Pomodoro .*

*Antremè* = Allorchè avrete sbattute le uova , conditele con sale , e pepe schiacciato , aggiungeteci un poco di Sugo , o Culi di pomodoro ; fate la frittata come quella ordinaria , e servitela senza colore , con sopra un poco di Sugo chiaro , o Culi di pomodoro .

*Frittata a diverse Salse .*

*Antremè* = Quando avrete fatta una frittata ben tenera , di bel colore , e ripiegata a Raviolo , la potete servire con sotto una Salsa alli spinaci , all'indivia , all'acetosella , alli cetrioli ec. ovvero un Ragù di punte di sparagi , o piselli , o cipollette , o code di gamberi ec. come anche con un Culi di cipolle , di carote , di rape , di prosciutto , di pernice , di gamberi ec.

*Frittata al Prosciutto .*

*Antremè* = Sbattete le uova , metteteci un poco di prosciutto cotto e trito , due cucchiaj di Culi , poco sale , pepe schiacciato ; fate la frittata con un buon pezzo di butirro fresco , ripiegatela , ponetela sopra il piatto , e servitela con sopra una Salsa , fatta con un poco di Culi di prosciutto cotto e trito .

*Frittata alla Mariniera .*

*Antremè* = Passate un momento sopra il fuoco delle fettine assal fine , o filetti di prosciutto ,  
con

con un poco di strutto , o un pezzo di butirro ; indi aggiungeteci un poco di petrosemoloto trito grossolanamente , versateci le uova sbattute e condite ; fate la frittata come il solito , e servitela con sopra una Salsa al Porchetto , o Poevrada , o Piccante , o Spagnuola , o Italiana rossa . Vedete nel *Tom. I. Cap. 1.*

*Frittata alla Mariè .*

*Antremè* = Rompete dodici uova , mettete un poco di sale , mezzo bicchiere di fiore di latte , scorzetta di cedrato , o limone , o portogallo canditi , fiori di arancio canditi , spume , il tutto trito fino ; sbattete , fate la frittata con un buon pezzo di butirro , che sia assai tenera , e servitela ben calda , glassata sopra di zucchero colla pala rovente .

*Frittata alla Crema .*

*Antremè* = Stemperate due cucchiaj di farina di riso , con trè uova , un poco di sale , due oncia di zucchero , un pezzo di butirro , una foglietta di fiore di latte ; fate cuocere , e ben stringere sopra il fuoco , movendo sempre con una cucchiaja , come una Frangipana . Quando sarà fredda aggiungeteci scorzetta candita , fiori d'arancio canditi , spume , il tutto trito fino , dieci rossi d'uova crudi , ed i bianchi sbattuti in fiocca , Abbiate una picciola tiella col bordo , copritela al di dentro di strisce di carta imbutirrata , mettete dentro la composizione ; fatela cuocere ad un forno temperato ; indi rivoltatela , levategli la carta , e servitela glassata sopra di zucchero colla pala rovente .

*Frittata alla Frangipana.*

*Antremè* = Abbiate una crema alla Frangipana. Vedete all'Articolo delle Creme; aggiugeteci quattro oncia di mandorle dolci pestate molto fine, e del midollo di manzo squagliato, e passato al setaccio; finite la frittata come la precedente, e servitela glassata di zucchero nella stessa maniera. La potete fare anche in picciole stampe.

*Frittata alla Servante.*

*Antremè* = Fate una frittata ordinaria. Vedetela pag. 159. con petrosemolo, e cipolletta trita, allorchè è di un bel colore da una parte metteteci dentro molti filetti di mollica di pane fritti nel butirro, avvolgetela, e servitela subito.

*Frittata alla Sentemìnult,*

*Antremè* = Fate due picciole frittate di trè uova l'una, riempitele di un Ragù, o una Salsa d'erba ben fatta, involtatele, ponetele sopra il piatto unto di butirro, copritele con una Salsa alla Besciamella, spolverizzatele di parmigiano grattato, aspergete di butirro squagliato, fate prendere colore ad un forno temperato, e servite sotto un pochino di sugo chiaro.

*Frittata al Culi di Gamberi.*

*Antremè* = Abbiate un picciolo Ragù di code di gamberi ben triti, e fatto di buon gusto. Vedete l'Articolo dei Ragù; fate la frittata, poneteci tramezzo il Ragù, involtatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sopra un Culi di gamberi. Potete fare una Frittata ordinaria, e servirla con sopra un Ragù di code  
di

di gamberi , ma che la Salsa non sia molto densa .

*Frittata alla Fermiera .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro due cipolle trite lavate e spremute , quando saranno quasi cotte , bagnate con mezza foglietta di fiore di latte ; fate finire di cuocere , e che consumi metà della Salsa ; fate raffreddare , mescolate colle uova sbattute , e condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate la frittata come il solito , e servitela di bel colore con un poco di Sugo chiaro .

*Frittata alla Farsa :*

*Antremè* = Fate una Salsa all'acetosa com'è descritta nel *Tom. I. pag. 76.* , ma passata al setaccio , e bagnata metà Culi , e metà fiore di latte , e stretta con trè rossi d'uova . Servitela sotto ad una buona frittata ripiegata . Vedete la *pag. 159.*

*Frittata alla Duchessa .*

*Antremè* = Sbattete otto uova , conditele con poco sale , pepe schiacciato ; fatene otto frittatine ben fatte , ed asciugate all'aria del fuoco . Prendete una libbra di ricotta fresca , mescolateci trè rossi d'uova crude , un pugno di parmigiano grattato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , cannella fina , un pezzo di butirro squagliato . Abbiate un poco di Besciamella , stendetene un tantino nel fondo del piatto unto di butirro , spolverizzate di parmigiano grattato , posateci sopra una porzione della ricotta , cioè la sèsta parte , ricoprite con un'altra frittatina , ristendete l'altra porzione di ricotta ,  
e co-

e così sino al fine , terminando colla frittatina ; rifilate all'intorno col coltello , coprite tutto alla grossezza di uno scudo , di Besciamella , spolverizzate con parmigiano grattato , aspergete di butirro squagliato ; fate prendere colore ad un forno assai temperato , osservando che deve venire alta più di quattro dita , e servitela subito ben calda . In questa guisa le potete riempire di Besciamella , ovvero spinaci , o indivia , o acetosa : o fettine di provatura fresca , prosciutto , parmigiano , e butirro in pezzetti .

*Frittatine alla Crema Glassate .*

*Antremè* = Fate quattro frittatine come le precedenti , ma con poco sale , e senza pepe ; stendete sopra ad ognuna un poco di crema ordinaria con qualche pistacchio , e spume trite , involtatele , aggiustatele sopra il piatto , e rifilatele da capo e da piedi ; nel momento di servire spolverizzatele con zucchero fino , e glassatele colla pala rovente .

*Frittatine alla Frangipana Glassate .*

*Antremè* = Riempite di una buona crema alla Frangipana quattro , o sei frittatine , come precedenti , aggiustatele sopra il piatto , glassatele , e servitele come sopra .

*Frittatine alla Pempadura .*

*Antremè* = Nel momento di servire sbattete dieci uova , mescolateci mezzo bicchiere di fiore di latte , e poco sale ; fate quattro frittatine alquanto grosse , e assai tenere ; a misura che le farete , riempitele con un poco di crema di Cioccolata , involtatele , e ponetele sopra il piatto ; quando saranno finite , spolverizzatele  
di

di zucchero fino , glassatele colla pala rovente , e servitele subito calde .

*Frittatine alla Tedesca .*

*Antremé* = Abbiate del capo di latte denso e ben fresco , passatelo al setaccio , e tenetelo caldo . Fate nel momento di servire quattro , o sei frittatine come le precedenti , e dentro la padella stessa , quando saranno cotte stendeteci un poco di capo di latte , e spolverizzatele con zucchero fino , involtatele a cuscinetto , mettetele sopra il piatto , glassatele di zucchero colla pala rovente , e servitele subito calde .

*Frittatine al Fiore di Latte .*

*Antremé* = Sbattete otto o dieci uova , aggiungeteci un bicchiere di fiore di latte , un'idea di sale , ed un pochino di zucchero ; fate quattro , o sei frittatine nel momento di servire , involtatele a cuscinetto nella padella stessa ; indi aggiustatele sopra il piatto , spolverizzatele con zucchero in pane fino , e glassatele con la pala rovente .

*Frittatine alla Barrì Glassate .*

*Antremé* = Mescolate in una cazzarola quindici rossi d'uova , con una foglietta di panna di latte passata al setaccio , sei oncie di zucchero in polvere , due cucchiaj di farina , un poco d'acqua di fior d'arancio , un pugno di mandorle abbrostolite e pestate fine , spume di mandorla amara stritolate . Quando il tutto sarà ben mescolato , formatene tante Frittatine , che metterete sopra il piatto , una sopra all'altra , glassandole ogni volta con zucche-

chero fino ; e la pala rovente ; glassate ancora l'ultima di bel colore , e servite subito .

*Frittatine Vellutè .*

*Antremè* = Mettete in una cazzarola un cucchiajo di farina , stemperatela con un poco di panna di latte , e passate al setaccio , uniteci otto o dieci uova , un poco di scorzetta trita di portogallo , un poco di zucchero fino ; e sbattete bene ; fatene tante frittatine , rulatele , tagliatele da capo e da piedi , accomodatele sul piatto , copritele con un Vellutè , fatto con due rossi d'uovo , ed un poco di panna di latte , e passato al setaccio , spolverizzate sopra di zucchero fino , e glassate con la pala rovente di bel colore , e servitele subito .

*Frittatine alla Conti .*

*Antremè* = Stemperate due cucchiaj di farina con una foglietta di capo di latte , passate al setaccio , aggiungeteci otto uova , e quattro rossi , un poco di sale , di zucchero , e di cannella fina ; sbattete bene , e formatene tante frittatine , che involterete a cilindro , accomodatele sul piatto , come le precedenti , e glassatele di zucchero , e la pala rovente , come quelle alla Barri , e servitele subito .

*Frittatine-Glassate .*

*Antremè* = Mescolate con otto o dieci uova mezzo bicchiere di Besciamella , condite con un pochino di sale , sbattetele nel momento di servire ; fatene quattro o sei frittatine come le precedenti , involtatele , e servitele glassate di zucchero come sopra .

*Frittatine Glassate al Prosciutto.*

*Antremè* = Rompete otto o dieci uova , mescolatele con un poco di fiore di latte , sbattetele , aggiungeteci un poco di prosciutto cotto e trito fino . Nel momento di servire formate quattro , o sei frittatine involtate a cuscinetto assai tenere , aggiustatele sopra il piatto , spolverizzatele di zucchero in pane fino , glassatele colla pala rovente , e servitele ben calde .

*Frittatine al Culi di Pomodoro .*

*Antremè* = Abbiate un Culi di pomodoro come è descritto nel *Tom. I. pag. 13.* , ovvero un Sugo che troverete nello stesso *Tomo pag. ivi.* Fatelo bollire con un pezzo di butirro maneggiato nella farina ; quando sarà consumato una cosa giusta , legatelo con una liason di trè rossi d'uova , fiore di latte , e zucchero a proporzione , badando che non bolla , e che sia alquanto denso : fate le frittatine come quelle alla Pompadura , riempitele colla Salsa de' pomodoro , e finitele nello stesso modo .

*Frittatine Ripiene di Ricotta .*

*Antremè* = Fate delle frittatine come per la Crema glassate . Vedetele *pag. 68.* Abbiate una libbra o più di ricotta fresca , metteteci due o tre rossi d' uova crudi , un pugno di parmigiano grattato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , cannella fina ; mescolate bene , stendetene sopra a tutte le frittatine , involtatele , spuntatele da capo e da piedi , aggiustatele sopra il piatto unto di butirro , un poco di Besciamella , e parmigiano grattato , o intere , o tagliate a ruladine lunghe un pollice , e accomo-

modate propriamente , copritele di Besciamella , spolverizzatele con parmigiano grattato , aspergetele di butirro squagliato ; fate prendere poco prima di servire un bel color d'oro ad un forno temperato , e servite subito . Scolate un poco di butirro se fosse troppo .

*Frittatine Ripiene alli Spinaci .*

*Antremè* = Quando averete apprestata la ricotta come sopra , aggiungeteci la terza parte di spinaci cotti con acqua , spremuti , triti , e passati assai in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; quando averanno preso ben sapore , fateli un poco raffreddare , indi mescolateli colla ricotta suddetta , riempiteci le frittatine , involtatele , e finitele , e servitele come sopra .

*Frittatine Ripiene alla Besciamella .*

*Antremè* = Ponete in una cazzarola mezza foglietta o più di fiore di latte con un pezzo di butirro maneggiato nella farina , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere , e bollire un quarto d'ora sopra il fuoco movendo sempre ; indi passate per il setaccio ; fate un poco raffreddare , riempiteci le frittatine come il solito , involtatele , e conditele sopra il piatto come quelle Ripiene di ricotta ; fategli prendere un bel color d'oro al forno , e servitele subito .

*Frittatine Ripiene in ogni maniera .*

*Antremè* = Allorchè saranno fatte le frittatine , le potete riempire di una Salsa ben nudrita , o di spinaci , o di indivia , o di acetosella , o di cedrioli , o di zucchette , o di pomido-

ro ec. ovvero di Ricotta , di Besciamella ec. ,  
e finirle , e servirle come le altre .



## CAPITULO TERZO .

### Delle Creme , Gelatine , ed altri Piatti diversi .

#### *Descrizione delle Creme .*

**I**l Nome di Crema ci viene dal Francese :  
Esse si servono in diverse maniere ; cioè nelle  
grandi , e picciole stampe , nelle giatte , sul  
piatto , nelle chicchere , ossia vasetti , cal-  
de , fredde , o gelate ; inoltre fritte , per la pa-  
sticciera ec. Le Creme sono di un grand'uso  
nella buona Cucina , di un vago ornamento  
sulle mense , ed inoltre molto delicate per quelli  
che ne amano il gusto .

#### *Crema Velutè al Caffè .*

*Antremé* = Fate bollire mezzo quarto d' ora  
una foglietta di latte , con mezza foglietta di  
fiore di latte , e zucchero in pane a propor-  
zione . Abbrostolite intanto un buon pugno di  
caffè in una picciola padella , che terrete a tale  
oggetto , allorchè sarà giunto al suo punto ,  
gettatelo nel latte bollente , e coprite la caz-  
zarola . Quando sarà freddo passatelo per una  
salvietta prima bagnata , e ben spremuta , il  
che si deve sempre praticare , gettate via il  
caffè , ripassate il latte per la salvietta con tre  
o quattro *Gigiè* , ossia pellicole de' grisoli

di pollastri, o di piccioni, o freschi, o secchi; se sono freschi tagliateli in filetti assai fini; se sono secchi stritolateli, ma i primi si preferiscono agli secondi, onde farete tutte le Creme Velutè con i *Gigiè* freschi qualora gli abbiate, e ben puliti, e lavati. Passate il latte quattro volte per la salvietta con i *Gigiè*, e finalmente torcetela leggermente; indi riempiteci le chicchere, o vasetti; abbiate una cazzarola con due dita d'acqua bollente, poneteci dentro le chicchere, coprite, ponete sopra il coprchio un poco di fuoco. Dopo cinque minuti la Crema sarà quagliata, levate le chicchere, fatele raffreddare, pulitele all'intorno, e servitele. Con questa dose verranno sette, o otto vasetti di Crema.

*Crema Velutè alla Cioccolata Bianca.*

*Antremè* = Questa si appresta esattamente come la precedente, colla sola differenza, che farete bollire un quarto d'ora col latte, e fiore di latte uno stecco di buona cannella, ed un pezzetto di vainiglia; indi ci getterete dentro il Cacao non tanto abbristolito. Ved. pag. 173. coprirete la cazzarola; e la finirete come l'altra.

*Crema Velutè alla Cannella.*

*Antremè* = Fate bollire il latte, e fiore di latte come sopra, con un stecco, o due di buona cannella, e zucchero in pane a proporzione; indi fate raffreddare, e passate alla salvietta colli soliti *Gigiè*, riempite le chicchere, fatele prendere come le altre, e servitele fredde.

*Crema Velutè alla Mandorla amara.*

*Antremè* = Quando il latte, e fiore di latte,  
con-

condito con zucchero a proporzione , averà bollito come il precedente , tiratelo indietro , mettete subito venti o trenta mandorle amare , pelate , e peste nel mortajo , coprite la cazzarola ; allorchè il latte sarà freddo passatelo per la salvietta come sopra , gettate via le mandorle , ripassatelo quattro volte coi *Gigiè* , riempiteci le chicchere , ponetele nell' acqua bollente , fatele prendere come quelle al Caffè , e servitele fredde .

*Crema Velutè alla Vainiglia .*

*Antremè* = Questa si fa esattamente come quella di Cannella , ma bensì vi si pone meno vainiglia , avendo maggior forza , e più fraganza della cannella .

*Crema Velutè al Cedrato .*

*Antremè* = Fate bollire come sopra la quantità di latte , e fiore di latte che vi bisogna , con zucchero in pane a proporzione , e picciole fettine superficiali della scorza di un cedrato ; ovvero quando il tutto averà bollito , grattate la superficie di un cedrato con un pezzo di zucchero in pane , acciò il zucchero ne prenda tutto lo spirito , e a misura grattate lo stesso zucchero , e ponetelo nel latte ; indi coprite la cazzarola . Quando sarà freddo passatelo per la salvietta coi soliti *Gigiè* , riempiteci le chicchere ; fatele prendere come quelle al Caffè , e servitele fredde .

*Crema Velutè al Portogallo .*

*Antremè* = Tanto questa Crema , che quella al Limone , o all' Arancio , si apprestano nella stessa guisa , che al Cedrato , onde non sarebbe che un ripetere le medesime cose .

*Crema Velutè alla Cioccolata Naturale .*

*Antremè* = Fate bollire mezzo quarto d' ora una foglietta di latte con mezza di fiore di latte, zucchero in pane a proporzione , e uno stecco di cannella . Squagliate intanto , e fate bollire un quarto d' ora con un poco di latte mezza libbra di buona cioccolata tagliata fina ; mescolatela poscia col latte suddetto bollente ; fate ancora bollire un poco . Allorchè sarà freddo metteteci i soliti *Gigiè* , passate quattro volte alla salvietta , riempiteci le chicchere , e finitele , e servitele come le altre .

*Crema Velutè in diverse maniere .*

*Antremè* = Le Creme Velutè si possono fare di ciò che si vuole , cioè di orzo , di biada , di mandorle , di nocchie ec. si abbrostoliscono questi ingredienti come il Caffè , e il Cacao , si gettono nel latte , e si finisce , e si serve la Crema come le altre .

*Crema Gelata Imperiale .*

*Antremè* = Tutte le Creme Velutè di sopra descritte le potete servire gelate sulla neve , o nelle stampe grandi , o nelle stampe picciole , o nelle giate , o nei vasetti , o nelle chicchere ec. con la sola differenza , che debbono essere preparate con tutta Crema di Latte , o fiore di Latte , e quando le averete passate alla Salvietta , senza *Gigiè* , aggiungeteci trè o quattro anelli di colla di pesce , secondo la forma che g' i vorrete dare , squagliati come per le Gelatine ; mescolate la composizione , versatele dove vi pare , fatela gelare sulla neve , e servitela , come una *Gelatina di Latte* . Per le Creme Imperiali con il senso di agrumi , è meglio mettere

tere le scorzette tagliate in *Zeste* , che lo spirito grattato sulla superfue del frutto , mentre ciò darà alla Crema un colore non del tutto bianco . Lo stesso dovete praticare per la cannella , la vainiglia ec. , come è indicato al *Bianco Manglare di Cannella* . Il pregio di queste Creme Gelate è quello di essere bianchissime ; eccettuata quella di *Cioccolata Naturale* .

*Crema alla Condè di Cioccolata .*

*Antremè* = Per otto chicchere di Crema , fate bollire una foglietta di latte con mezza di fiore di lattè , e zucchero in pane a proporzione . Quando averà consumato la quarta parte . Squagliate mezza libbra di cioccolata , come per la Crema velutè pag. 176. , indi mescolatela col latte suddetto , e fate dare ancora qualche bollo . Allorchè sarà freddo poneteci dieci rossi d'uova fresche , passate due volte alla salvietta , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno-maria , con fuoco sotto , e sopra , avvertendo che l'acqua non sormonti le chicchere . Quando saranno quagliate , levatele asciugatele , e servitele fredde .

*Crema di Cioccolata .*

*Antremè* = Fate una composizione come per la Crema Brulè pag. 180. , ma senza limone , e prima di farla cuocere metteteci mezza libbra di cioccolata squagliata , e fatta bollire con un poco di latte ; indi finitela , e servitela fredda come l'altra , senza però glassarla di zucchero .

*Crema all'Inglese .*

*Antremè* = Ponete in una cazzarola una foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con zucchero in pane a proporzione , uno stecco di

cannella , un pizzico di coriandoli , e qualche fettina sottile tagliata sulla superficie di un limone ; quando averà bollito un quarto d'ora , fate raffreddare ; indi aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche , passate due volte per la salvietta torcendola , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno-maria come sopra ; allorchè saranno fredde . Abbiate un ferro fatto espressamente a guisa di pomo , che entri dentro la chicchera , fatelo divenire rovente sulla brace . Ponete nel momento di servire del zucchero fino sopra la Crema , posateci per un momento il ferro rovente , che verranno glassate color d'oro , e servitele subito .

*Crema alli Pistacchi .*

*Antremè* = Pestate mezza libbra di pistacchi , prima mondati all'acqua bollente , e ben verdi , quando saranno ben pesti , aggiungeteci un verde , come è descritto nel *Tom. 1. pag. 21.* Stemperate con latte , e fiore di latte bollito con zucchero in pane a sufficienza , uno stecco di cannella ; indi passate alla salvietta con espressione ; fate raffreddare , mettetecei dieci rossi d'uova fresche , passate di nuovo due volte alla salvietta , riempiteci le chicchere , o vasetti , fatele cuocere a Bagno-maria , e servitele fredde di un bel color pomere .

*Crema all'Acqua .*

*Antremè* = Misurate con acqua la quantità delle chicchere che volete servire , e versatele in una cazzarola con una chicchera d'acqua di più ; fatela bollire con zucchero in pane a proporzione , uno stecco di cannella , un pizzico di coriandoli , qualche fettina sottile tagliata  
sul-

sulla superficie di un limone . Quando averà consumato un poco , fatele raffreddare ; indi metteteci dieci rossi d'uova fresche , passate alla salvietta due volte , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno maria , e servitele fredde , glassate sopra con zucchero fino , ed il ferro rovente , come la Crema all' Inglese , pag. 177.

*Crema alla Duchessa .*

*Antremè* = Fate bollire un quarto d'ora , una foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con un poco di vainiglia , e zucchero in pane a proporzione . Quando sarà freddo poneteci dieci rossi d'uova fresche , passate alla salvietta due volte , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno maria . Nel momento di servire poneteci sopra del bianco d'uova sbattuta in fiocca , spolverizzate con zucchero fino , e glassate colla pala rovente senza toccare .

*Crema al Caffè .*

*Antremè* = Fate bollire con zucchero mezza foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con quattro tazze di caffè ben posato , e chiaro ; quando averà un poco bullito , fatelo raffreddare , poneteci dieci rossi d'uova fresche , passate due volte alla salvietta torcendola , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno maria , e servitele fredde .

*Crema Vergine .*

*Antremè* = Prendete una foglietta di fiore di latte , e mezza di latte , fatelo bollire , e consumare un terzo , con zucchero in pane a proporzione ; indi fatelo raffreddare , aggiungeteci un pochino di scorzetta d'arancio trita , spume

schiacciate, sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca; mescolate bene il tutto; versate nel piatto, che dovete servire; fate cuocere, e prendere un bel colore ad un forno assai temperato, e servite tremolante.

*Crema alla Stakhemberg.*

*Antremè* = Fate bollire cinque minuti, una foglietta di fiore di latte, e mezza di latte con zucchero in pane a proporzione, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di arancio di portogallo. Quando sarà freddo, passatelo alla salvietta coi soliti *Gigiè*. Ponete il piatto, che dovete servire sopra la cenere calda strofinato sopra con qualche *Gigiè*, versateci la Crema, copritela d'un altro piatto con un poco di fuoco sopra. Quando sarà quagliata, fatela gelare sopra la neve.

*Crema alla Pompadura.*

*Antremè* = Stemperate sei rossi d'uova, e due bianchi con un cucchiajo di farina, mezza foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, zucchero in pane a proporzione, scorzetta di limone, fiori d'arancio canditi, spume, il tutto trito, movete sopra il fuoco; quando sarà ben legata, versatela sopra il piatto che dovete servire; fatela stare lungamente sopra un picciolo fuoco, fintantochè sarà ben gratinata, senza essere abbruciata, glassatela con zucchero, e la pala rovente senza toccare.

*Crema Brulè.*

*Antremè* = Mescolate in una cazzarola sei rossi d'uova, con un buon cucchiajo di farina, e stemperate con una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, passate al setaccio; aggiun-  
ge-

geteci uno stecco di cannella , ed una scorzetta di limone ; fatela stringere sopra il fuoco , finchè non senta più la farina ; indi levate la cannella , ed il limone , versatela sopra il piatto , che dovete servire ; fatela raffreddare . Nel momento di servire spolverizzatela di zucchero fino , glassatela colla pala rovente , toccandola sopra , e servitela subito .

*Crema al Caramello .*

*Antremè* = Fate un caramello con zucchero in pane , ed un poco d'acqua , quando sarà di un colore di cannella oscuro , bagnate con un poco d'acqua , fate bollire un momento , e poscia alquanto raffreddare ; indi fate bollire mezzo quarto d'ora , mezza foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con una scorzetta di limone , uno stecco di cannella , dodici coriandoli . Quando sarà freddo , metteteci il caramello suddetto , dieci rossi d'uova , passate alla salvietta due volte , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno-maria , e servitele fredde , Osservate che il caramello sia sufficiente per addolcire la Crema .

*Crema alla Marenga .*

*Antremè* = Stemperate in una cazzarola sei rossi d'uova con un cucchiajo di farina , ponete i bianchi a parte in una terrina ; aggiungete nei rossi mezza foglietta di latte , e mezza di fior di latte ; fate cuocere mezz'ora sopra un fuoco leggiero , acciò non senta la farina ; indi poneteci un poco di scorzetta di limone candita , fiori di arancio canditi , qualche spuma , il tutto trito fino . Versate la Crema ne piatto che dovete servire . Sbattete i bianchi  
in

In fiocca , metteteci del zucchero in polvere a proporzione , poneteli sopra la Crema a guisa di coppola , spolverizzate di zucchero fino ; fate cuocere mezz'ora ad un forno assai temperato , e servite subito .

*Crema alla Marenga a Bagno-maria .*

*Antremé* = Fate bollire un quarto d'ora una foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con una scorzetta di limone , uno stecco di cannella , dodici coriandoli , e zucchero in pane quanto basti . Quando sarà freddo , metteteci dieci rossi d'uova fresche , passatela alla salvietta due volte , versatela nel piatto che dovete servire ; fatela cuocere a Bagno-maria sopra una cazzarola piena d'acqua bollente , coperta con un'altro piatto , e con un poco di fuoco sopra . Allorchè sarà cotta , levatela , metteteci sopra una marenga come la precedente ; fatela cuocere ad un forno di bel colore , e servitela subito .

*Crema Sufflé .*

*Antremé* = Fate una Crema come la prima alla Marenga . Quando sarà cotta , fatela raffreddare , poco prima di servire , mescolatela con sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca , ponetela sopra il piatto che dovete servire , fatela cuocere ad un forno temperato ; allorchè sarà cotta , e di un bel colore d'oro , servitela subito , altrimenti ricade .

*Crema alla Rena .*

*Antremé* = Fate bollire , e consumare un terzo una foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con zucchero a proporzione , uno stecco di cannella , ed un poco d'acqua di fiori di arancio .

cio . Quando sarà quasi fredda , metteteci tre oncie di mandorle dolci , pelate , e pestate nel mortajo ben fine , passatela alla salvietta con espressione , indi mescolateci sette bianchi d'uova sbattuti in fiocca ; versatela nelle chicchere , o nel piatto , fate cuocere a Bagno-maria con poco fuoco sopra , acciò non prenda colore , e servitela subito .

*Crema al Bianco Mangiare .*

*Antremé* = Fate bollire due fogliette di latte , con mezza foglietta di fiore di latte , una stecco di cannella , zucchero a proporzione , e una scorzetta di limone , che consumi la quarta parte . Fate cuocere leggermente quattr'oncie di riso , ben pulito , e lavato , con un bicchiere d'acqua bollente , indi bagnatelo col latte suddetto poco per volta , fintantochè sia ben cotto , e denso , passatelo alla stammina con espressione , o al setaccio , con tre oncie di nocchie , o mandorle dolci , pelate e peste nel mortajo ben fine ; metteteci poscia otto bianchi sbattuti in fiocca , mescolate bene , versate sopra il piatto che dovete servire ; fate cuocere al forno , e servite glassato di zucchero fino colla pala rovente senza toccare . Potete anche riempire con detta Crema delle chicchere , e farle cuocere a Bagno-maria , e servirle nella stessa maniera col ferro rovente senza toccare . Vedete Crema all'Inglese p. 177.

*Crema di Farina di Riso .*

*Antremé* = Questa si appresta , e si serve nella stessa guisa , che la Crema Brulé , colla sola differenza , che in luogo della farina di Fromento , vi si pone della farina di Riso .

*Crp.*

*Crema al Gratin*

*Antremè* = Mescolate sei rossi d'uova , due bianchi , un cucchiajo di farina , e poco zucchero , con mezza foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , passate al setaccio , mescolateci spume , fiori di arancio , e scorzetta canditi , il tutto trito fino ; versate sopra il piatto che dovete servire , ponetelo sopra un fornello con sotto poco fuoco ; fate cuocere dolcemente la Crema fintantochè sia ben gratinata , senza essere abbruciata . Nel momento di servire spolverizzatela sopra con zucchero fino , e glassatela colla pala rovente senza toccarla .

*Crema alla Delfina .*

*Antremè* = Stemperate in una cazzarola , sei rossi d'uova , un cucchiajo di farina , ed un poco di zucchero , con una foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , passate al setaccio ; fate cuocere mezz'ora con uno stecco di cannella , movendo sempre con una cucchiaja di legno ; quando sarà mezza fredda , aggiungeteci qualche spuma , fiori di arancio canditi , zucca candita , il tutto trito fino , e quattro bianchi d'uova sbattuti in fiocca . Ponete una porzione di questa Crema sopra il piatto che dovete servire , aggiustateci sopra del pane di Spagna tagliato in fettine fine , o biscottini ; coprite colla Crema , poscia rimettete il pane di Spagna ; e finite colla Crema ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite glassato di zucchero .

*Crema di Riso .*

*Antremè* = Abbiate un poco di riso ben cotto con latte , essendo freddo , e denso , stempe-  
ra-

ratelo con una foglietta di fiore di latte, aggiungeteci scorsetta di limone, qualche spuma, fiori di arancio canditi, il tutto trito, un poco di cannella in polvere, cinque rossi d'uova, e li bianchi sbattuti in fiocca, zucchero a proporzione, versate sopra il piatto che dovete servire; fate cuocere ad un forno temperato, e servite glassato di zucchero.

*Crema alla Marié.*

*'Antremé* = Stemperate sei rossi d'uova e due bianchi con un cucchiajo di farina, mezza foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, zucchero a proporzione, scorsetta di limone, qualche spuma, fiori di arancio canditi, tre oncie di cioccolata, il tutto trito; versate sopra il piatto che dovete servire; fate cuocere sopra un fuoco leggiero, come la Crema al Gratin. Servite spolverizzata di zucchero fino, e glassata colla pala rovente senza toccare.

*Crema Fritta alla Siracca.*

*'Antremé* = Mescolate tre oncie di farina, con sei uova intere, e zucchero a proporzione, con una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte; fate cuocere sopra un fuoco leggiero mezz'ora, con uno stecco di cannella, movendo sempre con una cucchiaja di legno; finchè non senta la farina, e che sia molta densa; indi levate la cannella, aggiungeteci qualche spuma, scorsetta di limone, fiori di arancio canditi, il tutto trito fino; stendete la Crema sopra una lastra di rame unta di butirro, alla grossezza di mezzo dito. Quando sarà fredda tagliatela in mostaccioli, o quadretti, indoratelì con uovo sbattuto, spolverizzateli con me-

metà mollica di pane grattata , e metà farina mescolata insieme ; fatela friggere nello strutto ben caldo , e servitela di bel colore , glassata di zucchero colla pala rovente , senza toccarla . La potete fare anche in questa maniera , cioè : Quando sarà cotta versatela sopra una lastra di rame , spolverizzata di farina , stendetela della grossezza di due scudi , infarinatela anche di sopra . Allorchè sarà fredda , tagliatela come la precedente , fatela friggere di bel colore , e servitela glassata nello stesso modo .

*Crema Fritta all'Inglese .*

*Antremè* = Fate bollire una foglietta di latte , ed una di fiore di latte , con uno stecco di cannella , una scorzetta di limone , un pizzico di coriandoli , e zucchero a proporzione . Quando sarà quasi fredda , stemperateci nove uova intiere , passate al setaccio , fate cuocere a Bagno-maria . Allorchè sarà raffreddata , tagliatela in mostacciuoli , intingeteli in una pastella da frittura , e fateli friggere di bel colore nello strutto , e servite glassato di zucchero colla pala rovente senza toccare .

*Crema alla Peruviana .*

*Antremè* = Quando averete fatto bollire , e consumare un terzo due fogliette di latte , ed una di fiore di latte , fatelo raffreddare ; indi stemperateci dodici rossi d'uova , con zucchero a proporzione , aggiungeteci uno stecco di cannella , ed una scorzetta di limone ; fate stringere sopra un fuoco leggiero , movendo sempre con una cucchiaja di legno senza bollire ; quando sarà cotta , e densa una cosa giusta , spremeteci il sugo di due limoni , ciò che

la

la stringerà maggiormente , levate allora la cannella , ed il limone , e versatela sopra un Gattò di pane di Spagna , e servite freddo ; oppure ponetene un poco nel fondo del piatto che dovette servire , aggiustateci sopra delle fette di pane di Spagna , e così suolo per suolo , terminando colla Crema ; e servite freddo con sopra spume di mandorle amare schiacciate.

*Crema Pasticciera .*

*Antremè* = Questa Crema la potete fare con farina di riso , o di fromento . Essa è la medesima , che la Crema Brulè , ma assai più densa . Quando sarà fredda ci potete aggiungere ciò che vi aggrada , come sarebbe scorzetta di cedrato , di portogallo , di arancio , di limone ec. Se queste scorzette sono candite , le tagliarete in piccioli dadini , se poi sono scorzette del frutto fresco , le tritarete fine . La zucca candita , le spume di mandorle amare , ed i fiori di arancio canditi , sono tutte cose ottime . Alcuni aggiungono anche nella Crema qualche bianco d'uovo sbattuto in fiocca , ma ciò dipende dalla volontà .

*Crema Sufflè al Pane di Spagna .*

*Antremè* = Inzuppate una libbra di pane di Spagna , o biscottini di Savoia , con una foglietta di fiore di latte : indi metteteci otto rossi d'uova , e zucchero a proporzione . Grattate la superficie di un limone , o cedrato , o arancio portogallo , con un poco di zucchero in pane , che grattarete poi lo stesso zucchero nella composizione per dargli l'odore , passate al setaccio , aggiungeteci sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca ; versate nel piatto che do-

ve-

vete servire , con un bordino intorno di mollica di pane ; fate cuocere ad un forno assai temperato , e servite subito glassato di zucchero . Il bordino vedetelo all'Articolo delle Guarnizioni pag. 56.

*Crema alla Portoghese .*

*Antremè* = Stemperate sei rossi d'uova , con un poco di farina , e zucchero a proporzione , con mezza foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , aggiungeteci uno stecco di cannella , ed una scorzetta di limone : fate stringere sopra il fuoco , che non senta la farina , e che sia delicata , cioè competentemente legata . Sbatte- tete i bianchi in fiocca . Abbiate del latte bollente al fuoco , condito con un poco di zucchero , e un'idea di sale ; prendete con un cucchiajo porzione del bianco sbattuto , ponetelo nel latte , fatelo cuocere , rivoltandolo d' ambe le parti , e a mano a mano ponetelo sopra un setaccio ; quando sarà finito , versate un poco di Crema nel fondo del piatto che dovete servire , aggiustateci sopra il bianco d'uova a guisa di cuppola , tramezzandolo , e coprendolo per tutto colla Crema . Servite freddo con sopra spume di mandorle amare schiacciate , ed intorno , se volete , guarnite di cialdoncini , o picciole pastine frolle .

*Crema di Persiche .*

*Antremè* = Prendete sette , o otto buone persiche , levategli l'osso , fatele cuocere con un poco di vino bianco , acqua a sufficienza , e zucchero a proporzione ; a mezza cottura aggiungeteci le mandorle delle persiche pelate , e schiacciate . Quando saranno ben cotte , pas-

sa-

satele per il setaccio , fatele raffreddare ; indi mescolateci otto rossi d'uova fresche , osservate che la dose sia sufficiente per sette in otto chicchere , e non molto densa , ripassate due volte al setaccio , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno-maria , e servitele fredde .

*Crema di Albicocche .*

*Antremè* = Questa fassi nello stesso modo , ma senza vino , aggiungendoci in luogo più acqua .

*Crema di Ananasse .*

*Antremè* = Tagliate in fettine assai fine , e per traverso una buona ananasse ; indi ponetela a cuocere con acqua , un bicchiere di vino bianco buono , uno stecco di cannella , e zucchero in pane a proporzione , o con acqua sola , e zucchero . Allorchè sarà cotta , ed il sugo sufficiente per la Crema , passatela al setaccio senza espressione , fate raffreddare , aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche , ripassate di nuovo due volte ; ponete nelle chicchere , fate cuocere a Bagno-maria , e servite freddo .

*Crema di Visciole .*

*Antremè* = Fate cuocere una libbra , e mezza di visciole come l'ananasse ; indi passatele al setaccio senza espressione ; pestate una porzione dei nocciuoli , uniteli alla composizione , ripassate al setaccio , e osservate che la dose sia sufficiente per la Crema ; fate raffreddare , metteteci i rossi d'uova , come sopra , passate ancora due volte , riempite le chicchere , fate cuocere a Bagno-maria , e servite freddo .

*Crema di Fravole .*

*Antremè* = Schiacciate una libbra , e mezza di fravole in una terrina , aggiungeteci un bicchiere

chiere di vino bianco buono , acqua a proporzione , un poco d'acqua di cannella , zucchero in pane spolverizzato a sufficienza . Dopo un' ora passate per un setaccio fino senza espressione , e che la dose sia bastante per la Crema ; aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche , ripassate due altre volte , versatela nelle chicchere , fatela cuocere a Bagno-maria , e servitela fredda . Quelle di Framboese , e Ribes , si apprestano nello stesso modo .

*Crema di Frutta senza Polpa .*

*Antremè* = Fate bollire delle persiche , o visciole , o albicocche , o ananasse , come per le Creme qui sopra indicate ; ma con più acqua , zucchero in pane a sufficienza , e le loro mandorle schiacciate ; e per le visciole , o ananasse , cannella , o vainiglia ; indi versatele dentro una salvietta prima bagnata , e ben spremuta ; torcetela leggiermente acciò esca tutto il sugo del frutto senza la polpa ; fate raffreddare questo sugo , che sia sufficiente per la Crema , poneteci dieci rossi d'uova fresche , ripassate altre due volte ; torcendo soltanto la salvietta , riempite le chicchere , fate cuocere a Bagno-maria , e servite freddo .

La Crema di Ananasse la potete fare anche senza cuocere ; cioè tagliata in fette , e messa in infusione come quella di Fravole ; ovvero con solo acqua , e zucchero .

*Crema alla Polignac di Cioccolata Bianca .*

*Antremè* = Predete cinquanta mandorle di buon Caracca , fatele abbrostolire in una padellina che terrete per questo oggetto , soltanto per pelarle ; indi dividete le lobe di dette mandor-

dorle , e abbastolitele ancora un poco ; ponetele poscia in infusione per ott'ore con un bicchiere d'acqua comune , e un poco di vainiglia , e cannella sulla cenere calda . Dopo scolate l'acqua per un setaccio , aggiungeteci dodici rossi d'uova fresche , zucchero a sufficienza chiarificato a sciroppo , mescolate bene , e ponete sopra un fuoco moderato , movendo sempre con una cucchiaja di legno , fintantochè li rossi d'uova saranno cotti . Osservate bene , che non siano , nè poco , nè troppo cotti , mentre da ciò dipende tutto il sapere per fare queste Creme ; indi versate in una terrina . Tre quarti d'ora prima di servire sbattete questi rossi cotti colle bacchette , come se fossero bianchi d'uova da mettere in fiocca , vedrete che devono prendere una certa consistenza come una pasta di pane di Spagna . Servite subito nelle chicchere ec.

*Crema alla Polignac di Biada .*

*Antremè* = Questa si fa nello stesso modo , colla sola differenza , che in luogo del Caracca , vainiglia , e cannella , vi si mette due pugni di biada abbastolita come il Caffè , e si finisce , e si serve nella stessa maniera .

*Crema alla Polignac di Persiche .*

*Antremè* = Prendete sei belle persiche della Maddalena ben mature , o altre , levategli l'osso ; indi spremetele colla mano sopra un setaccio , che il sugo cada in una terrina , mescolate con questo sugo dodici rossi d'uova fresche , e zucchero chiarificato , come sopra . La polpa passatela al setaccio , e se resta ancora qualche poco di sugo ponetelo colli rossi d'uo-

vo. Fate cuocere questi sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una cucchiara di legno. Quando saranno cotti al loro punto versateli in una terrina. Un'ora prima di servire sbatteteli come gli altri, e a poco per volta metteteci la polpa delle persiche passata al setaccio, le mandorle pelate, e trite assai fine, ed il sugo di un limone. Le mandorle le potete anche schiacciare, e porle in infusione con un pochino d'acqua, che passerete, e metterete nei rossi d'uova prima di farli cuocere.

Queste Creme dette alla *Polignac*, ovvero *Fouttès*, si fanno nella stessa maniera di tutte sorta di Frutta, come di visciole, albicocche, persiche, framboese, ribes, fravole ec. Le ananasse, moscarole, e lazzarole, si devono prima cuocere con acqua, ed un poco di zucchero in pane. La poca di decozione della cottura che resta, la quale deve essere un buon bicchiere, si passa al setaccio; quando sarà fredda si unisce con dodici rossi d'uova fresche, e la polpa del frutto si passa per setaccio, e si mescola poco per volta nell'uova, allorchè dopo cotte si sbattono.

Il sugo di limone si pone ad ogni sorta di frutto, alla riserva delle visciole, framboese, e ribes, e questo si pone quando si sbattono le uova dopo cotte.

*Crema alla Polignac di Portogallo.*

*Antremé* = Abbiate un bicchiere di sugo di portogalli, con qualche fettina assai sottile della superficie de' medesimi; passate questo sugo per un setaccio fino di seta, mescolatelo  
con

con dodici rossi d'uova fresche , zucchero chiarificato a sciroppo la quantità che bisogna : fate cuocere come la Crema di Cioccolata bianca . Trè quarti d'ora prima di servire sbattete come il solito , mettendoci il sugo di un limone , e servite subito nelle chicchere .

*Crema alla Polignac di Cedrato .*

*Antremè* = Tagliate la scorza a sei limoni , e prendetene mezzo bicchiere di sugo , che mescolarete con mezzo bicchiere di acqua , grattate con un pezzo di zucchero in pane la superficie di un cedrato per averne lo spirito , che metterete nell'agro di limone ; squagliato che sarà , passate al setaccio , aggiungeteci zucchero chiarificato a sciroppo secondo il bisogno , dodici rossi d'uova fresche ; fate cuocere sopra un fuoco moderato , movendo sempre con una cucchiaja di legno ; indi versate in una terrina , tre quarti d'ora prima di servire , sbattete come le altre Creme alla Polignac , e servite subito nelle chicchere . Se il sugo di limone fosse poco , aggiungetene un poco più nell'atto che sbattete le uova .

*Crema alla Polignac di Limone .*

*Antremè* = Prendete mezzo bicchiere di sugo di limone come sopra , e mezzo di acqua , aggiungeteci qualche fettina della superficie del frutto ; indi passate al setaccio di seta , metteteci zucchero a sufficienza chiarificato come sopra , dodici rossi d'uova fresche ; fate cuocere , e sbattute bene come il solito , e servite nello stesso modo .

Tutte queste Creme alla *Polignac* si possono servire nei vasetti subito fatte , ovvero in

una torta , o pasticcietti vol-o-vant di pasta sfoglia , o frolla , o dentro , o tramezzo un Gato di Savoia , o pane di Spagna ; come anche dentro a tutte sorta di lavori di pasta di mandorle , paste fritte ec. Devesi osservare però che tutta la pasticceria deve essere prima cotta , e di bel colore , e nel momento di servire , metterci una di dette Creme *Fouettés* .

### Delle Gelatine .

#### *Osservazioni sulle Gelatine .*

Le Gelatine sono egualmente che le Creme di un grande ornamento sulle buone mense , e nel tempo stesso leggiere , rinfrescative , e delicatissime . Nella vecchia cucina si facevano le Gelatine col brodo de'piedi di vitella , o altri brodi di carne ; ovvero con corno di Cervo ; ma al presente grazie ai progressi della Professione si è trovato che la colla di pesce è assai superiore , sì per la sua limpidezza , e leggierezza , quanto che non ha alcun sapore sensibile agli organi del gusto , e dell'odorato , onde è stata abbracciata da tutti i maestri dell'arte , ed inoltre da chi brama di mangiar bene . In Francia , Germania , Inghilterra , e tutti i paesi del Settentrione , fassi un consumo prodigioso di colla di pesce per le Gelatine , che amano con una specie di trasporto , specialmente le donne . Chi vorrà per altro servirsi del brodo de'piedi , o corno di Cervo , ciò dipenderà dalla volontà .

Tut-

Tutte le Gelatine si debbano passare fino ad una perfetta chiarezza , e per far ciò è preferibile una stammina ad una salvietta , mentre essendo più rada ha più campo il liquore di filtrare attraverso della medesima .

*Preparazione della Colla di Pesce .*

Per un piatto d'*Antremé* , prendete tre anelli di colla di pesce , che siano grandi , bianchi , e trasparenti , batteteli con un martello sopra una pietra , con sotto un foglio di carta reale doppia , spilluccateli bene , lavateli due volte all'acqua fresca , metteteli poscia in una cazzarola con una foglietta d'acqua comune ; fate bollire a fuoco allegro senza schiumare , o almeno poco , mentre si rischia di portare via la colla a forza di volerla schiumare . Quando sarà consumata l'acqua più di due terzi ; e la colla ben liquefatta , passate per una salvietta prima bagnata nell'acqua e spremuta , fate colare in una tazza di argento , o una picciola terrina , torcendo leggermente la salvietta ; osservate che dev'essere d'una limpidezza sorprendente , fate raffreddare , e servite come si dirà in appresso . Nelle Cucine , ove si lavora in grande si fanno squagliare circa cento anelli per volta , e si hanno delle terrine piene di colla di pesce per le Gelatine . Ma qui non si parla , che di un semplice ordinario , o di qualche pranzo straordinario . Secondo dunque la quantità della Gelatina , e delle Gelatine , che volete fare , sia per un pranzo , sia per un'ordinario , bisogna che vi regolate per gli anelli di colla di pesce , che dovete squagliare , mentre essendo un'articolo

alquanto caro di prezzo è necessario avere attenzione di non mandarla da male .

*Gelatina di Granato .*

*Antremé* = Prendete un bel granato rosso , e acido , o due , mentre vi sono anche dei dolci , levategli tutti gli acini , frangeteli colla mano sopra un setaccio , e fate cadere il sugo dentro una terrina che terrete sotto . Pestate poi una porzione de' medesimi acini non tanto fini , ed uniteli al sugo del granato passato nella terrina , metteteci a proporzione zucchero in pane spolverizzato , un poco di acqua fresca a sufficienza , e un poco di acqua di cannella , o di vainiglia ; mescolate il tutto finchè il zucchero siasi squagliato , indi bagnate una salvietta fina , o stamina con acqua , e spremetela bene , legatela al di sotto di una sedia , ovvero abbiate un'ordigno fatto di legno espressamente in cui legarete la salvietta ; passate , e ripassate quattro , o cinque volte la Gelatina leggermente per la salvietta , tenendoci sotto una terrina , fino alla sua perfetta chiarezza ; aggiungeteci poscia la colla di pesce , la quale deve essere fredda , ma non rappresa . Versate la Gelatina nelle chicchere , o secchiotti d'argento , o vasetti di cristallo , o giatta di porcellana ec. , e ponete sopra la neve . Per vedere come la Gelatina è forte mettetene un pochino sopra la neve in un cucchiajo d'argento .

Per chicchere , giatte , e picciole stampe bastano trè anelli grandetti di colla di pesce . Per stampe mezzane quattro in cinque , e per stampe grandi sei in sette . Le stampe , qualunque siano , dopo che la Gelatina sarà ge-  
lata

lata sulle neve , e nel momento di servire s'immergono un'istante nell'acqua bollente , e si rivoltano subito sopra il piatto con sotto una salvietta piegata propriamente . Alla fine di quest'Articolo dirò le diverse variazioni , che fannosi colle Gelatine , mentre quanto ho detto potrà servire di base per tutte le altre .

*Gelatina di Fravole .*

*Antremè* = Abbiate una libbra e mezza di fravole fresche , mondatele , schiacciatele leggermente colla mano , ponetele in una picciola sorbettiera con un poco di vino moscato , o altro vino bianco , zucchero in pane spolverizzato a proporzione , un poco di acqua fredda a sufficienza , ed un poco di acqua di cannella , e sugo di limone . Lasciate in infusione per due ore , indi passate alla salvietta , o stamina come sopra , aggiungeteci la colla di pesce nello stesso modo , versate la Gelatina dove vi pare , ponetela sulla neve , e servitela .

*Gelatina di Framboese .*

*Antremè* = Questa , e quella di Ribes si apprestano nello stesso modo , che quella di Fravole .

*Gelatina di Persiche .*

*Antremè* = Prendete delle persiche dette della Maddalena , o altre che siano di buona qualità , e ben mature ; tagliatele in fette , mettetele in infusione dentro una sorbettiera con un poco di vino moscato , o altro vino bianco , un poco di acqua fredda a sufficienza , un poco di acqua di vainiglia , zucchero in pane spolverizzato a proporzione , uniteci le mandorle delle persiche schiacciate grossolanamente ; lasciate in infusione per due ore ; indi passate  
alla

alla salvietta , o stamina , fino alla perfetta chiarezza , come la Gelatina di granato , aggiungeteci la colla di pesce , e finitela come sopra .

*Gelatina di Albicocche .*

*Antremè* = Questa Gelatina si appresta esattamente come quella di Persiche , ma senza vino , ed in luogo ci si mette un poco più d'acqua comune .

*Gelatina di Ananasse .*

*Antremè* = Abbiate una buona ananasse , sincera , e ben matura , tagliatela in fettine fine per traverso , mettetela in infusione per due ore , dentro una picciola sorbettiera , con acqua comune a sufficienza , un poco di vino moscato , zucchero in pane spolverizzato , un poco d'acqua di cannella ; ovvero con solo acqua , e zucchero ; passate poscia alla salvietta più volte come la Gelatina di granato , aggiungeteci la colla di pesce , e finitela , e servitela come le altre .

*Gelatina di Frutta alla Valiere .*

*Antremè* = Le Gelatine di persiche , di albicocche , e di ananasse alla Valiere si fanno cotte , cioè : mettete delle persiche sincere , e ben mature tagliate a spicchi con tutta la pelle in una cazzarola con le loro mandorle pelate e schiacciate , metà acqua , e metà vino bianco , o moscato , zucchero fino a proporzione , uno stecco di cannella ; fate bollire dolcemente un quarto d'ora , e che resti abbastanza sugo per la Gelatina ; indi passate alla stamina , o salvietta , fino alla perfetta chiarezza ; quando sarà quasi fredda aggiungeteci la colla di pesce , e finite questa Gelatina , come quella cruda . Se

servite la Gelatina nelle stampe , allora non mettete le mandorle schiacciate nelle persiche , ma pelatele , tagliatele in filetti , ed aggiustatele tramezzo la Gelatina nell'atto che la fate riprendere sopra la neve .

Quella di albicocche si appresta nello stesso modo , ma senza vino , ed un poco più d'acqua .

Quella di ananasse si appresta egualmente , ma senza vino , e senza alcuno odore . Se non avete , o non volete impiegare un'ananasse per la Gelatina , prendete tutti i rimasugli di quelle che sono state mangiate alla tavola ; fateli bollire con acqua e zucchero in pane ; indi passatene il sugo alla salvietta , o stamina , alla perfetta chiarezza , aggiungeteci un poco di sugo di limone , e finite la Gelatina come le altre . Se la servite sopra una giatta di porcellana , poneteci in mezzo , nel momento di servire , il Plesso di una ananasse ben fresco .

#### *Gelatina di Visciole .*

*Antremè* = Prendete delle marasche , o altre visciole , levategli i gambi , schiacciatele dentro una salvietta prima bagnata nell'acqua e ben spremuta , torcetela acciò esca tutto il sugo delle visciole , che farete cadere in una terrina ; schiacciate anche un poco i nocciuoli delle marasche , e mescolateli col sugo , condite a proporzione con zucchero in pane spolverizzato , un poco di acqua fresca , un poco di acqua di vainiglia , e un tantino di sugo di limone ; mescolate finchè il zucchero siasi squagliato ; indi passate alla salvietta , o stamina , come la Gelatina di granato , e finitela egualmente .

*Gelatina di Visciole secche :*

*Antremè* = Queste si pestano nel mortajo grossolanamente ; indi si mettono in infusione per due ore dentro una picciola sorbettiera , con zucchero in pane spolverizzato , un poco d'acqua comune a proporzione , un poco d'acqua di cannella , un poco di sugo di limone ; si passano poscia alla salvietta o stamina fino alla perfetta chiarezza , e si finisce la Gelatina come sopra .

*Gelatina di Fravole senza il Frutto .*

*Antremè* = Prendete un certo seme detto *Anicella* , un'oncia basta trè volte ; pestatelo nel mortajo di bronzo ; indi ponetelo in infusione per due ore dentro una picciola sorbettiera , con zucchero in pane spolverizzato , un poco d'acqua di cannella , ed acqua comune a sufficienza , agglungeteci poscia un poco di sugo di limone , dategli il colore con un poco di amarante , passatela alla salvietta o stamina come le altre , e finitela nello stesso modo .

*Gelatina di Portogallo .*

*Antremè* = Levate la scorza a sei , o più limoni , tagliateli nel mezzo , spremeteli sopra un setaccio di seta , spremeteci ancora due aranci di portogallo , che il sugo vada a cadere dentro una terrina ; tagliate delle fettine picciole ed assai sottili sulla superficie d'un bel portogallo , e fatele cadere nell'agro , mescolate con un cucchiajo grande d'argento , addolcite con sciroppo fatto con zucchero in pane , o zucchero fioretto bianchissimo, la quantità necessaria ; mescolate ancora , acciò lo sciroppo s'incorpori coll'agro . Passate quindi per una sal-

salvietta finissima , prima bagnata e poi spremuta , ciò che farete sempre , in un' altra terrina , aggiungeteci la colla di pesce sufficiente per la Gelatina ; mescolate ancora un poco , assaggiate se domina più il dolce , o l'acido , mentre potete correggere o coll'uno , o coll'altro ; ma dovendoci aggiungere l'agro , spremete uno o due limoni scorzati sopra il setaccino di seta , passatelo poscia per la medesima salvietta , ed unitelo alla Gelatina , versatela dove volete , fatela gelare sulla neve , e servitela come le altre .

*Gelatina di Limone .*

*Antremè* = Spremete sopra un setaccio di seta sei , o più limoni , alli quali averete tagliato la scorza , e fate cadere il sugo dentro una terrina , fateci cadere delle fettine picciole , ed assai sottili tagliate sulla superficie d'un limone , o due , addolcite con sciroppo di zucchero in pane a sufficienza , mescolate , passate per una salvietta , come la precedente , aggiungeteci la colla di pesce necessaria , mescolate ancora un poco , sempre con un cucchiajo grande d'argento , osservate se nulla domina , per correggerla ; bisognando , come sopra . Formate la Gelatina , come credete , e finitela nello stesso modo delle altre .

*Gelatina di Cedrato .*

*Antremè* = Spremete il sugo di sei limoni in un setaccino di seta , come sopra , fateci cadere le fettine tagliate picciole , ed assai sottili della superficie d'un buon Cedrato , aggiungeteci lo sciroppo di zucchero a sufficienza , mescolate , passate alla salvietta , come quella di portogallo ,  
uni-

uniteci la colla di pesce , secondo la forma che volete dare alla Gelatina, e finitela come le altre.

*Gelatina di Arancio .*

*Antremé* = Questa si appresta , come quella di cedrato , alla sola differenza , che in luogo di mettere la scorzetta di cedrato , si mettono le zeste , cioè le fettine tagliate finissime della superficie di un bell'arancio acido , e si finisce la Gelatina nello stesso modo .

*Osservazioni sulle Gelatine di Agrumi .*

Tutte queste Gelatine di Agrumi non saranno totalmente limpide come l'acqua ; ma di un colore alquanto diafano , mentre ancora non si è ritrovato nella Chimica il segreto di chiarire i sughi acidi di cedro , di limone , di arancio ec. senza fargli soffrire l'azione del fuoco , o qualche altra operazione che li spoglia della loro virtù ; mentre la forza dell'agro di questi frutti, consiste in un sale acido essenziale unito e legato da una quantità di parti oleose che contiene ; motivo per cui comunica alle fibrette nervose della lingua tutto il suo acido . Spogliato da queste parti acide , e oleose , mediante qualunque operazione , si rende inutile negli alimenti , e segnatamente nelle Gelatine .

Il colore trasparente nelle Gelatine di Agrumi le rende ancora gradevoli alla vista per la loro limpidezza naturale , e se taluno crede di perderci dal canto della vista , vi guadagna molto dal canto del gusto , e dell'odorato . Confesso finalmente , che questo metodo l'ho trovato migliore di tutti gli altri finora conosciuti .

*Gelatine di Fiori .*

Con le viole mammole , le rose , i fiori di arancio , i garofoli , i gelsomini , i tuberosi , i giunchigli , le agazzie ec. si compongono delle eccellenti Gelatine per quelle persone che ne amano il gusto , e l'odorato . Queste si chiamano *Gelatine di Stagione* .

*Gelatina di Violette .*

*Antremé* = Mettete dalla sera in infusione in una tazza di cristallo , o di porcellana , con il suo coperchio , un pugno di viole mammole ben nettate dai gambi , con un bicchiere o più di spirito di vino di ottima qualità . Collocate la tazza in un luogo caldo . La mattina passate l'infusione due o tre volte per una salvietta finissima prima bagnata e spremuta bene , il che pratticherete sempre , e fate cadere il liquore dentro un'altra terrina , ed osservate che sia sufficiente per la Gelatina , altrimenti averete la precauzione di mettere più fiori , e più spirito ; aggiungeteci la quantità di sciroppo di zucchero in pane , e la colla di pesce sufficiente , mescolate con un cucchiajo grande di argento , assaggiato se è abbastanza dolce ; versate dove credete , fate gelare sulla neve , e servite come le altre Gelatine .

*Gelatina di Rose .*

*Antremé* = Questa Gelatina la potete fare di rose fresche , e di rose seccate di recente . Per le fresche prendete una quantità sufficiente di rose pallide , dette in Roma maggiesi , sfrondatele , fatele appassire un giorno all'ombra sopra fogli di carta da scrivere , quindi mettele in infusione nello spirito di vino , come si è

si è detto di sopra ; e finite , e servite questa Gelatina nello stesso modo dell'altra . Colle rose secche si appresta nella stessa maniera .

*Gelatina di Garofoli .*

*Antremè* = Sfrondate i piccioli garofoli , detti in Roma *Velletrani* , che sono li più odorosi , fateli appassire , come le rose , metteteli in infusione con lo spirito di vino nello stesso modo , con quattro , o sei teste di garofani ammaccati ; passate la mattina il liquore per una salvietta , come si è detto , in un'altra terrina ; aggiungeteci lo sciroppo di zucchero a proporzione , e la colla di pesce in giusta quantità per la Gelatina che volete fare ; versate in una giatta , o stampa , o altro , fate gelare come il solito , e servite nello stesso modo .

*Gelatina di Gelsomino .*

*Antremè* = Questa si prepara , come quella di viole mammole , mettendo in infusione il semplice fiore bianco del gelsomino , e finite , e servite questa Gelatina come le altre .

*Gelatina di Fiori d' Arancio .*

*Antremè* = Sfrondate un buon pugno di fiori d'arancio , cioè prendete soltanto le frondine bianche del fiore , mettetele in infusione nello spirito di vino , come si è detto di sopra . La mattina passate il liquore per una salvietta , come il solito ; aggiungeteci lo sciroppo a sufficienza , e la colla di pesce necessaria , a tenore della Gelatina che volete servire , fate gelare sulla neve in una stampa , in una giatta , o in altro utensile , e finite , e servite , come tutte le altre Gelatine .

*Gelatina di Agazzia .*

*Antremé* = Prendete dei fiori di agazzia colti di recente , che siano giunti al loro punto di un perfettissimo odore ; la quantità necessaria per la Gelatina , metteteli in infusione nello spirito di vino . La mattina passatelo , aggiungeteci lo sciroppo , la colla di pesce , ponete nella stampa , o giatta , o chicchere , fate gelare sulla neve , e servite come tutte le altre Gelatine .

*Gelatina di Giunchiglio .*

*Antremé* = Mettete in infusione nello spirito di vino soltanto il fiore bianco del giunchiglio , una quantità giusta per la Gelatina . La mattina passate il liquore , aggiungeteci lo sciroppo , e la colla di pesce , e finite questa Gelatina , come le altre .

*Gelatina di Tuberosi .*

*Antremé* = Prendete il solo fiore bianco di tuberosi , quanti saranno necessari per la Gelatina , poneteli in infusione con lo spirito di vino , coprite e lasciate così fino alla mattina : passate quindi per la salvietta ; aggiungeteci lo sciroppo a sufficienza , e la colla di pesce necessaria per la forma che volete dare alla Gelatina , e finitela come tutte le precedenti .

*Osservazioni sulle Gelatine di Fiori .*

La regola che poco varia nella composizione di queste Gelatine di fiori , è tanto spirito di vino , tanto sciroppo , e tanta colla di pesce . Se quella regola talvolta non è giusta , ciò dipende dalla più o meno forza dello spirito di vino , onde l'uomo di gusto corregge con facilità queste picciole variazioni di dose .

I fio-

I fiori che si mettono in infusione debbano essere coperti dallo spirito di vino, e questo dev'essere in una quantità sufficiente per la Gelatina, che si vuole fare. Dunque bisogna mettere in infusione tanti fiori, e tanto spirito, per quanto si ha bisogno di Gelatina, mentre ce ne vorrà sempre più per una stampa grande, ed una giatta, che per piccioli vasetti, o altro.

Potete ancora mettere più quantità di spirito di vino nell'infusione, ed allora in luogo dello sciroppo, poneteci del zucchero in pane, disciolto a freddo con un poco d'acqua pura, dopo che averete passato il liquore alla salvietta, osservando che sia in una giusta quantità, onde addolcire lo spirito, e la colla di pesce che si deve aggiungere. Quando il zucchero si sarà mescolato col liquore, passate di nuovo alla salvietta, metteteci la colla di pesce, e fate gelare dove vi pare. In questa maniera viene un' eccellente *Rosolio odoroso in Gelatina*, di qualunque sorta di *Fiori Liliaci*. Bisogna però osservare, che lo spirito di vino sia di un'ottima qualità.

Alcuni preparano le Gelatine di Fiori in altra maniera, cioè; addolciscono lo spirito di vino con sciroppo di zucchero in pane, ad un grato sapore, compreso la colla di pesce che vi si deve aggiungere; quindi vi pongano in infusione i fiori. Dopo dodici ore passano il liquore per una salvietta, come sopra, vi aggiungono la colla di pesce, e fanno gelare come il solito. Questo metodo è buono per quei fiori che danno della tintura, come la viola, l'agazzia, la rosa ec. Del.

*Delle Gelatine di Liquori Odorosi ,  
e Aromatici Distillati .*

Con ogni sorta di spirito odoroso e aromatico distillato , potete formare delle eccellenti Gelatine ; cioè prendete quella quantità necessaria di spirito di cannella , o di cacao , o di caffè , o di cedrato , o di portogallo , o di anisi , o di finocchio , o di marasche , o di rose , o di fiori di arancio , o di menta ec. , addolcitetelo ad un gratissimo sapore con zucchero cotto a sciropo , ma sarà sempre meglio con zucchero in pane disciolto a freddo con un poco d'acqua semplice ; filtratelo , aggiungeteci la colla di pesce a tenore della quantità della Gelatina , e dell'utensile dove la volete fare gelare . Se ci mettete lo sciroppo di zucchero non occorre filtrare la Gelatina . Queste si chiamano *Gelatine di Liquori* . Si costumano molto nell'Inverno .

*Guarnizioni di tutte le Gelatine in Generale .*

Tutte le Gelatine , siano di frutti , di agrumi , di fiori , le potete guarnire dentro le stampe con il frutto , con la scorzetta dell'agrume , o con il fiore , cioè . Quando averete fatto gelare nella stampa due o tre dita traverse di Gelatina , se è di fravole , vi potete mettere delle fravole intere e grosse bagnate nello sciroppo freddo , e ben scolate ; fate con queste fravole una corona o altro disegno sopra la Gelatina , e quindi aggiungetevi altre due o tre dita di Gelatina , alquanto rappresa ; e così continuate per tre , o quattro strati , finchè la stampa sarà piena . Se la fate di persiche , o di albicocche , farete lo stesso , ponendo un suolo ,  
o due

o due di spicchi del frutto con le loro mandorle spaccate nel mezzo, cotti con zucchero ben stretto, e freddi. Per le Gelatine di Visciole, di Framboese, di Ribes, di Ciriegie marine, farete lo stesso, come quella di Fravole, ma alle visciole bisogna levargli il nocciuolo, ed i pedicoli. Quello che si deve osservare, che tutti i frutti con li quali si vogliono guarnire le Gelatine, eccettuate le fravole, siano cotti ben stretti di zucchero, acciò non gettino umido dentro la Gelatina. Per le Gelatine di Agrumi, si pone uno strato o due di scorzette, o di Cedrato, o di Portogallo, o di Limone ec., ma che siano cotte allo sciroppo, e ben scolate dal zucchero, e fredde. Quanto alle Gelatine di Liquori, di Granato, di Cocomero, di Caffè, di Visciole secche, di Fravole senza frutto, di Crescione; queste le appresterete, e servirete come sono descritte ai loro Articoli particolari. Tutte le Gelatine di fiori le guarnirete con il fiore col quale fate la Gelatina, ma che sia tirato a secco, o brillantato prima di porlo nella Gelatina. Tutte le Gelatine guarnite e tramezzate in questa maniera fanno, non solo un bell'effetto alla vista, ma di più sono più piacevoli al gusto.

*Gelatina di Caffè.*

*Antremè* = Fate quella quantità di Caffè, che avete bisogno di Gelatina, che sia carico, e colato, limpido e chiaro: per ogni tazza di acqua mettete un cucchiajo e mezzo da tavola di buon caffè abbrostolito e macinato; il colore bello e trasparente lo porta con se, aggiungeteci zucchero in pane a proporzione.

Quan-

Quando sarà freddo poneteci la colla di pesce necessaria , e formate la Gelatina sopra la neve , facendola gelare in qualunque utensile , come nei secchiotti di argento , o chicchere , o vasetti di cristallo , o in una giatta di porcellana , o nelle picciole stampe di rame , o in una stampa grande ; regolatevi però con la colla di pesce , secondo dove servite la Gelatina .

*Gelatina di Cocomero .*

*Antremè* = Prendete della polpa di un buon cocomero granito , quanta ne avete di bisogno per la Gelatina , ponetela in una picciola sorbettiera con un poco di vino moscato , o altro vino bianco , acqua comune a sufficienza , un poco di acqua di cannella , o vainiglia , zucchero in pane a proporzione spolverizzato , maneggiate un poco la composizione colla mano pulita , e lasciate così due ora la sorbettiera coperta ; indi poneteci un pochino di amarante , e un pochino di sugo di limone , passate alla perfetta chiarezza , come il solito , e formatene la Gelatina sopra la neve in qualunque utensile come ho detto di sopra , con tramezzo dei piccioli semi fatti di cioccolata .

*Gelatina di Crescione .*

*Antremè* = Prendete circa otto manipoli di crescione , il più fresco che sia possibile , nettatelo , levategli i fusti , e lavatelo all' acqua fresca , pestatelo in un mortajo di marmo , premetene il sugo in un vaso , quanto ve ne bisogna per la Gelatina , aggiungeteci l' agro di cinque , o sei limoni , prima scorzati , che passerete per setaccio di seta , ed un pochino di zucchero in pane . Passatela più volte alla

salvietta , come le altre Gelatine , finchè la vedrete venire chiara , e d'un colore persichino ; uniteci quindi lo sciroppo di zucchero , e la colla di pesce , versatela in una stampa , e fatela gelare sulla neve . Potete guarnire il contorno di questa Gelatina con foglie di crescione le più belle e uguali , che sceglierete . Questo segno servirà a far conoscere il composto della Gelatina .

*Gelatina di Poncio .*

*Antremè* = Componete in una terrina un Poncio ben fatto , e che nulla domini , con acqua calda , zucchero in pane , Rumbo della Giamaica , agro di limone , e qualche scorzetta tagliata sottile sulla superficie del limone ; quindi passate più volte per una salvietta fina , alla perfetta chiarezza ; quando sarà freddo metteteci la colla di pesce , e formatene la Gelatina sopra la neve , come le altre .

*Gelatina di Vino Moscato .*

*Antremè* = Abbiate del buon vino moscato di Madera , o di Cipro , ponetene in una terrina quella quantità che vi bisogna per la Gelatina , con un pochino di zucchero chiarificato a sciroppo , e colla di pesce a proporzione ; versate in una stampa grande di rame , o picciole stampe , fate gelare sulla neve , e nel momento di servire immergete un'istante il fondo della stampa nell'acqua bollente , rivoltate la Gelatina nel suo piatto , e servitela come le altre . Se in luogo delle stampe la volete versare , far gelare , e servire nei bicchierini di cristallo , o in una giatta di porcellana , ciò dipenderà dalla volontà .

*Gelatina di Rosolio Maraschino .*

*Antremè* = Ponete in una terrina il Maraschino che vi bisogna per la Gelatina , quello di Zara sarà il migliore , con meno di mezzo bicchiere di acqua fresca , un pochino di zucchero chiarificato a sciroppo , colla di pesce a proporzione . Fate gelare la Gelatina in ciò che credete più a proposito , e servitela come la precedente . Queste due diverse Gelatine si possono apprestare con ogni sorta di Vino , ed ogni sorta di Rosolio .

*Nuovo Metodo per le Gelatine di Frutti Freschi .*

Quando averete schiacciato sopra il setaccio gli acini di due granati , e passato il sugo in una terrina , con una porzione dei semi dei medesimi acini pestati grossolanamente . Bagnate una salvietta fina non tanto spesso , e spremetela , legatela ad una sedia come il solito ; e passateci e ripassateci più volte il sugo dei granati fino alla perfetta chiarezza , facendolo cadere in una terrina , che terrete sotto ; aggiungeteci un poco d'acqua di cannella , o di vainiglia , zucchero in pane cotto a sciroppo , o zucchero fioretto bianchissimo cotto egualmente , la colla di pesce , la quale deve essere fredda senza essere rappresa , mescolate , assaggiate , ed osservate che non sia nè troppo dolce , nè troppo acido . Versate la Gelatina dove vi pare , mentre dalla quantità della colla dipende la forma che gli vorrete dare .

Per la Gelatina di Frayole , dopo che averete schiacciato leggermente le fravole , ponetele in una picciola sorbettiera con un poco di vino moscato , o altro vino bianco buono ,

un poco d'acqua fresca, ed il sugo di un limone. Lasciate in infusione per due ore; indi passate alla salvietta come sopra, o stamina, aggiungeteci un poco di acqua di cannella, lo sciroppo, la colla di pesce, mescolate, assaggiate se nulla domini, e formatene la Gelatina come le altre.

Quelle di Framboese, di Ribes, si apprestano egualmente. Quando averete fatta l'infusione delle Persiche, alla riserva del zucchero, passate alla salvietta, aggiungeteci lo sciroppo, l'acqua di vainiglia, la colla di pesce, mescolate, ed osservate che non sia troppo dolce. Quella di Albicocche si appresta nello stesso modo, ma senza vino, ed in luogo un poco più d'acqua.

Per la Gelatina di ananasse, quando averete fatta l'infusione, eccettuato il zucchero, e l'acqua di cannella, passate alla salvietta come le precedenti, aggiungeteci lo sciroppo, la colla di pesce, l'acqua di cannella, mescolate, assaggiate, e finite la Gelatina come le altre.

Quando averete finalmente fatta l'infusione delle visciole, o marasche, con porzione dei noccioli schiacciati, un pochino d'acqua, e sugo di limone, passate alla perfetta chiarezza, aggiungeteci un poco d'acqua di vainiglia, sciroppo di zucchero, colla di pesce, mescolate, osservate che non sia nè troppo dolce, nè troppo acida, e formatene la Gelatina a vostro piacere.

*Variazioni delle Gelatine, e Modo di Servirle.*

Le Gelatine si fanno con qualunque sorta di frutto, che abbia un poco d'acido. In Russia

sia la maggior parte delle Gelatine sono composte di frutti selvatici , a motivo che quella Regione è priva di tutto ciò , che noi abbiamo su questo genere .

L'acqua nelle Gelatine si pone a misura del bisogno della dose , e della più , o meno quantità del sugo del frutto .

Il vino bianco dolce migliore sarà il Malaga , o Cipro , o qualunque buon moscato , ovvero chi non ne avesse può fare uso del vino ordinario , ma di un dolce grazioso , e questo porlo soltanto nelle Gelatine di persiche , ananasse , fravole , e framboese , per quelli che ne amano il gusto .

La colla di pesce se ne pone più o meno , a tenore della forma che si vuol dare alla Gelatina . Se questa fosse nelle stampe grandi , bisogna metterne più , che per le picciole , ed anche meno per le chicchere , o giatte , o piatti . Se la colla fosse rappresa squagliatela a Bagno-maria , cioè , ponete la terrina , o tazza , dove è la colla , nell'acqua bollente fuori del fuoco senza coprirla , finchè sarà squagliata .

La Gelatina si varia secondo il gusto di chi lavora , per esempio : fate due Gelatine , una di granato , ed una di cedrato ; ponete nel piatto un dito di quella di cedrato , fatela gelare sopra la neve . Riempite sette , o otto picciole stampe di quella di granato , e fatele gelare egualmente sulla neve . Nel momento di servire , scaldate un'istante nell'acqua bollente il di fuori delle picciole stampe , acciò si stacchi subito la Gelatina , che rivoltarete sopra la Ge-  
lati-

latina di cedrato , aggiustandole con simetria tutte all' intorno .

Potete anche decorare il fondo di dette piccole stampe ; cioè : mescolate un poco di uova molles , che troverete alla *pag. 158.* , con un pochino di colla di pesce ; mescolate ancora un poco di verde , come è descritto nel *Tom. I. pag. 21.* con un pochino di colla di pesce ; indi con un picciolo pennellino riempite il fiore che ordinariamente trovasi nel fondo delle piccole stampe , formando le foglie col verde , ed il fiore col giallo ; fate gelare sopra la neve ; quindi versateci sopra la Gelatina , che le stampe siano piene , e fatele gelare egualmente sopra la neve . Il medesimo potete fare colle grandi stampe ec.

Potete inoltre fare tre Gelatine diverse , come di persiche , visciole , e portogallo . Questa ultima sopra il piatto , le altre due nelle piccole stampe , e tramezzarle sopra a quella di portogallo .

Potete fare ancora tre strati nelle medesime stampe , cioè : quando ne sarà gelato uno sulla neve , poneteci l'altro , e dopo gelato questo , il terzo .

Con le diverse Gelatine si riempiono degli aranci di portogallo interi , prima vuotati , mediante un cava frutto da tutta la loro polpa cellulare , facendo un buco dalla parte del gambo . Dopo riempiti si fanno gelare sulla neve senza sale ; e quando sono gelati si tagliano a spicchi , o si servono interi sopra una salvietta .

Devesi osservare , che in tutte le Gelatine , tanto i limoni , che i portogalli , e cedrati debbono essere freschi , e sarà sempre meglio che i limoni siano di Roma ; altrimenti le Gelatine saranno poco buone . Non parlo per Napoli , Genova , o altri Paesi ove i limoni , portogalli , e cedrati sono freschissimi , e di ottimo odore .

Finalmente nello scaldare che farete la stampa con la Gelatina nell' acqua bollente , per rivoltarla sopra il piatto , badate bene , che ciò sia per un'istante , altrimenti si squaglierà la Gelatina , e non si potrà più servire . Acciocchè le Gelatine si rapprendino più presto e meglio , mescolate sempre nella neve tritata un poco di sale nero .

*Bianco Mangiare alla Cannella .*

*Antremè* = Fate bollire un pochino una foglietta di latte e mezza di fiore di latte , con zucchero in pane a proporzione ; indi metteteci un grosso stecco di cannella rotto in pezzi , e stemperateci sopra il fuoco senza bollire mezza libbra di mandorle dolci , o nocchie , pelate , e peste ben fine nel mortajo ; passate subito con espressione per una salvietta , aggiungeteci la colla di pesce , riempiteci le chicchere , o stampa , o giatta ; fate gelare sulla neve , e servite sopra una salvietta se è in una stampa come le Gelatine . Osservate che dev'essere delicato , e bianchissimo . Se ci farete bollire la cannella , questa ci lascerà la sua tintura , ed il Bianco mangiare sarà di brutto colore .

*Bianco Mangiare alla Vainiglia.*

*Antremè* = Questo si appresta nella stessa maniera, alla sola differenza, che in luogo d'infonderci la cannella, vi s'infonde un boccello di vainiglia rotto in pezzi, e si finisce come sopra.

*Bianco Mangiare alla Cioccolata.*

*Antremè* = Quando il latte e fiore di latte averà bollito con il zucchero, gettateci ben bollente, cinquanta mandorle di buon caracca abbrostolito, come per la Crema alla Polignac pag. 190., ed un poco di cannella in pezzi, coprite la cazzarola; passate quindi per un setaccino di seta, stemperateci le mandorle, passate come il solito, versate dove vi pare, e fate gelare sulla neve.

*Bianco Mangiare al Caffè.*

*Antremè* = Fate abbrostolire un buon pugno di caffè, come per la Crema velutè pag. 173. gettatelo nel latte e fiore di latte bollito con zucchero in pane a sufficienza; coprite la cazzarola; un momento dopo passate per un setaccino di seta, stemperateci le mandorle, o nocchie, passate alla salvietta, e finite il Bianco mangiare come gli altri.

*Bianco Mangiare alla Mandorla Amara.*

*Antremè* = Si prepara questo Bianco mangiare come quello alla cannella, solo si mescola con le mandorle dolci una dozzina o più di mandorle amare, ma si mette molto meno cannella, non dovendogli dare che il semplice odore.

## Altri Piatti Diversi .

*Persiche alla Certosina .*

*Antremè* = Prendete delle buone persiche , dette della Maddalena , non tante mature , spaccatele , e pelatele , aggiustatele col buco al di sopra in un piatto d'argento , o di rame unto di butirro . e spolverizzato di zucchero fino . Tagliate in fettine quattro altre persiche mondate , ponetele in una cazzarola con un pochino di vino bianco , zucchero , un poco d'acqua , ed uno stecco di cannella ; fatele cuocere come una marmellata , e consumare tutto il sugo ; indi fate raffreddare , e passate al setaccio . Pestate nel mortajo trè rossi d'uova dure con un pezzetto di butirro fresco . Abbiate una picciola panata fredda , fatta con mollica di pane , e fiore di latte , e stretta bene sopra il fuoco con due rossi d'uova , ponetela nel mortajo , pestate , aggiungeteci le persiche passate , condite con zucchero fino , cannella fina , mescolate bene , legate con trè rossi d'uova , ed un bianco o più sbattuto in fiocca ; riempieteci le persiche ben piene , spolverizzatele sopra con zucchero fino , e sopra ad ogni mezza persica mettete un pezzetto di butirro fresco . Fate cuocere ad un forno temperato , e servite subito d'un bel color d'oro . Le albicocche si apprestano nella stessa guisa , ma non si pone vino quando si fanno cuocere . Le persiche peraltro sono migliori delle albicocche .

*Riso Sufflè.*

*Antremè* = Fate cuocere ott'oncia di riso con latte, che sia ben denso; allorchè sarà freddo, metteteci sei oncia di zucchero fino, scorzetta di limone rapata, sei rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca; mescolate il tutto bene, versate sopra il piatto che dovete servire con un bordino all'intorno, fate cuocere ad un forno moderato, e servite caldo di bel color glassato di zucchero.

*Pudino alla Tedesca.*

*Antremè* = Sbattete ott'oncie di butirro fresco squagliato con otto rossi di uova fresche, quando sarà incorporato, e freddo, aggiungeteci la mollica di un pane di dieci oncie inzuppata nel latte, e ben spremuta, zucchero fino a proporzione, grattate con un pezzo di zucchero in pane la superfice di un limone per averne lo spirito, che porrete nella composizione, mescolate bene, metteteci i bianchi d'uova sbattuti in fiocca, e mescolate ancora. Abbiate una cazzarola unta di butirro chiarificato, e freddo, e spolverizzata di mollica di pane grattata, versateci dentro la composizione, fatela cuocere ad un forno temperato un'ora, e più; indi rivoltatela, e servitela di bel colore. Potete anche far cuocere il Pudino sopra un piatto con un bordino di pasta, o di pane all'intorno, e servirlo glassato di zucchero.

*Riso alla Marenga.*

*Antremè* = Abbiate sei oncie di riso ben cotto con latte, e denso, metteteci del zucchero fino a proporzione, scorzetta di cedrato rapa-

pata , quattro rossi d'uova , mescolate bene , versate sopra il piatto , sbattete sei bianchi in fiocca , mescolateli con zucchero fino , ponete questi bianchi sopra il riso a guisa di coppola , spolverizzate sopra di zucchero fino , fate prendere un bel color d'oro per lo spazio di mezz' ora , ad un forno temperato , e servite subito .

*Gattò di Riso alla Scozzese .*

*Antremè* = Dopo che averete mondato , e ben lavato ott' oncie di riso a più acque tiepide , fatelo ben cuocere con latte , un pezzo di butirro fresco , un poco di fiore di latte , uno stecco di cannella , ed una scorzetta di limone , osservate che sia denso , e versatelo in una terrina , quando sarà freddo , levate la cannella , e limone , aggiungeteci zucchero fino a proporzione , sei rossi d'uova , e quattro bianchi sbattuti in fiocca , mescolate prima i rossi , e poi i bianchi . Abbiate una cazzarola secondo la quantità del riso , imbutirratela , spolverizzatela di mollica di pane grattato fino , versateci il riso , spolverizzate di mollica di pane anche sopra , fate cuocere un' ora ad un forno temperato , indi rivoltate e servite di bel colore .

*Pudino di Riso all'Inglese .*

*Antremè* = Questo si appresta nello stesso modo , solo si aggiunge al riso delle passarine mondate , lavate nell' acqua tiepida , e bene asciugate , ovvero zibibbo capato e lavato , tolti i pipini , e bene asciugato , ovvero l' uno , e l' altro , e si finisce , e si serve come sopra .

*Pudino di Riso alla Tedesca .*

*Antremè* = Quando averete cotto il riso , e condito come quello per il Gattò alla Scoz-

zese , abbiate tre sorta di marmellate di fruttì, fate prima dentro la cazzarola unta di butirro , e spolverizzata di mollica grattata , uno strato di riso , ed uno di marmellata , e così continuate sino al fine , variando le marmellate , e terminando col riso , fate cuocere ad un forno temperato , e servite di bel colore .

*Gattò di Riso alla Bavarese .*

*Antremè* = Questo Gattò si appresta , come il precedente , ma in luogo delle Marmellate , vi si mettono dei fruttì , cotti come in composta ma stretta di zucchero ; e si finisce , e si cuoce come sopra . Se a questi Gattò , e Pudini di riso , in luogo di panare la cazzarola , la volete coprire di strisce di carta imbutirata , io credo che ciò sarà meglio .

*Gattò di Riso alla Folignac .*

*Antremè* = Allorchè averete fatto un Gattò come quello alla Scozzese ; nel momento di servire rivoltatelo sopra il piatto , fategli un buco tondo nel mezzo , vuotatelo di una porzione di riso , e riempitelo di una Crema alla Polignac pag.190. , o altra crema ; o composta di fruttì di stagione , e servitelo freddo , con sotto una salvietta .

*Gattò alla Noaglic .*

*Antremè* = Fate una buona crema pasticciera , con farina di riso . Vedetela pag.187. Quando sarà fredda aggiungeteci pistacchi , scorzetta di cedrato , spume di mandorla amara , fiori d'arancio canditi , il tutto trito , cannella in polvere , sette rossi d'uova fresche , mescolate bene , e poneteci in ultimo quattro bianchi sbattuti in fiocca ; versate in una cazzarola , come il

Gat-

Gattò di riso alla Bavarese , fate cuocere ad un forno temperato , e servite di bel colore .

*Pudino all'Inglese Allesso .*

*Antremè* = Pulite una libbra di midollo di manzo , o una libbra e mezza di grasso di rognone di manzo , tritate o l'uno , o l'altro ben fino , ponetelo in una terrina con ott'oncie di zucchero fino , ott'oncie di zibibbi lavati , tolti i pipini , ed asciugati , un poco di cannella in polvere , scorzetta di limone rapata , la mollica di un pane di dieci oncie inzuppata nel latte , e ben spremuta , sei uova fresche rosso e bianco , un pochino di sale fino ; mescolate bene il tutto . Abbiate al fuoco una marmitta con acqua e sale , fatela bollire ; prendete una salvietta bagnata e spremuta , imbatirratela nel mezzo , spolverizzatela di farina , spazzatela , versateci dentro la composizione , legatela ben stretta , e ponetela nell'acqua suddetta ; fate cuocere dolcemente il Pudino due ore . Nel momento di servire , scolatelo , scioglietelo dentro una cazzarola , ponetelo sopra il piatto dalla parte della legatura ; alzate la salvietta , e servitelo con sopra una Salsa come segue : Mettete in una cazzarola un buon pezzo di burro fresco , un pizzico di farina , un poco d'acqua , un'idea di noce moscata , poco sale ; fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra il Pudino con un gran sugo di limone . Alcuni in luogo della farina , pongono due , o tre rossi d'uova , ed un pochino di zucchero fino ; fanno stringere , e servono con sugo di limone . Osservate però , che la Salsa non sia troppo densa , o troppo liquida . Lo potete servire ancora con una Salsa alla Crema . Ved. Tom. V. Cap. I. Pu-

*Pudino Ricco all'Inglese Allesso.*

*Antremé* = Ponete in una terrina una libbra e mezza di butirro fresco, la mollica di due pani di dieci oncie l'uno inzuppata bene nel latte, e ben spremuta, zucchero fino a proporzione, nove rossi d'uova fresche, e quattro bianchi, due libbre di zibibbi puliti come sopra, mezza libbra di passarina nera mondata, lavata, e asciugata, un poco di sale, scorzetta candita trita di portogillo, e cedrato, mescolate il tutto bene, ponete nella salvietta, fate cuocere il Pudino come il precedente, e servitelo nello stesso modo con sopra una Salsa come segue: Ponete in una cazzuola mezzo bicchiere di moscato, un poco d'acqua, un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina, un tantino di zucchero, un'idea di sale, e noce moscata; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone.

*Pudino di Frutta all'Inglese Allesso.*

*Antremé* = Fate un poco di pasta Brisé. Vedetela all'Articolo della pasticceria, ma in luogo d'impastarla con acqua, impastatela con latte, o fiore di latte, e stendetela alla grossezza di uno scudo o poco più; imbutirate bene nel mezzo una salvietta, stendeteci sopra la pasta, aggiustateci nel mezzo a guisa di coppola delle persiche pelate, tagliate in quarti, e poi in otto pezzi, e poneteci suolo per suolo del zucchero fino a proporzione, un poco di cannella in polvere, e le mandorle delle persiche pelate, e trite; ripiegategli la pasta tutto all'intorno, e stringetela sulla sommità come una borsa, chiudete il buco, tagliate la pasta  
che

che sopravanza , avvolgete colla salvietta , legatela collo spago , abbiate una marmitta al fuoco con acqua bollente e sale , metteteci dentro il Pudino , fatelo bollire dolcemente due ore ; indi levatelo , scioglietelo , ponetelo nel suo piatto , fategli sopra un buco , tagliando un poco di pasta , metteteci dentro un pezzo di butirro fresco , e un poco di zucchero fino , movete con un cucchiarino , ricoprite col suo pezzo di pasta , e servite subito . Questo Pudino lo potete fare anche con mela , pera , albicocche ; ma per le mela , e pera ci metterete un poco di scorzetta di limone rapata .

*Pudino di Persiche alla Frangipana .*

*Antrmé* = Abbiate una Crema pasticciera assai densa . Vedetela alla pag. 187. , ma senza alcuno odore . Fate cuocere sei persiche pelate e tagliate a spicchi con acqua , zucchero , uno stecco di cannella , e le mandorle delle persiche , pelate e trite . Quando saranno cotte , e consumata tutta l'acqua ; fatele raffreddare . Ponete sei rossi d'uova fresche nella Crema suddetta , ed i bianchi sbattutti in fiocca ; mescolate bene , e levate la cannella . Abbiate una cazzarola imbutirrata , e spolverizzata di mollica di pane grattata , versateci dentro la metà della Crema , aggiustateci nel mezzo le persiche disposte con simetria , metteteci il resto della Crema , che la cazzarola sia quasi piena , spolverizzate anche sopra di mollica di pane ; fate cuocere un'ora ad un forno temperato ; indi rivoltate sopra il piatto , e servite subito di bel colore .

• *Pudino di Fedelini alla Tedesca.*

*Antremè* = Fate cuocere con latte, uno stecco di cannella, e una scorzetta di limone, una libbra di fedelini bianchi, o gialli. Quando saranno cotti, e bene asciugati, levate la cannella; e limone, conditeli con zucchero fino a proporzione, e fateli raffreddare. Fate alquanto intiepidire una terrina, metteteci nove in dieci oncie di butirro fresco, sbattetelo circa un' ora, mettendoci quattro uova intere, e quattro rossi, ma un uovo per volta; indi aggiungeteci i fedelini pochi per volta. Abbiate una cazzarola giusta per i fedelini, imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattata, poneteci dentro la composizione; fate cuocere circa un' ora ad un forno temperato, e servite il Pudino rivoltato sopra il suo piatto, di bel colore.

*Pudino all'Italiana.*

*Antremè* = Prendete due libbre di ricotta fresca, metteteci zucchero a proporzione, una scorzetta di cedrato, o zucca candita, tagliato fino, qualche spuma di mandorla amara trita, otto rossi d'uova, e quattro bianchi sbattuti insieme, mescolate bene; imbutirate una cazzarola come la precedente, spolverizzatela di mollica di pane, versateci dentro la composizione; fate cuocere ad un forno temperato; indi rivoltate sopra il piatto, e servite di bel colore.

*Pudino alla Clocester.*

*Antremè* = Questo si appresta colla medesima composizione, che in luogo di zibibbo si mettono nel mezzo quattro mela ranette pelate,

ta-

tagliate in quarti , e cotte con un poco di sciropo di zucchero . Esse si aggiustano nel Pudino nell'atto che si pone nella salvietta ; indi si lega , si cuoce , e si serve come l'altro . Si può anche fare colle persiche e albicocche nella stessa maniera .

*Pudino alla Marescialle .*

*Antremè* = Fate cuocere cinque minuti ott'oncie di fedelmi bianchi alquanto rotti , con acqua , e sale , poscia scolateli , e fateli finire di cuocere dolcemente con latte , un pezzo di butirro fresco , un poco di fiore di latte , ed uno stecco di cannella ; osservate che non passino di cottura , e che restino asciutti ; indi versateli in una terrina . Quando saranno freddi levate la cannella , aggiungeteci zucchero fino a proporzione , scorzetta di limone rapata , sei rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca , mescolate leggiermente prima i rossi , e poi i bianchi , versate in una cazzarola imbutirrata , e spolverizzata di mollica di pane ; fate cuocere ad un forno temperato , indi rivoltate , e servite di bel colore .

*Gattò di Mela alla Portoghese .*

*Antremè* = Vedete Pudino di persiche pag. 223 . Questo si appresta e si serve nella stessa guisa , solo differisce che in luogo delle persiche , si mettono quattro mela ranette pelate , tagliate in quarti , e cotte con un poco di sciropo di zucchero , ed uno stecco di cannella ; osservate che non passino di cottura , e che i quarti siano interi allorchè li ponete nella Crema .

*Pudino all'Inglese Arrosto.*

*Antremè* = Fate una composizione come quella del Pudino allessato pag. 221. ma con questa differenza, che metterete metà butirro, e metà midollo di manzo ben pulito, ed i bianchi d'uova sbattuti in fiocca, mescolando bene prima i rossi, e poi i bianchi. Abbiate una cazzarola coperta di strisce di carta imbutirate, versateci dentro la composizione, che sia quasi piena; fate cuocere un'ora al forno; indi rivoltate, levate la carta, e servite subito di bel colore. Potete anche imbutirare la cazzarola, spolverizzarla di mollica di pane e farci cuocere il Pudino egualmente.

*Pudino all'Inglese Arrosto di Frutti.*

*Antremè* = Questo Pudino si appresta, come il precedente, colla sola differenza, che si mette tutto butirro, non vi si pongono zibibbi, ed in vece qualche frutto di stagione tagliato a spicchi, o intero, o in altra maniera, e cotto con acqua, zucchero, uno stecco di cannella, e ben ristretto sopra il fuoco; quando è freddo si unisce alla composizione suddetta. Questa è una vivanda, che si prepara ordinariamente nell'estate, ovvero in tempo, che si trovano albicocche, persiche, visciole, pera, mello-  
ne, ananasse ec., ed il più delle volte si uniscono alcune di queste specie di frutti insieme. E' necessario osservare, che i frutti siano ben ristretti di zucchero. Compita la composizione, versatela nella cazzarola, e cuocete, e servite il Pudino, come il precedente.

*Sciarlotta di Mela.*

*Antremé* = Tagliate in quarti una dozzina di mela ranette , mondatele , e tagliatele in fettine assai fine . Prendete una cazzarola giusta per le mela , imbutirratela bene , spolverizatela di mollica di pane grattata , copritela tutta nel fondo , ed all'intorno di fettine assai fine di mollica di pane , tagliate , e poste con molta simetria , e che una sopraonga un pochino all'altra ; quindi poneteci dentro un suolo di mela . condite con zucchero in polvere , cannella fina , e pezzetti di butirro ; fate un'altro suolo di mela , calcatele con la mano , e replicate il zucchero , la cannella , ed il butirro ; e così suolo per suolo , finchè la cazzarola sarà piena ; calcate allora per l'ultima volta ; e condite nello stesso modo ; coprite con fettine di mollica di pane inzuppate nell'uovo sbattuto ; fate cuocere un'ora al forno ; indi rivoltate la Sciarlotta sopra il piatto , di bel colore , e osservate che le fettine di mollica di pane che sono intorno non sopravanzino l'altezza della dose delle mela . Questa Sciarlotta la potete fare anche di persiche di Scandriglia , tagliate , e condite nella stessa maniera .

*Gattò alla Tedesca.*

*Antremé* = Pelate e tagliate in fette otto mela ranette , fatele cuocere con poca acqua , zucchero , ed uno stecco di cannella ; quando saranno ben cotte , e consumata l'acqua , passatele al setaccio . Abbiate altrettanta Crema pasticciera . Vedetela pag. 187. , ma senza odore , mescolatela colle mela ; fate raffreddare ; quindi aggiungeteci qualche spuma di mandorla

amara spolverizzata , scorzetta di limone grattato , sei rossi d'uova , e quattro bianchi sbattuti in fiocca , mescolate prima i rossi e poi i bianchi . Abbiate una cazzarola bene imburrata , e guarnita come la precedente di fettine di mollica di pane assai sottili , versateci dentro la composizione , con un poco di mollica di pane sopra , che la cazzarola sia piena ; fate cuocere ad un forno temperato , rivoltate sul piatto , e servite di bel colore .

*Gattò alla Risceliè .*

*Antremè* = Quando averete cotto , e condito il riso come per il Gattò alla Scozzese . Vedetelo pag. 219. Abbiate quattro o cinque meleranette pelate , tagliate in quarti , e cotte con un poco di sciroppo di zucchero , ed uno stecco di cannella ; fatele raffreddare , che i quarti siano interi . Imbutirate , e spolverizzate una cazzarola come l'altra ; fateci nel fondo un suolo di riso , e sopra poneteci cinque o sei quarti di mela , ricoprite con un'altro suolo di riso , e quindi replicate le mela , e così farete per tre volte , terminando col riso , spolverizzate sopra di mollica di pane grattato ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite di bel colore come sopra .

*Zucca alla Sciantigli .*

*Antremè* = Pelate , e tagliate in fette un grosso pezzo di zucca bianca , fatela cuocere con poca acqua , e sale , quando sarà cotta come una marmellata , versatela in un setaccio , fatela scolare , e raffreddare , osservate che sia sufficiente per un piatto d' *Antremè* , ponetela in una terrina , con mezza foglietta di capo di  
lat-

latte , un pezzo di butirro squagliato , sette rossi d' uova fresche , passate al setaccio , condite poscia con zucchero fino a proporzione , un poco di cannella buona in polvere , quattro bianchi sbattuti in fiocca , mescolate bene . Abbiate un piatto con un bordino all'intorno di pane , o di pasta , versateci dentro la composizione , fate cuocere ad un forno temperato , e servite di bel colore ; glassato di zucchero . Potete anche far cuocere in una cazzarola d'argento , o secchietti d'argento .

*Zucca Gialla Sufflè .*

*Antremé* = Questa non varia dall'altra se non che la zucca è gialla , ed in conseguenza di un' altro sapore . Si mettono tutti i bianchi d'uova sbattute , e si finisce , e si serve come l'altra .

Si l'una che l'altra si possono anche cuocere a Bagno-maria nelle chicchere , come le Creme , ma allora non vi bisognano i bianchi d'uova sbattuti , ma bensì due o trè rossi di più , come alle Creme . Vedetele pag. 179.

*- Flanc Sufflè all' Inglese .*

*Antremé* = Fate cuocere sei pomi di terra di una media grossezza nell'acqua , indi pelateli , schiacciateli in una terrina con mezza libbra di butirro squagliato , e mezzo bicchiere di fiore di latte , passate al setaccio , aggiungeteci sei rossi d'uova , zucchero fino a proporzione , un poco di cannella in polvere , e quattro bianchi sbattuti in fiocca , mescolate bene prima i rossi , e poi i bianchi . Abbiate un piatto con un bordino all' intorno , o di pane , o di pasta , versateci la composizione ; fate cuocere ad un forno  
tem-

temperato , e servite subito di bel colore , glassato di zucchero .

*Flanc Sufflè di Marroni .*

*Antremè* = Pestate nel mortajo trenta marroni cotti arrosto , uniteci una panata fatta con fiore di latte , e ben stretta sopra il fuoco , sett'oncie di butirro fresco , zucchero fino a proporzione , un poco di cannella fina , sei rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca ; fate cuocere , e servite come sopra .

*Flanc alla Sciantigli .*

*Antremè* = Fate cuocere soltanto quattro pomi di terra , schiacciateli in una terrina con un bicchiere di capo di latte , passateli al setaccio , aggiungeteci un poco di zucchero fino , e cannella in polvere , ed altrettanta Crema Pasticciera , ma senza odore . Vedetela pag.187. cinque rossi d'uova , e poi i bianchi sbattuti in fiocca , mescolate bene prima i rossi , e poi i bianchi . Versate in un piatto con un bordino all'intorno ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite di bel colore , glassato di zucchero .

*Mela in Torigliè .*

*Antremè* = Abbiate una marmellata di mela ranette , come è descritta all'Articolo della Pasticciera , dirizzatela sopra il piatto a guisa di una conchiglia di Lumaca , copritela tutta di bianco d'uova sbattuto in fiocca , e mescolato di zucchero fino , unite bene col coltello , spolverizzate anche sopra di zucchero fino ; fate prendere un bel colore ad un forno temperato , e servite subito .

*Mela in Surprise .*

*Antremè* = Prendete sei o sette belle mela ranette , pelatele , lasciatele intere , levategli i semi con un cannello di latta , facendogli un buco nel mezzo ; fatele cuocere con un poco di sciroppo di zucchero , ed uno stecco di cannella . Quando saranno fredde riempitele di una marmellata di vostro genio , ponetele sopra il piatto che dovete servire con un poco di Crema Pasticciera sotto , ma non tanta densa , e mescolata con tre bianchi d'uova sbattuti in fiocca , ricopritele colla medesima Crema , fate prendere un bel colore ad un forno temperato , e servite glassato di zucchero .

*Mela alla Frangipana .*

*Antremè* = Stendete due dita di Crema alla Frangipana sopra il piatto che dovete servire ; fategli prendere un leggiero gratino sopra un fuoco moderato , indi con una mela cruda fategli sopra sei , o sette fossette , nelle quali potrete tante mela Ranette pelate , vuotate , e cotte con sciroppo ; mescolate due mela cotte come le precedenti , e passate al setaccio , con un poco di Crema di Frangipana , copriteci tutto all'intorno le mela suddette , spolverizzatele di zucchero fino , passateci sopra la pala rovente senza toccare , ma che faccia una bella crosta colorita , e servite subito .

*Mela alla Portoghese .*

*Antremè* = Fate cuocere per metà sette , o otto mela ranette nello sciroppo , come quelle in Surprise , fatele raffreddare , stendete due dita di Crema di Frangipana nel piatto che dovete servire , aggiustateci sopra le mela ;  
fate

fate cuocere , e prendere un poco di colore ad un forno temperato , e servite glassato di zucchero . La Crema vedetela alla Torta alla Frangipana .

*Mela Glassate alla Marenga .*

*Antremè* = Quando sette mela ranette saranno cotte come quelle in Surprise , fatele raffreddare , scolatele , ponetele sopra il piatto , riempitele con qualche marmellata , copritele con una marenga , spolverizzatele bene di zucchero fino , fatele glassare ad un forno assai temperato senza prendere molto colore , e servitele subito .

*Mela alla Crema .*

*Antremè* = Pelate , e vuotate sette mela ranette , lasciatele intere , fatele cuocere più della metà in un sciroppo carico di zucchero . Abbiate una Crema di Frangipana , mettetene un terzo nel piatto che dovete servire , aggiustateci sopra le mela collo sciroppo dentro ; coprite col resto della Crema , in guisa che le mela non si debbano vedere ; unite col coltello , spolverizzate di zucchero fino , fate cuocere ad un forno temperato ; fintantochè si faccia sopra una bella crosta color d'oro .

*Fangoghe di Cotogni .*

*Antremè* = Fate cuocere con acqua sei mela cotogne comuni , che sono le più odorose , ma intere ; allorchè sono cotte passatele al setaccio , unitele quindi a tanto sciroppo di zucchero , per quanto è necessario per addolcire le cotogne , fate stringere sopra il fuoco , e bene asciugare , movendo sempre con una cucchiaja di legno . Quando la marmellata sarà

di una buona consistenza ponetela in una terrina , e fredda , aggingeteci due rossi d'uova fresche , ed un pugno di zucchero in polvere . Sbattete bene la composizione . Un'ora prima di servire sbattete dieci , o dodici bianchi d'uova fresche in fiocca , uniteci poco per volta la marmellata di cotogni . Ponete dell'ostia bianca nel fondo d'un piatto d'argento , dirizzateci sopra a guisa di cuppola la composizione , fateci intorno dei segni col coltello , come un tortigliè ; fate cuocere mezz'ora ad un forno assai temperato , e servite subito di bel colore . Con le marmellate ben ristrette di mela ranette , di persiche , di albicocche , di grattaculi , di pera , di framboese ec. , si apprestano delle Fangoghe eccellenti .

*Cassata Palermitana .*

*Antremè* = Abbiate della buona ricotta , conditela non troppo dolce , con zucchero bianco in polvere , un pochino d'acqua di cannella , ed altrettanta di fiori d'arancio . Alcuni vi mettono de' filetti di scorzetta di cedrato candito , dei fiori d'arancio , di pistacchi alla perlina triti ; mescolate bene . Guarnite una cazzarola , o una stampa di rame , nel fondo ed all'intorno di pane di Spagna , metteteci dentro la ricotta , coprite con altre fettine di pane di Spagna . Dopo mezz'ora rivoltate sopra un piatto con sotto una salvietta ; glassategli il di sopra con una Glassa reale leggiera , guarnite la Cassata con cannellini , pistacchi , ed altri confetti disposti con semitria , qualche peretta , o altro frutto tirato a secco ; fate asciugare la glassa un momento alla stufa , e servite freddo .

*Ricottina Paolotta.*

*Antremè* = Sbollentate due libbre di mandorle dolci con una dozzina di amare', pelatele, passatele all'acqua fresca, scolatele, asciugatele, pestatele ben fine in un mortajo di pietra, spruzzandole con un poco d'acqua di cannella. Quando saranno peste finissime, mettetele in una catinella bianca conditele con zucchero bianco in polvere, stemperatele con una buona decozione di corno di cervo, passata per una salvietta prima bagnata e spremuta, e fredda rappresa, mescolate, e formatene come una pasta di ricotta; mettetela in una fiscella, affinchè ne prenda la forma. Lasciatela così qualche ora.

*Bignè di Riso all'Italiana.*

*Antremè* = Capate, e lavate mezza libbra di riso, fatelo cuocere con latte, che sia denso, e ben cotto, conditelo con poco sale, zucchero fino, scorzetta di cedrato trita, due oncie di farina, trè rossi d'uova, e due bianchi, due mela ranette pelate, e tagliate in dadini assai minuti; mescolate il tutto bene, formatene delle pallottine grosse come noci moscate, fatele friggere di bel colore, e servitele ben calde spolverizzate di zucchero fino.

*Bignè di Mela in Sortù.*

*Antremè* = Pelate otto mela ranette, lasciatele intere, e con un cannello vuotatele senza romperle; fatele marinare quattro o cinque ora con spirito di vino, zucchero fino, scorzetta di limone, acqua di fiore d'arancio; indi scolatele, infarinatetele, e fatele friggere di bel colore, servitele glassate di zucchero colla pala

rovente . Le potete anche tagliare a spicchi , e friggerle intinte in una pastella .

*Bigné alla Mariè .*

*Antremè* = Vuotate con un cannello di latta , e pelate cinque o sei mela ranette intere , tagliatele poscia per traverso in fette grosse come due scudi , e formatene come tanti anelli ; fatele marinare come le precedenti ; indi scolatele , asciugatele bene , intingetele in una pastella da frittura , fatela friggere di bel colore , e servitele glassate di zucchero colla pala rovente . Potete in mancanza delle ranette servirvi delle mela pasticciere , e se non volete marinarle poco importa .

*Bigné di Frutta diverse .*

*Antremè* = Le persiche , le albicocche , il framboese , il mellone , le pera , i fichi si friggono come le mela ; cioè il mellone tagliato in fette , le persiche in quarti , il framboese intero , le albicocche per metà , i fichi , o interi , o in quarti , e così le pera , il tutto mondato , e ben pulito , intingete in una pastella da frittura , fate friggere di bel colore , e servite glassato di zucchero colla pala rovente . Se volete , potete marinare come sopra le persiche , le albicocche , il mellone , e le pera .

*Bigné alla Crema .*

*Antremè* = Fate bollire mezza foglietta di fiore di latte , con un poco di sale , un tantino di zucchero , un pezzo di butirro grosso come un uovo , metteteci della farina quanta ne può bere il latte ; fatela disseccare sopra il fuoco movendola con una cucchiaja di legne , che venga come una pasta Reale , levatela dal fuoco , fatela

tela alquanto raffreddare , poneteci due uova intere , mescolate , stendete la pasta collo stendarello , tagliatela a mostaccioletti , fateli friggere , e serviteli glassati di zucchero colla pala rovente .

*Bigné alla Pompadura .*

*Antremè* = Fate una buona Crema di Frangipana , che sia molto densa ; quando sarà fredda formatene delle pallottine , intingetele in una pastella da frittura , fatele friggere di bel colore , e servitele calde , glassate di zucchero colla pala rovente .

*Bigné di Mandorle .*

*Antremè* = Pestate nel mortajo ben fine dieci oncie di mandorle dolce , e numero sei di amare , aggiungeteci fiori d'arancio canditi , scorzetta di limone , ben trita , zucchero a sufficienza , un pugno di farina , tre bianchi d'uova sbattuti in fiocca , pestate il tutto insieme , che si formi una pasta maneggevole ; formatene tante pallottine , infarinatetele , fatele friggere , e servitele spolverizzate di zucchero .

*Bigné Suffè .*

*Antremè* = Abbiate una pasta Reale finita come quella de' Bigné alla Crema , attondatela lunga sopra la tavola spolverizzate di farina , tagliatela in piccioli pezzetti , attondateli come noci moscate , fateli friggere di bel colore nello strutto non molto caldo , e con poco fuoco , e serviteli spolverizzati di zucchero fino .

*Bigné di Bianco Mangiare .*

*Antremè* = Stemperate quattro oncie di farina di riso con due uova intere , poco sale , zucchero , una foglietta di fiore di latte , fate stringere

gere sopra il fuoco movendo sempre , e cuocere circa un'ora dolcemente , che venga ben densa ; indi levatela dal fuoco , aggiungeteci sei spume di mandorla amara in polvere , un poco di scorzetta di limone rapata , stendete la Crema sopra una tiella piana infarinata sotto e sopra ; quando sarà fredda tagliatela in dadini , attondateli , intingeteli nell'uovo sbattuto , infarinateli , fateli friggere un momento nello strutto ben caldo , e serviteli di bel colore , spolverizzati di zucchero .

*Bigné di Mela in Surprise .*

*Antremè* = Mondate otto mela ranette tutte eguali , tagliategli una specie di coperchio dalla parte del gambo , vuotatele con un cannello , che il buco non passi al di sotto , marinatetele come quelle in Sortù pag. 234. ; indi scolatetele , riempitetele di una marmellata , o crema di vostro genio , copritele col loro coperchio , intingetele in una pasta da frittura , fatele friggere con molto strutto , e servitele glassate di zucchero colla pala rovente .

*Bigné alla Nonette .*

*Antremè* = Abbiate una pasta Reale , come troverete all'Articolo della Pasticceria Cap. IV. Stendetela sopra la tavola con farina sotto , e sopra , che sia alquanto soda , tagliatela in mostaccioli grossi come due scudi ; fatela friggere di bel colore , e servitela glassata di zucchero colla pala rovente .

*Bigné Mignoni .*

*Antremè* = Fate bollire , e consumare un poco , una foglietta di latte , con zucchero a proporzione , una scorzetta di limone , uno stecco di can-

cannella, e dodici coriandoli, quando sarà quasi freddo stemperateci quindici uova bianco, e rosso, passate al setaccio, o salvietta due volte, fate cuocere in una tazza a Bagno-maria; allorchè sarà cotto, ponetelo sopra un piatto, con farina sotto e sopra, fatelo raffreddare, tagliatelo in fette, infarinatelo, fatele friggere, e servitele glassate di zucchero colla pala rovente.

*Bigné all' Acqua.*

*Antremè* = Fate bollire un bicchiere d'acqua con un pezzo di butirro grosso come un'uovo, poco sale, ed una scorzetta di limone; dopo pochi bolli, levate il limone, metteteci della farina quanta ne può bere l'acqua, movete con una cucchiaja sopra il fuoco, e formatene una pasta maneggievole, e ben cotta, indi ponetela in un'altra cazzarola, fatela raffreddare, e mescolateci due per volta sei o sette rossi d'uova colla metà de' bianchi, maneggiandola con una cucchiaja di legno. Quando sarà fatta ponetela sopra un coperchio di cazzarola, stendetela alla grossezza di un dito. Abbiate la padella al fuoco con strutto non molto caldo, fateci cadere i Bigné col manico di una cucchiaja, fateli cuocere dolcemente di bel colore, e serviteli subito spolverizzati di zucchero, o zucchero, e cannella fina.

*Bigné Seringate.*

*Antremè* = Quando averete fatta una pasta come la precedente, ponetela nella Siringa, spingete, fatela cadere nello strutto non molto caldo, formatene le Bigné lunghe come vi pare, e servitele subito di bel colore spolverizzate come sopra.

*Bi-*

*Bigné alla Majorchina .*

*Antremé* = Prendete cinque biscotti, detti majorchini , rompeteli ciascheduno in trè pezzi , metteteli sopra un piatto con latte ; quando saranno ben inzuppati , scolateli alquanto dal latte , infarinateli , intingeteli nell'uova sbattuto , fateli friggere di bel colore , e serviteli con zucchero sopra ben caldi . Li potete anche glassare colla pala rovente senza toccare .

*Bigné di Fravole .*

*Antremé* = Coprite bene delle grosse fravole di una buona crema pasticciera , avvolgetele con ostia bagnata nel latte , intingetele in una pastella da frittura , fatele friggere di bel colore , e servitele calde , spolverizzate di zucchero fino . Il framboese scioppato , e ben scolato dal zucchero , lo potete servire nella stessa maniera .

*Panetti alla Frangipana .*

*Antremé* = Abbiate sette piccioli panetti rotondi , e ben fatti , scrostateli la superficie , fategli un'apertura dalla parte di sopra , vuotategli tutta la mollica , riempiteli di una Crema di Frangipana , rimetteteci sopra il suo coperchio , fateli inzuppare con latte mescolato con zucchero , e rossi d'uova ; indi scolateli , infarinateli , fateli friggere di bel colore , e serviteli glassati di zucchero colla pala rovente , come sopra .

*Panetti alla Marenga .*

*Antremé* = Prendete sei panetti , vuotategli , e inzuppateli come sopra , indi scolateli bene , riempiteli di una Crema di pistacchi , o altra di vostro genio , poneteli sopra il piatto che  
do.

dovete servire , copriteli con una marenga , fateli cuocere ad un forno temperato , e serviteli di bel colore .

*Panetti al Pere Simone .*

*Antremè* = Vuotate sei panetti , come i precedenti , facendogli un'apertura alquanto spaziosa . Fate bollire mezza foglietta di fiore di latte , e un poco di latte , con zucchero , uno stecco di cannella , una scorzetta di limone , e dodici coriandoli ; dopo mezzo quarto d'ora passate al setaccio , fate con questo latte una panata cotta ben densa , e legata con tre rossi d'uova ; quando sarà fredda pestatela nel mortajo con un pezzo di butirro , e legatela con trè rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca ; imbutirate bene i panetti al di fuori , riempiteli colla composizione suddetta , poneteli sopra una tiella , fategli prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo , e serviteli subito .

*Pane alla Dama Simone .*

*Antremè* = Prendete un pane di dieci oncie , o una libbra , scrostatelo , vuotatelo come il solito , ungetelo bene di butirro fresco al di fuori , riempitelo di una panata come la precedente , ma coll'odore di vainiglia , e fatelo cuocere , e servitelo nella stessa maniera .

*Pane alla Crema .*

*Antremè* = Vuotate un pane , come sopra , mettetelo in infusione con latte , zucchero , e scorzetta di limone ; poscia scolatelo , e riempitelo di una buona Crema di Frangipana , ricopritelo , ponetelo sopra il piatto , che dovete servire , con un poco di Crema sotto , copritelo  
 egual.

egualmente di Crema alla grossezza di uno scudo , spolverizzatelo di zuccherò fino , e fatelo cuocere al forno di un bel colore .

*Pane alla Duchessa .*

*Antremè* = Pestate assai fine mezza libbra di mandorle dolci , due oncie di pistacchi , due oncie di cedrato candito , mezza libbra di zucchero ; quando il tutto sarà ben pesto , aggiungeteci sei rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca . Imbutirate il piatto che dovete servire , poneteci sopra la composizione , dategli la forma di un pane ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite glassato di zucchero .

*Pane alla Sen-clù .*

*Antremè* = Scrostate un pane d'una libbra , o dieci oncie , vuotatelo , facendogli una spaziosa apertura per la parte di sopra , fatelo friggere nel butirro , o nello strutto di bel colore . Nel momento di servire riempitelo con lattuga , o indivia apprestate come alla Cakcina , o Petroffe , o Ropesce , ricopritelo , e servitelo subito : Si possano anche i panetti servire nello stesso modo . Vedete queste Erbe nel *Tom. 1. pag. 96. e 97.*

*Pane al Ragù Melè .*

*Antremè* = Quando averete aggiustato un pane come sopra , abbiate un buon Ragù melè d'animelle , creste , uovette nonnate , granelletti , prugnoli , tartufi ec. , che troverete all' Articolo dei Ragù , riempiteci il pane , ricopritelo , e servitelo con sopra una buona Salsa alla Palette . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 83.*

*Fane e Panetti in diverse maniere .*

*Antremè* = I pani , e panetti , quando saranno scrostati , vuotati , e fritti di bel colore , li potete riempire di tutto ciò che vi aggrada , cioè di piselli , prugnoli , tartufi , punte di spargi , spinaci , massedoene , Ragù , salpicconi , fricassè ec. Vedete questi Ripieni ai loro Articoli particolari .

*Formaggio di Pernici .*

*Antremè* = Il nome di Formaggio significa la forma della vivanda , e non la sua composizione . Levate dunque tutta la polpa a trè pernici cotte arrosto , e rifredde , tritatela , e pestatela nel mortajo . Fate bollire le carcasse schiacciate , con brodo buono colorito , e mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà . Allorchè averà consumato un terzo , passatelo al setaccio ; fate con questo brodo una panata stretta sopra il fuoco , e del volume della carne ; quando sarà fredda pestatela insieme , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , e passate al setaccio . Sbattete più di mezz'ora in una terrina alquanto tiepida sette oncie di butirro fresco , con sette rossi d'uova , e trè bianchi , ma uno per volta : indi mescolateci poco per volta la suddetta dose , versate in una cazzarola unta di butirro , e spolverizzata di mollica di pane , fate cuocere ad un forno temperato , e servite con sopra un poco di sugo chiaro .

*Formaggio di Pernici alla Conti .*

*Antremè* = Quando averete pestata la carne delle pernici come sopra , fate colle carcasse una Salsa al Salmi . Vedetela nel Tom. I. pag. 67. , quin-

quindi stemperateci la carne , aggiungeteci otto rossi d'uova , e quattro bianchi , passate al setaccio , versate in una cazzarola coperta di strisce di carta imbutirate , e con qualche disegno nel fondo , di tartufi , code di gamberi ec. , il tutto cotto ; fate cuocere a Bagno-maria , e servite nella stessa maniera . Questi due Formaggi si possono fare di beccaccie , di starne , di tagiano ec. , e cuocere entrambi a Bagno-maria .

*Formaggio di Gamberi .*

*Antremè* = Allorchè averete pestata la polpa di un pollo arrosto , metteteci una panata fredda fatta come la precedente , indi aggiungeteci tanto butirro di gamberi , quanto è la metà della dose , sei rossi d'uova , ed i bianchi sbattuti in fiocca , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; versate in una cazzarola come il Formaggio di pernici , fate cuocere al forno , e servite nella stessa maniera .

*Formaggio di Gamberi alla Riscelieu .*

*Antremè* = Quando averete unito la panata al pollo come sopra , in luogo di metterci il butirro , stemperate con due bicchieri di Culi di gamberi . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 8.* , sette rossi d'uova , e trè bianchi , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , passate al setaccio , e fate cuocere in una cazzarola a Bagno-maria , decorato come il Formaggio alla Conti , e servite egualmente .

*Formaggio alla Rena .*

*Antremè* = Pestate trè oncie di mandorle dolci ben fine , aggiungeteci la polpa senza la pelle di un cappone , o pollanca cotta arrosto , e trita

fina ; quindi poneteci una panata fatta con brodo , e fiore di latte , e stretta sopra il fuoco . Quando il tutto sarà ben pesto , stemperatelo con un poco di Culi bianco , o Italiana bianca , metteteci sette rossi d'uova , e trè bianchi , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , passate al setaccio , fate cuocere a Bagno-maria decorato , come l'altro , e servite nello stesso modo .

*Polenta Fritta all'Italiana .*

*'Antremè* = Fate una polenta come è descritta nel *Tom. III. pag. 241.* , ma senza parmigiano grattato , ed in luogo un poco di zucchero fino . Quando sarà fredda , tagliatela col coltello a mostaccioletti , fatela friggere di bel colore , e servitela glassata di zucchero colla pala rovente .

Si tralasciano una gran quantità di Piatti diversi attesa la ristrettezza dell'opera .



## CAPITOLO QUARTO.

## Della Pasticceria .

*Osservazioni sopra la Pasticceria .*

**L**a Pasticceria è quella superba parte della cucina dalla quale dipende il più bel colpo d'occhio del secondo servizio di una magnifica , e delicata mensa ; essa lo rallegra , lo rende gajo , e ne forma per così dire il più vago ornamento . E' vero per altro che al giorno d'oggi una buona parte de' cuochi Italiani hanno sfigurata quella parte di Pasticceria , che chiamasi di decorazione , poichè privi affatto di quei principj tanto necessarj , onde formare un buon pasticciere , e segnatamente di disegno , e architettura , bisogna che implorino l'ajuto dell' intagliatore , e dello stagnaro per avere forme e modelli , e dopo molta spesa , e fatica non fanno nulla di buono , e si espongono con ciò al compatimento di chi ne sa più di loro .

Un'abuso poi inreprendibile si è quello , che vogliano servirsi nella pasticceria decorata del Pastigliage , Talchi ec. , non potendosi comprendere come mai possa essergli caduto in mente d'impiegare sì fatte cose rintracciate , e messe in opera , soltanto per la decorazione del *Deser* , e rialzamento de' tondini di credenza . Si lasciano una volta al Dipartimento dell' Offizio tali decorazioni , che punto non appartengono alla cucina ; mentre tutto ciò che è Pasticceria di cucina dev'essere mangiabile .

Col-

Colla pasta croccante , o alla condè , e pane di Spagna , si fanno dei superbi tempj , dei bellissimoi casini da campagna , dei palazzi , dei cocchi , delle rupe , dei frammenti d' antichità ec. , e spesse volte si unisce insieme la pasta Croccante , o Condè , e il pane di Spagna , ciò che forma il più bello effetto in questo genere di pasticceria decorata , che chiamasi ordinariamente Croccanti , o Pezze rifredde .

Per canestrelle , urne , vasi ec. , abbiamo oltre la pasta croccante , e Condè suddetta , quella che chiamasi pasta di mandorle , la quale si può colorire come si vuole . Oltre di ciò il zucchero spongato a diversi colori è anch'esso di non picciolo uso per formare rupi , antri , grotte ec. ; ma per fare tutto questo bene ci vuole disegno , architettura , genio , buon gusto , e diligenza .

Un'altro Articolo ancora non meno importante si è quello di dirizzare i Pasticci , che la maggior parte de' cuochi Italiani non sanno , e non si curano neppure d'imparare , benchè sia facilissima cosa . Per quelli poi che lo sanno devo avvertirli di osservare , che la pasta sia dirizzata all'intorno tutta della stessa grossezza , altrimenti il Pasticcio cuocendosi cede da quella parte dove la pasta è più sottile , e così tanto i Pasticci caldi , che rifreddi vengono storti , e gobbi . La decorazione esterna di detti Pasticci , anche questa dipende dal genio , e buon gusto di chi lavora .

Finalmente il colore di tutta la Pasticceria in generale dev' essere come l' oro , e tutto eguale , prescindendo da quella glassata , e color-

lorita . Si avverte , che tutta la Pasticceria di pasta sfoglia , dev'essere cotta con sotto carta reale , o da scrivere .

*Pasta Brisè .*

Ponete la farina che vi bisogna sopra la tavola della pasticceria , fateci un buco nel mezzo ; per ogni libbra di farina mettete quattro oncie di butirro fresco , trè rossi d'uova , e un bianco , e un poco di sale ; impastate con un poco d'acqua fresca , che non sia nè tanto dura , nè troppo tenera , fatela alquanto riposare prima di metterla in opera . Per i Pasticci rifreddi , bisogna porvi meno butirro , che per i caldi , e fare la pasta più soda .

*Pasta Sfoglia al Butirro .*

Impastate una libbra di farina con acqua fresca , e un pezzetto di butirro , un uovo , e un poco di sale ; alcuni mettono solo il rosso ; fate che la pasta sia molle come il butirro , maneggiatela bene , e fatela riposare circa mezza ora ; indi stendetela un poco ; prendete tanto butirro , per quanto avete di pasta , asciugatelo tramezzo una salvietta pulita , ponetelo sopra la pasta , ripiegate la tutta all'intorno sopra il butirro , acciò resti coperto ; stendetela leggermente collo stenderello , sbruffateci un poco di farina , acciò non si attacchi alla tavola ; quindi ripiegate la a quattro doppj , e ristendetela di nuovo più sottile , che sia possibile ; replicate questa operazione quattro volte , e poi servitevene per tutto ciò che vorrete . L'inverno devesi maneggiare un poco il butirro , e l'estate almeno due volte , bisogna mettere la pasta unita al butirro tramezzo due piatti , o

caz-

cazzarole , con neve sotto , e sopra , e lasciarla così mezz'ora per volta . Alcuni la mettono fra la neve quattro volte , e ve la lasciano diversi minuti .

*Pasta Sfoglia allo Strutto .*

• Quando lo strutto è bianco , sodo , e di buon'odore , ci si può fare della pasta sfoglia , come quella di burro ; ma più facilmente l'inverno , che l'estate ; bisogna però impastare la pasta assai più tenera , che l'altra . In molte parti del Regno di Napoli , ove si scarseggia di burro si fa uso dello strutto , e del grasso di rognone di manzo per fare ogni sorta di Pasticceria .

*Pasta Sfoglia al grasso di Manzo .*

Tagliate in quadretti del grasso di rognone di manzo , che sia fresco , e bianco ; indi spilluccatelo bene , tritatelo , pestatelo nel mortaio , passatelo al setaccio di crino , e servitevene in luogo del burro . Se nell'estate fosse molle , mettetelo per un'ora nell'acqua fresca , e prima di porlo in opera asciugatelo bene , e maneggiatelo . Potete fare lo stesso con grasso di rognone di vitella , e col midollo di manzo ben pulito , e passato al setaccio .

*Pasta mezza Sfoglia .*

Questa si fa di due maniere : la prima fate una pasta sfoglia all'ordinario più scarsa di burro : la seconda fate una Pasta Brisè , come è descritta pag. 247 . , dopo che sarà riposata metteteci la quarta parte di burro di ciò che è la pasta , piegatela quattro volte nello stesso modo , che la pasta sfoglia .

*Pasta Frolla .*

Ponete sopra la tavola della pasticceria la farina che vi bisogna , fateci un buco nel mezzo ; per ogni libbra di farina , mettete otto oncie di zucchero in polvere , quattro rossi d'uova , e ott'oncie di butirro fresco ; impastate tutto insieme , e maneggiate poco , acciò la pasta non si bruci sotto le mani , e servitevene in ciò che vi bisogna . Se non avete butirro , la potete fare collo strutto ; basta che sia buono . Alcuni suppongono , che venga più delicata , mescolando metà butirro , e metà strutto .

*Pasta Croccante .*

Impastate tanta farina , e tanto zucchero in polvere , con un poco di sugo di limone , bianco d'uovo , e un pochino d'acqua di fiore d'arancio se volete ; devesi osservare , che questa pasta non dev'essere molle ; ma bensì di una certa consistenza .

*Pasta alla Condè .*

Impastate una libbra di farina , con sette oncie di zucchero fino , sei rossi d'uova fresche , e due bianchi ; e due oncie di butirro fresco ; osservate , che la pasta sia alquanto soda . Questa vi servirà per tutte sorta di Croccanti .

*Pasta alla Reale .*

Fate bollire un momento mezza foglietta di acqua , con due oncie di butirro , un poco di zucchero , un tantino di sale , ed una scorzetta di limone ; indi levate il limone , mettete della farina quanto basta per fare una pasta maneggiabile , movendo sempre sopra il fuoco , finchè si staccherà dalla cazzarola ; levatela allora dal fuoco , e fino a tanto che è cal-

calda , poneteci un' uovo per volta , movendo sempre colla cucchiaja , finchè sarà incorporato colla pasta ; continuate così un' uovo per volta fino a tanto , che la pasta si attaccherà alle dita .

*Pasta alla Rena .*

Questa si fa nella stessa maniera , che la precedente , alla sola diversità , che in luogo dell'acqua si mette fiore di latte ; ma bisogna però osservare , che se in questa maniera ha più di gusto , non è però così leggiera .

*Pasta alla Spagnuola .*

Abbate una pasta Brisè , stendetela sottile come una sfoglia da tagliolini ; indi poco per volta ungetela con strutto caldo , e a mano a mano involtatela ben stretta come un bastone , fino alla grossezza del polso della mano . Allora la tagliarete in fette sottili per traverso , con un coltello caldo , e ve ne servirete per Pasticcietti , o altro .

*Pasta per Cannelloni .*

Fate una specie di pasta brisé , con ott' oncie di farina , quattro di zucchero fino , un poco di cannella in polvere , scorzetta di limone rapata , un' uovo , un pezzo di butirro , ed un poco di acqua .

*Pasta all'Inglese .*

Impastate ott' oncie di farina , quattro di zucchero fino , un pezzo di butirro , un poco di capo di latte , tre rossi d' uova , ed un bianco , e formatene una specie di pasta frolla , buona per Tartellette di frutta .

*Pasta alla Duchessa .*

Ponete sopra la tavola ott' oncie di farina , quattr' oncie di butirro , tre uova fresche , e  
un

un poco di sale ; impastate con un poco di vino bianco di Spagna , e osservate che la pasta non sia nè molle , nè troppo dura .

*Pasta di Flappe .*

Impastate ott'oncie di farina , con due uova , un poco di butirro , un poco di sale , ed un poco di vino bianco , che la pasta sia soda una cosa giusta .

*Pasta di Mandorle .*

Pelate delle mandorle dolci , secondo che avete bisogno di pasta , pestatele nel mortajo aspergendole di tempo , in tempo con un poco di bianco d'uovo , acciò non caccino l'olio ; quando saranno peste assai fine , ponetele in un pozzonetto da credenza , con tanto zucchero fino , per quanto avete di mandorle , mettete sopra un fuoco moderato , mescolando sempre con una cucchiaja di legno , finchè vedrete , che la pasta si distacca dal pozzonetto , e che non si attacca più alle dita ; levatela allora dal fuoco , e quando sarà fredda , stendetela leggermente collo stenderello sopra un foglio di carta , spolverizzandola sotto e sopra con zucchero fino .

*Pasta da Echaudeè .*

Mettete due libbre di farina sopra la tavola della pasticceria , fateci un buco nel mezzo , poneteci mezza libbra di butirro fresco , dodici uova , e un'oncia di sale fino ; mescolate il tutto insieme , e dategli colla palma della mano trè o quattro voltate ; indi radunate la pasta , dategli altre trè voltate colla mano ; infarinatela sotto e sopra , e fatela riposare sei in sett'ore , involtata in una tovaglia pulita .

lita . Formatene poscia li Echaudeè ; cioè tagliate la pasta in pezzi della grossezza alquanto più piccola di un uovo ordinario , dategli colla mano una forma triangolare , che formi come tre cornetti . Abbiate dell'acqua bollente al fuoco , metteteci li Echaudeè , fateli bollire un momento , indi passateli all'acqua fresca , asciugateli , e fateli cuocere ad un forno temperato . Alcuni aggiungono alla pasta un poco di lievito , e non li fanno punto bollire , ma li passano all'acqua fresca subito che vengono sulla superficie dell'acqua , la quale vanno movendo con una cucchiaja . Quelli col solo sale , o col solo butirro , si fanno nella stessa maniera ; cioè ai primi non si mette nè butirro , nè uova , ed ai secondi il solo sale , e butirro . Quando li Echaudeè saranno sbollentati all'acqua come sopra , li potete conservare due o tre giorni in un luogo fresco prima di farli cuocere al forno .

*Pasta da Briosce .*

Impastate quattro libbre di farina , dieciotto uova , due libbre di butirro fresco , due oncie di sale : quindi dategli tre voltate colle mani , e mescolateci un pane di dieci oncie di lievito ; dategli altre tre voltate radunate poscia la pasta , infarinatela , ponetela tramezzo una tovaglia per lo spazio di nove , o dieci ore , acciò si lieviti , e quindi formatene delle Briosce . In Francia , Germania , ed altri paesi si servono del lievito di Birra , cioè : prendono un terzo detta farina , con un'oncia di lievito di Birra , impastano con acqua più che tiepida ; indi lasciano lievitare un quarto d'ora l'estate,  
e un'

e un'ora l'inverno , bene involtato , e poscia mescolano colla pasta .

*Pasta alla Fiamminga .*

Fate bollire una foglietta di latte con tre oncie di butirro , e un poco di sale ; metteteci quindi della farina a proporzione , e fate cuocere sopra il fuoco come una pasta Reale ; ma non vi mettete uova . Stendete questa pasta collo stenderello alla grossezza di uno scudo ; indi tagliatela collo sperone a guisa di mostaccioli , o quadretti , o fittucchie ; fatela friggere nello strutto di bel colore , e servitela glassata di zucchero colla pala rovente .

*De' Pasticci caldi , Torte , e Pasticcietti ,  
per Antrè , e Orduvre .*

Il nome Francese di Antrè , e Orduvre , significa quei piatti che si servono nel primo servizio della mensa ; come anche il nome di Antremè significa quelli che si servono nel secondo ; e ciò per avere un'ordine di distinzione nella distribuzione delle vivande .

Per quelli che non sapessero dirizzare i Pasticci , li possono fare con sotto una sfoglia di pasta brisè , con un bordino all'intorno alto un dito , e della circonferenza che vogliono fare il Pasticcio , aggiustarci dentro il ripieno disposto con simetria a guisa di cuppola con tutto il suo condimento ; quindi indorare su i bordi con uovo sbattuto , coprirlo con una altra sfoglia di pasta , rifilarlo all'intorno , decorarlo propriamente , fargli nella sommità un caminetto per cui possa bollire , indorarlo , e farlo cuocere di bel colore .

Ma

Ma siccome io non ammetto questa maniera di fare i Pasticci, così parlerò sempre dei Pasticci dirizzati, prescindendo però da quelli di Maccaroni, Lasagne, Tortelli ec., che si formano con pasta Frolla, e non Brisè.

*Pasticcio di Piccioni.*

*Antrè* = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, petrosemolò, e scalogna trita, un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di tartufo, o prugnolo, secondo la stagione, sale, pepe schiacciato; indi sbruffateci un tantino di vino di Sciampagna, se l'avete, fatelo consumare, e tirate indietro dal fuoco. Dirizzate il Pasticcio di pasta Brisè di una altezza proporzionata, e della grandezza giusta per i piccioni; stendeteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cruda. Vedetela pag. 46. aggiustateci sopra i piccioni che siano freddi col petto al di sopra, e tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, una fetta di limone senza scorza, e coprite il Pasticcio colla sua pasta, ornatelo e guarnitelo come si conviene, indoratelo con uovo sbattuto; e fatelo cuocere un'ora e mezza ad un forno temperato di un color d'oro. Quando averà bollito mezz'ora sarà cotto. Nel momento di servire tagliategli il coperchio tutto all'intorno, levate le fette di lardo, prosciutto, mazzetto, e limone, digrassatelo, e servitelo con sopra un Ragù melè, ovvero di tartuffi, o di prugnoli; o una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa.

Ve.

Vedete i Ragù in questo Tomo Cap.I. , e le Salse nel Tom.I.Cap.I. Questo Pasticcio lo potete fare egualmente con i piccioni tagliati per metà , o in quarti , o come per Fricassè , e finirlo , e servirlo nello stesso modo . Se a tutti questi Pasticci caldi , alla riserva di quello di Fricandò in luogo di metterci nel fondo la farsa di Gratino cruda , vi volete porre qualche fetta di vitella , e prosciutto , bagnate nel condimento dei piccioni , o d'altro ripieno , ciò dipenderà dal genio di chi lavora ; ma allora bisogna riempire i piccioni con un poco di farsa di Gratino cruda prima di metterli nel pasticcio .

*Pasticcio di Beccaccie .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e sventrate trè beccaccie , tagliatele in quarti , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta di tartufo , sale , pepe schiacciato ; dopo mezzo quarto d'ora tiratele fuori del fuoco . Dirizzate il Pasticcio di pasta *brisè* giusto per la quantità delle beccaccie , stendeteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cruda alla beccaccia , fatta coll'interiora delle beccaccie suddette , e due , o trè fegatini di pollo . Vedetela pag. 46. aggiustateci sopra i pezzi di beccaccie con le teste spaccate nel mezzo , e poste nella sommità ; aggiungeteci tutto il condimento , coprite di fette di lardo , e colla solita pasta , decorate il Pasticcio propriamente ; fatelo cuocere come il precedente . Quando sarà cotto , e nel momento di servire , scopritelo , levate il lardo ,  
il

il prosciutto , e mazzetto , digrassatelo , e servitelo con una Salsa alla Polacca , o alla Spagnuola , o al Fumè , o Italiana rossa ; ovvero un Ragù di tartufi . Le Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* il Ragù pag. 4.

*Pasticcio di Ale diverse .*

*Antrè* = Spennate le ale all'acqua calda . Vedetele pag. 177. *Tom. II.* quelle di tocchino , o di gallinaccietta saranno le migliori , indi fiambatele leggermente sopra un fornello ardente ; e dissossatele per metà ; passatele in una cazzarola sopra il fuoco come i piccioni pag. 254. Dirizzate il Pasticcio , grande secondo la quantità delle ale ; stendeteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cruda , che troverete alla p. 46. aggiustateci sopra le ale col loro condimento , e finite , e servite il Pasticcio come quello di Piccioni . Questo però deve bollire un poco più dell'altro .

*Pasticcio di piccioli Fricandò .*

*Antrè* = Abbiate trè piccioli Fricandò imbianchiti all'acqua bollente . Dirizzate il Pasticcio , stendeteci nel fondo un poco di lardo rapato , aggiustateci sopra i Fricandò col lardo al di sopra . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , qualche tartufo in fette , o prugnolo intero , secondo la stagione , con un mazzetto d'erbe diverse , e due fette di prosciutto ; indi sbruffateci un poco di vino di S. iampagna bollente , se l'avete , fatelo consumare del tutto . Quando questo condimento sarà freddo , ponetelo sopra i Fricandò , condite con sale , e un poco di pepe schiacciato , coprite di fette di lardo , e finite il Pasticcio come  
il

il solito , fatelo cuocere due ore ad un forno temperato di un bel colore ; allorchè averà bollito un'ora sarà cotto . Nel momento di servire scopritelo , levate il lardo , prosciutto , mazzetto , digrassatelo , e glassate tutto ciò che è piccato con una bella glassa di vitella , e servitelo con una Salsa alla Spagnuola , senza toccare dove è piccato .

*Pasticcio di Maccaroni .*

*Antrè* = Abbiate dei maccaroni cotti e conditi , come alla pag. 249. Tom. III. , ma senza uova ; fate una pasta frolla ; stendetene due sfoglie , ponetene una sopra il piatto , che dovete servire , aggustateci sopra due terzi dei maccaroni , che siano rifreddi ; fateci un buco nel mezzo , metteteci un Ragù d'animelle , tartufi ec. , con poca Salsa , e freddo , ovvero una Fricassè di piccioni , o di pollastri ec. , coprite col restante de'maccaroni ; stendeteci sopra l'altra sfoglia di pasta , rifilatela , e ripiegate la bene all'intorno , fateci qualche lavoro ; indorate il Pasticcio con uovo sbattuto , fatelo cuocere di bel colore ad un forno temperato , e servitelo spolverizzato di zucchero , se volete . Alcuni lo fanno ancora di pasta sfoglia , e pongono nei maccaroni del butirro di gamberi , ma questo è un gusto che sente del Lombardo .

*Pasticcio di Gallinaccietta .*

*Antrè* = Fiambate , spilluccate , e dissossate del tutto una gallinaccietta giovane , e non molto grossa . Passate qualche fetta di tartufo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , petrosemolo , e scalogna trita ,

uno spicchio d'aglio, sale, pepe schiacciato; indi levate l'aglio, e ponete questo condimento con un poco di sugo di limone dentro la gallinaccietta, cucitela a guisa di una borsa, passatela sopra il fuoco in una cazzarola come i piccioni pag. 254., ponetela nel Pasticcio col petto al di sopra, e finitelo come quello di piccioni suddetto, osservando però, che deve cuocere due ore, e bollire una e più. Nel momento di servire, scopritelo, levate il lardo, prosciutto, limone, mazzetto, alzate la gallinaccietta, scucitela, rimettetela nel Pasticcio, e servitelo con sopra un Ragù come quello del Pasticcio di piccioni, o un Ragù di tartufi; ovvero una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Vedetele nel *Tom. I. pag. 65.* Il Ragù pag. 20.

*Pasticcio di Tortellini, o Cappelletti.*

*Antremè* = Fate dei Tortellini di petto di capone, come sono descritti nel *Tom. I. pag. 39.* ponete mezza foglietta di fiore di latte, ed un poco di Culi in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, fate stringere e bollire sopra il fuoco movendo sempre con una cucchiaja di legno, indi passate al setaccio. Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche fetta di tartufo con un poco di butirro; quando saranno cotti, bagnate con la Besciamella suddetta, fate bollire ancora un momento, e levate dal fuoco. Fate cuocere i Tortellini con buon brodo giusto di sale, poscia scolateli bene, poneteli nella Besciamella, condite con parmigiano grattato, e cannella fina. Allorchè sa-  
ran-

ranno freddi formate il Pasticcio come quello di maccheroni pag. 257., ma senza Ragù nel mezzo ; fatelo cuocere di bel colore , e servite come l'altro .

*Pasticcio di Pernice .*

*Antremé* = Sventrate , e trussate trè pernici colle zampe nel corpo , che non si veggano che i piedi ; fiambatele , passatele sopra il fuoco in una cazzarola con due tartufi in fette , un pezzo di burro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , poco sale , pepe schiacciato ; dopo pochi momenti sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna se lo avete , fatelo consumare . Dirizzate il Pasticcio , e finitelo come quello di piccioni pag. 254. ; dandogli la medesima cottura ; una Salsa al Fumè , o alla Spagnuola , o Italiana rossa , saranno le migliori ; ovvero un Ragù di tartufi .

Quello di beccaccie lo potete fare egualmente , ripiegandogli le zampe sotto le coscie , e tagliandogli il collo colla testa , che spacherete , e porrete nella sommità del Pasticcio ; per la farsa di Gratino , farete una farsa alla beccaccia pag. 46. , e questa vi servirà per metterne nel fondo del Pasticcio . Le Salse , e Ragù di sopra accennate sono ottime anche per questo ,

I Pasticci di perniciotti , starnotti , pizzarde , e pizzardoni , si apprestano nella stessa maniera , che quelli di pernice , e beccaccie , ma con qualche tartufo , o prugnolo secco bene ammollato per i primi , e tartufi freschi per i secondi , qualora si trovano , e si servono colle medesime Salse .

*Pasticcio di Prosciutto .*

*Antrè* = Questo si appresta esattamente come quello Rifreddo . Vedetelo all'Articolo dei Rifreddi ; ma si serve caldo con una Salsa alla Poevrada , o al Porchetto .

*Pasticcio alla Cibulette .*

*Antrè* = Tritate una libbra di magro di vitella mongana , pulito dalle pelli e nervi , con altrettanto grasso fresco di rognonata di manzo ; ovvero zinna di mongana cotta , lardo , e grasso imbianchito nel brodo ; quando il tutto sarà ben trito , pestatelo nel mortajo ; indi aggiungeteci una panata , che sia la metà della dose , fatta con mollica di pane , brodo buono , un poco di fiore di latte , stretta bene sopra il fuoco , e legata con trè rossi d'uova ; condite con petrosemolo ; cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito , un'idea di basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e legate con quattro rossi d'uova . Dirizzate il Pasticcio ; riempitelo con questa farsa di Godivò , nella quale mescolarete prima mezzo bicchiere di buon Culi ristretto , o Italiana bianca , onde renderla più delicata ; coprite , o decorate il Pasticcio come il solito ; fatelo cuocere circa due ore di bel colore . Nel momento di servire scopritelo , fate dei tagli a mostaccioli sulla farsa , e versateci sopra un buon Culi di prosciutto , o Salsa alla Spagnuola . Questo è un Pasticcio veramente Francese , e quando è ben fatto , non manca di essere molto buono .

*Pasticcio di Quaglie .*

*Antrè* = Fiambate , sventrate , e trussate le quaglie colle coscie dentro il corpo , passatele sul fuoco in una cazzarola come i piccioni pag. 254. e finite , e servite il Pasticcio nella stessa maniera . Potete aggiungere i fegatini delle quaglie nella farsa di Gratino cruda . Un Ragù di caldarelle è eccellente in questo Pasticcio . Vedetelo pag. 130.

*Pasticcio di Anitre .*

*Antrè* = Abbiate due picciole anitre , fiambatele , spilluccatele , sventratele , e trussatele colle zampe nel corpo ; indi tagliatele in quattro parti , passatele in una cazzarola sopra il fuoco come i piccioni pag. 254. , e finite , e servite il Pasticcio nello stesso modo . Per Salsa serviteci un Ragù di tartufi . Vedetelo pag. 20. Aggiungete i fegati alla farsa di Gratino cruda .

*Pasticcio di Tenerumi di Mongana .*

*Antrè* = Tagliate i tenerumi di un petto di mongana , fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco ; indi imbianchiteli all'acqua bollente , asciugateli , passateli in una cazzarola sopra il fuoco come i piccioni pag. 254. Dirizzate il Pasticcio , stendeteci nel fondo mezzo dito di farsa di Chenef , aggiustateci sopra i tenerumi con tutto il loro condimento , coprite con fette di lardo , due fette di limone senza scorza , finite il Pasticcio come il solito , e fatelo cuocere di bèl colore circa due ore ; quando averà bollito trè quarti d' ora sarà cotto . Nel momento di servire , scopritelo , levate le fette di lardo , prosciutto , mazzetto , e limone , digrassate , e servite con sopra un Ragù di pic-  
cio-

ciòle Chenef, e qualche fetta di tartufo. Vedetelo pag. 27., o una Salsa, alla Pulétte, o alla Spagnuola, che troverete nel *Tom. I. Cap. I.*

*Pasticcio di Animelle di Mongana.*

*Antrè* = Questo si appresta esattamente come il precedente; ma quando averà bollito un quarto d'ora sarà cotto. Lo servirete con sopra un Ragù melè di uovette nonnate, creste, fegatini grassi, code di gamberi ec. Vedetelo alla pag. 4., ovvero un Ragù di prugnoli, o tartufi, se sarà la stagione.

*Pasticcio di Cotelette di Castrato.*

*Antrè* = Tagliate delle cotelette di castrato, tutte eguali, alquanto grosse, e coll'osso corto, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta, o due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, petrose-molo, e scalogna trita, sale, pepe schiacciato. Quando saranno fredde aggiustatele dentro il Pasticcio coll'ossa nel mezzo, e tutto il loro condimento, con sotto mezzo dito di farsa di Gratinò cruda. Finite il Pasticcio come il solito, fatelo cuocere un'ora e mezza, e bollire circa trè quarti d'ora. Nel momento di servire, scopritelo, levate il lardo, prosciutto, e mazzetto, digrassatelo, e servitelo con un Ragù di tartufi, o di olive dissossate e ripiene, o una Salsa di capperi, o cedrioletti. Vedete *Tom. I. e Questo.*

*Pasticcio di Filetti di Lepre.*

*Antrè* = Piccate di minuto lardo quattro filetti di lepre bene appropriati, marinateli con sale, pepe schiacciato, il sugo di mezzo limone, e un pezzo di butirro squagliato; indi aggiustà-

stateli nel Pasticcio col lardo al di sopra , un mazzetto d'erbe diverse , e con sotto la solita farsa di Gratino cruda ; coprite con fette di lardo , e qualchuna di prosciutto . Finite il Pasticcio come gli altri , fatelo cuocere un' ora e mezza , e bollire trè quarti d'ora in circa . Nel momento di servire , scopritelo , levate il lardo , prosciutto , e mazzetto , digrassatelo ; glassate tutto ciò che è piccato con una glassa di vitella , e serviteci una Salsa alla poevrada , o al fumè , o al porchetto , senza toccare dove è piccato . Il Pasticcio di filetti di coniglio si appresta nello stesso modo .

*Pasticcio di Garganelle .*

*Antrè* = Il Pasticcio di garganelle , di pivieri , di palombacci ec. si apprestano nella stessa maniera , cioè , o in quarti come quello di Baccacie pag. 255. , o interi come quello di Pernici pag. 259.

*Pasticcio di Lasagne .*

*Antrè* = Fate una Besciamella come quella per i Tortellini pag. 258. , metteteci dentro delle picciole lasagne , tagliate a mostaccioli , cotte con buon brodo , e ben scolate ; finite il Pasticcio come quello di Maccaroni , con un Ragù nel mezzo di vostro genio , fatelo cuocere di bel colore , e servitelo spolverizzato di zucchero , se volete .

*Pasticcio di Tordi .*

*Antrè* = Fiambate , sventrate , e trussate con le zampe nel corpo dodici tordi , passateli un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta di

tar-

tartufo fresco; e prugnolo secco bene ammollato, sale, pepe schiacciato. Stendete mezzo dito di farsa di Gratino cruda nel fondo del Pasticcio, mescolata coi fegatini dei tordi, aggiustateci sopra i tordi con tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, e finite il Pasticcio come il solito. Fatelo bollire un poco più di un quarto d'ora, e servitelo ben digrassato, con sopra un Ragù di animelle di capretto. Il Pasticcio di castriche, o strigliozzi, si appresta egualmente, ma con tartufi secchi bene ammollati.

*Pasticcio di Pollanche.*

*Antrè* = Questo si appresta nella stessa guisa sì per le pollanche, pollastri, tocchini ec. Per farlo, fiambate una o due pollanche, spillucatele, sventratele, trussatele colle coscie dentro il corpo, tagliatele in quattro parti, o come una Fricassè; passatele in una cazzarola sopra il fuoco come i Tenerumi di mongana p. 260. finite, e servite il Pasticcio esattamente come quello di mongana suddetto, con sopra un Ragù melè di vostro genio.

*Pasticcio di Lingue diverse.*

*Antrè* = Le lingue di manzo, di mongana, di castrato, di agnello, di capretto ec. si apprestano in Pasticcio quasi tutte nella stessa maniera. Le picciole lingue si servono intere, e le grandi tagliate in fette. Per farle prendete le lingue, fatele imbianchire all'acqua bollente, spillucatele, lardatele di lardelli di lardo, fatele cuocere più della metà in una Bresa ristretta, quando saranno fredde tagliatele come volete, e aggiustatele nel Pasticcio con

sotto una farsa fina di Chenef; passate qualche fetta di tartufo, o prugnuolo, secondo la stagione, come per il Pasticcio di piccioli Friscandò pag. 256. ponetelo sopra le lingue, coprite di fette di lardo, e finite, e servite il Pasticcio ben digrassato con sopra un Ragù di vostro genio, o una Salsa all'Italiana rossa. Vedetela nel Tom. I. pag. 65.

*Pasticcio di Tartufi.*

*Antrè* = Abbiate dei tartufi grossi, e sinceri, lavateli bene con acqua calda, e una scopetta per levargli bene la terra, indi stendete una sfoglia di pasta sfoglia alquanto maneggiata, o, retagli di detta pasta, ponetela sopra una tortiera, aggiustateci sopra i tartufi a guisa di coppola, copriteli con butirro fresco, mescolato con sale, e pepe schiacciato, e lardo rapato se sarà giorno di grasso, indorate all'intorno con uovo sbattuto, coprite con un'altra sfoglia di pasta, tagliatela, ed involtatela all'intorno a guisa di un grosso cordone, indoratelo tutto, e fatelo cuocere al forno circa un' ora, e servitelo nel suo piatto. Se volete, potete passare i tartufi dopo puliti, in una cazzarola sopra il fuoco con butirro fresco, lardo rapato, un poco d'olio, sale, e pepe schiacciato, indi sbruffarci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, e farlo consumare del tutto. Quando saranno freddi metterli nel Pasticcio, con tutto il loro condimento, e farlo cuocere come sopra.

*Pasticcio di Gallinaccio alla Mirpoà.*

*Rilievo* = Fianbate, spilluccate, e sventrate un bel gallinaccio dalla parte di sopra, le-  
van.

vandogli l'osso del petto , trussatelo colle zampe sopra le coscie ; fate cuocere per metà , e divenire color d'oro una dozzina di picciole cipollette con un pezzo di butirro , indi aggiungeteci una dozzina di tartufi mezzani ben mondati , e qualcuno trito ; unito questo ripieno ad una farsa fina di Pollo cotto . Vedetela *p.* 47. aggiustatelo in una cassa di Pasticcio come il solito , e fatelo cuocere circa quattro ora di bel colore . Nel momento di servire scopritelo , levate il lardo , mazzetto , prosciutto , e limone , digrassatelo , sciogliete il gallinaccio , e serviteci sopra un buon Ragù di tartufi , o una Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa .

*Pasticcio di ciò che si vuole .*

*Antrè* = Dirizzate un Pasticcio secondo il solito , riempitelo di carne de'brodi trita , e asciutta , o di riso crudo lavato ed asciugato , copritelo , decoratelo propriamente , e fatelo cuocere al forno di bel colore . Quando sarete nel momento di servire scopritelo , vuotatelo , e servitelo con entro qualsivoglia Ragù . Potete anche servirlo ripieno di Cappelletti , Tortellini , Ravioli , Gnocchi ec. , conditi come nelle Terrine . Vedetele nel *Tom. III. Cap. IV.*

*Pasticcio di Legumi .*

*Antrè* = Questo Pasticcio lo potete apprestare in ogni tempo dell'anno . con le erbe , e le radici che produce la stagione . Abbiate delle cipollette novelle , o d'inverno , carote , tortuti , sparagi , piselli , carciofoletti , salsefine , fagioletti , raponsoli , prugnoli , ovoli , lattuga , indivia , luperi , il tutto come ho detto ,

secondo la stagione , Le carote , ed i torzuti , intagliateli propriamente come noci moscate , o in altra maniera graziosa . La lattuga , l'indivia , li luperi , li sparagi , le salsesine , li raponsoli , li fagioletti , le cipollette novelle , dopo che averete tutto imbianchito all'acqua bollente , formatene tanti mazzetti . Li carciofoletti , dopo che li averete bene appropriati , li tagliarete per metà , e le cipollette d'inverno le lasciarete intiere ; fate cuocere tutte queste erbe separatamente con buon brodo bianco , ed un pezzetto di prosciutto . Fate un buon Ragù , o di piselli , o di prugnoli , o di ovoli , bagnato con un Culi di sostanza . Ved. l'Articolo de'Ragù . Abbiate un Gattò di fedelini , come è descritto nel *Tom. III. pag. 261.* , o un Pasticcio dirizzato come il precedente . Nel momento di servire riempitelo di tutte l'erbe suddette che vi darà la stagione , bene scolate , ed asciugate , tramezzandole con simetria , e versandoci tramezzo un poco per volta il Ragù , che averete preparato , o di piselli , o di prugnoli , o di ovoli . Quando sarà pieno e ben nutrito di Salsa , servitelo subito . Alcuni nell'inverno si servono di un buon Ragù di tartufi ; ovvero di una buona Salsa alla Spagnuola , o di un Culi di prosciutto .

*Timballo di Maccaroni .*

*Antrè* = Ungete leggermente una cazzarola di butirro , o di strutto , fateci nel fondo ed all'intorno qualche disegno con un poco di pasta frolla , indorate detto lavoro con uove sbattute , stendeteci sopra una sfoglia di pasta frolla , versateci i maccaroni conditi come quelli  
del

del pasticcio pag. 257. metteteci un Ragù nel mezzo se l'avete, coprite la cazzarola con un'altra sfoglia di pasta, indorate la pasta, ed involtatela bene all'intorno, fateci un picciolo buco nel mezzo; fatelo cuocere ad un forno alquanto caldo. Quando sarà cotto, e di bel colore rivoltatelo sopra il suo piatto, e servitelo subito. Devo avvertire che per Timballi la pasta frolla non deve essere così delicata come per il Pasticcio. Alcuni costumano di farlo di pasta brisè, e guarniscono la cazzarola di un tortigliè di detta pasta stesa a guisa di un maccarone, ma la pasta frolla è preferibile alla pasta brisè.

*Timballo di Tortelli.*

*Antrè* = Questo si appresta nella stessa guisa. Vedete la maniera di apprestare i Tortelli p. 39. Tom. 1. Nello stesso modo si fanno di Cappelletti, Lasagne ec.

*Torta di Beccaccie.*

*Antrè* = Le Torte di pasta sfoglia si fanno, o sopra il piatto d'argento, o sopra una tortiera. Quelle di pasta brisè si fanno nello stesso modo. Per le prime stendete una sfoglia di pasta sfoglia, ponetela sopra il piatto, stendeteci nel fondo mezzo dito di farsa di Grattino cruda alla Beccaccia. Vedetela pag. 46., Passate le beccaccie come quelle per il Pasticcio, pag. 255. Quando saranno fredde aggiustatele nella stessa maniera sopra la farsa, con tutto il loro condimento, coprite di fette di lardo, bagnate all'intorno con uovo sbattuto; coprite con un'altra sfoglia di pasta, che la Torta formi come una coppola, ribagnate all'

in-

intorno come sopra , posateci un bordo di pasta largo due buone dita , e grosso una cosa giusta , rifilate la pasta all'intorno col coltello , fateci qualche lavoro di vostro genio , indoratela con uovo sbattuto , fatela cuocere al forno di bel colore , circa un'ora e mezza . Nel momento di servire , scopritela , levate il lardo , prosciutto , mazzetto , digrassatela , e servitela con sopra un buon Ragù di tartufi , che troverete alla pag. 20. o una Salsa al Fumè , o Spagnuola , o Italiana rossa .

*Torta di Animelle .*

*Antrè* = Abbiate quattro animelle di mongana , o due libbre di animelle di capretto , imbianchitele all'acqua bollente , tagliategli la regaglia , e pulitele bene ; passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , scalogna , e petrose-molo trito , qualche fetta di tartufo , e prugnuolo , secondo la stagione , un mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe schiacciato ; indi fatele raffreddare . Stendete una sfoglia di pasta sfoglia , ponetela sopra il piatto , stendeteci sopra un dito di farsa di Chenef delicata , aggiustateci sopra le animelle con tutto il loro condimento , aggiungeteci due fette di limone senza scorza , coprite con fette di lardo , e coll'altro sfoglia di pasta ; finite la Torta , e fatela cuocere come la precedente . Nel momento di servire scopritela ; levate il lardo , prosciutto , mazzetto , limone , digrassatela , e servitela con sopra un Ragù di uovette nonnate , creste , fegatini ec. , che troverete pag. 5.

*Torta di Piccioni .*

*Antré* = Tagliate trè piccioni come per una Fricassè . Vedetela nel *Tom. III. pag. 21.* passateli in una cazzarola sopra il fuoco come le animelle , e finite la Torta esattamente nella stessa maniera . A tutte queste Torte , prima di coprirle colle fette di lardo potete metterci sopra qualche Chenef cruda fatta sopra la tavola della pasticceria , spolverizzata con un poco di farina , grosse e lunghe come un pollice , o tonde , e servitela con sopra un Ragù d'animelle .

*Torta di Tenerumi di Mongana .*

*Antré* = Quando i tenerumi di mongana saranno tagliati , sgorgati , e imbianchiti all'acqua bollente , passateli in una cazzarola sopra il fuoco come le animelle *pag. 262.* , e finite la Torta nello stesso modo . Nel momento di servire scopritela , levate il lardo , prosciutto , mazzetto , e limone , digrassatela , e servitela con sopra un Ragù di prugnoli , o caldarelle , o tartufi , secondo la stagione ; ovvero di novette nonnate , code di gamberi , picciole Chenef , creste ec. Vedete questi Ragù nel loro Articolo particolare .

*Torta di Tordi .*

*Antré* = Fiambate , spilluccate , e trussate otto o dieci tordi colle coscie dentro il corpo , passateli sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta di tartufo , pepe , schiacciato ; indi fatele raffreddare . Stendete una sfoglia di pasta sfoglia , ponetela sopra il piatto stendeteci nel fondo  
mez-

mezzo dito di farsa di Gratino cruda : aggiustateci sopra i tordi con tutto il loro condimento , coprite di fette di lardo , e colla solita sfoglia di pasta ; terminate la Torta come quella di Beccaccie pag. 268. , fatela cuocere al forno di bel colore . Nel momento di servire scopritela , levate il lardo , prosciutto , mazzetto , digrassate bene , e servitela con sopra una Salsa all'Italiana rossa , o Spagnuola , o al Fumé , o un Ragù di animelle .

*Torta di Ale diverse .*

*Antrè* = Abbiate dodici ale di tocchino , o di gallinaccietta , fiambatele , e dissossatele per metà , fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco , tndi imbianchitele all'acqua bollente , asciugatele , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta di tartufo , o prugnolo se sarà la stagione , sale , pepe schiacciato ; quindi fate raffreddare . Prepare la Torta come le altre , stendendoci nel fondo mezzo dito di farsa di Chenef delicata . La servirete ben digrassata con sopra un Ragù melè , o una Salsa alla Spagnuola , o un Ragù di picciole Chenef . Se le ale sono di pollanche , di pollastri ec. bisogna dissossarle come sopra .

*Torta alla Condè .*

*Antrè* = Fiambate sei ale di tocchino ; imbianchite all'acqua bollente un'animella di mongana , o due se sono picciole , tagliatele in quattro parti ; imbianchite ancora circa un quarto d'ora una dozzina di picciole cipollette , e un momento sei salsiccie grosse , e corte . Taglia-  
te

te in fettine fine trè oncie di ventresca , passatela sopra il fuoco in una cazzarola fino a tanto che sarà mezza cotta . Quindi passate ogni cosa in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , alla riserva delle salciccie , un mazzetto d'erbe diverse , una fetta di prosciutto , poco sale , pepe schiacciato ; quando sarà freddo , aggiustate ogni cosa nella Torta con sotto mezzo dito di Farsa di Gratio crude , guarnite sopra colle cipollette , fettine di ventresca , e salciccie levata là pelle , e tutto il condimento ; coprite di fette di lardo , e colla solita pasta . Allorchè sarà cotta scopritela , levate il lardo , prosciutto , mazzetto , digrassate , e serviteci sopra una Salsa fatta con un poco di brodo bianco buono , o Consomè , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di petrosimolo trito imbianchito , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela con un buon sugo di limone .

#### *Torta di Cervelli .*

*Antrè* = I cervelli di mongana , o di capretto sono i migliori , fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco , nettateli bene , imbianchiteli all'acqua bollente , e asciugateli ; indi metteteli in una cazzarola ben ristretti , con fette di lardo sotto , e sopra , due fette di limone senza scorza , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra ; quando saranno cotti scolateli . Abbiate un condimento come quello delle animelle , ma senza sale , pepe , mazzetto , e prosciutto , poneteceli  
den-

dentro , fateli raffreddare , e finite , e servite la Torta nella stessa maniera . Vedete Torta di Animelle pag. 269. I cervelli piccioli lasciateli interi , ed i grandi tagliateli in due parti .

*Torta alla Finansiera .*

*Antrè* = Fate una Torta come quella di ale diverse pag. 271. Quando sarà cotta , e nel momento di servire scopritela , levate il lardo , prosciutto , mazzetto , limone , digrassatela bene , e servitela con sopra un Ragù alla Finansiera pag. 14. Devo per altro avvertire , che le ale siano in meno quantità per dare luogo al Ragù .

*Torta di Pernici .*

*Antrè* = Vedete Torta di Beccaccie pag. 268.; mentre questa si appresta esattamente nello stesso modo ; ma senza servirsi dell'interiora .

*Torta di Beccafichi .*

*Antrè* = Imbianchite un 'quarto d'ora all'acqua bollente due animelle di mongana , e pulitele bene ; tagliatele in pezzi , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con quindici beccafichi , fiambati , sventrati , e trussati colle coscie nel corpo , qualche prugnolo , e tartufo secco bene ammollato , e nettato , un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe , diverse sale , pepe schiacciato ; indi fate raffreddare . Stendete una sfoglia di pasta sfoglia , mettete , sopra il piatto , poneteci nel mezzo un dito la farsa di Gratino cruda , aggiustateci sopra i beccafichi colle animelle , e tutto il loro condimento , coprite con fette di lardo , e la solita pasta . Finite la Torta come quella di Beccaccie p. 268. Nel momento di servire scopritela , levate il lardo , prosciutto , mazzetto , digrassate bene ,

e serviteci sopra un picciolo Ragù di granelletti di pollastri, uovette nonnate; creste, fegatini ec., che troverete alla pag. 8. Gli ortolani in Torta si apprestano nella stessa guisa.

*Torta di Pollastri.*

*Antrè* = Questa si appresta con pollastri, pol-lanchette, tocchinotti, picciole anitre ec. Per i pollastri, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, e tagliateli come per un Fricassè, o in quarti; passateli sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, scalogna, e petrose-molo trito, sale, pepe schiacciato, qualche fetta di tartufo, o prugnolo, secondo la stagione, o secchi ambedue, e bene ammollati, e mondati; quando sarà raffreddato aggiustate i pezzi di pollastri sopra la Torta con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda, e tutto il loro condimento, coprite di fette di lardo, due fette di limone senza scorza, e la solita pasta. Fate cuocere di bel colore, e servite come le altre Torte ben digrassato, con sopra un Ragù di picciole Chenef, e piccioli gamberi cotti, e mondati, o code de' medesimi.

*Torta di Quaglie.*

*Antrè* = Fiambate, sventrate, e trussate otto quaglie colle coscie nel corpo, passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, qualche fungo fresco, petrose-molo, e scalogna trita, sale, pepe schiacciato; quando saranno fredde aggiustatele sopra la Torta, con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda, e tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, e la solita

sfo.

sfoglia di pasta. finite la Torta come quella di Beccaccie pag. 268., e fatela cuocere di bel colore. Nel momento di servire, scopritela, levate, il lardo, prosciutto, mazzetto, digrassatela, e servitela con sopra un Ragù, o una Salsa di vostro genio.

*Torta di Starnotti.*

*Antrè* = La Torta di starnotti, di perniciotti, e di pizarde, si appresta nella stessa guisa che quella di Tordi. Vedetela pag. 160., alla sola diversità, che per le pizarde si aggiungono le interiora, senza i griscili alla farsa di Grattino.

*Torta di Garganelle.*

*Antrè* = Le garganelle, li pivieri, e le tortorelle, si preparano in Torta come le Beccaccie. Vedete Torta di Beccaccie pag. 268., le interiora però delli Pivieri si aggiungono senza i griscili, e ben puliti, alla farsa di Grattino.

*Torta al Ragù Melè.*

*Antrè* = Fate una Torta senza niente dentro, ma ripiena soltanto di carne de' brodi trita, o altra carne cotta; fatela cuocere al forno di bel colore. Poco prima di servire scopritela, vuotatela, versateci dentro un Ragù melè, che troverete alla pag. 4., ovvero qualunque altro Ragù di animelle, piccioni, pollastri, tenerumi di mongana, alla finanziere ec. Devo però avvertire, che il fondo di queste Torte si deve fare di pasta brisé, o di pasta sfoglia magra ben maneggiata, acciò la Salsa non sorti fuori.

*Torta Vol-o-Vant .*

*Antrè* = Tagliate un tondo di pasta sfoglia grossa più di mezzo dito , della grandezza , che volete fare la Torta ; fategli un'incisione all'intorno , col coltello , lasciandogli due dita di bordo , indoratela con uovo sbattuto , e fatela cuocere di bel colore . Nel momento di servire scóprítela , vuotatela , e riempitela di un Ragù di ciò che vorrete , ricoprítela , e servítela subito . Alcuni vi aggiungono all'intorno un bordo largo due dita della medesima pasta .

*Torta di Chenef alla Tedesca .*

*Antrè* = Abbiate una Torta fatta , e cotta come la precedente , vuotatela , aggiustateci dentro delle belle Chenef alla Tedesca , che troverete alla pag. 43. ; e servítela subito con sopra una Salsa alla Spagnuola , o alla Pulette . Vedetele nel Tom. 1. pag. 65. e 83. Tutte sorta di Chenef si possono servire in questa maniera , ma con sopra un Ragù di tartufi , o melè , o di prugnoli , o di uovette nonnate , creste , granelletti ; o qualunque altro di vostro genio .

*Torta di Fegatini grassi .*

*Antrè* = Abbiate dei belli fegati d'oca , o di gallinaccietta sgorgati nel latte , puliteli bene dal fiele , passateli un momento in una cazarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverte , qualche fetta di tartufo , scalogna , e petrosemolo trito , sale , e pepe schiacciato . Quando saranno raffreddati aggiustateli sopra la Torta con sotto mezzo dito di farsa di Gratinno cruda , e tutto il loro condimento , coprite di fette di lardo , e la sfoglia di pasta come il

il solito . Finite la Torta , fatela cuocere di bel colore , e servitela come le altre ben digrasata , con sopra un Ragù di creste , uovette , e granelletti , se sarà la stagione , ovvero di picciole Chenef .

*Torta di Cappelletti .*

*Antrè* = Alcuni , come ho detto all'Articolo dei Pasticci caldi , si servono della pasta frolla in luogo di quella sfoglia per fare dei Pasticci di cappelletti , tortellini , maccaroni , raviolletti , lasagne ec. Per farle dunque in questa maniera , stendete una sfoglia di pasta sfoglia , ponetela sopra il piatto , aggiustateci nel mezzo a guisa di coppola il ripieno come è indicato alla pag. 258. , indorate all'intorno con uovo sbattuto , coprite con altra sfoglia di pasta , fateci sopra qualche lavoro , indorate di nuovo all'intorno , posateci un bordo di detta pasta sfoglia largo più di due dita , e alto una cosa giusta , rifilate all'intorno , indorate per tutto , fate cuocere al forno di bel colore , e servite subito .

*Torta di Pasta Brisé .*

*Antrè* = Tutte le Torte di pasta brisé si apprestano nella stessa guisa , che quelle di pasta sfoglia , mentre non variano , che per la qualità della pasta . Queste quando le avete coperte coll'altra sfoglia di pasta , attaccate bene all'intorno con uovo sbattuto , e aggiustata la Torta a guisa di coppola , rifilate la pasta all'intorno , e ripiegate la a guisa di cordone ; indorate per tutto , e fate cuocere al forno di bel colore . Per quelli che non sanno dirizzare i Pasticci possono farli in questo modo

tan-

tanto caldi, che rinfreddi, decorandoli di bella maniera. Vedete anche sopra di ciò alla pag. 253.

*Pasticcietti alla Besciamelle.*

*Orduvre* = Tagliate in piccioli filetti del petto di pollo arrosto, e rinfreddo, qualche tartufo cotto, un pezzetto di prosciutto che abbia prima sudato in una picciola cazzarola sopra il fuoco, qualche coda di gambero cotta; o solo petto di pollo, e tartufi; ponete tutti questi filetti in una picciola cazzarola con un poco di Culi alla Besciamella ben fatto, come è descritto nel *Tom. 1. pag. 11. e 20.*, osservando che il picciolo Ragù deve essere ristretto; fatelo scaldare senza bollire. Abbiate delle picciole stampe da Pasticcietti alquanto profonde, copritele al di dentro di pasta sfoglia grossa come uno scudo, riempitele di carne de' brodi fredda, e trita, ovvero dadini di mollica di pane fritti, o riso lavato ed asciugato; coprite i Pasticcietti colla medesima pasta, indorateli, e fateli cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire scopriteli, vuotateli, e riempiteli col Ragù suddetto, e serviteli subito col loro coperchio.

*Pasticcietti alla Mazzarina.*

*Orduvre* = Tagliate con un taglia pasta rotondo, e grande una cosa giusta, la pasta sfoglia grossa poco più di uno scudo; ponete nel mezzo di ogni rotella un poco di farsa cotta di pollo, o di Gudivò. Vedete all'Articolo delle farse pag. 47. e 46. bagnate con acqua all'intorno, coprite coll'altra rotella, dategli colle dita la forma di un Pasticcietto, indorateli con

uovo sbattuto , fateli cuocere al forno di bel colore , e serviteli subito .

*Pasticcietti alla Spagnuola .*

*Orduvre* = Dirizzate dei piccioli Pasticcietti di pasta fina brisé , quella quantità che vi bisognano , riempiteli di una farsa fina di *Gudivò* pag.46. copriteli , fategli un caminetto , indorateli , fateli cuocere al forno di bel colore , e serviteli subito , mettendoci un poco di Salsa alla Spagnuola per il buco del caminetto , o un Culi di tartufi , di prugnoli ec.

*Pasticcietti alla Rena .*

*Orduvre* = Questi si apprestano esattamente come quelli alla Besciamelle pag. 278. colla sola differenza , che in luogo di porre i filetti in un Culi alla Besciamelle , si pongono in un Culi alla Rena . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 8.* , e si servono subito ben caldi .

*Pasticcietti alla Riscelieu .*

*Orduvre* = Coprite di pasta sfoglia il di dentro delle picciole stampe da Pasticcietti alquanto profonde , riempiteli di una farsa di *Chenef* delicata , copriteli , indorateli , e fateli cuocere al forno di bel colore . Nel momento di servire scopriteli , levate la farsa , stemperatela con un poco di Culi alla Rena , fate scaldare senza bollire , rimettete nei Pasticcietti , e serviteli subito ben caldi .

*Pasticcietti alla Marescialle .*

*Orduvre* = Questi si fanno come quelli alla *Mazarina* pag.278. , alla sola differenza che in luogo della farsa vi si pone un Salpiccone ristretto di animelle , tartufi , code di gamberi , fe-

gatini grassi, creste, che troverete alla pag. 37. e li finirete, e servirete come gli altri.

*Pasticcietti alla Bourbon.*

*Orduvre* = Abbiate un rotoletto di pasta alla Spagnuola pag. 250. tagliatelo in fette per traverso, alla grossezza di uno scudo; copriteci delle picciole stampe da Pasticcietti, riempiteli di carne cotta trita, e copriteli con un'altra fetta di pasta; indorata, e fate cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire, scopriteli, vuotateli, e serviteli con entro un Ascì di beccaccia, di pernice, di fagiano ec. Vedete le diverse Ascì nell'ultimo Tomo, all'Articolo delle *Vivande Riservite*.

*Pasticcietti al Sugo.*

*Orduvre* = Dirizzate dei Pasticcietti come quelli alla Spagnuola pag. 279., riempiteli di un Salpiccone cotto ristretto, e ben fatto, di anmelle, tartufi, creste, prugnoli, fegatini grassi, code di gamberi ec., che troverete alla pag. 37., coprite i Pasticcietti come gli altri, ed in luogo del caminetto, porrete nel mezzo del coperchio una pallottina di pasta, indorateli, e fateli cuocere al forno. Nel momento di servire scopriteli, versateci dentro un Sugo chiaro, ricopriteli, e serviteli subito.

*Pasticcietti alla Fermiere.*

*Orduvre* = Questi si apprestano come quelli alla Mazzarina pag. 278., ma in luogo della farsa di pollo, o altra, vi si pone della farsa di Grattino cotta, e si finiscono, e si servono come gli altri.

*Pasticcietti al Sultano .*

*Orduvre* = Tagliate in fettine dei fegatini grassi di pollo , e qualche tartufo , mescolate con un poco di lardo rapato , petroseuolo , e cipolletta novella trita , o scalogna , sale , pepe schiacciato . Dirizzate dei piccioli Pasticcietti di pasta brisé fina , poneteci nel fondo un poco di farsa ; finite , e fate cuocere i pasticcietti come quelli alla Spagnuola pag.279., e serviteli ben caldi mettendo un poco di Salsa al Sultano per il buco del caminetto . Vedete questa Salsa nel Tom. 1. pag. 87.

*Pasticcietti in Gondola .*

*Orduvre* = Abbiate delle picciole stampe bislunghe , e alquanto profonde , copritele al di dentro di pasta sfoglia , riempitele di carne cotta , e trita , o riso , copritele con altra pasta sfoglia , fatele cuocere ; indi alzate il coperchio , levate il ripieno , e metteteci in luogo un buon Salpiccone cotto , e ben fatto , ovvero un Ragù di filetti , o di emensè , di ciò che vi agrada , e serviteli subito ben caldi .

*Pasticcietti alla Scioesie .*

*Orduvre* = Fate una farsa di mollica di pane disseccata sopra il fuoco con fiore di latte , e stretta con trè rossi d'uova , un terzo di butirro di gamberi , sale , pepe schiacciato , e due , o trè rossi d'uova crudi . Coprite al di dentro delle stampe de'Pasticcietti alquanto profonde , con pasta sfoglia , metteteci nel fondo , ed all'intorno un poco di detta farsa , e nel mezzo un picciolo Salpiccone cotto , ristretto , freddo , e di un buon gusto , fatto con petto di pollo , e animelle , tartufi ec. , che troverete alla

pag. 37.

*pag. 37.*, coprite colla farsa medesima, e con un tondo di pasta sfoglia, indorate; fate cuocere al forno e servite caldo. Alcuni addoprano una farsa di Chenef delicata fatta al butirro di gamberi, in luogo della panata, e credo che sia meglio. Vedetela alla *pag. 41.*

*Pasticcietti alla Perigord.*

*Orduvre* = Abbiate una farsa di Chenef alla Perigord. Vedetela *pag. 44.* Fatene dei Pasticcietti come il solito di pasta sfoglia; o come quelli alla Mazzarina, o come quelli alla Besciamella; ma che la farsa cuoci dentro alli Pasticcietti; ovvero abbiate un Salpiccone di tartufi, o altro e formatene i Pasticcietti, o nell'una, o nell'altra maniera.

*Pasticcietti alla Minselle.*

*Orduvre* = Fate dei Pasticcietti come quelli alla Besciamella *pag. 278.* o come quelli alla Spagnuola *pag. 279.* ripieni soltanto di carne cotta, e trita, o riso lavato ed asciugato. Quando saranno cotti levate il ripieno, e metteteci in vece un Ragù di filetti di petto di pernice, o di starna, ovvero di altro selvaggiume cotto arrosto, con una Salsa al Salmi fatta colle loro carcasse. Vedetela nel *Tom. I. pag. 67.* e serviteli subito.

*Pasticcietti alla Neste.*

*Orduvre* = Fate una farsa di petto di pollo cotto arrosto, mollica di pane disseccata con fiore di latte, e stretta con due rossi d'uova, zinna di mongana cotta, midollo di manzo, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco di dragoncello trito imbianchito, petroseuolo, cipolletta novella trita, e un uovo: Riempite  
con

con questa farsa dei Pasticcietti di pasta sfoglia , o come quelli alla Mazzarina , o come quelli alla Besciamella ; ma colla farsa cotta dentro i Pasticcietti .

*Pasticcietti alla Mariè .*

*Orduvre* = Fate dei Pasticcietti esattamente come quelli alla Besciamella ; quando saranno cotti levate il ripieno , e poneteci in vece un Ragù di prugnoli , o spugnoli , o ovoli , o caldarelle , legato con fiore di latte , e rossi d'uova . Potete anche in luogo di questo metterci un Ragù melè di granelletti , uovette nonnate , fegatini grassi , creste ec. , basta che sia fatto di buon gusto , e ben legato .

*Pasticcietti al Fumè .*

*Orduvre* = Abbiate dei Pasticcietti dirizzati di pasta brisé come quelli alla Spagnuola , poneteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cotta , e nel mezzo dei piccioli filetti di petto di pernice , o starna , o beccaccia , o altro selvaggiume cotto arrosto , e rifreddo , coprite con altrettanta farsa . Finiteli come quelli alla Spagnuola . Quando saranno cotti serviteli subito , mettendoci per il caminetto un poco di Salsa al Fumè , ovvero alla Spagnuola , o Culi . Vedete tutte queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

*Pasticcietti alla Polacca .*

*Orduvre* = Dirizzate dei Pasticcietti di pasta brisé . Abbiate una pernice , levategli i petti senza la pelle , tagliateli in filetti assai fini per traverso , mescolateli con tutte sorta di erbe fine , sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , un poco di butirro squagliato . Ponete un poco di farsa di Gratino cruda nel  
fon-

fondo dei Pasticcietti, aggiustateci sopra porzione dei filetti, coprite con altra farsa, e finite i pasticcietti come quelli alla Spagnuola p. 279., fateli cuocere, e nel momento di servire poneteci per il caminetto un poco di Salsa alla Polacca, fatta colla carcassa della pernice. Vedetela nel Tom. 1. pag. 94.

*Pasticcietti di Gamberi.*

*Orduvre* = Questi si apprestano come quelli alla Besciamella. Quando sono cotti in luogo di metterci il Ragù alla Besciamella, si mette un Salpiccone di gamberi. Vedetelo pag. 38. Li potete fare anche alla Mazzarina; cioè in luogo della farsa poneteci un Salpiccone di code di gamberi ben ristretto, e freddo.

*Pasticcietti in ogni maniera.*

*Orduvre* = Si possono fare dei Pasticcietti di qualunque sorta di carne che si vuole, cioè cotta o cruda, trita, o in Salpiccone, o in Emensè, o in Filetti; in pasta Stoglia, o alla Spagnuola, o Brisè, grandi, piccioli, o mezzani, dirizzati, nelle stampe, o sulla carta; il tutto stà che siano ben conditi, e cotti a proposito, mentre l'immaginazione, e il gusto fanno trovare il modo di variarli.

*Rissole alla Napolitana.*

*Orduvre* = Tritate fine due provature fresche, uniteci un poco di parmigiano, provatura marzolina trita, e cascio cavallo grattato, una fetta di prosciutto trita, che abbia prima sudato un poco dentro una cazzarola sopra il fuoco, petrosemolò trito, niente sale, pepe schiacciato, noce moscata, due, o trè uova crude; mescolate il tutto bene. Stendete una  
sfo-

glia di pasta brisè fatta col butirro , o collo strutto poco importa , alla grossezza di un paolo formateci sul bordo dei piccioli mucchietti colla composizione suddetta , indorateli all' intorno con uovo sbattuto , ripiegateci sopra la pasta , saldatela bene e tagliatela collo sperone , a guisa di piccioli Ravioli a mezza luna . Nel momento di servire fatele friggere nello strutto ben caldo , e servitele subito di bel colore . In Napoli sono chiamate queste Rissole , *Panzarotti*.

*Rissole alla Besciamelle .*

*Orduvre* = Questo è il medesimo ripieno , che quello dei Pasticcietti alla Besciamella , che potete vedere alla pag. 278. , ma deve essere molto più denso , e legato con trè rossi d'uova . Stendete una pasta brisè come la precedente , formatele le Rissole nello stesso modo , fatele friggere di bel colore , e servitele subito .

*Rissole alla Siciliana .*

*Orduvre* = Quando averete preparato una composizione , come quella delle rissole alla Napolitana , fate una pasta mezza sfoglia , formatele le rissole come le precedenti , ma un poco più grandi , tagliatele col coltello . Poco prima di servire fatele cuocere al forno di bel colore , e mandatele subito in tavola . Se sarà giorno di magro non ci mettete prosciutto .

*Rissole alla Sciocsie .*

*Orduvre* = Abbiate delle zinne di mongana cotte allessa , e rinfredde ; tagliatele in fette fine e tonde , ponete sopra ad ogni rotella un poco di farsa cotta di Pollo . Vedetela alla pag. 47. , coprite con un'altra rotella , intingetele in una pastella da frittura , fatele friggere di bel colore .

lore , e servitele subito . Potete anche tagliare le fette di zinna lunghe , stenderci sopra la farsa , involtarle , e friggerle nello stesso modo .

*Rissole di Selvaggiame .*

*Orduvre* = Tagliate del petto di beccaccia , o di starna , o di pernice , cotte arrosto , e rinfredde , in minutissimi dadini . Fate bollire dolcemente le carcasse con un poco di Culi , mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , un mazzetto d'erbe diverse , e due scalogne ; quando averà consumato la metà , e che sarà abbastanza ristretto , passatelo al setaccio , poneteci la carne , e fate raffreddare , aggiungeteci quindi due rossi d'uova crudi , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; formatene le Rissole come alla Napolitana , e fatele friggere egualmente , e servitele subito .

*Rissole alla Risceliè .*

*Orduvre* = Fate cuocere due palati di manzo in una Bresa ; quando saranno freddi tagliateli sottili , e della grandezza di un paolo ; metteteci sopra , e sotto un poco di farsa cotta di Pollo , formatene dei piccioli mucchiètti sopra la pasta brisé , come le Rissole alla Napolitana , e finitele , e servitele nella stessa maniera .

*Rissole alla Mazzarina .*

*Orduvre* = Abbiate una buona farsa cotta di Pollo , o altra ; ovvero un Salpiccone di animalle , ristretto , e ben fatto . Vedete l'Articolo delle Rissole come quelle alla Napolitana ; fatele friggere , e servitele subito .

*Rissole al Presidente.*

*Orduvre* = Inzuppate nel latte delle rotelle di mollica di pane larghe mezzo scudo ; indi scolatele , poneteci sopra una farsa cotta di Pollo , o un Salpiccone ristretto , quanto ne può tenere , infarinate , indorate con uovo sbattuto , fate friggere di bel colore , e servite subito .

*Rissole alla Marescialle .*

*Orduvre* = Fate una farsa con un rognone di mongana cotto arrosto , e rifreddo , un poco del suo grasso , parmigiano grattato , pepe schiacciato , noce moscata , un pochino di sale , e legatela con due o tre rossi d'uova crudi . Abbiate delle rotelle di mollica di pane fritte nel butirro , poneteci sopra a guisa di piramide tanta farsa , quanta ce ne può stare , unite col coltello bagnato nell'uovo sbattuto ; indi spolverizzate con mollica di pane grattata ; fate cuocere al forno , e servite con sotto un poco di Sugo chiaro , o Culi .

*Rissole all'Italiana .*

*Orduvre* = Abbiate una farsa di Gratino cotta . Vedetela alla pag. 47. Stendetene sopra a delle fette di mollica di pane tagliate propriamente , e inzuppate nel latte , infarinate , indorate , e fate friggere di bel colore .

*Rissole alla Genovese .*

*Orduvre* = Abbiate un Salpiccone di animali ben ristretto , e legato con due rossi d'uova , e sugo di limone , o una buona farsa di Gratino cotta ; stendetene più che potete sopra a delle fette di mollica di pane , tagliate propriamente ; indi ponetele in un poco di latte , poscia scolatele , infarinatele , indoratele con

uovo sbattuto , fatele friggere di bel colore , e servito subito , con petrosemolò fritto , e con sotto un poco di Sugo chiaro , se volete .

Delle Torte , Tartellette , ed altra Pasticceria d'Antremè .

*Osservazioni sopra questa Pasticceria .*

Le Torte , le Tartellette , e tutta sorta di Pasticcietti si possono apprestare tanto colla pasta sfoglia , che frolla , e specialmente le Tartellette colla pasta all'Inglese , dipendendo questa variazione dal gusto di chi lavora , da quello del Padrone , ed anche per non servire sempre le stesse cose . La Pasticceria di magro si troverà descritta nel *Tom. VI*. Circa le Croccanti , credo che sia inutile parlarne ; mentre è impossibile di descrivere quello che la sola immaginazione , disegno , architettura , e buon gusto può suggerire in questa specie di Piatti di decorazione . Vedete *pag. 245.* , dove si accenna di ciò che si debbono fare le Croccanti .

*Torta di Ricotta .*

*Antremè* = Ponete due libbre di ricotta fresca in una terrina , metteteci zucchero fino a proporzione , sei rossi d'uova , e due bianchi , un poco di scorzetta di limone trita , o di cedrato candita , o di portogallo , o zucca candita , ma sempre trita , o un poco di acqua di cannella , o di vainiglia , o di fiori di arancio . Mescolate bene . Abbiate della pasta sfoglia , o frolla , stendetene una sfoglia , ponetela sopra il piatto che dovete servire , ag-  
giu-

giustateci nel mezzo la ricotta , fateci sopra una gratella di striscie di pasta , bagnate all' intorno con un poco d' acqua fresca . Se la Torta è di pasta sfoglia riportateci all' intorno una fettuccia di pasta larga due dita , rifilate , fate cuocere al forno di bel colore . Quando sarà cotta spolverizzatela di zucchero fino , rimettetela nel forno per farla glassare , e servitela calda . Se poi sarà di pasta frolla ci portate all' intorno un bordino di pasta rotondo , e colle dita formate come una specie di cordone ; fatela cuocere , spolverizzata di zucchero . Se non la volete spolverizzare di zucchero bisogna indorarla prima di cuocere con uovo sbattuto . Questo metodo vi servirà per tutte le Torte senza dovere replicare le medesime cose . Se non avete un piatto di argento fate la Torta sopra una tortiera di rame , che dopo cotta servirete in un piatto con sotto una salvietta .

*Torta di Visciole.*

*Antremè* = Levate l'osso , ed il gambo alle visciole , fatele bollire con zucchero , un poco di vino bianco , un stecco di cannella , ed una scorzetta di limone . Quando saranno cotte , e consumato il vino , e la composta ristretta al suo punto , levate la cannella , e limone , fatela raffreddare , e formatene la Torta di pasta sfoglia , o frolla , come la precedente : fatela cuocere di bel colore , e servitela calda . Quella di ciriegie si appresta nello stesso modo .

*Torta di Albicocche.*

*Antremè* = Pelate le albicocche , e dividetele in due , fate lo stesso alle loro mandorle , mettete l'uno , e l'altro in una cazzarola con un

poco di sciroppo di zucchero , e uno stecco di cannella , fategli dare un bollo , e schiumate . Quando saranno fredde , aggiustatele nella Torta , o di pasta sfoglia , o frolla , ponete mezza mandorla sopra ogni mezza albicocca ; e finitela , e servitela come quella di Ricotta pag. 288.

*Torta di Albicocche all'Inglese .*

*Antremè* = Dividete le albicocche in due , aggiustatele nella Torta con sotto zucchero fino , e mezza mandorla sopra ogni mezza albicocca , qualche dadino di cedrato candito , o di zucca candita , mettete altro zucchero fino sopra , finite la Torta , fatele cuocere , e servitela come l'altra . Questa però deve essere di pasta sfoglia , e non frolla . La potete fare anche come quella di Persiche all'Inglese pag. 294.

*Torta di Framboese .*

*Antremè* = Nettare le framboese , mettetele in una cazzarola con un poco di sciroppo di zucchero assai ristretto , e fatele scaldare un momento sopra il fuoco senza bollire . Quando saranno fredde , fate la Torta come quella di Ricotta pag. 288.

*Torta di Fravole alla Napolitana .*

*Antremè* = Mettete in una terrina poco più di mezza toglietta di fiore di latte , mezza dozzina di biscottini di Savoia , sei rossi d'uova fresche , zucchero fino a sufficienza , un poco di cannella fina ; dopo mezz'ora passate al setaccio , poneteci dentro una libbra e mezza di fravole , mescolate con deligenza acciò non si rompino ; fateci la Torta come quella di Ricotta , pag. 288. I cuochi Napolitani la fanno  
con

con sola pasta frolla , ma è ancora molto buona fatta di pasta sfoglia , e glassata di zucchero .

*Torta alla Frangipana .*

*Antremè* = Stemperate in una cazzarola due uova intere , e trè rossi , con trè cucchiaj di farina , o farina di riso , bagnate con una foglietta di fiore latte , e un poco di latte , metteteci un buon pezzo di zucchero in pane ; fate cuocere mezz'ora movendo sempre con una cucchiaja di legno ; indi aggiungeteci qualche spuma di mandorla amara stritolata , un poco di scorzetta di limone trita assai fino , due oncie di butirro fresco , due rossi d'uova fresche . Quando sarà fredda formateci la Torta , fatela cuocere , e servitela glassata di zucchero , qualora sia di pasta sfoglia .

*Torta al Bianco Mangiare .*

*Antremè* = Questa si appresta come la precedente , mettendo mezza libbra di mandorle nella Crema pestate assai fine , e spruzzate con acqua fresca acciò non caccino l'olio .

*Torta di Pistacchi .*

*Antremè* = Stemperate in una cazzarola trè cucchiaj di farina di riso con cinque rossi d'uova , una foglietta di fiore di latte , zucchero a proporzione , un stecco di cannella , ed una scorzetta di limone ; fate cuocere mezz'ora movendo sempre con una cucchiaja di legno . Quindi tirate indietro dal fuoco , levate la cannella , e limone , metteteci quattro oncie di pistacchi pelati , pestati assai fini . Quando la Crema sarà fredda fateci la Torta , o di pasta

sfoglia , o frolla , e finitela , fatela cuocere , e servitela come quella di Ricotta pag.288.

*Torta di Fravole Gelata .*

*Antremè* = Abbiate una pasta di mandorle come è descritta alla p. 251. formatene il fondo della Torta , e fateci un bordino rialzato all'intorno ben decorato , fate cuocere ad un forno temperato . Quando sarà freddo , e nel momento di servire poneteci una Crema gelata ; e sopra la Crema aggiustateci delle grosse fravole , ben lavate , e scolate . La Crema si fa come segue ; mettete in una cazzarola due fogliette di fiore di latte , zucchero in pane a proporzione dieci rossi d'uova fresche uno stecco di cannella , una scorzetta di limone ; fate stringere sopra il fuoco movendo sempre con una cucchiara di legno , finchè sia vicino a bollire , levate allora subito dal fuoco ; fate raffreddare , levate la cannella , e limone , ponete in una sorbettiera , fatela gelare come un sorbetto , e servitela come si è detto di sopra .

*Torta al Midollo .*

*Antremè* = Fate una Crema come quella alla Frangipana , ma senza butirro , ed in luogo vi porrete trè oncie di midollo di manzo squagliato , e passato al setaccio , e quattro bianchi d'uova sbattuti in fiocca ; in luogo della fittuccia all'intorno , vi farete un bordino di pasta ; fatela cuocere , e glassatela di zucchero ; Questa Torta si fa soltanto di pasta sfoglia .

*Torta alla Sciantigli .*

*Antremè* = Ponete in una terrina trè fogliette di fiore di latte con un poco d'acqua di can-

nel-

nella , o fiore d'arancio , sbattetela come i bianchi d'uova in fiocca , e a misura che fa la spuma mettetela in un'altra terrina . Quando sarà fatta tutta , aggiungeteci un poco di scorzetta di limone grattata , e zucchero assai fino a proporzione ; fatela gelare sopra la neve , e servitela sopra un fondo di pasta di mandorle , con un bordino all'intorno ben decorato .

*Torta di Prune .*

*Antremè* = Fate cuocere delle belle prunedacchie con acqua assoluta , ed uno stecco di cannella . Quando saranno cotte e consumata l'acqua passatele al setaccio , aggiungeteci dello sciroppo di zucchero a proporzione ; fate tornare a cuocere dolcemente movendo spesso con una cucchiaja di legno acciò non brucino . Quando la marmellata sarà consumata , e densa al suo punto , fatela raffreddare , formateci la Torta o di pasta sfoglia , o frolla , e finitela , e servitela come le altre .

*Torta di Mela all'Inglese .*

*Antremè* = Mondate delle mela ranette , tagliatele a spicchi , rifilatele dalla parte dei semi , aggiustatele sopra la Torta con zucchero fino a sufficienza sotto e sopra , pezzetti di butirro , e cannella fina ; ovvero tagliate le mela come quella della Sciarlotta pag.227. , conditele nella Torta nella stessa maniera , copritela , finitela , fatela cuocere , e glassatela , come quella di Ricotta 288. Questa Torta si deve fare di sola pasta sfoglia .

*Torta di Mela .*

*Antremè* = Fate una marmellata di mela ranette , come quella di Prune ; allorchè sarà  
fred-

fredda formatene la Torta , o di pasta sfoglia , o frolla , finitela , fatela cuocere , e servitela come le altre .

*Torta di Pera .*

*Antremè* = Quando averete mondato le pera , e tagliate a spicchi , fatele cuocere con acqua , zucchero , uno stecco di cannella , e una scorzetta di limone . Allorchè saranno cotte , e lo sciroppo ben ristretto , fatele raffreddare , levate la cannella , e limone , formatene la Torta di pasta sfoglia , o frolla , e finitela , fatela cuocere , e servitela come quella di Ricotta pag. 288. Potete fare detta Torta con una marmellata di pera come quella di Prune pag. 293.

*Torta di Pera Gelata .*

*Antremè* = Allorchè le pera saranno cotte come le precedenti , mettetele col loro sciroppo a raffreddare sopra la neve ; abbiate un fondo di pasta di mandorle con un bordino all' intorno ben decorato , e cotto , Nel momento di servire poneteci sopra una Crema gelata come quella delle Fravole pag. 292. aggiustateci sopra le pera col loro sciroppo , e servite . Potete servirci delle perette moscarole sciropate .

*Torta di Persiche all'Inglese .*

*Antremè* = Mondate delle persiche , dette della Maddalena , dividetele in due , fate lo stesso alle loro mandorle , aggiustatele sopra una Torta di pasta sfoglia con mezza mandorla sopra ogni mezza persica , e un pezzettino di butirro , ponete zucchero fino a sufficienza , sotto e sopra , e un pochetto di scorzetta di limone trita fina ; finite , fate cuocere la Torta , e servitela

tela glassata di zucchero . Ovvero , tagliate le persiche di Scandriglia , o altre persiche duraci in fettine assai sottili , conditele in una terrina con zucchero fino a sufficienza , ed un poco di cannella fina , e scorzetta di limone , o di portogallo trita ; mescolate bene , ponete sopra la Torta a guisa di coppola con sopra due oncie di butirro in piccioli pezzi ; coprite con l'altra sfoglia di pasta , fatela cuocere , e servitela di bel colore , glassata di zucchero . Questa Torta si fa soltanto di pasta sfoglia , e servitela come le altre .

*Torta di Persiche .*

*Antremé* = Questa la potete fare con una marmellata di persiche , come quella di Prune . Ovvero mondate , e tagliate delle persiche di Scandriglia , o altre duraci in fettine sottili , fatele cuocere con un poco d'acqua , zucchero fino , uno stecco di cannella , e una scorzetta di limone . Quando saranno cotte , e rifredde , levate la cannella , e limone , e fateci la Torta , come il solito .

*Torta di Crema .*

*Antremé* = Abbiate una Crema Pasticciera . Vedetela alla pag. 187. ; quando sarà fredda metteteci qualche spuma di mandorla amara stritolata , e candito tagliato in dadini ; formate la Torta di pasta sfoglia , o frolla , fatela cuocere , e servitela come quella di Ricotta p. 238.

*Torta di Spinaci .*

*Antremé* = Capate , lavate , e allessate bene dei spinaci , indi spremeteli , tritateli , e passateli al setaccio , poneteli in una cazzarola con  
un

un pezzo di butirro fresco', e un pochino di sale, passateli bene sopra il fuoco, sbruffateci poscia un buon pizzico di farina, bagnate con fiore di latte, fate cuocere dolcemente un quarto d'ora, e versateli in una terrina; allorchè saranno freddi aggiungeteci zucchero fino a proporzione, quattro rossi d'uova crude, e due bianchi sbattuti in fiocca; fateci la Torta di pasta sfoglia, e servitela glassata di zucchero.

*Torta di Caffè.*

*Antremè* = Fate bollire una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte con zucchero in pane a proporzione. Quando averà consumato un terzo poneteci trè tazze di caffè all'acqua molto carico; allorchè sarà raffreddato, mescolate in una cazzarola sei rossi d'uova con due cucchiaj di farina, o farina di riso, stemperate col latte suddetto, passate al setaccio, ponete sopra il fuoco, fate cuocere un quarto d'ora, che la Crema venga assai densa. Quando sarà fredda metteteci trè bianchi d'uova sbattuti in fiocca, e fate la Torta di pasta sfoglia, o frolla, e servitela come le altre.

*Torta al Ribes.*

*Antremè* = Questa la potete fare come quella di fravole alla Napolitana pag. 290. levando i semi al ribes. Ovvero fatene una composta con un sciroppo carico di zucchero, e quando il Ribes sarà raffreddato, formate la Torta come le altre.

*Torta di Mandorle.*

*Antremè* = Abbiate oncie otto di mandorle dolci pestate fine, oncie otto di zucchero in polvere, quattro uova intere, e dieci rossi. Sbat-

tete

lete circa un'ora tutto insieme , con un poco d'olio zuccheroso di cedrato , o portogallo . Versate in un piatto con un bordino intorno di pasta ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite subito .

*Torta all' Inglese .*

*Antremè* = Pesate tanto zucchero , tante uova fresche , tanta farina , e tanto butirro . Sbat- tete in una terrina le uova , la farina , ed il zucchero , aggiungeteci il butirro squagliato , seguitate a sbattere , uniteci in fine sei bianchi d'uova sbattuti in focca , ed un poco d'olio zuccheroso di portogallo , o di limone . Vedetelo nel *Tom. VI. Cap. III.* ci potete aggiun- gere ancora pistacchi , e cedrato candito trito . Versate in un piatto con un bordo di pasta ben decorato , fate cuocere ad un forno tem- perato , e servite subito di bel colore .

*Torta di Cioccolata .*

*Antremè* = Fate una Crema alla cioccolata . Vedetela *pag. 177.* ma un poco più consistente . Quando sarà raffreddata metteteci quattro bian- chi d'uovo sbattuti in focca , e formatene la Torta o di pasta sfoglia , o frolla , e servitela come quella di Ricotta *p. 288.*

*Torta Rustica alla Napolitana .*

*Antremè* = Tagliate in fettine sottili quattro provature fresche , un poco di provatura mar- zolina , e un pezzo di prosciutto , che abbia prima sudato in una cazzarola sopra il fuoco con un pochino di butirro ; mescolate con par- migiano , e cascio cavallo grattato , niente sa- le , pepe schiacciato , quattro uova , un poco di petrosemolo trito ; mescolate il tutto bene , e for-

e formatene la Torta di pasta frolla ; fatela cuocere , e servitela sortendo dal forno , spolverizzata di zucchero , se volete .

*Torta Vol-o-Vant .*

*Antremè* = Vedete Torta vol-o-vant pag. 276. Questa si appresta nella medesima maniera , e si serve con entro qualunque Marmellata , Crema , Gelatina di frutta ec.

*Torta di ciò che si vuole .*

*Antremè* = Le Torte si possono fare di ogni sorta di frutta in composta , e che non si vogliono più servire sulla tavola , e di tutta sorta di marmellate : bisogna però coprire con una gratella di fitucine di pasta tutte le Torte di frutta state in composta , acciò non divenghino nere ; quelle che si fanno nella stagione non ne hanno di bisogno . Quelle che si fanno colle Gelatine di frutta si mettono nella Torta quando la pasta sarà cotta , glassati i bordi di zucchero , e rinfredda ; allora vi si stende dentro la Gelatina poco prima di servire . Alle Torte di pasta sfoglia se non volete farvi sopra la gratella di striscie di pasta , potete coprirle con una sfoglia sottile di detta pasta , ma prima piegata a quattro doppj con un poco di farina tramezzo , e intagliata colla punta del coltello propriamente ; indi spiegarla di nuovo , e porla sopra la Torta .

*Torta di Pistacchi Gelata .*

*Antremè* = Fate una Crema come quella della Torta di Fravole pag. 292. , metteteci dentro dei pistacchi pesti ben fini in una discreta quantità ; fatela gelare sulla neve , e servitela sopra un fondo di pasta di mandorle , come l'altra .

*Tor-*

*Torta di Persiche alla Certosina :*

*Antremé* = Vedetele queste persiche alla p. 117. aggiustatele in una Torta di pasta sfoglia senza gratella sopra, fatela cuocere, glassategli i bordi di zucchero, e servitela calda.

*Torta Gelata in diverse maniere.*

*Antremé* = Abbiate un fondo di pasta di mandorle, cotto, e ben decorato; o un Vol-o-vant di pasta sfoglià. Nel momento di servire potete riempire sì l'uno, che l'altro con qualsivoglia Gelato di frutta, o di latte ec., ovvero con qualunque Crema alla Polignac. Vedetele alla pag. 192.

*Torta di Uva Spina.*

*Antremé* = Questa Torta la potete fare come quella di Framboese pag. 290., levandogli prima i pipini.

*Tartellette all'Agresto.*

*Antremé* = Spremete sopra un setaccio più di mezza foglietta di sugo di moscadello, ponetelo in una cazzarola con zucchero a proporzione, e mezzo bianco d'uovo sbattuto, andate sopra il fuoco, e fatelo chiarificare; indi passatelo per un setaccio fino, metteteci dentro degli acini di agresto a sufficienza, spaccati nel mezzo, levati un poco la pelle, e tolti i pipini; fate bollire, e consumare una cosa giusta. Quando saranno freddi riempiteci nel momento di servire delle Tartellette fatte, e cotte come quelle di fravole qui appresso, copritele con i loro coperchi, nel mezzo de' quali porrete un acino di moscadello bagnato con tutto il gambo nel bianco d'uovo sbattuto, inzuccherato bene, e asciugato alla stufa; re-  
pli-

plicate trè volte questa operazione ; indi levate il gambo , e attaccateli sopra il coperchio con un pochino di caramello .

*Tartellette alla Crema .*

*Antremè* = Fate una Crema come quella della Torta alla Frangipana pag. 291. Allorchè sarà fredda mettetene un poco nelle barachiglie piatte da pasticcietti coperte di pasta sfoglia , o frolla , finite le Tartellette come le precedenti , e se sono di pasta sfoglia , glassatele di zucchero .

*Tartellette alla Bonne .*

*Antremè* = Coprite delle barachiglie piatte da pasticcietti di pasta sfoglia , o frolla , metteteci dentro la marmellata che credete a proposito , o qualunque conserva , o composta , e finitele , e servitele come le precedenti .

*Tartellette di Fravole .*

*Antremè* = Abbiate una libbra e mezza di fravole nettate bene , levatene mezza libbra delle più grosse ; passate le altre al setaccio , fatele cuocere dolcemente con sciroppo di zucchero quanto basti ; quando saranno cotte , e consumate una cosa giusta , fatele raffreddare . Coprite delle barachiglie piatte da pasticcietti di pasta frolla , o all'Inglese , formate colla medesima pasta grossa come uno scudo tanti coperchi , quante sono le barachiglie , bucateli tutto all'intorno con un cannellino di latta , e fateli cuocere ad un forno temperato , unitamente alle baracchiglie , e glassateli sopra con zucchero fino . Nel momento di servire mescolate le fravole collo sciroppo suddetto , riempiteci le Tartellette , copritele con i loro

coperchi , e ponete sopra nel mezzo de' medesimi una grossa fravola bene inzuccherata , e servite subito . Osservate che la pasta frolla deve essere fatta con meno butirro , ed un tantino di vino .

*Tartellette alla Marenga .*

*Antremé* = Coprite delle stampe piatte da pasticcietti di pasta frolla , fatele cuocere al forno di bel colore ; quando saranno cotte poneteci dentro a ciascheduno un poco d'uova molles , ossia alla Faldacchiera , coprite bene con una Marenga . Ved. pag. 158. fatela cuocere sotto un forno di campagna con fuoco solamente sopra , e servitele fredde . La Marenga . Ved. Tom. VI. Cap. III.

*Tartellette di Ricotta .*

*Antremé* = Abbiate della ricotta preparata come quella della Torta pag. 288. Coprite delle baracchiglie di pasta sfoglia , o frolla , poneteci il ripieno di ricotta ; fateci sopra una grattella di striscie di pasta , e un bordino intorno , fatele cuocere mezz'ora , e se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero .

*Tartellette di Cioccolata .*

*Antremé* = Fate bollire mezza foglietta di fiore di latte con zucchero in pane a proporzione e uno stecco di cannella ; quindi poneteci mezza libra di buona cioccolata squagliata , e fatta bollire un quarto d'ora con acqua a sufficienza , fategli dare ancora qualche bollo , e passate al setaccio . Quando sarà raffreddata aggiungeteci quattro rossi d'uova fresche , fate stringere sopra il fuoco senza bollire , e nel momento di servire riempiteci delle Tartellette di

di pasta frolla , apprestate , e cotte come quelle per le fravole ; copritele con i loro coperchi , e servitele subito .

*Tartellette Vol-o-Vant .*

*Antremè* = Coprite delle barachiglie piatte da pasticcietti di una sfoglia di pasta frolla , rifilatele all'intorno , e fatele cuocere senza niente . Quando saranno cotte e fredde , servitele con entro ciò che vorrete .

*Tartellette di Caffè .*

*Antremè* = Abbiate una Crema di Caffè come quella della Torta pag. 296. , riempiteci dei pasticcietti piatti di pasta sfoglia , o frolla ; fate cuocere le Tartellette come il solito , e se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero .

*Tartellette alla Sciantigli .*

*Antremè* = Coprite dei pasticcietti come sopra , di una sfoglia di pasta di mandorle . Vedetela pag. 251. fate cuocere ad un forno leggiero . Quando saranno fredde , e nel momento di servire metteteci dentro una Crema come quella alla Sciantigli . Vedetela pag. 292.

*Tortellette di Fravole alla Napolitana .*

*Antremè* = Vedete Torta di fravole alla Napolitana pag. 290. Le Tartellette si apprestano nello stesso modo ; e solo variano , che sono fatte in picciole stampe piatte da pasticcietti .

*Tartellette di Marzapane .*

*Antremè* = Stendete fina della pasta di mandorle , formatene dei piccioli tondi , con un bordino all'intorno dirizzato , e lavorato con qualche disegno , fate cuocere a un forno molto temperato ; allorchè saranno fredde , e nel momento di servire le potete riempire di ciò che vorrete ,

o una

o una Crema gelata , o di pistacchi , o qualunque sorta di frutta , oppure tutto quello che si mette alle Torte gelate .

*Tartellette di Pistacchi .*

*Antremè* = Fate una Crema di pistacchi , come quella della Torta pag. 291. Quando sarà fredda riempiteci delle Tartellette di pasta sfoglia , o frolla , come quelle di Ricotta , e servitele nella medesima maniera ; se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero .

*Tartellette di Frutti .*

*Antremè* = Quando avrete coperte le barachighe piatte da pasticcietti di pasta sfoglia , o frolla , le potete riempire di qualunque marmellata di frutti , che vorrete , o che vi darà la stagione ; copritele come il solito , fatele cuocere , e se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero .

*Piccioli Gattò alla Polignac .*

*Antremè* = Tagliate della pasta sfoglia della grossezza di due scudi , con un taglia pasta rotondo , e grande come il fondo di un bicchiere , fategli una incisione nel mezzo con altra stampa rotonda più piccola , fate cuocere al forno , e glassate di zucchero . Nel momento di servire alzate il di sopra , vuotate i piccioli Gattò , riempiteli di una Crema sbattuta alla Polignac . Vedetele pag. 192. , ricopriteli , e serviteli subito .

*Piccioli Gattò Vol-o-Vant .*

*Antremè* = Fate dei Gattò esattamente come i precedenti . Nel momento di servire li potete riempire di tutto ciò che vorrete .

*Piccioli Gattò alla Neve .*

*Antremè* = Abbiate dei piccioli Gattò cotti come i precedenti . Quando saranno freddi riempiteli .

piteli di una Crema sbattuta come quella alla Sciantigli . Vedetela pag. 251.

*Piccioli Gattò in Surprise .*

*Antremè* = Coprite delle stampe da pasticcietti alquanto profonde , di pasta sfoglia , riempiteli di mollica di pane tagliata in minutissimi dadini , e fritti un poco nel butirro , e copritele colla medesima pasta sfoglia , fate cuocere , e glassate di zucchero . Allorchè sono cotte scopritele , levate il ripieno , e poneteci in luogo una marmellata di albicocche , o di persiche . Ovvero delle fravole come quelle delle Tartellette , ricoprite col loro coperchio , e servite subito .

*Piccioli Gattò d'Anoverè .*

*Antremè* = Ponete in una terrina otto rossi d'uova fresche , sei oncie di butirro squagliato , un poco di cannella fina , fiori d'arancio canditi , un poco d'olio zuccheroso di limone , e zucchero in polvere a proporzione . Sbattete tutto insieme per una mezz'ora ; aggiungeteci quindi otto bianchi d'uova sbattuti in fiocca , ed oncie sei di farina ; mescolate leggiermente ; fate cuocere in cassettime di carta ad un calore di forno , come il Pan di Spagna , e servite li piccioli Gattò subito cotti .

*Piccioli Gattò alla Maddalena .*

*Antremè* = Osservate quanto pesano otto uova fresche , pesate tanto butirro , tanta farina , tanto zucchero fino . Sbattete in una terrina il butirro , li rossi d'uova , la farina , ed il zucchero , per una buona mezz'ora ; quindi aggiungeteci un poco d'olio zuccheroso di cedrato , o di limone , un poco di scorzetta candita di

cedrato trita fina , otto bianchi d'uova sbattuti in fiocca ; mescolate leggiermente ; ungete le stampette di butirro chiarificato , riempitele , fatele cuocere ad un forno , come il Pan di Spagna ; in mezz'ora sono cotti , e serviteli di bel colore .

*Piccioli Gattò di Savoja .*

*Antremè* = Abbiate delle piccole stampe profonde , e lavorate , ungetele di butirro squagliato , poneteci una composizione di pasta di Savoja , o di Torino , fatele cuocere , e servitele al naturale , o glassate .

*Piccioli Gattò a Fluron .*

*Antremè* = Tagliate della pasta sfoglia della grossezza di due scudi a guisa di gigli , fatela cuocere , e glassatela di zucchero .

*Piccioli Gattò al Sultano .*

*Antremè* = Fate una pasta alla Reale . Vedetela pag. 249. , mescolatela con spume di mandorle amare stritolate , un poco di scorzetta di limone rapata ; formatene dei piccioli gattò , fatele cuocere sopra una lastra di rame stagnata , spolverizzata con un poco di farina . Quando saranno cotti , metteteci sopra dei pistacchi pestati , mescolati con zucchero fino , ed un poco di bianco d'uovo ; fatele asciugare un momento al forno , e serviteli subito .

*Piccioli Gattò alla Flamande .*

*Antremè* = Fate bollire , e consumare per metà una foglietta e mezza di fiore di latte , con mezza libbra di mandorle pestate fine , qualche coriandolo , ed un poco di sale ; indi passate per un setaccio fino . Allorchè sarà freddo , impastateci della farina , con due uova , fate ripo-

sare questa pasta , e formatene una pasta sfoglia , con altrettanto butirro fresco . Vedete pasta sfoglia pag. 247. , indi tagliatene dei piccioli Gattò , fateli cuocere , e glassateli di zucchero .

*Piccioli Gattò alla Rena .*

*Antremè* = Abbiate una pasta alla Rena . Vedetela alla pag. 250. Formatene dei piccioli Gattò , come i piccioli Choux , ma senza scorzetta , e spume ; fateli cuocere di bel colore , e serviteli sortendo dal forno . Li potete cuocere anche nelle barachiglie piatte , e servirli egualmente . Vedete piccioli Choux qui appresso .

*Piccioli Gattò alla Svizzera .*

*Antremè* = Fate una pasta brisé con farina , uova , molto butirro fresco , formaggio sbrinzo pestato , e poco sale ; formatene dei piccioli Gattò , indorateli , fateli cuocere , e serviteli ben caldi .

*Piccioli Gattò alla Mariè .*

*Antremè* = Abbiate delle stampe profonde da pasticcietti coperte di pasta sfoglia , riempitele di qualunque marmellata che vorrete , bagnateli all'intorno . copriteli con un coperchio della medesima pasta , pizzicatelo sull'orlo , fateli cuocere , e serviteli glassati di zucchero .

*Piccioli Gattò alla Polonese .*

*Antremè* = Tagliate della pasta sfoglia grossa come due scadi in pezzetti riquadrati larghi quattro dita , poneteci nel mezzo un poco di Crema di frangipana , o di cioccolata , o di caffè , o pasticciera ; ma che sia fredda , e densa , ovvero un poco di ricotta preparata come quella per la Torta pag. 238. bagnate all'intorno ,  
ri-

ripiegate le quattro punte della pasta sopra la Crema , unitele insieme ; fate cuocere , e servitele subito , glassate di zucchero .

*Piccioli Gattò di Mandorle .*

*Antremè* = Questi si apprestano come quelli di Savoia , facendoli di pasta di mandorle . Vedete Gattò di mandorle qui appresso .

*Uffelle all'Italiana .*

*Antremè* = Tagliate la pasta sfoglia in quadretti come sopra , larghi cinque dita , metteteci nel mezzo una marmellata di frutta , o una Crema , o ricotta , o quel che vorrete , bagnate all'intorno , ripiegate la metà della pasta sopra l'altra metà a guisa di libricciolò , fategli degli intacchi all'intorno col coltello , fate cuocere , e servitele glassate di zucchero .

*Uffelle alla Tedesca .*

*Antremè* = Stendete una sfoglia di pasta sfoglia alla grossezza di uno scudo , fateci sopra diversi mucchietti di pasta di mandorle alla Savojarda , bagnate all'intorno , ripiegate la pasta sopra la composizione , tagliate le Uffelle all'intorno ; collo sperone a guisa di mezze lune ; fatele cuocere , e servitele glassate di zucchero .

*Uffelle alla Mantovana .*

*Antremè* = Pestate nel mortajo trè oncie di scorzetta di cedrato candita , aggiungeteci mezza libbra di pistacchi mondati , e ben verdi , seguitate a pestare ; quindi poneteci zucchero fino a proporzione , quattro rossi d'uova dure , un poco di cannella in polvere , e un'idea di sale . Quando il tutto sarà ben pesto , e mescolato , legate con due , o trè rossi d'uova

crudi. Formatene le Uffelle come quelle alla Tedesca, ma con retagli di pasta sfoglia maneggiati, e stesa assai sottile; o veramente tonde, cioè tagliate tante picciole rotelle come scudi, poneteci sopra un poco di ripienó, indorate all'intorno, coprite coll'altra rotella, poneteci sopra un pochino di marenga; fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito di bel colore.

*Bocconotti alla Genovese.*

*Antremè* = Pestate nel mortajo un poco di scorzetta di cedrato candita, aggiungeteci sei rossi d'uova duri, zucchero a proporzione, un poco di cannella fina, e trè oncie di midollo di manzo ben pulito, mescolate il tutto bene. Stendete una sfoglia di pasta brisé ben sottile, ovvero dei retagli di pasta sfoglia ben maneggiati, poneteci sopra diversi mucchietti della composizione suddetta, diritti, grossi come il dito mignolo, e lunghi mezzo pollice, che formate sopra la tavola con un pochino di farina, indorate all'intorno con uovo sbattuto, coprite colla medesima pasta, tagliateli con un taglia pasta da Bocconotti, e saldateli colle dita bene all'intorno, fateli friggere di bel colore, e serviteli spolverizzati di zucchero fino.

*Pozzetti di Amore.*

*Antremè* = Tagliate dei tondi di pasta sfoglia grossi come due scudi, e grandi come il fondo di un bicchiere mezzano, tagliate poscia la metà di questi fondi con un taglia pasta rotondo più picciolo, ponete i cerchi sopra i fondi suddetti, attaccandoli con un poco di acqua, e ponete a parte le rotelle di mezzo, le quali

ser-

servivano per coperchio ; fate cuocere , e glassate di zucchero . Nel momento di servire , riempite i Pozzetti di qualunque marmellata , o crema , o gelatina , o sciroppato , copriteli con i pezzetti di mezzo , e servite subito .

*Cannelloni.*

*Antremè* = Stendete molto fina della pasta a Cannellon . Vedetela pag. 250. , indi tagliatene collo sperone delle fittucce larghe un dito , involtateci dei pezzi di canna tutti eguali , lasciate una parte dell'estremità aperta , saldate bene con uovo sbattuto ; fate friggere di bel colore , poscia levate le canne , e ponete in vece qualunque marmellata , o crema , glassate di zucchero tutto all'intorno colla pala rovente , e servite subito . Potete farli anche de' retagli di pasta sfoglia ben maneggiati . Ovvero involtare le canne di un solo pezzo di pasta a Cannellon , saldarle bene con uovo sbattuto , e friggerli , e finirli nello stesso modo .

*Paste Frolle diverse.*

*Antremè* = Quando avete fatto della pasta frolla come è descritta alla pag. 249. ci potete mescolare o anaci , o scorzetta di portogallo , o di limone grattata , o fiori d'arancio canditi , e triti , o cannella fina , o mandorle amare trite fine , e quindi formarne delle ciambellette , o biscottini , o mostaccioletti ; fate cuocere di bel colore , e servite sotto sopra . Osservate , che la pasta quando è cotta deve essere trasparente .

*Paste Frolle in Surprise.*

*Antremè* = Stendete una striscia di pasta frolla larga cinque dita , e grossa mezzo dito , po-  
ne-

neteci tramezzo qualunque marmellata , o conserva , ripiegate la pasta sopra il ripieno , saldatela bene , tagliatela quindi a mostaccioli , fatela cuocere , e servitela sotto sopra .

*Paste Frolle Glassate .*

*Antremè* = Fate della pasta frolla , che non sia soverchiamente grassa e dolce , stendetela sopra la tavola larga poco più di mezzo palmo , e grossa mezzo dito . Fate una glassa di zucchero fino mescolato con bianco d'uovo , che sia alquanto soda , e che con pena si possa stendere col coltello sopra la detta pasta alla grossezza poco più di uno scudo : indi tagliatela come volete , o con una stampa tonda , o a mostaccioli , o a biscottini ; fatela cuocere ad un forno temperato , dovendo la glassa prendere un biondo color d'oro tutta eguale , e servitela fredda .

*Paste Frolle di Mandorle .*

*Antremè* = Quando impastate la pasta frolla , mescolateci un terzo di mandorle dolci con alcune di amare , pestate ben fine nel mortajo , e spruzzate con un poco di bianco d'uovo . Potete con questa pasta formare biscottini , ciambellette , serpette , fave ec. , e servirla voltata dalla parte di sotto . Potete anche glassare questa pasta come la precedente .

*Goffre alla Tedesca .*

*Antremè* = Pestate mezz'oncia di mandorle dolci ben fine , ponetele in una terrina con quattro rossi d'uova crude , ed uno intero , zucchero a proporzione , una foglietta di fiore di latte , quattro oncie di butirro chiarificato , sbattete bene tutto insieme , aggiungeteci poscia

scia della farina come per una pastella da frittura , riscaldate bene il ferro da Goffre , che sia pulito , ungetelo di butirro , fateci i Goffre; quando sono cotti da una parte voltateli dall' altra , rifilateli all' intorno , e serviteli subito di bel colore . In diversi Paesi del Settentrione, si mangiano inzuppati nel fiore di latte , che si serve in tavola in garafine di cristallo .

*Goffre alla Flamande .*

*Antremè* = Ponete in un vaso che tenga un bocale , quattro oncie di farina . Squagliate quattro oncie di butirro , ponetelo in una terrina , aggiungeteci una foglietta di fiore di latte tiepido , due uova intiere , e due rossi , due cucchiaj di lievito di birra , e un pochino di sale , sbattete il tutto con una frusta di bacchette , e quindi versate nel vaso della farina , seguitando a sbattere acciò si mescoli bene tutto insieme . Ponete il vaso in una stufa tiepida , fate levitare , finchè la composizione si alzerà quasi fino all'orlo del medesimo , allora formatene dei Goffre , come i precedenti , e serviteli ben caldi con zucchero , e cannella sopra . Questa dose , secondo la grandezza del ferro , darà dodici Goffre .

*Goffre all'Imperiale .*

*Antremè* = Sbattete a spuma una foglietta di fiore di latte che sia denso , e sbattete in fiocca dieci bianchi d' uova fresche , in due terrine diverse ; mescolate poscia in un'altra terrina un cucchiajo di detta spuma di fiore di latte , ed uno di fiocca di bianco d' uova , con un rosso per volta , e seguitate così finchè queste tre cose siano bene unite insieme ; aggiungeteci in

fine

fine quattro oncie di butirro fresco chiarificato, e poscia quattro oncie di farina, mescolate il tutto; ungete il ferro da Goffre con butirro, scaldatelo bene, versateci la pasta con un piccolo ramajolo, chiudetelo, fate cuocere d'ambe le parti di bel colore; rifilate all'intorno, e servite caldo, spolverizzato di zucchero fino.

*Fondù.*

*Antremè* = Grattate una libbra di formaggio sbrinzo, e mezza libbra di parmigiano, ponete in una terrina con dodici rossi d'uova, mescolate bene insieme, aggiungeteci mezzo bicchiere di fiore di latte, un poco di pepe schiacciato, ed un tantino di petrosemolò, trito se volete. Quando averete bene mescolato ogni cosa, poneteci i bianchi d'uova sbattuti in fiocca, uniteli alla composizione, riempiteci delle cassetine di carta, larghe trè dita riquadrate, fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele subito sortendo dal forno di bel colore.

*Bigné Glassati.*

*Antremè* = Abbiate della pasta di Bigné all'acqua. Vedetela pag. 238. formatene delle picciole ciambellette, o pallottine colle mani pulite, e unte di strutto, e fatele cuocere al forno di bel colore. Ponete dello sciroppo carico di zucchero in una caazarola, fatelo bollire, metteteci dentro le ciambellette, movete sopra il fuoco con una cucchiaja di legno, finchè verranno tutte glassate, e servitele fredde. Potete anche glassarle colla cioccolata, che potete aggiungere nello sciroppo, o un pochino di amarante.

*Piccioli Choux.*

*Antremè* = Fate una pasta alla Reale. Vedetela pag. 249., metteteci un poco di scorzetta di limone trita fina, qualche spuma di mandorla amara stritolata come in polvere; formatene dei piccioli Choux sopra una tiella spolverizzata di farina, che siano piccioli, o tondi, o bislungi, indorateli con uovo sbattuto, fateli cuocere al forno di bel colore, e serviteli caldi. Se volete li potete glassare di zucchero nello stesso forno, allorchè saranno cotti, e servirli ripieni con qualche Marmellata, o Crema.

*Ramechen.*

*Antremè* = Fate bollire un bicchiere d'acqua con un pezzo di butirro; ed un pochino di sale, indi gettateci un pugno di parmigiano grattato, e subito della farina quanta ne può bere l'acqua, formandone una specie di pasta Reale. Vedetela pag. 249., poneteci le uova nello stesso modo, e in fine circa una libbra di formaggio sbrinzo tagliato in minutissimi dadini, due alici passate al setaccio, ed un poco di pepe schiacciato. Formatene i Ramechen, che siano piccioli e tondi, sopra lastre di rame spolverizzate di farina, e fateli cuocere di bel colore ad un forno temperato, e serviteli sortendo dal forno.

*Ramechen in Cassettine.*

*Antremè* = Fate una pasta come la precedente, ma collo sbrinzo grattato, ed un poco di petrose-molo trito. Abbiate delle cassetine di carta riquadrate, imbutirratele al di dentro, metteteci la composizione, fate cuocere ad un for-

forno leggiero , e servite subito con tutta la carta .

*Ramechen Vol-o-Vant .*

*Antremè* = Fate una pasta come la precedente, ma delle uova non ci porrete che i rossi, e li bianchi li sbatterete in fiocca, e ve li porrete dopo. Formate quindi i Ramechen tra mezzo due tondi di pasta sfoglia grandi come il fondo di un bicchiere, e grossi come uno scudo, indorateli con uovo sbattuto, fateli cuocere un quarto d'orá, e serviteli subito sortendo dal forno. Potete anche farli colla pasta a guisa di Talmuse.

*Ramechen alla Polignac .*

*Antremè* = Ponete in una terrina metà formaggio sbrinzo, e metà parmigiano grattato, aggiungeteci un pezzo di butirro fresco squagliato, e rossi d'uova a proporzione, mescolate il tutto bene, sbattete i bianchi in fiocca, uniteli alla composizione, e formatene una specie di pasta come quella de'Fondù; riempiteci non del tutto delle cassetine di carta imbutirate, fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele sortendo dal forno.

*Ramechen alla Tolosa .*

*Antremè* = Pestate nel mortajo metà formaggio sbrinzo, e metà parmigiano, aggiungeteci un pezzo di butirro fresco, i rossi d'uova, ed i bianchi come sopra, e finite, e servite i Ramechen nello stesso modo.

*Talmuse .*

*Antremè* = Fate bollire un bicchiere d'acqua con un pezzo di butirro, e un poco di sale; metteteci poscia della farina quanta ne può as-

sor-

sorbire l'acqua , fatela cuocere sopra il fuoco , e disseccare come una pasta Reale ; indi cambiatela di cazzarola , e stemperateci delle uova uno per volta , aggiungeteci del capo di latte ben scolato , mescolate insieme ; formate le Talmuse sopra dei quadretti di pasta sfoglia ben sottili , ripiegate gli angoli sopra la Talmusa , indorate , fate cuocere , e servite sortendo dal forno .

*Talmuse alla Crema .*

*Antremè* = In Francia queste si fanno con dei formaggi alla Crema , che noi non abbiamo ; onde suppliremo in altra maniera a questa mancanza , e se non saranno così buone , saranno almeno passabile , o forse migliori . Prendete una libbra di ricotta fresca e grassa , mescolateci un poco di parmigiano grattato , ed un pezzo di butirro squagliato , quattro rossi d'uova crude , un poco di sale , mescolate il tutto insieme ; formate le Talmuse come le precedenti , e servitele sortendo dal forno .

*Vol-o-Vant .*

*Antremè* = Tagliate delle rotelle di pasta sfoglia grosse come due scudi , e grandi come il fondo di un bicchiere , fategli un'incisione nel mezzo con un' altro taglia pasta più piccolo , fatele cuocere al forno di bel colore , e glassatele di zucchero . Nel momento di servire alzate il picciolo coperchio di mezzo , riempitele di ciò che volete , ricoprite , e servitele subito .

*Sufflès .*

*Antremè* = Abbiate della pasta sfoglia della grossezza come sopra , tagliatela a mostaccioli ,  
po-

poneteci nel mezzo un poco di Marmellata , o Crema qualunque , bagnate all'intorno , coprite con altri mostaccioli di eguale grandezza alli quali averete fatto un buco nel mezzo con un picciolo taglia pasta rotondo ; intaccate un poco all'intorno questi mostaccioli , fateli cuocere al forno , e glassateli di zucchero .

*Dariole .*

*Antremè* = Maneggiate bene dei retagli di pasta sfoglia , stendetela alla grossezza di uno scudo , copriteci delle stampe da pasticcietti ovate , e profonde . Fate una composizione con mezza foglietta di fiore di latte , sei rossi , d'uova fresche e due bianchi , zucchero a proporzione , un poco d'acqua di cannella , o di fiori d'arancio , spume in polvere , mescolate bene ; riempiteci le Dariole , fatele cuocere ad un forno alquanto caldo , e servitele subito .

*Nastri da Cappello .*

*Antremè* = Abbiate una pasta mezza sfoglia . Vedetela pag. 248. , stendetela più sottile che potete ; tagliatene delle fittucce collo sperone , di una eguale larghezza ; piegatele in forma di Nastri , e aggiustateli sopra delle lastre di rame con carta sotto , fatele cuocere al forno . Quando saranno cotte , e di bel colore , metteteci sopra qualche marmellata , o una glassa bianca , o una gelatina di frutta , osservando però che deve essere liquida .

*Piccioli Galusi .*

*Antremè* = Stendete della pasta sfoglia della grossezza di un dito , tagliatela a mostaccioli , o quadretti , fate sopra ogni mostaccioli , quattro incisioni con un picciolo taglia pasta rotondo ,  
ma

ma che i buchi non passino al di sotto ; fate cuocere , e glassate di zucchero . Nel momento di servire ponete in ogni buco una marmellata diversa .

*Piccioli Choux all' Italiana .*

*Antremè* = Tagliate della pasta sfoglia come quella delle Talmuse , metteteci nel mezzo un poco di ricotta preparata come quella della Torta pag. 288. indorate all' intorno con uovo sbattuto ; ripiegate gli angoli sopra la ricotta , uniteli insieme , fate cuocere , e servite glassato di zucchero sortendo dal forno .

*Rissole alla Crema .*

*Antremè* = Stendete assai fina della pasta mezza sfoglia , poneteci sopra diverse mucchietti di crema , o di marmellata , o ricotta come quella delle Torta ; formatene le Rissole come quelle alla Napolitana pag. 284. fatele friggere , e glassatele di zucchero colla pala rovente .

*Sfogliate Diverse .*

*Antremè* = Tagliate con un taglia pasta rotondo grande come la cima di un bicchiere mezzano della pasta sfoglia grossa come due scudi ; ponete nel mezzo di questi tondi un poco di qualunque marmellata , o crema , o composta , o ricotta , bagnate all' intorno , coprite con altrettanti tondi , intaccate un poco sugli orli , fate cuocere al forno , e servite glassate di zucchero .

*Echaudée alla Sultana .*

*Antremè* = Quando averete fatti , e cotti gli Echaudée come sono descritti alla pag. 251. divideteli in due , fateli inzuppare nel latte , con un poco di zucchero , e una scorzetta di limone

tri-

trita fina ; indi scolateli , infarinateli , indorati con uovo sbattuto , fateli friggere , e serviteli spolverizzati di zucchero fino .

*Pupelen .*

*Antremé* = Fate una pasta Reale come è descritta pag. 249. Ungete di butirro chiarificato e freddo , il di dentro di una cazzarola rotonda secondo la grandezza del Pupelen che volete fare , poneteci la pasta , fate cuocere al forno circa un'ora e mezza ; indi vuotatelo al di dentro , e strofinatelo la crosta per tutto con butirro caldo , e spolverizzate di zucchero fino , fiori d'arancio canditi , e scorzetta di limone triti assai fino ; rimettetelo poscia nella sua cazzarola , imbutirate , e inzuccherate egualmente il di dentro come il di fuori , e finalmente glassatelo vicino al fuoco con zucchero fino , e la pala rovente .

*Timballetti .*

*Antremé* = Imbutirate il di dentro dei timballetti , riempiteli di pasta Reale . Vedetela pag. 249. , fateli cuocere mezz'ora ; indi levateli dalle forme , vuotateli al di dentro ; riempiteci il loro coperchio , come se fossero interi , e serviteli glassati di zucchero colla pala rovente .

*Briosce .*

*Antremé* = Si possono fare delle Briosce grosse , o picciole con la pasta che si è indicata alla pag. 252. Quando sarà cotta servite la Briosce mezza calda . Potete fare anche un' *Antremé* de' Briosce che sono restate dalla tavola , nella medesima maniera che gli Echaudée alla Sultana .

*Flanc .*

*Flanc.*

*Antremè* = Fate una pasta Brisè , stendetela sottile come uno scudo , copriteci il fondo del piatto che dovete servire , fateci un bordo all'intorno alto a proporzione del piatto , metteteci dentro una composizione di pomi di terra Suffè , come sono descritti alla pag. 110. o di ricotta come alla pag. 288. o di zucca alla Sciantigli pag. 228. ed in fine tutto ciò che chiamasi Flanc; fate cuocere al forno , e servite subito .

*Timballetti di Savoja .*

*Antremè* = Con la composizione di pasta di Savoja , che troverete qui appresso , o di Torino , potete fare diversi *Antremè* , mentre non è , che la forma delle stampe , che ne fa la differenza , ed il nome . Questi piccioli Timballetti li potete glassare , o di una glassa Reale , o di cioccolata ; e quelli che sono di un bel colore , li potete servire naturalmente . Quelli di pasta di mandorle , o di pistacchi , si preparano egualmente .

*Faste alla Pompadura .*

*Antremè* = Stendete della pasta frolla sopra una lastra stagnata alla grossezza di mezzo dito , indoratela sopra con uovo sbattuto , seminateci delle mandorle dolci trite , o pistacchi triti , o anisi confettati , o scorzetta di cedrato candita e trita , spolverizzate con un poco di zucchero fino ; fate cuocere ad un forno temperato di bel colore . Quando levate la pasta dal forno , tagliatela calda con un taglia pasta , o col coltello , come volete , e servitela fredda .

*Gattò all' Inglese .*

*Grande Antremé* = Sbattete in una grande terrina per circa due ore sedici oncie di butirro squagliato , mettendoci di tempo in tempo un rosso d' uovo , fino al numero di sedici , uniteci quindi dieciotto oncie di zucchero in polvere , e dieciotto oncie di mandorle pelate e peste ben fine ; seguitate sempre a sbattere colle bacchette ; aggiungeteci col setaccio sedici oncie fiore di farina ; e finalmente i sedici bianchi d' uova sbattuti in fiocca , un poco di cannella fina , e scorzetta di cedrato candita e trita fina . Ungete una stampa proporzionata al Gattò , spolverizzatela di mollica di pane finissima , versateci la composizione , fate cuocere ad un forno temperato , come per il Pan di Spagna , e richiede circa trè ore di cottura . Conoscete quando è cotto . Allorchè immergendoci la lama di un coltello sortirà asciutta . Rivoltatelo allora , e servitelo di bel colore sopra una salvietta . Gli Inglesi aggiungono a questo Gattò zibibbi , e passarine , come per i Pudini , e noce moscata . Si fanno anche de' piccioli Gattò nelle stampette , o in cassettime di carta .

*Gattò di Mille Foglie Glassato .*

*Grande Antremé* = Stendete della pasta sfoglia grossa come due scudi , tagliatene cinque , o sei tondi grandi , secondo il piatto che dovete servire , e tutti eguali ; fateli cuocere al forno , indi ponetene uno sopra l' altro , con delle marmellate diverse tramezzo , coprite il tutto con una glassa Reale , in guisa che sembri un solo pezzo , fate asciugare al forno , e servite freddo . Alcuni decorano questi piatti con glasse di diversi

versi colori , pistacchi , zucca candita , cedrato , folignati ec.

*Gattò di Mandorle Glassato .*

*Grande Antremè* = Abbiate una pasta di mandorle , come quella del Gattò , che si dirà qui appresso . Prendete cinque , o sei piatti piani della grandezza del Gattò , che volete servire , ungeteli nel fondo con butirro chiarificato , versateci un dito e mezzo di composizione , fate cuocere al forno di bel colore ; quindi ponetene uno sopra l'altro , con tramezzo delle marmellate diverse , rifilate all'intorno , acciò sia tutto egualè , coprite tutto il Gattò di una glassa Reale , che sembri un solo pezzo , fatelo asciugare al forno , e servitelo freddo .

*Gattò di Torino Glassato .*

*Grande Antremè* = Secondo la grandezza del Gattò , che volete fare , prendete tanto zucchero fino per quanto pesano le uova , ponetelo in un vaso grande , aggiungeteci tutti i rossi delle uova , ed i bianchi metteteli a parte , sbattete i rossi d'uova col zucchero , con delle bacchette , o due cucchiaj , circa mezz' ora ; indi grattateci un poco di scorzetta di limone ; sbattete ancora i bianchi d'uova in fiocca , uniteli alla composizione , sbattendo sempre ; abbiate tanto fiore di farina , per quanto era il peso di due terzi delle uova , ponetela leggermente col setaccio dentro il vaso , movendo sempre , acciò si mescoli bene . Versate questa pasta in una forma di rame unta di butirro chiarificato , fate cuocere circa due ore in un forno temperato , e servite il Gattò freddo , e

di bel colore , oppure coperto tutto di una glassa Reale .

*Gattò di Savoja Glassato .*

*Grande Antremè* = Prendete tanto zucchero fino ; per quanto pesano le uova , ponetelo in un vaso grande , aggiungeteci le uova , bianco , e rosso , sbattete insieme circa un'ora e mezza come sopra , o con un'ordegno di legno fatto espressamente , poscia passateci col setaccio tanto fiore di farina , per quanto pesavano le uova , mescolando allora dolcemente ; versate questa pasta in una forma di rame unta di burro chiarificato , che sia piena più della metà , fate cuocere ad un forno temperato circa due ore , più o meno , secondo la grossezza del Gattò , e servitelo di bel colore ; oppure coperto tutto di una bella glassa Reale . Per i piccioli Gattò poneteci qualche oncia di meno di farina .

*Gattò di Pane di Spagna Glassato .*

*Grande Antremè* = Ponete in una terrina grande ventiquattro rossi d'uova , e ventiquattro cucchiain da tavola di zucchero fino ; sbattete insieme una mezz'ora ; indi aggiungeteci i bianchi sbattuti in fiocca , mescolate insieme , e finalmente col setaccio passateci ventiquattro cucchiain di fiore di farina , mescolando dolcemente con una cucchiaja di legno , e finite , e servite il Gattò nella stessa maniera . Questo pane di Spagna lo potete anche fare con qualche rosso d'uovo di più , e qualche cucchiaino di farina di meno . Tanto con questo pane di Spagna , che con la pasta di Torino , e di Savoja , potete fare ogni sorta di Croccanti , come si è detto alla pag. 246.

*Pane di Spagna Papalino .*

*Grande Antremè* = Sbattete bene in fiocca dodici bianchi d'uova fresche , indi poneteci dieci rossi , sbattete ancora per un momento , aggiungeteci poscia col setaccio otto oncie di zucchero in pane in polvere , e finalmente poneteci pure setacciandola tre oncie di fiore di farina asciugata alla stufa , mescolando sempre leggermente colle bacchette , o una spatola di legno . Abbiate delle cassette grandi o picciole di carta , o di latta con fondi di carta , riempitele più della metà , spolverizzate con zucchero fino , come sopra , e fate cuocere egualmente . Colcatelo da un lato quando sarà cotto , e raffreddato che sia levatelo dalle cassette . Con questa pasta potete fare de' Biscottini alla Portoghese , mescolandoci un poco di pistacchi triti fini , o alla Cucchiaja , e spolverizzarli entrambi con zucchero nella stessa maniera , e diversi Antremè grandi , e piccioli .

*Gattò di Mille Foglie alla Spagnuola .*

*Grande Antremè* = Questo si appresta come il Gattò di mandorle glassato pag. 321. , e non varia , che per la qualità della pasta facendosi questo di pane di Spagna . Tutti i Gattò di mille foglie , che sono descritti in questo Tomo , si possono formare tondi, quadrati, triangolati ec., come anche a guisa di Piramide tagliando i fondi di pasta per degradazione .

*Gattò di Mille Foglie alla Tedesca .*

*Grande Antremè* = Fate una pasta all' Inglese pag. 250. , ma in luogo del capo di latte poneteci un poco di vino bianco , stendetele sottile come uno scudo , o poco più , formatene venti

tondi tagliati per degradazione , ma che i primi siano della grandezza del piatto che dovete servire ; fate cuocere ad un forno temperato . Quando saranno freddi formatene il Gattò come quello di mille foglie glassato pag. 321. , ma a Piramide , e servitelo egualmente ; ovvero dopo che lo avete rifilato bene all' intorno , servitelo al naturale .

*Gattò di Mandorle .*

*Grande Antremè* = Pelate due libbre di mandorle dolci con due dozzine di quelle amare , indi pestatele assai fine nel mortajo , aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d'uovo , aggiungeteci poscia due libbre di zucchero fino , seguitate a pestare , e quindi trentadue rossi di uova , mescolate bene insieme ; sbattete i bianchi delle uova in fiocca , uniteli alla composizione , sempre mescolando . Versate in una stampa di rame unta di butirro chiarificato , fate cuocere ad un forno temperato circa due ore , e servite freddo di bel colore , o glassato con glassa Reale .

*Gattò di Mille Foglie alla Savojarda .*

*Grande Antremè* = Questo si appresta esattamente come quello di mandorle glassato p. 320. ; mentre non varia che per la composizione diversa , e lo servirete nella stessa maniera .

*Gattò di Pasta Sfoglia .*

*Grande Antremè* = Stendete della pasta sfoglia grossa mezzo dito , tagliatene cinque tondi grandi secondo il piatto che dovete servire , e tutti eguali , uno di questi tondi lo intagliarete propriamente ; fateli cuocerè al forno , e glassate di zucchero quest' ultimo al calore del-

dello stesso forno ; ponete questi tondi uno sopra all' altro con delle marmellate diverse tramezzo , e quello glassato lo porrete sopra, mettendo negli intagli della gelatina di frutta, o marmellata di frutta , e servite caldo .

*Gattò di Pistacchi .*

*Grande Antremè* = Questo si fa come quello di mandorle , colla sola differenza , che si pesta metà mandorle , e metà pistacchi ; e si finisce, e si serve come l'altro glassato di una glassa Reale.

*Turbante alla Turca .*

*Grande Antremè* = Fate cuocere in un rame grande rotondo unto di butirro chiarificato , della pasta di Savoia , o di mandorle , o di pane di Spagna . Quando sarà cotta levatela dalla stampa , fatela raffreddare , e col coltello intagliatela a guisa di un Turbante alla Turca ; indi copritelo di glasse di diversi colori , cioè la fascia bianca , ed il berettone colorito , guarnite sopra detta glassa con picciole confetture di zucchero brillantate , che formino una specie di gioje , e dei piccioli confetti tondi che dimostrino delle perle , attaccategli da una parte un bel pennacchio fatto di pasta croccante , o condè , e brillantato di zucchero , e servitelo freddo . Questo è un gran bel piatto , qualora sia fatto con diligenza , e disegno .

*Turbante alla Turca alli Pistacchi .*

*Grande Antremé* = La sola differenza di questo consiste nella sola pasta di mandorle , e pistacchi , e che in luogo d'intagliarlo dopo cotto , si fa cuocere in una stampa di rame fatta a guisa di Turbante , e si serve tutto coperto di una glassa Reale , col suo pennacchio brillantato .

*Gat.*

*Gattò di Torino alli Pistacchi.*

*Grande Antremè* = Fate una composizione come quella di Savoja , o di Torino , nell'atto che sbattete li rossi d'uova col zucchero , metteteci una libbra di pistacchi pestati assai fini e finite , e servite il Gattò come l'altro .

*Gattò di Pane di Spagna in Surprise.*

*Grande Antremè* = Quando il Gattò di pane di Spagna sarà cotto , e freddo , copritelo tutto di una glassa bianca di zucchero , fatelo asciugare al forno . Nel momento di servire , tagliategli una specie di coperchio , alzate lo , vuotate lo un poco al di dentro , riempitelo di una Crema gelata , ma senza le fravole . Vedetela p. 292. , o di cioccolata pure gelata , ovvero una Crema alla Sciantigli . Ricopritelo , saldate la fessura con un poco di glassa di zucchero , e servitelo subito . Non è possibile di fissare il vero tempo per la cottura de' Gattò , mentre ciò dipende dalla grossezza de' medesimi , e dal calore più o meno temperato del forno , onde il buon cuoco potrà regolarli a tenore delle sue cognizioni .

*Gattò d'Estrea.*

*Grande Antremè* = Fate una bella Torta di pasta sfoglia grande come il piatto che dovete servire , e ripiena di una buona marmellata , o Crema , fatela cuocere di bel colore , e glassatela di zucchero al calore del forno . Abbiate otto , o cinque S. della medesima pasta sfoglia , alti circa due palmi , e larghi più di due dita , cotti e glassati di zucchero d' ambe le parti , cioè una al forno , e l'altra colla pala rovente , dirizzateli sopra la Torta a Piramide ,  
fa-

facendoli tenere con un poco di caramello , e servite freddo .

*Gattò di Compienne .*

*Grande Antremé* = Fate una forma di cartone come uno astuccio di un manicotto ; imbutiratela bene al di dentro , e metteteci una composizione di pasta da Brioche , nella quale avete messo un poco di scorzetta di limone grattata ; fate cuocere al forno , levate il cartone , strofnate il di sopra , e tutto all'intorno con uno sciroppo di zucchero caldo , e ben stretto e a misura seminateci delle folignate , se volete , e servite caldo .

Della pasta croccante , pasta di mandorle ec. ne parlerò all'articolo della Pasticceria di magro ; come anche delle Glasse , e cotture di zucchero , e modo di dirizzare i Pasticci . Devo avvertire finalmente , che tutta la pasta sfoglia in generale si deve cuocere con sotto fogli di carta fina , qualora non sia sopra il piatto , o nei pasticcietti , ovvero nelle piccole stampe , essendo questa la regola di tutti i buoni Pasticcieri .

*Fine del Tomo Quarto .*

# INDICE

## CAPITOLO I.

Dei Ragù, Salpicconi, Farse, e Guarnizioni:

*Osservazioni sopra i Ragù.*

<b>R</b> agù Melè .	Pag. 4
Ragù di Animelle .	5
Ragù di Piccioni .	ivi
Ragù all'Intendente .	6
Ragù di Pollastri .	ivi
Ragù Viario .	7
Ragù di Creste .	ivi
Ragù di Uovette Nonnate .	8
Ragù di Granelletti .	ivi
Ragù alla Fermiere .	9
Ragù di Fegatini .	ivi
Ragù alla Massedoene .	10
Ragù alla Conti .	ivi
Ragù all'Imperiale .	11
Ragù di Gamberi .	ivi
Ragù di Gamberi alla Tedesca .	12
Ragù di Gamberi all'Inglese .	ivi
Ragù di Code di Gamberi .	ivi
Ragù al Duca .	ivi
Ragù di Spugnoli .	13
Ragù di Prugnoli .	ivi
Ragù alla Finansiere .	14
Ragù alla Reale .	ivi
	Ra-

Ragù di Piselli .	15
Ragù di Cedrioli .	<i>ivi</i>
Ragù di Cedrioli alla Crema .	16
Ragù di Cedrioli alla Pulette .	<i>ivi</i>
Ragù di Cedrioli alla Spagnuola .	<i>ivi</i>
Ragù di Cipollette .	17
Ragù di Selleri .	<i>ivi</i>
Ragù di Punte di Sparagi .	18
Ragù di Sparagi in Piselli Fini .	<i>ivi</i>
Ragù alla Marmotte .	19
Ragù di Rape .	<i>ivi</i>
Ragù di Rape alla Vestale .	<i>ivi</i>
Ragù di Tartufi .	20
Ragù di Funghi .	<i>ivi</i>
Ragù di Legumi .	<i>ivi</i>
Ragù di Gobbi .	<i>ivi</i>
Ragù di Pistacchi .	21
Ragù di Cedrioletti .	<i>ivi</i>
Ragù di Fagioletti Verdi .	22
Ragù di Fagioletti Verdi alla Liason .	<i>ivi</i>
Ragù d'Olive .	<i>ivi</i>
Ragù di Carote .	23
Ragù di Fagioli Bianchi al Rosso .	<i>ivi</i>
Ragù alla Folette .	24
Ragù di Ruladine , Escaloppe , ed Emensè .	25
Ragù di Cavoli in Sorcruta .	<i>ivi</i>
Ragù di Pomi di Terra .	26
Ragù di Pomi di Terra alla Berten .	<i>ivi</i>
Ragù di Maccaroni .	27
Ragù di picciole Chenef .	<i>ivi</i>
Ragù di Marroni .	<i>ivi</i>
Ragù di Fave .	<i>ivi</i>
Ragù di Uovette Composte .	28
Ragù di Carciofoletti .	<i>ivi</i>
	Ra-

Ragù di Raponsoli .	
Ragù di Fusti Diversi .	29
Ragù di Coste di Bieda .	ivi
Ragù di Radiche Diverse .	30
Ragù alla Giardiniera .	ivi
Ragù alla Belle Uve .	ivi
Ragù all'Aspic .	31
Ragù alla Senclù .	ivi
Ragù Crudo d'Animelle .	32
Ragù Crudo Vario .	ivi
Ragù Crudo alla Finansiere .	ivi
Ragù Crudo per Granadine .	33
Ragù Crudo alla Pericord .	ivi
Ragù alla Svizzera .	34
Ragù Crudo Ordinario .	ivi
Ragù Crudo alla Mariè .	ivi
Ragù Crudo al Sultano .	ivi
Ragù Crudo alla Nonette .	35
Ragù Crudo alla Favorita .	ivi
Ragù Crudo Semplice .	ivi
<i>Avvertimento sopra ogni sorta di Ragù .</i>	
<i>e Fricassè .</i>	
De' Salpicconi .	
Salpiccone Melè .	36
Salpiccone Vario .	37
Salpiccone d'Animelle .	ivi
Salpiccone di Fegatini .	ivi
Salpiccone di Code di Gamberi .	38
Salpiccone di Creste di Pollastro .	ivi
Salpiccone Crudo alla Barri .	39
Salpiccone Crudo alla Perla .	ivi
Salpiccone Crudo d'Animelle .	ivi
Salpiccone Crudo di Tartufi .	40
Salpiccone Crudo per Granadine .	ivi
Sal-	

Salpiccone Crudo alla Sen-Clù .	ivi
Salpiccone Crudo Vario .	41
<i>Delle Farse .</i>	
Farsa di Chenef .	ivi
Chenef Diverse .	42
Chenef alla Tedesca .	43
Chenef Ripiene .	ivi
Chenef alla Perigord .	44
Chenef al Butirro di Gamberi .	ivi
Farsa di Chenef alle Carote .	45
Farsa di Gratino Cotta .	ivi
Farsa di Gratino Cruda .	46
Farsa di Gratino Cruda alla Beccaccia .	ivi
Farsa di Gudivò .	ivi
Farsa Cruda alla Cibulette .	47
Farsa Cruda di Pollo .	ivi
Farsa Cotta di Pollo .	ivi
Farsa Cruda di Vitella .	48
Farsa Cruda alla Lombarda .	ivi
Polpette di Pollo Delicate .	ivi
Polpette di Pollo .	49
Polpette di Vitella .	50
Polpette di Manzo .	ivi
Polpette al Culi di Pomodoro .	51
Polpette alla Burgioese .	ivi
Polpette al Reverendo .	52
<i>Delle Guarnizioni .</i>	
Guarnizioni d'Erbe in Generale .	53
Erbe in Mazzetti .	ivi
Erbe Intagliate .	ivi
Erbe al Naturale .	55
Guarnizioni di Pane .	ivi
Cassettine di Pane .	ivi
Bordi , e Contorni de' Platti .	56
	CA-

## CAPITOLO SECONDO.

Dell'Erbe , e Uova .

*Avvertimento sopra l'Erbe , e Uova .*

<b>P</b> iselli Fini al Butirro Manicè .	58
Piselli Fini nel loro Sugo .	59
Piselli Fini alla Crema .	<i>ivi</i>
Piselli Fini all'Erbe Fine .	60
Piselli Fini all'Inglese .	<i>ivi</i>
Piselli Fini alla Provenzale .	61
Piselli Fini al Culi di Prosciutto .	<i>ivi</i>
Piselli Fini alla Pulette .	<i>ivi</i>
Piselli Fini all'Italiana .	62
Piselli Golù alla Liason .	<i>ivi</i>
Piselli Golù in Fricassè .	<i>ivi</i>
Fava Fresca alla Crema .	<i>ivi</i>
Fava Fresca alla Maitre d'Hotel .	63
Fava Fresca al Prosciutto .	<i>ivi</i>
Fagioletti Verdi in Fricassè .	64
Fagioletti Verdi al Culi di Pomodoro .	<i>ivi</i>
Fagioletti Verdi all'Essenza di Prosciutto .	<i>ivi</i>
Fagioletti Verdi all'Inglese .	65
Fagioletti Verdi all'Alemande .	<i>ivi</i>
Fagioletti Verdi alla Savojarde .	<i>ivi</i>
Fagioletti Verdi all'Erbe Fine .	66
Fagioletti Verdi alla Perla .	<i>ivi</i>
Fagioletti Verdi alla Bernabita .	<i>ivi</i>
Fagioletti Verdi Fritti .	67
Fagioli Bianchi alla Pulette .	<i>ivi</i>
Fagioli Bianchi alla Servante .	<i>ivi</i>
Fagioli Bianchi alla Provenzale .	68
Fagioli Bianchi alla Purè di Cipolle .	<i>ivi</i>

Fa-

Fagioli Bianchi alla Maitre d'Hotel .	ivi
Lenticchie all'Erbe Fine .	ivi
Lenticchie in Fricassé .	69
Lenticchie in Ragù .	ivi
Broccoli alli Tartufi .	ivi
Broccoli alla Salsa Turnè .	70
Broccoli alla Salsa di Butirro .	ivi
Broccoli in diverse maniere .	ivi
Cavoli Fiori a diverse Salse , e Ragù .	71
Cavoli Fiori alla Crema .	ivi
Cavoli Fiori alla Besciamelle .	72
Cavoli Fiori al Parmigiano .	ivi
Cavoli Fiori alli Tartufi .	ivi
Cavoli Fiori all'Erbe Fine .	ivi
Cavoli Fiori all'Alemannde .	73
Cavoli Fiori in Bigné .	ivi
Cavolo Ripieno .	ivi
Cavolo Ripieno di Riso .	74
Ruladine di Cavolo .	ivi
Cipolle Glassate .	75
Cipolle Ripiene .	ivi
Cipolle al Parmigiano .	76
Gattò di Cipolle .	ivi
Rape al Fiore di Latte .	77
Rape Glassate .	78
Gattò di Rape .	ivi
Rape in Ragù .	79
Rape al Parmigiano .	ivi
Rape in Cassetine .	ivi
Carote alla Pulette .	ivi
Gattò di Carote .	80
Carote alla Sciantigli .	ivi
Carote Sufflè .	81
Carote in Bigné .	ivi

Gattò di Porri .	ivi
Selleri al Culi .	ivi
Selleri al Parmigiano .	82
Selleri al Capo di Latte .	ivi
Selleri al Butirro Maniè .	83
Gattò di Selleri .	ivi
Selleri Fritti .	ivi
Spinaci al Sugo . . . . .	84
Spinaci alla Crema . . . . .	ivi
Spinaci alla Provenzale .	85
Spinaci all' Imperiale . . . . .	ivi
Spinaci alla Gasgogna .	ivi
Spinaci al Culi .	86
Gattò di Spinaci . . . . .	ivi
Coste di Bieda in diverse maniere .	ivi
Gattò d' Indivia .	87
Lattughe alla Dama-simona .	ivi
Cedrioli alla Sen-Clù .	88
Cedrioli alla Pulette .	89
Cedrioli in Bigné .	ivi
Cedrioli alla Crema .	90
Gattò di Cedrioli .	ivi
Marignani Ripieni .	91
Gattò di Marignani alla Napolitana .	ivi
Marignani al Parmigiano .	92
Marignani Marinati .	ivi
Salse fine in diverse maniere .	93
Zucchette alla Milanese .	ivi
Zucchette in Gondola .	94
Zucchette alla Pulette .	ivi
Zucchette Ripiene al Parmigiano .	ivi
Zucchette Fritte .	95
Zucchette alla Salsa Verde .	ivi
Gattò di Zucchette .	ivi
	Po

Pomodoro in Chenef.	<i>ivi</i>
Pomodoro Ripieni.	96
Pomodoro in Bigné.	<i>ivi</i>
Gattò di Luppoli, o Luperi.	<i>ivi</i>
Gobbi al Culi.	<i>ivi</i>
Gobbi alla Besciamella.	97
Gobbi al Parmigiano.	<i>ivi</i>
Gobbi al midollo di Manzo.	<i>ivi</i>
Gobbi al Butirro manié.	98
Gobbi alla Salsa Turné.	<i>ivi</i>
Finocchi al Culi.	<i>ivi</i>
Finocchi al Fiore di Latte.	99
Finocchi al Parmigiano.	<i>ivi</i>
Finocchi alla Salsa Turné.	100
Finocchi alla Tedesca.	<i>ivi</i>
Carciofi alla Berigul.	<i>ivi</i>
Carciofi all' Italiana.	101
Carciofi Fritti.	<i>ivi</i>
Carciofi alla Perla.	102
Carciofi alla Poele.	<i>ivi</i>
Carciofi alla Sen-Clù.	103
Carciofi all' Inglese.	<i>ivi</i>
Carciofi in Bigné.	104
Carciofi alla Maitrè d'Hotel.	<i>ivi</i>
Carciofi alle Pere Bernard.	105
Carciofi al Parmigiano.	<i>ivi</i>
Culi di Carciofi alla Senteminult.	<i>ivi</i>
Culi di Carciofi alla Tolosa.	106
Culi di Carciofi alla Pompadura.	<i>ivi</i>
Culi di Carciofi alla Barri.	<i>ivi</i>
Culi di Carciofi alla Mariè.	107
Gattò alla Certosina.	<i>ivi</i>
Torzuti in Limason.	108
Pomi di Terra Fritti.	<i>ivi</i>
	Po-

Pomi di Terra all' Inglese .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra all' Italiana .	<i>ivi</i>
Gattò di Pomi di Terra .	109
Pudini di Pomi di Terra .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra Sufflè .	110
Pomi di Terra in Bagnè .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra in Crocchetti all' Inglese .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra alla Lingol .	111
Pomi di Terra in Cassetine .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra in diverse maniere per Ra- gù , e Antreme .	112
Zucca Gialla Fritta .	113
Zucca Gialla alla Sciantigli .	<i>ivi</i>
Zucca Bianca Fritta .	<i>ivi</i>
Tartufi al corto Brodo .	<i>ivi</i>
Tartufi al Vino Bianco .	114
Tartufi alla Poele .	<i>ivi</i>
Tartufi al Vino di Spagna .	<i>ivi</i>
Tartufi al Vino di Sciampagna .	115
Zuppa di Tartufi .	<i>ivi</i>
Tartufi alla Sandre .	116
Tartufi in Pasticcio .	<i>ivi</i>
Tartufi all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Sparagi alla Salsa Turnè .	<i>ivi</i>
Sparagi al Parmigiano .	117
Sparagi in piccioli Piselli .	118
Gattò di Sparagi .	<i>ivi</i>
Pudino di Sparagi .	119
Formaggio di Sparagi .	<i>ivi</i>
Sparagi all' Inglese .	120
Crescione in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Ortica in diverse maniere .	<i>ivi</i>
<i>Dei Fungbi .</i>	
Prugnoli al Vino di Sciampagna .	121

*Indice .*

	337
Prugnoli alla Crema .	<i>ivi</i>
Prugnoli alla Pulette .	122
Zuppa di Prugnoli .	<i>ivi</i>
Spugnoli alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Spugnoli Ripieni alla Duchessa .	123
Spugnoli al Vino di Sciampagna .	<i>ivi</i>
Spugnoli alla Liason .	124
Zuppa di Spugnoli .	<i>ivi</i>
Spugnoli alla Perla .	<i>ivi</i>
Spugnoli Fritti .	125
Spugnoli all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Ovoli all' Italiana .	<i>ivi</i>
Ovoli Ripieni alla Sultana .	<i>ivi</i>
Ovoli al Parmigiano .	126
Ovoli alla Senteminult .	127
Ovoli in Surprise .	<i>ivi</i>
Ovoli alla Maitre d' Hotel .	<i>ivi</i>
Ovoli in Atelette .	128
Ovoli Fritti .	<i>ivi</i>
Caldarelle al Culi di Pomodoro .	129
Caldarelle alla Crema .	<i>ivi</i>
Caldarelle all' Olio .	130
Caldarelle in Cassettine di Pane .	<i>ivi</i>
Caldarelle, Fritte .	<i>ivi</i>
Zuppa di Caldarelle .	<i>ivi</i>
<i>Delle Uova .</i>	
Uova in Trippa alla Crema .	<i>ivi</i>
Uova in Trippa alla Besciamella .	131
Uova in Trippa al Culi di Pomodoro .	132
Uova in Trippa al Culi di Cipolla .	<i>ivi</i>
Uova in Trippa alli Cedrioli .	<i>ivi</i>
Uova in Trippa alla Mostarda .	<i>ivi</i>
Uova in Trippa alli Piselli fini .	133
Uova in Trippa al Culi di Gamberi .	<i>ivi</i>
Uova in Trippa in diverse maniere .	<i>ivi</i>
<i>Tom. IV.</i>	<i>Uo-</i>

Uova Sperse a diverse Salse d'Erba .	ivi
Uova Sperse al Fiore di Latte .	134
Uova Sperse al Culi di Pomodoro .	ivi
Uova Sperse alla Lombarda .	135
Uova Sperse al Parmigiano .	ivi
Uova Sperse a diverse Salse Chiare .	ivi
Uova Sperse a diversi Culi .	136
Uova Sperse ad ogni Ragù .	ivi
Uova Fritte al Prosciutto .	ivi
Uova Fritte in diverse maniere .	137
Uova Frittellate a diverse Salse .	ivi
Uova Mollè a diverse Salse e Ragù .	ivi
Uova Molle alla Fiamande .	ivi
Uova Mollè alla Ninotte .	138
Uova Ripiene al Peré Simon .	ivi
Uova Ripiene al Gratino .	139
Uova Ripiene alla Frangipana .	140
Uova Ripiene alla Besciamella .	ivi
Uova Ripiene a diverse Salse .	141
Uova Riplene Fritte .	ivi
Uova Brugliè in diverse maniere .	ivi
Uova alla Neve .	142
Uova alla Delfina .	ivi
Uova alla Portoghese .	143
Uova all' Acqua di Caffè .	ivi
Uova al Caffè .	ivi
Uova al Caramello .	144
Uova alla Bagnolette .	ivi
Uova alla Roberta .	ivi
Uova alla Provatura .	145
Uova all' Etuvé .	ivi
Uova alla Bonne Famme .	ivi
Uova allo Specchio .	146
Uova alla Duchessa .	ivi
Uova alla Contadina .	ivi

*Indice .*

Uova Glassate .	147
Uova alla Vestale .	<i>ivi</i>
Uova alla Crema .	<i>ivi</i>
Uova alli Spinaci .	148
Uova alla Marenga .	<i>ivi</i>
Uova alla Buona Amica .	<i>ivi</i>
Uova al Naturale .	149
Uova alla Besciamella .	<i>ivi</i>
Uova alla Zeffire .	<i>ivi</i>
Uova al Presidente .	150
Uova al Sedalone .	<i>ivi</i>
Uova al Verd-pré .	<i>ivi</i>
Uova alla Sciarmente .	<i>ivi</i>
Uova alla Nonette .	151
Uova alla Principessa .	<i>ivi</i>
Uova alla Svizzera .	<i>ivi</i>
Uova alla Folette .	152
Uova alla Piacentina .	<i>ivi</i>
Uova alla Riscelieu .	<i>ivi</i>
Uova alla Sen-Clù .	153
Uova in Cannellon .	<i>ivi</i>
Uova al Sugo .	<i>ivi</i>
Uova alla Gran mere .	154
Uova al Culi di Pernice .	<i>ivi</i>
Uova alla Bernardina .	155
Uova in Timballetti in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Uova in Cupellotti in diverse maniere .	156
Uova alli Sparagi .	<i>ivi</i>
Uova all' Agresto .	157
Uova in Cassettine di Pane .	<i>ivi</i>
Uovette Composte .	<i>ivi</i>
Uova Molles in diverse maniere .	158
Uova al Gratino alli Pistacchi .	<i>ivi</i>
Uova al Sugo d'Acetosa .	<i>ivi</i>
Uova alla Pulette .	159

Frittata Ordinaria .	ivi
Frittata Sufflè .	160
Frittata al Rognone di Mongana .	ivi
Frittata alli Cavoli fiori .	ivi
Frittata alli Carciofi .	161
Frittata alli Broccoli .	ivi
Frittata alle Zucchette .	162
Frittata all'Erbe fine .	ivi
Frittata alli Fagioletti .	ivi
Frittata alla Gendarme .	ivi
Frittata alla Provatura .	163
Frittata alla Cipolletta .	ivi
Frittata all'Italiana .	ivi
Frittata alli Sparagi .	ivi
Frittata al Culi di Pomodoro .	164
Frittata a diverse Salse .	ivi
Frittata al Prosciutto .	ivi
Frittata alla Mariniera .	ivi
Frittata alla Mariè .	* 165
Frittata alla Crema .	ivi
Frittata alla Frangipana .	166
Frittata alla Servante .	ivi
Frittata alla Senteminult .	ivi
Frittata al Culi di Gamberi .	ivi
Frittata alla Fermiera .	167
Frittata alla Farsa .	ivi
Frittata alla Duchessa .	ivi
Frittatine alla Crema Glassate .	168
Frittatine alla Frangipana Glassate .	ivi
Frittatine alla Pompadura .	ivi
Frittatine alla Tedesca .	169
Frittatine al Fiore di Latte .	ivi
Frittatine alla Barrì Glassate .	ivi
Frittatine Vellutè .	170
Frittatine alla Conti .	ivi

Frittatine Glassate .	ivi
Frittatine Glassate al Prosciutto .	171
Frittatine al Cùli di Pomodoro .	ivi
Frittatine Ripiene di Ricotta .	ivi
Frittatine Ripiene alli Spinaci .	172
Frittatine Ripiene alla Besciamella .	ivi
Frittatine Ripiene in ogni maniera .	ivi

## CAPITOLO TERZO .

### Delle Creme , Gelatine , ed altri Piatti diversi .

#### *Descrizione delle Creme .* 173

<b>C</b> rema Velutè al Caffè .	ivi
Crema Velutè alla Cioccolata Bianca .	174
Crema Velutè alla Cannella .	ivi
Crema Velutè alla Mandorla amara .	ivi
Crema Velutè alla Vainiglia .	175
Crema Velutè al Cedrato .	ivi
Crema Velutè al Portogallo .	ivi
Crema Velutè alla Cioccolata Naturale .	176
Crema Velutè in diverse maniere .	ivi
Crema Gelata Imperiale .	ivi
Crema alla Condè di Cioccolata .	177
Crema di Cioccolata .	ivi
Crema all'Inglese .	ivi
Crema alli Pistacchi .	178
Crema all'Acqua .	ivi
Crema alla Duchessa .	179
Crema al Caffè .	ivi
Crema Vergine .	ivi
Crema alla Stakemberg .	180
Crema alla Pompadura .	ivi
	Cre-

Crema Brulé .	<i>ivi</i>
Crema al Caramello .	181
Crema alla Marenga .	<i>ivi</i>
Crema alla Marenga a Bagno-maria .	182
Crema Sufflé .	<i>ivi</i>
Crema alla Rena .	<i>ivi</i>
Crema al Bianco Mangiare .	183
Crema di Farina di Riso .	<i>ivi</i>
Crema al Gratino .	184
Crema alla Delfina .	<i>ivi</i>
Crema di Riso .	<i>ivi</i>
Crema alla Marié .	185
Crema Fritta alla Siracca .	<i>ivi</i>
Crema Fritta all'Inglese .	186
Crema alla Peruviana .	<i>ivi</i>
Crema Pasticciera .	187
Crema Sufflé al Pane di Spagna .	<i>ivi</i>
Crema alla Portoghese .	188
Crema di Persiche .	<i>ivi</i>
Crema di Albicocche .	189
Crema di Ananasse .	<i>ivi</i>
Crema di Visciole .	<i>ivi</i>
Crema di Fravole .	<i>ivi</i>
Crema di Frutta Senza Polpa .	190
Crema alla Polignac di Cioccolata Bianca .	<i>ivi</i>
Crema alla Polignac di Biada .	191
Crema alla Polignac di Persiche .	<i>ivi</i>
Crema alla Polignac di Portogallo .	192
Crema alla Polignac di Cedrato .	193
Crema alla Polignac di Limone .	<i>ivi</i>

#### Delle Gelatine .

##### *Osservazioni sulle Gelatine .*

Preparazione della Colla di Pesce .	195
Gelatina di Granato .	196
Gelatina di Fravole .	197
	Ge-

Gelatina di Framboese .	ivi
Gelatina di Persiche .	ivi
Gelatina di Albicocche .	198
Gelatina di Ananasse .	ivi
Gelatina di Frutta alla Valiere .	ivi
Gelatina di Visciole .	199
Gelatina di Visciole secche .	200
Gelatina di Fravole senza il Frutto .	ivi
Gelatina di Portogallo .	ivi
Gelatina di Limone .	201
Gelatina di Cedrato .	ivi
Gelatina di Arancio .	202
<i>Osservazioni sulle Gelatine di Agrumi .</i>	
Gelatine di Fiori .	203
Gelatina di Violette .	ivi
Gelatina di Rose .	ivi
Gelatina di Garofoli .	204
Gelatina di Gelsomino .	ivi
Gelatina di Fiori d'Arancio .	ivi
Gelatina di Agazzia .	205
Gelatina di Giunchiglio .	ivi
Gelatina di Tuberosi .	ivi
<i>Osservazioni sulle Gelatine di Fiori .</i>	
Delle Gelatine di Liquori Odorosi, e Aromatici Distillati .	207
Guarnizioni di tutte le Gelatine in Generale .	ivi
Gelatina di Caffè .	208
Gelatina di Cocomero .	207
Gelatina di Crescione .	ivi
Gelatina di Poncio .	210
Gelatina di Vino Moscato .	ivi
Gelatina di Rosolio Maraschino .	211
Nuovo Metodo per le Gelatine di Frutti Freschi .	ivi
	Va-

Variazioni delle Gelatine , e Modo di Servirle .	212
Bianco Mangiare alla Cannella .	215
Bianco Mangiare alla Vainiglia .	216
Bianco Mangiare alla Cioccolata .	ivi
Bianco Mangiare al Caffè .	ivi
Bianco Mangiare alla Mandorla Amara .	ivi
<i>Altri Piatti Diversi .</i>	
Persiche alla Certosina .	217
Riso Suffè .	218
Pudino alla Tedesca .	ivi
Riso alla Marenga .	ivi
Gattò di Riso alla Scozzese .	219
Pudino di Riso all'Inglese .	ivi
Pudino di Riso alla Tedesca .	ivi
Gattò di Riso alla Bavarese .	220
Gattò di Riso alla Polignac .	ivi
Gattò alla Noaglie .	ivi
Pudino all'Inglese Allesso .	221
Pudino Ricco all'Inglese Allesso .	222
Pudino di Frutta all'Inglese Allesso .	ivi
Pudino di Persiche alla Frangipana .	223
Pudino di Fedelini alla Tedesca .	224
Pudino all'Italiana .	ivi
Pudino all'Italiana .	ivi
Pudino alla Clocester .	ivi
Pudino alla Maresciale .	225
Gattò di Mela alla Portoghese .	ivi
Pudino all'Inglese Arrosto .	226
Pudino all' Inglese Arrosto di Frutti .	ivi
Sciarlotta di Mela .	227
Gattò alla Tedesca .	ivi
Gattò alla Riscelieu .	228
Zucca alla Sciantigli .	ivi
Zucca Gialla Suffè .	229
	Flanc

*Indice .*

Flanc Sufflè all'Inglese .	345 <i>ivi</i>
Flanc Sufflè di Marroni .	230
Flanc alla Sciantigli .	<i>ivi</i>
Mela in Tortigliè .	<i>ivi</i>
Mela in Surprise .	231
Mela alla Portoghese .	<i>ivi</i>
Mela Glassate alla Marenga .	232
Mela alla Crema .	<i>ivi</i>
Fangoghe di Cotogni .	<i>ivi</i>
Cassata Palermitana .	233
Ricottina Paolotta .	234
Bigné di Riso all' Italiana .	<i>ivi</i>
Bigné di Mela in Sortù .	<i>ivi</i>
Bigné alla Mariè .	235
Bigné di Frutta diverse .	<i>ivi</i>
Bigné alla Crema .	<i>ivi</i>
Bigné alla Pompadura .	236
Bigné di Mandorle .	<i>ivi</i>
Bigné Sufflè .	<i>ivi</i>
Bigné di Bianco Mangiare .	<i>ivi</i>
Bigné di Mela in Surprise .	237
Bigné alla Nonette .	<i>ivi</i>
Bigné Mignoni .	<i>ivi</i>
Bigné all' Acqua .	238
Bigné Seringate .	<i>ivi</i>
Bigné alla Majorchino .	239
Bigné di Fravole .	<i>ivi</i>
Panetti alla Frangipana .	<i>ivi</i>
Panetti alla Marenga .	<i>ivi</i>
Panetti al Pere Simone .	240
Pane alla Dama Simone .	<i>ivi</i>
Pane alla Crema .	<i>ivi</i>
Pane alla Duchessa .	241
Pane alla Sen-clù .	<i>ivi</i>
Pane al Ragù Melè .	<i>ivi</i>

Pa-

Pane e Panetti in diverse maniere .	242
Formaggio di Pernici .	ivi
Formaggio di Pernici alla Conti .	ivi
Formaggio di Gamberi .	243
Formaggio di Gamberi alla Riscelieu .	ivi
Formaggio alla Rena .	ivi
Polenta Fritta all'Italiana .	244

## CAPITOLO QUARTO .

### Della Pasticceria .

<i>Osservazioni sopra la Pasticceria .</i>	245
--	-----

<b>P</b> asta Brisè .	247
Pasta Sfoglia al Butirro .	ivi
Pasta Sfoglia allo Strutto .	248
Pasta Sfoglia al grasso di Manzo .	ivi
Pasta mezza Sfoglia .	ivi
Pasta Frolla .	249
Pasta Croccante .	ivi
Pasta alla Condè .	ivi
Pasta alla Reale .	ivi
Pasta alla Rena .	250
Pasta alla Spagnuola .	ivi
Pasta per Cannelloni .	ivi
Pasta all'Inglese .	ivi
Pasta alla Duchessa .	ivi
Pasta di Flappe .	251
Pasta di Mandorle .	ivi
Pasta da Echaudeè .	ivi
Pasta da Briosce .	252
Pasta alla Fiamminga .	253
De' Pasticci caldi , Torte , e Pasticcietti , per Antre , e Orduvre .	ivi
Pa-	

*Indice .*

	347
Pasticcio di Piccioni .	254
Pasticcio di Beccaccie .	255
Pasticcio di Ale diverse .	256
Pasticcio di piccioli Fricandò .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Maccaroni .	257
Pasticcio di Gallinaccietta .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Tortellini , o Cappelletti .	258
Pasticcio di Pernice .	259
Pasticcio di Prosciutto .	260
Pasticcio alla Cibulette .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Quaglie .	261
Pasticcio di Anitre .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Tenerumi di Mongana .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Animelle di Mongana .	262
Pasticcio di Cotelette di Castrato .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Filetti di Lepre .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Garganelle .	263
Pasticcio di Lasagne .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Tordi .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Pollanche .	264
Pasticcio di Lingue diverse .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Tartufi .	265
Pasticcio di Gallinaccio alla Mirpoà .	<i>ivi</i>
Pasticcio di ciò che si vuole .	266
Pasticcio di Legumi .	<i>ivi</i>
Timballo di Maccaroni .	267
Timballo di Tortelli .	268
Torta di Beccaccie .	<i>ivi</i>
Torta di Animelle .	269
Torta di Piccioni .	270
Torta di Tenerumi di Mongana .	<i>ivi</i>
Torta di Tordi .	<i>ivi</i>
Torta di Ale diverse .	271
Torta alla Condè .	<i>ivi</i>
Torta di Cervelli .	272
Tor-	

Torta alla Finansiera .	273
Torta di Pernici .	<i>ivi</i>
Torta di Beccafichi .	273
Torta di Pollastri .	274
Torta di Quaglie .	<i>ivi</i>
Torta di Starnotti .	275
Torta di Garganelle .	<i>ivi</i>
Torta al Ragù Melè .	<i>ivi</i>
Torta Tol-o-Vant .	276
Torta di Chenef alla Tedesca .	<i>ivi</i>
Torta di Fegatini grassi .	<i>ivi</i>
Torta di Cappelletti .	277
Torta di Pasta Brisè .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Besciamelle .	278
Pasticcietti alla Mazzarina .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Spagnuola .	279
Pasticcietti alla Rena .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Riscelieu .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Marescialle .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Bourbon .	280
Pasticcietti al Sugo .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Fermiere .	<i>ivi</i>
Pasticcietti al Sultano .	281
Pasticcietti in Gondola .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Scioesie .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Perigord .	282
Pasticcietti alla Minselle .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Neste .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Mariè .	283
Pasticcietti al Fumè .	<i>ivi</i>
Pasticcietti alla Polacca .	<i>ivi</i>
Pasticcietti di Gambèri .	284
Pasticcietti in ogni maniera .	<i>ivi</i>
Rissole alla Napolitana .	<i>ivi</i>
Rissole alla Besciamelle .	285
	Ris-

Rissole alla Siciliana .	ivi
Rissole alla Scoesie .	ivi
Rissole di Selvaggiume .	286
Rissole alla Riscelièù .	ivi
Rissole alla Mazzarina .	ivi
Rissole al Presidente .	287
Rissole alla Marescialle .	ivi
Rissole all' Italiana .	ivi
Rissole alla Genovese .	ivi

Delle Torte , Tartellette , ed altra  
Pasticceria d'Antremè .

*Osservazioni sopra questa Pasticceria .* 288

Torta di Ricotta .	ivi
Torta di Visciole .	289
Torta di Albicocche . .	ivi
Torta di Albicocche all'Inglese .	290
Torta di Framboese . . .	ivi
Torta di Fravole alla Napolitana .	ivi
Torta alla Frangipana .	291
Torta al Bianco Mangiare .	ivi
Torta di Pistacchi .	ivi
Torta di Fravole Gelata .	292
Torta al Midollo .	ivi
Torta alla Sciantigli .	ivi
Torta di Prune .	293
Torta di Mela all'Inglese .	ivi
Torta di Mela .	ivi
Torta di Pera .	294
Torta di Pera Gelata .	ivi
Torta di Persiche all'Inglese .	ivi
Torta di Persiche .	295
Torta di Crema .	ivi
Torta di Spinaci .	ivi
Torta di Caffè .	296

Torta al Ribes .	<i>ivi</i>
Torta di Mandorle .	<i>ivi</i>
Torta all'Inglese .	297
Torta di Cioccolata .	<i>ivi</i>
Torta Rustica alla Napolitana .	<i>ivi</i>
Torta Vol-o-Vant .	298
Torta di ciò che si vuole .	<i>ivi</i>
Torta di Pistacchi Gelata .	<i>ivi</i>
Torta di Persiche alla Certosina .	299
Torta Gelata in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Torta di Uva Spina .	<i>ivi</i>
Tartellette all'Agresto .	<i>ivi</i>
Tartellette alla Crema .	300
Tartellette alla Bonne .	<i>ivi</i>
Tartellette di Fravole .	<i>ivi</i>
Tartellette alla Marenga . .	301
Tartellette di Ricotta .	<i>ivi</i>
Tartellette di Cioccolata . .	<i>ivi</i>
Tartellette Vol-o-Vant .	302
Tartellette di Caffè .	<i>ivi</i>
Tartellette alla Sciantigli .	<i>ivi</i>
Tartellette di Fravole alla Napolitana .	<i>ivi</i>
Tartellette di Marzapane .	<i>ivi</i>
Tartellette di Pistacchi .	303
Tartellette di Frutti .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò alla Polignac .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò Vol-o-Vant .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò alla Neve .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò in Surprise .	304
Piccioli Gattò d'Anovere .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò alla Maddalena .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò di Savoja .	305
Piccioli Gattò a Fluron .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò al Sultano .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò alla Flamande .	<i>ivi</i>
Pic-	

*Indice .*

351

Piccioli Gattò alla Rena .	306.
Piccioli Gattò alla Svizzera .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò alla Mariè .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò alla Polonese .	<i>ivi</i>
Piccioli Gattò di Mandorle .	307
Uffelle all'Italiana .	<i>ivi</i>
Uffelle alla Tedesca .	<i>ivi</i>
Uffelle alla Mantovana .	<i>ivi</i>
Bocconotti alla Genovese .	308
Pozzetti di Amore .	<i>ivi</i>
Cannelloni .	309.
Paste Frolle diverse .	<i>ivi</i>
Paste Frolle in Surprise .	<i>ivi</i>
Paste Frolle Classate .	310.
Paste Frolle di Mandorle .	<i>ivi</i>
Goffre alla Tedesca .	<i>ivi</i>
Goffre alla Flamande .	311
Goffre all'Imperiale .	<i>ivi</i>
Fondù .	312
Bigné Glassati .	<i>ivi</i>
Piccioli Choux .	313
Ramechen .	<i>ivi</i>
Ramechen in Cassettine .	<i>ivi</i>
Ramechen Vol-o-Vant .	314.
Ramechen alla Polignac .	<i>ivi</i>
Ramechen alla Tolosa .	<i>ivi</i>
Talmuse .	<i>ivi</i>
Talmuse alla Crema .	315
Vol o-Vant .	<i>ivi</i>
Sufflés .	<i>ivi</i>
Dariole .	316
Nastri da Cappello .	<i>ivi</i>
Piccioli Galusi .	<i>ivi</i>
Piccioli Choux all'Italiana .	317
Rissole alla Crema .	<i>ivi</i>
	Sfo-

Sfogliate Diverse .	ivi
Echaudée alla Sultana .	ivi
Pupelen .	318
Timballetti .	ivi
Briosce .	ivi
Flanc .	319
Timballetti di Savoja .	ivi
Paste alla Pompadura .	ivi
Gattò all'Inglese .	320
Gattò di Mille Foglie Glassato .	ivi
Gattò di Mandorle Glassato .	321
Gattò di Torino Glassato .	ivi
Gattò di Savoja Glassato .	322
Gattò di Pane di Spagna Glassato .	ivi
Pane di Spagna Papalino .	323
Gattò di Mille Foglie alla Spagnuola .	ivi
Gattò di Mille Foglie alla Tedesca .	ivi
Gattò di Mandorle .	324
Gattò di Mille Foglie alla Savojarada .	ivi
Gattò di Pasta Sfoglia .	ivi
Gattò di Pistacchi .	325
Turbante alla Turca .	ivi
Turbante alla Turca alli Pistacchi .	ivi
Gattò di Torino alli Pistacchi .	326
Gattò di Pane di Spagna in Surprise .	ivi
Gattò d'Estrea .	ivi
Gattò di Compienne .	327

## I L F I N E .

<i>ERRORI.</i>		<i>CORREZIONI.</i>
<i>Pag.</i> 211 <i>lin.</i> 17	tanto spesso	tanto spessa
264	20 260.	261.
266	7 vedetela <i>pa.</i> 47.	vedetela <i>pag.</i> 47. riempi- teci il Gallinaccietto,
270	27 fiambate, spil- lucate	fiambate, sventrate,
ivi	32 tartufo	tartufo, sale,
281	8 di farsa	di farsa di chenef, riem- piteli con la composi- zione suddetta,











*The University Library  
Leeds*



**LEEDS UNIVERSITY LIBRARY**

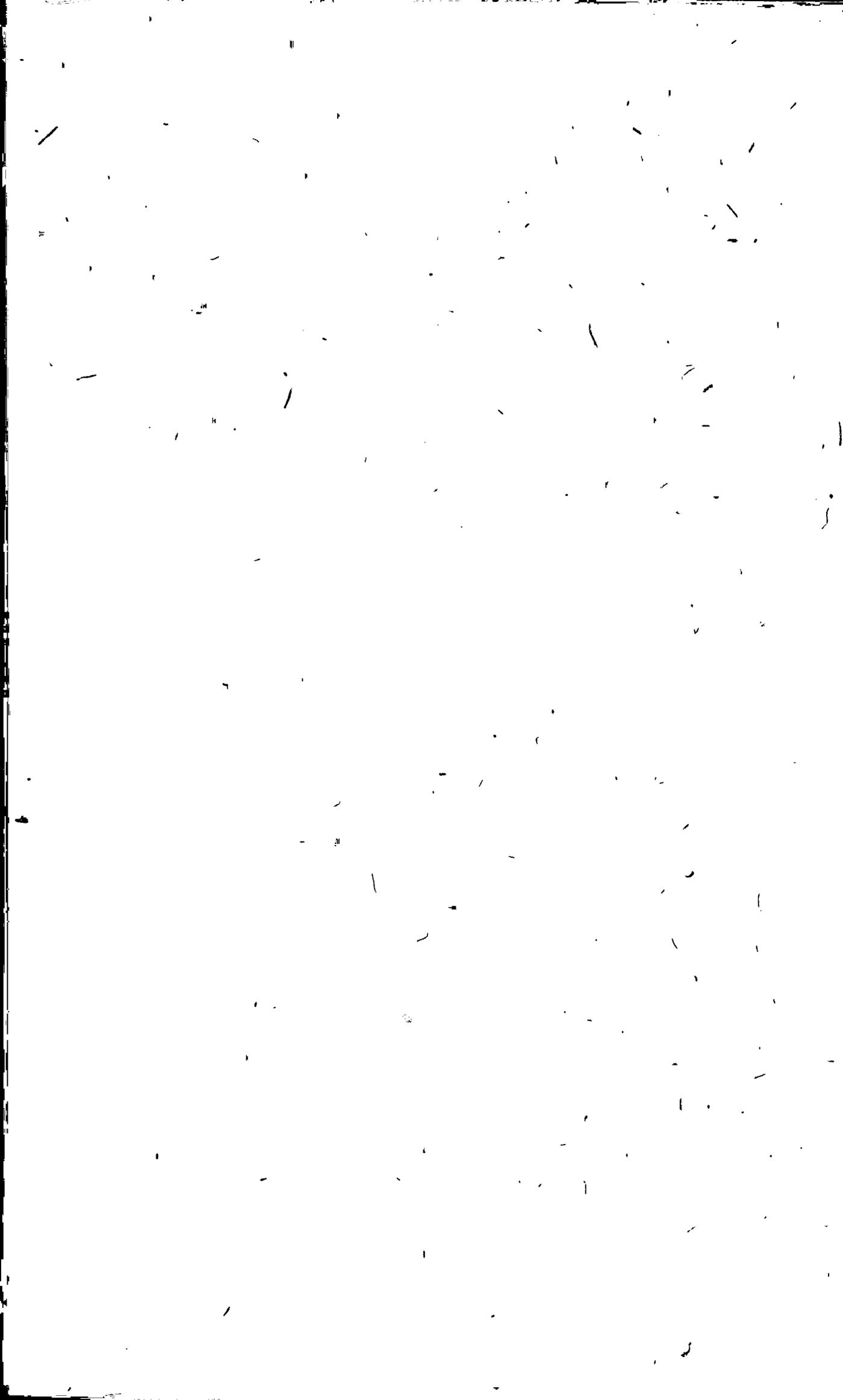
Classmark:

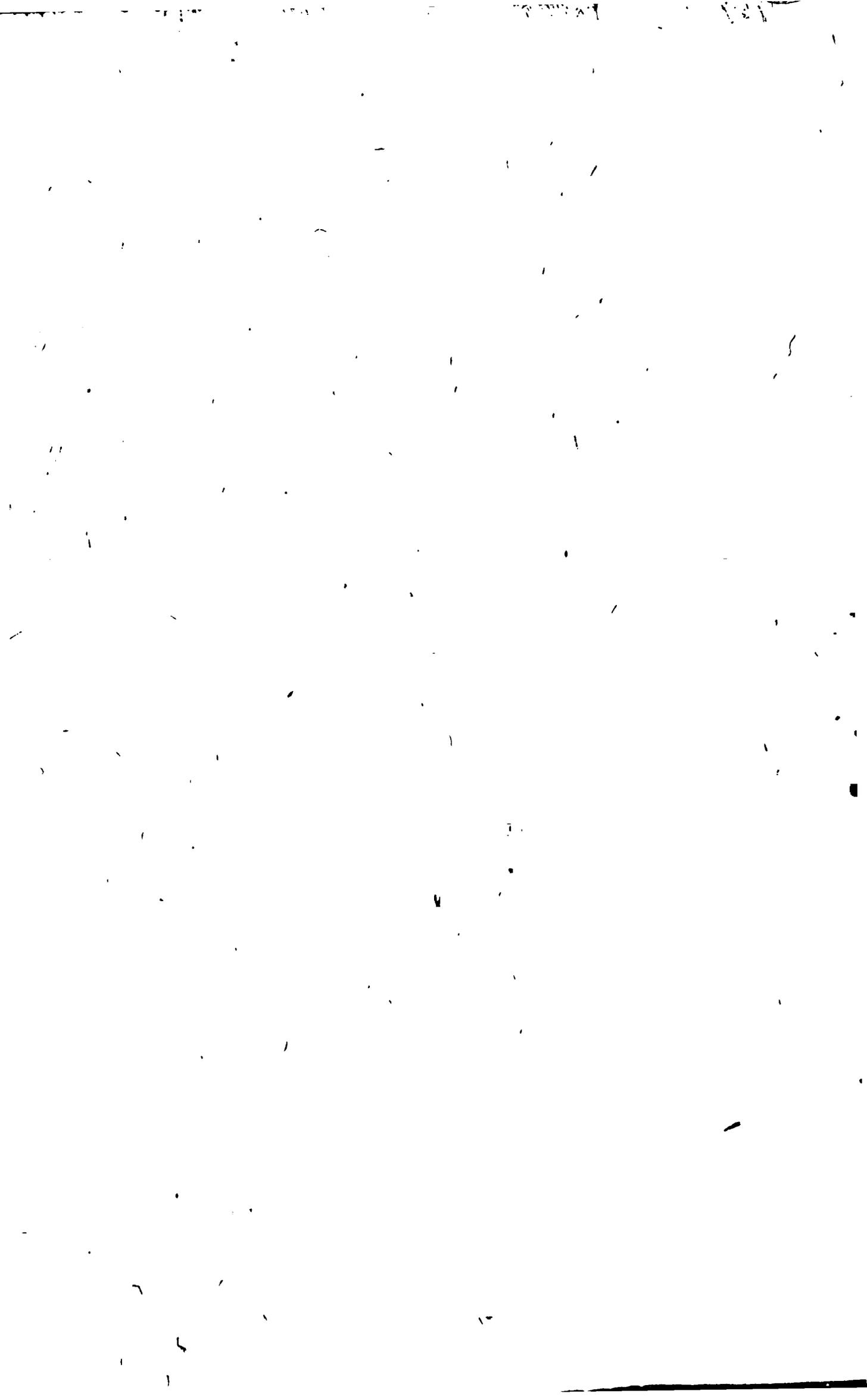
COOKERY

D-LEO



3 0106 01102 1838





**A P I C I O**  
**M O D E R N O**  
**DI FRANCESCO LEONARDI**

*EDIZIONE SECONDA*

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA  
DALL' AUTORE.

---

*Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem  
Ni prius exacta tenui ratione saporum.*

Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

---

**TOMO QUINTO.**

**IN ROMA MDCCCVIII.**

Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo  
Mordacchini.

---

*Con Approvazione.*



A L

## CORTESE LETTORE.

**A**vendo avuto un' esito felice questa mia qualunque siasi fatica superiore ad ogni mia aspettazione, ben conoscendo a quali critiche soggetti siano tutti i libri, che al giorno d'oggi vengono alla luce nella nostra Italia, le quali scoraggiscono gli Autori più dotti, ed illuminati, non che quegli del mio calibro, fa sì che ne renda a tutti i miei più vivi ringraziamenti. È vero che un cuoco Italiano, non è un cuoco Francese, ma può essere un cuoco che sappia la sua professione. Io ho conosciuto, e conosco anche presentemente de' cuochi Italiani, che tanto fuori della loro Patria, che ne' recinti della medesima non la cedono in verun modo a quelli di altre Nazioni, e segnatamente in Roma, Napoli, Milano, Venezia, Genova, e Torino, diversi de' quali oltre l'essere buoni Pottaggieri, sono anche ottimi Arrostittieri, ed eccellenti Pasticcieri, e quello che più importa eccellenti nelle Decorazioni di ogni genere, ciò che non possono sicuramente vantarsi i cuochi Francesi, i quali non uniscono mai questi tre offizj in una sola persona. Non si può però negare, che un sì picciolo numero di uomini distinti per talento, per cognizioni, per avere veduto il mondo, e per essersi affaticati, onde formarsi, pervenire, e perfezionarsi nella propria professione, non sia oscurato da una folla di cuocuccoli, tanto ignoranti,

altrettanto presuntuosi , che in tutta l' Italia , ed anche fuori di essa , non mancano di formare un certo discredito alla Nazione , riguardo il talento de' cuochi Italiani ; ma siccome questo non è altro che un difetto d'ignoranza , di amor proprio , e di educazione , resta solo la speranza che si possono correggere , e caso che ciò non succeda ci vorrà pazienza ; non desidero io già che essi diventino filosofi , mentre i cuochi filosofi sono assai rari ne' nostri paesi ; ma bensì maestri nella professione , saggi , prudenti , e moderati .

Un' opera pertanto , che tratta della maniera di apparecchiare ed imbandire le più laute mense , del modo di comporne le vivande con delicatezza e parsimonia , che indica quali siano le migliori Carni , i migliori Polli , i migliori Uccelli , i migliori Pesci , e le loro stagioni particolari , come anche che un' ottimo , e sano , alimento non divenga malsano o nocivo alla salute per la cattiva maniera con la quale viene apprestato , e forse nella vita civile , più importante , che quella che tratta di politica , della presa di una città per assalto , o di una sanguinosa battaglia .

Inoltre l' economia giornaliera della tavola di ogni famiglia esige molta attenzione , essendo essa un' oggetto , che ne forma la maggior spesa in fine di ogni anno , e se tutti sono in grado di fare la spesa a loro talento , pochissimi sono però quelli che sanno spendere giustificatamente .

Per non dilungarmi soverchiamente in *Minute* de' pranzi di magro , ne ho accennate sol-  
tan-

tanto quattro di trenta persone per cadauna da servirsi nelle quattro stagioni dell' anno ; cioè due all' olio , e due al butirro , che dipenderà dal volere di chi lavora , o diregge , il diminuirle , accrescerle , o variarle , secondo il suo genio , il bisogno , ed il numero delle persone .

Lo stesso potrà anche fare riguardo alle Colazioni , avendo creduto bene di accennarne una alla fine di dette *Minute* , che potrà servire di regola per tutte le altre . Queste Colazioni sono molto frequenti in Toscana , e nella Lombardia , ove ordinariamente i Grandi si portano alle Cascine , ossia Procoj , a gustare i latti , le ricotte , i formaggi , il butirro ec. Non parlo di altri paesi fuori della nostra Italia , come l' Inghilterra , la Francia , la Germania , la Paolona , e la Russia , ove i Grandi non solo costumano di andare alle Cascine , ma nelle proprie case di Città sono soliti di ordinare , e fare imbandire delle superbe , e numerose Colazioni coi prodotti delle proprie Cascine ; e vero che a queste Colazioni si aggiungono molte altre cose estranee ai latti , ma ciò si pratica , onde rendere la distribuzione più varia , più sontuosa , e più addattata ai diversi temperamenti , e gusti delle persone .

M I N U T E  
DE' PRANZI DI MAGRO

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO

P R I M A V E R A

T A V O L A

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI  
A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE  
SERVITA ALL' OLIO.

P R I M O S E R V I Z I O .

4. Zuppe .

- D**i Santè alla Conti .
1. di Riso al Culi di Gamberi .
1. di Purè di Piselli .
1. di Rena .
20. Antrè , e Orduvre .
1. di Granata di filetti di Triglie , Salsa alla Spagnuola .
1. di Gattò di Gamberi , Salsa come sopra .
2. di Insalatine alla Moscovita , all'Aspic fredda .
1. di Granadine di Ombrina , Salsa al Ragù di Prugnoli .
1. di Ruladine di Spigola alla Conti , Salsa al Culi di Gamberi .
1. di Fricandò di Pesce spada alla Giardiniera , Salsa al Ragù di Ostriche .

1. di

1. di Cotelette di Corvo piccate di Carote , Salsa al Ragù di Piselli .
1. di Triglie panate , al forno , Salsa chiara alla Scalogna .
1. di Alici dissossate , e ripiene , in Cassettina di carta , Salsa al Sugo .
1. di Arzilla al corto Brodo , Salsa alli Capperi .
1. di Filetti di Trotte all'Erbe fine .
2. di Marinada di filetti di Merluzzo .
2. di Pasticcietti all'Italiana .
1. di Atelette di Anguilla , Salsa all'Essenza di Prugnoli .
1. di Anitrelle di filetti di Linguattole .
1. di Filetti di Linguattole alla Remolada .
1. di Fegati , e Latti di Pesce in Cassettine di pane .

3. *Orduvre volanti di Ostriche crude .*

4. *Terrine .*

1. di Baccalà alla Provenzale .
1. di Matelotte alla Finansiere .
1. di Etuvé di Carpió .
1. di Chenef al Rugù di Piselli .

4. *Rilievo .*

1. di Storione . )
  1. di Rombo chiodato . )
  1. di Ombrina . )
  1. di Corvo . )
- al Corto Brodo .

4. *Salsiere .*

1. di Salsa Verde .
1. di Salsa Ascè .
1. di Salsa alla Remolada .
1. di Salsa alla Mostarda .

*16. Antremè .*

- 1. di Spinaci all' Italiana .
- 1. di Carciofi alla Berigul .
- 1. di Sparagi in Insalata .
- 1. di Piselli all' Erbe fine .
- 1. di Gelatina di Fravole .
- 1. di Gelatina di Violette .
- 1. di Bianco mangiare alla Cannella .
- 1. di Crema alla Cioccolata .
- 2. di Bignè alla Mariè .
- 1. di Prugnoli all' Olio .
- 1. di Zuppetta di Visciole .
- 2. di Tartellette di Fravole .
- 2. di Canestrelle da Vendemia .
- 4. di Croccantine diverse .

*8. Arrosti .*

- 2. di Triglie di Scoglio .
- 2. di Linguattole .
- 2. di Alici .
- 1. di Carpe al Blù .
- 1. di Orata della Corona .

*4. Rifreddi .*

- 1. di Pasticcio di Pesce .
- 1. di Ragoste .
- 1. di Croccante .
- 1. di Zeppòle in Piramide .

*In questo Pranzo vi sono 4. Antremè di più .*

# ESTATE

## TAVOLA

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI,  
A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE  
SERVITA AL BUTIRRO.

### PRIMO SERVIZIO.

#### 4. Zuppe.

1. **D**i Purè Verde.
1. di Santè alla Giulenne.
1. di Riso al Sugo di Pomodoro.
1. di Bagno-maria alla Genovese.
20. *Antrè, e Orduvre.*
1. di Gattò di Fedelini alla Tedesca.
1. di Uova all' Italiana.
1. di Uova alla Gran-mere.
1. di Formaggio all' Olandese.
1. di Frittata Sufflè.
1. di Uova Ripiene al Parmigiano.
1. di Granadine di Tonno alli Piselli.
1. di Ruladine di Splgola alla Maître d'Hotel.
1. di Frittatine Ripiene alla Besciamelle.
1. di Filetti di Triglie alla Condè.
1. di Alici al Pere Bernard.
1. di Cotelette di Corvo panate, al Sugo chiaro.
2. di Atelette alla Fermiere.
2. di Pasticcietti alla Mazzarina.
1. di Filetti di Linguattole al Vino di Sciam-pagna.

- 1. di Arzilla al Butirro nero .
- 1. di Pasticcio di Pesce spada .
- 1. di Timballo di Maccaroni .

4. *Terrine* .

- 1. di Matelotte di Cefalo di mare .
- 1. di Gnocchi alla Veneziana .
- 1. di Uova in Trippa alli Cedrioli .
- 1. di Bianchetta di Tonno .

4. *Rilievi* .

- 1. di Porcelletta alla Moscovita .
- 1. di Spigola . )
- 1. di Ombrina . ) al Corto Brodo .
- 1. di Rombo . )

16. *Antremè* .

- 1. di Zucchette alla Milanese .
- 1. di Fagioletti alla Crema .
- 1. di Culi di Carciofi al Parmigiano .
- 1. di Salse fine all' Inglese .
- 1. di Gelatina di Gelsomino .
- 1. di Gelatina di Persiche .
- 1. di Crema all' Acqua .
- 1. di Crema Velutè .
- 1. di Uova Brugliè .
- 1. di Uova al Gratinò .
- 1. di Torta di Visciole .
- 1. di Tartellette alla Marenga .
- 1. di Piccioli Choux .
- 1. di Paste frolle al Cedrato .
- 1. di Bigné di Pera glassate .
- 1. di Pudino all' Inglese Arrosto di Frutti .
- 4. di Croccantine con Pasticceria diversa .

8. *Arrosti.*

- 2. di Linguattole .
- 2. di Triglie di Scoglio .
- 1. di Fravolino .
- 1. di Panzetta di Tonno .
- 1. di Sardine .
- 1. di Anguilla .

4. *Rifreddi.*

- 1. di Gattò di Pistacchi Glassato .
- 1. di Porcelletta all' Aspic .
- 1. di Gamberi in Buisson .
- 1. di Croccante .

*In questo pranzo vi sono 4. Antremé di più :*

## AUTUNNO.

## TAVOLA

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI  
A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE  
SERVITA ALL'OLIO.

## PRIMO SERVIZIO.

## 4. Zuppe.

1. **D**i Pure di Lenticchie.

1. di Fobonne.

1. di Riso alla Rena.

1. di Paste fine al Culi di Gamberi.

20. *Antré, e Orduvre.*

1. di Granada di filetti di Linguattole.) Salsa alla

1. di Timballo di code di Ragoste. ) Spagnuola

1. di Anitrelle di Pesce spada, all'Aspic fredda.

1. di Pollastrelli di filetti di Linguattole, all'Aspic fredda.

1. di Triglie alla Delfina.

1. di Filetti di Linguattole all'Erbe fine.

1. di Ruladine di Spigola, Salsa al Culi di Pomodoro.

1. di Granadine di Ombrina, Salsa al Ragù di Caldarelle.

1. di Cotelette di Cerna al Verd-pré.

1. di Fricandò di Corvo, Salsa alli Spinaci.

2. di Atelette di Anguilla, Salsa chiara.

2. di Insalatine alla Majonese.

1. di Filetti di Pesce S. Pietro alla Remolada.

1. di

- 1. di Arzilla panata alla Tartara .
- 1. di Pesce Spada all' Erbe fine .

4. *Terrine* .

- 1. di Etuvé di Carpe .
- 1. di Ragù Melè .
- 1. di Polpettine di Merluzzo .
- 1. di Matelotte di Anguilla .

4. *Rilievi* .

- 1. di Dentale . )
- 1. di Rombo . )
- 1. di Cerna . ) al Corto Brodo .
- 1. di Spigola .

4. *Salsiere* .

- 1. di Salsa di Capperi .
- 1. di Salsa alla Poevrada .
- 1. di Salsa all' Alici .
- 1. di Salsa alli Cedrioletti .

16. *Antremé* .

- 1. di Cavoli fiori all' Erbe fine .
- 1. di Gobbi all' Italiana .
- 1. di Spinaci all' Olio .
- 1. di Broccoli alli Tartufi .
- 2. di Ovoli al Forno .
- 2. di Tartufi al Vmo di Sciampagna .
- 1. di Code di Ragoste alla Vinegretta .
- 1. di Gelatina di Granato .
- 1. di Gelatina di Fiori d' Arancio .
- 1. di Bianco mangiare alla Vainiglia .
- 1. di Crema alla Polignac .
- 2. di Tartellette all' Agresto .
- 1. di Bigné di Riso all' Italiana .
- 4. di Croccantine con diversa Patticceria .

3. *Antremé volanti di Ostriche cotte* .

8. *Arrosti* .

- 2. di Linguattole .
- 2. di Merluzzi .
- 2. di Triglie .
- 2. di Calamaretti .

4. *Rifreddi* .

- 1. di Malbrè di Pesce .
- 1. di Ragoste .
- 1. di Pasticcio di Storione .
- 1. di Croccante .

*In questo pranzo vi sono 4. Antremè di più .*

# I N V E R N O

## T A V O L A

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI  
A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE  
SERVITA AL BUTIRRO.

### PRIMO SERVIZIO.

#### 4. Zuppe.

1. **D**i Giulienne.

1. di Bagno-maria.

1. di Purè di Ceci alla Biron.

1. di Riso al Culi di Rape.

#### 20. *Antrè, e Orduvre.*

1. di Timballo di Polenta alli Tartufi.

1. di Gattò di Ricotta alla Piemombrù.

1. di Granada di filetti di Spigola.

1. di Sortù alla Condè.

1. di Uova alla Folette.

1. di Uova Ripiene alla Besciamelle.

1. di Frittatine in Surprise alli Spinaci.

1. di Frittata alla Duchessa.

1. di Fricandò di Ombrina alla Perigord, Salsa  
alli Tartufi.

1. di Cotelette di Corvo piccate alla Giardiniera.

1. di Tartarughe di filetti di Linguattole all'  
Aspic fredda.

1. di Piccioncini di filetti di Pesce spada, all'  
Aspic fredda.

1. di

- 1. di Pomi di terra all'Inglese .
- 1. di Pasticcio di Maccaroni .
- 1. di Alici alla Napolitana .
- 1. di Triglie panate all'Erbe fine .
- 2. di Pasticcietti alla Spagnuola .
- 2. di Atelette di Ostriche .

4. *Terrine* .

- 1. di Gnocchi alla Trevico .
- 1. di Uova in Trippa alla Crema .
- 1. di Matelotte d'Anguilla .
- 1. di Chenef al Butirro di Gamberi .

4. *Rilievi* .

- 1. di Trotte alla Ginevrina .
- 1. di Spigola alla Finansiere .
- 1. di Storione alla Giambor .
- 1. di Rombo Chiodato al corto Brodo .

16. *Antremè* .

- 1. di Cavoli fiori , Salsa di butirro .
- 1. di Broccoli all'Erbe fine .
- 1. di Gobbi al Parmigiano .
- 1. di Spinaci alla Crema .
- 1. di Gelatina di Maraschino .
- 1. di Gelatina di Limone .
- 1. di Bianco mangiare al Caffè .
- 1. di Crema alla Vainiglia .
- 1. di Uova alla Crema a Bagno-maria .
- 1. di Frittatine al fiore di Latte glassate .
- 1. di Uffelle alla Mantovana .
- 1. di Tartellette di Ricotta .
- 1. di Pudino alla Tedesca .
- 1. di Sciarlotta di Mela .
- 2. di Tartufi al Vino di Spagna .
- 4. di Croccantine con diversa Pasticceria .

8. *Arrosti.*

- 2. di Linguattole .
- 2. di Triglie di Scoglio .
- 1. di Merluzzi .
- 1. di Alici .
- 1. di Dentale ,
- 1. di Spigola .

4. *Rifreddi.*

- 1. di Gattò di mille foglie glassato .
- 1. di Gerbe .
- 1. di Gamberi .
- 1. di Galantina di Pesce .

*In questo pranzo vi sono 4. Antremé di più.*

M I N U T A .

DI UNA COLAZIONE PER TRENTA  
PERSONE , SERVITA A DUE  
CORDONI DI TONDINI ,  
E QUATTRO GIATTE .

4. *Giatte con fiore di Latte .*

112. *Tondini .*

- 8. di Ricottine .
- 8. di Butirro Seringato .
- 8. di Formaggi alla Crema .
- 8. di Giungate .
- 8. di Uova di Bufola .
- 4. di Crostini di pane abbrustoliti .
- 4. di Crostini al Canapè .
- 4. di Crostini Fristec .
- 4. di Crostini di Alici salate all'Erbe fine .
- 4. di Fettine di Prosciutto .
- 4. di Fettine di Mortadella .

4. di Fettine di Parmigiano .

4. di Fettine di Sbrinzo .

8. di Fichi . ) o altri Frutti secondo la sta-  
gione .

8. di Mellone . )  
8. di Casciotelle di Cioccolata gelata .

8. di Mattonelle di Limonea gelata .

8. di Biscottineria diversa .

6. *Tondini Volanti* con zucchero in polvere .

Oltre tutto ciò chicchere di Cioccolata,  
tazze di Caffè , e di Thè .

Questa Colazione si può servire anche di un solo cordone , e due Giatte , diminuendo la metà de' tondini , ma siccome sono tutti tondini di porcellana , o majolica con entro picciole cose , così bisogna regolarli in guisa , che si tocchino l'uno coll'altro servendoli sopra la Tavola .

Si può servire egualmente una Colazione con frutti di mare ; ma questa varia non poco dalla precedente ; mentre s'imbandisce con soli tondini di Ostriche , di Ancini , ossia Echini , di Cannollicchi , ossia Soleni ec. il tutto crudo ; oltre di ciò Crostini di butirro , Crostini al canapè , Fettine di prosciutto , di sbrinzo , Alici salate , Limoni ec. , e si da a bere ordinariamente del buon vino di Sciampagna .

# A P I C I O

## M O D E R N O .

### PARTE QUINTA.

*Contenente ogni sorta di Brodi , Zuppe , e Salse di magro , i Ragù di magro con alcuni di grasso , e tutti i Pesci in generale apprestati sì di grasso , che di magro .*



### CAPITÒLO PRIMO.

*De' Brodi , Zuppe , Salse , e Ragù di magro con alcuni di grasso .*

*Osservazione sopra il Magro .*

**V**Al Magro , e sopra tutto , ciò che si prepara all'olio , è un'oggetto molto importante per gli Italiani , e segnatamente per la Città di Roma , ove gli abitanti mangiano di magro una buona parte dell'anno . Dobbiamo per altro rallegrarsi sopra questo articolo , e ringraziare la Provvidenza , che avendoci posti fra due mari , o per dir meglio circondati dall'acque del Mediterraneo , e Adriatico abbondia-

mo di una infinita quantità di ottimi Pesci, che ci sollevano non poco nella Quadragesima, ed altri giorni magri, dai salumi, o Pesci salati, o sfumati, dei quali facendone un'uso troppo frequente, non mancherebbe la salute di soffrirne un danno non indifferente.

Dopo dunque di avere spiegata la maniera di apprestare le più esquisite vivande, e di apparecchiare le mense più delicate cogli animali della terra, e dell'aria, vegetabili ec., passo ora a descrivere il modo di prepararle, ed imbandirle coi miti abitatori del mare, dei laghi, e dei fiumi, e così da' Quadrupedi, Polli, e Uccelli, passerò a Pesci squamosi, e senza squame, Crostacei, Testacei ec., quali non mancano di rendere le mense al sommo gradite, gustose, e delicate.

### Dei Brodi di Magro.

#### *De' Pesci per detti Brodi.*

I migliori Pesci per fare de' Brodi eccellenti sono quelli di acqua dolce, e segnatamente le Carpe, ossia Reine, e le Tinche, qualora non sentino il fango, e che siano grosse, grasse, e fresche più che sia possibile. Riguardo poi ai Pesci di mare si preferisce la testa di Martino, lo Scorfano, ed il Cappone ad ogni altra sorta di Pesce; ma ciò che dà il colpo di grazia ai Brodi di magro sono le Ranocchie, e Telline, come anche Cannolicchi, Cappe, Gongole, Patelle ec.

*Brodo Generale .*

Questo lo farete , o col brodo del Pesce che fate allèssare , ovvero mettete in una marmitta la quantità de' ceci secondo il brodo che avete di bisogno di fare ; fateli cuocere con acqua ; a un terzo della cottura aggiungeteci qualche cipolletta , carota , panè , rapa , sellero , porro , e radiche di petrosemolo , il tutto ben capato , e legato in mazzetti , alla riserva delle cipolle , e rape . Fate bollire questo brodo finchè i ceci saranno cotti ; indi passatelo al setaccio , o stamina in una terrina pulita .

*Sugo .*

Tagliate in grossi dadi una certa quantità di cipolle , aggiungeteci rape , carote , e selleri , pure in dadi , ponete in una cazzarola con un poco d'olio , o butirro , e sopra un fuoco moderato fate divenire quasi nero , ma senza che brucino , movendo spesso con una cucchiaja di legno ; bagnate allora con uno di due brodi di sopra indicati ; fate bollire un quarto d'ora schiumando , e digrassando bene , e poscia passate al setaccio . Mettete in un'altra cazzarola due Reine tagliate in pezzi , e ben pulite , o alcuna altra specie dei Pesci di sopra accennati . trenta , o cinquanta Ranocchie , una cipolla , una carota , e un sellero tagliato in dadini , uno spicchio d'aglio , quattro scalogne , due garofani , qualche fusto di petrosemolo , due alici ben pulite , la quarta parte di una foglia di alloro , un poco d'olio , o butirro ; passate sopra il fuoco ; quando principia ad attaccarsi , e prendere un leggiero color d'oro bagnate

par-

parte col brodo colorito suddetto , e parte con uno dei sopraccennati brodi di pesce , o di ceci , osservando che il colore deve essere biondo ; indi aggiungeteci cinque libbre di Telline fresche ; fate bollire dolcemente con poco sale , e schiumate di tempo in tempo . Quando averà bollito un'ora , digrassate , e passate per una salvietta prima bagnata , e spremuta , in una terrina .

#### *Culì .*

Quando averete fatto un brodo come il precedente , ma un poco più carico di colore , legatelo col Rosso fatto con olio , o con butirro . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.* ovvero prima di bagnarlo sbruffateci un pugno di farina ; indi fatelo bollire dolcemente , digrassatelo bene di tempo in tempo , che sia color d'oro , il qual colore glie lo potete dare più o meno col brodo colorito di cipolle , o con quello di pesce , o ceci . Allorchè averà bollito mezz' ora dopo legato , passatelo per setaccio , o stammina in una terrina .

#### *Culì Bianco .*

Ponete in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o un buon pezzo di butirro , dei dadini di cipolle , di carote , di selleri , e trè scalogne , ma senza prendere colore ; indi metteteci una , o due Reine , o altro Pesce come ho accennato di sopra , tagliato in pezzi , e ben pulito ; trè o quattro libbre di Telline ; passate ancora sopra il fuoco ; quindi sbruffateci un pugno di farina , bagnate con uno dei brodi accennati , cioè o del Pesce allessato , o di ceci , aggiungeteci un mazzetto d'erbe di-

diverse , due garofani , poco sale , pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente , schiumate , e digrassate bene di tempo in tempo ; quando averà bollito circa un'ora passatelo alla staminà , o setaccio in una terrina .

*Suage .*

Ponete in una cazzarola un poco d'olio , o butirro ; tagliate due cipolle in fette per traverso , copriteci il fondo della cazzarola , con sopra qualche fetta di carota , e un poco di selero . Tagliate in pezzi la testa di un Martino , che sia freschissimo , mettetelo sopra le cipolle , con cinquanta Ranocchie , trè scalogne , uno spicchio d'aglio , fusti o radiche di petrosemol . ponete sopra un fuoco moderato . Quando principia ad asciugarsi , e prendere nel fondo un leggiero color d'oro , bagnate con uno de' due brodi di sopra accennati . Se non avesse sufficiente colore dateglielo con un poco di brodo colorito di cipolle ; aggiungeteci cinque libbre di Telline ben lavate , quattro garofani , fate bollire dolcemente circa un'ora , schiumate , e digrassate di tempo , in tempo , che il brodo sia color d'oro , e con poco sale ; quindi passatelo per una salvietta prima bagnata e spremuta bene , in una terrina . Se non avete la testa di Martino , potete porvi Carpe , Tinche , Scorfani , Capponi ec .

*Consomé .*

Sventrate , e pulite due Scorfani , quattro Capponi , due Reine , ovvero una testa di Martino tagliata in pezzi ; mettete in una marmitta con cinquanta o più Ranocchie , cinque libbre di Telline , una cipolla con trè garofani , una  
ca-

carota , una testa di seilero , una panè , qualche radica di petroseuolo , il tutto imbianchito all'acqua bollente , due scalogne , uno spicchio d'aglio , quattro alici ben lavate , un poco d'olio , niente sale ; bagnate col brodo del pesce allessò , o di ceci ; fate bollire dolcemente un'ora , schiumate bene , ed in fine digrassate , passate poscia per una salvietta bagnata come sopra , in una terrina . Le Ranocchie , e Telline , ed i Pesci si possono impiegare per altre cose , come dirò in appresso , ma non già la testa di Martino ; le Telline però saranno alquanto dure .

*Aspic .*

Fate un brodo come il precedente , ma più abbondante di Pesce , e con una testa di Martino tagliata in pezzi , cento Ranocchie , e senza Telline , bagnato col brodo del Pesce allessò , o con acqua ; fate bollire dolcemente due ore , dategli un color d'oro col brodo colorito di cipolle , schiumate bene , e digrassate in fine ; osservate che sia forte abbastanza , altrimenti fatelo consumare d'avvantaggio , indi passatelo alla salvietta prima bagnata , e spremuta . Quando sarà freddo chiarificatelo con bianchi d'uova sbattuti ; come l'Aspic di grasso . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 17.* Potete in questo brodo , come anche in tutti gli altri aggiungere tutte le dissossature de' Pesci che potete avere , alla riserva di quelle di Cefalo , di Triglie , di Merluzzi , di Anguille , di Tonno , di Aguglie , di Alici , Sarde ec. Non parlo qui dello Smeriglio , Squadrolino , Palombo ec. essendo Pesci troppo ordinarij e niente stimati . Tutti questi brodi li potete fare col butirro , egualmente che coll'olio .

*Culì di Gamberi .*

Questo si appresta come quello di grasso *Tom. I. pag. 8.* colla sola differenza , che in luogo del petto di pollo arrosto , vi porrete della polpa di Ranocchie cotte nel Consomè , e stemperate la dose con Culi , e Suage di magro . Finite questo Culi come l'altro , e fatelo scaldare a Bagno-maria prima di servirlo .

*Culì alla Rena .*

Pestate nel mortajo ben fine tre oncie di mandorle dolci , aspergendole con un poco di brodo bianco ; indi aggiungeteci della polpa di Ranocchie , o di Scorfano , o di Cappone , che hanno cotto nel Consomè , poscia una mollica di pane bagnata con brodo bianco : allorchè il tutto sarà ben pesto stemperate con Consomè , e finite questo Culi come quello di grasso . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 3.* Se non sarà giorno di vigilia potete metterci quattro rossi d'uova dure .

*Culì di Tartufi .*

Mondate , e tritate grossolanamente , cinque o sei tartufi , metteteli in una cazzarola , con due scalogne , uno spicchio d'aglio , due garofani , un mazzetto d'erbe diverse , un poco d'olio , o butirro ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampana , o altro vino bianco buono , fatelo consumare del tutto ; indi bagnate con Culi , ed un poco di Restoran di magro ; fate bollire dolcemente mezz'ora , digrassate , e passate al setaccio , o alla stamina .

*Culì alla Besciamella.*

Tagliate in quattro parti, delle Ranocchie; mettete in una cazzarola con un pezzo di butirro, dei dadini di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petroseuolo, un pochetto di sellero, e qualche foglia di dragoncello, due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi poneteci un poco di farina, bagnate con latte di vacca, un poco di fiore di latte, ed un poco di Culi bianco di magro, condite con poco sale, pepe schiacciato, e qualche coriandolo; fate bollire dolcemente mezz'ora, passate poscia alla stammina senza spremere, e osservate che il Culi non sia nè troppo, nè poco legato.

*Besciamella.*

Mettete in una cazzarola una foglietta di fiore di latte, o' capo di latte, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja, e bollire mezzo quarto d'ora; indi passate al setaccio, in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per condire tutte l'Erbe che farete al Parmigiano, come anche Lasagne, Ravioli, Tortelli, Fittuccie ec.

*Culì di Pomidoro.*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, o un pezzo di butirro, dei dadini di cipolla, di carota, di panè, di radica di petroseuolo, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, e qualche Ranocchia,

hia . Quando principia ad asciugarsi , metteteci delli Pomodoro tagliati in quarti , e mezzi spremuti, onde fargli sortire una porzione dell'acido, un pochetto di basilico , e fusti di petroseuolo , poco sale ; fate ben cuocere , e consumare il loro sugo ; indi bagnate col Culi , e Suage di magro ; fate bollire ancora dolcemente . Alorchè sarà cotto levate le Ranocchie , digrassate , e passate alla stamina , o setaccio in una terrina . Se non avete il Culi , metteteci un poco di farina , e bagnate con brodo buono di magro . Se non avete le Ranocchie potete fare senza . Il Sugo si appresta nello stesso modo , e si bagna soltanto con Sugo di magro .

*Culi di Prugnoli .*

Nettate , e tagliate in fettine sottili dei prugnoli , secondo la quantità della Salsa che vi bisogna , metteteli in una cazzarola con un poco d'olio , due scalogne , uno spicchio d'aglio , quattro Ranocchie , un mazzetto d'erbe diverse , due garofani , passate sopra il fuoco . Quando principia ad asciugarsi , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare del tutto ; indi bagnate con Culi , e un poco di Restoran di magro ; fatelo bollire dolcemente mezz'ora , digrassatelo , e passatelo al setaccio , o stamina .

*Culi di Ranocchie alla Rana .*

Pestate nel mortajo della polpa di Ranocchie cotte nel Consomé , aggiungeteci poscia un poco di mollica di pane inzuppata nello stesso brodo , stemperate con Culi bianco di magro , fate scaldare senza bollire , passate al setaccio , o stamina , e fate scaldare a Bagno-maria prima di servire .

*Culì di Ranocchie alla Pulette .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche prugnolo fresco , ben pulito , e tagliato in fette , con un poco d'olio , o butirro , qualche dadino di cipolla , di carota , e di radica di petrosemolò , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , due garofani ; indi aggiungeteci un pochino di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare del tutto , metteteci delle Ranocchie , la quantità che credete sufficiente per la Salsa ; fatele cuocere , e consumare tutta la loro acqua , bagnate allora con Culì bianco di magro ; fate bollire dolcemente mezz' ora , digrassate bene , e passate al setaccio , o stamina .

*Culì di Ranocchie .*

Questo si appresta come il precedente , colla sola diversità , che non vi si mettono prugnoli , e si bagna col Culì colorito di magro , in luogo di quello bianco , e si finisce come l'altro ; se non avete Culì , sbruffateci un pizzico di farina , e bagnate con Sugo , che il colore sia biondo .

*Culì alla Reale .*

Mettete in una cazzarola qualche Ranocchia tagliata in quarti , due tartufi tagliati in fette , due scalogne , uno spicchio d'aglio , due rocambole ; un mazzetto d'erbe diverse , due garofani , un poco di dragoncello , due cucchiaj d'olio ; passate sopra il fuoco ; quando principia ad asciugarsi , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare del tutto , indi bagnate con Culì , ed un poco di Suage di magro , poneteci  
sei

sei coriandoli , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente circa mezz' ora , digrassate bene , e passate al setaccio , o stamina .

*Culì Rosso Ordinario .*

Questo si appresta esattamente come quello di grasso . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 13.* Solo differisce che in luogo di bagnarlo col Sugo , e e brodo bianco di grasso , si bagna col Sugo , e brodo bianco di magro , e si fa all'olio , ed al butirro . Avvertendo che bisogna sempre muovere con una cucchiaja di legno l'olio , o il butirro colla farina sopra un fuoco assai leggermente , finchè sarà di un bel color d'oro .

*Essenze diverse .*

Le Essenze di magro si apprestano nello stesso modo , che quelle di grasso . Vedetele nel *Tom. I. pag. 14. e 15.* , mentre in luogo del prosciutto , e vitella , si mette qualche Ranocchia tagliata in quarti , e si bagnano con Culì , e brodi coloriti di magro .

*Delle Purè di Magro .**Osservazioni sopra dette Purè .*

Qualora vogliate servire una Purè per una zuppa , sarà sempre meglio che in luogo delle croste di pane abbrustolite , e mittonate . Vi ponete dei dadini di mollica di pane alla Tedesca , cioè fritti nell' olio , o nel butirro di bel colore ; come ancora , quando la vogliate infittire , aggiungere nel brodo , prima di passarle al setaccio , delle croste di pane fritte come sopra . Nelle Purè al butirro , dovendole servire

vire per zuppa , potrete sempre metterci qualche poco di parmigiano grattato , e qualche rosso d'uovo duro nell'atto che le passate al setaccio , ma allora non debbono più bollire , altrimenti diverrebbero grumelose . Bisogna osservare ancora , che non siano nè troppo dense , nè soverchiamente sciolte , ma legate una cosa giusta .

*Purè di Piselli .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , cipollette , e petroseuolo trito, indi stemperateci fuori del fuoco un'alice passata per setaccio , e metteteci dei piselli fini con qualche foglia di lattuga cappuccina , un mazzetto d'erbe diverse , con un poco di aneto , una cipolletta con due garofani , poco sale ; quando saranno ben passati bagnateli con metà Sugo , e metà Consomè di magro ; versate in una picciola marmitta , fate bollire dolcemente finchè saranno cotti ; quindi digrassate , levate il mazzetto , e cipolletta , e passate al setaccio , o stamina . Se la Purè non fosse abbastanza legata , aggiungeteci qualche crosta di pane inzuppata nello stesso brodo de' piselli , versatela in una picciola marmitta , fatela depurare vicino al fuoco andandola digrassando , e schiumando di tempo in tempo , e avendo attenzione che bolla assai dolcemente . Il suo colore deve essere di un verde pallido . Se la fate col butirro in luogo dell'olio , come ho accennato di sopra , la potete in questo caso , allorchè la passate al setaccio , metterci tre o quattro rossi d'uova dure , ed un poco di parmigiano grattato ; ma allora non bisogna farla più bollire .

*Purè di Fave .*

Quando averete passato in una cazzarola sopra il fuoco la cipolletta , e petrosemolò trito , e stemperata l' alicè , come sopra , mettetele delle fave tolta la prima , e seconda buccia , con qualche foglia di lattuga cappuccina , un mazzetto d'erbe diverse abbondante di aneto , una cipolletta con due garofani , poco sale ; passate ancora sopra il fuoco ; indi bagnate con Suage di magro , e un poco di Sugo , ponete in una picciola marmitta , fate bollire a fuoco lento . Quando le fave saranno cotte , digrassate , levate il mazzetto , e cipolletta , mettetele qualche crosta di pane bene inzuppata nello stesso brodo , e passate al setaccio , o stammina , che sia sufficientemente legata , e di un colore verde pallido ; versate in una picciola marmitta , fate depurare vicino al fuoco , come la precedente , e che sia giusta di sale . Se volete anche a questa Purè potete nel passarla al setaccio metterci qualche rosso d'uovo duro , e parmigiano grattato , senza farla però più bollire .

*Purè Verde .*

Questa si appresta esattamente come quella di grasso . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 25.* , bagnandola col Suage di magro , in luogo di quello di grasso , e se non è giornata di vigilia potete metterci nell'atto che la passate al setaccio , o stammina , quattro rossi d'uova duri , e un poco di parmigiano grattato , senza farla più bollire . Devo però avvertire che il brodo di magro sia buono , e di sostanza .

*Purè alla Fobonne .*

Tagliate in fette cipolle , carote , panè , rape , porri , selleri , la quantità che vi bisogna per la zuppa , imbianchite il tutto all'acqua bollente con qualche foglia di lattuga cappuccina , indi ponete all'acqua fresca , spremete bene . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , cipolletta , scalogna , e petroseuolo trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate per setaccio , aggiungeteci l'erbe suddette , passatele ancora sopra il fuoco con poco sale , e pepe schiacciato , quindi bagnate con Sugo di magro , e ponete in una picciola marmitta con un mazzetto d'erbe diverse , e una cipolletta con due garofani ; fate bollire dolcemente . Quando sarà cotto , levate la cipolletta , e mazzetto , digrassate , metteteci qualche crosta di pane inzuppata nello stesso brodo , passate al setaccio , o stamina , dépurate come le altre , e osservate che sia legata una cosa giusta . Anche a questa Purè potete aggiungere i rossi d'uova , e parmigiano , come le altre .

*Purè di Cipolle .*

Anche questa si appresta come quella di grasso *Tom. I. pag. 28.* , cioè si passano le cipolle con olio , o con butirro , ed in luogo di bagnarle con Suage di grasso , si bagnano con Sugo , o Suage di magro , e si fa di meno del manzo rosolato , e prosciutto . Per il rimanente si finisce esattamente come l'altra .

*Purè di Lenticchie .*

Fate cuocere le lenticchie semplicemente con acqua . Passate in una cazzarola sopra il fuo-

fuoco con un poco d'olio , o butirro , scalogna , cipolletta , sellero , e petroseuolo trito , due spicchi d'aglio ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , poneteci poscia quella quantità di lenticchie che credete a proposito ben scolate dall'acqua , conditele con poco sale , pepe schiacciato , passatele ancora un poco sopra il fuoco , bagnatele con Sugò , o Sauge di magro , fatele bollire dolmente mezz'ora , e digrassatele bene ; quindi passatele al setaccio , o stamina , depuratela come le altre , che sia legata una cosa giusta , e stia bene di sale .

*Purè di Fagioli .*

Questa si appresta esattamente come quella di lenticchie ; e si finisce nello stesso modo , colla sola diversità , che bisogna bagnare i fagioli con brodo più colorito che sia possibile , onde darè un poco di colore biondo alla Purè . Tanto in questa , come in quelle di lenticchie , e di ceci , che viene qui appresso , potete mettere un poco di parmigiano grattato nell'atto che la passate al setaccio , o stamina , senza farla più bollire , qualora però sia fatta al butirro , e non sia giorno di Vigilia . Io non dò questo metodo per regola generale , mentre tutte le Purè devono essere depurate vicino al fuoco , vi sono però alcuni cuochi Lombardi , che non solo lo praticano , ma di più nel momento di servire la scaldano bene senza bollire , e vi mescolano cinque , e sei oncie di butirro fresco , poco per volta , versandola dall'atto con un romajolo , acciò si unisca bene alla Purè .

*Purè di Ceci alla Biron .*

Tanto la Purè di ceci , come di ceci infranti si apprestano nello stesso modo , che quella di lenticchie , e si finiscono esattamente nella stessa maniera . Vedetela *pag. 32.*

*Purè di Piselli secchi .*

Fate cuocere de' piselli secchi all' acqua ; indi scolateli , passateli in una cazzarola sopra il fuoco come le lenticchie , bagnateli con Suage di magro , aggiungeteci qualche foglia di lattuga cappuccina allessata all'acqua bollente , e ben spremuta , una cipolletta con due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale ; fate bollire dolcemente circa un' ora ; quindi digrassate , levate la cipolla , e mazzetto , passate al setaccio , o alla stamina , versate in una marmittina , fate depurare vicino al fuoco , come le altre , che sia legata sufficientemente , e di un bel color verde pallido . In questa Purè potete metterci i rossi d' uova duri , il parmigiano , ed il butirro , se volete . Vedete Purè di fagioli *pag. 33.*

*Delle Zuppe di Magro .**Osservazioni sopra dette Zuppe .*

Sotto il nome di Zuppe di magro vengono comprese , tanto quelle che si apprestano all' olio , che quelle che si apprestano al butirro , e come ho accennato all' Articolo delle Purè , si possano servire alla Tedesca , cioè con dadini di mollica di pane fritti di bel colore nell' olio , o nel butirro . Queste zuppe sono eccellenti

lenti , allorchè sono preparate con ottimi brodi di magro . E' vero peraltro , che nella nostra Italia , se si eccettua Roma , sono rare quelle Città , nelle quali si mangi assolutamente all'olio . Ciò nonostante io spiegherò il modo di apprestarle sì nell'una , che nell'altra maniera .

*Diversità delle Zuppe di Magro ,  
con quelle di Grasso .*

In molte e diverse Zuppe , non vi è altra differenza , che quella del semplice brodo di magro , in luogo di quello di grasso , come per esempio le Zuppe di Passatelli , di Sensarella , alla Tedesca , di Fedelini , di Tagliolini , di Semolella passata , di Semoloncino , di Millefanti , di Pane grattato , di Brodetto , di Riso passato ec. , basta che detto brodo di magro sia buono , ben fatto , e chiaro , tanto colorito , che bianco . Per il Pesce , Ranocchie , e Telline , necessarie per detto brodo , non nè prescrivo la quantità , dovendosi ciò riportare al volume del brodo che si vuol fare , e che si ha di bisogno , non solo per le zuppe , ma anche per le Salse , Ragù , Antrè , Antremè , e finalmente per tutto il resto .

*Zuppa di Santè alla Conti .*

Quando averete imbianchite all'acqua bollente l'erbe per la zuppa come per quella di Santè *Tom. 1. pag. 32.* ponetele in una marmittina con un buon Suage , o Sugo di magro , una cipolletta con due garofani , fatele bollire dolcemente , aggiungeteci qualche picciolo pisello , se sarà la stagione . Quando l'erbe saranno cotte , ed il brodo giusto di sale , levate la cipolletta , digrassate , e versate sopra le cro-

ste di già mittonate con un poco di Suage , o dadini di pane alla Tedesca , e servite la zuppa esattamente come quella di grasso , potendo preparare l'erbe come sono descritte nel fine della medesima .

*Zuppa di Santè alla Giulienne .*

Tagliate in filetti tutte l'Erbe necessarie per la zuppa di Santè . Vedetele nel *Tom. I. pag. 32.* , imbianchitele un momento all'acqua bollente , passatele alla fresca , spremetele bene , ponetele in una picciola marmitta con una cipolletta con due garofani , bagnate con Sugo , o Suage buono di magro ; fate bollire dolcemente ; allorchè l'erbe saranno quasi cottè aggiungeteci qualche punta di sparagi imbianchiti con brodo bianco ; fate bollire ancora un poco ; indi levate la cipolletta , digrassate , e versate sopra le croste mittonate , o dadini di pane alla Tedesca , che sia giusta di sale , e di bel colore . Se volete passare l'erbe a crudo tanto per la prima , che per la seconda zuppa farete così : mettete un poco d'olio , o butirro in una cazzarola , fatelo scaldare con una cipolletta con due garofani , quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , e metteteci l'erbe ben tagliate , lavate , asciugate , ed in una discreta quantità ; allorchè saranno bene appassite , bagnatele col Sugo , o Suage di magro , e servite come già si è detto .

*Zuppa di Santè alla Fobonne .*

Fate una zuppa di Santè come la precedente ; poco prima di servire aggiungeteci un poco di Purè di piselli freschi , se sarà la stagione , ovvero secchi , che s'è l'una , che l'altra

tro-

trovarete all'Articolo delle Purè , ma soltanto per legare un pochino il brodo della zuppa , e servitela come le altre .

*Zuppa alla Fobonne .*

Mittonate le croste per la zuppa con un poco di Sugo , o Suage di magro , ponetele nella terrina , e versateci sopra una Purè alla Fobonne , come troverete descritta alla pag. 33. , e servite la zuppa alquanto brodosa .

*Zuppa in Hoscepot .*

Quando averete preparate l'erbe per la zuppa , come sono descritte in quella di grasso Tom. I. pag. 35. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , cipolletta , e petrosemolò trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , metteteci dentro l'erbe suddette , con una cipolletta con due garofani , poco sale , passatele un poco sopra il fuoco ; quindi bagnatele con Suage di magro , fatele bollire dolcemente . Allorchè saranno cotte , levate la cipolletta , digrassatele . Abbiate le croste mittonate , mettetele nella terrina , accomodateci sopra i mazzetti , colle carote , rape , cipollette , e cavoli torzuti , versateci sopra il brodo , che sia giusto di sale , e di bel colore .

*Zuppa in Hoscepot alla Spagnuola .*

Fate una zuppa come la precedente , quando l'erbe saranno cotte , levate la cipolletta , digrassate , e metteteci un poco di Purè , di ceci , che il brodo non sia molto legato , e giusto di sale . In questa zuppa vi anderebbe un poco di zafferano , e servite con dadini di mollica di pane alla Tedesca .

*Zuppa di Cipollette .*

Tagliate le cipollette da capo , e da piedi , ponetele uell'acqua sopra il fuoco ; quando averanno bollito mezzo quarto d'ora passatele all'acqua fresca , levategli la pellicola , ripassatele all'acqua fresca , asciugatele , mettetele in una cazzarola coll'erbe fine , e l'alicci come la zuppa in Hoscepot , passatele un pochino sopra il fuoco , bagnatele con Sugo , o Suage di magro , e finite , e servite la zuppa come l'altra .

*Zuppa alla Genovese .*

Allessate un poco di borraggine , di lattuga , e di bieta , passatele all'acqua fresca , spremetele bene , e tritatele grossolanamente ; ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , poco sale , passatele un pochino sopra il fuoco ; indi bagnatele con Consomè , o altro brodo bianco di Ranocchie ; fate bollire dolcemente mezz'ora , e digrassate bene . Quando saranno fredde sbattete dieci , o dodici uova fresche , secondo la quantità della zuppa , aggiungeteci un poco di parmigiano grattato , ed un poco di fiore di latte , mescolate coll'erbe suddette , che il tutto sia condito di sale . Versate questa composizione in una picciola marmitta , o stampa , e fate cuocere a Bagno-maria . Vedete questa cottura nel *Tom. I. pag. 36.* Allorchè la zuppa sarà quagliata , servitela come quella di grasso , con un buon brodo chiarificato di magro .

*Zuppa alla Brunoese .*

Tagliate in piccioli dadini rapa , carota , torzuto , sellero , panè , passate quest'erbe in  
una

una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro . Quando averà consumato tutta l'acqua , bagnate con Sugo , o Suage di magro , fate bollire dolcemente con un mazzetto d'erbe diverse con trè garofani . Allorchè le erbe saranno cotte , digrassate , levate il mazzetto , e servite giusto di sale nella terrina con dadini di mollica di pane fritti nel butirro di bel colore . All'olio : Imbianchite l'erbe tagliate come sopra , all'acqua bollente , scolatele nel passabrodo , spremetele bene con le mani , mettele a cuocere con brodo chiaro di magro , e finite , e servite questa zuppa , come la precedente .

*Zuppa di Rape .*

Questa zuppa la potete fare al Rosso , e al Bianco ; per la prima intagliate delle rape a guisa di nocè moscate ; fatele friggere nell'olio bollente di bel colore ; ovvero passatele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero con un pezzo di butirro , quando saranno divenute color d'oro scolatele . Ponete le une , o le altre in una picciola marmitta con un mazzetto d'erbe diverse , ed una cipolletta con due garofani , bagnatele con Sugo , o Suage di magro , poco sale , fatele bollire dolcemente . Allorchè saranno cotte , levate il mazzetto , e cipolletta , digrassatele ; mittonate le croste di pane , ponetele nella terrina , aggiustateci sopra le rape , e versateci il loro brodo di bel colore , e giusto di sale . Potete anche servire questa zuppa con dadini di pane alla Tedesca . Per quelle al bianco : quando le averete intagliate , imbianchitele all'acqua bollente . Pas-  
sate

sate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butiro, cipollette, e petrosimolo trito. stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio, mettetele dentro le rape suddette; passatele ancora un poco, bagnatele con Sugo, o Suage di magro, aggiungeteci una cipolletta con due garofani, poco sale; fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, levate la cipolletta, digrassatele, e servite la zuppa come la precedente.

*Zuppa di Cavoli alla Spagnuola.*

Allessate un cavolo Bolognese diviso in quattro parti, formatene otto piccioli mazzetti legati. Imbianchite all'acqua bollente una dozzina di cipollette. Intagliate a guisa di grosse olive una rapa, una carotà, un torzuto, una panè, imbianchitele egualmente con quattro teste di sellero, che legarete in un mazzetto. Passate tutte queste erbe in una cazzarola sopra il fuoco come quelle della zuppa in Hoscepot *pag.* 37. indi bagnatele con Sugo, o Suage di magro; fatele bollire dolcemente con una cipolletta con due garofani, e poco sale; allorchè saranno cotte, levate la cipolletta, digrassatele; aggiustateci un poco di Purè di ceci; mettete le crostè di pane mittonate nella terrina, aggiungeteci sopra i cavoli sciolti, e tagliati propriamente, e versateci sopra il loro brodo, che stia bene di sale.

*Zuppa di Erbe ad ogni Purè.*

In qualunque sorta di zuppa di magro, sia di Santè, di Giulienne, di Cavoli, in Hoscepot, o di qualsivoglia altra specie, vi potete aggiungere nel brodo qualche poco di Purè,

rè , l'Estate di ciò che produce la stagione , e l'Inverno di legumi , o altro . Il brodo però di dette zuppe deve essere poco legato , e servitele con crostini di mollica di pane fritti alla Tedesca-.

*Zuppa alla Rena .*

Quando averete mittonate le croste di pane con brodo bianco di magro , ponetele nella terrina , e versateci sopra un Culi alla Rena scaldato a Bagno-maria . Vedetelo all'Articolo dei Culi pag. 25.

*Zuppa a Bagno-maria .*

Ponete in una cazzarola due fogliette di Consomè , o altro brodo bianco di magro , una foglietta di fiore di latte , un pugno di parmigiano grattato , sale a proporzione ; fate scaldare sopra il fuoco , passate poscia al setaccio ; indi fate raffreddare . Sbattete dieci o dodici uova fresche , mettetele col brodo suddetto , versate in una picciola marmitta , fate cuocere a Bagno-maria . Nel momento di servire prendete con una cucchiaja grande delle picciole porzioni della dose , ponetele nella terrina , aggiungeteci un brodo chiarificato di magro , giusto di sale , e di bel colore .

*Zuppa al Sugo di Pomodoro a Bagno-maria .*

Abbate un Sugo di pomodoro di magro , come è descritto alla pag. 26 . Prendetene quella quantità , che vi bisogna , fatelo raffreddare , aggiungeteci dieci o dodici uova fresche sbattute con un pugno di parmigiano grattato , e mezza foglietta di fiore di latte , condite giusto di sale , versate in una marmittina , fate cuocere a Bagno-maria , e finite , e servite la zuppa come la precedente .

*Zup.*

*Zuppa alla Crema a Bagno-maria.*

Fate bollire due fogliette di latte , con mezza foglietta di fiore di latte , un pezzo di zucchero in pane , uno stecco di cannella , ed un pochino di sale . Quando sarà freddo , aggiungeteci otto rossi d' uova fresche , e quattro uova intere ; passate due volte al setaccio , o stamma ; indi versate in una tazza grande , o anima di terrina , fate cuocere a Bagno-maria , e servite caldo .

*Zuppa di Latte a Bagno-maria .*

Allorchè avete fatto un Bagno-maria come il precedente . Fate bollire un momento due fogliette di latte con poco zucchero , uno stecco di cannella , ed un' idea di sale . Prendete con una cucchiaja delle piccole porzioni di detto Bagno-maria , ponetele nella terrina , e versateci sopra il latte suddetto , senza la cannella , e servite subito .

*Zuppa di Latte agli Uovi freschi .*

Prendete tre fogliette di latte buono di vacca , fatelo bollire dolcemente mezzo quarto d' ora con un pezzo di zucchero in pane ; uno stecco di cannella , ed un tantino di sale . Nel momento di servire abbiate delle fettine assai sottili di pane disseccate all' aria del fuoco , ponetele nella terrina , versateci sopra il latte suddetto , che sia bollente , e non molto dolce , e servite la zuppa con sopra otto uova fresche sparse all' acqua .

*Zuppa di Latte alla Crema .*

Tagliate in fette del pane di Spagna , fatele disseccare all'aria del fuoco . Fate bollire tre fogliette di latte con un pezzo di zucchero in pa-

pane , uno stecco di cannella ; due garofani , ed un pochino di sale . Quando averà bollito mezzo quarto d'ora , stemperateci dieci , o dodici rossi d'uova fresche , passate al setaccio ; fate stringere sopra il fuoco , movendo sempre con una cucchiaja di legno acciò non si laceri ; aggiustate il pane di Spagna nella terrina , versateci sopra il latte , e servite subito . Anche questa zuppa la potete servire colle uova fresche , sparse all'acqua , ed in luogo del pane di Spagna potete metterci delle fettine di pane fine , come sopra .

*Zuppa di Latte alla Liason .*

Fate bollire trè fogliette di buon latte , con uno stecco di cannella , ed un pezzo di zucchero in pane . Quando averà bollito un poco , levate la cannella , mettereci delle fettine di mollica di pane disseccate al forno , senza prendere colore , e legate sopra il fuoco con una liason di sei rossi d'uova stemperata con un poco di latte , e servite subito .

*Zuppa di Latte alla Rena .*

Pestate nel mortajo ben fine mezza libbra di mandorle dolci , aspergetele con un poco di latte freddo ; indi stemperatele con latte condito come quello per la zuppa di Latte agli uovi freschi , e bollente ; passatelo due volte alla stammina , o setaccio , senza grande espressione ; fatelo scaldare senza bollire , e versatelo sopra le fettine di pane , o di pane di Spagna .

*Zuppa di Latte alla Lombarda .*

Fate bollire mezzo quarto d'ora trè fogliette di buon latte di vacca con un pezzo di bu-

tirro , ed un pochino di sale . Abbiate delle fettine di pane disseccate all'aria del fuoco , aggiustatele nella terrina con parmigiano grattato suolo per suolo ; nel momento di servire versateci sopra il latte suddetto ; metteteci otto uova sparse all'acqua , e servite subito .

*Zuppa di Riso al Culi di Gamberi .*

Vedete quella di grasso nel *Tom. I. pag. 44.* mentre questa si appresta esattamente nello stesso modo , e solo varia che in luogo del brodo di grasso , e Culi di grasso , si mette il brodo , e Culi di magro , e si finisce come l'altra . Vedete Culi di gamberi *pag. 25.*

*Zuppa di Crocchetti di Riso .*

Quando avete cotto il riso come il precedente , in luogo di passarlo per il setaccio , metteteci qualche rosso d'uovo , un pugno di parmigiano grattato , cannella fina , e noce moscata ; formatene dei crocchetti come grosse noci moscate , indorateli , panateli , fateli friggere nel butirro di bel colore ; metteteli nella terrina , e versateci sopra un buon brodo chiaro di magro poco colorito , giusto di sale , e servite subito .

*Zuppa di Piselli fini .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , cipolletta e petrosemolo trito ; indi stemperateci due alici passate al setaccio fuori del fuoco , metteteci dentro quella quantità di piselli , che credete necessarj , una cipolletta con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse abbondante di aneto , poco sale ; passateli un poco sopra il fuoco ; quindi bagnateli con Sugo , o Suage di magro ; fateli bol-

bolliré dolcemente, quando saranno cotti, digrassateli , levate il mazzetto , e cipolletta ; mittonate le croste di pane , ponetele nella terrina , versateci sopra i piselli giusti di sale , ed il brodo di bel colore . Oppure versateli sopra a dadini di pane alla Tedesca .

*Zuppa di Riso al Sugo di Pomodoro .*

Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , un pizzico di petrosemolò trito , e stemperarci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , indi metteteci dentro quella quantità di riso che avete bisogno per la zuppa ; ben nettato , lavato a più acque calde e fredde , e asciugato ; passatelo sopra un fuoco leggiero mezzo quarto d'ora movendolo spesso , bagnatelo con Sugo di pomodoro bollente , conditelo con poco sale , fatelo cuocere più di due terzi , digrassatelo , e servitelo subito alquanto brodoso , e giusto di sale . Se questa zuppa è fatta col butirro , potete aggiungerci nel momento di servire un pugno di parmigiano grattato .

*Zuppa di Zucchette .*

Raschiate , e tagliate in dadini delle zucchette fresche . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , cipolletta , e petrosemolò trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; indi metteteci le zucchette , con un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con due garofani , sale a proporzione , e un poco di pepe schiacciato ; fatele cuocere dolcemente , e bagnate con ~~no~~ brodo buono di magro . Quando saranno cotte ,  
di-

digrassatele , levate il mazzetto , e cipolletta , e servitele giuste di sale , e poco brodose . Se questa zuppa la fate al butirro in luogo dell' olio ; nel momento di servire la legherete con una lason di quattro rossi d'uova , e parmigiano grattato .

*Zuppa di Visciole al Vino Bianco .*

Questa zuppa d'Estate si prepara con visciole fresche , e nell'Inverno con visciole secche . Prendete due libbre di visciole fresche , dette in Roma papali ; ovvero marasche , che siano colte di recente , levategli il pedicolo , e il nocciuolo che pesterete grossolanamente , mettete le visciole e nocciuoli schiacciati a cuocere per una mezz'ora con acqua a sufficienza per una zuppa di sei persone , e mezza bottiglia di vino bianco buono , sei oncie di zucchero in pane , dodici coriandoli , una scorzetta di limone , trè garofani , uno stecco di cannella , aggiungeteci la mollica di una pagnotta bianca ; passate il tutto al setaccio , fate scaldare senza bollire , osservate che la zuppa dev'essere densa come una Purè , e versate nella terrina , ove siavi delle fette di mollica di pane , o croste disseccate , e glassate di zucchero al forno .

Per la zuppa di visciole secche : Prendete una libbra e mezza di buone visciole seccate di recente pestate grossolanamente con i nocciuoli , fatele cuocere come le fresche , e servite la zuppa nella stessa maniera .

Tutta sorte di frutti si possono apprestare egualmente ; con più o meno zucchero , secondo la natural dolcezza del frutto , che volete impiegare per la zuppa . Alcuni non vi mettono

vino , ma solo acqua , e niente odore ; ma ciò dipende dal gusto , e dalla volontà :

*Zuppa di Visciole al Vino Rosso .*

Abbiate trè o quattro libbre di buone visciole fresche , levategli il pedicolo , ed il nocciuolo , fate cuocere con metà vino rosso , e metà acqua a sufficienza , zucchero in pane a proporzione , una scorza di limone , uno stecco di cannella , ed un poco di vainiglia , schiumando bene . Quando le visciole saranno cotte , levate la scorza di limone , la cannella , e la vainiglia , scolate la decozione , fatela stringere al suo punto , rimetteteci le visciole , e versate nella terrina , ove vi sia delle fette , o croste glasiate come le precedenti , e servite subito . Alcuni mettono in vece del pane de' biscottini miller , ma io credo che sia meglio il pane .

*Zuppa di Riso al Latte di Mandorle .*

Pelate all'acqua calda una libbra di mandorle dolci , pestatele ben fine nel mortajo , aspergendole di tempo in tempo con un poco di acqua fresca ; indi stemperatele con acqua tiepida la quantità che vi bisogna per la zuppa , passate questo latte con espressione per una salvietta prima bagnata , e spremuta ; mettetelo poscia in una cazzarola sopra il fuoco ; quando bolle poneteci il riso , poco sale , ed uno stecco di cannella ; fatelo cuocere due terzi , che non sia molto brodoso , e servitelo subito , tolta la cannella , con un poco di zucchero in pane spolverizzato . Alcuni lo servono con zucchero , e cannella in un tondino .

*Zuppe di Pastine di Puglia al Latte  
di Mandorle .*

Questa zuppa si appresta esattamente come la precedente , alla riserva che in luogo del riso , si mettono delle pastine di Puglia . Si fanno cuocere non tanto brodose , e si servono con zucchero , e cannella in un tondino .

*Zuppa di Purè ad ogni sorta d'Erba .*

Tanto le zuppe ad ogni Purè , quanto di Purè ad ogni sorta d'Erba , si apprestano esattamente come quelle di grasso ; mentre queste non variano , che nel brodo di magro . Vedete quelle di grasso nel *Tom. I. pag. 42.*

*Zuppa di Finocchietti .*

Capate il più bianco , e tenero de' finocchietti di campagna , lavateli bene , allessateli all'acqua bollente , passateli alla fresca , legateli in mazzetti , spremeteli . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petroseuolo , e cipolletta trita , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; indi metteteci li finocchietti , passateli ancora un poco sopra il fuoco , bagnateli quindi con Sugo , o Suage di magro , aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con due garofani , poco sale ; fate bollire dolcemente . Allorchè saranno cotti levate il mazzetto , e cipolla , digrassateli , che siano giusti di sale , scioglieteli ; e aggiustateli sopra le croste di già mittonate , versateci sopra il loro brodo , e servite .

*Zuppa di Riso ad ogni Purè .*

Allorchè averete passato il riso sopra il fuoco , come quello al Sugo di Pomodoro *p. 41.*

bagnatelo con Sugo , o Suage di magro . Quando sarà cotto due terzi aggiungeteci qualunque Purè , come per esempio : una Purè di lenticchie , o di piselli , o di ceci ec. , e servitelo subito senza più bollire .

*Zuppa di Riso alla Rena .*

Fate cuocere il riso con brodo bianco , o Consomè di magro . Allorchè sarà cotto due terzi , aggiungeteci un Culi alla Rena , ben caldo , e servitelo subito senza più bollire . Vedete il Culi alla Rena , pag. 25.

*Zuppa di Sparagi .*

Legate dei mazzetti del più tenero dei sparagi , come i finocchietti di campagna , e finite , e servite la zuppa esattamente , come quella di Finocchietti , pag. 48.

*Zuppa di Riso alla Liason .*

Quando averete cotto il riso due terzi , con brodo bianco , o Consomè di magro . Nel momento di servire legatelo con una liason di rossi d'uova , e parmigiano grattato , e servitelo subito .

*Zuppa di Tagliolini .*

Fate bollire del Sugo di magro , o Suage ; giusto di sale . Nel momento di servire , poneteci dei tagliolini , come sono descritti nel Tom. 1. pag. 38. , fateli bollire mezzo quarto di ora , e serviteli mescolati con un pugno di parmigiano ; ovvero uniti ad un tondino con entro parmigiano grattato . La zuppa di piccole lasagne la potete apprestare nello stesso modo , come anche di Fedelini , Maccaroni ec.

*Zuppa di Vino alla Todesca:*

Ponete in una marmitta non molto grande dodici rossi d'uova fresche, e quattro interi, sbatteteli poco a poco, mettendoci trè fogliette di buon vino bianco, ed una di acqua, oncie otto di zucchero in pane, con il quale averete grattato la superficie di due limoni freschi, onde averne lo spirito, il sugo di uno di detti limoni. Nel momento di servire sbattete il tutto con frullo sopra un fuoco. Allorchè la composizione sarà ben montata sotto la mano, e leggiera, avvertendo che non deve bollire, versatela nella terrina, dove avrete messo qualche biscottino alla miller, o fette, o croste di pane disseccate al forno, o dadini di pane fritti nel butirro. Questa zuppa si costuma ne' paesi freddi, come la Germania, la Polonia, la Russia ec.

*Zuppa di Telline.*

Lavate e scolate cinque libbre di Telline fresche; passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con mezzo bicchiere di acqua, o niente; quando saranno tutte aperte, levatele dalle conchiglie, e colate leggermente a motivo della sabbia la poca d'acqua che averanno reso. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, cipolletta, scalogna, e petroselinolo trito, uno spicchio d'aglio, stemperateci poscia fuori del fuoco due o tre alici passate al setaccio; indi bagnate con Sugo, o Suage di magro, e la poca d'acqua delle Telline, condite con poco sale, fate bollire dolcemente mezz'ora. Nel momento di servire levate l'aglio,

glio , digrassate , poneteci le Telline , fate scaldare bene senza bollire , e versate nella terrina sopra le croste di già mittonate , o sopra dadini di pane alla Tedesca . Se sarà la stagione ; aggiungeteci un poco di Sugo di Pomodoro .

*Zuppa di Cannolicchi .*

Questa si appresta come quella delle Telline , e si serve esattamente nella stessa maniera .

*Zuppa di Cappe .*

Anche questa si appresta come la precedente ; ma bisogna raschiare , e lavare bene le Cappe al di fuori , prima di porle sopra il fuoco , onde poterle aprire .

*Zuppa di Gongole , e Chioccole .*

Queste pure si apprestano nello stesso modo , che quella di Telline , e non variano , che per la differenza del frutto di mare . Potete ad ognuna di queste zuppe aggiungerci qualche finocchietto selvatico bene imbianchito all'acqua bollente , e legato in mazzetti , e sciolto nel momento che si serve la zuppa .

*Zuppa di Santè di Frutti di Mare .*

Allorchè averete fatta una zuppa di Santè come è descritta alla pag. 35. , e aggiuntovi l'acqua del frutto di mare , che volete porci . Nel momento di servire uniteci anche detto frutto di mare , come Cannolicchi , Cappe , Telline , Gongole , Chioccole , Patelle ec. , e versatela senza più bollire , ma ben calda , sopra le croste mittonate , o sopra dadini di pane alla Tedesca .

*Zuppa di Brodetto al sugo di Pomodoro.*

La zuppa di brodetto, e quella di brodetto al Sugo di Pomodoro si apprestano nella stessa guisa, che quelle di grasso. Vedetele alla pag. 58. e 63. Tom. I., la sola diversità consiste, che in luogo di servirsi del brodo di grasso, si serve di quello di magro, e si finiscono esattamente come le altre.

*Zuppa di Riso alla Tedesca.*

Passate il riso ben capato, lavato, ed asciugato, in una cazzarola sopra il fuoco come quello al Sugo di Pomodoro pag. 45., indi bagnatelo con Sugo, o Suage, e la poca d'acqua di quattro libbre di Telline; fatelo cuocere due terzi, nel momento di servire aggiungeteci le Telline levate dalla conchiglia, e ben lavate in più acque, e servite subito.

*Zuppa di Vermicelli all'Alici.*

Fate cuocere due terzi de' vermicelli con acqua giusta di sale. Quindi fate divenir color d'oro sopra il fuoco in una cazzarola sette o otto spicchi d'aglio ammaccati con olio a sufficienza per condire i vermicelli; poscia levate l'aglio, e stemperateci sul fuoco sette in otto alici lavate, tolta la spina, e trite. Scolate i vermicelli, poneteli nella Terrina, versateci sopra il condimento suddetto, mescolateli bene con due cucchiaje di legno, conditeli con pepe schiacciato, e serviteli subito; ovvero fate soffriggere aglio, e petrosimolo trito, con olio a proporzione, indi stemperateci fuori del fuoco le alici come sopra, e conditeci i vermicelli nella stessa maniera, con un

un poco di pepe schiacciato ; oppure mettete nella padella l'olio necessario con petrosemolo , aglio , e alici , come le precedenti ; fate soffriggere un poco sopra il fuoco ; quindi poneteci i vermicelli ben scolati , conditeli , con pepe , passateli un poco sopra il fuoco , che siano giusti di sale , e serviteli . Alcuni non vi pongono il petrosemolo ; altri dopo avere soffritto l'aglio lo levano ; ma tutto ciò dipende dai diversi gusti delle Persone .

*Zuppa di Cavoli al Gratino .*

Tagliate in quarti uno o due cavoli Bolognesi , allessateli all'acqua bollente , passateli alla fresca , tagliategli il grosso fusto , e le coste più grosse , spremeteli ; dategli ancora qualche taglio per traverso . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio , scalogna , cipolletta , petrosemolo , il tutto trito , una punta d'aglio ; stemperateci poscia tre alici passate al setaccio fuori del fuoco ; metteteci i cavoli , conditeli con sale , e pepe schiacciato ; passateli ancora mezzo quarto d'ora sopra il fuoco ; quindi bagnateli con Sugo , o Suage di magro ; fateli bollire dolcemente con poco brodo . Quando saranno cotti , e dolci di sale . Fate un suolo di parmigiano grattato nella terrina , e sopra un suolo di fettine di pane , aggiustateci sopra porzione dei cavoli , replicate il parmigiano , e fette di pane , e così suoio ; per suolo , terminando col parmigiano grattato , ponete la terrina sopra un fuoco assai leggero , fategli prendere un bel gratino nel fondo , e servite .

*Zuppa di Riso ad ogni sorta d'Erbe .*

Vedete questa zuppa fatta di grasso nel *Tom. 1. pag. 53.* Quella di magro si appresta nella stessa maniera , ma con brodo di magro , e l'erbe si fanno cuocere col riso . Questo si passa coll'erbe fine , e alici , come quello al Sugo di pomodoro *pag. 45.* , e si finisce nello stesso modo , che quello di grasso . Se questa zuppa è fatta col butirro , ci potete mescolare nel momento che la servite un pugno di parmigiano grattato .

*Zuppa di Paste fine , ad ogni Purè , e Culi .*

Fate cuocere delle paste fine di Puglia , o di Cagliari , con buon Sugo , o Suage di magro . Quando saranno cotte aggiungeteci quella Purè , o Culi ; che più sarà di vostro genio , e servitele che stiano bene di sale , e alquanto brodose .

*Zuppa di Orzo di Germania .*

Imbianchite bene l'orzo di Germania all'acqua bollente , indi scolatelo , fatelo cuocere come le paste di Puglia , e servitelo nella stessa maniera , con un Culi di Gamberi , o alla Rena . Vedeteli *pag. 25.*

*Zuppa di Paste fine alla Catalana .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , cipolletta , scalogna , e petroseuolo trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due o tre alici passate al setaccio , bagnate quindi metà con Sugo , o Suage di magro , e metà Sugo di pomodoro , fate bollire , schiumate , metteteci dentro delle paste di Puglia imbianchite un momento all'acqua bollente ; fatele cuocere dolcemente , e servi-

vitele ben digrassate , e giuste di sale . Se questa è al butirro ci potete mescolare nel momento che la servite un pugno di parmigiano grattato , se non s'imbianchisce sarà meglio .

*Zuppa Vergine .*

Mettete in una cazzarola cinque libbre di Telline fresche , e cinquanta Ranocchie , con acqua a sufficienza per la zuppa che volete fare ; fate bollire dolcemente mezz'ora con un mazzetto d' erbe diverse ; indi passate al setaccio . Nel momento di servire colate bene il brodo , fatelo bollire dolcemente , giusto di sale , bagnateci le croste nella terrina , e servite subito .

**Delle Salse di Magro .**

*Osservazione sopra dette Salse .*

Nel Tom. 1. dalla 65. fino a 98. si troveranno una quantità grande di Salse di magro all'olio . Nulladimeno ne descriverò qui tutte quelle che mancano in detto Articolo , tanto di magro , che di grasso , servibili per Pesci, Uova, Erbe ec. Una gran parte di queste Salse di magro poco variano da quelle di grasso , come sarebbero le Salse alla Spagnuola , Italiana rossa , Italiana chiara , Picciola Italiana , e finalmente tutte le Salse chiare , le quali non variano altro che per il brodo di magro ; per le altre di grasso dove v'entrano del dadini di prosciutto , e vitella , per quelle di magro si pone in vece qualche coscia di Ranocchia , e si apprestano , e si finiscono nella stessa ma-  
nie-

niera , come si può osservare qui sotto , Salsa alla Spagnuola , che potrà servire di regola per tutte le altre .

*Salsa alla Spagnuola .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , trè scalogne. , uno spicchio d'aglio , e un mazzetto d'erbe diverse ; indi metteteci qualche coscia di Ranocchia , fate rosolare leggermente , e aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare del tutto , e bagnate con Culi di magro , ed un pochino di Restoran , la quantità che avete bisogno di Salsa ; condite con poco sale , e pepe schiacciato , fate bollire leggermente un quarto d'ora , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone . Nella stessa maniera potete fare le Salse all'Italiana rossa , all'Italiana chiara ec.

*Salsa alla Nivernoese .*

Questa si appresta come quella di grasso , *Tom. I. pag. 66.* in luogo del prosciutto si mettono delle coscie di Ranocchie , e si bagna con Sugo , e Restoran di magro , e si finisce esattamente come le altre .

*Salsa alla Poevrada .*

Anche questa si appresta come quella di grasso , *Tom. I. pag. 70.* si passa però con olio in luogo di butirro , o anche collo stesso butirro se non è giorno di vigilia , e si bagna con Culi di magro , ed un poco di Restoran , e si finisce , e si serve come l'altra .

*Salsa al Porchetto .*

Vedete quella di grasso nel *Tom. I. p. 70.* , questa si appresta nello stesso modo , e solo varia nel Culi di magro .

Sal-

*Salsa alla Ravigotta .*

Osservate nel *Tom. 1. pag. 67. e 68.* , dove troverete Salsa alla Ravigotta legata , e chiara . Queste due Salse di magro si apprestano nello stesso modo come quelle di grasso , e non variano altro che per il Culi bianco , ossia Italiana bianca , e per il brodo freddo colorito di magro , poichè per il resto si finiscono , e si servono egualmente .

*Salsa Agro-dolce .*

Questa Salsa si appresta esattamente come è descritta nel *Tom. 1. pag. 77.* , ma non vi si pone il fondo della carne che si è fatta cuocere , e che si deve servire ; ma un poco di Culi di magro , ovvero si serve naturale senza Culi .

*Salsa al Butirro di Gamberi .*

Anche questa Salsa si fa come quella di grasso . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 8.* , e solo varia nel Culi , o Italiana bianca di magro ,

*Salsa allo Storione .*

Passate sul fuoco in una cazzarola con un pezzetto di butirro dei dadini di prosciutto , di vitella , di carota , di cipolla , di radica di petroseuolo , due scalogne , mezzo spicchio d'aglio , l'ottava parte d'una foglia di alloro , un garofano ; quando principia ad asciugarsi bagnate con Culi bianco , oppure poneteci un pochetto di farina , e bagnate con brodo bianco di sostanza ; aggiungeteci dragoncello , coriandoli , capperi interi , due fette di limone senza scorza , sale ; pepe schiacciato ; fate bollire un' ora dolcemente , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone . Se la volete fare

al

al magro metteteci delle coscie di Ranocchie in luogo della vitella , e prosciutto , e bagnate come sopra con Culi bianco di magro , o brodo bianco di magro .

*Salse Ascè .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d'olio , cipolletta , e scalogna trita; allorchè sarà color d'oro , poneteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatelo consumare del tutto ; indi aggiungeteci petrose-molo , e cedioletti triti , capperi triti , e interi , trè alici passate al setaccio , stemperate bene sopra il fuoco , e bagnate con Culi di magro , un poco di pepe schiacciato ; fatela bollire dolcemente circa mezzo quarto d'ora , digrassatela , che sia alquanto legata , e servitela con un buon filetto d'aceto , o un gran sugo di limone .

*Salsa di Butirro all'Inglese .*

Mettete in una cazzarola mezzo bicchiere d'acqua fresca , un buon pezzo di butirro , un pochino di farina , sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fatela stringere , e bollire sopra il fuoco , acciò non senta la farina ; e servitela con un filetto d'aceto , o sugo di limone . In luogo dell'acqua potete mettere Culi bianco , o brodo bianco di magro .

*Salsa di Alici al Butirro .*

Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro fresco , un pochino d'acqua fredda , o brodo bianco di magro , sei , o otto alici ben lavate con aceto , levate la spina , trite e passate al setaccio , un poco di pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco ,  
e ser-

e servite con un buon sugo di limone . Alcuni ci aggiungono un pochino di farina .

*Salsa di Alici all'Olio .*

Passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , una cipolletta trita ; quando sarà color d'oro , aggiungeteci un poco di petrosemolo trito , una punta d'aglio , sei o otto alici come sopra , stemperate sopra il fuoco ; indi bagnate con Culi di magro , un poco di pepe schiacciato ; fate bollire un pochino , digrassate , e servite con un filetto di aceto , o sugo di limone .

*Salsa alla Maitre d'Hotel .*

Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro , cipolletta , e petrosemolo trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un pochino di farina , un poco di brodo di grasso , o di magro , o acqua fresca ; fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone .

*Salsa Roberta .*

Vedete questa Salsa nel Tom. I. pag. 85. preparata di grasso . Quella di magro non varia che per il Culi , e brodo poco colorito , ovvero di passare le cipolle con olio , in luogo di butirro , mentre per il resto si finisce , e si serve esattamente come quella di grasso .

*Salsa Piccante .*

Ponete in una cazzarola un poco d'olio , trè scalogne , uno spicchio d'aglio , una cipolletta con due garofani , passate sopra il fuoco , indi aggiungeteci qualche coscia di Ranocchia ; quando il tutto averà preso un leggiero color d'oro , metteteci un poco di vino di Sciam-

pagna , o altro vino bianco , fatelo consumare del tutto ; indi bagnate con Culi di magro , e un poco di aceto bianco consumato per metà , condite con sale , pepe schiacciato , sei coriandoli ; fate bollire più di mezz'ora , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela .

*Salsa alla Nonette .*

Questa la farete come quella di grasso *Tom. I. pag. 86.* In luogo però della vitella , e prosciutto , metteteci delle coscie di Ranocchie , ed in vece di bagnarla con brado biondo di mongana , bagnatela con Culi di magro .

*Salsa al Sultano .*

Anche questo si appresta come quella di grasso *Tom. I. pag. 87.* , colla sola differenza , che in luogo di butirro si può passare con olio , e bagnarla possia con Culi di magro , e Restoran di magro .

*Salsa alla Morve .*

Mettete in una cazzarola un buon pezzo di butirro , un pizzico di farina , due cipollette intere piccate di un garofano , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; stemperate con fiore di latte quanto basti ; fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco , e servite levando le cipollette .

*Salsa d' Indivia all' Olio .*

Capate , lavate , ed allessate l'indivia , che vi bisogna per la Salsa , indi spremetela bene , e tritatela fina . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio tre scalogne , due cipollette , con due garofani , ed uno spicchio d' aglio ; quando saranno quasi color d'oro levatele , e stemperateci tre alici passate al se-

tac-

taccio ; quindi poneteci l'indivia , con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata , passatela sopra il fuoco , e bagnatela poscia con Culi di magro ; fatela bollire dolcemente un quarto d' ora , digrassatela , e servitela . Avverto di metterci poco olio per la difficoltà di digrassare .

*Salsa d' Indivia al Butirro .*

Questa si fa come quella di grasso *Tom. I. pag. 76.* , ma si bagna con solo latte , e fiore di latte , e prima di servirla si lega ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di latte .

*Salsa di Acetosa all' Olio .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio cipolletta , scalogna , petroselinolo , il tutto trito , una punta d' aglio , indi stemperateci tre alici , mettete poscia dell' acetosa cruda ben capata , lavata , spremuta , e tagliata grossolanamente , fatela cuocere del tutto , quindi scolatela , e passatela al setaccio , ponetela in una cazzarola con Culi di magro a sufficienza , conditela con poco sale , pepe schiacciato ; fategli dare qualche bollo , e servitela .

*Salsa di Acetosa al Butirro .*

Fassi questa come quella di grasso *Tom. I. pag. 76.* ma bagnata con solo fiore di latte , e legata prima di servirla con una liason di rossi d' uova stemperata con latte .

*Salsa di Spinaci all' Olio .*

Dopo che averete capato , e lavato li spinaci , fateli cuocere con un bicchiere d' acqua ; indi scolateli nel passabrodo senza spremerli ,  
e tri-

e tritateli fini . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , cipolletta , scalogna , e petrosimolo , il tutto trito , una buona punta d'aglio ; stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici ; aggiungeteci li spinaci , conditeli con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fateli cuocere dolcemente circa mezz'ora sopra un fuoco leggiero ; indi bagnateli con Culi di magro , fateli bollire ancora un poco , digrassateli più che potete , e serviteli . Anche qui poco olio .

*Salsa di Spinaci al Butirro .*

Questa si appresta come quella di grasso *Tom. I. pag. 76.* , ma solo si bagna con latte , e fiore di latte , e non si lega colla liasou .

*Salsa di Prugnoli .*

Anche questa si fa come quella di grasso *Tom. I. pag. 88.* , ma si bagna con Culi di magro .

*Salsa di Tartufi .*

Vedete quella di grasso nel *Tom. I. pag. 89.* mentre quella di magro si appresta nello stesso modo , e solo varia nel brodo di magro .

*Salsa di Pomodoro .*

Osservate Culi di Pomodoro *pag. 26.* , e Salsa al Culi di Pomodoro nel *Tom. I. pag. 13.* questa si appresta nella stessa guisa .

*Salsa al Butirro nero .*

Fate squagliare , e divenire nero un grosso pezzo di butirro in una picciola cazzarola sopra il fuoco ; allorchè cesserà di stridere , tiratelo indietro , fatelo riposare un momento , indi passaselo ad un setaccio fino , aggiungeteci un poco di aceto , sale , pepe schiacciato , e servite . Osservate che se il butirro è troppo caldo brucierà il setaccio .

*Sal-*

*Salsa alla Tedesca .*

Ponete in una cazzarola mezzo bicchiere di fiore di latte , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , un tantino di brodo bianco di grasso , o di magro , sale ; pepe schiacciato , noce moscata , un pizzico di petrosemolo trito imbianchito ; fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco , e servite .

*Salsa di Cedrioletti .*

Mondate del cedrioletti sotto acetò , tagliateli in fettine , o dadini , fateli alquanto stare nell' acqua acciò perdino un poco la forza dell' aceto . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , cipolletta , scalogna , e petrosemolo trito , qualche coscia di Ranocchia se l' avete ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , aggiungeteci i cedrioletti ben scolati , bagnate con Culi di magro , condite con poco sale , pepe schiacciato , fate bollire un pochino dolcemente , digrassate , e servite .

*Salsa di Selleri al Butirro .*

Questa si appresta come quella di grasso . Vedetela *Tom. I. pag. 90.* , ma senza prosciutto , e bagnata con solo fiore di latte , ovvero fiore di latte e Culi di magro , e si lega ben bollente con la liason .

*Salsa al Culi di Fagioli bianchi .*

Anche questa Salsa si fa come quella di grasso . Vedetela nel *Tom. I. pag. 93.* , ma bisogna metterci un buon pezzo di butirro fresco quando si passa sul fuoco colla farina ; per il resto si finisce , e si serve nello stesso modo ,

e solo si bagna con buon brodo di magro caricò di colore .

*Salsa alla Bonne Molue .*

Abbate tanta Italiana bianca di grasso ; o di magro , per quanto avete bisogno di Salsa , ponetela in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco senza bollire , e servite con un buon sugo di limone .

*Salsa di Capperi .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , o butirro , cipolletta , e petrose-molo trito , e un buon pizzico di capperi interi ben capati ; indi stemperateci due alici fuori del fuoco , bagnate con Culi di magro , condite con poco sale , e pepe schiacciato ; fate bollire un pochino dolcemente , digrassate , e servite con un buon sugo di limone , o un filetto d' aceto .

*Salsa Turnè alla Tedesca .*

Ponete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro fresco , due rossi d' uova , un pochino d' acqua , sale , pepe schiacciato , noce moscata . Fate stringere sopra il fuoco , movendo sempre con una cucchiaja di legno , ma senza bollire , e servite questa Salsa sopra sparàgi , cavoli fiori , broccoli , cotto con acqua e sale . Finocchi , Carciofi , Selleri , cotto in una bresa leggiera , o in un bianco .

*Salsa Verde .*

Pestate nel mortajo un buon pugno di petrose-molo capato , lavato , e asciugato ; quando sarà ben pesto , aggiungeteci trè oncie di mollica di pane inzuppata nell' acqua , e ben spre-

spremuta, seguitate a pestare, stemperate quindi con aceto bianco a sufficienza, passatela al setaccio, in una picciola catinella bianca, metteteci del zucchero fino ad un grazioso sapore; e servitela calda, scaldandola sul momento a bagno-maria in una terrinetta, o tazza di majolica.

Alcuni aggiungono a questa Salsa, pepe, sale, aglio, menta, ed inzuppano la mollica di pane nell'aceto; ma in tal guisa viene estremamente forte, e non così delicata e grata al gusto come quella di già descritta.

*Salsa alla Garonne.*

Vedete questa Salsa nel *Tom. I. pag. 80.* Di magro si appresta nella stessa maniera, e solo varia, che in luogo di bagnarla col Culi, e brodo di grasso, si bagna con Culi, e brodo di magro, e si serve egualmente.

*Salsa di Cedrioli al Butirro.*

Questa si appresta come quella di grasso. Vedetela nel *Tom. I. pag. 76.*; ma si bagna soltanto con latte, e fiore di latte, si finisce nello stesso modo, e nel momento di servire si lega con una liason di tre rossi d'uova stemperata con latte, e si serve con un buon filetto d'aceto.

*Salsa all'Italiana Verde.*

Ancora questa Salsa non varia da quella di grasso, *Tom. I. pag. 79.* Se non che in luogo del Culi bianco di grasso; si adopra quello di magro, e si finisce, e si serve nella stessa maniera.

*Salsa di Fagioletti Verdi al Butirro .*

Passate i fagioletti fini , come quelli di grasso , *Tom. 1. pag. 81.* , ma senza prosciutto ; indi sbruffateci un poco di farina , e bagnateli con latte , e fiore di latte ; fateli bollire , e serviteli nella stessa guisa , legati ben bollenti con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte .

*Salsa di Fagioletti Verdi all' Olio .*

Allessate i fagioletti fini come sopra . Passate sul fuoco in una cazzarola con un poco d'olio , una cipolletta trita ; quando sarà color d'oro aggiungeteci un poco di petroseuolo trito , e stemperateci due alici fuori del fuoco , indi mettete i fagioletti , conditeli con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; passateli bene sopra il fuoco , acciò prendino sapore ; e quindi bagnateli con Culi di magro ; fateli bollire dolcemente , digrassateli , e serviteli con un filetto d'aceto , e un tantino di mostarda .

*Salsa alla Pulette .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco trè oncie di prugnoli freschi ben nettati , e lavati , con un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , e una fetta di prosciutto , se sarà di grasso . Quando averanno consumato la loro acqua , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate con brodo bianco di grasso , o di magro ; fate bollire mezz'ora dolcemente , digrassate bene , levate il mazzetto , e legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo bianco , o fiore di latte , e servite con sugo di limone .

*Salsa all'Olandese .*

Vedete quella di grasso nel *Tom. I. pag. 73.* , questa di magro non varia che nel Consommé di magro , e si serve nello stesso modo .

Dei Ragù di Magro , con alcuni  
di Grasso .

*Osservazioni sopra detti Ragù .*

I Ragù di magro sono egualmente , che quelli di grasso molto in uso nella buona cucina , e segnatamente quelli di Frutti di mare . Rapporto per altro ai Ragù di magro in generale , siamo nello stesso caso , come nelle Salse di magro , mentre non variano che per il brodo di magro , il quale si pone in vece di quello di grasso . Si troveranno ancora qui compresi alcuni Ragù di grasso concernenti i Frutti di mare , e ciò per non replicare le medesime cose . In ogni modo eccone una quantità che potranno servire di regola per tutti gli altri

*Ragù di Fagioli Bianchi al Rosso .*

Questo Ragù si appresta esattamente come quello di grasso . Vedetelo nel *Tom. IV. p. 23.* e solo varia , che in luogo di bagnarlo con brodo colorito di grasso devisi bagnare con brodo colorito di magro , e si finisce , e si serve nello stesso modo .

*Ragù di Fagioli Bianchi all'Olio .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d'olio , due cipollette trite ; allorchè saranno color d'oro , aggiungeteci petrose-molo trito , e stemperateci due alici fuori

del fuoco ; indi bagnate con un bicchiere di Culi di magro , o Culi di cipolle ; fate bollire dolcemente , e schiumate ; scolate dei fagioli bianchi cotti all'acqua , ponetene la quantità necessaria nella Salsa , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate cuocere a picciolo fuoco circa mezz'ora ; indi digrassate , e servite con un buon filetto d'aceto .

*Ragù di Ostriche .*

Imbianchite nella loro acqua due dozzine di Ostriche fresche , indi tagliategli le durezza e le barbe , se volete , colate l'acqua in un setaccio di seta , e ponete le Ostriche a parte . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o 'olio buono , petrosemolo , cipolletta , scalogna , il tutto trito , una punta d'aglio , e due tartufi in fette , se sarà la stagione , quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , e sbruffateci un pizzico di farina , bagnate colla poco d'acqua delle Ostriche , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , e Culi di grasso , o di magro quanto basti ; fate bollire , e consumare al punto di una Salsa legata : metteteci le Ostriche , fate scaldare senza bollire , digrassate , e servite con sugo di limone , ed un poco di pepe schiacciato .

*Ragù di Ostriche , e Tartufi .*

Quando averete imbianchite le Ostriche come le precedenti ; tritate petrosemolo , cipolletta , scalogna , e prugnoli seccati bene ammollati ; passate il tutto in una cazzarola sopra il fuoco con olio buono , e stemperateci poscia

scia fuori del fuoco due alici passate al setaccio . Ungete il fondo di una cazzarola di butirro , ovvero un poco della suddetta Salsa , aggiustateci sopra un suolo di Tartufi freschi mondati e tagliati in fette , e quindi un poco di Salsa , e un suolo di Ostriche , e così continuate sino al fine ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocerè con fuoco sotto , e sopra in un quarto d'ora sarà cotto ; levate allora i Tartufi , e le Ostriche , mettete nella cazzarola mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di Culi ; e di brodo buono , di grasso , o di magro , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare al punto di una Salsa ; digrassate , rimetteteci le Ostriche , e Tartufi ; fate scaldare senza bollire , e servite sopra qualche Antrè , come di Volatile , o di Pesce , o per Antremè con crostini fritti intorno .

*Ragù di Ostriche alla Pompadura .*

Allorchè averete imbianchite due o trè dozzine di Ostriche , e colata la loro acqua , come quelle in Ragù , tagliategli le durezza e barbe , se volete . Mettete in una cazzarola due tartufi freschi , qualche prugnolo secco bene ammollato , e tartufi secchi , e prugnoli freschi , o ambedue secchi , secondo le stagioni , quattro scalogne , petroseuolo , il tutto trito , un pezzo di butirro , o olio buono ; passate sopra il fuoco , quindi stemperateci due alici fuori del fuoco , e sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , e Culi di grasso , o di magro ; fate bollire ,  
e con-

e consumare al punto di una Salsa legata ; poneteci le Ostriche ; fate scaldare senza bollire , e servite con sugo di limone .

*Ragù di Telline .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco tre o quattro libbre di Telline fresche , quando saranno tutte aperte , levatele dalle loro conchiglie , ponetele all'acqua fresca , e conservate la loro acqua , che colarete leggermente a motivo della sabbia . Lavate bene le Telline a più acque . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o olio buono , petroseuolo , e cipolletta trita , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , sbruffateci un pochino di farina , bagnate quindi con Culi di grasso , o di magro , e un poco di acqua delle Telline ; fate bollire , e consumare a poca Salsa , metteteci le Telline , fate scaldare senza bollire , e servite con sugo di limone , e un poco di pepe schiacciato .

*Ragù di Cannolicchi .*

Abbate due dozzine di Cannolicchi vivi , passateli in una cazzarola sopra il fuoco ; quando saranno aperti levateli dalle loro conchiglie , ponete a parte la poca di acqua che avranno resa ; e quindi apprestateli , fuiteli , e serviteli come le Telline . Di grasso , potete anche prepararli come le cappe .

*Ragù di Cappe , o Cozze .*

Nettate bene il di fuori delle Cappe , lavatele con più acque , e osservate che non vi resti intorno attaccata punto di sabbia , scolatetele , mettetetele in una cazzarola sopra un fuo-

fuoco allegro acciò si aprino ; indi levatele dalle loro conchiglie , tagliategli qualche durezza , se ne avessero , e colate leggermente l'acqua che averanno resa . Fate sudare sopra il fuoco in una cazzarola una fetta di prosciutto con un pezzo di butirro , qualche prugnolo , se sarà la stagione , un mazzetto d'erbe diverse ; indi bagnate con porzione dell' acqua delle Cappe , e Culi ; fate consumare al punto di una Salsa legata , e passatela al setaccio ; metteteci le Cappe , fate scaldare senza bollire , e servite con sugo di limone .

Di magro : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o olio buono , petroseuolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , qualche prugnolo , o fungo fresco , se sarà la stagione , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , sbruffateci poseia un pizzico di farina , bagnate con un poco di acqua delle Cappe , e Culi di magro ; fate bollire , e consumare al punto di una Salsa legata : indi poneteci le Cappe , fate scaldare senza bollire , e servite con sugo di limone .

*Ragù di Gongole , e Chioccole .*

Questi si apprestano esattamente come quello di Cappe , ed anche come quello all'Inglese di frutti di mare , che potete vedere qui sotto .

*Ragù all'Inglese di Frutti di mare .*

Taglia e in grossi dadi una carota , una panè , qualche prugnolo , o fungo fresco , secondo la stagione , ponete in una cazzarola con una fetta di prosciutto , un pezzo di butirro ,

un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico ; passate sopra il fuoco ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , Culi , e brodo buono colorito ; fate bollire dolcemente , e consumare al suo punto , aggiungeteci quindi un pizzico di pistacchi sbollentati , pelati , interi , e ben verdi , una dozzina di picciole cipollette cotte con buon brodo , due dozzine di Ostriche imbianchite nella loro acqua , o Cannolicchi , o Telline , o Cappe , o Gongole , o Chioccole , o Patelle , o Dattili di mare ec. fate scaldare senza bollire , condite con poco , o niente sale , pepe schiacciato , digrassate , levate il mazzetto , e prosciutto , e servite con sugo di limone , per guarnire un' Antrè , o per Autremè con crostini fritti intorno . Tutti questi Ragù convergono assai sopra ad ogni sorta di Volatili , e Pesci .

*Ragù di Latti , e Fegati di Pesci .*

Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco circa mezz'ora una fetta di prosciutto , con due , o trè fette di vitella , metteteci poscia un pezzo di butirro , e qualche prugnolo fresco , se sarà la stagione , un mazzetto d'erbe diverse ; passate sopra il fuoco , sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di Sugo , e Culi ; fate bollire finchè la vitella sarà cotta , levate allora la vitella , prosciutto , e mazzetto , poneteci dei latti , o fegati di Pesci , imbianchiti all'acqua bollente ,  
con.

condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire mezzo quarto d' ora , e digrassate ; che il Ragù sia ben legato , e servite con sugo di limone , per guarnire un'Antrè , o per Antremè con crostini fritti intorno .

Di magro : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o olio buono , petrosemolò , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito , indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , sbruffateci poscia un pizzico di farina , bagnate con Culi di grasso , o di magro quanto basti ; fate bollire , e consumare al punto di una Salsa ; poneteci i latti , o fegati di Pesci , o ambedue , imbianchite all'acqua bollente , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire mezzo quarto d'ora , e servite con sugo di limone , per guarnire un'Antrè , o per Antremè con crostini , come sopra .

*Ragù di Olive .*

Dissossate delle belle olive di Spagna , riempitele con un poco di farsa di Chenef di magro , fatele cuocere con brodo buono di magro , indi mettetele in un buon Culi , o Spagnuola , e servite con sugo di limone . Ovvero dopo che le avete dissossate , e bene imbianchite all'acqua bollente . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petrosemolò , cipolletta , e scalogna trita , una punta d'aglio , indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; aggiungeteci le olive , due cucchiaj di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , Culi di magro quanto basti , condite con poco sale , e pepe schiacciato

to ; fate bollire dolcemente un quarto d'ora , digrassate , e servite con un gran sugo di limone .

*Ragù di Tartufi .*

Mondate dei tartufi freschi , tagliateli in fette , o in dadi , o rotelline , o mandorle , o rotondetti , o come volete . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , cipolletta , petroseuolo , e scalogna trita , uno spicchio d'aglio ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , aggiungeteci i tartufi , passateli ancora un poco , bagnate quindi con un pochino di vino di Sciam-pagna consumato per metà , o altro vino bianco , Culi di magro , o di grasso , quanto basti , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente mezz' ora , digrassate , levate l'aglio , e servite con sugo di limone , o per Ragù , o per Antremè con crostini fritti intorno .

*Ragù di Prugnoli .*

Passate l'erbe fine come sopra , dopo che ci averete poste le alici , metteteci i prugnoli ben nettati , e lavati , fateli cuocere , e consumare tutta la loro acqua ; quindi bagnate , finite , e servite questo Ragù come il precedente .

*Ragù alla Massedoene .*

Questo si appresta come quello di grasso . Vedetelo nel *Tcm. IV. pag. 10.* , cioè allorchè sono cotte tutte l'erbe , mettetele in una Italiana bianca di magro fatta col butirro ; fate bollire un pochino , legate con una liason , e ser-

servite con sugo di limone , o per Ragù , e per Antremè con crostini intorno .

*Ragù Melè .*

Abbiare qualche fegato di Pesce di buona qualità , imbianchito all'acqua bollente , e tagliate in pezzi , delle cipollette e olive cotte con brodo di magro , delle code di gamberi cotte e mondiate , qualche picciola Chenef cotta . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , petroseuolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , uno spicchio d'aglio ; indi stemperateci due alici fuori del fuoco , aggiungeteci due , o tre tartufi mondati , e tagliati in fette , o prugnoli freschi , secondo la stagione , o ambedue secchi bene ammollati , e capati , passate ancora leggermente sopra il fuoco : quindi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , e Culi di magro quanto basti ; fate bollire dolcemente mezz'ora , mettete poi poscia gl'ingredienti suddetti , condite con sale , pepe schiacciato ; fate dare ancora qualche bollo , digrassate , levate l'aglio , e servite con sugo di limone , o per Ragù , o per Antremè con crostini fritti intorno . Potete aggiungere a questo Ragù , culi di carciofi cotti in un bianco , e tagliati in quarti e punte di sparagi cotte . Le Chenef all'olio , ed al butirro le troverete qui appresso .

*Ragù di Gamberi .*

Abbiare un Culi di Gamberi come è descritto alla pag. 25 . mettete dentro quelle code di gamberi , che credete necessarie per il Ragù , fate scaldare senza bollire , e servite .

*Ragù di Piselli fini .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d'olio , cipolletta e petrosemolò trito , stemperateci poscia due alici fuori del fuoco , metteteci quella quantità di piselli necessaria ; passateli leggermente sopra il fuoco , bagnateli quindi con un poco di Culi di magro , conditeli con sale , pepe schiacciato ; fateli bollire a picciolo fuoco , digrassateli , e serviteli ben verdi , o per Ragù , o per Antremè con crostini fritti intorno .

*Ragù alla Valiere .*

Abbiate una Italiana bianca di magro , quanto è necessaria per la Salsa del Ragù , mettetela in una cazzarola con delle code de' gamberi cotti , e mondate , qualche cipolletta cotta con brodo bianco di magro , qualche fegato di arzilla pietrosa imbianchito , e tagliato in pezzi ; due o tre tartufi tagliati in fette , e cotti prima con un pezzetto di butirro . Nel momento di servire fate bollire , digrassate , e legate con una liascn di tre rossi d'uova stemperata con un pochino di acqua , e servite con petrosemolò trito imbianchito , e un buon sugo di limone , o per Ragù , o per Antremè con crostini intorno .

*Ragù di Lenticchie .*

Vedete gli Antremè di magro nel Tom. VI: ove dice : Lenticchie all'Erbe fine .

*Ragù alla Folette .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , erbe fine , un'alice , ed un pugno di prugnoli freschi ben puliti ; quando sarà consumata la loro acqua , bagnateli con  
Cu-

Culi di magro , e un poco di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , consumato due terzi ; fateli cuocere dolcemente ; indi aggiungeteci qualche punta di sparagi , fegati di Pesci , e code di Gamberi ; il tutto cotto , e bene appropriato , condite con sale , pepe schiacciato , fate dare ancora qualche bollo , digrassate , e servite con poca Salsa , e sugo di limone , o per Ragù ; o per Autremé con crostini fritti intorno . Potete bagnare questo Ragù con Culi di pomodoro , ma senza vino , ed in luogo delli prugnoli servirvi delle caldarelle , o altri funghi di buona qualità , che trovansi nell'Estate .

*Ragù per Ripieno alla Conti .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d'olio , o butirro , petroseuolo , scalogne , cipolletta , il tutto trito , uno spicchio d'aglio intero , qualche prugnolo fresco , o secco , e tartufi freschi , se sarà la stagione , tagliati in grossi dadi , o secchi in fette ; indi sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare del tutto , aggiungeteci poscia dei grossi dadi di polpa di pesce , ma che non siano di Triglie , di Merluzzo , di Arzilla ec. , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire , e consumare tutta l'acqua che renderà detto Pesce : quindi bagnate con poco Culi di magro , uniteci qualche coda di gambero , qualche fegato sodo di Pesci , cotto e tagliato in dadi , e qualche punta di sparagi , e piselli fini , il tutto secondo la stagione ; fate bollire un momento per digrassare , e servite freddo per ripieno con sugo di limone , e pochissima Salsa . Nell'Estate

Estate potete bagnare questo Ragù con culi di pomodoro .

*Salpiccone per Ripieno alla Contì .*

Questo si appresta nello stesso modo , che il Ragù , ma tutto si taglia in dadini assai minuti , si finisce con poca Salsa , e si serve freddo per ripieno con sugo di limone . Si all'uno , che all'altro di questi Ripieni , ci potete aggiungere qualche filetto d'alice tagliato in dadini , e li potete apprestare tanto all'olio , che al butirro ; cioè quando passate l'erbe trite coll'olio , bagnate con Culi fatto all'olio , quando poi le passate con butirro , bagnate con Culi fatto al butirro , o se non avete detti Culi sbruffateci un pizzico di farina , e bagnate con brodo buono di magro colorito , o bianco . Potete anche bagnare ambedue con Culi bianco , ma facendolo al bianco , bisogna legarlo con qualche rosso d'uova , e sugo di limone , che la Salsa sia assai ristretta , e ben legata .

*Farsa di Chenef al Butirro .*

Prendete della polpa di merluzzo , che sia freschissimo , quella quantità che vi bisogna per la farsa , pulitela bene dalla pelle , e spine , pestatela nel mortajo , passatela quindi per un setaccio di crino , tornatela di nuovo nel mortajo , e metteteci li medesimi condimenti , come quella di grasso , che potete vedere nel Tom. IV. pag. 41. collo stesso metodo , e quantitativo .

*Farsa di Chenef all'Olio .*

Questa si appresta esattamente come la precedente , e solo varia , che in luogo del butirro si mette altrettanto olio fino , ed in luogo del

dei rossi d'uova , si mette qualche bianco di più , e la regola per farle più , o meno delicate , è la medesima , come per quella di grasso .

*Chenef in diverse maniere .*

Le Chenef di magro si apprestano , e si servano precisamente in tutte quelle maniere , che quelle di grasso . Vedetele nel *Tom. IV.* dalla pag. 41. fino a 44. , basta che la Farsa sia ben fatta , e delicata .

*Farsa di Pesce al Butirro .*

Pestate nel mortajo della polpa di Pesce ben pulita , o passata al setaccio come per le Chenef , aggiungeteci una panata disseccata sopra il fuoco con latte , o fiore di latte , stretta con due o trè rossi d'uova , e fredda , petrosimolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , una punta d'aglio , un poco di basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; pestate il tutto insieme con un buon pezzo di butirro , e legate con rossi d'uova crudi , e qualche bianco sbattuto in fiocca .

*Farsa fina alla Besciamella .*

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , qualche prugnolo fresco , se sarà la stagione , o qualche coscia di Ranocchia , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , due garofani ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate metà latte , e metà fiore di latte ; fate bollire , e consumare come una Besciamella ben stretta , passatela al setaccio , e aggiungeteci code di gamberi trite , rossi d'uova dure triti , qualche latte di Pesce , o fegatino , imbianchiti , e triti , condite con sa-  
le,

le , pepe schiacciato , noce moscata , legate ben bollente con una liason di rossi d' uova , e servite freddo con sugo di limone . Questa farsa è ottima per diversi piccioli *Orduvre* , come per Rissole , Bocconotti , Panzarotti , Pasticcietti ec.

*Farsa di Magro senza Pesce .*

Tritate un pugno di acetosella , mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro , della mollica di pane grattato , e del fiore di latte a proporzione ; fate bollire , e stringere sopra il fuoco come una panata , che legarete con due , o tre rossi d' uova ; quindi pestatela nel mortajo con un pugno di parmigiano grattato , un pezzo di butirro , petrosemoio , cipolletta , e scalogna trito , qualche prugnolo cotto e trito , se sarà la stagione , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , e legate con qualche rosso d' uovo crudo .

*Farsa Ordinaria .*

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , con petrosemoio , cipolletta , scalogna , prugnoli , un poco di basilico , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un poco di mollica di pane grattata ; passate sopra il fuoco finchè sia alquanto disseccata , e che la mollica di pane abbia assorbito il butirro , quindi legatela fuori del fuoco con qualche rosso d' uovo crudo , e servitela fredda .

*Polpettine di Pesce .*

Fate una farsa di Chenef all' olio , o al butirro . Vedetela pag. 78. , mescolateci petrosemoio , cipolletta , scalogna , il tutto trito , una punta d' ago , pignoli , e passarina , e un po-

pochino di cedrato candito , tagliato fino ; formatene le polpettine crude , e non molto grosse , bagnando le mani pulite con un poco di acqua fresca . Abbiate al fuoco in una cazzarola un poco di Sugo , o brodo bianco di magro ; quando bolle poneteci le polpettine ; fatele cuocere dolcemente un quarto d'ora ; indi servitele con poca Salsa , ed un pochino di sugo di limone . Se sono al brodo bianco legatele con una liason di tre rossi d'uova , e sugo di limone . Potete aggiungere sì all'une , che all'altre un poco di Culi di pomodoro poco prima di servirle .

*Bresa di Magro .*

Ponetè in una cazzarola , o altro rame adattato , secondo la grossezza del Pesce , un pezzo di butirro , o un poco d'olio , vino di Sciampagna , o altro vino bianco , brodo di magro d'erbe e ceci , un mazzetto d'erbe diverse , con timo , alloro , e basilico , fette di cipolla , di carota , e di panè , sale , pepe sano , e qualche garofano ; bisogna regularsi nella dose secondo la grossezza del Pesce , dovendo essere coperto , e cuocere leggermente ben ristretto , coperto con un foglio di carta , e fuoco sotto , e sopra . Se la Bresa sarà di grasso , in vece del brodo di magro , metterete quello di grasso , e di più fette di lardo , e prosciutto sotto e sopra il Pesce , e fate cuocere nello stesso modo . Tutte le Brese per il Pesce si di grasso , che di magro si apprestano egualmente .

*Glassa di Magro .*

Mettete in una cazzarola del buon brodo di magro alquanto colorito , ma senza Tellinghe , con tutte le dissossature dei Pesci che avrete disfatti , ben lavate , un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta' di cipolla , di carota , di panè , e di radica di petroseuolo , niente sale ; fate bollire dolcemente un'ora schiumando di tempo in tempo ; indi passate per un setaccio fino di seta , o per una salvietta prima bagnata , e ben spremuta ; versate in una cazzarola , e sopra un fuoco allegro fate consumare al punto di una glassa color d'oro . Questa vi servirà per glassare tutto ciò che si dirà in appresso .

*Pastella di Magro per Frittura .*

Questa si appresta come quella di grasso . Vedetela nel *Tom. I. pag. 21.* , ma con solo olio , e soli bianchi d'uova sbattuti in fiocca .

*Alici Salate per Condimento .*

Lavate , e nettate bene le alici salate , levategli le spine , battetele sopra la tavola colla costa del coltello , mescolandole con un pochino d'olio , o butirro ; indi passatele al setaccio , e servitevene nelle occorrenze .

## CAPITOLO SECONDO.

## Dei Pesci in Generale.

*Osservazione sopra detti Pesci.*

**D**Ovendo quest'opera servire per tutta l'Italia, così ho creduto in genere de' Pesci di acqua dolce di non attenermi soltanto a quei di Roma, i quali sono in picciol numero, e non molto stimati, ma bensì a quelli di tutta la nostra Penisola; come ho fatto lo stesso riguardo ad alcuni Pesci di mare, che noi non abbiamo in Italia, come il *Salamone fresco*, l' *Aringa fresca*, il *Cabelio*, o *Baccalà fresco*, la *Viva*, o *Drago di mare*, il *Pesce persico ec.*, potendo benissimo succedere, che alcun cuoco, o altra persona provveduta di quest'opera vada ne' Paesi Esteri, e vegga Pesci a lui incogniti, e non mai mangiati, onde è bene che sappia come debbono essere apprestati, tanto secondo il costume del Paese, quanto per i diversi gusti delle persone. Della *Folaga*, e *Anitra marina* ne parlerò alla fine de' Pesci. In quanto ai Pesci di acqua dolce, questi verranno descritti nel *Cap. III.* dopo quelli di mare, dei quali in Roma siamo molto ben provveduti, e grazie sempre alle savie leggi emanate su quest'oggetto tanto importante, ogni anno la pescagione va migliorando, potendosi dire, e con ragione, che Roma sia provveduta di Pesci al paro di qualunque Città marittima dell'Italia.

Sarebbe per altro un dilungarmi moltissimo se volessi inserire in questo volume tutte le diverse qualità de' Pesci sì di mare, che de' laghi, e de' fiumi; nulladimeno ne accennerò alcune le più importanti, e spiegherò inoltre brevemente il metodo, onde conoscere la freschezza de' Pesci, e ai loro Articoli particolari le pesche, e le stagioni nelle quali sono migliori. Recapito importantissimo, ed essenziale, da cui dipende la delicatezza, sapore, e buon gusto di tutte le vivande di Pesce.

In diverse Città d' Europa non si vendono Pesci morti, e non si comprerebbero neppure *gratis*, dovendosi i Pesci uccidere nella propria cucina, ove vengono portati tutti vivi; ma questi Pesci sono ordinariamente di acqua dolce, come si potrà osservare nel corso di questo volume, ove si spiegherà la maniera di apprestarli.

In tutta l' Italia si potrebbero mangiare de' Pesci freschissimi, se la malizia de' pescatori, o de' pescevendoli, mettendoli ne' tempi e stagioni calde nelle grotte, o ne' pozzi, ovvero all' acqua corrente per conservarli non li guastassero in vece, e ciò per venderli poi, a più caro prezzo in giorni di vigilia, la qual cosa praticasi segnatamente in Napoli, nonostante i rigori da varie leggi emanate a tale oggetto. Devesi perciò avvertire, che comprato questo Pesce è necessario subito prepararlo, e farlo cuocere, altrimenti non si potrà mangiare, e benché i compratori lo conoschino, pure alcuna volta ne restano ingannati; onde debbano ben guardarlo nell' occhio, il quale  
non

non essendo il Pesce fresco sarà pallido , ed appannato , in luogo che essendo fresco lo avrà vivace , e lucido . Si debbano anche osservare le garze , le quali col cattivo odore ne scuoprono il difetto , e per far ciò basta toccarle con un dito , e poscia portarlo al naso ; onde subito si sentirà la freschezza del Pesce , o il suo difetto , e benchè i pescatori , o venditori di Pesce sogliono spremere le garze de' Pesci freschi , e con quel sangue colorire le garze di quelli troppo frolli , per mostrare così il sangue vivo , pure servendosi del solo tatto , come si è accennato di sopra , facilmente si possono conoscere le buone , o cattive qualità di qualunque sorta di Pesce .

In altre Città lontane dal mare lo sogliono tenere in bagnuoli di acqua salata , ovvero colla neve ; ma siamo sempre nello stesso caso , cioè , che all'occhio , alle garze , al colore delle squame , e della pelle , e finalmente alla sodezza della carne , e di tutto il Pesce prendendolo nelle mani ; o essendo tagliato all'odore , e sodezza della carne , la quale non essendo il Pesce fresco si disfarà fra le dita , si distinguerà facilissimamente la sua freschezza .

La regola per altro , che un compratore deve tenere in sì fatta spesa è di scegliere un venditore di Pesce , o un pescatore il più onesto , che sia possibile , e servirsi sempre dal medesimo , pagandogli il Pesce a discreto prezzo . In questa guisa sarà sempre non solo ben provveduto di Pesce , ma inoltre avrà cura il pescendolo per non perdere un avventore fisso , di darglielo più fresco che sia possibile , oppure  
dir-

dirgli quello , che più o meno gli conviene ; onde non fargli fare cattiva figura ; dovechè al contrario andando ora da uno , ed ora da un' altro , nè succede , che in un giorno di scarsezza , è certo che o resterà senza Pesce , o glie lo daranno poco buono , o cattivo , ovvero se sarà possibile glie lo faranno pagare a caro prezzo .

### Dei Pesci di Mare .

#### *Dello Storione .*

Lo Storione benchè sia Pesce di mare si nutrisce di acqua dolce , e quando è picciolo chiamasi Porcelletta , la quale è molto più stimata , che lo Storione , essendo sommamente più delicata , e più facile alla digestione . Lo Storione si prende nell' imboccature de' fiumi , ed in Italia specialmente nel Pò , Adige , e Tevere , i quali riescono di un sapore eccellente . Se ne prendono anche nel Volturno , ossia fiume di Capua .

Lo Storione tiene il primo luogo fra i Pesci nobili , e colle sue uova fassi dell' ottimo Caviale sì liquido , che solido , ma il primo è assai migliore del secondo . Questo Pesce deve essere infrollito qualche giorno , ma più l' inverno , che l' estate , onde avere la carne tenera , e delicata . La sua pesca principia nella Primavera , e dura tutto l' Estate , nel cui tempo partorisce d' onde ne abbiamo le Porcellette .

*Storione al Corto Brodo .*

*Rilievo* = Fate un corto Brodo ordinario in quella quantità , che richiede la grandezza dello Storione , o la grossezza d' un pezzo del medesimo , o di altro grosso pesce , con' acqua , o brodo d'erbe , e ceci , un grosso pezzo di butirro , o olio , vino bianco , un poco di aceto , tutte sorte di erbe di odore , fette di cipolle , di carote , di panè , di radiche di petrosemolo , sale , pepe sano , garofani ; quando bolle metteteci dentro il pesce , che resti coperto dal brodo ; fatelo cuocere dolcemente . Allorchè sarà cotto servitelo sopra una salvietta guarnito di petrosemolo . Se lo Storione sarà intero , dopo averlo sventrato , levato il nervo , e lavato , mettetegli nel corpo un grosso pezzo di butirro maneggiato con sale , pepe sano , garofani , e tutta sorta d' erbe di odore intere . Le Porcellette si fanno cuocere egualmente ; ma dopo sventrate bisogna levargli una specie di nervo , che tengono lungo la spina dell' osso , operazione che fassi dalla parte del ventre , come si dirà qui appresso .

*Storione alla Senteminult .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Predete una grossa fetta di Storione : di grasso lardatela di lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , petrosemolo , cipolletta , scalogna , il tutto trito ; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , qualche fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , fette di cipolla , di carota , di panè , e di radiche di petrosemolo , metà vino bianco bollente , e metà latte bollente , sale , pepe sano , garofani , coprite con  
un

un foglio di carta ; fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra .

Di magro : lardate lo Storione di filetti d' alici , e di anguilla , ovvero senza ; mettetelo a cuocere come sopra , con solo vino bianco bollente , latte bollente , un pezzo di butirro , e li medesimi condimenti . Quando sarà cotto o nell'una , o nell'altra maniera , prendete del grasso della Senteminult , mescolatelo con trè , o quattro rossi d' uova , fate stringere sopra il fuoco . Ponete lo Storione sopra il piatto , bene asciugato , stendeteci sopra questa Salsa , spolverizzatelo di mollica di pane grattata , aspergetelo sopra con butirro squagliato ; fategli prendere colore al forno , o sotto un coperchio da campagna , e servitelo con sotto una Salsa allo Storione , ovvero una buona Remolada . Vedete queste Salse : la prima pag. 57. la seconda nel Tom. I. pag. 68.

*Storione alla Tartara .*

*Antrè di grasso , e di magro =* Marinare una bella fetta di Storione con olio , sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , di scalogne , due spicchi d' aglio in filetti , una foglia di alloro in pezzi , fusti di petrose-molo , filetti di cipolletta , basilico , quattro fette di limone senza scorza ; dopo due ora di marinata , levate tutte le erbe , ungete bene lo Storione , spolverizzatelo di mollica di pane ; fatelo cuocere dolcemente sulla gratella di un bel colore , e servitelo con sotto una Salsa chiara all' Aspice di grasso , o di magro . La prima vedetela nel Tom. I. pag. 74. La seconda si fa egualmente , ma con brodo di magro .

*Cotelette di Storione .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Tagliate dei pezzi di Storione a guisa di cotelette , e infilategli dalla parte della punta una grossa zampa di gambero cotto ; marinatetele come sopra , spolverizzatele di mollica di pane grattata , fatele cuocere , e servitele nella stessa maniera .

*Storione all' Italiana .*

*Antrè di grasso* = Lardate una bella fetta di Storione di lardelli di lardo , e prosciutto ; passatela in una cazzarola sopra il fuoco con lardo squagliato , petrosemolò , cipolletta , scalogne , il tutto trito , due spicchi d'aglio , tre garofani , un mazzetto d' erbe diverse , una rametta di finocchio , sei coriandoli , sale , pepe schiacciato ; indi mettetelo in un' altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella , e tutto il suo condimento , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con picciolò fuoco sotto , e sopra , e bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi . Quando sarà cotto passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di Culi ristretto di pomodoro , o una buona Spagnuola ristretta , ovvero un buon Culi ; asciugate lo Storione dal grasso , e serviteci sopra la Salsa .

*Storione all' Inglese .*

*Antrè* = Abbiate un pezzo di Storione , mettetelo in una cazzarola con tre parti di acqua , ed una di aceto , che resti coperto , sale , pepe sano , quattro garofani , fette di cipolla , di carota , di panè , di radiche di petrosemolò , mezza foglia di alloro , timo , e basilico ; fatele  
telo

telo cuocere dolcemente , e servitelo con sopra una Salsa ali' Inglese fatta in questa maniera . Mettete in una cazzarola un grosso pezzo di butirro maneggiato nella farina , un pizzico di capperi fini interi , brodo bianco di grasso , o di magro , a proporzione , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , e bollire qualche minuto , e servite sopra lo Storione con un filétto di aceto , o sugo di limone .

*Storione alla Provenzale .*

*Antrè di grasso* = Lardate una fetta di Storione di lardelli di lardo , e filetti di alici ; mettetelo in una cazzarola con sotto qualche fetta di vitella , due fette di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , con un poco di basilico , due spicchi d' aglio , due scalogne , tre garofani , pepe sano ; coprite di fette di lardo , ed un foglio di carta ; fatelo sudare circa mezz'ora con picciolo fuoco sotto , e sopra ; quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un pezzetto di butirro maneggiato con un pochino di farina , Culi a proporzione , fate bollire , e consumare al punto di una Salsa , digrassatela , e servitela sopra lo Storione con qualche capperi fino intero , cipollotta , e petrose-molo trito , e sugo di limone .

*Storione alla Servante .*

*Orduvre* = Tagliate delle picciole fette di Storione grosse mezzo dito , marinatetele con olio , prugnoli freschi , o secchi , secondo la stagione ,

ne , petrosemolò , cipolletta , scalogna , una punta , d'aglio , un poco di basilico , il tutto trito fino , sale , pepe schiacciato ; quindi spolverizzatele di mollica di pane grattata , fatele cuocere sulla gratella di bel colore , e servitele con sotto una Salsa all'Aspic , o altra Salsa chiara Piccante .

*Storione in Granadine .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Piccate di minuto lardo come un Fricandò dei piccioli pezzi di Storione tagliati tondi a guisa di Granadine ; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , un bicchiere di vino bianco consumato per metà , e brodo buono , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè saranno cotte , passate al setaccio il fondo della cottura , aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito , digrassate , fate consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa , glassateci tutto il di sopra piccato delle Granadine , e servitele con sotto una Salsa d'erba , o altra di vostro genio . Potete nello stesso modo servire una bella fetta di Storione piccata , e glassata come un Fricandò . Potete anche piccare , e glassare uno Storione intero , levandogli prima la pelle sopra la schiena , e farlo cuocere nello stesso modo , aumentando il condimento a proporzione .

Di magro : piccate le Granadine , o una bella fetta di Storione con filetti di tartufi ; o carote , o fusti di petrosemolò ; potendo anche tramezzarle una di una sorte , ed una di un

un'altra . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , qualche coscia di Ranocchia , trè scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse ; quando il tutto sarà asciugato , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e brodo buouo di magro senza Tcilline ; fate bollire un momento , e schiumate ; quindi versate in un'altra cazzarola , aggiustateci dentro le Granadine , copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Allorchè saranno cotte formate una glassa leggiera col fondo della loro cottura , come la precedente , glassateci tutto il di sopra piccato , e servite con sotto una Salsa d'erba , o altra di vostro genio .

*Storione alla Giambor .*

*Rilievo di grasso , e di magro* = Abbiate una grossa fetta di Storione , piccatela , fateela cuocere , e glassatela come le Granadine , e servitela con sotto un Ragù melè , o di Frutti di mare , sì di grasso , che di magro . Vedete questi Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* , ed in questo *Cap. I.*

*Storione alla Filandese .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Tagliate in fette fine un pezzo di Storione . Mettete in una cazzarola grande un grosso pezzo di butirro , o olio , petrosemolò , cipolletta , scalogna , prugnoli , tartufi , il tutto trito , una punta d'aglio , un poco di basilico in polvere , passate sopra il fuoco ; indi stemperateci tre alici passate al setaccio , aggiustateci sopra le fette di Storione , conditele con sale , pepe schiacciato ,  
e no.

e noce moscata , quando saranno imbianchite , e cotte da una parte , voltatele dall'altra , levatele poscia , e ponetele in una cazzarola . Mettete in quella dove hanno cotto , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco , Culi di grasso , o di magro quanto basti per la Salsa ; fate bollire un pochino a fuoco allegro , quindi rimetteteci le fette di Storione , qualche capero fino intero ; fate scaldare senza bollire , e servite con sugo di limone , e guarnite intorno di crostini di pane fritti .

*Storione alla Moscovita .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Marinare una bella fetta di Storione con olio , fusti di petrose-molo , fette di cipolla , una foglia di alloro in pezzi , due spicchi d'aglio tagliati nel mezzo , un poco di basilico , sale , pepe schiacciato ; dopo due ore fatelo cuocere sulla gratella più della metà ; indi mettetelo in una cazzarola , o sopra di un piatto , con un pezzo di butirro , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di Culi di grasso , o di magro , petrose-molo , cipolletta , prugnoli freschi , o secchi , una punta d'aglio , il tutto trito ; fate bollire dolcemente più di un quarto d'ora , e servite con un buon sugo di limone , e qualche capero intero . Potete anche farlo cuocere del tutto sulla gratella , e servirlo con sopra una Salsa , o un Ragù di grasso , o di magro , di vostro genio . Vedete i diversi Ragù nel *Tom. IV.* ed in questo .

*Storione alla Spagnuola .*

*Antrè di grasso* = Lardate un pezzo di Storione di lardelli di prosciutto grasso e magro, alquanto dissalato; involtatelo di fette di lardo, e fogli di carta imbutirrata; fatelo cuocere al forno, o allo spiedo. Quando sarà cotto scartatelo, levate il lardo, e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola abbondante di vino di Sciampagna, e aggiungeteci un poco di sugo di limone.

*Storione alla Bresa, a diverse Salse,  
e Ragù.*

*Antrè di grasso, e di magro* = Di grasso: larderete lo Storione di lardelli di lardo, e prosciutto, e lo farete cuocere con fette di lardo, e vitella sotto e sopra, vino bianco consumato per metà, buon brodo, un mazzetto di tutte sorta d'erbe, sale, pepe sano, qualche garofano, e coperto con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra.

Di magro: lo larderete con filetti di alici, e lo farete cuocere con vino bianco consumato per metà, un pezzo di butirro, o un poco d'olio, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di brodo buono di magro, sale, pepe sano, qualche garofano, e coperto con un foglio di carta, e fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, o nell'una, o nell'altra maniera lo servirete con sopra quella Salsa, o Ragù di grasso, o di magro, che crederete a proposito.

*Storione allo Spiedo a diverse Salse ,  
e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro =* Di grasso : lardate lo Storione come sopra , e di magro con filetti di anguilla , e di alici ; mettete un pezzo di butirro in una cazzarola con petroseuolo , cipolletta , uno spicchio d'aglio , timo , alloro , basilico , scalogne , e vino bianco a proporzione ; fate bollire un quarto d'ora a picciolo fuoco ; infilate lo Storione allo spiedo , fatelo cuocere arrosto aspergendolo di tempo in tempo col vino , ed il butirro che avete fatto bollire . Allorchè sarà cotto lo servirete con una Salsa Piccante , o al Porchetto , o Povrada ec. , sì di grasso , che di magro , ovvero qualunque Ragù di vostro genio .

*Porcelletta alla Moscovita' .*

*Rilievo =* Sgarzate , e sventrate una bella Porcelletta , levategli il nervo che tiene lungo l'osso della spina , ciò che si rende facile col coltello dopo che l'averete sventrata ; quindi lavatela , ponetela in una pescioniera giusta alla sua lunghezza , con stellette di carote e di teste di selleri intagliate , anelli di cipolle , un mazzetto d'erbe diverse , un poco d'olio ; o un pezzo di butirro , una bottiglia o più di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , un poco di acqua , sale , pepe schiacciato ; coprite con fogli di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotta , e consumata la Salsa al suo punto , levate il mazzetto , digrassate , e servite .

*Porcelletta in diverse maniere.*

*Rilievo di grasso, e di magro* = Dopo che avrete sventrata la Porcelletta, apritegli un pochino col coltello della parte del ventre l'osso della spina, e tirategli fuori il nervo, che verrà con facilità; quindi fatela cuocere in un corto Brodo, o in una Bresa, come lo Storione, e servitela con sopra un Ragù di grasso, o di magro, come alla Finansiera. Melè, d'Ostriche, di Gamberi, di Tartufi ec. Vedete questi Ragù nel *Tam. IV.*, ed in questo. La potete anche apprestare alla Senteminult, alla Tartara ec. Quanda la Porcelletta è picciola si può preparare come la Spigola alla Dama Simona. Questo Pesce essendo raro, e di caro prezzo, (mentre in alcuni Paesi del Nord si vende quasi alla ragione di dieci scudi il palmo), non si disfà mai in pezzi, ma si serve sempre intero con un buon Ragù, o bella Guarnizione, o al corto Brodo sopra una salvietta: ciò che nobilita moltissimo qualunque mensa.

*Dell' Ombrina.*

L'Ombrina è un grosso pesce che nasce, e vive nel mare vicino agli scogli erbosi, nè mai ritrovasi in acque dolci. Essa si pesca tutto l'anno, la migliore per altro è quella, che si prende nella Primavera, mentre è più grassa, e di miglior sapore, che in qualunque altra stagione.

Questo pesce deve essere alquanto infrolito, altrimenti sarà duro, e coriaceo, ed è dopo lo Storione il più nobile, e il più grosso, giungendo il suo peso alcune volte a circa ottanta, e cento libbre Romane. La

La picciola Ombrina è più delicata della grossa , e la parte del ventre è migliore di quella della schiena . Delle sue uova se ne fanno delle buone bottarghe , ed anche del caviale liquido ; i lattì , ed il fegato sono sommamente stimati . L'Ombrina lopus , o di scoglio , e migliore dell'altra .

L'Ombrina si appresta esattamente come lo Storione , ed anche in tutte quelle maniere , che il Pesce spada , del quale parlerò qui appresso , e ciò per non replicare le medesime cose , e non rendere questo Tomo soverchiamente voluminoso .

#### *Del Corvo .*

Il Corvo è un pesce di mare , che ingrossa assai , e giunge talvolta al peso di cinquanta , e sessanta libbre . Si trova nel mare Mediterraneo , e specialmente dalla parte d'Italia ; si trova ancora nel mare Adriatico . La sua forma rassomiglia molto all'Ombrina , ma alquanto più depresso , e più assottigliato verso la coda . I pescevendoli spesso lo vendono sotto il nome Ombrina . Le sue squame sono mezzane , e ne ha sopra gli opercoli delle branchie e sopra tutta la testa sino alla gola : distintivo delle *Ombrine* , delle *Cerne* , e dei *Corvi* . *Bomare* nel suo *Dizio. d'Isto. Nat.* ha confuso il Corvo , coll'Ombrina , e colla Cerna .

*Salviano* dice esservi due specie di Corvi : uno buono , che si chiama semplicemente Corvo quando è grosso e *Corvetto* quando è picciolo , di colori bellissimoi come cangianti . L'altro che si chiama *Corvo di foricra* è di colore molto oscuro , in guisa che diversi Autori hanno no-

minato questo pesce *Corvo* ( *Corbeau* ) . Io credo però , che il nome di *Corvo* ci venga dal Greco , perchè *Coracino* in Greco vuol dire *Corvo* ; del rimanente è del tutto simile all' altro , eccettuato nel colore e nel sapore della sua carne , la quale è molto inferiore a quella del *Corvo* propriamente detto .

Questi pesci nascono e vivono nel mare ; e non entrano mai nell'acqua dolce ; il loro soggiorno è vicino agli scogli , ed in siti arenosi ; si nutriscono d'alga , ed altri pesci , partoriscono due volte l'anno , e giungono a molta grossezza , benchè ve ne siano anche de' piccioli .

La pescaggione di questo pesce principia nel fine di Marzo , e dura a tutto Agosto , non ostante che trovasi tutto l'anno . Il *Corvo* è il migliore de' pesci grossi , dopo lo *Storione* , e l'*Ombrina* , con la quale ha qualche relazione sì riguardo alla carne , che alla figura .

La carne del *Corvo* è bianca , soda , saporita , nutrice molto , forma un buon nutrimento , e si digerisce con facilità , ma dev'essere alquanto infrollita . Questo pesce nell'Estate è più grosso , e più saporito , che nell'Inverno , e la parte del ventre è di miglior sapore è più delicata di quella della schiena . Si deve scegliere fresco , polputo , grosso , e preferire il *Corvo* cangiante , al *Corvo* nero .

Questo pesce si appresta egualmente che lo *Storione* , ed il *Pesce spada* .

#### *Della Cerna .*

Alcuni moderni scrittori hanno confuso questo pesce coll'*Ombrina* , e col *Corvo* . Sotto  
il

il nome di Cerna è conosciuto in Roma , Venezia , Napoli , Palermo , ed altre città marittime dell'Italia . Se ne conoscono di due specie differenti , detta una *Cerna di Sciabica* , o di *Fondo* , e l'altra *Cerna di Scoglio* ; questa seconda è più stimata della prima , ed è più rara . Questi due pesci poco variano nella forma , e struttura della loro figura , nella picciolezza delle loro squame , e nell'ordine de' loro denti .

La Cerna di Scoglio è comunissima nel mare Mediterraneo dalla parte d'Italia , e nell'Adriatico ; si pesca frà i scogli , ed ingrossa fino al peso di settanta e più libbre Romane .

La Cerna di Sciabica si pesca anch'essa ne' mari d'Italia , ma in mare profondo , ingrossa più dell'altra , e talvolta passa il peso di cento libbre .

Questi pesci si nutriscono di alga , di piccioli crostacei , di polipi , ed altri pesciolini . Le Cerne si pescano tutto l'anno , ma la loro migliore stagione , e dalla fine di Aprile a tutto Ottobre . Nell'Inverno se ne prendano anche in molta quantità sulle coste e mari di Calabria , e quelle prese nel Faro di Messina sono assai grosse , benchè nel Golfo di Napoli , e nel mare dello Stato Romano , se ne pescano delle buonissime , grosse , e di ottimo sapore .

Anche questi pesci debbano essere infrolliti , onde avere la carne fina , tenera , e delicata . Le Cerne si apprestano come lo Storrione , ed il Pesce spada .

*Del Fesce Spada .*

Questo Pesce non entra mai nell'acqua dolce , e vive in alto mare . La sua pesca princi-

pia la Primavera, e dura tutto il mese di Agosto: se ne prendono assai sulle coste della Sicilia, e specialmente nel Faro di Messina; come anche nel Golfo di Napoli. In Roma per altro è alquanto raro.

La sua carne è bianca, e soda, facile alla digestione, di ottimo nutrimento, e poco carica di parti grossolane, e vischiose, onde viene molto stimata sulle buone mense.

I pescatori, o venditori di Pesce vendono alcuna volta la Caniega turchina per Pesce spada, mediante una qualche rassomiglianza nella pelle, e nella carne di questi Pesci: ma poco ci vuole, onde distinguerne la differenza. Veggasì sopra di ciò *Cane marino* in questo Volume.

*Pesce Spada al Corto Brodo.*

*Rilievo* = Abbiate un bel pezzo, di Pesce spada, avvolgetelo in una salvietta, e legatelo con spago; mettetelo in un rame giusto alla sua grandezza con acqua, o brodo di erbe e ceci, un pezzo di butirro, o olio, qualche bottiglia di vino bianco, sale, pepe sano, garofani, un grosso mazzetto d'erbe diverse, tette di cipolle, di carote, fatelo servire dolcemente, e servitelo sopra una salvietta, guarnito con petroseuolo intorno, e qualche Salsa nelle salsiere. Alcuni mettono il Pesce quando bolle il Corto Brodo.

*Pesce Spada all'Acqua.*

*Rilievo* = Ponete in un rame adattato alla grossezza del pesce acqua a proporzione, un poco d'olio, o un pezzo di butirro, una cipolla, o due, con qualche garofano, un grosso mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano; quan-

quando bolle poneteci dentro il pesce ; fatelo cuocere dolcemente , schiumatelo , e quando sarà cotto servitelo sopra una salvietta , come il precedente . Il brodo vi potrà servire per tutto ciò che vorrete . Tutti i pesci allessi li potete cuocere , e servirli nella stessa maniera .

*Pesce Spada in Fricandò .*

*Antrè di grasso , e di magro .* = Di grasso : piccate di minuto lardo una bella fetta di Pesce spada ; mettetelo in una cazzarola , con sotto qualche fetta di vitella , e due fette di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolletta con due garofani , tre scalogne , coprite con un foglio di carta , fate sudare con fuoco sotto e sopra ; indi bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo , condite con poco sale , e pepe schiacciato ; fate finire di cuocere dolcemente ; quindi levatelo con diligenza dalla cazzarola , ponetelo sopra un coperchio , glassategli tutta la parte piccata con una buona glassa di vitella , e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola , o Italiana Rossa , o di Erbe . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* La glassa la porrete sopra il lardo con un mazzetto di penne .

Di magro : piccate il Pesce spada con filetti di tartufi , o di carote , o con fusti di petrose-molo ; indi passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio , petrose-molo , e cipolletta trito , uno spicchio d'aglio , due scalogne , qualche coscia di Ranocchia , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici , bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , ed un pochino di brodo bianco ; poneteci

teci dentro il pesce colla parte piccata al di sopra, condite con poco sale, pepe schiacciato, e due garofani, coprite con un foglio di carta unta di olio caldo; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, glassatelo con un poco di glassa di magro, quanto per dargli il lustro, e servitelo con sotto una Salsa, o un Ragù di magro, di vostro genio. Se in luogo de' Fricandò volete fare delle Granadine, ciò dipenderà dalla volontà.

*Pesce Spada all'Erbe fine.*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio, o butirro, petrose-molo, cipolletta, scalogna, prugnoli, e tartufi freschi, o secchi bene ammollati, e spremuti, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito, quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio. Abbiate una bella fetta di Pesce spada, o due, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, ponetele sopra il piatto che dovete servire, con sotto e sopra la Salsa suddetta, coprite con un foglio di carta; fate cuocere a un forno temperato, osservando che presto si cuoce. Nel momento di servire scolate l'olio, o butirro, e servite con sugo di limone; di grasso con un poco di Salsa all'Italiana chiara, e di magro egualmente, mentre la Salsa non varia che per il brodo.

*Granadine di Pesce Spada alla Conti.*

*Antrè di grasso, e di magro* = Tagliate sette, o otto fette di Pesce spada non tanto grandi, e grosse mezzo dito, battetele alquanto, ba-  
guan-

gnandole con un poco di acqua . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petrose-molo , e cipolletta trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , e condite con sale , e pepe schiacciato ; versate questa Salsa sopra un piatto . Quando sarà fredda mettetele le fette di pesce suddette , avvolgetele in questo condimento , e poscia ad una per volta , riempitele con un Ragù , o Salpiccone di magro ; formatene le Granadine rotonde a guisa di cipolle tutte eguali , e aggiustatele con simetria sopra il piatto , che dovete servire col bello al di sopra ; quindi sbattete un bianco d'uovo , bagnateci leggermente con un mazzetto di penne il di sopra delle Granadine , e fateci sopra qualche bel lavoro con tartufi , code di gamberi , carote , il tutto cotto , ceddrioletti , capperi ec. coprite con un foglio di carta unta colla medesima Salsa delle Granadine . Poco prima di servire fate cuocere ad un forno assai temperato , osservando che presto si cuociono ; quindi scolate l'olio , e servite con sugo di limone , e un poco di Salsa alla Spagnuola . Quando questa vivanda si appresta al butirro , allora si stende sopra alle Granadine un poco di farsa di Chenef di pesce , e nel centro si mette un picciolo Salpiccone fatto al butirro , e legato con due o tre rossi d'uova , e sugo di limone , l'erbe fine si passano con un poco di butirro , vi si stempera quindi l'alicì , e prima che sia freddo ci si condisce il pesce , e si finiscono , e si servono le Granadine come sopra .

Di grasso : si riempiono le Granadine con un Salpiccone di animelle ben fatto , legato  
con

con due o tre rossi d'uova , e sugo di limone , si condiscono , si guarniscono , e si cuociono nello stesso modo , e si servono con sotto un poco di Salsa alla Spagnuola , ovvero un Culi di pomodoro . Le potete anche cuocere nella cazzarola in luogo del piatto , con picciolo fuoco sotto , e sopra , indi scolarle , e servirle come le altre . Tutte le Granadine di pesce alla Contà , o alla Sen-clù si apprestano esattamente nella stessa maniera , sì di grasso , che di magro . Il buono , e bello di questo Piatto , è il punto di cottura , e la decorazione .

*Fesce Spada alla Bone-Famme .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Tagliate in fette un pezzo di Pesce spada , marinatelo con olio , sale , e pepe schiacciato ; fatele cuocere tre quarti sulla gratella , aspergendole colla sua marinada , mettetele poscia nel piatto che dovete servire , con un pezzo di butirro , qualche cucchiajo di buon brodo di magro , o di grasso , colorito , petrosemolo , cipolletta , tartufi , o pragnoli , secondo la stagione , due , o tre scalogne , il tutto trito fino ; coprite con un'altro piatto ; fate stufare sopra la cenere calda un quarto d'ora , e servite con sugo di limone .

*Pesce Spada alla Folette .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Marinare una bella fetta di Pesce spada , o più d'una , con olio , sale , pepe schiacciato , due garofani , fusti di petrosemolo , due spicchi d'aglio , una foglia di alloro in pezzi , filetti di cipolletta . Poco prima di servire spremete l'erbe sopra il pesce , fatelo cuocere alla gratella , aspergendolo colla sua marinada , e servitelo di bel colore  
con

con sopra una Salsa all'Italiana rossa , o di Capperi , o Ascè , o di Pomodoro , sì di grasso , che di magro . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. 1.* , ed in questo .

*Filetti di Pesce Spada all' Italiana .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Tagliate dei filetti di Pesce spada larghi un pollice , e lunghi mezzo palmo ; fateli marinare circa due ore con olio , o butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , prugnoli , o tartufi , secondo la stagione , o ambedue secchi , petrosemololo , cipolletta , scalogne , una punta d'aglio , un pochino di basilico , il tutto trito fino . Un quarto d'ora prima di servire aggiustate questi filetti sopra un piatto d'argento , o in una cazzarola grande con tutta la loro marinata , che gli uni non siano sopra gli altri . Poneteli sopra un buon fuoco allegro ; quando saranno cotti da una parte , voltateli dall'altra , mentre in un momento si cuociono ; indi aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , metteté un poco di Culi di grasso , o di magro nella cazzarola della loro cottura , con un bicchiere di vino di Sciampanna , o altro vino bianco consumato due terzi ; fate bollire per digrassare , e servite sopra i filetti con sugo di limone . Potete guarnire questi filetti di cipollette cotte , e crostini di pane fritti .

*Pesce Spada alla Marescialle .*

*Antrè di grasso* = Prendete una bella fetta di Pesce spada , lardatela per traverso di filetti di prosciutto , e di lardelli di lardo , passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo squagliato , petrosemololo , cipolletta ,  
e tar-

e tartufi , il tutto trito , sale , pepe schiacciato ; abbiate una cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo , poneteci sopra il pesce col suo condimento ; copritelo con fette di lardo , e un foglio di carta ; fatelo sudare con picciolo fuoco sotto , e sopra ; quindi bagnatelo con due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi ; fatelo finire di cuocere dolcemente . Allorchè sarà cotto , passate il fondo della Salsa al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di Culi , un poco di Sugo , o Biondo di mongana , fate dare qualche bollo , e consumare al suo punto , e servite con sugo di limone , sopra il Pesce spada .

*Pesce Spada in diverse maniere .*

*Antrè di grasso* = Con delle belle fette sottili di Pesce spada si apprestano de' buoni , e vaghi piatti di magro , rappresentanti Pollastrelli , Anitrelle , Piccioncini , Tartarughe ec. , ma siccome spiegherò questi piatti qui appresso all' articolo della Spigola , così sarebbe qui un ripeterli due volte . Con dei filetti di Pesce spada si fanno anche delle belle Granade , e tutte sorta di Ruladine , come si dirà a suo luogo .

*Della Spigola .*

La Spigola è un pesce nobilissimo , delicatissimo , facilissimo a digerirsi , e somministra un nutrimento sostanzioso . Ve ne sono di mare , e di acqua dolce ; quelle di mare però sono le migliori , e le più stimate . Si pescano da Dicembre a tutto Aprile , benchè si trovino tutto l' anno .

*Anitrelle di Spigola .*

*Antrè* = Nettate , e dissossate una Spigola , levandogli la spina , e la pelle , tagliate i due filetti in quattro parti eguali , battetele più sottili che sia possibile , e che siano alquanto grandi . Abbiate dell' erbe fine passate con un poco d' olio , e alici stemperate , come il solito , sale , e pepe schiacciato , involtate in questa Salsa le fette di Spigola ; indi riempite ogni fetta di un Salpiccone di magro , ben ristretto , e freddo , che troverete alla pag. 78. , dategli la forma di una picciola Anitrella , appuntandola con piccioli spiedini di legno , ossia stuzzica denti , formategli la testa con un pezzo di rapa , o' un tartufo , ed il becco con un pezzo di carota gialla , che unirete insieme mediante uno stecchetto di legno , la coda di rapa , a guisa di ventaglio , le ale con due fette bislunghe di tartufo , o di rapa , le zampe di carota gialla , il tutto intagliato propriamente , imbianchito con brodo bianco di magro , e incastrato nelle Anitrelle con simetria prima di farle cuocere . Quattro o sei di queste Anitrelle sono sufficienti per un bel piatto . A misura che ne aggiustate una mettetela sopra un piatto d' argento , o di rame con sotto un pochino della Salsa dell' erbe fine suddette . Quando le averete fatte tutte , e che siano uguali , copritele con un foglio di carta unta colla medesima Salsa dell' erbe fine ; mezz' ora prima di servire fatele cuocere in un forno temperato , mentre presto si cuociono ; indi levatele dal piatto , ponetele una per volta sopra una salvietta , levategli tutti gli spiedini ,  
asciu-

asciugatele dall'olio , aggiustatele propriamente sopra il piatto , e servitele con sopra un poco di sugo di limone , e sotto una Salsa al Culi di gamberi , o Chiara .

I Pollastrelli , e Piccioncini si apprestano nella stessa guisa , basta ad imitare l'uccello nella testa , becco , coda , e zampe ; la testa sempre di due pezzi per variare il becco , e questa di rapa , e di tartufo , o di carota ; le ale , e la coda a ventaglio , di carota , o di rapa , o di tartufo ; le zampe sempre di carota gialla . Molte volte si guarniscono questi belli piatti di secchiotti intagliati di rapa , o di carota , cotti , e pieni di brodo chiaro , o cassetine di pane fritte , e ripiene di piccioli Salpicconi di code di gamberi , o di tartufi ec. , e porli in guisa nel piatto , come se volessero beccare , o bere dentro dei secchiotti , o cassetine . Vedete nel *Tom. IV. pag. 53. e seg.* le diverse Guarnizioni per questi piatti .

*Tartarughe di Spigola .*

*Antrè* = Formate con belle fette di Spigola , condite come sopra , il Salpiccone , e li spiedini , trè Tartarughe tutte eguali ; infilategli quattro zampe per cadauna fatte di carote , o di tartufi , soltanto imbianchite , e la testa egualmente . Per imitare bene questo piatto , abbiate una Tartaruga viva sotto gli occhi , allorchè le averete bene aggiustate , ponetele sopra un piatto come le Anitrelle , bagnategli tutto il di sopra con un poco di bianco d'uovo sbattuto , e con carota gialla , rapa , tartufo , torzuto , il tutto cotto , o con acqua , o brodo , e tagliato in fette assai sottili , formategli sopra

pra i diversi colori della conchiglia della tartaruga ; indi coprite con un foglio di carta unta nella medesima Salsa dell'erbe fine . Mezz' ora prima di servire fatele cuocere ad un forno temperato , in un quarto d'ora , o poco più saranno cotte , ponetele allora con diligenza nel loro piatto , levategli gli spiedini , e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio .

*Ruladine di Spigola alla Sen-Clù .*

*Antrè* = Polite , e dissossate una Spigola di circa trè libbre , levandogli la spina , e la pelle ; tagliate le due metà nel mezzo per lungo , e formatene quattro filetti . Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d'olio ; petrosemolo ; e cipolletta , 'o scalogna , il tutto trito , una punta d'aglio ; indi stemperateci fuori del fuoco trè alici passate al setaccio , condite con sale , pepe schiacciato ; quando questa Salsa sarà fredda conditeci i filetti di Spigola , involtateli a rotoletti , infilandoci un picciolo spiedino di legno , e aggiustateli sopra il piatto che dovete servire con tutta la loro Salsa , che deve essere molto poca ; guarniteli all'intorno di olive di Spagna dissossate , code di gamberi cotte e mondate , cipollette cotte ; il tutto posto con simetria ; coprite con un foglio di carta unta nella medesima Salsa dell'erbe fine ; fate cuocere poco prima di servire ad un forno temperato ; indi levate li spiedini , scolate il sugo che averanno reso , e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa , o Culi , con sugo di lintone .

*Ruladine di Spigola alla Contì.*

*Antrè* = Dopo che averete dissossata una Spigola, o un pezzo della medesima, tagliatela in otto pezzi, batteteli più sottili che potete, e conditeli come sopra; riempiteli di un Salspiccone freddo di magro, ristretto, e ben fatto, involtatele a guisa di bracirole, infilategli uno spiedino di legno da una parte, che siano tutte eguali; aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, guarnitele sopra con qualche fioretto fatto con tartufo, carota, coda di gambero, foglia di lattuga, il tutto cotto, bagnando prima il di sopra delle Ruladine con un tantino di bianco d'uovo sbattuto; coprite con un foglio di carta unto come sopra; fate cuocere poco prima di servire ad un forno temperato; indi levate li spiedini, scolate il sugo, e servite con sotto una Salsa chiara, o legata, con sugo di limone.

*Ruladine di Spigola alla Pompadura.*

*Antrè* = Dissossate una Spigola di circa tre libbre, dividendola in due parti per lungo, levategli la spina, e la pelle, conditela come sopra, formatene due Ruladine, infilate a cadauna uno spiedino di legno, spolverizzatele per tutto di mollica di pane grattata, aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con sotto un pochino della Salsa dell'erbe fine; fate prendere un leggiero color d'oro ad un forno temperato, osservando che subito si cuociono; e servitele, levando gli spiedini con sotto una Salsa alla Scalogna, e sugo di limone; tanto di grasso, che di magro.

*Spigola alla Dama Simona .*

*Antrè* = Abbiate un pezzo di Spigola , o una Spigola intera , scagliatela , sventratela , e lavatela bene . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petroseuolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , uno spicchio d'aglio : indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato due terzi , ed un poco di brodo bianco , metteteci dentro il pesce , aggiungeteci otto mazzetti d'indivia imbianchita all'acqua bollente , e ben legati , e spremuti ; condite con sale , pepe schiacciato , e un mazzetto d'erbe diverse ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , ponetela sopra il piatto , guarnitela coi mazzetti d'indivia sciolti , digrassate la Salsa , che sia poca , e servitela sopra il pesce , con un pochino di sugo di limone . Potete guarnirla anche di cipollette .

*Granada di Filetti di Spigola .*

*Antrè* = Vedete Granada di filetti di Linguatole ; mentre questa si appresta nella stessa maniera .

*Spigola in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Quando la Spigola è grossa è suscettibile di essere apprestata esattamente come lo Storione , il Pesce spada , il Salamone ec. , sì di grasso , che di magro . Per farla poi alla Finansiera , o a qualunque altro Ragù , vedete l'articolo della Porcellotta . Tutti i pesci di una certa grossezza si possono preparare nella stessa guisa .

Quel-

Quelli al corto brodo , o all'acqua , si cuociono tutti nello stesso modo , che il Pesce spada . Presciendendo dal Rombo , e qualche altra specie di pesce , come si potrà osservare nel corso di questo volume .

*Del Salamone .*

Il Salamone è un grosso , ed eccellente pesce di mare : che ama l'acqua dolce , ciò che lo rende di un sapore assai grato : a tale oggetto entra ne' fiumi nel principio di Primavera , osservandosi , che in questa stagione è più grasso , e di miglior gusto , che in qualunque altra , ed in oltre molto superiore a quello , che alcuna volta si prende nel mare ; ma allorchè ha dimorato più di un'anno in un fiume diviene pallido , secco , magro , e di cattivo sapore .

Il migliore Salamone deve essere grosso , di un'età media , corto , rossastro , e pescato in acqua chiara , e corrente ; la sua carne è tenera , delicata , e saporosa . Il boccone migliore di questo pesce è la *Hure* , ossia la testa con parte del collo ; poscia viene il ventre detto panzetta , ma siccome questa parte è molto grassa non conviene per conseguenza gran cosa allo stomaco .

In Francia se ne prendono de' molti buoni nella Saine , la Loire , ed assai più nella Garonne . In Germania nel Reno , in Inghilterra nel Tamigi ; inoltre tutti i fiumi del Nord abbondano di Salamoni , e segnatamente in Pietroburgo sono delicatissimi quelli presi nella Neve . I fiumi di Spagna , e di Portogallo somministrano anch'essi di questi ottimi Pesci .

I Spagnuoli , i Russi , ed altre Nazioni , usano di salarlo per conservarlo , e farne commercio col trasportarlo ne' Paesi esteri , e specialmente in Italia , ove siamo privi di sì buon pesce . La sua pescagione fassi di Primavera , nel cui tempo è migliore , e questa continua l'Estate , e l'Autunno . Il fegato di questo pesce , i latti , e le uova sono molto stimati , e si possono preparare in diverse maniere .

*Salamone al Blu .*

*Rilievo* = Prendete un grosso Salamone vivo , fatelo uccidere nella cucina , immergendogli il coltello sul collo nell'estremità della testa , fategli sortire tutto il sangue ; indi sventratelo per le garze , pulitelo , ed asciugatelo bene con un pannolino , ponetelo poscia sopra un rame , o sopra la tavola , versategli sopra per tutto dell'aceto bianco bollente d'ambe le parti . Abbiate pronta al fuoco una pescioniera con acqua bollente , sale , un grosso mazzetto di erbe diverse , pepe sano , e qualche garofano ; metteteci dentro il pesce subito sbollentato coll'aceto ; fatelo bollire dolcemente finchè sia cotto , e servitelo sopra una salvietta guarnita di petroseuolo intorno , e qualche Salsa nelle salsiere . Osservate che il Salamone quando sarà cotto averà un bellissimo , e vero colore di viola mammola . Se questo pesce non si farà cuocere subito ucciso l'aceto non farà l'effetto , e non averà nè sì bel colore , nè sì buon sapore . Lo potete anche cuocere spaccato nel mezzo , e tagliato in belli pezzi quadrati , versarci sopra l'aceto bollente dalla parte delle squame , farlo cuocere nella

stessa maniera , e servirlo sopra una salvietta a guisa di piramide , colle squame dalla parte di sopra , e guarnito di petrosemollo all'intorno .

*Salamone al Corto Brodo .*

*Rilievo* = Se il Salamone sarà vivo preparatelo come sopra , e subito shollentato coll'aceto , avvolgetelo in una , o due salviette , legatele , e mettetelo sul momento in una pescioniera ove siavi già il corto Brodo bollente , fatto con acqua , vino bianco , un pezzo di butirro , un grosso mazzetto d'erbe diverse , fette di cipolla , di carota , di panè , di radiche di petrosemollo , sale , pepe sano , garofani , e quattro scalogne ; fatelo bollire dolcemente . Quando sarà cotto levatelo dalle salviette , e servitelo come il precedente . Se sarà morto sventratelo , lasciatelo egualmente colle sue squame , avvolgetelo nelle salviette come l'altro , fatelo cuocere nello stesso modo , ma in luogo di vino bianco metterete del vino rosso , e lo servirete sopra una salvietta , con qualche Salsa nelle salsiere .

*Testa di Salamone , a diverse Salse ,  
e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate una bella *Hure* di Salamone , cioè la testa con parte del collo , squamatela , levategli le garze , e lavatela bene ; fatela cuocere con fette di lardo sotto , e sopra , qualche fetta di prosciutto , fette di vitella , vino bianco , brodo , un mazzetto di erbe diverse , sale , pepe sano , e garofani , coperta con un gran foglio di carta , e fuoco sotto , e sopra .

Di magro : fatela cuocere con brodo di pesce , vino bianco , fette di carota , di cipolla , di panè , di radiche di petroseuolo , qualche scalogna , un pezzo di butirro , o un poco di olio , un grosso mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe sano , e garofani , coperta con un foglio di carta , e fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotta o nell'una , o nell'altra maniera , scolatela , ponetela sopra il piatto , e servitela con quella Salsa , o Ragù , che credete più a proposito , sì di magro , che di grasso . Vedete le Salse , ed i Ragù nel *Tom. I. Cap. I.* , *Tom. IV. Cap. I.* , ed in questo .

*Salamone al Ragù di Gamberi .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Squamate un pezzo di Salamone , o uno intero , sventratelo per le garze , e lavatelo : Di magro , fatelo cuocere in un corto Brodo come il precedente , e servitelo con sopra un Ragù di code e culi di gamberi , che troverete alla *pag. 75.* Di grasso : mettete in una cazzarola proporzionata alla grandezza del pesce qualche fetta di vitella , e di prosciutto , poneteci sopra il Salamone , copritelo con fette di lardo , un mazzetto d'erbe diverse , fette di cipolla , di carota , di panè , di radiche di petroseuolo , sale , pepe sano , e garofani , coprite con un foglio di carta ; fate sudare con fuoco sotto , e sopra ; indi bagnate metà vino bianco bollente , e metà brodo di pesce ; fate finire di cuocere , e servite con sopra un Ragù di code e culi di gamberi di grasso , che troverete nel *Tom. IV. pag. 12.*

*Salamone in Fricandò .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate una bella fetta di Salamone , ovvero due , ma tagliate per lungo , e levata la spina , e la pelle , piccatele come il Fricandò di Pesce spada , sì di grasso , che di magro , fatele cuocere , glassatele , e servitele nella stessa maniera . Ved. pag. 101.

*Salamone alla Livonicse .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Prendete un Salamone mezzano , o una coda , dissossatela , dividendola in due per lungo , e levandogli la spina , e la pelle . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petrose-mollo , cipolletta , scalogna , tartufi , o prugnoli , secondo la stagione , una punta d'aglio , un poco di basilico , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco tre alici passate al setaccio ; quando questa Salsa sarà fredda , conditeci le due fette di Salamone , aggiungendoci un poco di sale , e pepe schiacciato , avvolgetele poscia a cartoccio , infilategli uno spiedino di legno per cadauna ; ponetele sopra un piatto di argento , o di rame , col resto della loro Salsa , che deve essere molto poca , coprite con un foglio di carta untà colla Salsa dell'erbe fine ; fate cuocere ad un forno temperato . Nel momento di servire mettete le due Ruladine nel piatto , che dovete servire , levate li spiedini , digrassate il fondo della cottura , e ponetelo nella Salsa , o nel Ragù , che volete servire sopra il Salamone , sì di grasso , che di magro ; ovvero aggiungete un poco di

Cu-

Culi in detto fondo , e servite sopra il Pesce con sugo di limone .

*Granada di Filetti di Salamone .*

*Antrè* = Questa si appresta come quella di filetti di Linguattole , di Triglie ec. ; onde la potete vedere ai loro articoli particolari ; mentre non varia in altro , che in luogo di detti filetti , si mettono quelli di Salamone tagliati tutti uguali , e si finisce , e si serve nella stessa maniera .

*Atelette di Salamone .*

*Orduvre* = Fate una Salsa d'erbe fine , olio , e alici , come la precedente ; quando sarà fredda mettetecei dentro dei dadini di polpa di Salamone grossi un pollice , conditeli con poco sale , pepe schiacciato , e avvolgeteli bene nella Salsa ; indi infilateli a spiedini di argento , o di legno , spolverizzateli di mollica di pane grattata ; fateli cuocere sulla gratella di bel colore , e serviteli con sugo di limone , e senza Salsa , o con una Salsa alla Scalogna , o altra Salsa chiara , sì di grasso , che di magro . Se volete , potete passare sul fuoco l'erbe fine con un pezzo di butirro , in luogo dell'olio , ed essendo fredde metterci un rosso d'uovo crudo , e quindi finire ; e servire le Atelette come le altre .

*Salamone Panato alla Minime .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate una Salsa d'erbe fine , olio , e alici , come il solito ; allorchè sarà fredda mettetecei dentro due belle fette di Salamone tagliate per lungo , e levata la spina , e la pelle , conditele con sale , pepe schiacciato , avvolgetele bene nella Salsa , spolve-

verizzatele di mollica di pane grattata, ponetele sopra il piatto, che dovete servire, con il resto della Salsa sotto; fatele cuocere ad un forno temperato di bel colore, e servitele con sopra sugo di limone, e sotto una Salsà chiara alla Scalogna, sì di grasso, che di magro. Se volete, potete far cuocere il pesce sopra la grattella, dopo averlo panato, e servirlo di bel colore colla medesima Salsa.

*Salamone alla Finansiera.*

*Rilievo di grasso, e di magro* = Squamate un bel Salamone, e sventratelo dalla parte delle garze, lavatelo, mettetegli nel corpo un grosso pezzo di butirro maneggiato con sale, pepe schiacciato, petrosemolò, cipolletta, scalogna, prugnoli, il tutto trito; fatelo cuocere in una pescioniera sopra delle fette di vitella, e di prosciutto; involto di fette di lardo, e di una salvietta fina, fatelo sudare circa mezz'ora sopra un fuoco leggiero; indi bagnate metà vino bianco, o di Sciampagna bollente, e metà brodo bianco, condite con sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, di carota, di panè, e di radiche di petrosemolò, un mazzetto d'erbe diverse; fate finire di cuocere. Nel momento di servire levatelo dalla Salvietta, ponetelo sopra il piatto, e versateci sopra un Ragù alla Finansiera, che troverete nel *Tom. IV. pag. 14.*

Di magro: fatelo cuocere come la testa a diverse Salse, e Ragù *pag. 114.*, e serviteci sopra un Ragù di magro melè, o di frutti di mare, o alla Valiere, o alla Folette ec.

*Filetti di Salamone alla Vinegrette .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Tagliate dei filetti di Salamone , dissossato , e levata la pelle , larghi due dita , e lunghi mezzo palmo . Fate una marinada con un bicchiere di acqua , la metà di aceto , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , sale , pepe schiacciato , tre garofani , qualche fetta di cipolla , uno spicchio d'aglio , fusti di petrosemolò , mezza foglia di alloro , due scalogne , una cipolletta , timo , e basilico ; fate intiepidire questa marinada , metteteci per un'ora i filetti ; indi scolateli , asciugateli , infarinateli , e fateli friggere nell'olio , o nello strutto di un bel color d'oro , e serviteci sotto una Salsa chiara all'Aspic , o di grasso , o di magro . Se li servite di magro , non porrete butirro nella marinada . Potete anche servire questi filetti senza Salsa , con petrosemolò fritto intorno .

*Salamone in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Il Salamone si può apprestare in tutte quelle maniere , che il Pesce spada , la Spigola ec. , tanto di grasso , che di magro . Vedete questi pesci ai loro articoli particolari .

*Del Tonno .*

Il Tonno è un pesce di mare assai grosso , pesante , e panzuto , molto abbondante nel Mediterraneo , e segnatamente verso le coste di Provenza , di Sicilia , di Calabria , di Napoli , e spiagge della Chiesa . La sua pesca principia nella Primavera , e dura fino all'Autunno , nel qual tempo si crede migliore .

La

La sua carne è soda, rossastra, e di un gusto saporoso, ma di dura digestione. *Mr. Andry*, parlando di questo pesce dice, che la carne del Tonno è dura, grassa, e di un gusto acre, che si digerisce con difficoltà, e che produce dei sughi grossolani, e malinconici.

La parte del Tonno la più succolente è la parte inferiore del ventre; ma essendo soverchiamente grassa, resta lungamente sullo stomaco, rilassa, e indebolisce le fibre, e per questa ragione non è così salubre, che le altre parti; nulladimeno viene servita talvolta sulle migliori mense; ne viene in seguito la testa, e la parte della coda è la più inferiore.

Il Tonno si mangia tagliato in fette, o in filetti, in Granadine, in Ruladine, alli Piselli, all'Erbe fine, alla Salsa bianca, in Bianchetta, in Insalata ec. si mangia fritto, o marinato, si mangia arrosto sopra la gratella, e apprestato poscia all'Arancio, o Butirro rosso; esso è meno salubre in queste due ultime maniere, che nelle altre.

Il Tonno riceve varj nomi secondo la diversità dei luoghi, ov'egli passa. Chiamasi *Cordille*, allorchè sorte dall'uovo; *Limare*, quando è più grande, e che principia a compiacersi di stare nel matricume del mare; *Palamido*, allorchè lascia questo matricume; e *Tonno* quando passa la grossezza di un piede.

Questo pesce per essere buono devesi scegliere fresco: articolo importante, altrimenti pungerà fortemente le fibrette della lingua, in guisa da non potersi mangiare; deve avere la carne soda, e di un colore cremisi.

La

La carne del Tonno si prepara in diverse maniere per conservarla , e farne commercio ; cioè una porzione appellasi *Tonno sotto olio* , o *sotto aceto* ; un'altra porzione salata , e sfumata chiamasi *Moscimano* ; i retagli salati nominasi *Tonnina* ; la parte del ventre salata appellasi *Tarantello* ; e le uova si salano anche esse , e se ne formano delle *Bottarghe* simili a quelle di Cefalo .

Per togliere alla carne del Tonno tutto ciò , che può avere in se di nocivo riguardo alla salute , sarà bene di farla stare trè o quattro ore con sale sotto , e sopra , prima di porla in opera ; mentre i sughi grossolani che contiene , si affineranno mediante l'azione del sale , ed allora la carne averà un gusto più grato , e si avvicinerà alquanto a quella del vitello .

Ciò nonostante la carne del Tonno non è punto stimata , e di rado viene servita sulle magnifiche mense de' Grandi , essendo il Tonno della classe de' pesci ordinarij .

*Bianchetta di Tonno .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Fate cuocere allesso con acqua e sale , un pezzo di Tonno , levata la cotena , fatelo raffreddare ; indi colle mani disfatele a scaglie , e mettetele in una terrina , o cazzarola . Abbiate una buona Italiana bianca di grasso , o di magro , con qualche fetta di tartufo , o prugnolo , legatela ben bollente con una liason di trè , o quattro rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo , e versatela con un gran sugo di limone sopra il Tonno ; fate scaldare senza bollire , e servite , o in una terrina , o in una cazzarola

rola di argento , o sopra il piatto guarnito di crostini di pane fritti all'intorno .

*Tonno a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Quando averete cotto un pezzo di magro di Tonno con acqua abbondante di sale , disfatele a scaglie come il precedente , mettetele nella terrina , o cazzarola , versateci una buona Salsa , o Ragù di grasso , o di magro , che sia alquanto rilevata di gusto ; le migliori Salse sono alla Poevrada , alli Capperi , alli Cedrioletti , Ascè , Roberta , al Porchetto , Piccante ec. I migliori Ragù sono alle Cipollette , alle Olive , alli Cedrioli , alli Piselli , alla Massedoene , al Culi , e code di Gamberi ec. , fate scaldare senza bollire , e servite subito , o con crostini fritti , o senza .

*Granadine di Tonno alli Piselli .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Vedete Granadine di Pescè spada alla Conti , pag. 102. , queste si apprestano nello stesso modo , e si servono con sotto un Ragù di piselli fini , o di grasso , o di magro .

*Tonno all'Inglese .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Cotto che sarà il Tonno con acqua e sale , e scagliata la sua carne , ponetela in una terrina , o cazzarola , e servite con sopra una Salsa come segue : mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , un poco di fiore di latte , un tantino di farina , un poco di brodo bianco o di grasso , o di magro , un pizzico di capperi fini interi , un poco di petrosemolo trito imbianchito , sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate strin-

stringere sopra il fuoco , che sia legata una cosa giusta , e servitela con sugo di limone sopra il Tonno .

*Tonno all'Erbe fine .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petroseuolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito ; indi stemperateci trè alici fuori del fuoco . Quando questa Salsa sarà fredda , conditeci delle fette sottili di polpa di Tonno , e aggiungeteci sale , pepe schiacciato ; involtatele a guisa di bracirole , e infilatele a spiedini di legno ; mettetele nella cazzarola dell'erbe fine , copritele con un foglio di carta unta d'olio , e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra ; allorchè averanno imbianchito poneteci un poco di vino bianco consumato per metà , fatele finire di cuocere dolcemente ; quindi levate li spiedini , ponete le bracirole sopra il piatto , mettete nella cazzarola dove hanno cotto un poco di Culi di grasso , o di magro , o un Ragù , digrassate bene , e servite sopra il pesce . Se non avete Culi , o Ragù , metteteci un poco di brodo prima della totale cottura delle bracirole , digrassate , e servite .

*Cassettina di Tonno .*

*Orduvre* = Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d'olio , dell'erbe fine , e due alici come le precedenti ; condite con questa Salsa delle fettine di Tonno , aggiungeteci sale , e pepe schiacciato . Abbiate una cassetina di carta , secondo la grandezza del piatto , fatela friggere nell'olio di bel colore ; indi metteteci nel fondo un poco della Salsa dell'erbe

erbe fine , e sopra un poco di mollica di pan'e grattata , aggiustateci sopra le fettine di Tonno col resto della loro Salsa , spolverizzate sopra di mollica di pane , fate cuocere al forno , e servite subito con sopra un gran sugo di limone , ed un poco di Culi , o Salsa chiara , o alla Italiana chiara , se l'avete . Osservate , che le fettine di Tonno presto si cuociono .

*Panzetta di Tonno a diverse Salse ,  
e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Marinare circa due ore un bel pezzo di panzetta di Tonno con olio , sale , pepe schiacciato , fusti di petroselinolo , fette di cipolla , due spicchi d'aglio tagliati in quarti , una foglia di alloro in pezzi ; quattro fette di limone senza scorza ; indi fatela cuocere sulla gratella , aspergendola coll'olio della sua marinada . Quando sarà cotta servitela con sopra una Salsa Piccante , o al Porchetto , o Poevrada , o di Capperi , o Cedrioletsi ec. ovvero un Ragù di vostro genio sì di grasso , che di magro . Vedete le diverse Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , ed in questo , e i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* , ed in questo . La potete cuocere anche all'erbe fine , e servirla con sopra qualunque Salsa , e Ragù ; ma è migliore cotta sulla gratella .

*Tonno allo Spiedo a diverse Salse ,  
e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Vedete Storione allo spiedo pag. 95. Il Tonno si appresta , e si serve nello stesso modo , aggiungendo soltanto un poco di aceto nella marinada . Per il resto il Tonno si prepara esattamente come lo

Sto-

Storione , o il Pesce spada , non variando altro . che per la qualità del pesce , essendo il Tonno poco stimata sulle tavole de' Grandi ; ma di grandissimo consumo per il restante del popolo .

*Del Rombo .*

Il nome di Rombo ci viene dal latino , che significa largo , piatto , e di figura quasi rotonda ; sonovi diverse specie di Rombi ; non solo in quanto alla grandezza , ma ancora in quanto alla figura ; mentre alcuni di essi sono chiodati , altri lisci , altri con pungiglioni sulla testa , ed altri senza . Questo pesce abbita nel mare , alcuna volta verso le spiagge , ma più spesso alle imboccature de' fiumi , ove attende il passaggio de' piccioli pesci , e de' gamberi , de' quali forma il suo nutrimento .

Il Rombo è un'eccellente pesce di mare , nominato d'alcuni Francesi *Faisan d'eau* , cioè Fagiano di acqua , a motivo che la sua carne approssima in bontà a quella del Fagiano ; esso è uno de' migliori pesci che abbiamo , tanto per essere molto nutritivo , quanto per essere molto sano , e di facilissima digestione .

La sua pesca fassi tutto l'anno , ma i migliori sono quelli chiodati presi nell'Adriatico , e durante l'Inverno ; nulladimeno anche nel Mediterraneo si prendono degli ottimi Rombi chiodati .

Si devè scegliere questo pesce polputo , chiodato , pesante , di un bianco chiaro , di una carne fresca , grassa , e senza macchie di sangue stravasato .

Si

Si altera sovente la buona qualità di questo pesce a forza di timo , rosmarino , alloro , basilico , cipolle , garofani , pepe , sale ec. , la migliore maniera di mangiarlo è allessato semplicemente , o al corto Brodo ; ciò nonostante si appresta in molte , e varie maniere si di grasso , che di magro .

*Rombo al Corto Brodo .*

*Rilievo* = Fate bollire circa un'ora dell'acqua alquanto carica di sale , con fette di carote , di cipolle , di panè , di radiche , di petrose-molo , qualche scalogna , spicchio d'aglio , pepe , garofani , alloro , basilico , cipollette , e petrose-molo ; colate poscia questa specie di salimoja leggermente . Abbiate un bel Rombo chiodato sventrato dalla parte delle garze ; e ben pulito , mettetelo in una cazzarola rotonda , con un'anima sotto , e copritelo con una salvietta fina , versateci la salimoja , con altrettanto latte di vacca , e un buon pezzo di burro ; fate cuocere a picciolo fuoco senza bollire , e che il brodo fremisca all'intorno della cazzarola , Quando sarà cotto levatelo con diligenza acciò non si rompa , fatelo scolare , e sdruciolatelo sopra il piatto , che dovete servire con sotto una salvietta , e guarnitelo all'intorno di petrose-molo ben verde . Nelle buone cucine si hanno delle sottili tavolette , o bislunghe , e rotonde , grandi come la circonferenza del fondo del piatto : queste si avvolgono di una salvietta fina , si pongono sopra il piatto , e sopra si serve ogni sorta di pesce cotto al corto-Brodo . Si servono anche sopra queste tavolette involte di una salvietta , e

po-

poste sopra il piatto , linguatole , merluzzi , triglie ec. fritti , e serviti per arrosto , come si dirà nel Tomo seguente . Di magro si fa di meno del latte , e butirro , e si mette meno sale , e sugo di limone nel corto Brodo .

*Rombo a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Quando il Rombo sarà cotto come il precedente , scolatelo , asciugatelo bene , e leggermente con una salvietta fina , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa , o un Ragù di grasso , o di magro , come sarebbe un Culi , o un Ragù di code di Gamberi , o di Gamberi interi , o di Animelle , o Melè , o di Latti e Fegati di pesce , o di Tartufi , o di Prugnoli , o di Frutti di mare , o all'Inglese ec. , o una Salsa Ascè , o di Capperi , o di Butirro , o alla Spagnuola , o all'Italiana rossa , o al Sultano ec.

*Rombo alla-Militare .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Dopo che averete sventrato , e lavato un bel Rombo , intaccatelo col coltello sopra la schiena , e marinatelo con olio , o butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , petrosemolò , cipolletta , e scalogna trito ; indi spolverizzatelo di mollica di pane grattata ; fatelo cuocere sulla gratella , aspergendolo col resto della sua marinada , e servitelo di bel colore , con sopra sugo di limone , o di arancio , e sotto una Salsa chiara alla Scalogna , o Italiana chiara di grasso , o di magro , o senza .

*Rombo alla Senteminult .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Fate cuocere un Rombo bene appropriato , con un poco di vino  
bian-

Bianco , acqua , sale , un pezzo di butirro ; e gli altri condimenti soliti ; poscia scolatelo , e ponetelo sopra il piatto , che dovete servire ; mettete in una cazzarola il grasso della sua cottura , con un poco di Culi , e qualche rosso d' uova crudo ; fate stringere questa Salsa sopra il fuoco , che sia densa , stendetela quindi sopra il pesce ; spolverizzate sopra di mollica di pane grattato ; fate prendere un bel colore al forno , e servite con sotto una Salsa chiara di grasso , o di magro . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , ed in questo . In luogo del vino potete metterci del latte .

*Rombo alla Gendarme .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petroseuolo , cipolletta ; scalogna , una punta d' aglio , qualche prugnolo , o tartufo , secondo la stagione , il tutto trito , un poco di basilico in polvere ; stemperateci poscia fuori del fuoco due o tre alici passate al setaccio . Condite con questa Salsa un bel Rombo , sventrato , e pulito , aggiungendoci sale , e pepe schiacciato . Ponetelo sopra il piatto , che dovete servire , con tutto il condimento , spolverizzate sopra di mollica di pane grattato , aspergete detta mollica con butirro squagliato , o un poco d' olio della Salsa senza l' erbe fine ; fate cuocere al forno di bel colore , e servite con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa di grasso , o di magro di vostro genio , scolando però prima quella che averà reso il pesce , e prenderne soltanto il fondo , che unirete alla Salsa . Lo-

potete anche spolverizzare d'ambe le parti , e cuocerlo , e servirlo nello stesso modo .

*Rombo all'Erbe fine .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Fate una Salsa all'erbe fine , come la precedente , conditeci il Rombo , con sale , e pepe schiacciato ; mettetelo nel piatto , che dovete servire , con tutto il condimento , copritelo con un foglio di carta bagnata con brodo ; fatelo cuocere ad un forno assai temperato , e servitelo sciolato un poco dall'olio , con sopra una Salsa all'Italiana rossa , con un gran sugo di limone . O un poco di Culi , o altra Salsa di vostro genio , sì di grasso , che di magro . Vedete all'articolo delle Salse nel *Tomo I. Cap. I.* , ed in questo .

*Rombo alla Maitre d'Hotel.*

*Antrè di grasso , e di magro* = Fate cuocere un Rombo al corto Brodo . Vedetelo pag. 114. , scolatelo , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa come segue : mettete in una cazzarola un buon pezzo di butirro fresco , un poco di brodo buono bianco di grasso , o di magro , o acqua fredda , un pizzico di farina , dei capperi fini interi , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire un momento , acciò non senta la farina , e servitela con un gran sugo di limone , o un filetto di aceto sopra il Rombo .

*Rombo alla Duchessa .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Sventrate , lavate , e tagliate l'estremità della coda , e le notatoje ad un bel Rombo ; indi piccategli tutta la parte più bella di minuto lardo ; per cuocerlo ; fate bollire circa un'ora un poco di vino bianco , con

un poco di brodo, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, un mazzetto di erbe diverse, qualche garofano, pepe sano, e sale; ponete il Rombo in una cazzarola rotonda, con un anima sotto, copritelo con un foglio di carta; passate al setaccio il brodo suddetto, versatelo nella cazzarola del Rombo; fatelo cuocere con cenere calda sotto, e sopra senza bollire; allorchè sarà cotto, scolatelo, glassategli tutta la parte piccata con una bella glassa di vitella; ciò che farete con un mazzetto di penne, e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, che troverete nel *Tom. I. pag. 65.*, o un Culi di prosciutto, o di pomodoro ec.

*Rombo alla Finansiere.*

*Rilievo di grasso, e di magro* = Mettete in una cazzarola rotonda due, o tre libbre di magro di vitella tagliato in fette, mezza libbra di prosciutto, tagliato ancora in fette, fette di carote, di panè, di radiche di petrosemolo, un mazzetto di erbe diverse, due spicchi d'aglio, quattro scalogne, garofani, pepe sano, fate sudare sopra il fuoco senza prendere colore; indi bagnate con brodo bianco; fate bollire dolcemente circa due ore, aggiungeteci una bottiglia di vino di Scíampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate bollire ancora mezz'ora, e passate al setaccio, che sia un tantino saporito di sale; mettete il Rombo ben pulito in una cazzarola rotonda, con un' anima nel fondo, versateci sopra il brodo suddetto, copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere sopra la cenere calda senza bollire; quindi scolatelo, ponetelo sopra il piatto, e

ser-

servitelo con sopra un buon Ragù alla Finansiere, che troverete nel *Tom. IV. pag. 14.*

Di magro: fatelo cuocere in un corto Brodo di magro: Vedetelo *pag. 114.*, e servitelo con sopra un Ragù di magro di vostro genio, che troverete in questo Tomo *Cap. I.*

*Rombo alla Garonne.*

*Antrè di grasso, e di magro =* Sventrate, e lavate un bel Rombo, mettetelo sopra un piatto di rame, o di argento, con sotto buon butirro fresco, fette di cipolla, fusti di petrosemolò, cipolletta in filetti, due spicchi d'aglio, tre scalogne, un poco di basilico, mezza foglia di alloro, quattro fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, due garofani; condite di sopra, come di sotto, e butirro fresco, coprite con un foglio di carta; fate cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotto, levate tutte l'erbe, e fette di limone; scolate la Salsa, passatela al setaccio, mettetela nel piatto che dovete servire col Rombo al di sopra, e aspergete il Rombo con una Salsa alla Garonne, che troverete nel *Tom. I. pag. 80.* Di magro: bagnate la Salsa con brodo di magro.

*Rombo all' Olandese.*

*Antrè di grasso, e di magro =* Mettete in una cazzarola mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, un poco d'olio fino, cipolletta, petrosemolò, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, due scalogne, uno spicchio d'aglio, il tutto intero, sale, pepe schiacciato; fate bollire circa mezz'ora a picciolo fuoco, quindi mettetelo il Rombo ben pulito sopra il piatto che dovete servire, versateci sopra il

brodo suddetto con tutte l'erbe, coprite con un foglio di carta, e un'altro piatto: fate cuocere sopra la cenere calda. Quando sarà cotto levate tutte l'erbe suddette, scolatene la Salsa, e lo servirete con un'altra Salsa fatta con un poco di consomè, o altro brodo bianco di grasso, o di magro, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un pizzico di petrosemolo trito imbianchito, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatela stringere, e bollire un momento sopra il fuoco, e servitela sopra il Rombo con il sugo di un limone. Se nella cottura in luogo dell'olio, metterete un pezzo di butirro, potrete in questo caso servirvi del fondo della cottura del pesce, digrassato, per aggiungere alla Salsa, avendo attenzione al sale.

*Rombo al Sultano.*

*Antrè di grasso* = Mettete in una grande cazzarola rotonda delle fette di vitella, e di prosciutto, fette di cipolle, di carote, di panè, e di radiche di petrosemolo, quattro scalogne, due spicchi d'aglio, sale, pepe sano, e qualche garofano; fate sudare mezz'ora sopra un fuoco leggero; indi bagnate con una bottiglia di vino bianco, o di Sciampagna bollente, altrettanto brodo bianco; fate cuocere dolcemente; quando la carne sarà ben cotta, passate il brodo al setaccio. Ponete un Rombo ben pulito in una cazzarola rotonda, con anima sotto, copritelo di fette di lardo, un foglio di carta, e versateci il brodo suddetto, osservando che il pesce resti coperto dal brodo; fatelo cuocere sopra la cenere calda senza bollire; quindi scola-

latelo , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa al Sultano , che troverete nel Tom. 1. pag. 87. , o Italiana rossa , pag. 63.

*Rombo alla Lombarda .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Passate in una cazarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , petrosemolò , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , un poco di basilico , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco trè alici passate al setaccio , mettete nel fondo del piatto , che dovete servire una porzione di questa Salsa ; con un poco di Culi , e mollica di pane grattata , mescolata con altrettanto parmigiano grattato , aggiustateci sopra un bel Rombo nettato , e condito di sale , e pepe schiacciato , versateci sopra il resto della Salsa , con un poco di Culi di grasso , o di magro , spolverizdatelo con mollica di pane grattata , mescolata con altrettanto parmigiano ; fatelo cuocere al forno , e servitelo con sopra un poco di Salsa chiara , o senza .

*Filetti di Rombo in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Siccome queste vivande si apprestano con i filetti di Rombo prima cotto al Corto Brodo , e ordinariamente restato dalla tavola , così mi riserberò a parlarne alla fine dell'Opera , come ho promesso , unito all'altri piatti di già serviti .

*Del Dentale , o Dentice .*

Il Dentale è un pesce di mare molto stimato , che vive ordinariamente frà i scogli presso alla riva , o frà l'erbe che vi crescono , quando non fa caldo . La sua carne è di un sapore esquisito , assai nutritiva , e facile alla digestione .

Que-

Questo pesce si trova nel Mediterraneo, e nell'Adriatico, ed in qualche parte dell'Oceano. Si trova talvolta nel Baltico. Si deve scegliere grosso e fresco. Il migliore è quello preso nell'Adriatico, e segnatamente nel picciolo Golfo di Taranto, o presso Venezia, o vicino alle Coste, e Isole della Dalmazia; benchè in Roma, Napoli, Genova, ed altre Città marittime del Mediterraneo si mangiano de' buonissimi Dentali di un sapore eccellente, ed assai delicati.

La sua pesca fassi tutto l'anno, ma sono migliori quelli, che si prendono nel principio dell'Inverno fino alla Primavera. Non è raro di pescarsi sì nel Mediterraneo, che nell'Adriatico, de' Dentali, che pesano dieci in dodici libbre; se ne sono veduti di quelli, che pesavano venticinque, trenta, cinquanta, e sessanta libbre.

Il Dentale è un Pesce, che somministra copioso nutrimento, ma quando non è tanto grosso si digerisce più facilmente. Vi è però chi crede che stringa il ventre, e che aggravi lo stomaco specialmente se questo è debole. Ciò nonostante è un cibo assai stimato, specialmente nell'Inverno.

E' osservabile, che il Dentale, essend'ò un Pesce delicatissimo non si conserva come gli altri pesci della sua grossezza, ed è soggetto a corrompersi facilmente, specialmente nell'Estate, onde devesi avere attenzione di cuocerlo a suo tempo, acciò la speranza di conservarlo non lo faccia perdere del tutto. La testa di questo pesce con parte del collo è più delicata di tutto il resto. *Den-*

*Dentale al Corto Brodo .*

*Allesso* = Se il Dentale è grosso nè potete fare due piatti , cioè la testa con parte del collo allesso , ed il resto per un'Antrè : per quello allesso ; ossia al corto brodo ; mettete in una cazzarola acqua a proporzione , sale , un poco di vino bianco , un poco d'olio , o un pezzetto di butirro , un grosso mazzetto di tutte sorte d'erbe , una cipolla in fette , due scalogne , pepe sano , qualche garofano ; quando bolle ; metteteci dentro il pesce squamato , levate le garze , lavato , e legato all'intorno con dello spago ; fatelo bollire dolcemente . Quando sarà cotto servitelo sopra una salvietta con petroseuolo intorno . Se volete servirvi del brodo fate di meno del vino .

*Dentale al Monarca .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate una bella testa di Dentale con buona porzione di collo , o uno intero , squamatelo , levategli le garze , sventratelo , lavatelo bene , e legatelo con spago ; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo , e prosciutto sotto , e sopra , fette di cipolla , e di panè , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , trè garofani , sale , e pepe sano , bagnate con brodo bianco bollente , e un poco di vino bianco pure bollente , che il pesce resti coperto , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; allorchè sarà cotto scolatelo , scioglietelo , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra un Ragù melè , o altro di vostro genio . Vedete i diversi Ragù nel *Tom. IV. Cap. 1.* , ed in questo .

Di

Di magro : fatelo cuocere al corto-Brodo come sopra , e servitelo con sopra un Ragù di magro . Osservate però che il corto-Brodo sia ristretto , e fatto con brodo di pesce , o di legumi , cioè di erbe e ceci , in luogo di acqua . Potete ancora servirlo sì nell'una , che nell'altra maniera con sopra qualunque Salsa o di grasso , o di magro , e specialmente di magro con una Salsa di butirro alli Capperi , o qualunque Ragù .

*Dentale all'Italiana .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Prendete una bella coda di Dentale , pulitela bene , marinatela con olio , fusti di petrose-molo , fette di cipolla , due spicchi d'aglio , due scalogne , una cipolletta in filetti , una foglia di alloro in pezzi , quattro fette di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato . Dopo due ore fatelo cuocere arrosto sulla gratella , aspergendolo coll'olio della sua marinada . Quando sarà cotto servitelo con sopra una Salsa all'Italiana rossa , o Ascè , alli Capperi , o sì di grasso , che di magro . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , ed in questo .

*Coda di Dentale alla Certosina .*

*Antrè* = Vedete Spigola alla Dama Simona pag. 111. La coda di Dentale alla Certosina si prepara , e si serve nella stessa maniera .

*Filetti di Dentale alla Remolada .*

*Orduvre* = Dopo che averete pulito un Dentale , dissossatelo per lungo in due parti ; quindi tagliatelo in filetti larghi trè dita , e lunghi mezzo palmo , conditeli con sale , e pepe schiacciato , infarinateli , fateli friggere di bel

colore nell'olio , o nello strutto , e serviteli ben caldi con sotto una Salsa alla Remolada , che troverete nel *Tom. 1. pag. 68.* Potete servirli ancora con sotto una Salsa all'Aspic , o all'Acido . Vedetele *pag. 74. e 68.*

*Dentale in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Il Dentale sia intero , o la testa , o la coda , o tagliato in filetti , ruladine ec. si può apprestare esattamente come la Spigola , il Salamone , e diversi altri pesci . Vedete la Spigola , il Salamone , alla *pag. 106. e 112.* Le diverse Insalatine di pesce , si troveranno all'articolo dei Rinfreddi ; come anche all'articolo delle Vivande di già servite si troveranno tutte sorta di filetti di pesce alla Besciamella , all'Italiana , alla Morue , alla Rena , all'Erbe fine , alla Roberta , alla Provenzale ec. , come anche ad ogni sorta di Ragù sì di grasso , che di magro .

*Del Merluzzo .*

Il Merluzzo è un pesce di mare , che monta spesso verso le rive , esso vive di piccioli pesci , e di tutto ciò che trova nel mare , e benchè questo pesce sia molto comune , non lascia per questo di essere stimato per il suo buon gusto . La sua carne è leggiera , salubre , e facile a digerirsi .

Questo è di tutti i pesci conosciuti quello , che produce meno cattivi effetti ; mentre sono vedute delle persone mangiarne con eccesso , e non esserne incomodate , motivo per cui se ne può permettere l'uso agli ammalati , e convalescenti .

Il Merluzzo nutrisce poco , ed è ancora questo nutrimento di sì poca duratà , che il sugo che ci somministra si dissipa così presto , che la natura non ha quasi il tempo di disporne per il sostentamento del nostro corpo .

Devesi scegliere grosso , fresco , e polputo ; la sua pesca dura tutto l'anno , ma la migliore stagione è la Primavera , e l'Estate . Questo pesce poco si conserva , ed il suo fegato è molto delicato .

*Merluzzo al Corto Brodo .*

*Antrè di magro* = Fate bollire circa mezz'ora con acqua , e sale , una cipolletta , fusti di petrose-molo , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un poco di basilico , mezza foglia di alloro , fette di cipolla , di carota , e di panè , tre garofani , pepe sano ; indi passate questa leggiera salimoja al setaccio , fatela ribollire in una cazzarola , con un poco d'olio , e qualche fetta di limone senza scorza , e metteteci dentro delle fette di Merluzzo , o il Merluzzo intero , squamato , sventrato dalla parte delle garze , e lavato ; fatelo bollire dolcemente . Quando sarà cotto scolatelo , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa alli Capperi , Ascè , alle Alici ec. ; ovvero con un poco del corto Brodo , e petrose-molo intorno .

*Merluzzo alla Morue .*

*Antrè di magro* = Quando averete fatta una leggiera salimoja , come la precedente , e passata al setaccio , aggiungeteci altrettanto latte di vacca , fatela bollire di nuovo ; indi metteteci dentro una coda di Merluzzo , o delle fet-  
te

te tagliate per traverso , o un Merluzzo intero , o più d'uno ; fate cuocere dolcemente ; poscia scolateli , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa come segue : mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , un pizzico di farina , due cipollette intere , con due garofani infilati , un bicchiere più o meno di fiore di latte , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un pizzico di petrosemolo trito imbianchito ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire un momento , levate le cipollette , e servite sopra il Merluzzo . Se volete potete fare di meno del petrosemolo .

*Coda di Merluzzo alla Sen-Clù.*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate una bella coda di Merluzzo , dividetela per lungo , dissossatela da tutte le spine , senza dividerla del tutto ; abbiate ancora una farsa di Chenef , ed un picciolo Salpiccone di grasso , o di magro , riempite la coda colla farsa suddetta , e metteteci il Salpiccone nel mezzo , dategli la sua prima forma , avvolgetela con un pannolino , e legatela collo spago ; fate bollire in una cazzarola ovata , un poco di brodo di magro , vino bianco , un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe sano ; indi poneteci la coda del Merluzzo ; fatela bollire dolcemente . Allorchè sarà cotta , scolatela , scioglietela , ponetela sopra il piatto , e servitela con sopra una Salsa , o un Ragù di vostro genio .

Di grasso : aggiungeteci nella Bresa qualche fetta di lardo , e prosciutto , e brodo di grasso , e servite il pesce con sopra una Salsa ,  
o un

o un Ragù di grasso . Vedete le Salse , ed i Ragù sì di grasso , che di magro nel *Tom. I. Cap. I.* , nel *Tom. IV. Cap. I.* , ed in questo .

*Coda di Merluzzo alla Dama Simonia .*

*Antrè* = Vedete Spigola *pag. 111.* , mentre la coda di Merluzzo si appresta nello stesso modo .

*Filetti di Merluzzo in Haterò .*

*Antrè* = Dissossate del tutto trè Merluzzi mezzani , dividendoli ciascheduno in due parti per lungo ; indi tagliategli la pelle , e conditeli colla solita Salsa di erbe fine , olio , e alici , sale pepe schiacciato . Vedetela all'articolo del Salamone *pag. 116.* ; quindi stendete sopra ad ogni filetto un pochino di farsa di Chenef , involtateli , e infilategli uno spiedino di legno , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , guarniteli negli angoli con sei gamberi cotti e dissossati , versateci sopra il loro condimento , coprite con un foglio di carta unto con olio della medesima Salsa , fate cuocere ad un forno temperato . Nel momento di servire levate li spiedini , scolate il sugo , che averanno reso , e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola , e sugo di limone , o un Culi di Gamberi . Vedete queste Salse alle *p. 56. e 25.*

*Filetti di Merluzzo al Sole .*

*Antrè* = Quando i filetti di Merluzzo saranno ripieni , e involtati come i precedenti , legateli ; mettete in una cazzarola un poco di brodo di magro , vino bianco , un mazzetto d' erbe diverse , sale , e un pezzo di butirro , quando bolle poneteci dentro i filetti di Merluzzi , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con  
fuor-

fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotti , scioglieteli , scolateli , e serviteli con sopra una Salsa al butirro di gamberi fatta con Cui di magro . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 78.* , ovvero fateli raffreddare , intingeteli in una pastella da frittura , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto intorno . Li potete ancora indorare con uovo sbattuto , spolverizzarli di mollica di pane , farli friggere , e servire egualmente .

*Fette di Merluzzo Agro-dolce .*

*Antrè* = Tagliate in fette , o in grossi filetti un bel pezzo di Merluzzo , infarinateli ; fateli friggere di bel colore , e serviteli con sopra una buona Salsa Agro-dolce , che troverete in questo *Tomo pag. 57.*

*Fette di Merluzzo alla Mostarda .*

*Antrè* = Tagliate in fette una coda di Merluzzo , marinatela con olio , sale , pepe schiacciato , cipolletta , scalogna , petrosemolo , il tutto trito ; indi spolverizzatele di mollica di pane grattata ; fatele cuocere sopra la gratella , e servitele di bel colore , con sotto una Salsa come segue : Mettete in una cazzarola un poco di Sugo di magro , un cucchiarino di mostarda , un filetto di aceto , un buon pezzo di butirro , un pizzico di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire un momento , e servite . Se li Merluzzi sono piccioli tagliategli la testa , le spine sul dorso , e ventre , intaccateli col coltello d' ambe le parti , marinateli , fateli cuocere , e serviteli come sopra .

*Fette di Merluzzo all' Italiana .*

*Antrè* = Abbiate delle fette di Merluzzo , ovvero un Merluzzo , o due ; tagliata la testa , spaccati in due dalla parte del ventre , senza essere divisi , e dissossati del tutto ; marinateli con sugo di limone , o di agresto , sale , e pepe schiacciato ; dopo due ore asciugateli , infarinateli , e fateli friggere di bel colore , osservando che non siano disseccati , e serviteli con sotto una Salsa al Culi di pomodoro , all'Aspic , o al Sultano , o Nivernoese , o Poevrada ec. Si di grasso , che di magro .

*Merluzzi Panati alla Sen-Clù .*

*Antrè* = Tagliate la testa , e la coda a tre Merluzzi mezzani , tagliategli anche le spine sul dorso , e sul ventre , apriteli da quest'ultima parte , levandogli la spina senza dividerli del tutto , riempiteli con un poco di farsa di magro di Chenef , e dategli la loro primiera forma . Squagliate un grosso pezzo di butirro , stemperateci un rosso d' uovo crudo , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , un poco di basilico in polvere , avvolgete con questa Salsa i Merluzzi , spolverizzateli leggermente di mollica di pane grattata , aggiustateli per lungo sopra il piatto , che dovete servire , colla schiena , al di sopra ; fateli cuocere al forno di bel colore , e serviteli con una Salsa chiara , e sugo di limone , o di pomodoro , di grasso ; o di magro .

*Merluzzi alla Duchessa .*

*Antrè di magro* = Quando averete farsiti li Merluzzi come sopra . Fate una Salsa di erbe fine come il solito , olio , e alici , avvolgeteci i  
Mer.

Merluzzi , spolverizzateli con mollica di pane grattata ; ponete un pochino di detta Salsa sopra il piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra i Merluzzi , colla schiena al di sopra , fateli cuocere al forno , e serviteli con sopra un poco di Salsa chiara di magro , e sugo di limone .

*Merluzzi alla Servante .*

*Antrè* = Levate sei filetti a tre Merluzzi mezzani , ovvero tagliategli soltanto la testa , la coda , e le spine sul dorso , e ventre . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , petroseuolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , una punta d'aglio , il tutto trito , un'idea di basilico in polvere ; quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio . Aggiustate li filetti di Merluzzo , o li Merluzzi interi sopra il piatto , che dovete servire , conditi di sale , e pepe schiacciato , e la Salsa suddetta , metà sotto , e metà sopra , coprite con un foglio di carta , fate cuocere al forno , e servite con poca Salsa , e un gran sugo di limone , o di agresto .

*Merluzzi a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Se il Merluzzo è grosso , o picciolo , poco importa , ma sarà sempre meglio , che sia grosso ; tagliatelo per filetti larghi tre dita , e lunghi mezzo palmo . Fate un corto-Brodo con vino bianco , un poco di brodo di magro , fette di limone , un pezzo di butirro , o olio , un mazzetto di erbe diverse , sale , pepe sano ; quando averà bollito un quarto d'ora , metteteci dentro i filetti , fateli cuocere dolcemente coperti con un foglio di

di carta ; indi scolateli , metteteli sopra il piatto , e serviteli con sopra quella Salsa , o Ragù , che sarà più di vostro genio , o di grasso , o di magro .

*Merluzzi all' Inglese .*

*Antrè di magro* = Mettete in una cazzarola due , o tre bicchieri di vino bianco , altrettanto di acqua , trè fette di limone senza scorza , due cucchiaj d' olio , quattro garofani , sale , pepe sano ; quando averà bollito un quarto d' ora metteteci a cuocere una coda di Merluzzo , o un pezzo , o delle fette , o delli Merluzzi mezzani , ben puliti ; allorchè saranno cotti , scolateli , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa come segue : Imbianchite all' acqua bollente una rametta di finocchio , e due spicchi d' aglio ; indi pestate nel mortajo , e mettete in una cazzarola con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo bianco di Ranocchie , passate quindi al setaccio , aggiungeteci quattro rossi d' uova crudi , un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , senza bollire , e servite con un poco di cerfoglio trito , e sugo di limone .

*Merluzzi in diverse maniere .*

*Arrosto* = Squamate , sventrate , e lavate tre Merluzzi , lasciateli il loro fegato nel corpo , asciugateli , tagliategli le spine sulla schiena , e sul ventre intaccateli col coltello d' ambe le parti , infarinateli , fateli friggere nello strutto , o olio ben caldo , e serviteli sopra una salvietta , per arrosto , guarniti di petroseuolo  
frit-

fritto . Alcuni indorano leggermente i Merluzzi con uovo sbattuto prima d' infarinarli ; acciò abbiano più bel colore . Questi Merluzzi dopo fritti si apprestano in varie maniere , o interi , o in filetti , che spiegherò nel fine dell' Opera all' articolo delle Vivande di già servite .

*Del Baccalà fresco .*

Questo è un' ottimo , ed eccellente pesce di mare con notatoje molli . Il *Ray* , ne distingue due specie , cioè quella che ha tre notatoje sulla schiena , e quella che ne tiene due sole .

Nella prima specie vi entra il *Cabelio* , il *Baccalà verde* , il *Baccalà nero* , il *Baccalà giallo ec.* Nella seconda specie si comprende il *Merluzzo* , ed il *Baccalà propriamente detto* .

Tutte queste sorta di Baccalà differiscono per la grandezza , per il colore , e per il modo , onde sono variamente macchiate ; ma qui non parlerò , che del *Cabelio* , e *Baccalà* .

Il *Cabelio* , così nominato dai Fiamminghi , e che i Francesi chiamano *Grand Cabeliau Grande Morue* è un Pesce del genere dei Baccalà ; che quando è pervenuto al suo maggiore accrescimento ha tre a quattro piedi di lunghezza , e nove , o dieci pollici di larghezza . Ve ne sono che pesano sino a venti in trenta libbre .

In Francia , in Inghilterra , in Olanda , nelle Fiandre si serve questo pesce fresco sulle migliori mense nel mese di Febrajo . La sua carne è di un sapore esquisito , e passa ovunque per un cibo delicato .

Il Baccalà propriamente detto è un pesce che quando è fresco li francesi lo chiamano *Merlu grand*, e non ha che un piede e mezzo sino a due di lunghezza, specialmente nell'Oceano.

Questo pesce vive in alto mare, è molto ingordo, e assai comune nel Mediterraneo, e segnatamente nella Manica, ove si pesca in così grande abbondanza, che si trasporta dall'Inghilterra in tutta l'Europa, dopo di averlo salato e seccato. Questo Merluzzo essendo fresco ha la carne molle e tenera, specialmente quella preso sulle coste di Spagna, nella stagione favorevole, che è dalla metà di Aprile fino a tutto Luglio.

Gli Inglesi, o gli Olandesi pescano continuamente nel mar Baltico un'infinità di Baccalà, che salano e seccano al sole, e che esitano con loro sommo vantaggio in tutta l'Europa. Questo pesce abbonda nella Danimarca, nella Norvegia, nella Svezia, nell'Islanda, nell'Isole Orcadi, in varj siti della Russia, ed altre regioni del Nord.

Nulladimeno i Baccalà sono meno abbondanti ne' mari d'Europa. Il loro luogo assegnato è generalmente il gran Banco dinanzi a Terra Nuova, nella Baja del Canada, al Banco verde, all'Isola di S. Pietro, e all'Isola di Sabbia. Questo luogo ha più di trecento miglia di lunghezza, ed appellasi oggidì il *Gran Banco de' Baccalà*,

Il *Baccalà ordinario*, ossia il *Cabelio*, pesce sì cognito, è il principale e quasi l'unico nutrimento di cui si nutriscono i popoli del Nord.

La sua carne si divide a scaglie , come il nostro grosso Merluzzo , ed è di un gusto delicatissimo .

Il *Baccalà* , ed il *Cabelio* si nutriscono di tutta sorte di pesci . Il migliore ed il più stimato per il sapore della sua carne vive in alto mare nella profondità di quaranta o cinquanta braccia , ove esso trova il suo convenevole nutrimento . Quello che si pesca sulla costa , o nei Golfi poco profondi , non è nè così buono , nè così tenero .

Si pescano questi pesci da Giugno fino a Ottobre sul Gran Banco di Terra Nuova . Ma nei mari d' Europa si pesca tutto l'anno . Il *Cabelio* , ed il *Baccalà* si debbano scegliere freschi , e di buon odore , ed il loro fegato passa per un cibo esquisito . In Italia noi non abbiamo questi eccellenti Pesci ; ma in vece abbiamo il *Merluzzo propriamente detto* , Pesce ottimo , ed abbondante , che è anche esso del genere dei *Baccalà* .

*Cabelio al Corto-Brodo .*

*Rilievo* = Sventrate , e lavate un *Cabelio* , mettetelo in una pescioniera giusta per la sua grandezza , con un pezzo di butirro , acqua , aceto , sale , pepe , e tutte sorta di erbe diverse . Quando sarà cotto , scolatelo , e servitelo , sopra una salvietta . Lo potete fare cuocere anche in un corto-Brodo , come il *Rombo* pag. 120.

*Cabelio alla Besciamella .*

*Antrè* = Passate sopra il fuoco in una cazzarola de' grossi dadi di cipolla , di carota , di pane , di radiche di petrosemolo , uno spicchio di  
 k 2 aglio ,

aglio , un mazzetto di erbe diverse , ed un pezzo di butirro ; quindi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con fiore di latte , ed un poco di latte ; fate stringere , e bollire sopra il fuoco , e consumare al punto di una Salsa legata , passatela al setaccio , e conditela di sale , pepe schiacciato , e servitela sopra un Cabelio cotto al corto Brodo , come il Rombo .

*Hure , o Testa di Cabelio alle Ostriche .*

*Antrè* = Dopo che averete fatte imbianchire delle Ostriche nella loro acqua , levatele , mettetele all'acqua fresca , e scolatele sopra un setaccio , colatene leggermente la loro acqua , mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di brodo , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e consumare al punto di una Salsa ; quindi aggiungeteci due alici trite , e le Ostriche ; fate scaldare senza bollire , e servite questo Ragù sopra una testa , ossia *Hure* di Cabelio cotta al corto-Brodo , e ben scolata , oppure un altro Ragù di Frutti di mare .

*Baccalà fresco a diverse Salse .*

*Antrè* = Quando averete cotto il Baccalà fresco in un corto Brodo , come il Cabelio alla Besciamella , scolatelo , e servitelo con sopra una Salsa Asè , o di Capperi , o Bianca , o alla Tedesca , o come volete .

*Baccalà fresco al Delfino .*

*Antrè* = Squamate , sventrate , e lavate il Baccalà fresco , asciugatelo , intaccatelo su i lati col coltello , marinatelo con tutte sorta di erbe

be diverse intere , sale , pepe schiacciato , e olio ; quindi infilatelo ad uno spiedino a guisa di Delfino ; mettetelo sopra un piatto , aspergetelo colla sua marinata , fatelo cuocere al forno , e servitelo con sopra una Salsa , o un Ragu di vostro genio .

*Baccalà fresco all'Erbe fine .*

*Antrè* = Quando averete nettato un Baccalà fresco , tagliatelo in grossi filetti , marinateli con tutta sorta di erbe trite , il sugo di due limoni , butirro squagliato , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire con il loro condimento sotto , e sopra , sale , e pepe schiacciato , spolverizzate di mollica di pane grattato ; fate cuocere al forno di un bel color d'oro , e servite con una picciola Salsa chiara .

*Dell' Aringa .*

Le Aringhe sono pesci di passaggio, rimarchevoli e interessanti per l'ordine che osservano , allorchè partiti dalle lontane regioni del Nord , discendono verso le spiagge della Francia per andare sino al Mezzodi a somministrare quasi al Mondo intero un nutrimento egualmente sano che abbondante .

Questo pesce di mare ha la figura de' piccioli Alosi ( Laccie ) : il suo luogo natale è l'Oceano . La sua lunghezza è di nove in dieci pollici , e due pollici incirca largo . L'Aringa viene nominata il *Rè de' Pesci* , a motivo del suo buon sapore , e della sua utilità . I pescatori di Amburgo chiamano l'Aringa , *Pesce Coronato* .

L'Aringa abita il mare Occidentale , o il Baltico . La picciola Aringa , che non differisce ,

sce , che per la figura , abita il mare di Botnia . Il mare gelato dalla parte dell'Asia non manca di Aringhe . La loro principale dimora è frà la punta di Scozia , la Novergia , e la Danimarca . Tutti gli anni ne partono delle colonie , che infilano successivamente il canale della Manica ; e dopo avere costeggiato l'Olanda , la Fiandra , l'Inghilterra , e l'Irlanda ; vengono a gettarsi sulle coste della Normandia , nelle cui vicinanze gli Olandesi ne fanno la pesca tutti gli anni verso la festa di S. Giovanni , e ne prendono una quantità così prodigiosa , che ne distribuiscono in tutte le contrade d'Europa .

La carne dell'Aringa è bianca , saporosa , delicata , di ottimo gusto , e di un' eccellente nutrimento : produce anche diversi buoni effetti , a motivo che è tenera , poco serrata nelle sue parti , poco vischiosa , e sufficientemente carica di principj oleosi e balsamici .

Si debbano scegliere le Aringhe fresche , grosse , grasse , e ben nutrite , di una carne bianca , e d'un buon sapore , e mangiarle subito uscite dalla pesca . Le Aringhe si pescano da Giugno a tutto Agosto ., ed in Francia non vi è pesce più comune di questo . Delle Salate , e sfumate ne parlerò all'Articolo de' Pesci Salati Tom.VI. Cap. IV.

*Aringhe Fresche in Ruladine a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Quando avrete squamate , sventrate , e lavate quattro Aringhe , asciugatele , e levategli gli otto filetti , quindi apprestateli come quelli di Spigola in  
Ru-

Ruladine pag. 109. guarniteli con gamberi cotti e mondati, e olive di Spagna dissossate e ripiene, o cipollette cotte con buon brodo, versateci sopra la Salsa, coprite con un foglio di carta unto nella medesima Salsa; fate cuocere ad un forno temperato circa mezz'ora; indi scolate l'olio, levate i spiedini, e servite con sopra un poco di Salsa alla Spagnuola, o Culi, di grasso, o di magro, e sugo di limone. Quando le Aringhe saranno cotte in questa maniera le potete servire con sopra una Salsa, o un Ragù di grasso, o di magro, come di Capperi, Ascè, di Tartufi, di Prugnoli, di Ostriche, o altri Frutti di mare, di Latti e Fegati di Pesce, di code di Gamberi ec.; ma allora si debbano far cuocere i filetti senza guarnizioni.

*Aringhe Fresche in diverse maniere.*

*Antrè di grasso, e di magro =* Le Aringhe fresche le potete apprestare esattamente come le Alici fresche, tanto sul piatto, che in cassetine di carta ec.

*Aringhe Fresche alla Dama Simona.*

*Antrè di grasso, e di magro =* Dopo che avrete ben nettate, lavate, ed asciugate trè Aringhe fendetele lungo la schiena, levategli le spine, riempitele di una farsa di Chenef, o di un Salpiccone ben ristrette di grasso, o di magro, cucitele, fatele cuocere come la Spigola alla Dama Simona pag. 111., e servitele scucite, nello stesso modo.

*Aringhe Fresche alla Mostarda.*

*Antrè =* Squamate, sventrate, lavate, ed asciugate le Aringhe: fate squagliare un pezzo di  
bu-

butirro con petrosemolò , cipolletta , scalogne , il tutto trito , sale , pepe schiacciato ; indi ungeteci le Aringhe , spolverizzarele di mollica di pane grattato ; fatele cuocere sopra la gratella , e servitele con sotto una Salsa fatta con un pezzo di butirro , un pochino di farina , un filetto di aceto , un poco di brodo , e mostarda , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e stretta sopra il fuoco senza bollire .

*Aringhe Fresche al Finocchio .*

*Antrè* = Dopo che averete ben nettate le Aringhe fendetele leggermente lungo la schiena , marinatele con un pezzo di butirro squagliato , qualche rametta di finocchio , sale , pepe schiacciato ; fatele cuocere sopra la gratella , aspergendole colla loro marinata , e servitele con sopra una Salsa Ascè . Vedetela in questo Tomo pag. 58.

*Aringhe Fresche alli Capperi .*

*Antrè* = Marinare le Aringhe ben pulite con olio , sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , filetti di cipolletta , mezza foglia di alloro , fusti di petrosemolò , due spicchi d'aglio , un poco di basilico ; fatele quindi cuocere sopra la gratella , aspergendole con la loro marinata , e servitele con sopra una Salsa alli Capperi . Vedetela alla pag. 64.

*Aringhe Fresche alla Senteminult :*

*Antrè* = Fate una Senteminult come quella della Linguattola , quando averà bollito mezz'ora fateci cuocere le Aringhe ; indi levatele , ungetele col grasso della Bresa , nella quale avrete mescolato un rosso d'uovo , spolverizzate di mollica di pane grattato , fategli prendere

dere colore al forno , e servitele con sotto una Salsa alla Remolata , bagnata con brodo colorito di magro . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 68.*

*Aringhe Fresche all'Erbe fine .*

*Antrè* = Dissossate le Aringhe , levandogli due filetti per cadauna ; fateli imbianchire in un poco di vino bianco bollente ; aggiustateli quindi sopra il piatto che dovete servire , con sopra i loro latti : condite di sopra , e di sotto con butirro , petrose-molo , scalogne , cipollette , tartufi , o prugnoli , secondo la stagione , un poco di basilico , il tutto trito , una punta d'aglio , sale , pepe schiacciato , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà ; fate cuocere dolcemente , e servite con poca Salsa .

*Aringhe Fresche in Matelotta .*

*Antrè* = Abbiate un poco di Rosso fatto con un pezzo di butirro , ed un pizzico di farina . Vedetelo nel *Tom. 1. pag. 19.* , indi bagnatelo con una foglietta di vino bianco , e un poco di brodo di magro , aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse , una dozzina di cipollette imbianchite all'acqua bollente , e mondate , qualche prugnolo ; quando averà bollito mezz'ora , metteteci delle Aringhe squamate , sventrate , lavate , e tagliata la testa , e la coda , condite con sale , pepe schiacciato ; fate cuocere a fuoco allegro , e consumare la Salsa al suo punto . Nel momento di servire levate il mazzetto , metteteci un'alice passata al setaccio , capperi fini interi , e guarnite di crostini di crosta di pane fritti .

*Aringhe Fresche Fritte .*

*Antrè* = Levate i due filetti a cadauna Aringha ; marinatelli con sugo di limone , sale , pepe schiacciato ; dopo un'ora scolateli , infarinateli , fateli friggere , e serviteli guarniti con petrosemolò fritto .

*Della Viva o Drago di mare .*

La Viva è un pesce di mare , della grandezza , e della figura di un Maccarello ; mantiene la pelle più unita , la carne più soda , e le spine più pungenti . Questo pesce è il più salubre , ed il più esquisito , che si possa servire sulle buone mense .

La sua carne è bianca , tenera , buona , soda , e delicata , di un sapore eccellente , e poco carica di sughi grossolani ; essa si digerisce con facilità , nutrisce molto , e carica poco lo stommaco . La sua stagione migliore è nella Primavera , e nell'Estate .

La Viva va armata sopra la schiena di piccioli pungiglioni , che gli servono di difesa contro i pescatori ; se essi ne vengano piccati la parte si gonfia , ed il tumore è accompagnato ordinariamente da infiammazione , da dolori , e dalla febbre . Questi pungiglioni non perdono neppure tutto il veleno quando l'animale è morto , e allorchè per azzardo i cuochi ne sono piccati vanno soggetti alli medesimi accidenti , come se l'animale fosse vivo ; motivo per cui in Parigi , ed altri paesi per ordine del Governo di pulizia viene ordinato ai pescatori , o venditori di pesci di tagliarli .

Dice *Mr. Lemery* , che lo spirito di vino , o una mescolanza di sale e cipolla applicata sul-

sulla ferita la sani ; e *Mr. Andry* dà per rimedio il più pronto , e sicuro il fegato della *Viva* schiacciato , e posto sulla parte offesa .

*Vive al Culi di Gamberi .*

*Antrè* = Tagliate la prima cosa i pungiglioni alle *Vive* , poscia squamatele , sventratele , e lavatele , tagliategli la testa , e la coda ; fatele cuocere con vino bianco , altrettanto brodo di magro , un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , fette di cipolla , sale , pepe schiacciato , quando saranno cotte scolatele , e servitele con sopra una Salsa al Culi di gamberi , che troverete alla pag. 25 .

*Vive alla Reale ,*

*Antrè di grasso* = Ponete in una cazzarola qualche fetta di vitella , e due di prosciutto ; aggiustateci sopra otto tartufi mezzani mondati , un mazzetto d'erbe diverse ; fate sudare sopra il fuoco ; quando principia ad asciugarsi , bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo ; fate bollire circa un'ora dolcemente ; quindi poneteci le *Vive* appropriate come le precedenti , coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra ; allorchè saranno cotte passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di Culi , e sugo di limone , aggiustate le *Vive* sopra il piatto guarnitele colli tartufi suddetti , e una dozzina di cipollette glassate , e serviteci sopra la Salsa .

*Meteletta di Vive alla Perigord.*

*Antrè* = Fate cuocere le Vive sullà gratella, appropriate come sopra, condite con butirro, o olio, sale, pepe schiacciato; ovvero in una Bresa, come quelle alli gamberi. Quando saranno cotte servitele con sopra un Ragù di tartufi, che troverete alla pag. 74., e guarnitele di cipollette glassate, e crostini di crosta di pane fritti.

*Vive alla Sen Clà.*

*Antrè di grasso* = Quando averete appropriate le Vive come quelle alli Gamberi, ponetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di vino bianco bollente, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Tagliate in fettine sottili mezza libbra di ventresca grassa e magra, fatela sudare in una cazzarola fino a tanto che sarà ben cotta; indi scolatela bene dal grasso sopra una salvietta; mettete nella sua cazzarola un poco di Culi, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate bollire un momento, digrassate, poneteci a scaldare la ventresca, aggiungeteci un buon sugo di limone, e servite sopra le Vive ben scolate dalla Bresa, e aggiustate sopra il piatto.

*Vive Glassata.*

*Antrè di grasso* = Tagliate un pezzo di magro di vitella, e una fetta di prosciutto in dadini, metteteli in una cazzarola con un mazzetto d'erbe diverse, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà,

tà , altrettanto brodo ; fate bollire dolcemente fino alla perfetta cottura della carne ; indi passate la Salsa al setaccio ; abbiate delle grosse Vive , tagliategli i pungiglioni , squamatele , sventratele , lavatele , tagliategli la testa , e la coda , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , imbianchitele nel vino bianco bollente , mettetele nella Salsa suddetta , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra , e servitele glassate come un Fricandò , con sotto un Culi , o un Ragù di vostro genio .

*Vive allo Spiedo a diverse Salse ,  
e Ragù .*

*Antrè di grasso* = Allora nè averete ben pulite le Vive , tagliategli la testa , e la coda , lardatele per traverso di lardelli di lardo sottili , conditi con sale , spezie fine , e erbe trite ; infilatele quindi ad uno spiedino , legate questo ad una grande ; fatele cuocere arrosto avvolte di fette di lardo , e fogli di carta , aspergendole con vino bianco , fatto prima bollire con due fette di limone , un pezzo di butirro , ed erbe diverse intere . Quando saranno cotte , scartatele , e servitele con quella Salsa , o Ragù , che vorrete .

*Vive all'Erbe fine .*

*Antrè di grasso* = Nettare bene le Vive , tagliategli la testa , e la coda , intaccatele col coltello leggermente su i lati ; mettetele sopra un piatto di rame con sotto fette di lardo , fette di limone senza scorza , fette di cipolle , fette di cipolletta , fusti di petroseuolo , un pochino di alloro , e di basilico , sale , e pepe schiac-

cia-

ciato , condite di sopra come di sotto , coprite con altre fette di lardo , ed un foglio di carta ; fate cuocere al forno . Quando saranno cotte levate il lardo , l' erbe , ponetele sopra il loro piatto , e servitele con sopra una Salsa all'Italiana rossa , o Aspic , o di Capperi . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

*Vive alla Duchessa .*

*Antrè di grasso* = Quando averete appropriate le Vive , come quelle glassate , fatele cuocere in una cazzarola con fettine di viteila , e di lardo sotto , e sopra , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , bagnate con metà brodo buono , e metà vino bianco consumato per metà , coperte con un foglio di carta , e fuoco sotto , e sopra . Allorchè saranno cotte scolatele , aggiustatele sopra il piatto , e servitele con sopra un Ragù melè di animelle , fegatini , tartufi , creste , granelletti , uovette nonnate , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*

*Vive Ripiene al Pere Simon .*

*Antrè* = Nettate le Vive come le precedenti ; fate una farsa con mollica di pane grattata maneggiata con butirro , petroseuolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , un poco di basilico , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e due o tre rossi d' uova crudi , riempiteci le Vive dalla parte delle garze ; fatele cuocere in una cazzarola con metà brodo di magro , e metà vino bianco bollente , un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta , e fuoco sotto , e sopra . Quando

saranno cotte servitele ben scolate con sopra una Salsa , o un Ragù di magro di vostro genio .

*Vive alla Pulette .*

*Antrè* = Dopo che averete ben nettate le Vive , tagliatele in tre o quattro pezzi per traverso , mettetele in una cazzarola con qualche prugnolo , se sarà la stagione , un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse ; passatele sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con metà vino bianco bollente , e metà brodo di magro , condite con sale , pepe schiacciato ; alla metà della cottura aggiungeteci dei latti imbianchiti ; fate cuocere , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire levate il mazzetto , e legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , e servite con sugo di limone .

*Vive alla Provenzale .*

*Antrè* = Pulite che saranno le Vide , e tagliata la testa , e la coda , lardatele metà filetti d'anguilla , e metà filetti di alici , conditele con sale , spezie fine , ed erbe fine , infilatele ad uno spiedino , avvolgetele di carta imbutirrata , legato questo ad uno grande ; fatele cuocere arrosto , aspergendole con un poco di vino bianco prima bollito con un pezzo di butirro , ed erbe diverse ; quando saranno cotte scartatele , e servitele con sopra una Salsa Ascè . Vedetela in questo Tomo pag. 58.

*Vive in diverse maniere .*

*Arrosto , e Antrè* = Dopo che averete tagliati i pungiglioni , squamate , sventrate , e lavate  
le

le Vive , intaccatele leggermente su i lati col coltello , infarinatele , fatele friggere , e servitele per arrosto guarnite di petrosemololo fritto , se volete . Ovvero essendo intaccate come sopra , marinatele con butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , fatele cuocere sulla gratella , e servitele con sotto una Salsa alla Remolata calda , o al Povero uomo . Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* , e in questo . Se poi fossero cotte in una Bresa di grasso , o di magro , le potete servire con sopra una Salsa , o un Ragù di vostro genio . Le Vive essendo fritte , o cotte sulla gratella , o alla Bresa , le potete servire con tutte sorta di Salse , e Ragù : come una Salsa alle Carpe , alla Spagnuola , all'Italiana rossa , picciola Italiana , al Sultano , Ascè , alli Capperi , alli Cedrioletti ec. ad un Ragù di Ostriche , di Cedrioli , di Tartufi , alla Folate , di Prugnoli , di Frutti di mare , di Cardi , di Spugnoli , di Lattughe , di Olive , di Cannolicchi , di Fegati di pesce , di Gamberi ec. , sì di grasso , che di magro . Vedete sopra tutte queste Salse , e Ragù il *Tom. I. Cap. I.* , il *Tom. IV. Cap. I.* , ed in questo *Cap. I.*

*Filetti di Vive in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro =* Levate i filetti delle Vive la pelle , e le spine , e apprestateli come quelli di Linguattole , di Triglie , di Aringhe , di Maccarelli ec. Vedete questi diversi pesci ai loro articoli particolari .

*Della Linguattola .*

Sonovi pochi pesci di mare , che abbiano un così buon gusto , e che siano nello stesso tempo di una qualità sì sana , come la Linguat-

guat-

guattola . La sua carne è bianca , tenera , delicata , e soda , grata al gusto , nutritiva , propria a produrre de' buoni succhi , e facile a digerirsi ; essa non produce de' cattivi effetti , se non che mangiandone all' eccesso .

La Linguattola , chiamata altrimenti da' Francesi *Pernice di mare* , a motivo del suo buon sapore , è molto migliore trasportata , che sulla faccia del luogo , e ciò proviene ; che racchiudendo essa una picciola vischiosità , questa si dissipa nel trasporto . A Parigi , e a Lione per dire il vero , sono più eccellenti , che sulla riva del mare , come lo stesso succede in Roma , ed altri luoghi poco distanti dal Mediterraneo , o Adriatico . Enrico III. Re di Francia ne faceva la sua vivanda favorita ne' giorni di magro .

Questo pesce , secondo le osservazioni di *Horstius* , conviene a quei maladi , che sono in grado di mangiare , a motivo che produce un buon sangue , e che il nutrimento , che somministra forma pochi escrementi , ed inoltre perchè è di un'ottimo grato gusto .

La Linguattola trovasi tutto l'anno , ma la sua migliore stagione è nell'Inverno , e nella Primavera . Devesi scegliere fresca , grande , polputa , e senza macchie .

Si prepara questo pesce in molte maniere differenti , e benchè a parlare in generale le Fritture non siano molto salubri ; pure si è osservato , che la Linguattola fritta non ha nulla di nuocievole , e ciò proviene , che avendo la carne molto serrata nelle sue parti , non

assorbisce tanto olio , o Butirro , o strutto , come la maggior parte degli altri pesci .

In Toscana appellasi Sogliola , e in Napoli Palaja .

*Granada di Filetti di Linguattole , e Sortù alla Condè .*

*Antrè di grasso , e di magro = Squamate , sventrate , lavate , e asciugate quattro Linguattole mezzane , dissossatele , levandogli i quattro filetti per ciascheduna , conditeli colle solite erbe trite , olio , e alici , sale , pepe schiacciato . Vedete questa Salsa all'articolo della Spigola pag. 109. Abbiate una cazzarola della grandezza , che volete fare l'Antrè , copritela tutta al di dentro di strisce di carta unte di olio , o butirro , fateci un bel disegno lavorato nel fondo con tartufi , code di gamberi , foglie verdi di lattuga , carota gialla , il tutto cotto ; aggiustateci tutto all'intorno i filetti delle Linguattole , che il più bello tocchi la carta , cioè al di sotto , e le punte vadino ad unirsi nel fondo della cazzarola ; se all'intorno restano dei vani , poneteci qualche gambero cotto , e mondato , o qualche picciolo piede di lattuga cotto , e ben spremuto : stendeteci per tutto due dita , e più di farsa di Chenef di grasso , o di magro , che aggiustarete con una cucchiaja bagnata nell'uovo , o bianco d'uovo sbattuto , e nel mezzo metteteci un buon Ragù ristretto secondo la farsa ; coprite colla medesima farsa , indorate sopra , e spianate bene , ripiegate le punte de' filetti che sopravvanzano alla farsa , sopra alla farsa medesima , fate cuocere circa due ore a Bagno-*

ma-

maria in una braciara con fuoco sotto , e sopra , o al forno ; indi fate riposare un poco fuori dell'acqua , rivoltate sopra un coperchio , alzate la cazzarola , levate la carta , fate scolare la Granata , e con diligenza , ponetela sopra il piatto , e servitela con un gran sugo di limone , e una buona Salsa alla Spagnuola , o di grasso , o di magro . Si fanno delle bellissime Granade di pesce , ma tutte nello stesso modo , e specialmente di Triglie , ed il più delle volte si tramezza un filetto di Triglia , ed uno di Linguattola , ciò che fa un bell'effetto essendo uno bianco , ed uno rosso , e chiamasi questa Granata alla *Condè* . Vedete Granata di Triglie qui appresso .

*Linguattola alla Duchessa .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Squamate , sventrate , lavate , ed asciugate una bella Linguattola , tagliatela lungo la schiena , levategli la spina , e piccategli tutta la parte opposta di minuto lardo , riempitela di un minuto Salpiccone d'animelle , e code di gamberi , e tartufi , legato ben stretto con rossi d'uova , e sugo di limone , cucite l'apertura con ago e filo ; mettetela in una cazzarola ovata col lardo al disopra , e con sotto fettine di vitella , e di lardo , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , otto mazzetti d'indivia , prima imbianchita , ben spremuta , e legati ; coprite con qualche fezzina di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare un quarto d'ora con fuoco sotto , e sopra ; indi bagnate con poco brodo bianco buono , e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco con-

sumato per metà , poco sale ; fate finire di cuocere dolcemente . Nel momento di servire scolate la Linguattola , scucitela , glassategli tutta la parte piccata con una bella glassa di vitella , ponetela sopra il piatto che dovete servire , guarnitela colli mazzetti d'indivia sciolti , e ben spremuti , e serviteci una buona Salsa all'Italiana rossa , o Culi , e sugo di limone . Tutte le Linguattole dopo pulite si debbano rifilare all'intorno , e spuntargli la coda .

Di magro ; piccate la Linguattola di filetti di tartufi , o carota , o fusti di petrosemolo , riempitela con una farsa di Chenef di magro o un picciolo Salpiccone ben ristretto di code di gamberi , tartufi , prugnoli ec. ; ovvero l'uno , l'altro , e fatela cuocere esattamente come la Spigola alla Dama Simona . Vedetela pag. 111. glassategli la parte piccata con un poco di glassa di pesce , e servitela guarnita coi mazzetti , e la propria Salsa con sugo di limone .

*Linguattola alla Conti.*

*Antrè di grasso , e di magro* = Dissossate , e riempite una Linguattola , di grasso , o di magro , come la precedente , ma senza cucirla . Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d'olio , o butirro , cipolletta , scalogua , e poco petrosemolo , il tutto trito , una punta d'aglio ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , condite con sale , e pepe schiacciato ; ponete questa Salsa in un piatto ovato , metteteci sopra la Linguattola , ungetela bene d'ambe le parti , e lasciatela colla parte bianca al di sopra , copritela con  
un

un foglio di carta unto colla medesima Salsa ; fatela cuocere ad un forno temperato , osservando che presto si cuoce . Nel momento di servire cambiatela di piatto , fategli sopra qualche bel lavoro con tartufo , carota , lattuga , code di gamberi ec. il tutto cotto , e servitela con sotto una Salsa chiara , o di grasso , o di magro .

*Linguattola al Per-Bernard .*

*Antrè di grasso , e di magro =* Allorchè averete ripiena , e condita una Linguattola colla Salsa dell'erbe fine suddette , colla quale l'ungerete bene , spolyerizzatela di mollica di pane grattata ; fatela cuocere al forno di bel colore nel proprio piatto , e servitela con sotto una Salsa chiara alla scalogna , e sugo di limone . La potete fare anche cuocere alla gratella , e servirla egualmente . Si nell'una , che nell'altra maniera ; la potete servire senza dissossarla , e riempirla .

*Linguattola alla Senteminult .*

*Antrè di grasso , e di magro =* Fate una Senteminult con latte , un buon pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , qualche fetta di cipolla , di carota , e di panè , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , sale , pepe sano ; fate bollire circa mezz'ora ; indi metteteci a cuocere due Linguattole , una grande , ed una picciola ; in un quarto d'ora sono cotte ; fatele alquanto raffreddare nel loro brodo ; quindi fendete lungo la schiena la più grossa , levategli la spina , dissossate l'altra , e tagliatela tutta in filetti fini , metteteli in una picciola cazzarola con un poco di Culi bianco , fate bollire ,  
e le-

e legate con due, o tre rossi d'uova, e sugo di limone; riempiteci l'altra Linguattola. Digrassate la Senteminult dal butirro, ponete in questo butirro tre rossi d'uova crude, un pochino di Culi bianco, fate stringere un poco sopra il fuocò; stendete la metà di questa Salsa sopra il piatto che dovete servire, spolverizzate con un pochino di mollica di pane grattata, aggiustateci sopra la Linguattola, colla schiena al di sotto, copritela col resto della Salsa, spolverizzate anche sopra di mollica di pane grattato, aspergete con butirro squagliato; fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, e servite con sotto una Salsa chiara di vostro genio, o di grasso, o di magro.

*Linguattola in Surprise.*

*Orduvre di grasso* = Quando averete cotta, e riempita una Linguattola, come la precedente, in luogo di metterla sopra il piatto, come alla Senteminult, indoratela con uovo sbattuto, spolverizzatela di mollica di pane, e fatela friggere nello strutto ben caldo, quanto prende colore, e servitela guarnita di petroseuolo fritto all'intorno. Queste due Linguattole le potete anche servire senza dissossare, e riempire.

*Linguattola all' Italiana.*

*Antrè* = Dopo che averete ben pulito una Linguattola, tagliatela lungo la schiena sopra la spina, andando bene indentro col coltello, fategli entrare un pezzo di butirro maneggiato con cipolletta, scalogna, petroseuolo, prugnoli freschi, o secchi bene ammollati; indi aggiustate la Linguattola sopra il piatto, che do-

dovete servire , unto di butirro . Fate squagliare in una cazzarola un pezzo di butirro , mescolateci due rossi d'uova crudi , erbe fine , sale , pepe schiacciato , un'alice passata per setaccio , mescolate bene , versate questa Salsa sopra la Linguattola , che la cuopra tutta , spolverizzatela di mollica di pane grattata ; fatela cuocere ad un forno temperato di un bel colore d'oro ; quindi scolate il butirro , e servitela con sotto una Salsa chiara , o all' Italiana chiara , con sugo di limone .

*Linguattola alla Favorita .*

*Antrè* = Fate cuocere in una cazzarola ovata una bella Linguattola ben pulita , con un pezzo di butirro , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di brodo bianco , un mazzetto di erbe diverse , due fette di limone , due scalogne , sale , pepe schiacciato ; quindi scolatela , ponetela sopra il piatto , e servitela con sopra una Salsa al Sultano , ovvero un Ragù di code di gamberi . Vedete l'una , e l'altro di grasso , e di magro nel *Tom. I. , e IV. ,* ed in questo *Cap. I.*

*Linguattola alla Bresa a diverse Salse ,  
e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate una Poelle , ovvero una Bresa ristretta come segue : Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , qualche dadino di vitella , di prosciutto , di carota , di radica di petrosemollo , due scalogne , uno spicchio d'aglio , una cipolletta , due garofani ; indi bagnate con brodo bianco , e un bicchiere di vino bianco con-

sumato per metà , condite con sale , e pepe schiacciato ; dopo che averà bollito circa un' ora , agglustate in una cazzarola ovata , con un'anima dentro , una bella Linguattola ripiena , o non ripiena , con sopra due o tre fette di limone senza scorsa , versateci sopra la Bresa suddetta bollente , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra un quarto d'ora ; quindi scolate la Linguattola , ponetela sopra il piatto , e servitela con sopra un Ragù di vostro genio , cioè di code di Gamberi , di Ostriche , di Prugnoli , di Tartufi , di Cedrioletti ec. , ovvero una Salsa alli Capperi , all' Italiana rossa , all' Inglese , Turnè alla Tedesca , al Butirro di Gamberi , al Sultano , al Culi di Pomodoro ec. , come anche la potete servire guarnita di qualsivoglia mazzetto d'Erba , e servirla con sopra una buona Salsa alla Spagnuola . Questi Ragù , e queste Salse vedetele nel *Tom. I. , e IV. , ed in questo Cap. I.*

Di magro : fate cuocere una bella Linguattola alla Senteminult , come è descritta alla *pag. 165. ,* ovvero fate bollire con acqua , o brodo di magro , fette di cipolla , di carota , di panè , di radiche di petrosemolo , due scalogne , uno spicchio d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , un poco d'olio , un bicchiere di vino bianco consumato per metà , sale , pepe sano ; quando averà bollito un quarto d'ora , versate sopra la Linguattola , aggiungeteci due fette di limone senza scorza , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere come la precedente , e servite con sopra qualunque Salsa , o Ragù di magro ,

gro ,

gro , che troverete le une , e gli altri in questo Tomo *Cap. 1.* La potete far cuocere anche alla Dama Simona , come la Spigola *pag. 111.* , ripiena , o non ripiena .

*Linguattola alla Tartara .*

*Orduvre di grasso , e di magro* = Prendete una bella Linguattola , o due , squamatela , sventratela , lavatela , e asciugatela bene , marinatela con olio , sale , pepe schiacciato , una cipolletta in filetti , fustì di petrosemololo , una foglia di alloro in pezzi , due scalogne , uno spicchio d'aglio in fette ; dopo un'ora , levate tutte l'erbe , ungetela bene coll'olio , spolverizzatela di mollica di pane grattata , fatela cuocere di bel colore sopra la gratella , e servitela con un gran sugo di limone , e con sotto una Salsa chiara alla Scalogna , o di grasso , o di magro .

*Linguattole in diverse maniere .*

*Arrostò , e Antrè* = Squamate , sventrate , lavate , ed asciugate due , o trè Linguattole , fategli un taglio lungo la schiena sopra la spina , indoratele leggermente dalla parte opposta , con un mazzetto di penne bagnato nell'uovo sbattuto , qualora non sia vigilia , infarinatele , fatele friggere nello strutto , o nell'olio ben caldo , di un bel color d'oro , e servitele sopra una salvietta per un piatto di Arrostò . Se le servite per fritto , guarnitele di petrosemololo fritto . Le Linguattole alla Tartara le potete anche servire per arrostò . Tutte le Linguattole fritte si possono servire per Antrè , o intere , o in filetti ; delle prime ne parlerò all'articolo delle Vivande state di già ser-

vite alla tavola, e qui dirò soltanto qual cosa de' Filetti apprestati, tanto crudi, che cotti.

*Filetti di Linguattole al vino  
di Sciampagna.*

*Antrè di grasso, e di magro* = Ponete in una cazzarola una grossa Linguattola, o due, ben pulite, che una non stia sopra all'altra, con un pezzo di butirro, petrosemolò, cipolletta, scalogna, il tutto trito, uno spicchio d'aglio con due garofani, un bicchiere di vino di Sciampagna consumato un terzo, un poco di brodo bianco di grasso, o di magro, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Nel momento di servire ponete le Linguattole sopra un coperchio di cazzarola, levategli gli otto filetti, poneteli sopra il piatto, che dovete servire, versate il fondo della cottura in una picciola cazzarola, levate l'aglio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i filetti di Linguattole con sugo di limone.

All'olio: passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, l'erbe trite come sopra, quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, e bagnate col vino di Sciampagna, e un poco di brodo di magro come sopra; poneteci le Linguattole, condite con poco sale, e pepe schiacciato; fate cuocere nella stessa maniera. Nel momento di servire levategli i filetti, poneteli sopra il piatto, e versateci sopra la propria Salsa, che deve essere poca, con un pochino di sugo di li.

limone . Potete guarnire sì gli uni , che gli altri di questi filetti di mazzetti d'indivia , che farete cuocere unitamente alle Linguattole . Vedete Spigola alla Dama Simona pag.111.

*Filetti di Linguattole alla Besciamella .*

*Orduvre di grasso , e di magro* = Fate un Culi alla Besciamella di grasso , o di magro . Vedete il primo nel Tom.1. pag. 11. , il secondo in questo pag.26. Abbiate delle Linguattole cotte alla Bresa , o alla Senteminult , o fritte , tagliategli i filetti larghi un dito , e lunghi trè , fateli scaldare nella Salsa senza bollire , e servite con crostini fritti all'intorno . Ovvero fate un bordino all'intorno del piatto o di pane , o di pasta , metteteci nel fondo un suolo di Besciamella , e sopra un suolo di filetti di Linguattole , replicate così due , o trè volte ; indi spolverizzate sopra di mollica di pane grattata , aspergete con butirro squagliato , fate prendere un bel color d'oro ad un forno temperato , e servite subito .

*Filetti di Linguattole alla Certosina .*

*Orduvre di grasso , e di magro* = Abbiate una Salsa ben fatta d'Indivia , o di Selleri , o di Cedrioli , o di Piselli , o di Fagioletti di grasso , o di magro , metteteci dentro dei filetti di Linguattole , tagliati come i precedenti , e cotti o alla Bresa di grasso , o alla Senteminult ; fate scaldare senza bollire , e legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo , e servite con crostini fritti all'intorno . Se la Salsa è di Cedrioli metteteci un sugo di limone . Vedete queste Salse nel Tom.1. Cap.1. , ed in questo Cap. 1.

*Filetti di Linguattole alla Remolada .*

*Antrè* = Dopo che averete nettate due belle Linguattole , levategli gli otto filetti , marinateli come la Linguattola alla Tartara *p.* 169. ; indi avvolgeteli a guisa di Ruladine , infilategli uno spiedino di legno per cadauna , ungetele bene coll'olio , e spolverizzatele di mollica di pane grattato ; fatele cuocere sopra la gratella di bel colore , e servitele , levandogli li spiedini , con sotto una Salsa alla Remolada , fatta con brodo di magro . Vedetela nel *Tom. I. pag. 68.*

*Filetti di Linguattole all'Erbe fine .*

*Orduvre* = Abbiate dei filetti di Linguattole come i precedenti , cioè o bianchi , o fritti , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , con un buon pezzo di butirro , un poco di Culi di magro , due cucchiaj di sugo di agresto , petroseuolo , cipolletta , scalogna , un poco di basilico , il tutto trito , sale , pepe schiacciato ; fate stufare un quarto d'ora sopra la cenere calda ; il piatto coperto , e servite con poca Salsa .

*Bianchetta di Filetti di Linguattole .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Mettete in una cazzarola tanta Italiana bianca , o Culi bianco , o Culi bianco ordinario , tanto di grasso , che di magro , per quanto averete bisogno di Salsa , poneteci dentro dei filetti di Linguattole cotte alla Bresa , o alla Sentemimult ; fate scaldare senza bollire , legate con una liason di trè rossi d'uova , e servite con un buon sugo di limone . Potete a queste Bianchette aggiungerci qualche tartufo in fette , o  
 pru-

prugnolo fresco , secondo la stagione ; passerete , o l'uno , o l'altro in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro , e bagnarrete col Culi bianco ; farete bollire dolcemente un quarto d'ora ; indi digrassate , metteteci i filetti , e finite come sopra .

*Filetti di Linguattole in diverse maniere .*

*Antrè e Orduvre di grasso , e di magro* = Colli filetti crudi di Linguattole si apprestano dei belli , e buoni piatti , si di grasso , che di magro . Per non replicare le medesime cose vedete la Spigola , e il Pesce Spada p. 107. , e 102. mentre colli filetti di Linguattole si fanno le medesime cose , cioè , Anitrelle , Tartarughe , Pollastrelli , Piccioncini , tutte sorta di Granadine , di Ruladine ec. osservando però , che la carne della Linguattola più cuoce , e più si ritira , onde bisogna conoscere il suo primo punto di cottura , e fare cuocere questa sorte di vivande poco prima di servirle alla tavola , tanto più , che presto si cuociono .

*Della Triglia .*

La Triglia è un picciolo pesce di mare , assai delicato , e grato al gusto , esso si pasce di alga , di gamberelli , ed altri piccioli pescetti , si pretende , che sia migliore l'Inverno , che l'Estate , ossia perchè l'Inverno vive in alto mare dove che l'Estate si porta verso la riva , ciò , che lo fa nutrire di alimenti diversi in queste due stagioni , ovvero perchè nell'Estate , come credesi partorisce ; ma quello però che è certo , che noi nella Primavera , e nell'Estate ne abbiamo in grande abbondanza , e più grossi , che nell'altre stagioni . Gli antichi

Romani stimavano moltissimo questo pescetto, essendo consagrato a Diana, mentre si vuole, che partorisca trè volte l'anno, ciò, che viene attribuito a questa Dea.

Si distinguono due specie di Triglie, cioè una detta di scoglio, che viene stimata la migliore, e una nostrale, la più grossa è ordinariamente più in pregio, sì dell'una, che dell'altra specie. La carne di questo pescetto nutrisce molto, e ristora mirabilmente, si digerisce ancora con facilità, e si pretende, che arresti la diarea. Un celebre Medico Francese dice, che la Triglia conviene nella diarea, nella tosse, e nella maggior parte di quelle malattie provenienti d'acrimonie di umori; alcuni altri però vogliono, che l'uso frequente di questo pesce sia contrario alla castità; ma questa è una immaginazione, che non è fondata nè sulla ragione, nè sulla esperienza.

Devesi scegliere la Triglia grossa, fresca, e polputa; quella che si prende fra i scogli è più grossa, più bella alla vista, e di un sapore assai più grato, che l'altra; nei mari di Napoli, Roma, e Venezia se ne prendono in quantità. e molto grosse.

Le Triglie si pescano tutto l'anno, ma il tempo migliore è da Maggio, a tutto Agosto.

*Granada di Filetti di Triglie.*

*Antrè di grasso, e di magro* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio, o butirro, petrosemolò, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio. Pulite bene dieci, o dodici belle Triglie

glie nostrali, tagliategli le teste, dividetele in due parti per lungo, dissossatele di tutte le spine, condite questi filetti colla Salsa suddetta quasi fredda, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Abbiate una cazzarola proporzionata alla grandezza, che volete fare l'*Antre*, e alla quantità de'filetti, copritela tutte al di dentro di strisce di carta unte con olio, o butirro; fateci nel fondo qualche bel disegno lavorato, come alla Granada di filetti di Linguattole pag. 162., aggiustateci tutto all'intorno i filetti di Triglie colla parte rossa, che tocchi la carta; cioè al di sotto, e che le punte si uniscono nel fondo della cazzarola. Se la volete fare più bella, ponete un filetto di Linguattola, ed uno di Triglia, ed allora si chiama *Granata alla Condè*; stendete sopra, ed all'intorno due dita, o più di farsa di Chenef fatta all'ollo, o al butirro, lasciategli un buco nel mezzo, nel quale metterete un picciolo Ragù ristretto di grasso, o di magro; coprite colla medesima farsa, appianate sopra col coltello, e uovo, o bianco d'uovo sbattuto; fate cuocere a Bagno-maria, come l'altra, e servitela nella stessa maniera.

*Triglie al Per-moene.*

*Orduvre* = Squamate, e sventrate per le garze otto belle Triglie nostrali, o di scoglio, tagliategli la coda, e le notatoje, lavatele, e asciugatele bene, marinatetele con olio, sale, pepe schiacciato, petrese-molo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; avvolgetele bene in questo condimento, spolverizzatele di mollica di pane grattata; fatele cuocere sulla

gra-

gratella di un bel color d'oro , e servitele con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa chiara alla Scalogna di grasso , o di magro .

*Triglie Panate all' Erbe fine .*

*Orduvre* = Nettare otto belle triglie come sopra ; passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d'olio , petroseuolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; fate alquanto raffreddare , conditeci le Triglie suddette , con sale, pepe schiacciato , avvolgetele bene in questa Salsa , spolverizzatele con mollica di pane grattata , aggiustatele sopra il piatto , che dovete servire , con sotto un poco della Salsa del condimento , aspergetele sopra con la medesima Salsa ; fatele cuocere al forno , e servitele con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa chiara , o di grasso , o di magro .

*Triglie alla Delfina .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate otto belle Triglie nostrali , squamatele , spuntategli la coda , e le notatoje , lavatele , ed asciugatele , apritele col coltello lungo la schiena , dalla testa fino alla coda , levategli la spina ; conditele con una Salsa fatta come la precedente , con erbe fine , olio , o butirro , e alicie , sale , e pepe schiacciato ; indi riempitele di una farsa di Chenef, fatta o all'olio , o al butirro , aggiustatele sopra il piatto , che dovete servire , con un poco della loro Salsa nel fondo , e che le code restino diritte nel mezzo del piatto , spolverizzatele sopra con mollica di pane grattata , e aspergetele col resto della Salsa dell'er-

erbe fine ; fate prendere un leggiero color d'oro ad un forno temperato , e servite con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa chiara di grasso , o di magro .

*Triglie alla Galispana :*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco di olio , cipolletta , petrosemololo , scalogna , una punta d'aglio , un pochino di persia , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , pignoli , e passarina a proporzione , i fegatini delle Triglie , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento : Abbiate otto Triglie nostrali , o di scoglio , ben pulite , spuntategli la coda , e le notatoje ; mettete un poco della suddetta Salsa nel fondo del piatto , aggiustateci sopra le Triglie , versateci sopra il resto della Salsa , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere un quarto d'ora al forno ; indi scolate un poco di olio , e servite con un gran sugo di limone , e poca Salsa .

*Triglie alla Bourgoise .*

*Antrè* = Quando avete passato sopra il fuoco con olio l'erbe fine come sopra , bagnate con un poco di sugo di pomodoro , ovvero un poco di vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo ; fate bollire un momento ; indi metteteci dentro le Triglie ben pulite , lavate , e asciugate , condite con sale , pepe schiacciato , pignoli , e passarina , se volete ; fate cuocere dolcemente con fuoco allegro sotto e sopra ,

in un quarto d'ora sono cotte , e servite con poca Salsa .

*Triglie fritte .*

*Orduvre di grasso , e di magro* = Squamate , e sventrate per le garze le Triglie , spuntategli la coda , e le notatoje , lavatele bene , conditele con sale , infarinatele , e fatele friggere nell'olio , o strutto ben caldo , e servitele di bel colore , e sugose , guarnite di petrosemolo fritto . Quando le fate friggere nello strutto , indoratele con uovo sbattuto , prima d'infarinarle .

*Triglie Marinate .*

*Orduvre* = Fate friggere le Triglie con olio , come le precedenti ; indi fate in una terrina un suolo di Salsa , come quella dei Marignani marinati . Vedetela nel *Tom. IV. pag. 92.* , ma con un poco di zafferano , e un suolo di Triglie , e così di mano in mano sino alla fine ; osservando , che il pesce resti coperto ; fate raffreddare , e servite con un poco della Salsa . Le Linguattole si marinano nella stessa maniera .

*Triglie di Scoglio Arrosto .*

*Arrosto* = Sventrate le Triglie di scoglio per le garze , e asciugatele , senza levargli le squame , conditele sopra un piatto , con olio , sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , fusti di petrosemolo , due spicchi d'aglio , una foglia di alloro in pezzi , qualche fetta di limone senza scorza ; poco prima di servire , fatele cuocere sulla gratella di bel colore , aspergendole con la loro marinada , e servitele ben sugose , con tutte le squame .

*Filetti di Triglie alla Condè.*

*Orduvre* = Squamate , sventrate , lavate , ed asciugate le Triglie , tagliategli la testa , dividetele per mezzo lungo la schiena , formatene due filetti , che dissossarete da tutte le spine . Fate una Salsa , come il solito , con olio , erbe trite , alici , sale , e pepe schiacciato ; quando sarà quasi fredda , mettetene un pochino nel fondo di una cassetina di carta ben fatta , e frita nell'olio di bel colore , con sopra un pochino di mollica di pane grattato . Ponete un poco di farsa di Chenef fatta all'olio , o al butirro tramezzo ad ogni due filetti di Triglie , dandogli la loro forma primiera , aggiustateli nella cassetina , condite sopra con la Salsa suddetta , e spolverizzate con mollica di pane . Se le Triglie sono picciole , formatene due , o tre suoli , se sono grosse , uno o due ; fate cuocere in un forno temperato , e servite con un gran sugo di limone , o di agresto , ed un poco di Salsa chiara di grasso , o di magro . Questi filetti così farsiti , li potete condire , fare cuocere , e servire sopra il loro piatto , come se fossero nella cassetina ; come anche se non li volete farsire , li potete condire semplicemente o nella cassetina , o sopra il piatto , e farli cuocere , e servirli egualmente ; osservando , che nell' una , e l'altra maniera si cuocciono subito . Tutte sorta di filetti li potete apprestare egualmente : come di Linguattole , di Spigola , di pesce S. Pietro , di Aringhe , di Cefalo , di Rondino , di Fravolino , di Merluzzi , di Dentale , di Salamone , di Maccarelli , di Capponi ec. ; ma senza Farsa .

*Triglie al Corto-Brodo .*

*Antrè* = Fate un corto Brodo , metà vino bianco , e metà acqua , o brodo di magro , un mazzetto di erbe diverse , sale , pepe sano , un pezzo di butirro , o un poco d'olio ; fate bollire un quarto d'ora ; indi metteteci delle Triglie di scoglio , o nostrali , ben pulite ; ma quelle di scoglio con tutte le squame ; quando saranno cotte servitele , ben scolate , levando le squame a quelle di scoglio , con sopra un Ragù di code di Gamberi , o di grasso , o di magro . Vedete questi due Ragù nel *Tom. IV. pag. 11.* , ed in questo *Cap. I. pag. 73.* Queste Triglie le potete ancora servire senza Salsa , guarnite di petrose-molo verde ; cioè quelle di scoglio con tutte le squame , e le nostrali senza .

*Triglie alla Rocambole .*

*Orduvre* = Sventrate , e nettate delle Triglie nostrali , marinatete con olio , sale , pepe schiacciato , fusti di petrose-molo , fette di cipolla , una foglia di alloro in pezzi , due spicchi d'aglio in fette , una cipolletta in filetti , un poco di basilico ; dopo due ore spremete queste erbe nell'olio , ungeteci bene le Triglie , spolverizzatele di mollica di pane grattata ; fatele cuocere di bel colore sulla gratella , e servitele con sopra un gran sugo di arancio , e sotto una Salsa chiara alla Rocambole , o di grasso , o di magro .

*Filetti di Triglie all'Inglese .*

*Orduvre di grasso , e di magro* = Levate i due filetti alle Triglie come quelle alla Condè , conditeli , e farsiteli nello stesso modo , indoroteli nell'uovo sbattuto , infarinateli , fateli friggere nel-

nello strutto ben caldo , e serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera : Mettete in una cazzarola un poco di Culi , un pezzo di butirro , sugo di arancio , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco senza bollire . e servite sotto le Triglie Ovvero marinare i filetti di Triglie senza farsire , con sale , pepe schiacciato , le medesime erbe intere , come alle Triglie di scoglio arrosto , sugo di arancio ; indi scolateli , infarinateli , fateli friggere come sopra , e serviteli con sotto la medesima Salsa .

*Filetti di Triglie all'Erbe fine .*

*Orduvre* = Ponete in un piatto alquanto grande un pezzo di butirro , due cucchiaj di olio , petrosemolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , o tartufi , secondo la stagione , una punta d'aglio , un poco di basilico , il tutto trito ; se i tartufi sono freschi tagliateli in fette ; passate sopra il fuoco ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , aggiustateci sopra dei filetti di Triglie , conditeli con sale , pepe schiacciato , fateli stufare sopra la cenere calda , fino a tanto , che saranno cotti ; quindi scolateli , metteteli sopra il piatto , che dovete servire , guarnite intorno di crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste , e fritte nel butirro , coprite , e tenete caldo : ponete nel piatto dell' erbe fine , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di Culi ; fate bollire un momento , digrassate , spremeteci un sugo di limone , e servite sopra li filetti di Triglie .

## Del Cefalo .

Il nome di Cefalo , che si dà a certi pesci , i quali secondo *Rondelezio* , si prendono nel mare , nei fiumi , nei laghi , e nelle paludi , non differiscano , che leggermente nella figura protolipa , ma bensì nella grandezza , nel sapore , e nella sostanza .

Le diverse specie dunque di Cefali si restringono a due , cioè di mare , e di acqua dolce ; quelli di mare sono migliori l' Estate , e quelli di acqua dolce l' Inverno ; i primi specialmente , quando vengano presi presso le foci del Tevere sono di un' ottimo sapore : ed i secondi allorchè sono presi in certi laghi , ed in certe stagioni . Nulladimeno abbiamo alcuni Cefali di un sapore di fango , o di terra assai disgustevole .

I Cefali di Lago sono migliori , e più grassi , che quelli che si pescano in alcuni tempi nell' acque vive . I mari Mediterraneo , e Adriatico abbondano di tal genere di pesce , e segnatamente la Laguna di Venezia n' è ubertosissima , e le Valli incluse nella medesima .

Questi pesci sono senza denti , e non mangiano cibo animato , ma si nutriscono d' alga , e di arena . Le uova dei Cefali di maggior grossezza si seccano , e se ne fanno delle Bottarghe , che essendo bene acconciate , riescano ottime ne' giorni di magro , allorchè vengano condite con olio , e sugo di limone .

In Roma il Cefalo migliore è quello di mare , ed anche quello di acqua dolce è molto buono , ma bisogna osservare , che non sia pregno , che sia fresco , e che non senta di fango . Quando

do questo pesce è di buona qualità ha un sapore delicato, ed un'ottimo gusto, e specialmente allorchè è grosso somministra un buon alimento. Ciò nonostante non è pesce stimato, e di rado si vedè sopra a mense delicate. Oltre i Cefali, che si mangiano subito pescati, si salano gli altri, e se ne fa commercio.

*Matelotta di Cefalo.*

*Antrè* = Sventrate, squamate, e lavate un Cefalo, tagliatelo a roccbi per traverso, e formate, finite, e servite la Matelotta come quella di Carpa, o di Anguilla, che troverete all'Articolo dei Pesci d'acqua dolce *Cap. III.*

*Cotelette di Cefalo.*

*Orduvre* = Quando averete squamato, sventrato, e lavato un Cefalo, asciugatelo, tagliatelo nel mezzo lungo la schiena, dividetelo in due parti, dissossatelo del tutto, levategli la pelle, e tagliatelo in pezzi triangolati a guisa di cotelette, infilate in uno di detti angoli una zampa di gamberò cotto, marinate queste cotelette con sale, pepe schiacciato, e olio, indi spolverizzatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere sulla gratella di bel colore, e servitele con sotto una Salsa alla scalogna di grasso, o di magro, con un gran sugo di limone, o di agrèsto, potete anche servirle con sotto un Culi di pomodoro.

*Cefalo all'Inglese.*

*Antrè* = Allorchè averete ben pulito, e lavato un Cefalo, fatelo cuocere allessò con acqua bollente, mezza cipolla in fette, fusti di petroselinò, due spicchi d'aglio, due scalogne, una cipolletta, un pezzetto di butirro, sale, pepe

sano , quattro garofani , due fette di limone senza scorza , un poco di vino bianco bollente ; indi scolatelo , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa all' Inglese , che troverete alla pag. 58.

*Cefalo Arrosto .*

*Arrosto* = Dopo che averete ben pulito , e lavato un Cefalo , asciugatelo , fategli degli intacchi col coltello d' ambe le parte , ponetelo sopra un piatto , conditelo con sale , pepe schiacciato , olio , fette di cipolla , fusti di petrose-molo , due spicchi d' aglio , tre fette di limone senza scorza , mezza foglia di alloro ; indi fatelo cuocere sulla gratella , aspergendolo colla sua marinata , e servitelo per arrosto , ovvero con sopra , o sotto , una Salsa di Capperi , di Cedrioletti , di Pomodoro ec.

*Cefalo Allesso .*

*Allesso* = Quando sarà pulito , fatelo cuocere con acqua bollente , un pochino di olio , mezza cipolla in fette , fusti di petrose-molo , uno spicchio d' aglio una cipolletta , sale , pepe sano , tre garofani , e servitelo sopra una salvietta , o senza , con petrose-molo intorno .

*Filetti di Cefalo in diverse maniere .*

*Antrè , o Orduvre di grasso , e di magro* = Vedete Ruladine , e Filetti , di Spigola , di Salamone , di Linguattole , di Aringhe , di Merluzzi ec. , li Filetti di Cefalo si possano apprestare nello stesso modo , come anche se ne possano fare delle Granade , e Ruladine ec. ma come ho detto , questo pesce non è molto apprezzato , che allora quando è di ottima qualità , e molto grosso per servirlo intero per Rilievo , o in altra maniera .

*Del.*

Della *Arzilla* , o *Ragia* .

*Rondelezio* distingue quindici sorta di *Arzille* , ed altri autori diecisette . Io per non entrare in sì fatto numero , che poco o nulla servirebbe al Lettore , distinguerò soltanto le *Arzille* in tre specie , cioè *Chiodata* , *Stellata* , e *Liscia* , le due prime sono senza contraddire le migliori , e le più stimate .

“ L' *Arzilla* contiene de' sughi vischiosi , che rendono la sua carne difficile a digerirsi , ma nutrisce molto , e produce un' alimento sodo , e durevole .

L' *Arzilla* per produrre de' buoni effetti , e per essere grata agli organi del gusto , non deve essere molto fresca , ma bisogna , che sia stata conservata un certo tempo , nel quale gli si eccita una picciola fermentazione , che insensibilmente distrugge , ed attenua qualche materia lenta , e vischiosa , che rendeva la sua carne dura , e coriacea .

L' *Arzilla Chiodata* , quanto più si prende vicino alle spiagge , altrettanto è più tenera , più picciola , e di miglior sapore ; poichè quella che si prende in alto mare e molto grossa , e molto dura .

L' *Arzilla Stellata* , al contrario di rado si vede vicino alle spiagge , ed abita in mare profondo , la sua carne è più tenera , più facile a digerirsi , e nutrisce assai più di quella delle altre *Arzille* .

L' *Arzilla Liscia* , abita ne' luoghi fangosi , e limacciosi del mare vicino alla rive , onde la sua carne è molle , e di un gusto per lo più fangoso .

Tutte le Arzille si nutriscono di piccioli pesci, e benchè si pescano tutto l'anno, pure la loro migliore stagione è nell' Estate, alla riserva della *Liscia*, che è migliore nell' Inverno.

I fegati dell' Arzilla *Chiodata*, e della *Liscia* detta *Oculata* sono grassi, delicatissimi, e di molto buon sapore.

*Arzilla a diverse Salse, e Ragù.*

*Antrè di grasso, e di magro* = Le diverse Arzille si apprestano tutte nella stessa guisa. Per prepararla come sopra: sventrate, e lavate l' Arzilla, tagliatela in quattro parti, cioè le due grandi ale polpate vicino al corpo, e queste in due parte per cadauna; fatela cuocere con acqua, sale, qualche fetta di limone, o un poco di aceto, un pezzo di butirro, o un poco di olio, fette di cipolla, un grosso mazzetto di erbe diverse, qualche garofano, pepe sano; a mezza cottura aggiungeteci il fegato. Quando sarà cotta, scolatela, pulitela bene dalla pelle, ponetela nel suo piatto col fegato sopra, e servitela con una Salsa all' Inglese, Turnè alla Tedesca, all' Capperi, Asce, Roberta ec., ovvero un Ragù di Cipollette, di Ostriche, o altri Frutti di mare, di Cedriolletti, di code di Gamberi ec., sì di grasso, che di magro. Vedete queste Salse, e Ragù ai loro articoli particolari.

*Arzilla Fritta alla Vinegrette.*

*Antrè* = Levate la pelle all' Arzilla, tirandola forte da sopra la carne, sventratela, rifilatela nelle estremità, lavatela, tagliatela in pezzi larghi tre dita; fate una marinada con acqua, un terzo di aceto, sale, pepe, un pezzo di  
bu-

butirro maneggiato con un poco di farina , tutte sorte di erbe odorifere , fette di cipolle , due spicchi di aglio , due scalogne , quattro garofani , fettine sottili di carota , e panè ; fate intiepidire , metteteci dopo i pezzi di Arzilla , fateli marinare due ore ; indi scolateli , infarinateli , fateli friggere di bel colore , e serviteli guarniti di petrosemolo fritto .

*Arzilla alla Senteminult .*

*Antrè* = Nettare l' Arzilla come la precedente , tagliategli le due parti polpate o ale laterali vicino al ventre , rifilatele all' intorno ; fatele cuocere in una Senteminult , fatta con latte , un pezzo di butirro , un mazzetto di tutte sorte di erbe , fettine di carota , e panè , uno spicchio di aglio , due scalogne , sale , pepe sano , tre garofani ; allorchè sarà cotta scolatela , ungetela per tutto con butirro squagliato , mescolato con un rosso d' uovo , spolverizzatela di mollica di pane grattata ; fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella , e servitela con sotto una Salsa alla Remolata calda , che troverete nel *Tom. I. pag. 68.* , ma fatta con brodo di magro .

*Arzilla alla Tartara .*

*Antrè* = Dopo che averete tolta la pelle , sventrata , e lavata l' Arzilla , tagliatela come la precedente , asciugatela , conditela sopra un piatto con olio , sale , pepe schiacciato ; indi spolverizzatela con mollica di pane grattata , fatela cuocere sulla gratella di bel colore , e servitela con sotto un Sugo chiaro alla scalogna , sì di grasso , che di magro , con sugo di limone . La potete anche far cuocere al for-

no sopra il piatto , che dovete servire , con sotto la medesima Salsa .

*Arzilla Panata alla Provenzale .*

*Antrè* = Scorticate un'Arzilla come la precedente , tagliategli le due grandi ale polpate laterali vicino al ventre , rifilatele all'intorno , lavatele , ed asciugatele bene , conditele con una Salsa di olio , erbe trite , e alici come il solito , sale , e pepe schiacciato , ungetele per tutto , spolverizzatele di mollica di pane grattata ; ponete un pochino della Salsa d'Herbe trite nel fondo del piatto , posateci sopra l'Arzilla ; fatela cuocere ad un forno temperato , e servitela con sugo di limone , e sotto un poco di Salsa chiara di magro , o alla scalogna .

*Arzilla al Butirro Nero .*

*Antrè* = Fate cuocere l'Arzilla , come quella a diverse Salse , e Ragù , pulitela dalla pelle , ponetela sopra il piatto , che dovete servire , guarnitela col suo fegato , conditela con sale , e pepe schiacciato , qualche cucchiajo di aceto , fatela un pochino stufare sopra il fuoco , e servitela con sopra del butirro ben caldo quasi nero , quanto ne richiede la Salsa , e guarnite intorno con petrosemolo fritto .

*Arzilla Agro-dolce .*

*Antrè* = Quando averete fritto l'Arzilla come quella alla Vinegretta , ma senza essere marinata , aggiustatela sopra il piatto , e servitela con sopra una Salsa Agro-dolce , che troverete in questo Tomo pag. 57 .

*Arzilla Marinata .*

*Antrè* = Allorchè sarà fritta l'Arzilla come sopra , ma senza marinarla alla Vinegretta ,  
con-

conditela , e finitela come le Triglie marinate .  
Vedetele alla pag. 178.

*Arzilla alla Bernardina .*

*Antrè* = Mettete in una cazzarola un pizzico di passepierre tagliata grossolanamente , scalogna , petrosemolo , cipolletta , una punta d'aglio , capperi , due alici , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , un poco di sugo di magro , o di grasso ; fate stringere sopra il fuoco , che perda il gusto della farina , e servite sopra all'Arzilla cotta come quella a diverse Salse , e Ragù , e bene pulita dalla pelle . Vedetela pag. 186.

*Arzilla al Vino di Borgogna .*

*Antrè* = Fate scaldare un buon pezzo di butirro finchè sarà rosso ; indi metteteci petrosemolo , cipolletta , scalogna , il tutto trito , due bicchieri di vino di Borgogna consumato per metà , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare al punto di una Salsa . Aggiustate l'Arzilla , cotta come quella a diverse Salse , e Ragù , sopra il suo piatto , con il suo fegato , versateci sopra la Salsa , spolverizzate di scrostatura di pane fina ; fate un poco stufare sopra la cenere calda , e servite con poca Salsa .

*Arzilla al Vino di Sciampagna .*

*Antrè* = Abbiate dell'Arzilla trita , come quella alla Vinegretta , e servitela con sopra una Salsa fatta in questa maniera : Tritate il fegato fritto dell'Arzilla , fatelo bollire con due bicchieri di vino di Sciampagna consumato per metà , un poco di Cui , cipolletta , petrosemolo .

molo , rocambole , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate consumare al punto di una Salsa ; indi aggiungeteci un pezzo di butirro , e fate stringere sopra il fuoco senza bollire .

*Arzilla in Matelotta al Parmigiano .*

*Antré* = Preparate l'Arzilla , come quella alla Tartara , ma tagliata in pezzi , e cotta egualmente sulla gratella . Abbiate un Ragù di cipollette ben fatto , e con poca Salsa , metteteci un buon pezzo di butirro , fate stringere sopra il fuoco ; ponete una porzione di questa Salsa nel piatto , che dovete servire , con un poco di parmigiano grattato ; aggiustateci sopra i pezzi di Arzilla , tramezzati colle cipollette , e qualche crostino di pane fritto nel butirro ; mettete nel resto della Salsa un pochino di mostarda , due rossi d'uova crudi , mescolate insieme , aspergeteci tutto il di sopra dell'Arzilla , spolverizzate metà parmigiano grattato , e metà mollica di pane , mescolato insieme ; fate prendere colore al forno , e servite subito .

*Dell' Alice .*

L'Alice è un picciolo pesce di mare delicatissimo , senza squame , della grossezza , e lunghezza più o meno di un dito , osservabile per una trasparenza non interrotta , che nel luogo della spina .

La pesca più abbondante dell' Alici si fa nel Mediterraneo , che bagna le coste della Sicilia , di Napoli , di Roma , di Genova , della Catalogna , e della Provenza , come pure nell' Adriatico dalla parte di Venezia , dal principio  
di

di Dicembre , fino alla metà di Marzo . Se ne prendono ancora in Maggio , Giugno , e Luglio , tempo in cui passano lo Stretto di Gibilterra , per ritirarsi nel Mediterraneo . Se ne trovano ancora dalla parte Occidentale dell' Inghilterra , e del Paese di Galles . Subito che è finita la pescagione delle Alici , si taglia loro la testa , che si dice essere amarissima , si leva loro il fiele , e le budelle ; poscia si salano , e s' imbarilano .

Le Alici sono un delicato , e saporoso cibo , specialmente in quei luoghi dove si ritrovano di maggior grossezza , come si veggano ordinariamente sulle coste di Napoli , e di Sicilia . Le alici somministrano un' ottimo nutrimento , e facile a digerirsi , specialmente arrostate sulla gratella , o fritte . Si debbano mangiare subito sortite dalla pesca ; imperocchè allora sono assai più buone . Le migliori sono quelle , che si prendono nella Primavera , o nell' Inverno , in spiaggia , e mare arenoso ; benchè si peschino tutto l'anno .

*Alici Fritte .*

*Orduvre* = Tagliate la testa , levate il fiele , e le budelle alle Alici , asciugatele con un panno lino , o lavatele , e asciugatele , conditele di sale , infarinatele , fatele friggere nell' olio , o strutto assai caldo , e servitele subito ben sugose , con petrosémolo trito . Osservate , che presto si cuociono .

*Alici al Per-Bernard .*

*Orduvre* = Dopo che avrete nettate le Alici come le precedenti , dissossatele per la schiena , senza dividerle del tutto , riempitele , con li  
filet-

filetti di Triglie alla Condè pag. 179. , e servitele precisamente nella stessa maniera , tanto nella cassetina di carta , che sopra il piatto che dovete servire . Se non le volete dissossare , e riempire , le potete preparare al naturale , tagliata la testa , e sventrate . Ma è sempre meglio dissossarle .

*Alici Panate all' Arancio .*

*Orduvre* = Quando averete pulite le Alici come per friggerle , conditele con olio , sale , e pepe schiacciato , spolverizzatele di mollica di pane grattato , fatele cuocere sulla gratella , che siano sugose , e servitele con sopra sugo di arancio , o limone , e sotto un poco di Sugo chiaro , con due scalogne trite , di grasso , o di magro .

*Alici alla Napolitana .*

*Orduvre* = Allorchè le Alici saranno pulite come per friggere , conditele con olio , sale , pepe schiacciato ; nel momento di servire mettetele sulla gratella , fatele cuocere sopra un fuoco allegro ; quando sono cotte da una parte voltatele dall' altra , e servitele subito con sopra sugo di arancio , o limone ; osservate , che debbano essere ben sugose .

*Alici in Aterò .*

*Orduvre* = Lasciate la testa alle Alici , levategli soltanto il fiele , e le budelle , conditele come sopra , infilatele per gli occhi a' spiedini di argento o di legno , otto o dieci per spiedino ; nel momento di servire fatele cuocere sulla gratella , e servitele ben sugose , con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa chiara alla Rocambole , o alla Scalogna .

*Alici alla Remolada .*

*Orduvre* = Quando le Alici saranno fritte , o panate all' arancio , o arrostate alla Napolitana , le potete servire sopra ad una Salsa alla Remolada calda o fredda . Vedetela nel *Tom. I. pag. 68. e 69.* ; ma bagnata con brodo di magro .

*Alici all' Inglese .*

*Orduvre* = Prendete delle Alici più grosse che sia possibile , tagliategli la testa , sventratele , asciugatele , o lavatele . Fate bollire in una cazzarola metà acqua , e metà vino bianco , un pezzetto di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , sale , tre garofani , e pepe sano ; dopo mezz' ora levate il mazzetto , metteteci le Alici , fatela bollire dolcemente ; quando saranno cotte scolatele , ponetele sopra il piatto , e servitele con sopra una Salsa all' Inglese . Vedetela in questo Tomo *pag. 58.*

*Alici al Corto Brodo .*

*Orduvre* = Fate bollire un poco di acqua , ed un poco di vino bianco , con un tantino di olio , mezza cipolla in fette , fusti di petroseuolo , uno spicchio d' aglio , mezza foglia di alloro , due scalogne , sale , pepe , garofani ; dopo mezz' ora poneteci le Alici pulite come sopra ; fate bollire dolcemente . Allorchè saranno cotte scolatele , e servitele guarnite con petroseuolo intorno .

*Della Sarda .*

Le Sarde nuotano in truppa assai folta e stretta , comè le Alici , colle quali hanno questo di comune . Si debbano mangiare subito prese dalla pesca , mentre allora sono molto saporite e delicate .

Questi pescetti di mare somministrano un buon nutrimento, e facile a digerirsi. Le migliori sono quelle che si prendono nell'Inverno, e nella Primavera.

Le Sarde sono molto abbondanti nel Mediterraneo che bagna la Sicilia, Napoli, e la spiaggia Romana; ma quelle che si pescano nelle vicinanze di Palermo superano tutte le altre sì per la grossezza, come per il sapore. In Palermo sono più stimate delle Alici, alla quale sono preferite, per la loro grossezza, e per il gusto delicato della loro carne.

Si debbano scegliere le Sarde, ed anche le Alici fresche, grosse, e polpute. Quando questi pescetti non sono freschi pizzicano le fibrette nervose della lingua in guisa, che alcuna volta non è possibile di poterli mangiare.

Siccome le Sarde si apprestano esattamente come le Alici, onde si rende inutile una ripetizione, potendosi le Sarde preparate nella stessa maniera. Nulladimeno ecco qui sotto il modo di arrostarle.

Le Sarde salate, dette *Sardelle*, non sono così buone come le Alici salate; nulladimeno se ne sogliono dare sì delle une, come delle altre una, o due ai convalescenti, onde eccitare loro l'appetito, e purificare lo stomaco dalle flemme e superfluità.

*Sarde alla Gratella.*

*Orduvre* = Prendete delle belle Sarde, che siano grosse, e fresche, squamatele, sventratele, e asciugatele con un pannolino, senza lavarle, marinatete per un'ora con olio, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone. Nel momento  
di

di servire fatele cuocere sopra la gratella come le Alici , e servitele anche per un picciolo arrostato . Le potete servire anche in *Aterò* .

*Del Maccarello .*

Questo pesce è molto cognito , e poco stimato , vive sempre nel mare , e mai nell'acqua dolce . Devesi scegliere fresco , grosso , e di buon sapore .

Il Maccarello nutrice molto , e la sua carne passa per avere delle belle prerogative ; ma è molto asciutta , e insipida , produce de' sughi vischiosi , e si digerisce un poco difficilmente . *Bellonio* biasima il metodo di quelli , che lo fanno bollire per mangiarlo , e dice , che deve essere cotto sulla gratella , e mescolarlo con dei condimenti , che ajutino a digerirlo ; quello che è certo , che arrostendo si spoglia di vantaggio dei sughi vischiosi , e grossolani , che naturalmente contiene .

Il tempo migliore per mangiarlo secondo *Mr. Lemery* , è nella Primavera , e nell'Estate , in cui si fa la sua pesca , che principia da Maggio , e dura a tutto Agosto .

Il Maccarello si sala per conservarlo , ma non è che più nocivo , e di un sapore meno grato .

*Maccarelli all' Erbe fine all' Inglese .*

*Antrè* = Sventrate i Maccarelli per le garze , e levategli colla punta del coltello un picciolo budello , che resta attaccato nell'estremità del ventre , tagliategli un poco l'estremità della testa , e della coda , lavateli , asciugateli , marinateli con sale , pepe schiacciato , e un poco di olio , fateli cuocere sulla gratella a un fuoco

allegro ; indi aggiustateli sul piatto , apriteli lungo la schiena , levategli la spina , riempiteli con un pezzo di butirro maneggiato con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , un poco di finocchio , petroseuolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , fateli un poco stufare sullo stesso piatto , e serviteli con sopra una Salsa all'Inglese , che troverete alla pag. 58. , ma con un pizzico di capperi interi .

*Maccarelli alla Maitre d'Hotel .*

*Antrè* = Pulite , lavate , e asciugate i Maccarelli come li precedenti , lasciateli interi , tagliateli lungo la schiena fino alla spina , marinateli con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato , o un poco di olio ; fateli cuocere sopra la gratella a fuoco allegro ; conoscerete quando sono cotti , allorchè la carne sarà bianca vicino la spina ; poneteli allora sopra il piatto , levategli la detta spina , se volete , senza rompere i Maccarelli , riempiteli per la schiena con un pezzo di butirro fresco maneggiato con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , petroseuolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , sugo di limone , e serviteli ben caldi colla schiena al di sopra .

*Maccarelli alla Fiaminga .*

*Antrè* = Quando averete sventrato , lavato , e asciugato i Maccarelli , mettetegli dentro il corpo un buon pezzo di butirro maneggiato con sale , pepe schiacciato , petroseuolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito ; avvolgeteli in fogli di carta bene imbutirradi ; fateli cuocere sulla gratella ; indi levategli la carta , e serviteli con sotto una Salsa alla Roberta ,  
o Re-

o Remolada , o Ascè , o di Butirro , o di Pomodoro ec. di grasso , o di magro . Vedete il Tom. I. Cap. I. , e questo .

*Maccarelli all' Italiana .*

*Antrè* = Abbiate de' Maccarelli cotti arrosto , come quelli all' Erbe fine , ma senza butirro maneggiato coll' erbè suddette . Fate una Salsa con due cucchiaj di brodo bianco di grasso , o di magro , un buon pezzo di butirro , una punta d'aglio , due cucchiaj d'olio , petrose-molo trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , il sugo di un limone ; fate scaldare senza bollire , movendo sempre con una cucchiaja di legno , e servite sopra i Maccarelli .

*Maccarelli al Sole .*

*Antrè* = Quando averete sventrato , e lavato i Maccarelli , tagliateli ognuno in tre parti per traverso ; marinateli con butirro squagliato , prugnoli , o funghi , petrose-molo , cipolletta , scalogna , un poco di basilico , il tutto trito , sale , pepe schiacciato ; indi infilateli ad uno spiedino , legate questo ad uno grande , avvolgeteli con carta imbutirrata , e tutto il loro condimento ; fateli cuocere arrosto , allorchè saranno cotti tre quarti , scartateli , spolveriz-zateli di mollica di pane grattata ; fategli prendere un bel color d'oro , e serviteli con sotto una Salsa chiara alla Scalogna , o all' Aspic , di grasso , o di magro .

*Maccarelli in Fricandò .*

*Antrè di grasso* = Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco delle fettine di vitella , e una fetta di prosciutto ; indi bagnate metà brodo bianco , e metà vino bianco ; fate bollire

fin-

finchè la carne sarà quasi cotta. Abbiate dei Maccarelli, che averete sventrati, lavati, asciugati, levata la pelle da una parte, e piccati di minuto lardo, metteteli a cuocere nel brodo suddetto, con un mazzetto d'erbe diverse; e qualche fungo, o prugnolo fresco, secondo la stagione, coperti con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci tutta la parte piccata dei Maccarelli, e serviteli con sotto una Salsa d'erba, o una Salsa Piccante di vostro genio, come alla Nivernoese, Porchetto, Poevrada, Roberta, Acido ec. Vedete queste Salze nel *Tom. I. Cap. I.*, ovvero qualunque Ragù di grasso *Tom. IV. Cap. I.*

*Maccarelli in Papigliotta.*

*Antrè* = Abbiate un Culi di gamberi, di grasso, o di magro, tritatene le code, mescolatele con un buon pezzo di butirro, petrose-molo, e cipolletta trita, sale, pepe schiacciato, noce moscata; riempite con questo butirro del Maccarelli ben puliti, avvolgeteli di carta imbutirrata, e fateli cuocere sulla gratella. Quando saranno cotti, scartateli, e serviteli con sopra il Culi di gamberi suddetto.

*Maccarelli a diverse Salse.*

*Antrè* = Quando i Maccarelli saranno cotti sulla gratella come quelli alla Maltre d'Hotel *p. 196.*, tagliategli un poco l'estremità della testa, e della coda, levategli la spina, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, e serviteli con sopra una Salsa bianca di butirro, con cap-

capperi interi, e alici passate al setaccio, ovvero una Salsa turnè alla Tedesca. Se volete servirli al Butirro rosso; fate stufare un poco i Maccarelli dopo cotti sulla gratella con un pochino di brodo di magro, un tantino di aceto, sale, e pepe schiacciato, e poneteci sopra il butirro rosso, e petroseuolo fritto intorno; ovvero quando i Maccarelli saranno aggiustati sopra il piatto come i precedenti, metteteci un poco di brodo di magro colorito, un pezzo di butirro, petroseuolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; fate bollire un pochino, e servite con sugo di limone.

*Filetti di Maccarelli alla Provenzale.*

*Antrè* = Levate la carne a trè Maccarelli, tagliatela in grossi filetti, fateli imbianchire nel vino bianco bollente. Prendete il piatto, che dovete servire, ungetelo bene di butirro, o olio, e sopra il butirro metteteci cipolletta, petroseuolo, scalogna, prugnoli, o funghi; una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata; aggiustateci sopra i filetti suddetti, conditeli di sopra come di sotto, aggiungeteci due cucchiaj di Culi di magro; fateli bollire a picciolo fuoco, il piatto coperto, un quarto d'ora, e serviteli subito col sugo di due aranci.

*Filetti di Maccarelli in Cannellon.*

*Antrè* = Tagliate la carne dei Maccarelli in otto filetti per cadauno, marinateli con sugo di limone, sale, pepe schiacciato; dopo due ore, asciugateli bene, intingeteli in una pastella da frittura; fateli friggere nello strutto, o nell'

o nell'olio di bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto . Li potete anche infarinare , e farli friggere egualmente .

*Filetti di Maccarelli in Cassettine .*

*Antrè* = Dissossate trè Maccarelli , levategli la pelle , tagliate la carne in piccioli filetti , conditeli nella cassetina di carta , come le Alici al Per-Bernard pag. 191. , fateli cuocere , e serviteli nello stesso modo .

*Del Pesce Cappone .*

Il Cappone è un pesce di mare assai ottimo per fare dei brodi di magro , ed è inoltre molto buono a mangiarsi , la sua carne è soda , bianca , saporosa , e facile alla digestione ; devesi scegliere grosso , fresco , e pulito . Il modo migliore di mangiarlo è allessato , e caldo , benchè si appresti in diverse altre maniere , delle quali ne accennerò alcune .

Questo pesce vive sempre nel mare vicino ai scogli , nè mai trovasi in acqua dolce . La migliore stagione per mangiarlo è nella Primavera , e nell'Estate , benchè pescasi quasi tutto l'anno .

*Capponi alla Delfina .*

*Antrè* = Abbiate sei Capponi tutti eguali , levategli le garze , sventratelli , tagliategli le notatoje , spuntategli la coda , e rifilateli sulla schiena , dove li tagliarete dalla testa fino alla coda , senza dividerli , e gli levarete la spina ; indi riempiteli , finiteli , e serviteli come le Triglie alla Delfina pag. 176.

*Capponi al Corto-Brodo .*

*Antrè* = Sventrate , spuntate le notatoje , e lavate dei Capponi . Fate bollire un poco di

acqua con metà vino bianco , mezza cipolla in fette , un mazzetto d'erbe diverse , due scalogne , un pezzo di butirro , sale , pepe sano , e trè garofani ; indi metteteci i Capponi ; quando saranno cotti serviteli sopra una salvietta , con petroseuolo intorno .

*Filetti di Capponi alla Servante .*

*André* = Quando averete cotti i Capponi al Corto-Brodo , levatégli i filetti , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , e versateci sopra una Salsa fatta in questa maniera ; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro fresco ; un pizzico di petroseuolo trito imbianchito , due rossi d'uova crudi , un pochino d'acqua , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere un momento sopra il fuoco , e servite con un gran sugo di limone , o di agresto , o di aceto , sopra i filetti .

*Filetti di Capponi alla Condè .*

*Orduvre* = Vedete filetti di Triglie pag. 179. , quelli di Capponi si apprestano nello stesso modo , o con farsa , o senza , e si finiscono , e si servono nella stessa maniera .

*Filetti di Capponi Fritti .*

*Orduvre* = Vedete ancora filetti di Maccarelli in Cannellon ; questi si apprestano , e si servono nello stesso modo .

*Filetti di Capponi in diverse maniere .*

*Orduvre* = I filetti crudi di Capponi si possono preparare quasi come quelli delle Triglie , e Linguattole . Vedete i loro Articoli ; quelli cotti li potete servire con sopra qualunque Salsa , o Ragù , sì di grasso , che di magro . Sono ottimi ancora per tutta sorta d'Insalatine , come dirò all'Articolo de'Rifreddi , An-

Anche interi li potete servire cotti al Corto-Brodo , con sopra una Salsa Bianca , o altra di vostro genio ; li potete infarinare , e friggere , ma che siano sugosi ; essendo fritti li potete anche servire con sotto una Remolada fredda ; una Salsa verde fredda , una Ravigotta ec.

*Della Aguglia .*

Questo pesce in Roma , e Napoli appellasi *Acucella* ; in Venezia *Angusicula* ; ed in altre parti *Aco* , e *Aguccia* : nomi tutti allusivi alla sua forma lunga e affilata . Oltre di ciò l'Aguglia è così nominata per la forma singolare del suo capo , e delle sue mascelle , le quali sono sì estese , e sì minute , che imitano la forma di un'aco .

Le Aguglie sono più o meno lunghe , e grosse , essendovene della lunghezza di un palmo e mezzo , e talvolta due palmi , grosse come il dito mignolo , il pollice ec. Esso è un Pesce di mare nè mai rimonta le acque dolci . Si trova nel Mediterraneo , nell'Oceano , e nell'Adriatico . In Napoli si trovano delle Aguglie assai grosse , polpute , e di buon sapore . La loro carne è bianca , soda , un poco asciutta , ed è sufficientemente gustosa , benchè passi per dura , e secca , ma non perciò è ingrata al gusto , somministra un'ottimo cibo , e assai di sostanza , difficile però alquanto alla digestion , e mangiandone assai si pretende che produca degli umori grossolani e vischiosi . Piace assai questo pesce ai Giudei , mentre credono , che il Profeta Aron fosse il primo , che ne mangiasse , onde viene da essi chiamato *Verde di Aron* .

La stagione della pesca delle Aguglie è nella Primavera , e nell'Autunno . Si debbano scegliere grosse , fresche , e polpute . Le maniere migliori per mangiarle sono arrostate , o fritte , e ben sugose . In Bretagna si salano per conservarle , ma le fresche sono preferibili alle salate . Convengono alle persone di un temperamento facile alla digestione . Questo pesce viene stimato aperitivo .

*Aguglie alla Melfi .*

*Arrosto* = Sventrate , e tagliate alle Aguglie una porzione dell'ago , lavatele , e asciugatele ; conditele con olio , sale , pepe schiacciato , spolverizzatele di mollica di pane grattata , fatele cuocere sulla gratella di bel colore , e servitele ben sugose , con sopra sugo di limone . Le potete anche fare arrosto con fuoco allegro , senza mollica di pane . Potete anche servire queste due maniere di Aguglie , con sotto un poco di Sugo di grasso , o di magro , con due , o trè scalogne trite , sale , e pepe schiacciato .

*Aguglie Fritte .*

*Orduvre* = Quando avete pulite le Aguglie come sopra , tagliatele in pezzi lunghi cinque dita traverse ; marinatetele con sugo di limone , sale , e pepe schiacciato ; indi infarinatele , fatele friggere con strutto ; o olio ben caldo , e di bel colore , e servitele ben sugose , con petrosemolo fritto .

*Aguglie in Cassetine .*

*Orduvre* = Tagliate le Aguglie in pezzi come sopra , senza la testa ; indi dissossatele , e conditele in una cassetina di carta , come i filetti  
di

di Triglie alla Condè , pag. 179. , o con farsa , o senza , e finitele , e servitele nello stesso modo .

*Aguglie in Ruladine .*

*Oruvre* = Vedete Ruladine di Anguilla , all' Articolo de' Pesci di acqua dolce . *Cap. III.* , quelle di Aguglie si apprestano nello stesso modo .

*Aguglie in Matelotta .*

*Antrè* = Anche la Matelotta di Aguglie si appresta come quella di Anguilla , onde la troverete allo stesso Articolo .

*Dell' Orata , o Dorato .*

Questo è un' eccellente pesce di mare così nominato da una linea color d' oro , che si estende dal suo capo sino alla coda . In Roma viene distinto in due specie , cioè della *Corona* , e *Liscio* , ma la prima specie è la vera Orata , mentre la seconda non è che il *Sarago* .

La carne dell' Orata è bianca , delicata , soda , e saporita , di un ottimo gusto , benchè alquanto asciutta , somministra buon nutrimento , e facilissimo alla digestione . alcuna volta le Orate passano ne' laghi che comunicano col mare , e ci vivono , ma la loro carne acquista un sapore di fango .

Questi pesci abbondano in gran copia nel Mediterraneo , e segnatamente nel Golfo di Lione , e verso Marsiglia , mentre i popoli della Linguadoca si cibano comunemente di essi durante la Quadragesima .

L' Orata ama di stare in mare profondo , e partorisce nel maggior caldo dell' Estate vicino

cino al lido . La sua pesca è nella Primavera , e nell'Estate , nelle cui stagioni noi ne abbiamo delle molte buone .

*Orata in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = All' Orata cotta arrosto , o al Corto-Brodo gli potete levare i filetti , e servirli con sopra qualunque Salsa o Ragù di grasso , o di magro , come pure alla Besciamella , in Insalatina ec. Gli potete ancora levare i filetti essendo cruda , e apprestarli come tutti gli altri , che non spiego per non replicare le medesime cose . La potete servire intera per arrosto cotta sopra la gratella , ovvero in una Bresa di grasso , o di magro , con sopra qualunque Salsa , o Ragù , oltre di ciò alla Senteminult ripiena , o non ripiena ; alla Dama Simona , alla Duchessa ec.

*Del Tesce di S. Pietro .*

Questo pesce viene nominato anche Dorato a cagione del color giallo che ha su' fianchi , ma comunemente è appellato pesce di S. Pietro sulla credenza , che questo Apostolo prendesse un tal pesce per comando del Salvatore , e che trovasse una moneta nella di lui bocca , onde pagare il tributo , e che l'impronta delle due dita abbia formata la macchia , che gli si vede sul ventre . Esso vive di cadaveri , e di tutto ciò che ritrova nel mare , abita volentieri fra gli scogli , o dell' Oceano , o del Mediterraneo . La sua carne è meno dura di quella del Rombo , di un buon sugo , facile alla digestione , ed era molto stimata dagli antichi , ma al presente viene riguardato questo pesce come assai ordinario , e di poco pregio .

Il migliore è quello , che si prende nell' Inverno , e nella Primavera .

*Filetti di Peste di S. Pietro in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , -e di magro =* Cotto che sarà questo pesce in una Bresa di grasso , o di magro , levategli i due filetti , e serviteli con sopra qualunque Salsa , o Ragù , secondo la Bresa ove hanno cotto . Li potete anche apprestare alla Besciamella , ovvero al vino di Sciampagna , come quelli di Linguattole pag. 170. e 171. , in Insalatine ec. Potete ancora levare i filetti al pesce essendo crudo , ed apprestarli , come tutti gli altri filetti , che potete vedere ai loro Articoli particolari , sì di grasso , che di magro .

*Del Fravolino .*

Questo è un pesce di mare con notatoje spinose , nè mai rimonta le acque dolci dei fiumi . Si trova nel Mediterraneo , e Adriatico , ma molto più abbondante e migliore nel Mediterraneo . Si trova ancora ne' mari dell' America . Si nutrice di altri pesci , specialmente di gamberelli , vive ordinariamente in alto mare , ma l' Estate viene vicino al lido . La sua carne è bianca , tenera , delicata , sostanziosa , poco serrata nelle sue parti , saporita , facile a digerirsi , genera buon nutrimento , e passa per un' ottimo cibo ; conviene più l' Inverno , e la Primavera , che l' Estate , a motivo che l' Estate questo pesce è pieno d' uova . La sua pesca principia da Ottobre , e dura a tutta Primavera : si pescano più femmine , che maschi .

*Fravolino in diverse maniere.*

*Antre di grasso, e di magro* = La migliore maniera di mangiare questo pesce è arrostito sopra la gratella, condito come le Triglie di scoglio pag. 178., ovvero al Corto-Brodo, o in una Bresa di grasso, o di magro, con sopra qualunque Salsa, o Ragù, oppure levargli i filetti tanto cotto, che crudo, e servirli, ed apprestarli in tutte quelle maniere, che gli altri filetti, e finalmente potete apprestare, e servire il Fravolino in tutte quelle maniere, che il Dentale pag. 135.

*Del Martino.*

Il Martino è un pesce di mare di una singolare figura, e come tanti altri pesci mai trovasi in acque dolci. La sua testa è ottima per brodi di magro, e la sua coda essendo tutta polpa serve a moltissimi usi; e benchè la sua carne sia molle, e acquosa, ciò nonostante, è nutritiva, facile a digerirsi. Il fegato del Martino è eccellente, e si appresta in diverse maniere per Ragù, Antremè, Guarnizioni ec. La sua pesca è nell'Inverno, e Primavera, nelle cui stagioni, e segnatamente nella seconda è grasso, grosso, con un fegato delicatissimo, e la carne di ottimo sapore. Si deve scegliere fresco, polputo, e grosso.

*Coda di Martino in diverse maniere.*

*Antre di grasso, e di magro* = Essendo la coda di Martino, grossa, e polputa, si può apprestare in molte, e varie maniere, e specialmente in Granadine, Ruladine, Filetti ec. Si può anche cuocere intera in una Bresa di grasso, o di magro, lardata di filetti di alici conditi, e

servirla con sopra qualunque Salsa , o Ragù , secondo la Bresa . La coda del Martino è ottima in Pasticcio caldo , e rinfreddo , per qualsivoglia Farsa , per Polpettine ec. La testa supera ogni altra sorta di pesce di mare per fare dei brodi di magro , ed il fegato è lattagginoso , molto delicato , e di un' ottimo sapore , questo è eccellente nei Ragù , Salpicconi , in Cassettine ec.

*Dello Scorfano :*

Anche lo Scorfano è un pesce di mare , che mai trovasi in acque dolci ; esso è eccellente per brodi di magro ; la sua carne benchè dura , soda , e difficile a digerirsi , ha un' ottimo sapore , nutrisce molto , e si concede alcuna volta ai convalescenti , per essere di un sano alimento .

Questo pesce vive ordinariamente vicino agli scogli ; quello dell'Adriatico , è migliore di quello del Mediterraneo . Devesi scegliere non tanto grosso per essere delicato . La sua migliore stagione è la Primavera , e l'Estate .

*Scorfano in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Questo pesce ordinariamente si fa cuocere al Corto-Brodo , per quindi levargli i filetti , e servirli con sopra qualche Salsa , o Ragù di grasso , o di magro . Si possano anche levare detti filetti , allorchè il pesce è crudo , e apprestarli come quelli degli altri pesci , levate le spine , e la pelle . Essendo la carne dello Scorfano soda , e bianca , è eccellente quando è cotta di apprestarla alla Besciamella , in Bianchetta , in Insalatina ec. ; una delle migliori maniere di mangiare questo pe-

pesce è allessato semplicemente , e caldo , condito con olio , sale , pepe schiacciato , petroselinolo trito , sugo di limone , ed un poco del suo brodo . La polpa di questo pesce cotto , è ottima nei Ragù , e nei Salpicconi . Con i suoi filetti crudi si possono fare anche delle Matelotte , come quella di Anguilla . Finalmente con lo Scorfano , benchè non molto considerato , si possono apprestare delle varie , e buone vivande , attesa la bianchezza , sodezza , e buon sapore della sua carne .

*Del Cane Marino .*

Comprende questo nome tutta la famiglia de' Pesci Cani , i quali sono di una mole prodigiosa , conosciuti volgarmente fra noi sotto i nomi di *Smeriglio* , *Squadrolino* , *Caniega* , *Palombo* ec. Il Cane marino è il nemico di tutti gli altri pesci , co' quali si batte , e che cedono a' suoi colpi ; esso da loro la caccia , soffia orribilmente , ed attende la sua preda fra luoghi stretti , e scogli , ove la divora . Tutti questi pesci amano con passione la carne umana .

La femmina contiene delle uova , le une più perfette , ed altre che si formano , e sono più grosse di quelle di pollo , aderenti alla vena umbilicare . Queste uova si schiudano nella matrice , poichè i piccioli Cani marini escono dal ventre della loro madre già armati de' loro pungiglioni prima molli , e poi duri .

Nella Primavera dell'anno 1790. venne predato non molto lungi dalle foci del Tevere un *Rechino* , o *Lamia* di *Calcaria* , detto volgarmente *Smeriglio* , del peso di libbre tre mila , la di cui

testa di peso sette cento, conservasi in Roma nella Raccolta di Storia Naturale del già Eŕmo Cardinale de Zelada .

Alcuni di questi pesci , e segnatamente la *Caniega Turchina* , essendo tagliata in pezzi , rassomiglia la sua carne , mediante il colore della pelle , a quella del Pesce spada , ed i venditori di pesce profitano di tale rassomiglianza per ingannare i compratori , che non lo conoscano perfettamente , a venderlo loro per Pesce spada , benchè sia cosa facilissima il distinguerlo avendo la Caniega una carne molle , e biancastra , ed inoltre una pelle grossa , e tendente al turchino ; dovechè la carne del Pesce spada è soda , consistente , alquanto color di mattone chiaro , con una pelle fina tendente al ceneregnolo .

Di tutti i pesci Cani il più in uso , e frequente fra noi è il Palombo propriamente detto , ed il Palombo della Spina ; questo è più stimato dell'altro ; ma è pesce ordinario , e niente stimato sulle tavole de' Grandi .

La carne di tutti questi pesci è molle , acquosa , vischiosa , e di grossolano alimento , benchè non tanto dura alla digestione per essere poco serrata nelle sue parti , e di poco nutrimento .

La pesca di questi Cani marini è nell'Autunno , e nella Primavera .

*Palombo in diverse maniere .*

*Antrè* = Siccome questo è un pesce , che mai servasi sopra a tavole de' Grandi , così dirò qualcosa del modo di apprestarlo alla Cittadina . Questo si mangia allessato condito come lo

Scor-

Scorfano , o con sopra una Salsa di butirro alli capperi , o alici ; ovvero tagliato in fette per traverso , e apprestate come le Triglie panate all' Erbe fine , o come quelle al Permoene , o fritte , e marinate , o solamente fritte , o alla Cittadina . Vedete all' Articolo delle Triglie . O come le Cotelette di Cefalo , e finalmente in umido all' Erbe fine , alli Piselli , al sugo di Pomodoro ec. Per farle all' Erbe fine : Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petroseuolo , e cipollette trito , una punta d' aglio , quindi stemperateci fuori del fuoco tre alici , e bagnate con un bicchiere di vino bollente , fate bollire , poneteci le fette di Palombo , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate cuocere dolcemente , e prima di servire metteteci un pochino di pignuoli , e passarina . Per farle alli piselli in luogo di bagnare col vino , bagnate con acqua , poneteci dentro il pesce con piselli fini a proporzione , condite come sopra , fate cuocere , e servite con poca Salsa . Per farle poi al sugo di pomodoro , in luogo di bagnare col vino , o acqua , bagnate con sugo di pomodoro , e finitele nello stesso modo , ma senza pignoli , e passarina . Potete servire anche le fette di Palombo fritte con sopra , o sotto una Salsa verde , o Piccante , al Sugo di pomodoro ec. Vedete queste Salse nell' *Cap. I.* di questo Tomo .

*Del Calamajo , Seppia , e Polpo .*

Il Calamajo è una specie di pesce molto singolare , avente il capo fra i piedi e il ventre . Secondo *Linneo* è desso del genere delle Seppie , e della classe de' Zoofiti , di colore

bianco , e alcuno sparso di minute macchie rosine .

Il Calamajo ha di fatti qualche cosa di comune col Polpo , o polpo , e particolarmente colla Seppia , cioè la medesima configurazione nei piedi , nelle gambe lunghe , nel capo , negli occhi , nella bocca , nella lingua , nel condotto per lanciare il liquor nero , ed in alcune altre parti interne . In fatti esso si accoppia nello stesso modo ; le femmine vanno in amore nel mese di Ottobre , e depongono le loro uova in alto mare .

Questo pesce non è stato stimato gran cosa dagli antichi nella Serie degli Alimenti ; tal'è il giudizio dello *Scoliate* di *Aristofane* , e di *Svida* . Questi non pertanto dice , che i Calamaj che si pescavano nel Golfo di Ambracia , erano una delle vivande fredde maggiormente in Roma stimate .

Il Calamajo vive di piccioli pesciolini , di squille , ed altri minuti insetti marini . Il migliore è il più picciolo , ma bisogna che non sia pregno . Esso è delicatissimo al gusto , e molto stimato sulle mense , accresce l'appetito , ed è un nutrimento assai buono . Pescasi nell' Inverno , e tutta Primavera , nelle cui stagioni è migliore .

La Seppia è inferiore al Calamajo , nulladimeno la sua carne è più soda , e di un ottimo sapore . Il Polpo è assai inferiore ad ambedue , ed è il più difficile a digerirsi . La loro pesca è nell'Autunno , e Primavera , benchè si trovano tutto l'anno .

*Calamaretti Fritti .*

*Orduvre* ≙ Tagliate gli occhi alli Calamaretti , levategli il suo osso , ossia penna , la visichetta dell'umor nero , che tiene nel corpo , come anche il rosso , se ne avessero ; lavateli bene , asciugateli , infarinateli , fateli friggere nell'olio , o strutto assai caldo , e serviteli di bel colore con petrosemolo fritto intorno . Questa è la migliore maniera di mangiare i Calamaretti . Quando sono grossi tagliateli in filetti , ma non saranno nè così teneri , nè così stimati .

*Calamaretti Ripieni all' Italiana .*

*Antrè di grasso , e di magro* ≙ Nettate i Calamaretti come i precedenti , vuotategli la borsetta del corpo , riempitela di una farsa di Chenef di grasso , o di magro . Passate in una cazarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o lardo rapato , cipolletta , petrosemolo , una punta d'aglio , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di Sugo , o Culi di pomodoro , o brodo bianco di grasso , o di magro ; fate bollire un momento ; quindi metteteci i Calamaretti ripieni , e le loro gambe , che siano ben ristretti , condite con sale , e pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra , circa un quarto d'ora ; indi metteteci qualche pignuolo , e passarina , digrassate un poco , e servite con poca Salsa , e sugo di limone se non v'è quello di pomodoro , con crostini all'intorno di mollica di pane fritti .

*Calamaretti alla Puletta.*

*Antrè di grasso , e di magro* = Quando avete fatto cuocere i Calamaretti come sopra , senza alici , pignuoli , e passerina , ma con qualche prugnolo fresco , e bagnati con brodo bianco in luogo del sugo di pomodoro , digrassateli , e legateli con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo , e servite con sugo di limone , e crostini fritti come sopra . Li potete anche preparare nello stesso modo senza riempirli .

*Calamaretti in Bigné .*

*Orduvre* = Quando i Calamaretti saranno ripieni come quelli all'Italiana , in luogo di farli cuocere nella cazzarola , infarinateli , e fateli friggere nell'olio , o nello strutto ben caldo , secondo la farsa di grasso , o di magro , fate friggere egualmente le loro gambe , ponete i Calamaretti nel piatto , che dovete servire , guarniteli con le gambe suddette , e petrose-molo fritto .

*Seppie Fritte .*

*Orduvre* = Pulite bene le Seppie , levandogli il loro osso spungoso , gli occhi , ed il nero , e rosso , tagliatele in filetti , lavatele , asciugatele , infarinatele , fatele friggere nello strutto , o olio assai caldo , e servitele di bel colore con petrose-molo fritto intorno .

*Seppie alla Cittadina .*

*Antrè* = Nettare le Seppie come sopra , lavatele , tagliatele in filetti . Passate sopra il fuoco in una cazzarola , o stufarola di terra , con un poco d'olio , petrose-molo , cipolletta , uno spicchio d'aglio , un poco di persa , il tut-

to trito; indi metteteci le Seppie , conditele con sale , pepe schiacciato , fatele bollire a fuoco allegro con un bicchiere di vino bianco consumato per metà; poco prima della totale cottura metteteci un poco di sugo di pomodoro; fate finire di cuocere dolcemente , che siavi poca salsa , e servite con crostini intorno fritti . Se non avete il sugo di pomodoro fate senza .

*Seppie in diverse maniere .*

*Antré* = Allorchè le Seppie saranno pulite , tagliate in filetti , e fritte , le potete servire con sotto una Salsa verde fredda , o Agrodolce , o Remolada fredda , ovvero queste Salse in una Salsiera . Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* Le potete anche far cuocere allessò con acqua , sale , un filetto d'aceto , mezzo bicchiere di vino bianco ; un mazzetto d'erbe diverse , pepe sano , garofani ; quando saranno cotte scolarle , e servirle con sopra una Remolada calda , o Ascè , o un Ragù di frutti di mare , ovvero con petrosemolò intorno .

*Polpi in diverse maniere .*

*Orduvre* = Quando i Polpi saranno puliti come le Seppie , lavateli , tagliateli in pezzi , infarinateli fateli friggere nello strutto , o nell'olio ben caldo , e serviteli di bel colore con petrosemolò fritto intorno . Li potete far cuocere anche come le Seppie ; ma devo avvertire , che più li farète bollire , e più verranno duri . Questa veramente è una gran cattiva vivanda per chi ha lo stommaco debole .

*Dell' Occhialone .*

Pesce di mare così nominato per li suoi grandi occhi ; esso rassomiglia in gran parte  
al

al Fravolino, ma è di un gusto, e di un sapore assai inferiore. La sua carne, e insipida, leggera, di poco nutrimento, è facile a digerirsi.

Questo pesce si appresta nello stesso modo, che il Fravolino, ma non è punto stimato. La sua migliore stagione è nell'Estate, e Autunno.

#### *Del Rondino.*

Il Rondino è un pesce di mare assai ordinario, e mai servito sulle buone mense. La sua carne è asciutta, alquanto dura a digerirsi, piena di tubercoli, e di un sapore insipido. In Napoli viene appellato pesce Castagno atteso il suo colore bruno rassomigliante quello del Castagno. La sua migliore stagione è nell'Inverno, e Primavera.

Per squamare questo pesce è necessaria l'acqua bollente, la quale si versa leggermente sopra le squame, a misura che si pulisce col coltello, e nettato che è da una parte, si volta dall'altra.

Il Rondino si può servire intero cotto al corto-Brodo, o allessa come il Cefalo, e servito con sopra qualunque Salsa, o Ragù di grasso, o di magro. Si può ancora dissossare, e formarne Granadine, Ruladine, Filetti ec. Si possano anche apprestare i filetti cotti, con sopra diverse Salse, e Ragù, di grasso, o di magro, e finalmente si può tagliare in fette dissossate, o non dissossate, e prepararle come quelle di Palombo *pag. 111.*

*Dei Cecinelli .*

Questo è un minutissimo pesce di mare grosso come un'ago da cucire , e lungo poco più di un dito traverso , il suo colore è bianco tendente a quel di pomice . In Napoli è abundantissimo , assai delicato , e leggierissimo allo stomaco , in guisa che si permette agli ammalati . Devesi scegliere fresco , e più grosso , che sia possibile . La sua pesca è tutto l'anno , ma il tempo migliore per mangiarlo è nell'Estate . In Roma non abbiamo questi ottimi pesciolini . In Palermo sono più grossi , che in Napoli .

Le maniere più usuali di mangiare questi pesciolini sono tre , cioè allessò , e fritti , e questa ultima si divide ancora in due .

*Cecinelli Allessò .*

*Orduvre* = Fate bollire l'acqua sufficiente per i Cecinelli con sale , ed un poco d'aceto bianco se volete , un mazzetto d'erbe diverse ; quindi poneteci dentro il pesce ben nettato ; fate bollire un minuto , e tirateli subito indietro . Nel momento di servire scolateli nel passabrodo , versateli sopra il piatto , e serviteli con petrosemolo intorno . Per chi l'ama , si potrebbe servire una Salsa in una salsiera , come di Alici , all'Inglese , di Capperi ec.

*Cecinelli Fritti .*

*Orduvre* = Questi si friggono in due maniere : la prima nettate i Cecinelli , infarinateli , e fateli friggere nell'olio , o nello strutto ben caldo , mentre in un momento si cuociono , e serviteli intorno con petrosemolo fritto : la seconda con un poco di farina formatene co-  
me

me tante polpettine rotònde grosse poco più di rossi d'uova, òvvero un poco schiacciate, fatele friggere egualmente, e servitele di bel colore con petrosemolò fritto intorno. Quando questi pescetti sonò fritti in tale maniera si possono servire con sotto una Salsa alquanto Piccante, comè Agro dolce, al Coli di Pomodoro, Poévradà, di Capperi, alla Mostarda ec.

*Del Sarago.*

Questo pesce in quanto allà figura rassomiglia all'Orata, onde viene chiamatò da' pescendoli *Oratā Liscia*. Il suo colore è bruno, e la sua carne è insipida, asciuttà, nutrisce poco, e si digerisce ancora facilmente. La sua stagione migliore è nell'Invernò, e Primavera; benchè pescasi tutto l'anno. Ezzo si appresta come la Orata.

*Dell' Eperlanò.*

L'Eperlano è un picciolo pesce così nominato per la sua bianchezza argentina, che rassembra à quella delle perle, Ha molta rassomiglianza con i piccioli Merluzzi, ma partecipa più dell'Argentino. L'Eperlano è del genere del *Salamone*.

Questo pesce spandè un'odore, che molti hanno paragonato a quello della viola mämmola; ma in certe stagioni, cioè di Marzo, e di Aprile, nel cui tempo va in amore.

L'Eperlano, detto in Roma *Argentino*, è un pesce di mare, che sullé coste di Francia rimontà ne' fiumi ovè viene pescatò, è specialmente nella Senna. In Italia si pesca in pieno mare. E' lungo da quattro in otto pollici, e grosso da uno in due. La sua carne è

è bianca , molle , tenera , e d'un sapore esquisito , più di quella del Merluzzo per un gusto di violetta che gli è molto naturale . Tale diversità di gusto prova , che i principj dell' Eperlano sono più esaltati , che quelli del Merluzzo : ecco il motivo per cui produce un sentimento più delicato sugli organi del gusto .

Si assicura che l'Eperlano è di un sapore migliore verso la fine dell'Estate , o nel principio dell'Autunno , che in alcun'altro tempo dell'anno . Nutrisce poco , e si digerisce facilmente , nè si è inteso dire , che produca de' cattivi effetti .

Questo pesce moltiplica molto : essendo spogliato dalle scaglie color di perla , gli si vede sopra il corpo differenti colori simili a quelli dell'Arco celeste . Li più stimati si prendono dalla fine dell'Estate , fino a Pasqua , in diversi fiumi d'Europa , e segnatamente nella senna verso Candebec . Si pescano questi pesci colla nassa , o con la gran rete , e si mandano in Parigi disposti con simetria sopra spasselle guarnite d'erba fresca .

Si deve scegliere l'Eperlano , fresco , lucente , color di perla , di una carne tenera , delicata , e di un'odore piacevole di violetta . Nella Cucina si appresta come i Merluzzotti , come le Triglie , Alici ec. Questo delicato pesce è molto comune in Francia , in Germania , in Fiandra , nella Svizzera , in Inghilterra ec. La sua stagione migliore è nell' Inverno , e segnatamente ne' mesi di Gennaio , e Febbrajo .

*Della Sálpa .*

E' questo un pesce di mare della figura del Fravolino , che si pesca sotto ai scogli , ove ordinariamente nasce , e fa la sua dimora , *Flinio* dice per esser buono , deve essere mangiato subito preso dalla pesca , la quale fassi nell'Estate , e nell'Inverno , La migliore maniera di apprestarlo è come quella del Fravolino .

*Del Bronco .*

Questo è un pesce di mare , che rassomiglia molto all'Anguilla , ma assai più grosso , e bianco . La sua carne è coriacea , e poco stimata , benchè quando sia infrollita è assai buona . Gli Spagnuoli ne fanno gran caso . *Galeno* afferma , che il Bronco da poco nutrimento , e che si digerisce con facilità ; benchè alcun'altro dica , che suole cagionare il male della pietra . Gli Antichi Romani lo ingrassavano , onde renderlo più delicato . Il Bronco si prepara esattamente come l'Anguilla . La sua pesca è nell'Estate .

*Della Morena .*

La Morena è un pesce di mare della figura di un'Anguilla . La sua carne è di ottimo nutrimento , ma alquanto molle , e poco stimata . Pescasi nel mese di Novembre , a tutto Aprile . Questo pesce si può apprestare come l'Anguilla .

*Del Ghiozzo .*

Sonovi due specie di Ghiozzi , una di mare che è bianco , o nero , ed una di fiume . Per quest'ultima vedete *Iersci* frà i pesci di acqua dolce .

Il Chiozzo di mare , e quello de' nostri fiumi , debbano essere scelti lunghi e minuti . Il più grosso Chiozzo è ordinariamente pieno d' uova , e non ha un sapore così grato , che il picciolo .

La carne del Chiozzo è molle , insipida , poco carica di umori grossolani , onde produce un sufficiente buon succo ; e si digerisce facilmente : nutrisce poco , e non produce alcun cattivo effetto , se non che facendone un uso immoderato .

La migliore stagione di questo pescetto è nell' Inverno , e nella Primavera , ma è poco stimato , e mai si serve sopra mense delicate . La migliore maniera di mangiarlo è fritto alquanto sugoso , o allessò come quello d' acqua dolce , benchè si possa apprestare in molte altre maniere , come il Merluzzo .

*Della Frittura , o Pesce minuto .*

La Frittura si prende tutto l' anno , nè si rende così facile il descrivere la qualità propria di essa ; imperocchè è una mescolanza di moltissimi pesciolini di mare .

La migliore è quella , che si pesca nel mese di Marzo , e di Aprile , poichè riesce in queste stagioni di migliore nutrimento .

Lo Sciampichello altro pesce minuto sul fare della Frittura si pesca la Primavera , e dura tutto il mese di Luglio . Tutti questi pescetti sono di Tartana . Questi pesci si lavano , si puliscano , s' infarinano , e si fanno friggere nell' olio , o nello strutto assai caldo , e si mangiano subito .

## CAPITOLO TERZO.

## De' Pesci di Acqua dolce .

*Del Pesce Bielo .*

**È** Questo un assai grosso , ed eccellente pesce di acqua dolce , moltissimo stimato in Pietroburgo . La sua carne è saporosa , bianca , soda , e delicata , produce un ottimo nutrimento , e si digerisce con molta facilità . Il suo nome *Bielo* significa bianco .

Questo delicato pesce si prende ne' laghi Ladoga , e Onega , situati molte giornate lungi da Pietroburgo , ed essendo alquanto raro viene ordinariamente regalato , ciò che fa dare de' sontuosi pranzi .

Il pesce Bielo , in quanto alla figura , rassomiglia quasi ad una delle nostre grosse Ombrine , ma bianco , senza squame , e con una sola grossa spina . Esso si serve ordinariamente intero , cotto al Corto brodo , per un Rilievo , con diverse Salse nelle salsiere , come Ascè , all'Inglese , Piccante , all'Alici ec. , ma si può ancora disfare , e apprestare in tutte quelle maniere , che il Pesce spada , il Salamone , la Spigola ec.

L'Inverno è la stagione migliore , Esso viene portato in Pietroburco morto , non solo perchè la sua carne ha bisogno di essere alquanto infrollita , ma inoltre perchè venendo di lontano , si rende impossibile , per la sua grossezza il trasportarlo vivo per alquante giornate

nate , in un clima vicino al Polo , ed in una stagione così gelata . Come il simile accade in ordine a qualche Storione , che viene d' Arcangelo sul mare bianco .

*Del Sudacco .*

Il Sudacco è un pesce delizioso , di acqua dolce , molto comune in Pietroburgo . Esso rassomiglia in gran parte per la sua figura , le squame , i colori , e la spina , ad uno de' nostri Dentali , ma i colori sono un poco più pallidi .

La carne del Sudacco è bianca , soda , e di un sapore delicatissimo , produce un nutrimento sostanzioso , e si digerisce assai facilmente .

La migliore stagione di questo pesce è nell' Inverno . Esso si può apprestare esattamente come il Dentale , la Spigola ec. , ma la migliore maniera è di dissossarlo , levargli la pelle , e la spina , tagliarlo per traverso in filetti larghi tre dita , marinarli con sale , pepe schiacciato , e sugo di limone , indi infarinarli , e farli friggere di bel colore , e servirli con sotto una Salsa all' Aspic di grasso , o di magro .

*Del Luccio .*

Questo pesce è comune ne' fiumi , e ne' laghi , nutrice mediocrementemente , e produce un sufficiente buono alimento . Qualcuno pretende che si digerisca difficilmente , che pesi sempre sullo stommaco , e che somministri sempre un cattivo sugo ; ma forse perchè alcuni di questi pesci si nutriscono di fango negli stagni , o paludi .

Il Luccio si deve scegliere grosso , grasso , d' una carne bianca , soda , e sminuzzevole , che sia stato preso ne' laghi , e ne' fiumi limpidi , e chiari , di preferenza a quello , che abita in luoghi limacciosi , e fangosi .

Il Luccio , dice Mr. *Lemery* , e segnatamente quello preso ne' fiumi , è di un gusto così delizioso , che si serve sulle migliori mense , come una vivanda esquisita , e nonostante ciò che ne dicono alcuni Autori antichi , il Luccio può passare per un buono e sano alimento , si digerisce con facilità a motivo , che la sua carne è sminuzzevole , poco serrata nelle sue parti , e poco carica di umori vischiosi , e grossolani .

Nel Tevere se ne prendono alcuna volta dei grossi assai , e molto buoni . In Francia , e Russia si conservano vivi tutto l' anno , e si uccidono per farli cuocere . In Pietroburgo specialmente sono di una smisurata grossezza , di una carne bianchissima , saporosa , soda , e delicata , onde vengono serviti sulle tavole de' primi Grandi della Corte .

Ma bisogna peraltro osservare ove il Luccio è stato preso , cioè il paese , e le acque . Esso è buono in tutti i tempi , eccettuato , che nella Primavera non è così perfetto a motivo , che v' à in amore .

La sua pesca fassi l' Autunno , l' Inverno , e una parte anche della Primavera ; ma la migliore stagione è l' Inverno .

Devesi evitare di mangiare le uova del Luccio , a motivo , che eccitano delle nausee , e che qualche volta purgano violentemente .

In Francia se il Luccio è grosso , subito ucciso si lascia alquanto infrollire , acciò la sua carne non sia dura , e coriacea . In Russia si cuoce subito ucciso , ed è delicatissimo . Alcuni cuochi Russi però subito ucciso lo tagliano nel mezzo per lungo , e quindi in pezzi riquadrati , e lo cuoprono di sale per alcune ore prima di farlo cuocere , ciò che secondo essi lo rende più salubre , e di una carne più soda ; ma ciò praticano a quello di lago , e non di fiume .

*Luccio al Blù .*

*Rilievo* = Vedete Salamone al Blù pag. 113. , mentre il Luccio si appresta esattamente nello stesso modo .

*Luccio a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Fate cuocere il Luccio come al Blù , ovvero bullito in un corto-Brodo fatto , con vino bianco , brodo o di grasso , o di magro , un pezzo di burro , fette di cipolla , di carota , e di pane , un grosso mazzetto d'erbe diverse , quattro garofani , sale , pepe sano , quando sarà cotto , e nel momento di servire scolatelo , nettatelo delle squame , aggiustatelo sopra il piatto , e servitelo con sopra qualunque Salsa , o Ragù , che credete , sì di grasso , che di magro .

*Luccio alla Pulette .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Abbiate un Luccio di media grossezza , squamatelo , sventratelo , e lavatelo , tagliategli l'estremità della coda , e le notatoje , tagliatelo poscia in roccchi per traverso ; mettetelo in una cazzarola

con un pezzo di butirro , qualche prugnolo secco bene ammollato , una dozzina di cipollette mezze cotte con un poco di brodo , un buon mazzetto d' erbe diverse ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate con una foglietta di vino bianco consumato per metà , e brodo bianco di grasso , o di magro , quanto bisogna , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire , levate il mazzetto , e legate ben bollente con una liason di quattro rossi d' uova stemperata con fiore di latte , un poco di noce moscata , e sugo di limone . Questo Antrè lo potete servire anche in una Terrina .

*Luccio alla Marescialle .*

*Rilievo di grasso* = Squamate un grosso Lucio mortificato , sventratelo per le garze , riempitelo con un buon Ragù di grasso , ben ristretto , o una buona Farsa di petto di pollo , zinna di vitella imbianchita , una panata disseccata con fiore di latte , lardo rapato , erbe fine , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e legata con qualche rosso d' uovo crudo ; indi piccatelo di minuto lardo da una sola parte , infilatelolo ad uno spiedino , legate questo ad uno grande ; fatelo cuocere arrosto involto di più fogli di carta bene imbutirradi . Quando sarà cotto scartatelo , e servitelo con sotto una Salsa all' Italiana rossa , o un buon Ragù di tartufi . Vedete la Salsa nel Tom. I. pag. 65. Il Ragù nel Tom. IV. pag. 20.

*Luccio alla Filandese .*

*Rilievo di grasso* = Un grosso Luccio nell' Inverno ha bisogno di due giorni di tempo per essere frollo , e delicato ; indi squamatelo , sventratelo , e lasciatelo intero , o tagliatelo in pezzi ; copritelo per tutto di sale nero pesto , e lasciatelo così per lo spazio di due ore ; indi levatelo dal sale , lavatelo , e ponetelo a cuocere in un rame giusto la sua grandezza , con filetti di carota , di radica di petrosemollo , di selleri , di cipolla , di funghi , o prugnoli , o tartufi , un poco di basilico trito , acqua , e vino bianco , pepe schiacciato ; fate cuocere , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire , ponete il Luccio sopra il piatto ; mettete un buon pezzo di butirro nella Salsa ; fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra il pesce .

*Luccio alla Duchessa .*

*Rilievo di grasso* = Nettate bene un grosso Luccio mortificato , lardatelo di lardelli di lardo , e prosciutto ; mettetelo in una pescioniera giusta alla sua grandezza , con sotto delle fette di lardo , e all' intorno fette di cipolla , di carota , di panè , di radiche di petrosemollo , un limone in fette , un grosso mazzetto d'erbe diverse , due spicchi d'aglio , quattro garofani , coprite con un gran foglio di carta ; fate sudare mezz'ora con fuoco sotto e sopra ; indi bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e altrettanto brodo ; fate bollire dolcemente finchè il Luccio sarà cotto . Allora scolatelo , ungetelo con il grasso della cottura mescolato

con quattro rossi d' uova crudi , spolverizzatelo di mollica di pane grattata , aspergetelo di butirro squagliato , e fategli prendere un bel colore d' oro al forno ; fate intanto consumare il fondo della salsa , dopo di averlo digrassato , e passato al setaccio , mettete un poco di Culi per legarlo , e servitelo sopra il Luccio .

*Luccio all' Inglese .*

*Antrè di magro* = Fate cuocere un Luccio sventrato , e lavato , senza levargli le squame , con metà vino bianco , e metà acqua , un pezzo di butirro , fette di cipolla , di carota , di panè , uno spicchio d' aglio , quattro garofani , timo , alloro , basilico , sale , e pepe . Quando sarà cotto , nettatelo bene dalle squame , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa come segue : ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco d' acqua , sale , noce moscata , pepe schiacciato , una punta d' aglio , un pizzico di capperi fini interi , due alici passate al setaccio , petrosemolo trito imbianchito ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con un filetto d' aceto .

*Luccio all' Etruscè .*

*Antrè* = Abbiate un poco di Rosso . Vedetelo nel Tom. I. pag. 19. , bagnatelo con due fogliette di vino rosso bollente , aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse , con mezza foglia di alloro , e un poco di basilico , una dozzina di picciole cipollette bianche cotte per metà , un Luccio squamato , sventrato , lavato , e tagliato a roccchi per traverso ; condite con sale , pepe schiacciato ; fate cuocere , e consumare a Sal-

sa legata ; quando sarà cotto , digrassate , levate il mazzetto , aggiustate il pesce sopra il piatto , o in una Terrina con sopra le cipollette tramezzate con crostini di crosta di pane fritti nel butirro , e serviteci sopra la Salsa ben legata , e di buon gusto .

*Luccio in Granadine .*

*Antrè di grasso* = Tagliate in pezzi un grosso Luccio infrollito , dopo che lo averete squamato , e sventrato , formatene tante Granadine , come quelle di Mongana , levategli la pelle , e le spine ; piccategli tutto il di sopra di minuto lardo ; mettetele in una cazzarola con qualche fetta fina di vitella , e fetta di prosciutto , un mazzetto di erbe diverse , un bicchiere di vino bianco bollente , un poco di brodo , due cucchiaj d'olio ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando le Granadine saranno cotte , passate al setaccio il fondo della Salsa , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa color d'oro , glassateci le Granadine sopra un coperchio , e servitele con sotto una Salsa alli Spinaci , o indivia , o Acetosella ec. , o altra di vostro genio . Vedete l'Articolo delle Salse *Tom. I. Cap. I.*

*Luccio alla Flamande .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Squamate un Luccio mezzano , sventratelo , tagliatelo in pezzi per traverso , e marinatelo con un poco di aceto , sale , e pepe schiacciato . Tagliate propriamente delle rape , imbianchitele all'acqua bollente , ponetele in un poco di Rosso . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.* , passatele sopra il fuoco , bagna-

gnatele con un poco di Sugo di grasso , o di magro , e un poco di brodo , aggiungeteci i pezzi del Luccio , e un pezzo di butirro fresco , un mazzetto di erbe diverse ; fate cuocere , e consumare la salsa al suo punto ; condite con sale , pepe schiacciato , un filetto di aceto , digrassate , levate il mazzetto , e servite in una terrina , o sopra il piatto guarnito di crostini di pane fritti , le rape tramezzo , e versateci sopra per tutto la Salsa .

*Luccio alla Provenzale .*

*Rilievo* = Quando averete squamato , e sventrato un grosso Luccio infrollito , lardatelo ovunque per traverso di grossi lardelli di anguilla , e di filetti di alici ; fatelo cuocere in una pescioniera con brodo di magro , o di grasso , un poco di sugo , vino bianco bollente , fette di cipolla , di carota , di panè , e di radiche di petrose-molo , un mazzetto di erbe odorifere , qualche spicchio d'aglio , un mezzo bicchiere di olio , un pezzo di butirro , se non sarà vigilia , sale , pepe sano , qualche garofano . Quando sarà cotto , scolatelo , e servitelo con sopra un Ragù di Gamberi , o di Ostriche , o alla Finánsiere , o altro di vostro genio ; ovvero una Salsa Ascè , o al Culi di Gamberi , o altra come sopra , sì di grasso , che di magro .

*Luccio all' Italiana .*

*Rilievo di grasso* = Squamate , sventrate per le garze , e lavate un grosso Luccio infrollito , lardatelo per tutto , metà lardelli di lardo , e metà di prosciutto ; riempitegli il ventre di una farsa come segue : pestate nel mortajo del petto di pollo cotto arrosto ; indi aggiungeteci un

poco di midollo di manzo , e lardo rapato , una panata fredda fatta con mezza foglietta di vino di Sciampagna bollente , e brodo , e stretta bene sopra il fuoco , petrosemolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e legata con cinque rossi d' uova ; indi infilatelo allo spiedo involtato di fette di lardo , e fogli di carta bene imbutirradi ; poneteci sopra due lunghi spiedini piatti , che legarete da capo , e da piedi , acciò reggono il Luccio , e aspergetelo cuocendo con una foglietta di vino bianco , che averete fatto bollire con un grosso pezzo di butirro . Quando sarà cotto scartatelo , levate il lardo , e servitelo con sopra una Salsa all' Italiana rossa , o alla Spagnuola . Vedetele nel *Tom. I. Cap. 1.*

*Luccio alla Finansiere .*

*Antrè di grasso* = Allorchè averete squamato , e sventrato un Luccio , tagliatelo in grossi pezzi per traverso , o lasciatelo intero , lardatelo nell'una , o nell'altra maniera per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , di filetti di cedioletti , di alici , e di tartufi ; mettetelo in una cazzarola , o pescioniera con un mazzetto d'erbe diverse , un poco di basilico , pepe sano , niente sale , mezza bottiglia di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo buono ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco allegro sotto e sopra . Quando il Luccio sarà cotto , e consumata tutta la salsa , scolatelo , e servitelo con sopra un Ragù alla Finansiere *pag. 14. Tom. IV. ,* o alla Conti *pag. 10.*

*Luccio allo Spiedo in diverse maniere :*

*Rilievo di grasso , e di magro* = Prendete un grosso Luccio infrollito , squamatelo , e sventratelo . Se sarà di grasso lo riempirete di un buon Ragù cotto , e piccherete tutta la parte di sopra di minuto lardo , e larderete per traverso quella di sotto di filetti d'alicci , e di cedrioletti . Se poi sarà di magro , lo riempirete di un Ragù di magro , e piccherete la parte di sopra di lardelli di anguilla , e la parte di sotto come sopra ; indi infilatelolo ad uno spiedino , posatelo sopra a diversi fogli di carta bene imbutirrata , mettete tutto all'intorno fusti di petrose-molo , fette di cipolletta , due spicchi d'aglio , mezza foglia di alloro , tre garofani , un poco di basilico , sale , pepe sano , avvolgete la carta , legato da capo , e da piedi , con due lunghi spiedini , uno sopra , e l'altro sotto , acciò reggano il Luccio ; fatelo cuocere arrosto , aspergendolo con circa una libbra di butirro , che averete fatto bollire , con una foglietta di vino bianco , finchè averà consumato tutto il vino . Allorchè sarà cotto , scartatelo , levate l'erbe , fategli prendere un bel color d'oro dalla parte piccata , e servitelo con sotto una Salsa , o Ragù di vostro genio sì di grasso , che di magro . Vedetele nel Tom. I. , IV. , ed in questo Cap. I.

*Luccio in filetti a diverse Salse . e Ragù .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Sventrate un Luccio senza squamarlo , dividetelo lungo la schiena in due parti , e tagliatelo poscia in pezzi per traverso ; fatelo cuocere con un poco di brodo , vino bianco bollente , un pezzo di bu-

butirro , o un poco d'olio , fette di cipolla , di carote , e di panè , un grosso mazzetto d'erbe diverse . Nel momento di servire scolatelo , nettatelo dalle squame , aggiustatelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa , o un Ragù di vostro genio sì di grasso , che di magro .

*Del Carpio .*

Il Carpio , o Carpa , detto Reina è un' eccellente pesce di acqua dolce , trovasi nei fiumi , nei laghi , nei stagni , e nelle paludi , e mai in mare , ve ne hanno di varie grandezze , esso moltiplica molto , e perviene ad una età assai avanzata , come lo provano quei grandi , e grossi Carpi bianchi , che veggonsi a Parigi , ed a Versaglie portati da Fontaineblau , e come se ne veggono anche nel lago di Garda .

Questo pesce è delicatissimo , e d'un esquisito sapore , talchè si tiene d'alcuni per il più nobile di tutti i pesci d'acqua dolce ; esso non produce veruno incomodo , si digerisce con somma facilità , e somministra ottimo , e sano nutrimento , è per altro di carne così delicata , che presto si corrompe , onde si deve far cuocere prontamente .

I Carpi vanno in amore nei mesi di Maggio , e di Agosto , ed allora non sono buoni da mangiare , mentre sono magri , ed insipidi , come accade a tutti gli altri pesci .

Il Carpio si deve scegliere grosso , ben nutrito , di un'età media , e di un colore gialletto . Fassi più caso del maschio , che della femmina , imperocchè la carne è più soda ,  
e di

e di un miglior sapore . Quelli di lago , e di fiume sono preferibili a quelli di stagno , o di palude . In Italia i Carpi del lago di Garda sono i migliori , ed i più stimati .

La testa del Carpio è la migliore di tutte le sue parti , a cagione del suo palato , che chiamasi volgarmente *Lingua di Carpio* , il quale è di un gusto eccellente , è servesi a quelli , a cui si vogliono fare gli onori della tavola . Trovasi anche nei latti di questo pesce un cibo sì delicato , e che dà un nutrimento sì sostanzioso , che secondo *Mr. Andry* può tenere quasi luogo di carne a diversi infermi ; e sono veduti degli etici risanati coll'uso di questi latti .

Le uova di Carpio sono ancora esse molte buone ; ma ci vuol molto , che siano così grate al gusto , e così convenevoli alla salute , che i latti .

In Roma peraltro si stà molto male riguardo a così buon pesce , e la maggior parte de'Carpi sono di una carne molle , e alcuna volta di un gusto fangoso . Ciò nonostante ne abbiamo qualcuno nell'Autunno , e nell'Inverno di un'ottimo sapore .

*Carpio al Blù .*

*Arrosto* = Sventrate un grosso Carpio , levategli le garze , ponetelo sopra un gran piatto , versategli sopra un buon bicchiere di aceto bianco bollente d' ambe le parti , per renderlo Blù ; indi avvolgetelo con un pannolino , legatelo , ponetelo in una pescioniera con un pezzo di butirro , o un pochino d' olio , del vino bianco a sufficienza , secondo la grossezza del

del Carpio , un terzo di acqua , fette di cipolla , di carote , e di panè , fusti di petroselinolo , cipolletta , aglio , fette di limone , una foglia di alloro , un poco di basilico , sale , pepe , garofani , che il corto-Brodo sia di un gusto rilevato ; fatelo bollire dolcemente . Quando sarà cotto , svoltatelo , scolatelo , e servitelo sopra una salvietta , guarnito di petroselinolo verde .

*Carpio alla Finansiere .*

*Rilievo di grasso* = Prendete un Carpio il più grosso che sia possibile , squamatelo , e nel levargli le garze badate di strappargli la lingua , sventratelo , facendogli l'apertura da un lato , e osservate di non rompergli il fiele ; levate leggermente la pelle al Carpio dalla parte opposta all'apertura , e piccatela tutto di minuto lardo ; indi riempitelo di un buon Ragù di animelle , fegatini grassi , tartufi , prugnoli ec. , che sia ben ristretto , e freddo . Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. 1.* , cucitelo . Abbiate una pescioniera giusta per la grandezza del Carpio , metteteci nel fondo delle fette di prosciutto , e di vitella , posateci sopra il Carpio , copritelo di fette di lardo , fette di cipolle , di carote , e di pane , un grosso mazzetto d'erbe diverse ; coprite con un gran foglio di carta , fate sudare leggermente con fuoco sotto , e sopra ; quindi poneteci metà brodo buono , e metà vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , che il Carpio resti coperto , condite con sale , pepe sano ; fate cuocere dolcemente . Allorchè sarà cotto , scolatelo , badate di non romperlo , scucitelo , e glassategli di una  
bel-

bella glassa di vitella tutta la parte piccata , ciò che farete con un mazzetto di penne ben proprio; aggiustatelo sopra il piatto che dovete servire , guarnitelo all' intorno di ciò che vorrete , come di animelle piccate e glassate , o alla Singerà , di picciole Granadine , tartufi interi , gamberi grossi , belle creste , chenef , fegatini grassi , uovette nonnate , qualche picciolo piccione glassato , il tutto aggiustato con simetria ; e serviteci sopra una Salsa alla Spagnuola senza toccare dove è piccato , e glassato . Vedetela nel *Tom. I. pag. 65.* Ovvero servitelo con un Ragù alla Financiere , che troverete nel *Tom. IV. pag. 14.*

*Carpio all' Etuvé .*

*Terrina* = Fate un Rosso con un pezzo di butirro , o olio , ed un buon pizzico di farina . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.* , indi bagnatelo con un terzo di brodo , o acqua , e due terzi di vino rosso bollente ; poneteci uno , o due Carpi squamati , sventrati , e tagliati a rocchi per traverso , delle cipollette bianche quasi cotte con acqua , un mazzetto d' erbe diverse , qualche prugnolo , se sarà la stagione , sale , pepe schiacciato ; fate cuocere a fuoco allegro , e consumare la Salsa al suo punto ben legata ; indi levate il mazzetto , aggiungeteci , se volete , un pizzico di capperi interi , ed un' alice , o due passate al setaccio ; aggiustate i pezzi di Carpio nella terrina , o sopra un piatto ; tramezzateli colle cipollette , e crostini di crosta di pane fritti nel butirro , o nell' olio , versateci sopra la Salsa , e servite subito . Se sarà all' olio bisogna digrassarla .

*Carpio alla Gineverina .*

*Antrè* = Squamate un bel Carpio , sventratelo sopra un piatto per non perdere il sangue , lavatelo al di dentro con un poco di vino di Borgogna , o altro . Abbiate una pescioniera , poneteci fette di cipolla , di carota , di panè , fusti di petroseuolo , uno spicchio d'aglio , mezza foglia di alloro ; due grosse scalogne piccate di un garofano , cipolletta novella in filetti ; posateci sopra il Carpio , condite con sale , pepe schiacciato , il sangue del Carpio , il vino col quale e stato lavato , e due fogliette di vino rosso , un pezzo di butirro , e due bicchieri d'acqua ; fate cuocere dolcemente . Quando il Carpio sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura , fatelo consumare al punto di una Salsa , aggiungeteci un buon pezzo di butirro maneggiato con un buon pizzico di farina , due alici passate al setaccio , e qualche capperi trito ; fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco , e servite sopra il Carpio .

*Carpio in Matelotta .*

*Terrina* = Dopo che avete nettato un Carpio , tagliatelo a rocchi per traverso , mettetelo in una cazzarola con qualche altra sorta di pesce , se volete , tagliato egualmente , come Anguilla , Luccio , Tinca , grossi Gamberi . Fate un Rosso con butirro , o olio , e farina . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.* , bagnatelo metà vino rosso bollente , e metà brodo di magro , aggiungeteci una dozzina di cipollette bianche prollessate , qualche fungo fresco , se sarà la stagione , ma sicuro , un mazzetto d'erbe diverse ; fate bollire

lire finchè le cipollette siano quasi cotte ; versate allora il tutto nella cazzarola del pesce , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire a fuoco allegro , e consumare a corta Salsa : in mezz' ora sarà cotto , levate allora il mazzetto , e servite con capperi , e alici , se volete , e crostini di pane fritti , come l' *Etuvé* . Potete ad ambedue aggiustarci sopra , nel momento di servire , qualche cipolletta glassata . Se la Matelotta sarà all' olio , bisogna digrassarla .

*Carpio alla Riscelieu :*

*Terrina* = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , quattro tartufi in fette , dodici cipollette imbianchite un quarto d' ora all' acqua bollente , un mazzetto d' erbe diverse ; passate sopra il fuoco , sbruffateci poscia un buon pizzico di farina , bagnate con una foglietta o più di vino bianco bollente ; fate bollire dolcemente circa mezz' ora ; indi poneteci un Carpio , o due , nettati , e tagliati a rocchi , un poco di brodo di magro , sale , pepe schiacciato ; fate cuocere , e consumare a corta salsa . Nel momento di servire levate il mazzetto , e legate con una liason di tre o quattro rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , e sugo di limone , e servite subito o in una terrina , o sopra il piatto , con crostini fritti intorno .

*Carpio alla Duchessa .*

*Antrè di grasso* = Squamate , e sventrate da un lato un bel Carpio , riempitelo di un Ragù di cipollette ben ristretto , e freddo , cucitelo ; levate la pelle dall' altro lato , piccatelo di minuto lardo , come un Fricandò ; mettetelo in  
una

una pescioniera con brodo buono , vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , scolatelo , scucitelo , glassategli tutta la parte piccata , con una bella glassa di vitella , e servitelo con sotto un buon Ragù melè , fatto con animelle , creste , uovette nonnate , fegatini grassi , qualche gambero , e latti di Carpi , e finito di buon gusto .

*Carpio all' Erbe fine .*

*Antrè* = Tagliate un Carpio a rocchi , mettetelo in una cazzarola , con petrosemolò , cipolletta , scalogna , prugnoli , una punta d'aglio ; il tutto trito , un poco di basilico in polvere , un grosso pezzo di butirro maneggiato con un buon pizzico di farina , un cucchiajo di olio buono , una foglietta di vino bianco bollente , un poco di sugo di magro , sale , pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare a poca salsa ; in mezz' ora sarà cotto , e servite subito .

All' olio : apprestatelo come la Spigola alla Dama Simona pag. 111. , o coll' indivia , o senza .

*Carpio al Delfino .*

*Antrè di grasso* = Squamate , e sventrate un grosso Carpio da un lato , riempitelo di un Ragù di animelle , fegatini , tartufi , code di gamberi ec. , finito di buon gusto , assai ristretto , e freddo ; cucitelo ; posate la parte che non è aperta in una pescioniera , con sotto fette di vitella , e di prosciutto ; condite  
con

con sale , pepe schiacciato , un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , coprite con fette di lardo , ed un foglio di carta ; fate sudare un buon quarto d'ora con fuoco sotto , e sopra ; indi bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; terminate di cuocerlo dolcemente . Poco prima di servire passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , metteteci un poco di Culi , un pezzo di butirro maneggiato nella farina ; fate consumare al punto di una Salsa , e servitela sopra il Carpio .

*Carpio alla Gendarme .*

*Antrè* = Date qualche taglio a un pugno di acetosella capata , e lavata , mettetela in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , della mollica di pane grattata , petrosemolo , scalogna , cipollotta , il tutto trito ; passate sopra il fuoco circa un quarto d'ora , bagnate con fiore di latte , e fate consumare a Salsa molto legata . Nel momento che la levate dal fuoco metteteci trè rossi d'uova dure trite , e quattro rossi crudi , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; riempite con questa farsa rinfredda il corpo di un Carpio , dopo di averlo squamato , e sventrato ; cucitelo , fatelo marinare con olio , sale , pepe schiacciato , fusti di petrosemolo , filetti di cipollotta , uno spicchio d'aglio , una foglia di alloro in pezzi , persa , basilico ; dopo un'ora fatelo cuocere sulla gratella , aspergendolo colla sua marinata , e servitelo con sopra una Salsa come segue ; metteteci in una cazzarola dei prugnoli freschi triti , con un poco di butirro , passateli sopra il fuoco circa

un quarto d'ora , fateli poscia raffreddare , e aggiungeteci un buon pizzico di farina , capperi , petrosemolo , scalogne , alici , il tutto trito , un buon pezzo di butirro , un poco di brodo , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco , e servite con un filetto d'aceto , o sugo di limone .

*Carpio alla Farsa .*

*Antrè* = Dopo che averete squamato , e sventrato un Carpio , intaccatelo leggermente col coltello d'ambe le parti ; marinatelo con olio , fusti di petrosemolo , fette di cipolla , filetti di cipolletta , due spicchi d'aglio , due scalogne , una foglia di alloro in pezzi , persa , basilico , sale , pepe schiacciato ; dopo due ore spremete l'erbe sopra il Carpio , spolverizzatelo di mollica di pane grattaso , fatelo cuocere sopra la gratella , aspergendolo colla sua marinata , e servitelo con sotto nna Salsa di acetosella , che troverete alla pag. 61 .

*Carpio Fritto .*

*Orduvre , o Arrosto* = Squamate , e sventrate un Cardio , tagliandolo lungo la schiena , senza rompere il fiele , date qualche botta di coltello sopra la spina grande , e intaccatelo leggermente col coltello su i lati ; fatelo marinare due ore con sale , pepe schiacciato , fusti di petrosemolo , fette di cipolla , filetti di cipolletta , due scalogne , due spicchi d'aglio , una foglia di alloro in pezzi , un poco di basilico , due garofani , mezzo bicchiere d'aceto , o sugo di limone ; dopo che lo averete scollato , e infarinato , fatelo friggere a fuoco al-

legro , e servitelo guarnito di petrosemolò fritto . Non bisogna mettere i latti nella padella , che allorchè il Carpio sarà a due terzi della cottura ; se poi sono le uova , queste richiedono un poco più di tempo .

*Carpio al Sultano .*

*Antrè di grasso* = Quando averete squamato , e sventrato un bel Carpio , ponetegli nel corpo un pezzo di butirro maneggiato con petrosemolò , cipolletta , scalogna , un poco di basilico , il tutto trito fino , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fatelo cuocere con metà brodo buono grasso , e metà vino bianco bollente , fette di cipolla , di carote , e di panè , un mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe sano ; e coperto con un foglio di carta . Quando sarà cotto scolatelo , ponetelo sopra il piatto , guarnitelo con sei pezzi di Anguilla piccati , e glassati come Fricandò . Vedeteli all'Articolo dell' Anguilla qui appresso , e servite con sopra una Salsa al Sultano , senza toccare dove è piccato . Vedetela pag. 87. Tom. I.

*Carpio al Monarca .*

*Antrè di grasso* = Abbiate un Ragù di anmelle , tartufi , creste ec. Vedetelo nel Tom. IV. Cap. I. , ma che sia ben ristretto , ponetelo freddo nel corpo di un grosso Carpio , sventrato da un lato ; cucitelo , levate la pelle dalla parte opposta , piccatela di minuto lardo ; fategli dare un bollo in un boccale di vino bianco bollente ; indi ritirateio subito indietro , e scolatelo , ponetelo sopra il piatto , che dovete servire con sotto due dita di farsa fatta con qualche fegatino grasso crudo , petto di pollo crudo , lar-  
do

rapato , una panata ben stretta sopra il fuoco , o un poco di mollica di pane grattata , sale , pepe schiacciato , e legata con trè o quattro rossi d'uova ; condite il Carpio con sale , pepe schiacciato , e coprite la parte piccata con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere al forno ; quando sarà cotto levate le fette di lardo , scolate il grasso , glassate dove è piccato con una bella glassa di vitella , e servite con sotto una Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa , o alla Carpa ; Vedete queste Salse nel *Tom. 1. Cap. 1.* , e quella alla Carpa qui appresso , che farete con un picciolo Carpio tagliato in pezzi -

*Carpio in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Prendete un Carpio mezzano , squamatelo , sventratelo per le garze , mettetegli nel ventre un pezzo di butirro maneggiato con petrosemolò , cipolletta , scalogna , qualche prugnolo , o altro fungo fresco , secondo la stagione , sale , pepe schiacciato , noce moscata .

Al butirro : fatelo cuocere con vino bianco , brodo di magro , un pezzo di butirro , fusti di petrosemolò , due cipollette , due spicchi d'aglio piccati con due garofani , un mazzetto d'erbe odorifere , fette di cipolla , di carota , e di panè , un poco di scorzetta di limone , sale , e pepe sano .

Di grasso : quando sarà apprestato come sopra . Ponete nella pescioniera fette di vitella , e di prosciutto , dissossature di polleria , o di selvaggiume , un mazzetto d'erbe diverse , fette di cipolle , di carote , e di panè ; fate su-

dare mezz'ora sopra il fuoco ; indi bagnate con vino bianco bollente , e brodo di grasso ; fate bollire a picciolo fuoco finché la carne sarà quasi cotta ; allora poneteci dentro il Carpio , condite con sale , pepe schiacciato ; fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto o nell'una , o nell'altra maniera , scolatelo , e servitelo con sopra quella Salsa , o Ragù , che più sarà di vostro genio , sì di grasso , che al butirro .

All'olio : dopo che averete ben pulito il Carpio , fatelo cuocere come la Spigola alla Dama Simona pag. 111. , ma senza indivia , e quindi servitelo con sopra quella Salsa , o Ragù di magro , che credete più a proposito , aggiungendo il fondo della cottura nella Salsa , o nel Ragù .

*Filetti di Carpio in diverse maniere .*

*Orduvre di grasso , e di magro* = Squamate , e sventrate , uno o due Carpi , dissossateli , e tagliateli in filetti di quella grandezza che credete ; fate una Salsa alla Carpa ; cioè fate sudare le teste , spine , e rimasugli di Carpe in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , o olio , fusti di petroseuolo , fette di cipolla , due spicchi d'aglio , due garofani , una rametta di finocchio , due scalogne , qualche fungo , o pragnolo , se sarà la stagione ; indi bagaate con un bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna consumato per metà , e Culi di grasso , o di magro ; fate bollire , e consumare al puato di una Salsa , passatela allora al setaccio , metteteci i filetti , fateli cuocere dolcemente , condite di sale , pepe schiacciato ,  
e ser-

e servite con sugo di limone . Ovvero fate bollire i filetti con un bicchiere di vino bianco , altrettanto brodo di grasso , o di magro , un mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe sano , due garofani . Quando sono cotti scolateli , e serviteli con sotto un Ragù , o una Salsa di vostro genio , si di grasso , che di magro . Vedete le diverse Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , ed in questo *Cap. I.* , e i diversi Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* , ed in questo *Cap. I.* i filetti crudi di Carpio li potete apprestare in tutte quelle maniere , che quelli degli altri pesci di mare . Vedeteli ai loro Articoli particolari , e servirli con sopra una Salsa alla Carpa come la precedente , ovvero qualunque altra Salsa , o Ragù , aggiungendoci sempre il fondo della cottura de' filetti , ed i latti del Carpio per guarnizione .

*Dell' Anguilla .*

L'Anguilla è il solo pesce di acqua dolce che entri nel mare , e quelle che quivi si prendono , vengano dai fiumi ove nascano . Le Anguille delle acque correnti hanno il ventre più bianco , e più lucido , e il dorso più bruno morato .

Intorno alla generazione delle Anguille , grazie alle osservazioni del celebre *Vallisnieri* , è dimostrato , che sono vivipare , e traggono la loro origine dalle uova . Queste uova si sviluppano nel ventre della madre , e mette alla luce le sue Anguilline belle e vive .

Questo pesce genera ovunque siavi acqua dolce , eccettuato nel Danubio , e gli altri fiumi , che in esso si scaricano . In Pietroburgo , e Parigi sono grossissime . Nella nostra Italia abbiamo quelle de' laghi di Comacchio , di Garda ,

da , di Bolsena , ed altri luoghi , ove le acque sono limpide , e nette ; queste sono di un ottimo sapore , e molto grosse . In Napoli i Capitoni hanno il loro gran pregio ; e finalmente quelle prese alle foci del Tevere sono esquisite , ed in Roma molto stimate .

La carne dell' Anguilla è tenera , molle , nutritiva , e saporosa , ma siccome contiene molte parti lente , grossolane , e vischiose , così si rende difficile a digerirsi , e produce de' sughi densi , ed eccita de' flati .

In Francia , e Russia si comprano le Anguille vive tutto l'anno . In Italia la loro pescagione è nell' Inverno , e Primavera , e si comprano ordinariamente morte .

Devesi scegliere l' Anguilla grossa , polputa , e più fresca che sia possibile , che sia stata presa in acqua chiara , e limpida , e che non senta di fango .

Questo pesce serve a lardare gli altri pesci , e si prepara inoltre in moltissime maniere , ma la più salubre , secondo il mio giudizio , e quella di mangiarla arrostita .

*Anguilla alla Palette Olandese .*

*Antré di grasso , e di magro* = Prendete una , o due Anguille , secondo la grossezza , spogliatele della loro pelle , tagliatele un pochino sulla schiena , e sul ventre , per portargli via le piccole spine ; indi tagliatele a rocchi lunghi tre dita traverse , mettetele in una cazzarola , con un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , con un poco di basilico , qualche prugnolo secco bene ammollato , o fresco ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di

farina , bagnate con due bicchieri di vino bianco consumato un terzo , e brodo di grasso , o di magro , sale , pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare al punto di una Salsa ; levate allora il mazzetto , e legate con una liason di tre o quattro rossi d' uova , stemperata con un poco di fiore di latte , e servite con un buon sugo di limone , o sopra il piatto , o in una terrina , con crostini fritti .

*Anguilla in Matelotta .*

*Terrina* = Quando averete pulita , e tagliata l'Anguilla , come la precedente , formatene la Matelotta come quella di Carpio pag. 237 . , ma con vino bianco , e servitela nello stesso modo .

*Anguilla all' Etuvè .*

*Terrina* = Fate un Rosso con butirro , e farina . Vedetelo nel Tom. I. pag. 19 . , quando sarà di un bel color d' oro , bagnatelo con una foglietta di vino bianco bollente , un poco di Sugo di grasso , o di magro , e brodo ; metteteci una dozzina di cipollette bianche prolessate , e qualche fungo , o prugnolo , un mazzetto d' erbe diverse con poco di basilico , sale , pepe schiacciato ; fate bollire finchè le cipollette saranno cotte , più della metà , metteteci allora un' Anguilla , levata la pelle , e le spine sulla schiena , e sul ventre , e tagliata a rocchi lunghi più di tre dita traverse ; fate cuocere a fuoco allegro , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire levate il mazzetto , poneteci un' alice passate al setaccio , qualche capperò fino intero , e guarnite di crostini di crosta di pane fritti nel butirro . Tutte le Matelotte e Etuvè le potete fare di magro ,

gro , facendo il Rosso con olio , e farina , ma queste bisogna digrassarle bene , e friggere li crostini con olio .

*Anguilla in Atelette .*

*Orduvre* = Dopo che avete spogliata un' Anguilla , dissossatela del tutto , e tagliatela in grossi dadi , marinateli con sale , pepe schiacciato , butirro squagliato , petrosemololo cipolletta , scalogna , un poco di basilico , tartufi , e prugnoli , il tutto trito ; quando il butirro sarà tiepido , mescolateci un rosso d' uovo crudo , indi infilate a piccioli spiedini di argento , o di legno , lunghi poco più di mezzo palmo , facendo tenere attorno porzione del condimento , spolverizzate bene con mollica di pane grattata ; fate cuocere sopra la gratella a picciolo fuoco , aspergendo leggermente con butirro squagliato , e servite di un bel color d' oro con sotto una Salsa all' Aspic , che troverete nel *Tom. I. pag. 74.* Queste Atelette le potete fare con olio in luogo di butirro , e senza rosso d' uova .

*Anguilla al Sultano .*

*Antrè* = Spogliate una bella Anguilla dalla pelle , dividetela in tutta la sua lunghezza , levategli tutte le spine , e formatene quattro lunghi filetti , che taglierete poscia nel mezzo per traverso , e ne formarete otto . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , petrosemololo , cipolletta , scalogne , una punta d' aglio , il tutto trito , e mezza foglia di alloro ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; quando questo condimento sarà quasi freddo levate l' alloro ,  
pone-

poneteci i filetti dell' Anguilla ; condite con sale ; pepe schiacciato , avvolgeteli a guisa di rotelle appuntandole con un picciolo spiedino di legno ; aggiustate queste Ruladine sopra il piatto che dovete servire , con tutto il loro condimento , che restino spianate , guarnitele sopra con diversi giri di capperi , o piselli , o filetti di code di gamberi cotti : e all' intorno , o cipollette quasi cotte , o gamberi cotti , e dissossati , o grosse olive di Spagna dissossate , e ripiene ; coprite con un foglio di carta unto nella Salsa dell'erbe fine ; fate cuocere ad un forno temperato . Nel momento di servire levate i spiedini con diligenza , scolate bene l' olio , e servite con sotto una Salsa al Sultano , o alla Spagnuola , o Culi con sugo di limone , di grasso , o di magro .

*Anguilla alla Mirpodà .*

*Antrè* = Abbiate una bella Anguilla , spogliatela dalla pelle , sventratela , tagliategli le spine sul dorso , e sul ventre , e la testa , avvolgetela rotonda a tortigliè , e infilategli due spiedini di argento , o di ferro per traverso , acciò resti bene involtata . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , fette di cipolla , di carote , radiche di petrose-molo , due scalogne , due spicchi d' aglio , una foglia di alloro , un mazzetto d' erbe di odore : indi bagnate con una bottiglia di vino bianco bollente , e un poco di aceto consumato , poneteci dentro l' Anguilla , condite con sale , pepe schiacciato ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere al forno . Quando sarà cotta scolatela , levate i spiedini , e servitela con sopra  
una

una Salsa Ascè , o di Capperi , o di Cedrioletti , o Poevrada , o al Porchetto , sì di grasso , che di magro .

*Anguilla alla Nivernoese .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Dopo che avrete spogliata , e ben nettata una Anguilla , tagliatela in pezzi , lunghi poco più di mezzo palmo , conditela con olio , o butirro squagliato , sugo di limone , sale , e pepe schiacciato ; indi spolverizzatela con mollica di pane grattata , fatela cuocere sopra la gratella di un bel color d'oro , e servitela con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa alla Nivernoese , o altra Salsa Piccante , o all'Aspic , di grasso ; o di magro . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* , e in questo .

*Anguilla all' Italiana .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Tagliate un' Anguilla ben nettata in rocchi lunghi tre dita traversi , marinateli in una terrina con sale , pepe schiacciato , olio fino , sugo di limone , ed un poco di alloro in polvere , ovvero tante foglie di alloro tagliate a quadretti per quanti pezzi sono l'Anguilla ; infilateli ad uno spiedino tramezzandoli colle foglie di alloro ; stendete una striscia di carta larga un dito piegata a più doppi , e unta di olio , sopra uno spiedo grande , posateci sopra lo spiedino dell'Anguilla ; legate da capo , e da piedi ; fate cuocere ad un fuoco allegro , aspergendo coll'olio della marinata ; poco prima della totale cottura , spolverizzate di mollica di pane grattato , o mostacciolo di Napoli spolverizzato grossolanamente ; fate prendere un bel colore , e servite con sotto  
una

una Salsa chiara Piccante , o alla Scalogna , oppure Piccante legata sì di grasso , che di magro . Vedete queste Salse ai loro Articoli particolari .

*Anguilla Fritta .*

*Orduvre* = Quando averete tagliata un'Anguilla in rocchi come la precedente , divideteli in due , levategli la spina , e fategli dell' intacchi col coltello sopra i lati , marinatela con sale , pepe schiacciato , uno spicchio d' aglio , fette di cipolla , fusti di petrose-molo , filetti di cipolletta , due garofani , una foglia di alloro in pezzi , e un poco di aceto , o sugo di limone . Dopo un' ora scolatela , infarinatela , e fatela friggere di bel colore , o con olio , o strutto , o butirro , e servite con petrose-molo fritto .

*Anguilla alla Remolada .*

*Antrè* = Allorchè l'Anguilla sarà tagliata a rocchi come sopra , senza levare le spine , e marinata , e fritta nella stessa maniera , la servirete con sotto una Salsa alla Remolada calda , che troverete nel *Tom. I. pag. 68* . La potete apprestare anche , come alla Nivernoese , e servirla con sotto la Remolada .

*Anguilla alla Tartara .*

*Arrosto* = Questa è la medesima cosa , che quella all' Italiana , ma spolverizzata soltanto di mollica di pane , o niente , e servita di bel colore senza Salsa .

*Anguilla in Tortigliè .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Nettate bene un' Anguilla , come quella al Sultano , spaccatela in tutta la sua larghezza senza dividerla del tutto , levategli la spina , conditela come l'altra , attorcigliatela tutta di un pezzo , appuntandola

con

con due spiedini; fatela cuocere al forno sopra il piatto con tutto il suo condimento, e coperta di un foglio di carta unto nella sua salsa. Quando sarà cotta, scolatela bene, levategli i spiedini, e servitela con sopra sugo di limone, e un Ragù di Ostriche, o di Cannolicchi, o di code di Gamberi, o altro di vostro genio; ovvero una Salsa legata, come Ascè, Piccante, Poevrada, al Porchetto, Nivernoese ec. Vedete le Salse, ed i Ragù di grasso, e di magro nel Tom. I. Cap. I., Tom. IV. Cap. I., ed in questo Cap. I.

*Anguilla alla Senteminult.*

*Antrè* = Fate una Senteminult come quella della Linguattola pag. 165., metteteci dentro una grossa Anguilla ben pulita; e tagliata a rocchi lunghi poco più di mezzo palmo, fatela cuocere dolcemente; indi scolatela, ponetela sopra un piatto, conditela ancora con un pochino di sale, e pepe schiacciato, alquanto del grasso della Senteminult; quando sarà quasi fredda, mescolate nel condimento uno o due rossi d' uova crudi, ungeteci bene l'Anguilla, spolverizzatela di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella, con sotto un fuoco assai moderato, e servitela con sopra un buon sugo di limone, e sotto una Salsa chiara alquanto piccante, o di grasso, o di magro.

*Anguilla in Fricandò.*

*Antrè di grasso, e di magro* = Tagliate a rocchi una grossa Anguilla, lunghi cinque dita traversi, dopo che l'averete spogliata, e ben nettata, fendeteli dalla parte del ventre per le-  
var-

vargli la spina , e piccategli tutta la parte di sopra di minuto lardo , o di carota , o di tartufi ; se poi lasciate i pezzi interi , piccateli da una sola parte . Per apprestarla di grasso ; mettete i pezzi piccati di lardo in una cazzarola , con sotto qualche fetta di vitella assai sottile , e di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo buono , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Allorchè sarà cotta , levate l'Anguilla , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fate consumare sopra un fuoco allegro al punto di una glassa , glassateci tutta la parte piccata , e servite con sotto una buona Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa . Per apprestarla di magro , dopo che averete piccata l'Anguilla di tartufi , o carote , fatela cuocere come il Pesce spada in Fricandò di magro pag. 101. , e servitela nella stessa maniera .

*Anguilla all' Erbe fine .*

*Orduvre* = Tagliate a rocchi un' Anguilla , come quella alla Nivernnese , marinatela in una terrina con olio , petroseuolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , basilico , una punta d'aglio , il tutto trito assai fino , sale , pepe schiacciato ; dopo un' ora spolverizzatele di mollica di pane grattata , facendo tenere intorno più marinata , che sarà possibile ; fate cuocere dolcemente sopra la gratella di bel colore , aspergendo col resto della marinata , e servite con sopra un buon sugo di limone , e sotto una Salsa chiara ,  
o le-

o legata , ma che sia alquanto piccante , o di grasso , o di magro .

*Anguilla allo Spiedo , a diverse Salse .*

*Antrè di grasso , e di magro , o Arrosto =* Prendete una bella Anguilla , spogliatela della pelle , sventratela , tagliategli la testa , e le spine sul ventre , e sulla schiena , tagliatela a rocchi lunghi quattro dita traversi , marinatela in una terrina con olio , sugo di limone , due spicchi d'aglio , due foglie di alloro , due scalogne , fusti di petroseuolo , filetti di cipollette , un poco di basilico , sale , pepe schiacciato , e due garofani ; dopo due ore spremete l'erbe nella marinata , infilate i pezzi di Anguilla ad uno spiedino , avvolgeteli di fogli di carta unti di olio , o butirro ; legate da capo e da piedi ; legate questo spiedino ad uno grande , fate cuocere arrosto , aspergendo col resto della marinata ove averete aggiunto un poco più d'olio . Quando sarà quasi cotta scartatela , fategli prendere un bel colore ad un fuoco allegro , e servitela con sopra un gran sugo di limone , e quella Salsa , o Ragù , che più credete a proposito sì di grasso , che di magro . Potete ancora dopo scartata l' Anguilla spolverizzatela di mollica di pane grattato fino , fargli prendere un bel color d'oro , e servirla con sotto una Salsa piccante , o di grasso , o di magro . Ovvero si nell' una , che nell' altra maniera , servirla per Arrosto con sopra un buon sugo di limone .

Vi vorrebbe quasi un solo tomo per potere descrivere tutte le diverse maniere di apprestare l' Anguilla , ed è in vero una pena il do-

dovere tralasciare in tanti articoli gran parte di ottime vivande , che la ristrettezza di quest' opera non permette , benchè alcuni la crederanno troppo voluminosa ; ma questi tali non sanno cosa sia un' arte senza limiti , e che si estende fin dove giunge un fino palato , ed una felice immaginazione , messa in pratica , dopo infinite prove , ed eseguita per lo spazio di molti anni in diversi climi , e regioni .

#### *Della Trota .*

Sonovi diverse specie di Trotte , che differiscono per il luogo , per il colore , e per la grandezza ; le une si trovano ne fiumi profondi , e rapidi ; le altre ne' laghi ; le une hanno un color brunastro , e le altre rossastro ; ve ne ha finalmente di una specie più grande che le altre , che si appella *Trotta Salmonata* , a motivo , che rassomiglia al Salamone , e questa è molto più stimata , che le altre per la sodezza della sua carne , e per l'esquisito sapore . In Milano le Trotte del Tesino sono di color d'oro , e più delicate , di quelle di color rosso , che si prendono nel Lago maggiore . Tutte le Trotte hanno qualche rapporto col Salamone , ma assai meno , che la *Trotta salmonata* . Tutti questi pesci vanno moschinati sopra la pelle di picciole macchiette rossine .

Le Trotte del lago di Ginevera , sono le più grosse , che io abbia vedute , e quelle del fiume Neva in Pietroburgo , le quali scendono dai laghi Ladoga , e Onega , le più eccellenti , e delicate al gusto . In Roma ne abbiamo delle  
buo-

buone da Rieti, da Vicovaro, e da Tivoli. Le prime sono le più grosse, ma non hanno un così buon sapore, che le ultime.

Si debbano scegliere le Trotte vive, o molto fresche, grosse, polpate, di una carne soda, e rossastra, esenti da vischiosità, e sopra tutto, che siano state prese in acqua chiara, e limpida.

Le Trotte si corrompono facilmente, motivo per cui non si possano conservare lungamente, onde è bene di farle cuocere più prontamente, che sia possibile.

La Trota dice *M. Andry* ha una carne sì tenera, e delicata, che si digerisce con molta facilità, che produce un'ottimo succo, ed è il più sano di tutti gli altri pesci di acqua dolce, onde conviene a diversi infermi; ma bisogna per altro, saperlo scegliere, come si è detto di sopra.

La pesca delle Trotte è nell'Estate, nella cui stagione sono più delicate, che in qualunque altra, benchè si peschino tutto l'anno, e segnatamente nell'Inverno, e nella Primavera. In Roma le abbiamo dal principio di Dicembre, a tutto febbrajo; ma dopo questo tempo riscaldandosi la stagione si corromperebbero per la strada.

*Trotta alla Gineverina.*

*Rilievo* = Squamate una grossa Trota, sventratela, e levategli le garze, lavatela, ponetela in una pescioniera giusta alla sua grandezza con un'anima sotto, con vino rosso che cuopri la Trota, una libbra o più di butirro fresco, secondo la grossezza del pesce, pezzi  
di

di mollica di pane bianco a proporzione per legare la Salsa , sale , pepe sano , garofani , macis , un grosso mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , fette di cipolle , quattro scalogne , due spicchi d'aglio ; ponete sopra un fuoco allegro , fate bollire , movendo spesso la pescioniera , acciò la Trota non si attacchi al fondo ; fate consumare la Salsa al suo punto , e che la Trota sia cotta nello stesso tempo ; indi scolate la Salsa , passatela al setaccio , e se fosse troppa e non ben legata , fatela consumare ancora sopra un fuoco allegro , movendo sempre con una cucchiaja , finchè sarà densa al suo punto . Ponete allora con diligenza la Trota nel suo piatto , e servitela con sopra la Salsa suddetta .

*Trotte alla Luneville .*

*Antrè* = Squamate , e sventrate una , due , o tre Trotte mezzane , lavatele , ponetele in una cazzarola ovata giusta alla loro grandezza , conditele con sale , pepe sano , qualche garofano , fette di cipolla , fusti di petrosemolo , uno spicchio d'aglio , mezza foglia di alloro , due scalogne , un pezzo di butirro ; bagnate con tanto vino rosso , quanto restino le Trotte coperte ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere a fuoco allegro . Quando saranno cotte passate al setaccio la Salsa in una picciola cazzarola , poneteci un buon pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina ; fate stringere sopra il fuoco , o servite , che stia bene di sale , sopra le Trotte aggiustate nel loro piatto . Alcuni Nobili della Lorena , e della Svizzera costumano di mettere porzione di que-

sta Salsa delle Trotte nelle uova fresche dopo cotte alla Cocche, ossia da bere, levandoci il bianco; ovvero l' amano sopra a delle uova sparse all'acqua, e ben scolate.

*Trotta al Blu.*

*Arrosto* = Sventrate la Trotta per le garze, senza squamarla, lavatela, ponetela sopra un piatto, versateci sopra un bicchiere, o due di aceto bianco bollente, secondo la grandezza della Trotta, avvolgetela quindi in un pannelino bianco, ponetela in una cazzarola, o pescioniera giusta per la sua grandezza, con un pezzo di butirro, o un poco d'olio, fette di cipolla, di carota, e di panè, uno spicchio d'aglio, fusti di petrose-molo, mezza foglia di alloro, due scalogne, un poco di basilico, due cipollette, sale, pepe sano, e quattro garofani; bagnate metà vino rosso, e metà brodo, o acqua; fate cuocere dolcemente. Quando sarà cotta, tenetela calda, e lasciatela stare qualche tempo nel corto brodo, acciò prendi maggior sapore. Nel momento di servire, svolatela, aggiustatela sopra il piatto, e servitela sopra una salvietta, guarnita di petrose-molo, se volete.

*Trotta all'Erbe fine in Papigliotta.*

*Antrè* = Squamate; e sventrate per le garze una Trotta, lavatela, e asciugatela, ponetegli nel corpo un pezzo di butirro mescolato con sale, pepe schiacciato, petrose-molo, cipolletta, scalogne, un poco di basilico, una punta d'aglio, il tutto trito fino; marinatela con olio, sale, pepe schiacciato, prugnoli, tartufi, petrose-molo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio,

glio , il tutto trito fino ; indi avvolgetela con due fogli di carta bene imbutirradi unitamente alla marinata , e fatela cuocere ad un forno moderato , ovvero sopra la gratella a picciolo fuoco . Fate intanto bollire un poco di Culi di magro , con un bicchiere di vino di Sciam-pagna , o altro vino bianco consumato due terzi ; allorchè sarà consumato al punto di una Salsa , scartate la Trota , radunate col coltello tutte l'erbe fine , che sono attaccate alla carta , ponetele nella Salsa , fategli fare un bollo per digrassare , e servitela sopra la Trota . Se sarà giorno di vigilia non la riempite , e non ungete la carta di butirro .

*Trotta alla Sen-Clù .*

*Rilievo di grasso* = Squamate una grossa Trotta , e sventratela per le garze , lavatela , e asciugatela , riempitela di un Ragù di animelle , tartufi , prugnoli ec. , che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , ma con poca Salsa , finito di buon gusto , e rifreddo ; piccatela di minuto lardo da una sola parte ; ponetela in una pescioniera con fette di lardo sotto , e sopra , due fette di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , vino bianco bollente , sale , pepe sano , e una cipolla , con tre garofani , copritela con due fogli di carta , fatela cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotta scolatela , glassategli con una glassa di vitella tutta la parte piccata , e servitela con sotto una Salsa , o un Ragù di vostro genio . Un Ragù alla Finanziere sarebbe molto a proposito . Vedetelo nel *Tom. IV. pag. 14.*

*Trotta alla Favorita.*

*Antrè di grasso* = Quando averete squamata una bella Trotta, sventratela per le garze, lavatela, e asciugatela, ponetegli nel corpo un grosso pezzo di butirro, o lardo rapato mescolato con tartufi triti, sale, e pepe schiacciato; ponetela quindi in una pescioniera con fette di lardo, di vitella, e di prosciutto sotto, e sopra, un buon mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, bagnatela con metà vino bianco bollente, e metà brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Tagliate intanto de'tartufi in fette, formatene un Ragù, come troverete descritto nel *Tom. IV. pag. 14.*, ma bagnato con Culi, e un poco del fondo della Trotta digrassato, e passato al setaccio. Nel momento di servire ponete la Trotta sopra il piatto, e serviteci sopra il Ragù suddetto. Ovvero servitela con sopra un buon Ragù di Ostriche, o Cannolicchi, che troverete nel *Cap. I.*

*Trotta all'Italiana.*

*Antrè* = Dopo che averete squamata, e sventrata una Trotta per le garze, ponetegli nel corpo, se non sarà giorno di vigilia, un grosso pezzo di butirro maneggiato con tutte sorta d'erbe trite, sale, e pepe schiacciato; quindi ponetela sopra un piatto, conditela con sale, pepe schiacciato, e una Salsa come il solito fatta con olio, petrosemolò, scalogne, cipollette, qualche prugnolo, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito, passato un momento sopra il fuoco in una cazzarola, e stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici

pas-

sate al setaccio ; quando sarà fredda ponetela sopra la Trota . Dopo un'ora spolverizzatela di mollica di pane grattato , facendogli tenere attorno più condimento che sia possibile , ponetela sopra il piatto , che dovete servire , fatela cuocere al forno di bel colore , e servitela ben scolata , con sotto una Salsa all'Italiana chiara , che troverete alla pag. 55 .

*Trotta alla Militare .*

*Antrè* = Quando averete ben pulita una Trota , intaccatela leggermente col coltello sulla schiena , ponetegli nel corpo un pezzo di butirro maneggiato come il precedente , qualora non sia giorno di vigilia , marinatela con olio , sale , pepe schiacciato , e fatela cuocere sopra la grattella , aspergendola con la sua marinata . Quando sarà cotta , servitela con sopra un Salsa Ascè . Vedetela pag. 58 .

*Trotta in diverse maniere .*

*Antrè di grasso , e di magro* = Allorchè la Trota sarà grossa , ovvero mezzana , la potete disfare , e servirla in tutte quelle maniere , sì di grasso , che di magro , esattamente come la Spigola , il Salamone , ed il Pesce spada . Vedete questi tre Pesci pag. 106. 112. , e 99 .

*Filetti di Trotte all' Erbe fine .*

*Orduvre* = Dopo che averete nettate le Trotte , levategli i filetti , che tagliarete tutti uguali , aggiustateli sopra un piatto unto bene di butirro , con sopra petrosemolò , scalogna , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito fino , tre tartufi tagliati in filetti , sale , pepe schiacciato , noce moscata : poco prima di servire ponete sopra il fuoco il piatto coperto ; indi  
ba-

bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , e un poco di Culi ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare a poca Salsa , cambiategli il piatto , e servite con crostini di pane fritti all' intorno , e sugo di limone . Per farli all' olio , passate prima l'erbe fine coll'olio , e l'alicci , come il solito , e finite , e servite nello stesso modo .

*Filetti di Trotte al Vino di Sciampagna .*

*Orduvre* = Quando averete levati i filetti come i precedenti , poneteli in una cazzarola con simetria , poneteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo di magro , qualche fettina di tartufo , petrosemolò trito , un mazzetto di erbe diverse , con un poco di basilico ; fate cuocere a fuoco allegro , e consumare al punto di una Salsa ; indi levate il mazzetto , e servite , guarnito di crostini di pane fritti . Osservate , che non bisogna mettere i filetti al fuoco , che un quarto d'ora prima di servire .

*Filetti di Trotte in diverse maniere .*

*Orduvre , o Antrè di grasso , o di magro* = Con li filetti crudi di Trotte potete fare ogni sorta di Ruladine cotte sopra il piatto , e servirle con sopra una Salsa , o un Ragù di grasso , o di magro . Vedete le diverse Ruladine , e Filetti all' Articolo della Spigola , Pesce spada . Salamone ec.

*Filetti di Trotte fritti a diverse Salse .*

*Orduvre di grasso , e di magro* = Quando avrete tagliati i filetti delle Trotte , marinateli  
per

per una mezz' ora con sale , pepe schiacciato , e sugo di limone , ovvero con una marinata ordinaria ; indi asciugateli , infarinateli , e fateli friggere nell' olio , o nello struttò , o butirro , e serviteli con sotto una Salsa di grasso , o di magro . Quelle che più gli convengono sono . Poevrada , Remolada calda , Verde calda , Agro-dolce , all'Aspic , Piccante , di Capperi ec.

#### *Della Tinca .*

La Tinca' ha la figura quasi del Carpio , ma le sue squame sono assai più picciole . Se ne trovano di diverse grossezze , e alcuna volta grosse come i Carpi .

Questo pesce è molto vischioso , onde ha gran bisogno del soccorso de' condimenti , a motivo , che produce de' sughi assai grossolani .

Benchè l' uso della Tinca sia condannato quasi da tutti gli Autori , a cagione di un sugo vischioso , e grossolano , che produce , come essi asseriscono , non si lascia per questo d'impiegarla spesso fra gli alimenti , e non si vede neppure , che produca de' cattivi effetti , a meno , che non se ne mangi con eccesso : e se la carne di questo pesce non è molto salubre , non è almeno generalmente nociva , come si è osservato coll' esperienza .

La Tinca deve essere scelta viva , o fresca , e grossa , la migliore è quella , che si prende ne' fiumi , e laghi d'acque chiare , e limpide , imperciocchè le altre ordinariamente sentano di fango , o di terra , d'onde deriva , che il suo sapore è più , o meno grato , secondo le acque ove ella soggiorna .

In

In Francia questo pesce è migliore, che in Italia, benchè ne' fiumi, e laghi di questa Penisola se ne prendono delle ottime, e di buon sapore specialmente nella Lombardia. La femmina, è migliore del maschio. La sua pesca si pratica dalla Primavera, a tutto Autunno. Le migliori che noi abbiamo sono quelle dell'Anguillara.

*Tinche in Fricassè.*

*Antrè* = I Francesi dicono *Limonnez*, ciò che noi diremmo sbollentate; sbollentate dunque le Tinche all'acqua bollente ponendocene vive se lo sono, copritele subito, dopo un istante levatele, squamatele senza scorticarle, principiando dalla parte della testa, e andando verso la coda; indi sventratele, tagliategli le nottoje, e la testa, lavatele all'acqua fresca, e tagliatele a roccchi per traverso. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, o secco bene ammollato, sbruffateci poscia un buon pizzico di farina, bagnate con due bicchieri di vino bianco bollente, e un poco di brodo; poneteci dentro le Tinche; fate cuocere a fuoco molto allegro, e consumare la Salsa al suo punto, condite con sale, pepe schiacciato. Nel momento di servire levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, o fiore di latte, noce moscata petrosemolo trito imbianchito, e servite con un buon sugo di limone.

*Tinche al Sultano .*

*Antrè di grasso* = Sbollentate , e pulite una , o due Tinche , come le precedenti ; indi fendetele sulla schiena per sventrarle , e levargli tutte le spine , riempitele di un grosso Salpiccone cotto di animelle , tartufi ec. Vedetelo all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* , ma che sia freddo , ben ristretto , e legato con due rossi d'uova , e sugo di limone , cucitele , ungetele con butirro squagliato , o lardo rapato squagliato , spolverizzatele di mollica di pane grattata , ponetele sopra un piatto unto di butirro , fatele cuocere al forno di un bel colòre , e servitele scucite , e cambiato il piatto , con sotto una Salsa al Sultano , che troverete nel *Tom. I. pag. 87.*

*Tinche in Matelotta alla Vestale .*

*Terrina* = Mettete in una cazzarola con un buon pezzo di butirro una dozzina di picciole cipolle imbianchite all'acqua bollente , e cotte per metà , qualche prugnolo fresco ; se sarà la stagione , o secco bene ammollato , un mazzetto di erbe diverse , con un poco di basilico , due Tinche pulite come le altre , e tagliate a rocchi per traverso ; passate sopra il fuoco , sbruffateci poscia un buon pizzico di farina , bagnate con due bicchieri di vino bianco bollente , e un poco di brodo bianco , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco molto allegro , e consumare la salsa al suo punto . Nel momento di servire levate il mazzetto , aggiungeteci dei capperi fini interi , un'alice passata al setaccio , e legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un po-

poco di brodo , o fiore di latte , e servite con sugo di limone ; guarnite sopra di crostini di mollica di pane fritti nel butirro .

*Tinche in Giblotte .*

*Terrina di grasso* = Tagliate in quattro parti una , o due animelle di mongana imbianchite all'acqua bollente , e ben nettate , mettetele in una cazzarola con una fetta di prosciutto , un pezzo di butirro , qualche fetta di tartufo , e prugnolo , qualche cresta di pollastro mezza cotta in un bianco , un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate con due bicchieri di vino bianco consumato per metà , o di Sciampagna , un poco di brodo , e Culi , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente ; alla metà della cottura , poneteci due Tinche nettate , e tagliate a roccchi , fate finire di cuocere a fuoco allegro , e consumare al suo punto . Nel momento di servire digrassate , levate il mazzetto , e prosciutto , e servite con sugo di limone .

*Tinche alla Ravigotte .*

*Antrè* = Dopo che averete sbollentate due belle Tinche , tagliategli la coda , e le notatoje , fendetele sulla schiena per sventrarle , e levargli tutte le spine ; indi levategli una buona porzione della carne , formatene una farsa con mollica di pane , e fiore di latte , disseccata sul fuoco , erbe fine , un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e legata con tre rossi d'uova crudi ; riempiteci le Tinche , cucitele , ungetele di butirro squagliato , spolverizzatele di mollica di pane grattato ;

aspergetele sopra con butirro squagliato , fatele cuocere al forno sopra un piatto unto bene di butirro , e servitele di bel colore , scucite , e cambiate il piatto , con sotto una Salsa alla Ravigotte , che troverete nel *Tom. I. pag. 67.* , ed in questo *pag. 57.*

*Tinche alla Favorita .*

*Antrè* = Farsite due Tinche come le precedenti , cucitele , conditele con sale , e pepe schiacciato , indoratele con uovo sbattuto , infarinatele , fatele friggere dolcemente di un colore pallido , indi scucitele , asciugatele , e servitele con sopra un Ragù alla Favorita fatto come segue : Ponete in una cazzarola due culi di carciofi allessati nell'acqua per metà , e tagliati in otto parti cadauno , un pugno di prugnoli freschi ben capati , e lavati , un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e Culi di magro , sale , pepe schiacciato ; noce moscata . A più della metà della cottura , aggiungeteci dei fegatini di pesce , o latti di Carpio , imbianchiti , e tagliati in grossi dadi , qualche coda di gambero cotta , e punta di sparago imbianchita ; fate finire di cuocere , digrassate , levate il mazzetto , e servite con sugo di limone .

*Tinche alla Provenzale .*

*Antrè* = Ponete in una cazzarola due Tinche sbollentate , squamate , e sventrate , tagliate la testa , e la coda , con un pezzo di butirro , petrose-molo , cipolletta , scalogne , prugnoli , tar-

tartofi , una punta d'aglio , un poco di basilico , due rocambole , il tutto trito fino , e un bicchiere di vino bianco consumato per metà , sale , pepe schiacciato , fatele stufare leggermente , rivoltandole di tempo in tempo . Quando saranno cotte aggiungeteci un pezzetto di butirro maneggiato nella farina , fate stringere sopra il fuoco movendo dolcemente , e servite con un filetto di sugo di agresto , o di limone . All'olio : dopo sbollentate , e pulite , fatele cuocere come la Spigola alla Dama Simona pag. 114. ma senza indivia .

*Tinche in diverse maniere .*

*Antrè, e Arrosto* = Sbollentate , e squamate due Tinche , sventratele per le garze , ponetegli nel corpo , se non sarà giorno di vigilia , un pezzo di butirro mescolato con sale ; pepe schiacciato , noce moscata , petrosemoło , e cipolletta trito ; indi marinatetele con olio , sale , pepe schiacciato , fusti di petrosemoło , filetti di cipolletta , fette di cipolla , uno spicchio d'aglio , una foglia di alloro in pezzi , due scalogne , un poco di basilico . Dopo un' ora spremete bene l'erbe ; fate cuocere le Tinche sopra la gratella , aspergendole colla loro marinata , e servitele con sopra la Salsa ; o il Ragù di magro , che credete a proposito . Vedete le diverse Salse , e Ragù nel *Cap. I.* di questo Tomo . Se le volete servire per Arrosto , debbano essere grosse : in questo caso non le squamate , ma dopo che le avete nettate , sventrate , e lavate , fatele cuocere con vino bianco , un poco di acqua , un pezzo di butirro , fette di cipolle , di carote , di panè ; di radiche di petrosemoło , un mazzetto di erbe di-

diverse , con alloro , e basilico , sale , pepe sano . Quando saranno cotte , scolatele , e servitele sopra una salvietta , con petrosemolo verde intorno . Le potete servire ancora fritte per Arrosto , o per Orduvre , o Antiè . Cioè dopo che le averete sbollentate , e squamate , tagliategli la testa , fendetele lungo la schiena , sventratele , appianatele , marmatele con sugo di limone , e sale ; dopo mezz' ora infarinatele , fatele friggere di un bel color d'oro , e servitele guarnite di petrosemolo fritto . Quando sono fritte di questa maniera , le potete servire con sotto una Salsa verde , o alla Remolada , o Agro-dolce , o all'Aspic ec. Vedete queste Salse nel *Cap. I.*

*Filetti di Tinche in diverse maniere .*

*Orduvre* = Quando averete ben nettate le Tinche , levategli i due filetti , puliteli dalle spine , e apprestateli come tutti gli altri filetti di pesce , che potete vedere ai loro Articoli particolari , e ciò per non replicare le medesime cose .

*Della Lampreda .*

Sonovi due sorta di Lamprede , una di mare , ed una di acqua dolce , ed ambedue rassembrano ad una grossa Anguilla , il ventre bianco , e la schiena sparsa di picciole macchie azzurre , e bianche .

Quella di mare ama di entrare nell'acqua dolce come la Laccia , e diversi altri pesci di mare , e ciò succede nel principio di Primavera , nel cui tempo la femmina vi fa i suoi figliuolini , e quindi dopo qualche tempo ritorna nel mare con i medesimi , essa è migliore pre-gna , che dopo partorito .

Quel-

Quella di acqua dolce dimora sempre nel suo luogo nativo , e trovasi molto spesso ne' ruscelli , e nelle fontane ove l'acqua del mare non penetra giammai ; essa rassembra per la sua figura , ed il suo gusto , a quella di mare , e non differisce , che per la sua grossezza .

La migliore stagione per questi pesci è la Primavera nel cui tempo sono tenere , delicate , e di un ottimo sapore ; mentre si è osservato , che in altre stagioni sono dure , coriacee , e di un cattivo gusto , ciò che in Francia le fa chiamare ordinariamente *Lamprede Cordate* .

La carne di questo pesce è molto nutritiva , ma contiene un sugo lento , e vischioso , che la rende difficile a digerirsi .

Devesi scegliere viva , grossa , e preferire il maschio alla femmina .

In Roma non si fa grand'uso delle Lamprede , benchè fossero molto stimate in tempo degli antichi Romani , i quali le facevano nutrire nelle vivaje con grandissime spese .

Quelle pescate nel Tevere sono senza contraddire le migliori , ma vengono prese molto di rado . I fiumi della Lombardia ne somministrano delle grosse , e di un ottimo sapore .

*Lampreda all'Étuvè* .

*Antré* = Ponete a parte il sangue della Lampreda , e la sbollentate nell'acqua quasi bollente ; indi sventratela , e tagliatela a roccchi senza la testa ; formateci l'Étuvè come quella di Carpio . Vedetela pag. 136. , con questa differenza , che nel momento di servire poneteci il sangue della Lampreda , fate stringere

sopra il fuoco senza bollire , con due rocambole schiacciate , ed un filetto d'aceto .

*Lampreda alla Melfi .*

*Orduvre* = Dopo che averete nettata una Lampreda come sopra , tagliatela a rocchi lunghi sei dita traversi , senza la testa , fateli cuocere con vino bianco , un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , di carota , uno spicchio d'aglio , tre garofani , mezza foglia di alloro , un poco di basilico ; quando sarà quasi cotta , scolatela , ungetela col grasso della cottura , mescolato con un rosso d'uovo , spolverizzatela di mollica di pane grattata , fatela cuocere di bel colore sulla grattella , aspergendola leggermente con un poco di butirro , e servitela con sotto una Salsa alla Remolata , o alla Scalogna , o all'Aspic . Vedete queste Salse nel *Cap. I.*

*Lampreda alla Borgognona .*

*Antrè* = Sbollentate la Lampreda , nettatela , tagliatela in grossi filetti , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pugno di prugnoli freschi ben capati , e lavati , un mazzetto d'erbe diverse ; passate sopra il fuoco , sbruffateci quindi un pochino di farina , bagnate con due bicchieri di vino di Borgogna , un limone in fette senza la scorza ed i semi , uno stecco di cannella , un pezzo di zucchero grosso come la metà di un uovo , sale , pepe schiacciato ; fate cuocere a fuoco molto allegro , e consumare a poca Salsa ; un momento avanti di servire levate il mazzetto , poneteci il sangue della Lampreda , fate stringere senza bollire , e servite , con sopra crostini di pane frit-

fritti nel butirro , e servite o nel piatto , o in una terrina .

*Lampreda alla Lombarda .*

*Antrè* = Tagliate due grosse cipolle in filetti sottili , ponetele in una cazzarola , con un mazzetto d'erbe diverse con trè spicchi d'aglio , trè garofani , un poco di basilico , aggiungeteci una Lampreda nettata bene , e tagliata in grossi filetti , un pezzetto di zucchero grosso come una nocchia , il sangue della Lampreda , due cucchiaj d'olio , un pezzo di butirro , due fogliette di vino bianco bollente , sale , pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare a poca Salsa , quindi levate il mazzetto , e servite con sugo di limone , o sopra il piatto , o in uua terrina .

*Lampreda in filetti a diverse Salse .*

*Antrè* = Potete tagliare la Lampreda in filetti come l'Anguilla , apprestarli all'olio sopra il piatto nella stessa maniera , e servirli con sotto, o sopra qualunque Salsa di magro un poco piccante .

*Lampreda in filetti Marinati .*

*Orduvre* = Tagliate la Lampreda , dopo che l'averete sbollentata e pulita , in filetti grossi , e lunghi come credete , marinateli con aceto , due spicchi d'aglio , fusti di petrosemololo , fette di cipolla , filetti di cipolletta , una foglia di alloro in pezzi , basilico , due scalogne , tre garofani , sale , pepe schiacciato ; indi scolati , infarinateli , fateli friggere di bel colore , e serviteli , guarniti di petrosemololo fritto : ovvero con sotto una Salsa verde , o Remolata , o all'Aspic . Vedete queste Salse nel *Cap. I.*

*Del*

*Del Pesce Persico .*

Sonovi due specie di questi pesci , una di acqua dolce , ed una di mare , ma quest'ultima non è punto impiegata fra gli alimenti .

Il Persico di acqua dolce si divide , anch'esso in due specie , cioè grande , e picciola , ambedue eccellenti a mangiarsi .

Si pretende che quando questo pesce è troppo grasso , e troppo vecchio , sia di un cattivo sapore , e difficile a digerirsi , si dice inoltre la medesima cosa di quello , che dimora nei luoghi limacciosi , o fangosi .

La carne di questo pesce è bianca , consistente , e saporosa . *Mr. Andry* , parlando del pesce Persico dice che la sua carne è delicata , e salutifera , che nutrisce molto , e che somministra un buon alimento , facilissimo a digerirsi , specialmente allorchè è di una età media , mentre allora è di una mediocre consistenza . Al contrario quando è troppo giovane , o troppo vecchio la sua carne è molle e vischiosa , ovvero dura e coriacea .

Il pesce Persico è buono in ogni stagione , ma meno ne' mesi di Marzo , e di Aprile ; nel cui tempo assicurano che faccia l'uova , onde non è così buono , come negli altri mesi dell'anno .

Questo pesce contiene pochi umori grossolani , e produce molti buoni effetti , perchè abita più volentieri nelle acque pure , e limpide , che abbiano un corso rapido , che in quelle che sono fangose , e che scorrono lentamente ; di più si nutrisce di buoni alimenti , e si agita anche moltissimo , ciò che contri-

buisce , come si è detto di sopra , a rendere la sua carne delicata , e salubre .

Le sue uova sono molto buone a mangiarsi , e si apprestano ordinariamente arrostiti sopra la gratella , condite con olio , sale , pepe , e sugo di limone .

In Parigi , e Pietroburgo il pesce Persico è eccellente , di un delicato cibo , e molto stimato sulle buone mense . La sua migliore stagione è nell'Inverno , nel cui tempo è pieno d'uova . Roma , Napoli , Venezia , ed altre Città d'Italia sono prive di questo eccellente pesce .

*Matelotta di Persichi alla Moscovita .*

*Antrè* = Fate un Rosso con un poco di farina , ed un pezzo di butirro . Vedetelo nel Tom. I. pag. 19. , bagnatelo con acqua , aggiungeteci fette di cipolla , di carota , di radiche di petrose-molo , uno spicchio d'aglio , mezza foglia di alloro , un poco di basilico , tre garrotani ; fate bollire una buona mezz'ora , e passate poscia al setaccio ; ponete in questa Salsa due pesci Persichi squamati , sventrati , e tagliati in pezzi , un'Anguilla tagliata a rocchi , una dozzina di cipollette quasi cotte con acqua , una bottiglia di vino rosso consumato per metà , sale , pepe schiacciato , fate bollire a fuoco molto allegro , e consumare al punto di una Salsa , e servite sopra il piatto , o in una terrina , guarnita sopra di crostini tondi di mollica di pane fritti nel butirro , e qualche cipolletta glassata .

*Persichi alla Maitre d'Hotel .*

*Antrè* = Levate le garze a due o tre pesci Persichi , e per le medesime garze levategli la  
me-

metà delle uova , onde impedire che si crepino , legategli la testa ; metteteli a cuocere con metà vino bianco , e metà acqua , un pezzo di butirro , fette di cipolle , di carote , e di panè , fusti di petroseuolo , una cipolletta , uno spicchio d'aglio , trè garofani , due fette di limone , sale , pepe sano . Allorchè saranno cotti , scolateli , scioglietegli la testa , spilluccateli dalle squame , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa alla Maitre d'Hotel pag. 59.

*Persichi all'Inglese .*

*Antrè* = Fate una dolce salmoja con acqua , un pugno di petroseuolo , due cipollette , due spicchi d'aglio , un buon pugno di sale , trè garofani , fette di cipolla , di carota , e di panè , mezza foglia di alloro , e un poco di basilico ; fatela bollire mezz'ora ; indi riposare , e passatela al setaccio ; poneteci dentro due , o trè pesci Persichi , dopo averli squamati , e sventrati ; fateli cuocere . Quando saranno cotti scolateli , e serviteli con sopra una Salsa all'Inglese , fatta in questa maniera : metete in una cazzarola un buon pizzico di capperi fini interi , due alici passate al setaccio , due rossi d'uova dure , e triti , un pezzo di butirro , maneggiato nella farina , un filetto d'aceto , un poco di brodo di magro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e fate stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca .

*Persichi alla Tartara .*

*Antrè* = Dopo che averete squamato due , o tre pesci Persichi , fendeteli sul dorso per sventrarli del tutto , e levargli la grossa spina di mezzo ,

appianateli un poco , marinateli con olio , sale , pepe schiacciato , petrosemolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , qualche prugnolo , il tutto trito , un poco di basilico in polvere ; indi fategli tenere intorno più marinata che potete , spolverizzateli di mollica di pane grattata ; fateli cuocere sopra la gratella a picciolo fuoco , aspergendoli col restante della marinata , e serviteli con sotto una Salsa fatta con un poco di Culi di magro , un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e sugo di limone ; ovvero una Salsa alla Scalogna , o alla Spagnuola , con sugo di limone , sì di grasso , che di magro .

*Persichi alla Senteminult .*

*Antrè* = Squamate , e sventrate due pesci Persichi , poneteli in una cazzarola con petrosemolo , cipolletta , scalogne , una punta d'aglio , qualche prugnolo , un poco di basilico , il tutto trito fino , un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; coprite bene la cazzarola , e fateli stufare leggiermente sopra un picciolo fuoco , rivoltandoli di tempo in tempo ; quando saranno cotti per metà , levateli dalla cazzarola , e fateli raffreddare ; aggiungete nell'erbe fine un pezzo di butirro , un buon pizzico di farina , due rossi d'uova crude , il sugo di un limone ; fate stringere sopra il fuoco ben denso , ponete questa Salsa tutto all'intorno dei pesci , spolverizzateli di mollica di pane grattata , fategli prendere colore al forno , e serviteli con sotto una Salsa chiara di vostro genio .

*Persichi al Corto-Brodo .*

*Arrosto* , o *Antrè* = Levate le garze , e la metà delle uova a due grossi pesci Persichi , infilategli un picciolo spiedo negli occhi per legargli la testa ; metteteli in una bracierà , o pescioniera giusta alla loro grandezza , con brodo di magro , e altrettanto vino bianco buono , un pezzo di butirro , o olio , fette di cipolla , di carota , e di panè , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , uno spicchio d'aglio , sale , pepe , tre garofani ; fate cuocere ; e serviteli sopra una salvietta per Arrosto . Se poi li volete servire per Antrè , spilluccateli delle squame , e serviteli con sopra una Salsa di vostro genio , come alli Capperi , Ascè , Bianca , all' Inglese ec.

*Persichi al Vino di Sciampagna .*

*Antrè* = Abbiate due belli pesci Persichi , levategli le garze , e la metà delle uova , poneteli in una cazzarola con mezza bottiglia di vino di Sciampagna , un poco di brodo di magro , due cucchiaj d'olio , un mazzetto d'erbe diverse , con tre garofani , e un poco di basilico , poco sale , pepe schiacciato ; fate cuocere . Quando saranno cotti passate il fondo della Salsa , fatelo consumare ; indi aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un pizzico di petrosemolò trito imbianchito ; fate stringere sopra il fuoco , e servite questa Salsa con sugo di limone sopra i pesci dopo averli spilluccati delle squame .

*Persichi in Fricandò alla Duchessa .*

*Antrè di grasso* = Squamate , sventrate , e piccate di minuto lardo da una sola parte due ,  
o tre

o tre pesci Persichi , poneteli in una cazzarola con una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di brodo assai di sostanza , coprite con un foglio di carta ; fate cuocerè dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; allorchè saranno cotti , passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci tutto il di sopra piccato , e servite con sotto una Salsa , o un Ragù di vostro genio . Se volete , potete riempire il pesce con un picciolo Ragù di animelle , tartuffi , prugnoli ec. ben ristretto , e rifreddo , e cucirgli il ventre acciò non sorti fuori :

*Persichi Fritti .*

*Arrosto , o Orduvre* = Dopo che averete squamati , e sventrati due pesci Persichi , intaccateli col coltello su i lati , marinateli un' ora con sale , pepe schiacciato , sugo di limone , fusti di petrosemolò , due spicchi d'aglio , e una foglia di alloro in pezzi ; indi infarinateli , fateli friggere ; e serviteli di bel colore . Se sono per Antremè guarniteii di petrosemolò fritto .

*Persichi in diverse maniere .*

*Antrè* = Tanto col pesce Persico intero , che con i filetti si apprestano delle bellissime Antrè all'olio . Vedete sù questo Articolo la Spigola , la Linguattola , l' Anguilla , e diversi altri pesci , sì di mare , che di acqua dolce .

*Persichi in filetti a diversi Salse , e Ragù .*

*Antrè , o Orduvre* = Quando averete squamato , e sventrato due , o tre pesci Persichi , fateli

teli cuocere con vino bianco , un pochino d'olio , o un pezzo di butirro , due spicchi d'aglio , un mazzetto d'erbe diverse , sale , pepe sano . Allorchè saranno quasi cotti , fateli raffreddare ; indi spilluccateli dalle squame , e levategli i filetti , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire , e fateli scaldare con un poco del loro brodo passato al setaccio . Nel momento di servire , scolateli , e serviteli con sopra una Salsa , o un Ragù di vostro genio . Ovvero con una Salsa come segue : mettete in una cazzarola un poco di butirro , qualche fettina di cipolla , di carote , di panè , e di radica di petrosemolo , qualche prugnolo , se sarà la stagione ; passate sopra il fuoco finchè prenda un color d'oro ; bagnate allora con due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo , due cucchiaj d'olio , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , una mezz' ora , e consumare la Salsa al suo punto ; quindi digrassatela , e passatela al setaccio , aggiungeteci un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina , un pizzico di petrosemolo trito imbianchito , e fatela stringere sopra il fuoco .

*Della Lotta .*

La Lotta è un picciolo pesce di acqua dolce molto stimato , che rassembra alla Lampreda ; ha la coda a guisa di spada , ed il corpo rotondo e bruno . Questo pesce rare volte giunge ad avere un palmo di lunghezza .

La sua carne è tenera , delicata , e facile a digerirsi . La sua migliore stagione è nell'Inverno , e nella Primavera . In Roma siamo privi di

di si buon pesce , ma se ne trova in abbondanza in Francia , e nella Lombardia ove viene appellato *Mugnèga* .

*Lotte alla Lombarda .*

*Antrè* = Mettete le Lotte vive nell' acqua calda sopra il fuoco , quando principia l'acqua a fremere , muovetele fino a tanto che principiano a lasciare il glutinoso che hanno intorno , tiratele allora indietro , e passategli sopra leggermente il coltello per levarglielo ; indi sventratele , tagliategli le notatoje , e lavatele all'acqua fresca ; levate il fiele dai fegati , e servitene come di un boccone delicato . Mettete le Lotte in una cazzarola con due bicchieri di vino di Sciampagna , un poco d'olio , un poco di Culi di magro , fette di carota , di cipolla , e di panè , due spicchi d'aglio , mezza foglia di alloro , un poco di basilico , tre garofani , sale , pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco molto allegro , finchè siano cotte ; indi aggiustatele sopra il piatto , passate la Salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al suo punto , metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , fatela stringere sopra il fuoco , e servitela sopra le Lotte . , con sugo di limone .

*Lotte alla Vestale .*

*Antrè di grasso* = Quando averete sbollentate , e nettate le Lotte , tagliategli la testa , sventratele , rimettetegli il fegato nel corpo , dopo che gli averete levato il fiele ; ponetele in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , due bicchieri di vino bianco , un mazzetto d'erbe diverse , sale , e pepe sano , coprite

prite con un foglio di carta , e fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Passate intanto sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , qualche prugnolo , e tartufo fresco , o secco bene ammollato , secondo la stagione , otto animelle di capretto imbianchite , o una di mongana bene imbianchita , e tagliata in grossi filetti , o dadi , un mazzetto d' erbe diverse ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino di Sciam-pagna , o altro vino bianco consumato per metà , e altrettanto brodo buono , condite con sale , pepe schiacciato ; fate cuocere , e consumare a poca Salsa , aggiungeteci in fine qualche fegatino di pollo imbianchito , e qualche cresta di pollastro cotta in un bianco . Nel momento di servire , digrassate , levate il mazzetto , legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo freddo , noce moscata , e servite con sugo di limone , sopra le Lotte ben scolate dal grasso , e aggiustate sopra il piatto .

*Lotte alla Senteminult .*

*Antrè* = Fate bollire mezz' ora due fogliette di vino bianco , e altrettanto brodo , un buon pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , sale , pepe sano , tre garofani , fette di cipolla , di carota , e di panè , fusti di petroseuolo , uno spicchio d'aglio , mezza foglia di alloro , un poco di basilico ; indi poneteci delle Lotte alquanto grosse , e ben nettate come le precedenti , fatele cuocere leggermente ; quindi fatele raffreddare , ponetele sopra un piatto , ungetele col gras-

grasso della loro cottura , mescolato con un rosso d'uovo , spolverizzatele di mollica di pane grattata , fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella , o al forno , e servitele con sotto una Salsa alla Remolata , o Verde ; ambedue calde .

*Lotte alla Crechi .*

*Antrè di grasso* = Ponete in una cazzarola otto ale di tocchini , o di pollanchette , una dozzina di cipollette imbianchite all'acqua bollente , una animella di mongana imbianchita , e tagliata in grossi dadi , un pezzo di butirro , un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta di tartufo , se sarà la stagione ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di Culi , ed un poco di brodo buono , condite con sale , pepe schiacciato : alla metà della cottura , mettetecei tre o quattro Lotte , sbollentate , nettate , sventrate , e rimessi i loro fegati nel corpo dopo di avergli levato il fiele , aggiungeteci qualche latte di Carpio , se lo avete ; fate finire di cuocere , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire aggiustate le Lotte sopra il piatto con sotto a cadauna un crostino di mollica di pane lungo , e largo come la Lotta , e fritto nel butirro di bel colore , ponete il Ragù all'intorno , e versate sopra per tutta la Salsa con sngò di limone . Quando le Lotte sono apprestate in questa maniera potete fare a meno di metterci il Culi , bensì quando la Salsa sarà consumata , aggiungerci delle code e un Culi di gamberi .

*Lotte, alla Certosina .*

*Antrè* = Fate consumare due terzi un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , indi aggiungeteci un poco di Culi , e un poco di brodo di magro , e fate consumare al punto di una Salsa . Ponete sopra un piatto di rame , o di argento , petrosemolò , cipolletta , scalogna , prugnoli , tartufi , un poco di basilico , il tutto trito , una punta d'aglio , mezzo bicchiere d'olio , o un buon pezzo di butirro ; fate soffriggere un momento sopra il fuoco , e stemperateci poscia fuori del fuoco due alici ; ponete in questo condimento tre , o quattro Lotte pulite come il solito , conditele con sale , pepe schiacciato ; fatele stufare leggermente con fuoco sotto , e sopra , finchè saranno cotte : nel momento di servire aggiustatele sopra un'altro piatto , mettete tutte l'erbe fine coll'olio , o butirro nella Salsa suddetta , fate bollire un momento per digrassare , e servite sopra le Lotte con sugo di limone .

*Lotte Fritte alla Provenzale .*

*Antrè* = Mettete in una cazzarola due cucchiaj d'olio , con qualche fetta di cipolla , di panè , di carota , due spicchi d'aglio , due scalogne , mezza foglia di alloro , un poco di basilico , qualche prugnolo , se sarà la stagione , trè garofani , passate sopra il fuoco ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo , e Sugo di magro , un pizzico di coriandoli ; fate bollire questa Salsa mezz'ora , e consumare al suo punto , passatela quindi al setac-

taccio , aggiungeteci dei capperi fini interi , due alici passate al setaccio , poco sale , pepe schiacciato , sugo di limone , e servitela sotto a delle Lotte , sbollentate , pulite , sventrate , infarinate , e fritte nell'olio di bel colore .

*Lotte alla Duchessa .*

*Antrè di grasso* = Tagliate in fettine assai fine un pezzo di vitella , ed una fetta di prosciutto , ponete in una cazzarola , con un mazzetto d'erbe diverse , fate sudare , e bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , e brodo buono ; fate bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta , poneteci tre , o quattro belle Lotte sbollentate , nettate , sventrate , lasciategli il fegato , e piccate da una parte di minuto lardo , copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con poco fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte passate la Salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al punto di una glassa , glassateci le Lotte dalla parte piccata , e servitele con sotto una Salsa alla Carpe . Vedetela pag. 244. , ma bagnata con brodo di grasso .

*Lotte alla Biron .*

*Antrè* = Quando averete ben nettate le Lotte , e levato il fiele dai fegati , ponetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , petroseuolo , cipolletta , scalogne , tartufi , prugnoli , il tutto trito , una punta d'aglio , un poco di basilico in polvere , due alici passate al setaccio , il sugo di un limone , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con cenere calda sotto , e sopra . Quando saranno cotte metteteci una liason di due , o tre rossi d'uo-

d'uova stemperata con un poco di brodo bianco di magro , sale , pepe schiacciato , fate stringere sopra il fuoco senza bollire .

*Lotte alla Conti .*

*Antrè di grasso* = Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , un'animella di mongana imbianchita , e tagliata in grossi dadi , due , o tre tartufi in fette , qualche prugnolo secco bene ammollato , una fettà di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco , altrettanto brodo : a tre quarti della cottura , mettetele delle Lotte ben nettate , e sventrate , con i loro fegati , un poco di Culi , sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare a poca Salsa , levate il prosciutto , e mazzetto , aggiungeteci qualche coda di gambero , e servite con sugo di limone .

*Lotte alla Maitre d'Hotel .*

*Antrè* = Fate bollire mezz'ora una picciola salimoja fatta con acqua , sale , fusti di petrose-molo , cipolletta , uno spicchio d'aglio , due scalogne , fette di cipolla , di carota , di panè , mezza foglia di alloro , un poco di basilico , e poscia passatela al setaccio ; mettetele a cuocere delle Lotte ben nettate , e servitele con sopra una Salsa fatta così : ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro , un pizzico di farina , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , il sugo di mezzo limone , e due , o trè fette senza la scorza e senza i

semi , un poco di Sugo , e brodo di magro , e fatela stringere sopra il fuoco .

*Lotte al Corto-Brodo .*

*Antrè , o Arrosto* = Fate un Corto-brodo con una foglietta di vino bianco , un poco d'acqua , un pezzo di butirro , o un pochino di olio , fusti di petrose-molo , fette di cipolla , di carota , e di panè , uno spicchio d'aglio , due scalogne , sale , pepe , garofani ; quando averà bollito mezz'ora , poneteci delle Lotte , sbollentate , raschiate , sventrate , e levato il fiele dai fegati ; fatele cuocere dolcemente . Se sono grosse servitele sopra una salvietta per un piatto di Arrosto , guarnite di petrose-molo . Se sono mezzane , o picciole , asciugatele bene , ponetele sopra il piatto , e servitele con una Salsa , o un Ragù di magro di vostro genio .

*Lotte in diverse maniere .*

*Arrosto , o Antrè* = Quando avrete bene appropriate le Lotte ; asciugatele , infarinatele , fatele friggere , e servitele sopra una salvietta per Arrosto . Le potete anche dopo fritte servire con sotto una Salsa di magro di vostro genio . Se le volete servire cotte sulla gratella : marinatetele prima con olio , sale , pepe schiacciato , fusti di petrose-molo ; una foglia di alloro in pezzi , fette di cipolla , due spicchi d'aglio , aspergetele con la loro marinata , e servitele con sotto la Salsa che vorrete .

*Del Seghi .*

Nome Russo , che si dà ad un picciolo , ma saporoso , e delicato pesce di acqua dolce ,

assai comune in Pietroburgo . Esso rassomiglia in quanto alla grandezza , figura , squame , colori , e spine , all'Aringa fresca ; ma i colori alquanto più pallidi . Molti vogliono che sia l'Aringa fresca , che i Russi , chiamano *Seghì* .

La carne del *Seghì* è bianca , leggiera , e saporita , nutrisce poco , ma si digerisce ancora facilmente . Questo pesce si appresta come l'Aringa , e specialmente in *Ruladine* , e *Filetti* , levato le spine , e la pelle . Vedete *Aringhe fresche in Ruladine a diverse Salse* , e *Ragù pag. 150* .

#### *Del Jersci .*

Questo nome dassi in Pietroburgo ad un picciolissimo pesce di acqua dolce , che alcuni vogliono , che sia il nostro *Ghiozzo* di fiume ; ma esso differisce non tanto per la grossezza , quanto per la figura della sua testa , e delle squame .

Il più grosso di questi pescetti è lungo mezzo palmo o poco più . La stagione migliore per mangiarlo è nell'Inverno , nel cui tempo è pieno di uova , e molto delicato . La carne del *Jersci* è molle , poco serrata nelle sue parti , e poco carica di umori grossolani , e vischiosi , motivo per cui produce un sufficiente buon succo , e si digerisce facilmente : non nutrisce , che mediocrementemente , e non produce de' cattivi effetti , se non che mangiandone con eccesso .

La migliore maniera di apprestarlo , e di far bollire acqua e sale , indi metterci il pesce , farlo cuocere mezzo quarto d'ora ; poscia scolarlo , aggiustarlo sopra il piatto a guisa di *piramide* con *petrose-molo* intorno , e servirlo con

una Salsa di alici in una salsiera . Vedetela alla pag. 58. I migliori sono i più grossi , e pieni d'uova .

*Della Laccia .*

La Laccia è un pesce di mare , che s'introduce ne'fiumi , e rimonta in essi contro il corso della corrente . La sua lunghezza ordinaria è di un piede e mezzo , ma cresce talvolta alla grossezza de'Salamoni .

Questo pesce entra ne'fiumi nel principio di Primavera , e quindi sul principio di Giugno torna in mare a partorire . Quando la Laccia passa dal mare nell'acqua dolce è magra , secca , arida , e di un cattivo sapore ; ma quando ha dimorato qualche tempo ne'fiumi diviene grassa , carnuta ; e di un sapore assai grato .

Quando la Laccia è presa ne'fiumi lungi dal mare e freschissima è un pesce delicato , che viene servito sulle migliori mense . Quando però non è ben fresco racchiude un sugo acre , che svillupandosi si fa sentire alle gengive e ai denti di chi ne mangia di una maniera dispiacevole , e che può essergli nociva , come anche allo stomaco .

La Laccia conviene nella Primavera , nel cui tempo è migliore che in alcuna altra stagione ; e sarebbe il più saporito pesce del mare che entri ne'fiumi , se non avesse tante spine . La migliore è quella che ha le uova , e presa nel mese di Marzo , allorchè rimonta l'acqua de' fiumi .

Le Laccie prese nel Tevere ne' mesi di Marzo , e Aprile tengono il primo luogo ; come

me anche quelle prese nel Volturno , ossia fiume di Capua ; imperocchè si trovano in questa stagione grasse , grosse , piene di uova , o di lattici , e delicatissime al gusto .

Questo pesce è di ottimo e copioso nutrimento facile a digerirsi , e concilia il sonno . Si deve scegliere la Laccia assai fresca , di carne bianca , polputa , e soda . In Francia le migliori e le più stimate sono quelle prese nella Senna , e nella Loire . In Roma la sua pesca principia di Marzo e dura a tutto Maggio . I Francesi chiamano questo pesce *Alose* ; e lo servono come uno de' buonissimi pesci d'acqua dolce , benchè sia pesce di mare .

Le Laccie si prendono ne' fiumi dell'Italia , della Francia , dell'Inghilterra , della Spagna , della Germania , e dell'Affrica , alcune miglia prima che sbocchino in mare .

La moltitudine peraltro delle picciole spine della Laccia fa sì che in Italia non viene stimata a tenore della delicatezza della sua carne ; ma a questo si rimedia con facilità . Quando questo pesce sarà cotto in qualunque maniera ( la migliore però è allessa , o arrosto ) si apre nella Cucina diligentemente col coltello lungo la schiena , e con un'ago grosso gli si levano parte delle picciole spine , che essendo a guisa di forcinelle si rende molto facile l'operazione ; quindi si torna a mettere nella sua forma primiera , e si serve sulla mensa con quella Salsa che sarà più a proposito .

*Laccia alla Farsa .*

*Antré* = Squamate , e sventilate una Laccia , lavatela , fendetela lungo la schiena fino alla

testa , marinatela con butirro squagliato , o olio , sale , pepe schiacciato , ed erbe diverse intere come il solito ; fatela cuocere sopra la gratella ; quando la spina non sarà più rossa , sarà segno che è cotta ; servitela con sotto una Salsa all'Acetosella , che troverete alla pag. 61 .

*Laccia alli Capperi .*

*Antrè* = Quando averete ben pulito una Laccia , intaccatela sopra i lati leggermente col coltello , marinatela con butirro squagliato , un poco d'olio , sale , pepe schiacciato ; fatela cuocere leggermente sopra la gratella , aspergendola colla sua marinata . Quando sarà cotta servitela con sotto una Salsa bianca , nella quale averete messo due alici passate al setaccio , e un pizzico di capperi fini interi .

*Laccia al Corto Brodo .*

*Arrosto* = Sgarzate , sventrate , e lavate una bella Laccia , mettetela a cuocere dolcemente con acqua , un pezzo di butirro , o un poco di olio , fette di cipolla , di carota , e di panè , un mazzetto d'erbe diverse , con un spicchio d'aglio , tre garofani , ed un poco di basilico , sale , niente pepe ; quando sarà cotta , lasciatela un' ora nel suo brodo tenendola calda ; indi scolatela , e servitela sopra una salvietta , con petrosemolo intorno .

*Laccia alla Burgioese .*

*Antrè* = La Laccia cotta allessa con acqua e sale , o arrosto condita come quella alla Farsa , la potete servire con sopra , o sotto , una Salsa fatta così : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petrosemolo ,  
e ci-

e cipolletta trito , una punta d' aglio , un pizzico di capperi fini interi , stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , bagnate con un pochino di acqua , o brodo di magro , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate bollire un momento , e spremeteci il sugo di un limone , o di un'arancio .

*Laccia allo Spiedo a diverse Salse .*

*Antrè* = Squamate , sventrate , e lavate una Laccia , fendetela lungo la schiena fino alla spina ; marinatela con butirro squagliato , o olio , sale , fusti di petrosimolo , fette di cipolla , due scalogne , uno spicchio d' aglio , mezza foglia di alloro in pezzi , un poco di basilico ; indi infilatela ad uno spiedino , ponetela sopra diversi fogli di carta con tutto il condimento , avvolgetela bene , legatela allo spiedo grande , poneteci sopra un' altro spiedino piatto , legate da capo , e da piedi ; fatela cuocere arrosto , aspergendola collo scolo della sua marinata . Quando sarà cotta scartatela , levate tutte l' erbe , e servitela con sopra , o sotto , una Salsa di vostro genio : come Ascè , alli Capperi , Bianca alli Capperi , di Acetosella , alli Cedrioletti Turnè alla Tedesca ec. , ovvero un Ragù di Prugnoli , di Frutti di mare ec. Vedete queste Salse , e Ragù nel Cap. I.

*Laccia in Filetti a diverse Salse .*

*Antrè* = Si possono apprestare dei Filetti di Laccia all' olio , come tutti gli altri filetti di pesce . Vedete filetti di Triglie , di Linguatole ec. Per apprestarli poi al butirro : levate alla Laccia le spine dividendola per la schiena ,

na , tagliatela in filetti , aggiustateli sopra un piatto di rame , o di argento unto bene di butirro , condite con sale , fettine di cipolla , di cipolletta , uno spicchio d'aglio , un pezzetto di foglia di alloro , due scalogne , fusti di petrose-molo , un poco di basilico , un bicchiere di vino bianco consumato due terzi , un poco di brodo di magro , fate cuocere , il piatto coperto , con fuoco sotto , e sopra ; indi ponete i filetti ben scolati nel piatto che dovete servire , e serviteci sopra una Salsa fatta con Culi di magro , un buon pezzo di butirro , sale , noce moscata , il sugo di un limone , e stretta sopra il fuoco , senza bollire .

*Del Barbo .*

Questo pesce era molto stimato dagli antichi Romani , ma presentemente non ha più quel credito , ed è riguardato nella cucina come poco buono , insipido , e assai ordinario .

La carne di questo pesce produce un sufficiente solido alimento , a motivo de' sughi grossolani che contiene , ma questi stessi sughi la rendono difficile alla digestione .

Le parti più stimate del Barbo per il loro buon gusto sono il fegato , e la testa . Le uova sono perniciose , perchè purgono violentemente di sopra , e di sotto , come il più potente Emetico ; devesi dunque avere attenzione nello sventrare il pesce di levarle bene , e non farle cuocere col medesimo .

Il Barbo si appresta al Corto-brodo , all' Etuvé , o sulla gratella , o fritto ec. Vedete queste maniere all' articolo *Carpio* . La sua migliore stagione è nell' Estate , benchè sia più abbondante nell' Inverno .

*Della Lasca .*

La Lasca è un picciolo pesce poco considerato , e non solo mai servito sulle tavole de' Grandi , ma inoltre rarissime volte sù quelle pe' Cittadini alquanto comodi .

Le Lasche si pescano in diversi laghi , e fiumi , dal mese di Novembre , a tutto Aprile , esse sono migliori quando sono piene di latte , imperocchè in questo tempo hanno gli intestini gonfi , e carichi di un certo liquore bianco , che le fa essere più delicate ; benchè in qualunque maniera , siano sempre poco buone .

La maniera più usitata di mangiarle è quella d'infarinarle , e friggerle .

*Dei Lattarini .*

I Lattarini sono piccioli pescetti bianchi poco stimati , non solo nelle tavole de' Grandi , ma anche in quelle delle persone di mediocre fortuna .

Si pescano nell' Inverno , e dura la loro pescagione tutto il mese di Marzo . Se ne prendono in molta quantità nel lago di Nepi vicino Roma , i quali riescono di squisito sapore ; quelli poi che si prendono nell' acque di Castel Candolfo sono più grossi degli altri .

Anche questi la miglior maniera di mangiarli è quella di farli friggere .

*Delli Uccelli Acquatici .*

Molti pretendono , che questi Anfibi , chiamati in Francia *Maceuse* , e *Poulette d' eau* , ed in Italia *Anitrella marina* , e *Fologa* , partecipino della natura de' pesci , e come tali poterli mangiare ne' giorni di magro , come di fatto viene

ne praticato . Onde li ho posti alla fine dei pesci .

La carne dell' Anitrella marina è dura , coriacea , di un sugo grossolano , e di un gusto marino ; e selvatico ; oltre di ciò è abbondante d' olio , e segnatamente il fegato . La nera passa per essere migliore della bigia , che è la femmina , appellata in Francia *Bisette* , ed è questa molto più coriacea dell' altra .

La Fologa , quando è giovane , e molto grassa viene servita sulle migliori mense , ma non è sempre egualmente buona , poichè alcuna sente il gusto di matricume , e di pesce , ed altra al contrario è di un sapore esquisito ; ma in generale la carne di questi uccelli è carica di sughi grossolani , e per conseguenza difficile a digerirsi .

Questi sughi grossolani per altro la rendono propria a nutrire assai , e a produrre un' alimento sodo , e convenevole a quelle persone che digeriscono con facilità .

*Fologhe à diverse Salse , e Ragù .*

*Antré* = Spennate , sventrate , e trussate le Fologhe colle coscie dentro il corpo , farsitele con i loro fegati , tre rossi d' uova duri , petrose-molo , cipolletta , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , butirro , e tre rossi d' uova crudi ; lardategli la carne con filetti di alici ; mettele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , fette di carota , di cipolla , di panè , e di radiche di petrose-molo , sale , pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta , fate stufare un poco con fuoco sotto , e sopra ; indi bagnate con un  
bic-

bicchiere di vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo di magro . Quando saranno cotte , scolatele , e servitele con sopra quella Salsa piccante , Culi , o Ragù di magro , che vorrete .

All' olio : riempitele con i loro fegati triti , mescolati con un pochino di Salsa d' erbe trite e alici come il solito , aggiungendoci qualche fetta di tartufo fresco , o secco bene ammollato , o prugnolo fresco trito . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , fettine di carota , di cipolla , di panè , di radiche di petrose-molo , due scalogne , uno spicchio d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse ; poneteci quindi le Fologhe , lardate come sopra , conditele con sale , pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta , fate stufare con poco fuoco sotto , e sopra ; indi bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , e un pochino di brodo bianco di magro . Quando saranno cotte scolatele , e servitele con una Salsa , o un Ragù come sopra , ma apprestati all' olio .

*Fologhe in diverse maniere .*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petrose-molo , cipolletta , scalogna , qualche fungo fresco , o tartufo fresco , secondo la loro stagione , il tutto trito , uno spicchio d' aglio , stemperateci quindi due alici fuori del fuoco , poneteci dentro le Fologhe trussate come le precedenti , conditele con poco sale , e pepe schiacciato ; fatele stufare un poco con picciolo fuoco sotto , e sopra ,

pra ; indi bagnatele con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , e un pochino di brodo di magro , o acqua ; fatele bollire dolcemente , e consumare a poca Salsa , levate l'aglio , digrassate e servite : potete aggiungere alle Fologhe cotte in questa maniera , un poco di Culi di pomodoro , o Culi di lenticchie , o prugnoli freschi interi , o tartufi freschi tagliati in fette , o mazzetti d'indivia come alla Spigola alla Dama simona pag. 111. ; o qualche gambero cotto e mondato , o olive dissossate , o cipollette quasi cotte , o latti e fegati di pesce , o qualunque frutto di mare ; ma devo avvertire di non metterci vino , quando ci mettete il Culi di pomodoro , o di lenticchie , e di non farci bollire il frutto di mare . Le potete ancora cuocere in pezzi nello stesso modo , e mettere i fegati nella Salsa , alla Tartara , come i Pollastri , con olio , o butirro : Fritte ec. L'Anitrella marina si appresta come la Fologa .

*Della Rana , o Ranocchia .*

Questo è un picciolo animale anfibio quadrupede , che cammina a salti , nota assai presto , e rassomiglia moltissimo al Rospo .

Sonovi diverse specie di Rane ; ma le sole acquatiche sono buone a mangiarsi .

Si debbano scegliere grosse , grasse , carnuti : e se sono vive , verdi , sparse di picciole macchie nere , e che siano state prese in acqua chiara , e limpida .

Le migliori sono quelle , che si prendono ne' fiumi , e ne' laghi , e non ne' pantani , o luoghi paludosi . Abbondano in Lombardia , e dal-

dalla parte di Ferrara sono molte grosse , e di un' ottimo sapore , onde vengono servite sulle migliori mense .

Il brodo delle Rane è eccellente per tutta sorta di brodi di magro , ed anche per guarire moltissime malattie .

Quando si vogliono però mangiare , bisogna dopo che sono scorticate gettarle subito nell'acqua calda , e quindi nella fresca , ciò che le intenerisce non poco , e le fa essere più facile alla digestione .

Le Rane si prendono tutto l'anno , e segnatamente nel mese di Giugno , e Luglio .

*Cosciette di Rane in Ciriegie .*

*Orduvre* = Tagliate le sole coscie delle Rane , che siano grosse , e puntute , spuntatele dalle parte del piede , dissossatele in guisa , che l'ossetto resti scarnito , e che la carne penda all'estremità di detto ossetto ; indi marinatele con sale , pepe schiacciato , un poco di acqua , un filetto di aceto , o sugo di limone , fusti di petrose-molo , fettine di cipolletta , uno spicchio d'aglio , mezza foglia di alloro , due scalogne , un poco di basilico , tre garofani ; dopo un' ora scolatele , asciugatele , infarinatele , fatele friggere di bel colore , e servitele diritte sopra una Salsa verde calda , o fredda , o Remolata calda , o fredda , o al Culi di pomodoro ec. , ovvero senza Salsa , guarnite di petrose-molo fritto . Le potete anche in luogo d'infarinarle , intingerle in una pastella da frittura , e friggerle egualmente .

*Rane in Fricassè .*

*Orduvre , o Antremè* = Dopo che le Rane saranno scorticate , e sventrate , spuntategli i piedi , e incosciatele , tagliatele nel mezzo della schiena , imbianchitele , se volete , un'istante all'acqua bollente , passatele subito alla fresca , scolatele , asciugatele , mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , qualche prugnolo , se sarà la stagione , un mazzetto d'erbe diverse ; passatele sopra il fuoco sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo bianco di magro , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire levate il mazzetto , e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo freddo , e servite con sugo di limone , e petroseuolo trito imbianchito , se volete : guarnite all'intorno con crostini di pane fritti nel butirro . Se non le volete incosciare , tagliategli soltanto le coscie .

*Rane Fritte .*

*Orduvre , o Antremè* = Quando averete incosciate , e tagliate le Rane come le precedenti , lavatele , infarinatele , fatele friggere di bel colore , e servitele con petroseuolo fritto intorno .

*Rane al Culi di Pomodoro .*

*Antremè* = Queste si apprestano come quelle in Fricassè , alla sola diversità , che si bagnano con un poco di Culi di pomodoro , e non vi si mette vino .

*Rane all' Erbe fine .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio , o butirro , petrose-molo , cipolletta , scalogna , prugnoli , tartufi , il tutto trito , una punta d'aglio , un poco di basilico in polvere ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , poneteci dentro delle coscie di Rane , tagliate come quelle in Fricassè , passatele ancora un momento sopra un fuoco allegro , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con Sugo di magro , un poco di vino bianco consumato due terzi ; fate bollire , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire digrassate , e servite con un poco di sugo di limone , e all' intorno crostini di mollica di pane fritti nell' olio , o butirro . Potete anche in luogo del vino , e Sugo , bagnarle con Sugo , o Culi di pomodoro di magro .

*Fine del Tomo Quinto .*

# INDICE



**A**l cortese Lettore . Pag. 3

## MINUTE DE' PRANZI DI MAGRO .

*Primavera .*

Tavola di trenta Coperte a due Servizi  
a ventotto , e quattro Zuppe , servita  
all' Olio . 6

*Estate .*

Tavola di trenta Coperte a due Servizi  
a ventotto , e quattro Zuppe , servita  
al Butirro . 9

*Autunno .*

Tavola di trenta Coperte a due Servizi  
a ventotto , e quattro Zuppe , servita  
all' Olio . 12

*Inverno .*

Tavola di trenta Coperte a due Servizi  
a ventotto , e quattro Zuppe , servita  
al Butirro . 15

Minuta di una Colazione per trenta Persone ,  
servita a due Cordoni di Tondini ,  
e quattro Giatte . 17

## CAPITOLO PRIMO.

*De' Brodi , Zuppe , Salse , e Ragù di magro ,  
con alcuni di grasso .*

Osservazione sopra il Magro .	19
<i>De' Brodi di Magro .</i>	
De' Pesci per detti Brodi .	20
Brodo Generale .	21
Sugo .	<i>ivi</i>
Culi .	22
Culi Bianco .	<i>ivi</i>
Suage .	23
Consomè .	<i>ivi</i>
Aspic .	24
Culi di Gamberi .	25
Culi alla Rena .	<i>ivi</i>
Culi di Tartufi .	<i>ivi</i>
Culi alla Besciamella .	26
Besciamella .	<i>ivi</i>
Culi di Pomodoro .	<i>ivi</i>
Culi di Prugnoli .	27
Culi di Ranocchie alla Rena .	<i>ivi</i>
Culi di Ranocchie alla Pulette .	28
Culi di Ranocchie .	<i>ivi</i>
Culi alla Reale .	<i>ivi</i>
Culi Rosso Ordinario .	29
Essenze diverse .	<i>ivi</i>
<i>Delle Purè di Magro .</i>	
Osservazioni sopra dette Purè .	<i>ivi</i>
Purè di Piselli .	30
Purè di Fave .	31
Purè Verde .	<i>ivi</i>
Purè alla Fobonne .	32
	Pa-

Purè di Cipolle .	ivi
Purè di Lenticchie .	ivi
Purè di Fagioli .	33
Purè di Ceci alla Biron .	34
Purè di Piselli secchi .	ivi
<i>Delle Zuppe di Magro .</i>	
Osservazioni sopra dette Zuppe .	ivi
Diversità delle Zuppe di Magro , con quelle di Grasso .	35
Zuppa di Santè alla Conti .	ivi
Zuppa di Santè alla Giulienne .	36
Zuppa di Santè alla Fobonne .	ivi
Zuppa alla Fobonne .	37
Zuppa in Hosepot .	ivi
Zuppa in Hosepot alla Spagnuola .	ivi
Zuppa di Cipollette .	38
Zuppa alla Genovese .	ivi
Zuppa alla Brunoese .	ivi
Zuppa di Rape .	39
Zuppa di Cavoli alla Spagnuola .	40
Zuppa di Erbe ad ogni Purè .	ivi
Zuppa alla Rena .	41
Zuppa a Bagno-maria .	ivi
Zuppa al Sugo di Pomodoro a Bagno-maria .	ivi
Zuppa alla Crema a Bagno-maria .	42
Zuppa di Latte a Bagno-maria .	ivi
Zuppa di Latte agli Uovi freschi .	ivi
Zuppa di Latte alla Crema .	ivi
Zuppa di Latte alla Liason .	43
Zuppa di Latte alla Rena .	ivi
Zuppa di Latte alla Lombarda .	ivi
Zuppa di Riso al Culi di Gamberi .	44
Zuppa di Crocchetti di Riso .	ivi
Zuppa di Piselli fini .	ivi

Zuppa di Riso al Sugo di Pomodoro .	45
Zuppa di Zucchette .	<i>ivi</i>
Zuppa di Visciole al Vino Bianco .	46
Zuppa di Visciole al Vino Rosso .	47
Zuppa di Riso al Latte di Mandorle .	<i>ivi</i>
Zuppe di Pastine di Puglia al Latte di Mandorle ,	48
Zuppa di Purè ad ogni sorta d' Erba .	<i>ivi</i>
Zuppa di Finocchietti .	<i>ivi</i>
Zuppa di Riso ad ogni Purè .	<i>ivi</i>
Zuppa di Riso alla Rena .	49
Zuppa di Sparagi .	<i>ivi</i>
Zuppa di Riso alla Liason .	<i>ivi</i>
Zuppa di Tagliolini .	<i>ivi</i>
Zuppa di Vino alla Todesca .	50
Zuppa di Telline .	<i>ivi</i>
Zuppa di Cannolicchi .	51
Zuppa di Cappe .	<i>ivi</i>
Zuppa di Gongole , e Chioccole .	<i>ivi</i>
Zuppa di Santè di Frutti di Mare .	<i>ivi</i>
Zuppa di Brodetto al Sugo di Pomodoro .	52
Zuppa di Riso alla Todesca .	<i>ivi</i>
Zuppa di Vermicelli all' Alici .	<i>ivi</i>
Zuppa di Cavoli al Gratino .	53
Zuppa di Riso ad ogni sorta d' Erbe .	54
Zuppa di Paste fine , ad ogni Purè , e Culi .	<i>ivi</i>
Zuppa di Orzo di Germania .	<i>ivi</i>
Zuppa di Paste fine alla Catalana .	<i>ivi</i>
Zuppa Vergine .	55
<i>Delle Salse di Magro .</i>	
Osservazioni sopra dette Salse .	<i>ivi</i>
Salsa alla Spagnuola . .	56
Salsa alla Nivernoese .	<i>ivi</i>
Salsa alla Poeyrada .	<i>ivi</i>
	Sal-

Salsa al Porchetto .	ivi
Salsa alla Ravigotta .	57
Salsa Agro-dolce . .	ivi
Salsa al Butirro di Gamberi .	ivi
Salsa allo Storione .	ivi
Salsa Ascè .	58
Salsa di Butirro all' Inglese .	ivi
Salsa di Alici al Butirro .	ivi
Salsa di Alici all' Olio .	59
Salsa alla Maitre d' Hotel .	ivi
Salsa Roberta .	ivi
Salsa Piccante .	ivi
Salsa alla Nonette .	60
Salsa al Sultano .	ivi
Salsa alla Morve .	ivi
Salsa d' Indivia all' Olio .	ivi
Salsa d' Indivia al Butirro .	61
Salsa di Acetosa all' Olio .	ivi
Salsa di Acetosa al Butirro .	ivi
Salsa di Spinaci all' Olio .	ivi
Salsa di Spinaci al Butirro .	62
Salsa di Prugnoli .	ivi
Salsa di Tartufi . .	ivi
Salsa di Pomodoro .	ivi
Salsa al Butirro nero .	ivi
Salsa alla Tedesca .	63
Salsa di Cedrioletti .	ivi
Salsa di Selleri al Butirro .	ivi
Salsa al Culi di Fagioli bianchi .	ivi
Salsa alla Bonne Molue .	64
Salsa di Capperi . .	ivi
Salsa Turnè alla Tedesca .	ivi
Salsa Verde .	ivi
Salsa alla Garonne .	65
	Sal-

Salsa di Cedrioli al Butirro .	ivi
Salsa all' Italiana Verde .	ivi
Salsa di Fagioletti Verdi al Butirro .	66
Salsa di Fagioletti Verdi all' Olio .	ivi
Salsa alla Pulette .	ivi
Salsa all' Olandese .	67
<i>Dei Ragù di Magro , con alcuni di Grasso .</i>	
Osservazioni sopra detti Ragù .	ivi
Ragù di Fagioli Bianchi al Rosso .	ivi
Ragù di Fagioli Bianchi all' Olio .	ivi
Ragù di Ostriche .	68
Ragù di Ostriche , e Tartufi .	ivi
Ragù di Ostriche alla Pompadura .	69
Ragù di Telline .	70
Ragù di Cannolicchi .	ivi
Ragù di Cappe , o Cozze .	ivi
Ragù di Gongole , e Chioccole .	71
Ragù all' Inglese di Frutti di mare .	ivi
Ragù di Latti , e Fegati di Pesci .	72
Ragù di Olive .	73
Ragù di Tartufi .	74
Ragù di Prugnoli .	ivi
Ragù alla Massedoene .	ivi
Ragù Melè .	75
Ragù di Gamberi .	ivi
Ragù di Piselli fini .	76
Ragù alla Valiere .	ivi
Ragù di Lenticchie .	ivi
Ragù alla Folette .	ivi
Ragù per Ripieno alla Conti .	77
Salpiccone per Ripieno alla Conti .	78
Farsa di Chenef al Butirro .	ivi
Farsa di Chenef all' Olio .	ivi
Chenef in diverse maniere .	79

Farsa di Pesce al Butirro .	ivi
Farsa fina alla Be-ciamella .	ivi
Farsa di Magro senza Pesce .	80
Farsa Ordinaria .	ivi
Polpette di Pesce .	ivi
Bresa di Magro .	81
Glassa di Magro .	82
Pastella di Magro per Frittura .	ivi
Alici Salate per Condimento .	ivi

## CAPITOLO SECONDO.

### *Dei Pesci in Generale .*

Osservazioni sopra detti Pesci .	83
<i>Dei Pesci di Mare .</i>	
Dello Storione .	86
Storione al Corto-Brodo .	87
Storione alla Senteminult .	ivi
Storione alla Tartara .	88
Cotelette di Storione .	89
Storione all' Italiana .	ivi
Storione all' Inglese .	ivi
Storione alla Provenzale .	90
Storione alla Servante .	ivi
Storione in Granadine .	91
Storione alla Giambor .	92
Storione alla Filandese .	ivi
Storione alla Moscovita .	93
Storione alla Spagnuola .	94
Storione alla Bresa , a diverse Salse , e Ra- gù .	ivi
Storione allo Spiedo a diverse Salse, e Ragù .	95
Porcelletta alla Moscovita .	ivi
Porcelletta in diverse maniere .	96

*Indice .*

	307
Dell' Ombrina .	<i>ivi</i>
Del Corvo .	97
Della Cerna .	98
Del Pesce Spada .	99
Pesce Spada al Corto-Brodo .	100
Pesce Spada all'Acqua .	<i>ivi</i>
Pesce Spada in Fricandò .	101
Pesce Spada all'Erbe fine .	102
Granadine di Pesce Spada alla Conti .	<i>ivi</i>
Pesce Spada alla Bone-Famme .	104
Pesce Spada alla Folette .	<i>ivi</i>
Filetti di Pesce Spada all' Italiana .	105
Pesce Spada alla Marescialle .	<i>ivi</i>
Pesce Spada in diverse maniere .	106
Della Spigola .	<i>ivi</i>
Anitrelle di Spigola .	107
Tartarughe di Spigola .	108
Ruladine di Spigola alla Sen-Clù .	109
Ruladine di Spigola alla Conti .	110
Ruladine di Spigola alla Pompadura .	<i>ivi</i>
Spigola alla Dama Simona .	111
Granada di Filetti di Spigola .	<i>ivi</i>
Spigola in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Del Salamone .	112
Salamone al Blù .	113
Salamone al Corto-Brodo .	114
Testa di Salamone, a diverse Salse, e Ragù .	<i>ivi</i>
Salamone al Ragù di Gamberi .	115
Salamone in Fricandò .	116
Salamone alla Livoniese .	<i>ivi</i>
Granada di Filetti di Salamone .	117
Atelette di Salamone .	<i>ivi</i>
Salamone Panáto alla Minime .	<i>ivi</i>
Salamone alla Finansiera .	118

<b>Filetti di Salamone alla Vinegrette .</b>	<b>119</b>
<b>Salamone in diverse maniere .</b>	<i>ivi</i>
<b>Del Tonno .</b>	<i>ivi</i>
<b>Bianchetta di Tonno .</b>	<b>121</b>
<b>Tonno a diverse Salse , e Ragù .</b>	<b>122</b>
<b>Granadine di Tonno alli Piselli .</b>	<i>ivi</i>
<b>Tonno all' Inglese .</b>	<i>ivi</i>
<b>Tonno all' Erbe fine .</b>	<b>123</b>
<b>Cassettina di Tonno .</b>	<i>ivi</i>
<b>Panzetta di Tonno a diverse Salse , e Ragù .</b>	<b>124</b>
<b>Tonno allo Spiedo a diverse Salse , e Ragù .</b>	<i>ivi</i>
<b>Del Rombo .</b>	<b>125</b>
<b>Rombo al Corto-Brodo .</b>	<b>126</b>
<b>Rombo a diverse Salse , e Ragù .</b>	<b>127</b>
<b>Rombo alla Militare .</b>	<i>ivi</i>
<b>Rombo alla Senteminult .</b>	<i>ivi</i>
<b>Rombo alla Gendarme .</b>	<b>128</b>
<b>Rombo all' Erbe fine .</b>	<b>129</b>
<b>Rombo alla Maitre d' Hotel .</b>	<i>ivi</i>
<b>Rombo alla Duchessa .</b>	<i>ivi</i>
<b>Rombo alla Finansiere .</b>	<b>130</b>
<b>Rombo alla Garonne .</b>	<b>131</b>
<b>Rombo all' Olandese .</b>	<i>ivi</i>
<b>Rombo al Sultano .</b>	<b>132</b>
<b>Rombo alla Lombarda .</b>	<b>133</b>
<b>Filetti di Rombo in diverse maniere .</b>	<i>ivi</i>
<b>Del Dentale , o Dentice .</b>	<i>ivi</i>
<b>Dentale al Corto-Brodo .</b>	<b>135</b>
<b>Dentale al Monarca .</b>	<i>ivi</i>
<b>Dentale all' Italiana .</b>	<b>136</b>
<b>Coda di Dentale alla Certosina .</b>	<i>ivi</i>
<b>Filetti di Dentale alla Remolada .</b>	<i>ivi</i>
<b>Dentale in diverse maniere .</b>	<b>137</b>
<b>Del Merluzzo .</b>	<i>ivi</i>

*Indice :*

	309
<b>Merluzzo al Corto-Brodo .</b>	138
<b>Merluzzo alla Morue . .</b>	<i>ivi</i>
<b>Coda di Merluzzo alla Sen-Clù .</b>	139
<b>Coda di Merluzzo alla Dama Simona .</b>	140
<b>Filetti di Merluzzo in Haterò .</b>	<i>ivi</i>
<b>Filetti di Merluzzo al Sole .</b>	<i>ivi</i>
<b>Fette di Merluzzo Agro dolce .</b>	141
<b>Fette di Merluzzo alla Mostarda .</b>	<i>ivi</i>
<b>Fette di Merluzzo all' Italiana .</b>	142
<b>Merluzzi Panati alla Sen-Clù .</b>	<i>ivi</i>
<b>Merluzzi alla Duchessa .</b>	<i>ivi</i>
<b>Merluzzi alla Servante . . . . .</b>	143
<b>Merluzzi a diverse Salse , e Ragù .</b>	<i>ivi</i>
<b>Merluzzi all' Inglese .</b>	144
<b>Merluzzi in diverse maniere .</b>	<i>ivi</i>
<b>Del Baccalà fresco .</b>	145
<b>Cabelio al Corto-Brodo .</b>	147
<b>Cabelio alla Besciamella .</b>	<i>ivi</i>
<b>Hure , o Testa di Cabelio alle Ostriche .</b>	148
<b>Baccalà fresco a diverse Salse .</b>	<i>ivi</i>
<b>Baccalà fresco al Delfino .</b>	<i>ivi</i>
<b>Baccalà fresco all' Erbe fine .</b>	149
<b>Dell' Aringa .</b>	<i>ivi</i>
<b>Aringhe fresche in Ruladine a diverse Salse , e Ragù .</b>	150
<b>Aringhe fresche in diverse maniere .</b>	151
<b>Aringhe fresche alla Dama Simona .</b>	<i>ivi</i>
<b>Aringhe fresche alla Mostarda .</b>	<i>ivi</i>
<b>Aringhe fresche al Finocchio .</b>	152
<b>Aringhe fresche alli Capperi .</b>	<i>ivi</i>
<b>Aringhe fresche alla Senteminult .</b>	<i>ivi</i>
<b>Aringhe fresche all' Erbe fine .</b>	153
<b>Aringhe fresche in Matelotta .</b>	<i>ivi</i>
<b>Aringhe fresche Fritte .</b>	154

Arin-

Della Viva , o Drago di mare .	<i>ivi</i>
Vive al Culi di Gamberi .	155
Vive alla Reale .	<i>ivi</i>
Metelletta di Vive alla Perigord .	156
Vive alla Sen-Clù .	<i>ivi</i>
Vive Glassata .	<i>ivi</i>
Vive allo Spiedo a diverse Salse , e Ragù .	157
Vive all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Vive alla Duchessa .	158
Vive Ripiene al Pere Simon .	<i>ivi</i>
Vive alla Pulette .	159
Vive alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Vive in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Filetti di Vive in diverse maniere .	160
Della Linguattola .	<i>ivi</i>
Granada di Filetti di Linguattole , e Sortù alla Condè .	162
Linguattola alla Duchessa .	163
Linguattola alla Conti . . . . .	164
Linguattola alla Per Bernard .	165
Linguattola alla Senteminult .	<i>ivi</i>
Linguattola in Sorprise .	166
Linguattola all' Italiana .	<i>ivi</i>
Linguattola alla Favorita .	167
Linguattola alla Bresa a diverse Salse , e Ra- gù .	<i>ivi</i>
Linguattola alla Tartara .	169
Linguattola in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Filetti di Linguattole al Vino di Sciampagna .	170
Filetti di Linguattole alla Besciamella .	171
Filetti di Linguattole alla Certosina .	<i>ivi</i>
Filetti di Linguattole alla Remolada .	172
Filetti di Linguattole all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Bianchetta di Filetti di Linguattole .	<i>ivi</i>
Fi-	

*Indice .*

	311
Filetti di Linguattole in diverse maniere .	173
Della Triglia .	<i>ivi</i>
Granada di Filetti di Triglie .	174
Triglie al Per-moene .	175
Triglie Panate all' Erbe fine .	176
Triglie alla Delfina .	<i>ivi</i>
Triglie alla Galispana .	177
Triglie alla Bourgoise .	<i>ivi</i>
Triglie Fritte .	178
Triglie Marinare .	<i>ivi</i>
Triglie di Scoglio Arrosto .	<i>ivi</i>
Filetti di Triglie alla Condè .	179
Triglie al Corto-Brodo .	180
Triglie alla Rocambole .	<i>ivi</i>
Filetti di Triglie all' Inglese .	<i>ivi</i>
Filetti di Triglie all' Erbe fine .	181
Del Cefalo .	182
Matelotta di Cefalo .	183
Cotelette di Cefalo .	<i>ivi</i>
Cefalo all' Inglese .	<i>ivi</i>
Cefalo Arrosto .	184
Cefalo Allessò .	<i>ivi</i>
Filetti di Cefalo in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Della Arzilla , o Ragia .	185
Arzilla a diverse Salse , e Ragù .	186
Arzilla Fritta alla Vinegrette .	<i>ivi</i>
Arzilla alla Senteminult .	187
Arzilla alla Tartara .	<i>ivi</i>
Arzilla Panata alla Provenzale .	188
Arzilla al Butirro Nero .	<i>ivi</i>
Arzilla Agro dolce .	<i>ivi</i>
Arzilla Marinata .	<i>ivi</i>
Arzilla alla Bernardina .	189
Arzilla al Vino di Borgogna .	<i>ivi</i>
	Ar.

Arzilla al Vino di Sciampagna .	ivi
Arzilla in Matelotta al Parmigiano .	190
Dell' Alice .	ivi
Alici Fritte .	191
Alici al Per Benard .	ivi
Alici Panate all' Arancio .	192
Alici alla Napolitana .	ivi
Alici in Aterò .	ivi
Alici alla Remolada .	193
Alici all' Inglese .	ivi
Alici al Corto-Brodo .	ivi
Della Sarda .	ivi
Sarde alla Gratella .	194
Del Maccarello .	195
Maccarelli all' Erbe fine all' Inglese .	ivi
Maccarelli alla Maitre d' Hotel .	196
Maccarelli alla Fiaminga .	ivi
Maccarelli all' Italiana .	197
Maccarelli al Sole .	ivi
Maccarelli in Fricandò .	ivi
Maccarelli in Papigliotta .	198
Maccarelli a diverse Salse .	ivi
Filetti di Maccarelli alla Provenzale .	199
Filetti di Maccarelli in Cannellon .	ivi
Filetti di Maccarelli in Cassettine .	200
Del Pesce Cappone .	ivi
Capponi alla Delfina .	ivi
Capponi al Corto-Brodo .	ivi
Filetti di Capponi alla Servante .	201
Filetti di Capponi alla Condè .	ivi
Filetti di Capponi fritti .	ivi
Filetti di Capponi in diverse maniere .	ivi
Della Aguglia .	202
Aguglie alla Melfi .	203
	Aguglie

Aguglie Fritte .	ivi
Aguglie in Cassettine .	ivi
Aguglie in Ruladine .	204
Aguglie in Matelotta .	ivi
Del' Orata , o Dorato .	ivi
Orata in diverse maniere .	205
Del Pesce di S. Pietro .	ivi
Filetti di Pesce di S. Pietro in diverse ma- niere .	206
Del Fravalino .	ivi
Fravalino in diverse maniere .	207
Del Martino .	ivi
Coda di Martino in diverse maniere .	ivi
Dello Scorfano .	208
Scorfano in diverse maniere .	ivi
Del Cane Marino .	209
Palombo in diverse maniere .	210
Del Calamajo , Seppia , e Polpo .	211
Calamaretti Fritti .	213
Calamaretti Ripieni all' Italiana .	ivi
Calamaretti alla Puletta .	214
Calamaretti in Bigné .	ivi
Seppie Fritte .	ivi
Seppie alla Cittadina .	ivi
Seppie in diverse maniere .	215
Polpi in diverse maniere .	ivi
Dell' Occhialone .	ivi
Del Rondino .	216
Dei Cecinelli .	217
Cecinelli Allesso .	ivi
Cecinelli Fritti .	ivi
Del Sarago .	218
Dell' Eperlano .	ivi
Della Salpa .	220
Del	

- Del Bronco . . . . . i vi
- Della Morena . . . . . i vi
- Del Ghiozzo . . . . . i vi
- Della Frittura , o Pesce minuto . . . . . 221

CAPITOLO TERZO.

De' Pesci di Acqua dolce . . . . .

- Del Pesce Bielo . . . . . 222
- Del Sudacco . . . . . 223
- Del Luccio . . . . . i vi
- Luccio al Blu . . . . . 225
- Luccio a diverse Salse , e Ragù . . . . . i vi
- Luccio alla Puletta . . . . . i vi
- Luccio alla Marescialla . . . . . 226
- Luccio alla Filandese . . . . . 227
- Luccio alla Duchessa . . . . . i vi
- Luccio all' Inglese . . . . . 228
- Luccio all' Etuvé . . . . . i vi
- Luccio in Granadine . . . . . 229
- Luccio alla Flamande . . . . . i vi
- Luccio alla Provenzale . . . . . 230
- Luccio all' Italiana . . . . . i vi
- Luccio alla Finasiere . . . . . 231
- Luccio allo Spiedo in diverse maniere . . . . . 232
- Luccio in filetti a diverse Salse , e Ragù . . . . . i vi
- Del Carpio . . . . . 233
- Carpio al Blu . . . . . 234
- Carpio alla Finasiere . . . . . 235
- Carpio all' Etuvé . . . . . 236
- Carpio alla Gineverina . . . . . 237
- Carpio in Matelotta . . . . . i vi
- Carpio alla Riscelièu . . . . . 238
- Carpio alla Duchessa . . . . . i vi

Car-

Carpio all' Erbe fine .	239
Carpio al Delfino .	<i>ivi</i>
Carpio alla Gendarme .	240
Carpio alla Farsa .	241
Carpio Fritto .	<i>ivi</i>
Carpio al Sultano .	242
Carpio al Monarca .	<i>ivi</i>
Carpio in diverse maniere .	243
Filetti di Carpio in diverse maniere .	244
Dell' Anguilla .	245
Anguilla alla Pulette Plandese .	246
Anguilla in Matelotta .	247
Anguilla all' Etuvé .	<i>ivi</i>
Anguilla in Atelette .	248
Anguilla al Sultano .	<i>ivi</i>
Anguilla alla Mirpoà .	249
Anguilla alla Ninernoese .	250
Anguilla all' Italiana .	<i>ivi</i>
Anguilla Fritta .	251
Anguilla alla Remolada .	<i>ivi</i>
Anguilla alla Tartara .	<i>ivi</i>
Anguilla in Tortigliè .	<i>ivi</i>
Anguilla alla Senteminult .	252
Anguilla in Fricandò .	<i>ivi</i>
Anguilla all' Erbe fine .	253
Anguilla allo Spiedo , a diverse Salse .	254
Della Trota .	255
Trotta alla Gineverina .	256
Trotte alla Luneville .	257
Trotta al Blù .	258
Trotta all' Erbe fine in Papigliotta .	<i>ivi</i>
Trotta alla Sen-Clù .	259
Trotta alla Favorita .	260
Trotta all' Italiana .	<i>ivi</i>
Trot-	

Trotta alla Militare . . . . .	261
Trotta in diverse maniere . . . . .	<i>ivi</i>
Filetti di Trotte all' Erbe fine . . . . .	<i>ivi</i>
Filetti di Trotte al Vino di Sciampagna . . . . .	262
Filetti di Trotte in diverse maniere . . . . .	<i>ivi</i>
Filetti di Trotte fritti a diverse Salse . . . . .	<i>ivi</i>
Della Tinca . . . . .	263
Tinche in Fricassè . . . . .	264
Tinche al Sultano . . . . .	265
Tinche in Matelotta alla Vestale . . . . .	<i>ivi</i>
Tinche in Giblotte . . . . .	266
Tinche alla Ravigotte . . . . .	<i>ivi</i>
Tinche alla Favorita . . . . .	267
Tinche alla Provenzale . . . . .	<i>ivi</i>
Tinche in diverse maniere . . . . .	268
Filetti di Tinche in diverse maniere . . . . .	269
Della Lampreda . . . . .	<i>ivi</i>
Lampreda all' Etuvé . . . . .	270
Lampreda alla Melfi . . . . .	271
Lampreda alla Borgognona . . . . .	<i>ivi</i>
Lampreda alla Lombarda . . . . .	272
Lampreda in filetti a diverse Salse . . . . .	<i>ivi</i>
Lampreda in filetti Marinati . . . . .	<i>ivi</i>
Del Pesce Persico . . . . .	273
Persichi alla Maitre d' Hotel . . . . .	274
Persichi all' Inglese . . . . .	275
Persichi alla Tartara . . . . .	<i>ivi</i>
Persichi alla Senteminult . . . . .	276
Persichi al Corto-brodo . . . . .	277
Persichi al Vino di Sciampagna . . . . .	<i>ivi</i>
Persichi in Ericandò alla Duchessa . . . . .	<i>ivi</i>
Persichi Fritti . . . . .	278
Persichi in diverse maniere . . . . .	<i>ivi</i>
Persichi in filetti a diverse Salse , e Ragù . . . . .	<i>ivi</i>
Del-	

Della Lotta :	279
Lotte alla Lombarda .	280
Lotte alla Vestale .	<i>ivi</i>
Lotte alla Senteminult .	281
Lotte alla Crechi .	282
Lotte alla Certosina .	283
Lotte Fritte alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Lotte alla Duchessa .	284
Lotte alla Biron .	<i>ivi</i>
Lotte alla Conti .	285
Lotte alla Maitre d' Hotel .	<i>ivi</i>
Lotte al Corto-brodo .	286
Lotte in diverse maniere :	<i>ivi</i>
Del Seghi .	<i>ivi</i>
Del Jersci .	287
Della Laccia :	288
Laccia alla Farsa .	289
Laccia alli Capperi .	290
Laccia al Corto-Brodo .	<i>ivi</i>
Laccia al Burgioese .	<i>ivi</i>
Laccia allo Spledo in diverse maniere .	291
Laccia in Filetti a diverse Salse .	<i>ivi</i>
Del Barbo .	292
Della Lasca .	293
Dei Lattarini .	<i>ivi</i>
Delli Uccelli Acquatici .	<i>ivi</i>
Fologhe a diverse Salse , e Ragù .	294
Fologhe in diverse maniere .	295
Della Rana , o Ranocchia .	296
Cosciette di Rane in Ciriege .	297
Rane in Fricassè .	298
Rane Fritte .	<i>ivi</i>
Rane al Culi di Pomodoro .	<i>ivi</i>
Rane all' Erbe fine .	299



A P I C I O  
M O D E R N O  
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA  
DALL' AUTORE.

---

*Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem  
Ni prius exacta tenui ratione saporum.*

Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

---

TOMO SESTO.



IN ROMA MDCCCVIII.

Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo  
Mordacchini.

---

*Con Approvazione.*



# A P I C I O <sup>3</sup>

## M O D E R N O .

---

### PARTE SESTA.

*Contenente gli Arrostiti, i Rinfreddi, i Crostacei, le Conchiglie, le Erbe di magro, la Pasticceria di magro, diversi altri Piatti di magro, i Pesci salati e sfumati, le Vivande da riservarsi sulla mensa, il modo di conservare diverse sorta d' Erbe, quello di estrarre la farina de' Pomi di terra, ed una spiegazione generale de' Termini Francesi.*



### CAPITOLO PRIMO.

Degli Arrostiti, e Rinfreddi, di grasso,  
e di magro.

*Regole per la Cottura degli Arrostiti.*

**S**embra certamente una cosa molto facile, quella di far cuocere delle carni allo spiedo; nulladimeno sonovi de' gradi di cottura molto

essenziali , onde servirle al loro punto di perfezione , ciò che si conosce facilmente e coll'ito , coll'occhio , e colla grossezza della vivanda . La cottura è molta avanzata allorché principia a sortire dalla carne de' piccioli razzetti di fumo ; coll'uso peraltro , e colla pratica si apprende benissimo il momento , che si deve levare dal fuoco .

Per conoscere se un Pollo , o un Uccello sarà giunto al suo punto di cottura , pungetelo sotto l'ascella col coltello , allorché non sortirà più sugo dal primo , o sangue dal secondo levatelo subito dal fuoco , e servitelo .

Tutte le carni lattanti , come Mongana , Agnello , Capretto , Abbacchio , Porchetta ec. debbono essere ben cotte , ed attenuato il loro sugo , e la loro umidità superflua . Il Manzo , ed il Castrato non tanto , essendo queste carni molto più asciutte , onde devono restare sugose , allorché si servano in tavola . Il Majale deve essere ben cotto , come le carni lattanti . Tutta la Polleña deve essere cotta al suo punto di perfezione ; e finalmente tutto il Selvaggiume essendo poco carico di sughi grossolani , superflui , e vischiosi , deve essere poco cotto , e servito sugoso , mentre se viene disseccato perde la sua sostanza , e la carne resta soverchiamente asciutta , e di poco buon sapore . Veggasi quanto si è detto sopra questa materia all' Articolo del Selvaggiume picciolo *Tom. III. Cap. III.* , e quanto si dirà qui appresso .

E regola per altro generale di non mettere al fuoco alcun' Arrosto prima del tempo  
ne.

necessario per la sua cottura ; imperocchè si deve conoscere perfettamente la cottura che richiede ogni Arrosto in particolare , affinchè sia cotto , e servito subito in tavola . Recapito importantissimo , specialmente per il Selvaggiume , Manzo , Castrato ec. , dovendosi queste carni mangiare nel loro proprio sugo , altrimenti scolano , divengono asciutte , e non hanno più quella delicatezza e buon sapore , che avrebbero avuto se fossero state mangiate nel loro sugo interiore .

Il conoscere questo tempo di cottura riguarda ancora li grossi Pivieri , tutte le Papijotte , ed ogni altra cosa che si fa cuocere allo spiedo .

Credo , che sia qui inutile lo spiegare , ciò che trovansi nelle quattro stagioni dell' Anno riguardo agli Arrosti , potendosi il Lettore riportare a quanto si è detto alle Produzioni delle quattro stagioni dell' Anno . *Tom. I. pag. xxvj.*

*Avvertimenti sopra la Polleria .*

In primo luogo non dovete uccidere la Polleria , che cinque , o sei ore dopo , che averà mangiato , e quindi subito spennata , col dito mignolo levategli gl' intestini per la parte da basso , e lavatela bene all' acqua fresca ; fatela poscia raffreddare , e fategli prendere nello stesso tempo una buona forma ; non la ponete in luogo chiuso prima che sia fredda , altrimenti prenderà un cattivo sapore , e si corromperà facilmente ; oltre tutto ciò prima di farla cuocere lasciatela infrollire più o meno secondo la grossezza del Pollo , ed il caldo più o meno della stagione .

*Del-*

*Della Pollanca .*

*Arrosto* = Allorchè volete apprestare una Pollanca per Arrosto sventratela ; principiando per il gozzo , che levarete , facendogli un taglio lungo dietro il collo , passate poscia dalla medesima parte il dito dentro il corpo della Pollanca per distaccare gli intestini , che stanno attaccati allo stesso gozzo ; indi fategli un taglio da un lato sotto la coscia per sventrarla : ma questo si pratica solo a qualche grossa e bella Pollanca , o Capponessa , mentre gli altri Polli si sventrano dalla parte da basso ; levategli il fegato senza rompere , e spargere il fiele , ed il griscile ; fatela rinvenire sopra un fornello ardente , prima dalla parte della schiena , poscia dai lati , e finalmente dalla parte del petto ; essendo fiammata egualmente , nettatela con un pannolino , spilluccatela , trussatela propriamente con un grosso ago e spago , tagliategli la metà delle zampe dopo averle spilluccate , piccatela di minuto lardo , o copritela con una gran fetta di lardo , tagliategli il collo nell' estremità , e lasciategli la pelle di sopra in tutta la sua lunghezza , fatela cuocere allo spiedo ad un fuoco eguale involtata di fogli di carta . Quando sarà cotta scartatela , fategli prendere un bel color d' oro alquanto pallido , e servitela guarnita all' intorno di crescione , o altra insalata .

*Della Capponessa di Bologna .*

*Arrosto* = In Roma non abbiamo questo eccellente Pollo , onde ci viene recato da Bologna ; la sua migliore stagione è verso la fine di Dicembre , e i principj di Gennajo ; imperocchè pas-

passato questo tempo la sua carne diviene alquanto dura ed asciutta . Le Capponesse si debbono commettere giovani , bianche , grosse , e carnite : A' lesso , o alla Bresa guarnite con Erbe , o coperte di Tortelli , o Lasagne , vogliono , che siano più delicate , che Arrosto ; ma quando abbiano le qualità di sopra accennate sono ancora famose cotte Arrosto . Esse si preparano come la Pollanca .

*Del Gallinaccio , Gallinaccietto , Tocchino , e Cappone .*

*Arrosto* = Questi Polli si apprestano esattamente come la Pollanca , e non variano , che nella più , o meno cottura , secondo la qualità del Pollo .

*Del Pollastro .*

*Arrosto* = Anche questo si appresta come la Pollanca , e si serve egualmente .

*Del Piccione .*

*Arrosto* = Sonovi trè sorta di Piccioni domestici , cioè i piccioli detti Innocenti , i grossi detti Casalini , ed i Campagnuoli ; questi ultimi si distinguono dagli altri mediante una carne oscura , ed un becco più sottile . I migliori sono i Casalini detti da' Francesi *Piccioni Romani* . Gli Innocenti benchè siano poco in uso fra noi , nulladimeno dopo di averli uccisi , spennati , lavati , sventrati , fiambati , e spiluccati , tagliategli le ale , il collo , e le unghie , avvolgeteli di foglie di vigna , e di fette di lardo , infilateli ad uno spiedino , passando glielo a traverso le coscie , in guisa , che cadaun Piccione sia ben coperto , e che non si veggano , che le zampe : alla fine della cottura spol-

spolverizzateli , se volete , di mollica di pane grattata , fategli prendere un bel colore dorato , e serviteli .

I secondi debbono essere un pochino infrolliti , onde subito uccisi , e spennati , lavateli bene , e lasciateli cosi qualche poco ; quindi sventrateli lasciandoli il fegato nel corpo , e osservando , che non vi resti qualche acino di granturco , fiambateli , spilluccateli , e tagliategli le ale , il collo , e le unghie , trussateli , piccateli , di minuto lardo , ovvero copriteli con una fetta grande di lardo ; fateli cuocere Arrosto , infilati allo spiedo ; e serviteli ben cotti , e di bel colore . Anche questi li potete coprire di foglie di vigna come gli altri . I Campagnuoli si apprestano egualmente .

*Della Vitella Mongana .*

*Arrosto* = Il Lombo è la parte migliore della Mongana da servirsi per Arrosto : deve essere infrollita al suo punto , ben cotta , e di un colore dorato ; potete , se volete , piccargli tutto il filetto di minuto lardo , ovvero servirla al Naturale , guarnita di crescione , ed un pochino di Sugo di manzo nel fondo del piatto . In ordine alla maniera di cuocerla . Vedete Lombo di mongana alla Nonette , e alla Sassone nel *Tom. I. pag. 216.*

*Del Capretto .*

*Arrosto* = Devesi il Capretto farlo infrollire ; e cuocere bene a picciolo fuoco , come si deve praticare in ordine a tutte le carni lattanti , il quarto d'avanti è il più delicato , i due quarti di dietro si servano divisi , o interi per *Rot-de-Bif* ; questi bisogna piccargli di minuto lardo

i fi.

i filetti e le coscie , e coprirgli i fianchi di fette di lardo , e avvolgerli di carta : il quarto d'avanti non si deve piccare , bensì coprirlo di una gran fetta di lardo , e spolverizzarlo , se volete , di mollica di pane grattata al fine della cottura . L'Abbacchio si può apprestare egualmente .

*Dell' Oca , Anitra , Garganella , ed altri Uccelli acquatici .*

*Arresto* = Dopo che questi Uccelli saranno sventrati , sventrati , fiambiati , e spilluccati , trussateli colle zampe dentro il corpo , infilateli allo spiedo senza copriri di fette di lardo . Vi vuole poco tempo per la loro cottura , mentre debbono essere mangiati nel loro sugo . Le Oche dopo che le avete preparate come sopra , gli potete mettere nel corpo una picciola farsa del loro fegato , salciccie , e marroni . Vedetela nel *Tom. II. pag. 122.* , e spolverizzarle , se volete , di mollica di pane grattata alla fine della cottura .

*Del Palombaccio , e Tortorella .*

*Arresto* = Questi Uccelli si apprestano nella stessa guisa , che il Piccione casalino domestico , e non variano , che nella cottura , la quale deve essere al suo punto , onde mangiarli nel loro sugo interiore . Il passo de' Palombacci è nel mese di Marzo , nel cui tempo sono assai buoni . Si distinguono i giovani dai vecchi dall'estremità bianche delle seconde penne maestre dell'ale , imperocchè i vecchi ne vanno privi .

*Degli Uccelli serviti con Crostini .*

*Arrosto* = Le Castriche i S.rigliozzi, le Alodole, i Beccafichi, e gli Ortolani, si apprestano tutti nella stessa guisa; ma con qualche picciola variazione a questi uccelli: spennati dunque, che saranno questi Uccelli, fiambateli, tagliategli le unghie, infilateli ad uno spiedino, tramezzandoli con un crostino di mollica di pane, una fettina di prosciutto, o ventresca, ed una foglia di salvia, indi legate questo spiedino ad uno grande, fate cuocere nel momento di servire ad un fuoco di fascine molto allegro, aspergendo con buon strutto caldo, e spolverizzando con poco sale fino; osservate che cuociono subito, e servite che siano sugosi. Agli Ortolani gli si deve cavare prima gli occhi, e poco prima della totale cottura bagnarli con un poco di bianco d'uovo sbattuto in fiocca, fargli prendere un colore dorato, e servirli subito. Questo peraltro dipende dalla volontà, mentre io non pratico sì fatto metodo. Tutti gli altri Uccelletti si cuociono nella stessa maniera come sopra.

*De' Pivieri, Beccaccie, Pizzarde,  
e Fizzardoni.*

*Arrosto* = Bisogna questi Uccelli spennarli, sventrarli, e trussarli colle zampe sottó le coscie, e queste incrociarle una dentro all'altra, e passargli il becco a traverso le dette coscie come uno spiedino; indi fiambateli, e spilluccateli, piccateli di minuto lardo, o copriteli con una fetta grande di lardo, fateli cuocere di un bel color d'oro, e serviteli con i loro crostini all'intorno. Vedete questi.

sti crostini , come si apprestano nel Tom. III. pag. 183.

*Del Pavone , Pavoncella , Fagiano , Pernice , Starna , Gallina di Faraone , e Pratarola , Perniciotto , e Starnotto .*

*Arrosto =* Tutti questi Uccelli si apprestano nella stessa guisa , cioè , spennateli , sventrateli , fimbriateli , spilluccateli , e trussateli propriamente , incartategli ad alcuno de' più rari la testa con tutte le penne con diversi doppi di carta unta di strutto , acciò si possa riconoscere l' Uccello dopo cotto . Alcuni però credono , che sia una viltà il praticare sì fatto metodo sulle tavole de' Principi di alta sfera ; onde io lascio ciascheduno in arbitrio di fare ciò che crede più conveniente su questo particolare ; lasciategli inoltre le zampe alle quali spuntarete le unghie ; indi piccateli di minuto lardo , ovvero copriteli di fette di lardo ; fateli cuocere Arrosto avvolti di fogli di carta , ad un fuoco eguale , e non aspergeteli , che rare volte acciò , non perdino il loro *Fumè* , cioè il loro gusto di selvaggiume , e serviteli di un bel color d' oro pallido .

*De' Tordi .*

*Arrosto =* Spennate , incosciate , e fimbriate i Tordi , come le Beccaccie , copriteli di fette di lardo , e infilateli ad uno spiedino , tramezzati con crostini di mollica di pane se volete , legate questo ad uno grande , fateli cuocere Arrosto ad un fuoco allegro , e serviteli di bel colore nel loro sugo . Se volete , potete piccarli , come le Beccaccie .

*Del-*

*Delle Quaglie, e Quagliardi :*

*Arrosto* = Spennate, sventiate, e fiambate le Quaglie, e Quagliardi, copriteli con una fetta di lardo, e una foglia di vigna, in guisa che non si veggia della Quaglia, o Quagliardo, che le zampe, le quali averete pelate, e spuntate le dita; fate cuocere Arrosto, infilate ad uno spiedino, e questo ad uno grande: verso la fine della cottura spolverizzate di mollica di pane grattato se volete, fate prendere un bel color d'oro, e servite subito. Potete infilare le Quaglie senza fiambarle, se non volete che si squagli il loro grasso.

*Della Lepre, e Lepratta.*

*Arrosto* = Scorticate una Lepre giovane, o una Lepratta, sventratela, trussatela propriamente colle coscie incrocicchiate, fatela rinvenire sulle bracie, e strofinatela subito, se sarà una Lepratta col suo sangue, se lo avete, acciò divenga rossa; indi piccatela di minuto lardo, e fatela cuocere Arrosto al suo punto di cottura, acciò sia servita nel suo sugo. Se sarà una Lepre la potete marinare, con una marinata tiepida, allo Scevruglie, fatta con un bicchiere d'acqua, mezzo di aceto, un pezzo di butirro, fette di cipolla, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, un poco di basilico, sale, pepe, tre garofani: dopo due ore infilatela ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatela cuocere Arrosto, aspergendola colla sua marinata, e servitela di bel colore con una Poevrada in una salsiera, o una Salsa all'Inglese fatta in questa maniera  
si

sì per l'una , che per l'altra Lepre : prendete quattro oncie di conserva di visciole , pestatele nel mortajo , indi ponetele in una cazzarola con un bicchiere di vino di Borgogna , fatela bollire un pochino , poscia passatela al setaccio , e servitela calda . Potete anche cuocere la Lepre Arrosto senza piccarla , e marinarla , ma aspergerla nel tempo che si cuoce con una Salsa alla Poevrada mescolata con altrettanto fiore di latte , ciò che formerà una specie di patina sopra la carne , e servitela con una Salsa alla Chinesec in una salsiera . Vedete queste due Salse nel *Tom. 1. Cap. 1.*

*Del Coniglio .*

*Arrosto* = Quanto in Parigi sia apprezzato questo animale , altrettanto in Roma è poco stimato ; ma questa differenza dipende , che noi non abbiamo qui Conigli selvatici , tanto stimati , e delicati in Francia , essendo i nostri domestici , e di poco buon sapore , onde mai vengono serviti sopra buone mense , ciò nonostante ecco la maniera di apprestarli per Arrosto : Scorticategli i Conigli , sventrateli , trussateli propriamente , fateli rinvenire sopra le bracie , piccateli di minuto lardo , infilateli allo spiedo , e aspergeteli bene nell'atto che li ponete al fuoco , fateli cuocere senza più bagnateli con altro grasso , acciò non perdino il gusto di selvaggiume , e serviteli di bel colore . Il Coniglio lo potete anche far cuocere , e servire come la Lepre . Vedetela qui addietro .

*Del Cignaletto , Cerviatto , Capriolo , ed  
altro Selvaggiume , Quadrupede .*

*Arrosto* = Ucciso che sarà il Cignaletto bisogna farlo un poco infrollire , indi scorticarlo fino al collo , e piccargli di minuto lardo tutte la parte superiore , e farlo ben cuocere arrosto . Il Cerviatto , il Capriolo , e tutta sorta di Selvaggiume Quadrupede lo piccarete di minuto lardo come sopra , e marinarete con aceto , fette di cipolle , alloro , basilico , sale , pepe , garofani ; quindi dopo di averlo scolato , e infilato allo spiedo , coprite ciò che è piccato con fogli di carta bene imbutirradi , e fette di lardo sopra tutto ciò , che non è piccato ; avvolgete per tutto con altri fogli di carta ; fate cuocere bene , e servite di bel colore , con una Poevrada , o altra Salsa Piccante , in una salsiera .

Devesi osservare , che tanto nella Polle-  
ria , come nel Selvaggiume , la femmina è più  
delicata del maschio , e che per mangiarli nella  
loro perfezione debbono essere , come si è detto  
infrolliti secondo la specie dell'animale , o del  
tempo più , o meno caldo della stagione ; senza  
questa precauzione si rischia di mangiare du-  
ro , e coriaceo , ciò che sarebbe tenero , e de-  
licato .

*Costate di Manzo alla Napolitana .*

*Arrosto* = Abbiate due altre Bracirole , ossia  
costate di manzo , che siano d'animale gio-  
vane , grasse , tenere , ed infrollite al suo pun-  
to . Levategli tutte le ossa all'intorno , alla ri-  
serva del manico , che tagliarete corto , battetele  
un poco conditele con sale , pepe schiacciato , a-  
re-

reggheto trito , e lardo rapato , o strutto squagliato , o olio buono . Nel momento di servire fatele cuocere sulla gratella con fuoco allegro , e subito che sono cotte servitele in tavola , con sotto crostoni fritti di bel colore nello strutto . Osservate che debbono essere molto sugose , essendo questo il pregio di un tal arrosto .

*Filetto di Manzo in Bif stec .*

*Arrosto* = Levate tutte le peline , e nervi ad un buon filetto di manzo che sia tenero , e sufficientemente infrollito ; tagliatelo in fette per traverso , come tante rotelle ; battetele una cosa giusta ; conditele come sopra , ma senza l'aregheto . Fatele cuocere nello stesso modo , e servitele assai sugose , tramezzate con crostoni tondi fritti di bel colore , che formi sul piatto una specie di Tortiglie , cioè una fetta di carne , ed un crostino .

*Ruladine di Manzo .*

*Arrosto* = Formate delle Ruladine di manzo , come sono descritte nel *Tom. III. Cap. II.* dove dice : *Polpette Involtate di Manzo* . Quando saranno tutte fatte infilatele ad uno spiedino , tramezzandole con crostini di mollica di pane , e fettine di prosciutto ; legate questo spiedino ad uno grande . Nel momento di servire fatele cuocere arrosto , e servitele subito di bel colore , guarnite di crescione .

*Ruladine diverse con Crostini .*

*Arrosto* = Le Ruladine per Arrosto si fanno di ciò che si vuole , e tutte si preparano , e si cuociono , e si servono nella stessa maniera . Per quelle di grasso ; vedete *Filetti Magnioni in Ruladine* , nel *Tom. II. Cap. IV.* Quelle di vitello  
Mon-

Mongana si apprestano come quelle di manzo ; ma ripiene con farsa di Chenef . Si possono preparare ancora con petti di Pollanche , di Cappone ec. con filetti di Gallinaccio , di Tocchi-  
chini ec. , ma sempre ripiene con farsa di Chenef . Molti aggiungono a questa farsa prima di riempire le Ruladine pignoli , passarina , petrose-  
molo trito , ed un pochino di persa trita . Si formano ancora delle Ruladine di tutta-  
sorte di filetti di pesce , ripiene con farsa di Chenef di magro , o al butirro , o all' olio , con li medesimi condimenti accennati di sopra ; si fanno cuocere arrosto tramezzate con  
semplici crostini . Se sono all' olio , le aspergerete con olio caldo , e un mazzetto di penne ; se al butirro , con butirro squagliato , e le servirete di un bel colore per arrosto . Vedete le diverse Ruladine di Pesce nel *Tom. V.*

*Degli Arrosti di Pesce .*

*Arrosto* = Sulle tavole copiose de' Grandi si servono per Arrosto de' Pesci preparati in diverse maniere , come al Corto-brodo , al Blù , Fritti , e Arrostiti o allò spiedo , o sulla grata-  
tella . Quelli al Corto-Brodo , al Blù , e Fritti si servono sopra a delle salviette ben pulite . In molte case Magnatizie si tengono de' fondi di legno sottili , della circonferenza de' piatti , che ordinariamente si servono per gli Arrosti ; questi fondi si avvolgono con salviette , si posano sopra il piatto , e ci si aggiusta sopra il Pesce con simetria . Veggasi questi Pesci ai loro  
Articoli particolari nel *Tom. V. Cap. II. e III.*

Tutte sorta de' Pesci , in qualunque guisa siano apprestati , debbano essere ben cotti , e specialmente l'Anguilla . De'

De' Riffreddi di grasso , e di magro .

*Osservazioni sopra i Riffreddi .*

I Riffreddi sono di un grand' uso nella buona Cucina , di un vago ornamento sulle magnifiche mense , ed inoltre grandevoli al gusto , specialmente negli estivi calori dell' Estate . I diversi aceti , e sughi di limoni , e di aranci , che l' impiegano nella composizione di sì fatte Vivande , le rendano salubri , umettanti , e rinfrescative : basta che le diverse gelatine di carni , le quali ne formano l' oggetto principale , siano fatte con attenzione . Veggasi *Aspic* nel *Tom. I. pag. 17. , e Tom. V. pag. 24.*

Le vivande Riffredde si servono in due maniere , cioè : o per un piatto grande d' *Antremè* da servirsi nel secondo servizio della mensa a una testa , o fianco della Tavola : o per *Antre* da servirsi nel primo servizio . Si vegga sopra quest' Articolo le diverse *Minute de' Pranzi* nel *Tom. I. II. e V.* Ciò nonostante indicherò ai loro rispettivi titoli particolari , quelle che si dovranno servire nel primo , o secondo servizio della Tavola .

*Hure ; ossia Testa di Cignale .*

*Antremè Riffreddo* = Tagliate una testa di Cignale accanto alle spalle , abbruciategli quindi i peli sopra un fuoco chiaro , quando il pelo più grosso sarà levato , ponetela sopra un fornello ardente per bruciarli il resto , e passateci anche sopra una paletta rovente , acciò divenga ben morata ; indi raschiatela col coltello affinchè sia ben pulita , e dissossatela del tutto ,

*Tom. VI.*

*b*

aven-

avendo attenzione di non intaccare la pelle , lardatela di dentro di grossi lardelli di lardo , conditi con sale , spezie fine , erbe odorifere in polvere , e un poco di sugo di limone , strofinategli poscia la carne con mezza libbra di nitro , tagliandola ne' siti più grossi , acciò vi penetri dentro . Strofinare con mezz'altra libbra di nitro , dièci orecchie di majale , dodici piedi di majale tagliati nel mezzo , e levato l'osso più grosso , due lombetti di majale , e mezza ventresca fresca pure di majale . Quindi ponete tutte queste carni in una grande terrina per ventiquattr' ore ; poscia cambiatele di terrina , e aggiungeteci circa tre libbre di sale comune , ginepro , coriandoli , macis , zenzero , alloro , basilico , aglio , pepe lungo , pepe sano , garofani , il tutto a proporzione , acciò un condimento non superi l'altro . Lasciate così dieci giorni in un luogo fresco ; poscia lavate ogni cosa all'acqua fresca , e legate la testa , avvolgendola con una fittuccia larga di filo ; mettete il tutto in una marmitta , o bracieria grande a proporzione , con acqua , qualche bottiglia di vino bianco , cipolle , carote , panè , radiche di petroseuolo , otto scalogne , quattro spicchi d'aglio , una *Mignonette* , ossia un picciolo involto , con entro pepe , coriandoli , garofani , macis , mezza noce moscata , e zenzero ; un grosso mazzetto d'erbe diverse , e odorifere ; ovvero in luogo di tutto questo delle buone Brese restate del giorno antecedente ; fate cuocere il tutto dolcemente , avendo attenzione di levare quelle carni , che saranno cotte prima , e tenerle tiepide . Quando poi sarà cot-

ta la testa , ciò che conoscerete allorchè toccandola cede sotto il dito , levatela con diligenza acciò non si rompa , fatela alquanto raffreddare , onde poterla maneggiare con le mani , scioglietela , e stendetela sopra una salvietta grande . Tagliate tutte le altre carni in filetti lunghi , e larghi , aggiustateli sopra la testa , mescolateci qualche tartufo cotto , e tagliato in fette , e condite con spezie fine , e sale fino se sarà di bisogno ; quindi stringete la salvietta in guisa , che la testa prende la sua primiera forma , aggiustandoli bene le orecchie ; legate detta salvietta da capo , e da piedi , con spago , ed all' intorno colla fittuccia , che ha bollio con la testa , attaccatela ad un rampino , e legategli da piedi , che sarà dalla parte del muso , un peso di circa trenta libbre . Il giorno dopo levatela dalla salvietta , tagliategli una sottile fetta dalla parte del collo , acciò si vegga il malbrè ; formategli le due zanne di butirro , gli occhi con butirro , e una fetta di tartufo cotto , accomodategli le orecchie , se non stassero bene , e servitela sopra una salvietta , con sotto foglie di alloro regio , che le punte formino corona all' intorno .

*Hure , ossia Testa di Majale .*

*Antremè Rifreddo* = Prendete una bella Testa di majale giovane , tagliata vicino alle spalle , e ben pulita , dissossatela del tutto , senza intaccare la pelle , lardategli , e salategli la carne come la precedente , e tategli la medesima concia ; quindi tritate sei libbre di carne magra di majale , come per salciccie , aggiungeteci sei , o otto orecchie di majale mezze cotte , e tri-

tate grossolanamente sei libbre di lardo tagliato in grossi dadi, e qualche tartufo tagliato pure in dadi; condite il tutto con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; riempiteci la testa, dopo che l'avete ben lavata, ed asciugata, cucitela, dategli la sua primiera forma, avvolgetela in una salvietta, legatela, mettetela in una marmitta, o bracieria giusta alla sua grandezza, con due boccali di vino rosso, e acqua, che resti coperta, cipolle, carote, panè, radiche di petroseuolo, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, quattro spicchi d'aglio, otto scalogne, una *Mignonette*, come la precedente; fatela bollire dolcemente: alla metà della cottura potete vedere se bisogna metterci un poco di sale, assaggiando la Bresa. Allorchè la testa cederà sotto il dito, sarà segno, che è cotta; levatela allora dalla Bresa, e ponetela sopra una tiella grande. Quando sarà un poco raffreddata scioglietela, dategli una bella forma con le mani, aggiustategli le orecchie, e il muso, copritela con la sua salvietta, e fatela raffreddare del tutto; quindi scuotela, tagliategli una sottile fetta dalla parte del collo, e servitela sopra una salvietta guarnita di alloro regio.

*Galantina di Testa di Majale.*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate una Testa di majale giovane, tagliata vicino alle spalle, dissossatela del tutto, levategli tutta la carne al di dentro, che ne resti poca attaccata alla cotenna, e levategli il grasso. Tagliate la carne in fettine sottile, ponetela sopra un piatto, conditela con sale, spezie fine, ed erbe odorifere.

rifere in polvere , petrosemoło e scalogne se-  
 volete , una punta d' aglio , il tutto trito ; ta-  
 gliate ancora due lingue di manzo furrò , e  
 del prosciutto crudo in filetti alquanto grossi ,  
 tartufi in fette , ed abbiate de' pistacchi ben ver-  
 di , e mandorle dolci mondate . Ponete la pelle  
 della Testa in una cazzarola rotonda , fateci  
 dentro diversi strati colle fettine della suddetta  
 carne , il grasso della Testa tagliato in filetti ,  
 e se non fosse abbastanza aggiungeteci del lar-  
 do , i filetti delle lingue di manzo , e del pro-  
 sciutto , i tartufi , i pistacchi , le mandorle ;  
 continuate così suolo , per suolo , finchè la pel-  
 le sarà piena , condite ogni strato con poco  
 sale , e spezie fine : se la carne non bastasse ,  
 aggiungetene un poco di majale . Poscia cucite  
 la Testa , dategli la forma di una borsa , o in-  
 voltatela come una grossa mortadella , avvol-  
 getela in una salvietta , legatela forte con spa-  
 go ; ponetela in una marmitta con acqua , tre  
 bottiglie di vino bianco bollente , un grosso  
 mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , quattro  
 spicchi d' aglio , sei scalogne , otto garofani ,  
 mezza noce moscata , macis , pepe lungo , un  
 pizzico di coriandoli , pepe sano , garofani , ca-  
 rote , panè , cipolle , radiche di petrosemoło ,  
 due foglie di alloro , sale ; fatela cuocere dol-  
 cemente circa sei ore , secondo la sua grossez-  
 za . Quando sarà cotta scolatela , mettetela in  
 una cazzarola rotonda giusta alla sua grandezza ,  
 acciò ne prenda la forma , poneteci sopra una  
 tavola con un peso di circa quindici libbre ;  
 allorchè sarà fredda , svoltatela , e servitela nel  
 suo piatto , decorata sopra con qualche fioretto

di vostro genio , e sotto una salvietta con foglie di alloro regio all' intorno , e fette di limone tornito . Se sarà involta con fittuccia a guisa di mortadella , attaccatela ad un rampino , con un picciolo peso da piedi , finchè sarà fredda .

*Prosciutto alla Majanese .*

*Antremè Rifreddo* = Fate cuocere nell'acqua per metà un Prosciutto salato di recente ; intanto che è caldo levategli la cotena , e lasciatelo raffreddare ; infilatelò poscia allo spiedo , involtatelo con più fogli di carta imbutirradi ; fatelo finire di cuocere arrosto , aspergendolo spesso con mezza foglietta di spirito di vino caldo , che farete cadere in un piatto di rame per ribagnare di nuovo . Quando sarà cotto fatelo raffreddare , e servitelo di bel colore sopra una salvietta .

*Prosciutto all' Inglese .*

*Antremè Rifreddo* = Prendete un Prosciutto recentemente salato ; ovvero dissalatelo quanto basti nell' acqua tiepida , tagliategli poscia l'osso del manico , e rifilatelo all' intorno , e dalla parte opposta alla cotena , legatelo in una salvietta , mettetelo in una bracierà giusta alla sua grandezza con acqua , un grosso mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , otto garofani , pepe lungo , pepe sano , macis , mezza noce moscata , un pizzico di coriandoli , una rametta di finocchio secco . Fate bollire dolcemente quattro ore , più o meno , secondo la grossezza del Prosciutto : aggiungeteci alla metà della cottura una bottiglia di vino rosso di Spagna bollente , e mezza foglietta di spirito di vino ; terminate di far cuocere a picciolo fuoco . Quando

do sarà cotto tiratelo fuori della Bresa , levategli la cotena , tagliandola spizzata colle forbice vicino il manico ; stendete sopra il Prosciutto un poco di butirro squagliato , mescolato con un rosso d' uovo , spolverizzate di mollica di pane grattata ; fate prendere un bel color d' oro ad un forno ben caldo , o colla pala rovente , e servite sopra , una salvietta .

*Prosciutto alla Maresciale .*

*Antremè Rifreddo* = Rifilate sopra , ed all' intorno un bel Prosciutto il più recentemente salato che sia possibile , fatelo dissalare , se sarà di bisogno , mentre si salano meno quelli , che si vogliono apprestare alla Maresciale ; fatelo poscia marinare con una bottiglia di vino di Sciampagna bollente ; infilatelò quindi allo spiedo , fatelo cuocere arrosto , aspergendolo colla sua marinata . Quando sarà cotto tagliategli la cotena come sopra , spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino , mescolato con un poco di pepe schiacciato ; fategli prendere un bel colore dorato , e servitelo rifreddo sopra una salvietta .

*Prosciutto all' Aspic in Cassa di Butirro .*

*Antremè Rifreddo* = Dissossate un buon Prosciutto , ovvero tagliategli soltanto il manico corto , nettatelo , e rifilatelo , dissasatelo quanto basti all' acqua tiepida , e mettetelo a cuocere per metà con acqua , due foglie d' alloro , timo , e basilico ; indi levatelo , ponetelo in una braciara con fette di vitella sotto , e sopra , un garretto di mongana , un grossò mazzetto d' erbe diverse , quattro garofani , due spicchi d' aglio , quattro scalogne ; bagnate metà vino  
di

di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , e metà brodo buono , fate finire di cuocere dolcemente , e poscia quasi raffreddare nel suo brodo ; levate allora il Prosciutto , digrassate la gelatina , passatela al setaccio , dategli un color d' oro con un poco di Sugo , chiarificatela come l' Aspic , aggiungendovi i medesimi condimenti . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 19.* , e fatela poscia gelare sopra la neve . Aggiustate intanto il prosciutto , levategli la cotena , ponetelo sopra una lastra di rame , o coperchio piano di cazzarola con sotto fette di mollica di pane , alzategli all' intorno una cassa di butirro fresco , più sottile , che sia possibile , a guisa di un Pasticcio , decoratelo all' intorno con fioretti , ed ornati , formati con foglie , e fusti di petrosemolo , foglie di dragoncello , acini di melogranato , tartufi cotti , carota gialla cotta , code di gamberi cotti , pistacchi mondati , alloro regio ec. ; quindi coprite il Prosciutto colla sua gelatina rotta in pezzi e tremolante , e ponete in un luogo fresco , se sarà d' Inverno , e sopra la neve se sarà d' Estate . Un ora , o due prima di servire alzate col coltello la cassa di butirro di sopra la lastra o coperchio , ponetela nel suo piatto con sotto una salvietta , e tenetela fresco . Se non volete servirlo colla propria Aspic , fate cuocere il Prosciutto in una buona Bresa , e servitelo con sopra un' Aspic fatta a parte rilevata di gusto . Se volete potete decorare la cassa di butirro dopo posta sopra il piatto con sotto una salvietta . Queste casse di butirro , presentemente non sono più di modà .

*Prosciutto Glassato .*

*Antremè Rifreddo* = Vedete Prosciutto alla Cakcina pag. 130. Tom. 11. Questo si appresta esattamente nello stesso modo , e solo varia , che si serve rifreddo sopra una salvietta col manico incartato propriamente .

*Prosciutta all' Aspic tremolante .*

*Antremè Rifreddo* = Quando averete cotto un Prosciutto senza dissossare , come quello all' Aspic in cassa di butirro , aggiustatelo sopra il piatto che dovete servire , con sopra la sua gelatina , o altra , rotta in minutissimi pezzi , e tremolante : anche questo si deve servire sopra una salvietta , ed incartargli il manico .

*Prosciutto in Galantina .*

*Antremè Rifreddo* = Fate cuocere un buon Prosciutto , come quelli alla Cakcina , o al vino di Spagna , o alla Bresa . Vedeteli nel Tom. 11. pag. 103. 104. e 105. Quando sarà freddo levatelo dalla salvietta , alzategli la cotena , che taglierete vicino al manico , ponetelo sopra un coperchio di cazzarola , copritelo con un pannolino assai fino , bagnato , e spremuto , tagliatelo tutto all' intorno del Prosciutto , ma che questo resti ben coperto . Abbiate un poco di strutto assai bianco , come è descritto nel Tom. 11. pag. 103. , mescolatelo bene col sugo di due limoni , ma poco sugo per volta ; stendetelo questo strutto più sottile , che sia possibile sopra il pannolino , in guisa , che il Prosciutto sembri tutto bianco , e quindi decorate per tutto , sopra detto strutto , con fiori diversi , fatti con foglie , e fusti di petroseuolo , foglie di dragoncello , acini di melogranato ,

fet-

fettine di tartufo cotto, di carota gialla cotta, code di gamberi cotti, filetti di pistacchi mondati ec. aggiustatelo poscia sopra il piatto che dovete servire con sotto una salvietta, e intorno fette di limone tornite, e alloro regio, ed il manico avvolto di carta arricciata. Quando questo Prosciutto si vorrà tagliare in tavola, si alzerà il pannolino, e apparirà il Prosciutto nel suo stato naturale, senza essere imbrattato di strutto, come una volta si praticava. Lo potete anche coprire con una *Cloche*, ossia una specie di Campana fatta di cartone, e decorata nello stesso modo; o formarci sopra un disegno di basso rilievo, ed all'intorno festoncini ec., impiegando a tale oggetto del grasso di mongana, o di castrato chiarificato, raffreddato, e colorito a diversi colori, butirro, e midollo di manzo, e mescolare insieme questi grassi secondo il bisogno. Questa Campana la potete fare per coprire qualunque raffreddo, che non siavi Aspic, e vi può servire per diversi giorni. Il Prosciutto coperto così lo potete panare, o glassare, come volete. Per levare detta Campana in tavola di sopra il piatto alzatela con due coltelli.

*Prosciutto in Malbrè.*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate un Prosciutto cotto come quello all'Aspic in cassa di butirro, ovvero alla Bresa, o Vino di Spagna, come sopra, ma in questo caso bisogna avere una buona Aspic a parte, e di sostanza. Prendete una cazzarola ovata della grandezza del Prosciutto, il quale sarà dissossato, poneteci dentro due dita di detta Aspic, fatela gelare sopra  
la

la neve ; quindi fateci sopra qualche disegno con fette di tartufo cotto , petto di pollo cotto arrosto , code di gamberi cotti , foglie di petrose-molo , di dragoncello ec. ; posateci poscia sopra il Prosciutto , levata la cotena , e col bello al di sotto , versateci tutto all' intorno l' Aspic , che sia alquanto rappresa , e che cuopri tutto il Prosciutto ; fate gelare con neve sotto , e sopra . Nel momento di servire immergete un' istante il di fuori della cazzarola nell' acqua bollente , rivoltate subito sopra il piatto con sotto una salvietta , e servite .

*Gallinaccio al Pert-dugliette .*

*Antremè Rifreddo* = Fiambate , spilluccate , e sventrate un buon Gallinaccio , trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie ; fatelo riuvenire sopra un fornello ardente , lardatelo poscia per traverso di grossi lardelli di lardo , e prosciutto , conditi con poco sale , spezie fine , e sugo di limone ; ponetelo quindi in una marmitta , o bracieria , con qualche carcassa di pollo , se l' avete , un garretto di mon-gana , fette di vitella , un mazzetto d' erbe diverse , una carota , una cipolla con tre garofani ; coprite con un foglio di carta ; fate sudare un quarto d' ora con fuoco sotto e sopra : quindi bagnate con brodo buono bianco , e un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consmato per metà , che il Gallinaccio resti coperto ; fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotto , colate tutto il brodo , digrassatelo , dategli un bel color d' oro con un poco di Sugo , fatelo raffreddare , e chiarificatelo con li medesimi condimenti ,

ti, che l' Aspic. Vedetela nel *Tom. I. pag. 17.*; poscia formatene il *Milbré*, in una cazzarola ovata, come il *Prosciutto pag. 26.*, e servite nello stesso modo.

*Gallinaccio in Galantina.*

*Antremè Rifreddo* = Quando averete fiammato, e spilluccato un bel Gallinaccio, dissossatelo del tutto. Abbiate una buona farsa di *Chenef*, stendetene un poco sopra il Gallinaccio alla grossezza di uno scudo, aggiustateci sopra de' filetti di prosciutto, di tartufi, di lardo, di petto di pollo, di cedrioletti, il tutto condito con sale fino, e spezie fine, coprite poscia tutti questi filetti con altrettanta farsa, che unirete col coltello bagnato nell' uovo sbattuto; involtate quindi il Gallinaccio come una grossa mortadella, legatelo con una fittuccia larga di filo, copritelo tutto all' intorno con fette di lardo, ed un pezzo di stammina, o salvietta, prima bagnata, e spremuta bene, legatela a diverse riprese con spago; mettetelo in una braciara giusta alla sua grandezza, con brodo, mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato un terzo, fette di vitella, se le avete, un mazzetto d' erbe diverse, e odorifere, una cipolla con quattro garofani, una carota, quattro scalogne, due spicchi d' aglio; fatelo cuocere con picciolo fuoco sotto, e sopra tre, o quattr' ore, secondo come è grosso; poscia tiratelo fuori, fatelo raffreddare, svoltatelo, e servitelo sopra una salvietta al naturale, ovvero coperto, e decorato come il *Prosciutto in Galantina pag. 25.*, oppure guarnito sopra con un' *Aspic tremolante*.

*Gallinaccio in Addobbo .*

*Antremè Rifreddo* = Prendete un bel Gallinaccio , fiambatelo , spilluccatelo , e sventratelo , trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie , lardatelo per traverso di grossi lardelli di lardo conditi con sale , erbe fine , spezie fine , e sugo di limone ; mettetelo quindi in una marmitta giusta alla sua grandezza , con fette di lardo nel fondo , una fetta di prosciutto , un grosso mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , due cipolle ; una panè ; una carota , quattro garofani , quattro scalogne , due spicchi d' aglio , sale , pepe schiacciato ; bagnate con brodo buono bianco , e mezza bottiglia di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato un terzo ; fate cuocere dolcemente due o tre ore . Quando sarà cotto fatelo quasi raffreddare nella sua Bresa ; indi colatene il brodo , digrassatelo , aggiungeteci un poco di Sugo per un bel color d' oro , e chiarificatelo come l' Aspic ; fatela gelare sulla neve , e servitela tremolante , e sminuzzevole sopra il Gallinaccio . Se però il Gallinaccio è vecchio , bisogna dargli sei , o sette ore di cottura .

*Gallinaccio Furré .*

*Antremè Rifreddo* = Dissossate del tutto un vecchio Gallinaccio , dopo che lo averete fiambatto , e spilluccato ; lardatelo al di dentro di grossi lardelli di lardo conditi con erbe odorifere in polvere , sale , spezie fine , e sugo di limone ; lardate anche due noci di mongana grandi secondo il volume del Gallinaccio , ponetele dentro allo stesso Gallinaccio , condite il tutto con sale , e spezie fine ; cucitele ben stret-

stretto, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o lardo squagliato; fatelo cuocere come sopra, e scolategli la Bresa subito cotto; quindi chiarificate il brodo, e servitelo esattamente come il precedente. Lo potete anche riempire in questa maniera: Tagliate in filetti una noce di mongana, un petto di Gallinaccio, un'orecchia di mongana, e una libbra, e mezza di lardo; condite il tutto in un piatto con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, e mezza libbra di tartufi tagliati in dadi, che il Gallinaccio non sia soverchiamente pieno, cucitelo, fatelo cuocere, scolategli la Bresa subito cotto, e finitelo, e servitelo come l'altro. I Gallinaccietti, Tocchini, Capponi, e Pollanone, si apprestano in tutte quelle maniere, che il Gallinaccio.

*Oca in Addobbo.*

*Antremé Rifreddo* = Abbiate un' Oca bene in carne, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, trussatela colle zampe dentro il corpo, tagliategli la cornosità sopra il coderizzo, fatela rinvenire sopra un fornello ardente, nettatela, lardatela poscia per traverso con grossi lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere; ponetela quindi in una braciara giusta alla sua grandezza, con sotto qualche fetta di lardo, fette di cipolla, di carota, di panè, qualche retaglio di carne, o dissossatura di pollo, un garretto di mongana; bagnate con due fogliette, o più di brodo buono bianco, una foglietta di vino bianco con-

su-

sumato un terzo , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , quattro garofani , due acini di pepe lungo , un poco di macis ; chiudete il coperchio della bracieria con carta incollata ; fate cuocere sopra la cenere calda , o ad un forno temperato un' ora e mezza , o due se è giovane , e quattro , o cinque se è vecchia . Quando sarà cotta fatela quasi raffreddare nella sua Bresa , che chiarificate poscia , dandogli un bel colore con un poco di Sugo , e farete gelare sulla neve , per servirla tremolante sopra l' Oca .

*Cosciotto di Cignale in Addobbo .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate un cosciotto di Cignale , tagliategli il manico corto , lardatelo per tutto di grossi lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , erbe fine , e odorifere in polvere , e sugo di limone ; ponetelo in una marmitta , o bracieria giusta alla sua grandezza , con qualche fetta di lardo , di cipolle , di carote , di panè , un grosso mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , sei garofani , due foglie di alloro , qualche retaglio di carne , sei scalogne , due spicchi d' aglio , sale , pepe schiacciato , macis ; coprite con un gran foglio di carta ; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra , e bagnate poscia con due bottiglie di vino bianco consumato un terzo , e brodo quanto basti ; fate cuocere cinque , o sei ore dolcemente con fuoco sotto e sopra ; indi lasciatelo raffreddare nella sua cottura , e servitelo con sopra una buona Aspic tremolante rilevata di gusto con aceto di dragoncello , e sugo di limone . Lo potete servire anche caldo con sopra

pra una buona Salsa Ascè , o Poevrada , o di Capperi ec.

*Cosciotto di Cignale alla Moda .*

*Antremè Rifreddo* = Lardate per tutto di grossi lardelli di lardo conditi come sopra , un cosciotto di Cignale ; mettetelo quindi in una bracieria giusta alla sua grandezza , con qualche fetta di lardo , fette di cipolle , di carote , di panè , un mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , sei scalogne , due spicchi d'aglio , due foglie di alloro , sale , pepe schiacciato , sei garofani , macis ; bagnate con una bottiglia di vino bianco consumato un terzo , e mezzo ramajolo di brodo ; coprite con fette di lardo , e un foglio di carta , incollate il coperchio della bracieria con carta , acqua , e farina ; fate cuocere dolcemente con cenere calda sotto e sopra sei o sette ore , o ad un forno assai temperato ; poscia lasciatelo raffreddare nella sua Bresa , e servitelo con sopra una buona Aspic tremolante rivelata di gusto . A questi due Cosciotti deve avvolgere propriamente il manico con carta arricciata .

*Gattò di Lepre .*

*Antremè Rifreddo* = Tritate tutta la carne , di due buone lepre , pulita dalle pelli , e nervi , aggiungeteci tre libbre di magro di mongana , o di majale , e tre libbre di lardo fresco , quando il tutto sarà ben trito , ponetelo in una terrina , condite con sale , pepe schiacciato , basilico in polvere , spezie fine , petroseuolo , e scalogne se volete , una punta d' aglio , il tutto trito fino , una libbra di prosciutto , tre libbre di lardo , una libbra di tartufi , il tutto

ta-

tagliato in dadi , mezza libbra di pistacchi mondati , e ben verdi , cinque , o sei uova fresche crude , mescolate bene la composizione . Prendete una cazzarola proporzionata alla quantità della dose , copritela nel fondo con fette sottili di vitella , o manzo , e sopra la vitella , ed all' intorno fette di lardo , poneteci dentro la composizione , coprite di sopra come di sotto , e collate il coperchio della cazzarola con carta e pasta ; fate cuocere per lo spazio di tre , o quattro ore al forno , o più , o meno , secondo la grossezza del Gattò : quindi fatelo raffreddare nella sua cazzarola , poscia rivoltatelo con diligenza sopra un coperchio , acciò non si rompa , raschiatelo all' intorno , e rifilatelo per tutto sottilmente acciò si veggia il malbrè del Gattò , servitelo sopra una salvietta naturalmente , con sotto alloro regio , e fette di limone tornito , ovvero coperto di un' Aspic tremolante .

*Gattò di Lepre in Malbrè .*

*Antremè Rifreddo* = Quando averete fatto un Gattò come il precedente , e rifilato sopra ed all' intorno . Prendete una cazzarola un dito più larga di circonferenza del Gattò , poneteci nel fondo un dito e mezzo di buona Aspic , fatela gelare sopra la neve , quindi fateci sopra qualche lavoro a disegno , come il Prosciutto in Malbrè pag. 26. , poneteci poscia sopra il Gattò , versateci tutto all' intorno dell' Aspic alquanto rappresa , che venga a coprire lo stesso Gattò , e fate gelare con neve sotto , e sopra . Nel momento di servire immergete un' istante il di fuori della cazzarola nell'

acqua bollente , e rivoltate subito il Gattò nel piatto che dovete servire con sotto una salvietta .

*Lepre all' Aspic .*

*Antremè Rifreddo* = Scorticate una buona Lepre , dissossatela del tutto , e lardatela ovunque di lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , erbe odorifere in polvere , e sugo di limone , involtatela poscia a guisa di una grossa mortatella , legatela tutta all' intorno con fittuccia larga di filo , mettetela in una bracieria giusta alla sua grandezza con sotto fette di lardo , un garretto di mongana , qualche dissossatura di pollo , se lo avete , una foglietta e mezza di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato un terzo , altrettanto brodo , sale , pepe sano , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con tre garofani , due scalogne , una carota , uno spicchio d' aglio , una fetta di prosciutto ; coprite con fette di lardo , ed un foglio di carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra , finchè cederà sotto il dito , levatela allora dal fuoco , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , poneteci un poco di Sugo per dargli un color d' oro , chiarificatelo come l'Aspic . Vedetela nel *Tom. I. pag. 17.* ; fatela gelare sopra la neve , e servitela tremolante sopra la Lepre . Questa Lepre la potete servire anche in *Maibrè* in una cazzarola ovata . Vedete Prosciutto in *Maibrè pag. 26.*

*Porchetto da Latte in Galantina .*

*Antremè Rifreddo* = Sbollentate un Porchetto da latte come è descritto nel *Tom. II. pag. 60.* , tagliategli la testa , e li piedi , levategli tutta la

la pelle senza romperla , dissossate tutta la carne , tagliate la migliore in grossi filetti , e l'altra tritatela con mezza libbra di lardo , pestatela poscia nel mortaio , e formatene una farsa delicata con midollo di manzo , una panata stretta sul fuoco con fiore di latte , e legata con tre rossi d' uova , condite con sale , spezie fine , prugnoli , tartufi , petrosemollo , scalogna , il tutto trito , e sei rossi d' uova crude ; tagliate anche de' filetti di lardo , di prosciutto , e di tartufi ; slargate quindi la pelle del Porchetto sopra una tovaglia , stendeteci sopra la metà della farsa , e sopra la farsa aggiungeteci i filetti di prosciutto , di lardo , di porchetto , di tartufi , tramezzate il tutto con mandorle dolci , e pistacchi ; continuate così finchè tutta la pelle del Porchetto sarà piena , stendeteci allora il resto della farsa , ed unite bene col coltello bagnato nell' uovo sbattuto ; avvolgete la pelle a guisa di una grossa mortadella , copritela di fette di lardo , e involtatela in una salvietta , o stammina , legatela con ficuccia di filo a diverse riprese , mettetela in una braciara con brodo , due fogliette di vino bianco consumato un terzo , un mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , una cipolla con tre garofani , una carota , una panè , due spicchi d' aglio , quattro scalogne , saie , pepe sano , maccis ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , levate dalla Bresa , fate raffreddare , sciogliete , e servite sopra una salvietta al naturale ; oppure decorato come il Prosciutto in Galantina pag. 25. ovvero con un' Aspic tremolante .

*Porchetto da Latte al Moene-blanc .*

*Antremè Rifreddo* = Allorchè averete sbollentato e pulito un Porchetto da latte ben bianco, dissossatelo del tutto, alla riserva delli piedi, e della testa, ed abbiate attenzione a non rompere la pelle. Fate una farsa con magro di mongana, un poco di lardo, e midollo di manzo; quando sarà ben pesta, aggiungeteci una panata fatta con fiore di latte, disseccata sopra il fuoco, e stretta con tre rossi d' uova, quindi petrose molo e scalogne se volete, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, sale, spezie fine, sei rossi d' uova crude; tagliate de' dadini di tartufi, di lardo, e di prosciutto, mescolateli alla farsa, riempiteci il Porchetto da latte, dategli la sua primiera forma, legatelo con una fittuccia, copritegli la schiena di fette di lardo, involtatelo in una salvietta, mettetelo in una bracieria con brodo, una foglietta di vino bianco consumato un terzo, un grosso mazzetto d' erbe diverse, e odorifere, fette di cipolla, di carota, di panè, due spicchi d' aglio, quattro scalogne, sei garofani, macis, sale, pepe sano, due fette di limone senza scorza; fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, levatelo dalla Bresa, fatelo raffreddare; indi svoltatelo, raschiatelo leggermente col coltello per levargli il grasso sopra la pelle, che sia ben bianco, e servitelo sopra una salvietta al naturale, o coperto con una buona Aspice tremolante. Lo potete servire ancora caldo con sopra una buona Salsa piccante di vostro genio.

*Cosciotto di Mongana in Addobbo .*

*Antremè Rifreddo* = Prendete un bel Cosciotto di mongana , lardatelo ovunque di grossi lardelli di lardo , e prosciutto conditi come quelli del manzo alla Moda *Tom. 1. pag. 124.* , mettetelo quindi in una bracieria con fette di lardo sotto e sopra , un grosso mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , due cipolle con quattro garofani , due carote , due spicchi d' aglio , una panè , quattro scalogne , sale , spezie fine ; coprite con un gran foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra , poscia poneteci due fogliette di vino bianco consumato un terzo , due di brodo ; fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotto prendete il fondo della cottura , passatelo al setaccio , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , e quando è tiepido chiarificatelo con li medesimi ingredienti , che l' Aspic . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 17.* ; quindi fatelo gelare sopra la neve , e servitelo tremolante sopra il Cosciotto di mongana .

*Manzo alla Reale .*

*Antremè Rifreddo* = Vedete Manzo alla Moda nel *Tom. 1. pag. 124.* , ove si troverà spiegata la maniera di apprestare , e servire il Manzo alla Reale .

*Petto di Manzo Sfumato .*

*Antremè Rifreddo* = Questo si appresta esattamente come la Culatta di manzo quì sotto , e si cuoce nello stesso modo .

*Culatta di Manzo Sfumata .*

*Antremè Rifreddo* = Dissossate una bella Culatta di manzo il più che potete senza guastarla ,  
stro-

strofinatela per tutto con una libbra di salnitro , e lasciatela così ventiquattr'ore , mettetela poscia in una terrina , con tre libbre di sale comune , alloro , timo , basilico , ginepro , coriandoli , garofani , zenzero , pepe sano , aglio , macis , pepe lungo ; copritela , lasciatela così dodici giorni ; indi appendetela in un sito della cucina , che possa partecipare dell'aria , e del fumo ; imperocchè se la carne sarà dominata troppo dal caldo , quando si mangierà sentirà di riscaldato . Questa regola devesi avere a tuttè quelle carni , che si vogliono sfumare , alle quali sarà sempre bene se gli si brucierà sotto dell'erbe aromatiche per quattro , o cinque giorni ; fatela sfumare fino a tanto che sarà secca , e serbatela poscia in luogo asciutto , e fresco . Allorchè volete cuocerla , ponetela in una marmitta con acqua senza sale , due bottiglie di vino bianco , un grosso mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , due cipolle con qualche garofano , mezza noce moscata , macis , pepe sano , pepe lungo , due spicchi di aglio , sei scalogne , due carote , una panè ; fate cuocere dolcemente , e mezzo raffreddare nella propria cottura ; indi levatela , e servitela del tutto fredda sopra una salvietta al naturale , o guarnita di Aspicio tremolante . Se fosse troppo salata la potete fare dissalare un giorno , o due all'acqua fresca .

*Lingue di Manzo Sfumate .*

*Antremè Rifreddo* = Prendete dodici Lingue di manzo , tagliategli la regaglia della gola , fatele sgorgare nell'acqua fresca circa cinque , e sei ore , e poi per due ore tenetele bene  
asciu-

asciugate tra pannolini ; indi strofinatele con due oncie di salnitro per ogni Lingua , e lasciatele così in una terrina per ventiquattr' ore . Intanto mescolate tre libbre di sale comune , con una libbra di zucchero detto Lisbona , garofani , macis , pepe lungo , pepe sano , zenzero , ginepro , timo , alloro , basilico , coriandoli , il tutto a proporzione . Prendete un' altra terrina , aggiustateci le Lingue , salatele suolo , per suolo , e stringetele bene ; copritele , metteteci sopra un peso di circa quindici libbre , che dopo tre giorni aumentarete di quanto volete . Lasciatele in questa concia per quindici giorni ; dopo levatele , e infilatele per la punta con un ago , ed un poco di spago , appendetele in un sito , che vi domini aria , e fume . Quando saranno secche ponetele in luogo fresco , e asciutto , per servirvene nelle occorrenze . Queste Lingue si fanno cuocere senza tenerle ammollo nell' acqua . Vedete l' Articolo delle Lingue di Manzo nel *Tom. 1. pag. 100. fino a 107.*

*Lingue di Manzo Furrè .*

*Antremè Riffreddo* = Dopo che averete tagliata la regaglia , e sgorgate le Lingue come sopra , ponetele in una marmitta sopra il fuoco con acqua , movendole spesso , fino a tanto , che gli si leverà la pelle , passatele allora all' acqua fresca , e asciugatele bene , poscia strofinatele col salnitro nello stesso modo , e mettetele in una concia come la precedente . In capo a quindici giorni levatele , prendete de' budelli di manzo ben puliti , e tenuti in infusione unitamente alle Lingue , asciugateli , poneteli sopra un piatto ,

to, conditeli con un poco di finocchio trito, o alloro, o basilico, o aglio, in guisa, che ponendoci le Lingue, e rivolgendo il budello, il finocchio, o altro, resti al di dentro, infilatele ne' budelli come se fossero salami; legate il budello dalla parte della regaglia, e sfumatele, e finitele come le altre.

*Lingue di Manzo allo Scarlatto.*

*Antremè Rifreddo* = Pulite bene dodici Lingue di manzo, tagliategli la regaglia della gola, fatele sgorgare qualche ora all'acqua fresca, e asciugatele bene, strofinatele quindi con due oncie di salnitro per cadauna, mettetele poscia in una terrina con tre libbre di sale comune, ed una di zucchero detto Lisbona, mescolate insieme; fatele stare così quindici giorni con un peso sopra, poi tiratele fuori, e sfumatele come le altre.

*Lingue di Majale Furrè.*

*Antremè Rifreddo* = Tagliate la regaglia da capo a quella quantità di Lingue, che vorrete, fatele sgorgare un'ora nell'acqua fresca, e sbollentatele poscia per levargli la prima pelle; indi asciugatele, ponetele in una terrina, una contro l'altra, salandole suolo per suolo con sale, salnitro, zucchero, e aromati. Per ogni dieci libbre di Lingue vi vogliono due libbre di sale comune, quattr'oncie di salnitro, e quattr'oncie di zucchero detto Lisbona, oltre di ciò coriandoli, ginepro, zenzero, basilico, alloro, garofani, pepe lungo, pepe sano, macis, il tutto in discreta quantità; metteteci sopra un peso giusto per tenerle strette, e mettetele in luogo fresco per otto, o dieci giorni; indi

le-

levatele da'la concia , infilatele ne' budelli di majale ben puliti , stati in infusione unitamente alle Lingue , e con qualche odore di finocchio , come quelle di Manzo , legate le due estremità , fatele sfumare fino a tanto che saranno secche . Quando vorrete adoperarle mettetele a cuocere metà acqua , o brodo , e metà vino bianco , un mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , fette di carota , di panè , di cipolla , di radiche di petroseuolo ; e allorchè sono cotte fatele raffreddare fuori la loro cottura . Per servirle levategli la pelle , ponetele nel loro piatto con sotto una salvietta , e guarnitele con una Aspic tremolante , o con petroseuolo verde . Queste Lingue si servono anche calde in diverse maniere ; cioè , in Certrosa , intere , o divise nel mezzo ; alla Delfina dirizzate ritte sopra il piatto , e decorate alla foggia de' Delfini ; divise nel mezzo , e tramezzate con ale di Tocchini , o Pollanche ; piccate , e glassate ; e finalmente in tutte quelle maniere , che le Lingue di Agnello . Vedetele nel *Tom. II. pag. 14. fino al 22.* ; ma queste però non debbano essere lardate per traverso in alcuna maniera .

*Favone in Adobbo .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate un Pavone giovane , grasso , e grosso , sventratelo , e trussatelo colle zampe nel corpo , fiambatelo , e spiluccatelo , lardatelo per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , conditi con sale , e spezie fine , e rifilati al paro della carne . Mettete nel fondo di una cazzarola ovata qualche fetta di vitella , di lardo , e prosciutto , posateci sopra il Pavone col petto al di sotto , un mazzetto d'er-  
be

be diverse , e odorifere , due scalogne , una cipolla con tre garofani , poco sale , coprite bene con fette di lardo , e un foglio di carta , fate sudare un quarto d' ora con fuoco sotto , e sopra ; quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato un terzo , e altrettanto brodo buono ; fate cuocere dolcemente , e poscia quasi raffreddare nella propria Bresa ; indi scolate il fondo della cottura , metteteci un poco di Aspic , e di Sugo per dargli il colore , passate al setaccio , digrassate , e chiarificate come l' Aspic ; fatela gelare sopra la neve , che sia color d' oro . Aggiustate il Pavone ben nettato dal grasso sopra il piatto che dovete servire , con sotto una salvietta , e guarnitelo sopra , ed all' intorno coll' Aspic sminuzzata , e tremolante .

*Pavone all' Aspic in Cassa di Butirro .*

*Antremè Rifreddo* = Quando averete cotto un Pavone come il precedente , o in Galantina come qui appresso , e chiarificata l' Aspic , e gelata nella stessa maniera , aggiustatelo in una Cassa di butirro , come il Prosciutto pag. 24 . copritelo colla sua Aspic , decorate la Cassa di butirro propriamente , e servite .

*Pavone in Galantina .*

*Antremè Rifreddo* = Spennate , fiambate , e spiluccate un bel Pavone , dissossatelo del tutto , e lardategli la carne con lardelli di lardo conditi con sale , e spezie fine . Tagliate in filetti qualche petto di selvaggione , come di starnè , pernici , beccaccie ec. , due orecchie di mondana , una libbra e mezza di lardo , mezza libbra di prosciutto , mezza di tartuffi , e aggiun-  
ge-

geteci tre oncie di pistacchi ben verdi , e mondati ; condite il tutto con sale , spezie fine , erbe odorifere in polvere , riempiteci il Pavone , avvolgetelo a guisa di una grossa mortadella , legatelo con una fituccia larga di filo ; oppure cucitelo , e dategli la sua primiera forma , fatelo cuocere esattamente come il Pavone in Addobbo , ma con un poco più di brodo . Quando sarà cotto scolatene tutto detto brodo per formare uno Aspic come sopra , e fate raffreddare il Pavone nella sua cazzarola , coperto col suo lardo , e carta , o sopra un piatto . Allorchè sarà freddo scioglietelo , o scucitelo , pulitelo dal grasso , e servitelo sopra una salvietta , coperto colla sua Aspic tremolante . Lo potete servire ancora coperto con un pannolino decorato come quello del Prosciutto pag. 25. , e guarnito all' intorno coll' Aspic , o alloro regio , e fette di limone tornito , o in una Cassa di butirro , o con sopra una *Cloche* .

*Pavone in Malbrè .*

*Antremè Rifreddo* = Fate cuocere un bel Pavone come quello in Addobbo , o in Galantina . Abbiate una buona Aspic , aggiungeteci il fondo della cottura come sopra , chiarificatela con li medesimi condimenti , che quella del *Tom. I. pag. 17.* , formate il Malbrè in una cazzarola , nella stessa guisa , che il prosciutto in malbrè pag. 26. , e servite nello stesso modo .

*Fagiano all' Aspic, in diverse maniere .*

*Antremè Rifreddo* = Questo si appresta esattamente come il Pavone , cioè in Addobbo , in Galantina , in Malbrè , all' Aspic tremolante , in Cassa di butirro , al Naturale ec.

*Gal-*

*Galline di Faraone , e Pratarole all' Aspic ,  
in diverse maniere .*

*Antremè Rifreddo* = Anche queste si apprestano in tutte quelle maniere che il Pavone , e se una fosse poco , se ne mettano due , e si servano esattamente nella stessa guisa .

*Pernici , e Starne all' Aspic in diverse maniere .*

*Antremè Rifreddo* = Spennate , sventrate , trussate , fiambate , lardate , e fate cuocere tre Pernici , o tre Sarne giovani , grasse , e di buon odore , come il Pavone in Addobbo , o dissossato , come quello in Galantina pag. 42. , aggiungete il fondo della cottura all' Aspic , chiarificatela con li medesimi ingredienti , che quella nel Tom. I. pag. 17. , e apprestate le Pernici , o Starne , in tutte quelle maniere , che il Pavone . Le Beccaccie le potete preparare egualmente .

*Lingue di Manzo in Malbrè .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate delle Lingue di manzo o sfumate , o furrè , o allo scarlatto , fatene cuocere come la Culatta di manzo pag. 37. , tre , o quattro , secondo la grandezza della cazzarola , che volete fare il Malbrè . Quando le Lingue saranno fredde levategli la pelle , la regaglia , e tagliatele in fette per traverso non molto grosse . Abbiate una buona Aspic , come è descritto nel Tom. I. pag. 17. , ponetene due dita scarse nel fondo della cazzarola , fate gelare con neve sotto , e sopra , poscia fateci sopra qualche disegno , come il Prosciutto in Malbrè pag. 26. , aggiustateci quindi un suolo di fette di Lingue e un suolo d' Aspic alquanto rappresa , che le fette restino

coperte , fate geliare di nuovo , replicare un'altro suolo di Lingue , ed un altro d' Aspic , e fate rigelare , continuate così suolo per suolo , finchè la cazzarola sarà piena ; tenete con neve sotto , e sopra , fino al momento di servire , immergete allora per un' istante il fondo della cazzarola nell' acqua bollente , e rivoltate subito nel piatto sopra una salvietta , e servite .

*Malbrè in diverse maniere .*

*Antremè Rifreddo* = Potete preparare un Malbrè di tutto ciò , che volete , come il precedente ; cioè in luogo delle fette di Lingue di manzo , ci potete mettere fette di Galantina di Gallinaccio ; fette di Gattò di Lepre ; fette di Gattò alla Piemontese ; fette di petti d'Oca in Addobbo ; fette di Galantina di Gallinaccietti , di Tocchini , di Capponi , di Pollanche ; fette di petti di Gallinaccio in Addobbo ; fette di Prosciutto rifreddo ; fette di Galantina di Majale ; fette di Testa di Majale , o di Cignale rifredda ; fette di Manzo allo scarlatto ; fette di Cosciotto di Mongana in Addobbo ; fette di Porchetta da latte in Galantina ; fette di Formaggio all' Inglese ; fette di Gattò alla Savojarda ; Tenerumi di Mongana glassati , e rifreddi ; Animelle di Mongana , o di Capretto glassate , e rifredde ; Lingue di Majale furrè ec. Oltre tutto ciò , petti di Pavoni cotti in Addobbo , o Arrosto , di Fagiani , di Pernici , di Starne , di Beccaccie , di Gallinaccietti , di Tocchini , di Capponi , di Pollanche , o interi , o emensè , cioè in fettine . Potete ancora guar-

nire

nire questi Malbrè con gamberi cotti, e mondati, o code de' medesimi, tartufi cotti, e mondati, o interi, o in fette, ma negli angoli soltanto qualora i petti siano interi, i tartufi ed i gamberi interi; ed essendo in fette un suolo per sorta, e le code de' gamberi intere. Potete tramezzare anche petti e coscie, le coscie però di selvaggiume intere, e quelle di polleria dissossate, e ripiene, il tutto cotto e rifreddo. In questa sorta di vivande rifredde, il genio, ed il buon gusto v'ha una gran parte, mentre l'oggetto principale è l'Aspic, questa deve essere di un color d'oro, limpidissima, di sostanza, e di un gusto rilevato, e sopra tutto abbastanza forte, acciò rivoltando il Malbrè sopra il piatto non si abbia da rompere, Veggasi nel *Tom. I. pag 17.*, come si prepara, e si chiarifica detta Aspic.

*Verrina Lattante di Majale.*

*Antrè, o Antremè Rifreddo* = Abbiate una buona Verrina lattante, che in Roma chiamasi *Ventresca*, osservate che sia salata di recente; fatela dissalare ancora, se bisogna; raschiatela sopra la cotena, paratela all'intorno propriamente; fatela cuocere con acqua, una bottiglia di vino bianco, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petroseuolo, quattro scalogne, una testa di sellero, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro, un mazzetto di finocchio dolce, una *Mignonette*. Quando sarà cotta fatela raffreddare fuori del suo brodo, e paratela nuovamente all'intorno. Per rifreddo: copritela di un pannolino, e decoratela sopra, come il Prosciutto in Galantina.

*Tom. V.*

*Tom. V. Cap. I.* Se per *Antrè*, allora fatene cuocere soltanto un bel pezzo riquadrato nello stesso modo come sopra, e servitelo guarnito con *Erbe in Hoscepot*. Vedete Cappone in *Hoscepot* nel *Tom. III. Cap. I.*, ma l'erbe le farete cuocere a parte, e ci servirete sopra la medesima Salsa.

Queste Verrine, o Ventresche lattanti, sono molto stimate allorchè è poco tempo che sono state salate; mentre quando sono vecchie, mai vengano servite sopra buone e delicate mense.

*Galantina di Majale.*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate quella quantità di piedi, e orecchie di majale, secondo la Galantina che volete fare, fiambatela sopra un fornello ardente, nettatele bene, lavatele, e asciugatele; mettetele poscia in una terrina strofinate con un poco di salnitro, per ventiquattr'ore; poscia lavatele, ponetele in una marmitta con acqua che restino coperte, una foglietta di vino bianco consumato per metà, due cipolle con sei garofani, due carote, una panè, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, poco sale; fate bollire dolcemente circa cinque o sei ore, e schiumate bene. Quando saranno cotte, tiratele subito fuori della loro cottura; le orecchie tagliatele in quattro parti per lungo, e li piedi dissossateli del tutto, ponete ogni cosa in una terrina, aggiungeteci pistacchi ben verdi, e mandorle dolci ambedue pelati, de' tartufi cotti, e tagliati in dadini, il tutto a proporzione; condite con pepe schiacciato, spezie fine, un pochino di rosolio di anaci, o aceto di draconcello, e sale,

se sarà di bisogno ; mescolate il tutto insieme , e che sia di gusto rilevato , versate in una salvietta pulita , prima bagnata , e poi spremata bene , dategli la forma di una grossa mortadella , stringendo , e torcendo da capo , e da piedi , legate con lo spago le due estremità , ed anche nel mezzo , suspendete in aria , e fate raffreddare . Quando sarà fredda , sciogliete la salvietta , ponete la Galantina sopra il piatto che dovete servire , copritela con un pannelino decorato come il prosciutto in Galantina , e guarnitela all' intorno coll'Aspic tremolante , o con petroseuolo , alloro regio , e fette di limone , o coperta con una *Cloche* .

Potete a questa Galantina dargli la forma di un Globo , stringendo la salvietta , e legarla come un pallone , ovvero metterla dentro una cazzarola senza legarla , e con un peso sopra il coperchio , acciò ne prenda la forma .

*Formaggio all' Inglese .*

*Antremé Rifreddo* = Dissossate del tutto una testa di Mongana , levategli la lingua , involtatela , legatela , fatela cuocere in una Bresa ristretta , come le Orecchie *Tom. I. pag. 158.* , ma con un bicchiere di vino bianco bollente , quando sarà cotta levatela , fatela intiepidire , e tagliatela in dadini , tagliatè anche in dadini una lingua di manzo Furrè , o allo Scarlatto , due belle carote gialle , otto oncie di tartufi , un pugno di prugnoli secchi bene ammollati , o freschi , e tartufi secchi , o ambedue secchi , secondo la stagione , il tutto cotto una cosa giusta , con buon brodo , e quasi freddo ; unite tutti questi dadini a quelli della testa in una  
ter-

terrina , aggiungeteci tre oncie di pistacchi ben verdi , e pelati , qualche dadino di lardo imbianchito , e di prosciutto crudo . Abbiate tanta farsa di mongana ; per quanto è la dose suddetta , fatta come segue : tritate tre libbre di magro di mongana pulita dalle pelli , e nervi , con una zinna di mongana cotta , ed una libbra di lardo imbianchito , quindi pestate nel mortajo , aggiungeteci una panata fredda del volume , quanto la metà della carne , fatta con mollica di pane , latte , fiore di latte , dissecata sopra il fuoco , e stretta con quattro rossi d' uova : seguitate a pestare , condite con sale , pepe schiacciato , spezie fine , petrose-molo , cipolletta , scalogna , il tutto trito , e legato con otto rossi d' uova , e quattro bianchi , mescolate bene questa farsa con tutti i dadini di sopra accennati , osservando , che il tutto sia bene condito , e giusto di sale ; prendete una cazzarola proporzionata alla dose , copritela tutta al di dentro di fette di lardo , versateci la composizione , coprite di sopra , come di sotto , fate cuocere al forno circa due ore più o meno , secondo la grossezza del Formaggio , e raffreddare poscia nella propria cazzarola . Quando sarà freddo levatelo , pulitelo dal grasso , e rifilatelo per tutto col coltello , acciò mostri il bel Malbrè . Fate gelare sopra la neve un dito di buona Aspic in una cazzarola un dito più grande della circonferenza del Formaggio , posateci sopra detto Formaggio , mettete altra Aspic all' intorno , e sopra , che resti coperto , fate ben gelare con neve sotto e sopra , e nel momento di servire immergete un' istante il

fondo della cazzarola nell'acqua bollente , rivoltate subito nel suo piatto con sotto una salvietta , e servite .

*Gattò alla Piemontese .*

*Antremè Rifreddo* = I Francesi appellano questo *Rufreddo* , *Pain de Chocon* : per farlo prendete una cotena di majale bella grande , e pulita , involtatela , e fatela cuocere con le medesime carni , come la *Hure* di Cignale pag. 17. in una Bresa del giorno antecedente , o come l'altra . Quando il tutto sarà cotto , stendete la cotena , copriteci tutto il di dentro di una cazzarola , e metteteci tutte le carni tagliate in pezzetti , o dadini , aggiungendoci qualche pistacchio verde , e pelato . Allorchè la cazzarola sarà piena ripiegateci sopra la cotena , che sopravvanza su i bordi , coprite la cazzarola , metteteci sopra un picciolo peso , fate raffreddare , rivoltate , e servite sopra una salvietta , guarnito sotto di alloro regio .

*Gattò alla Savojarda .*

*Antremè Rifreddo* = Fate cuocere delle orecchie , e piedi di majale , quella quantità che credete , dopo averli ben fiambati , e puliti , in una Bresa fatta con acqua , o brodo , una bottiglia di vino bianco , due cipolle , due carote , una panè , un mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , una *Mignonette* , come quella della *Hure* di Cignale , sale , quattro scalogne , due spicchi d'aglio . Quando i piedi , e le orecchie saranno ben cotte , levatele , scolatele , dissossate i piedi , tritate l'uno , e l'altro grossolanamente , condite con spezie fine , pepe schiacciato , e sale se sarà di bisogno , sbruffateci un

pochino di aceto di dragoncello , mescolate bene con un pugno di pistacchi verdi , e pelati , e versate in una cazzarola proporzionata alla dose , che venga piena ; fate raffreddare , rivoltate , e servite il Gattò sopra una salvietta rifilato per tutto all'intorno , con sotto alloro regio , o all'intorno una buona Aspic tremolante . Potete apprestare questo Gattò coll'Aspic , come il Formaggio all'Inglese .

*Gattò di Lingue Salate .*

*Antremè Rifreddo* = Vedete le Lingue di manzo in Malbiè , mentre il Gattò suddetto si appresta esattamente nello stesso modo .

*Porcellotta all'Aspic .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate una bella Porcellotta , sventratela , levategli il nervo che tiene nell'osso della spina , lavatela , ponetela in una pescioniera con tette di lardo sotto e sopra , una bottiglia di vino di Sciampagna , o Reno , o altro vino bianco , consumato un terzo , un poco di brodo buono bianco , un mazzetto di erbe diverse , una fetta di prosciutto , due fette di limone senza scorza , due scalogne , uno spicchio d'aglio , quattro garofani , qualche fettina di cipolla , e di carota , sale , pepe sano , coprite con fogli di carta , fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta scolate il fondo della cottura , digrassatelo , passatelo al setaccio , aggiungeteci tanta buona Aspic di grasso , per quanto ne avete di bisogno , dategli un bel color d'oro , con un poco di Sugo , e chiarificatela come è descritto nel *Tom. I pag. 13.* , sbruffandoci un poco di aceto di dragoncello , e tatela poscia

geiare sopra la neve . Ponete la Porcelletta fredda , e ben pulita sopra il piatto , che dovete servire , con sotto una salvietta pulita , guarnitela sopra , ed all' intorno coll' Aspic sminuzzata , e tremolante , e servitela . La potete anche far cuocere tagliata in pezzi , e aggiustarla in una cazzarola in Malbré ; ovvero nella sua lunghezza in una forma di latta , lunga , e larga quanto la Porcelletta , fatta fare espressamente .

Di magro : ponete la Porcelletta ben pulita in una pescioniera , con tettine di carota , di cipolla . di panè , di radiche di petrose-mollo , quattro scalogne , due spicchi d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse , quattro garofani , pepe sano , sale , due fette di limone senza scorza , un pezzo di burro , o un poco d' olio , una bottiglia di vino come sopra , un poco di brodo bianco di magro , coprite con fogli di carta unta di olio , o burro ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , scolate il fondo , digrassatelo , aggiungeteci tanto Sugo , e Aspic di magro , quanto è necessario , e finite , e servite la Porcelletta , come la precedente . Una fetta di Storione la potete apprestare egualmente , dandogli però più cottura , e così qualunque altra sorta di Pesci .

#### *Galantina di Pesce .*

*Antremè Rifreddo* = Spogliate due grosse Anguille dalla loro pelle , sventiatele , e dissossatele , e tagliatele in filetti lunghi un palmo , e mezzo . e grossi un dito ; unite a questi filetti altri filetti di pesce , come di Orata , Corvo , Spa-

Spada, Spigola . Scorfano , Cappone , Carpio , Luccio , Salamone , Trotta ec. nettati bene dalle pelli , e spine , e mescolate anche parte di questi pesci insieme . Ponete tutti questi filetti in una terrina , conditeli con sugo di limone , sale , spezie fine , erbe odorifere in polvere , tartufi tagliati in dadi , prognoli secchi bene ammolati , code di gamberi , qualche pistacchio . Bagnate , e spremete bene una salvietta , o un pezzo di stammina , ungetela di burro se non sarà giorno di vigilia . Stendeteci sopra i filetti suolo per suolo , tramezzandoli colli tartufi , code , pistacchi ec , che il tutto sia ben condito , specialmente di sugo di limone , e rilevato di gusto , involtate la salvietta a guisa di una grossa mortadella , legatela da capo , e da piedi con spago , e quindi all' intorno con fittuccia larga di filo . Mettete questa Galantina in una pescioniera unta di burro , o olio , con sotto , e all' intorno le dissossature , e pelli de' Pesci , ma non le pelli dell' Anguille , fette di cipolle , di carote , di panè , di radiche di petrosemolo , un mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , quattro scalogne , due spicchi d' aglio , sale , pepe sano , garofani ; fate sudare con fuoco allegro sotto , e sopra ; quando l' acqua che averà reso sarà consumata , e senza essere niente attaccato , bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo bianco di pesce quanto resti coperta la Galantina , fate cuocere dolcemente circa un' ora , più , o meno secondo la grossezza della Galantina ; quando sarà cotta tiratela fuo-

fuori , e fatela raffreddare ; colate il fondo della cottura , digrassatelo , passatelo al setaccio , dategli un color d' oro con un poco di Sugo di magro , e formatene una Aspic ben condizionata , e rilevata con un filetto di aceto di dragoncello . Vedetela nel *Tom. V. pag. 24.* Svolgate la Galantina dalla salvietta , e servitela o intera coll' Aspic suddetta , gelata , sminuzzata , e tremolante ; o intera , o tagliata in fette in una cazzarola in Malbrè . Vedete i diversi Malbrè alla *pag. 45.*

*Salami di Pesce :*

*Antremè Rifreddo* = Prendete la carne di ogni sorta di Pesce grosso , i migliori sono il Cefalo di mare , l' Anguilla , il Luccio , lo Scorfano , il Cappone , la Linguattola , o Palaja , la Spigola , l' Ombrina , il Corvo , la Cerna ec. Tagliate in grossi dadi de' filoni riquadrati di Anguilla , e di Cefalo , onde imitare il grasso de' salami di majale ; poneteli in infusione dentro una terrina , per ventiquattr' ore , con sale , spezie fine , erbe odorifere in polvere , un pochino di vino di Cipro , o di Borgogna bianco , consumato per metà , e freddo , filetti di ottime allci salate . Quindi tritate ben fino la carne di altri pesci , la quantità necessaria , conditela come sopra , e coloritela nella seguente maniera : Prendete della lacca minerale , pestatela in un mortajo di bronzo ben fino , ed intanto che la pestate stemperatela con olio buono , fino ad un certo punto di liquefazione non molto lunga : incorporatela alla carne trita , soltanto per fargli prendere colore . Terminato il tempo delle ventiquattr' ore  
d' in-

d'infusione , mescolate la carne trita con i grossi dati . Abbiate pronti i budelli ben puliti , riempiteli con la composizione suddetta , legateli da capo , e da piedi , dandogli quella lunghezza che credete , mentre dovrete restringere di nuovo dopo che saranno cotti . Per cuocerli : fate un corto-brodo , come quello del Merluzzo al Corto-Brodo *Tom. V. Cap. III.* , passatelo per setaccio , ma senza aggiungerci olio ; poneteci dentro i salami , e fateli bollire dolcemente finchè saranno arrivati a cottura , pungendoli con un'aco ove averanno dell'aria , ed ove si fosse deposto dell'olio , che non avesse attirata a se la composizione . Asciugati , e freddi che saranno li farete sfumare ad una stufa nello stesso modo che le mortadelle , e salami di majale . Questi salami si servono ordinariamente intieri sopra una salvietta guarniti di petrosemolo verde . Io peraltro preferisco di fare le Mortadelle in luogo de' Salami , mentre si possano servire in molte , e diverse maniere .

*Malbrè di Code di Ragoste .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate un Aspic di magro , come è descritta nel *Tom. V. pag. 24.* , ponetene circa due dita nella cazzarola in cui volete fare il Malbrè , fatela gelare con neve sotto e sopra ; quindi formateci sopra un bel disegno , con tartufi cotti , e code di gamberi cotti , foglie , e fusti di petrosemolo , foglie di dragoncello , qualche pistacchio , e mandorla dolce , pelati ; aggiustateci poscia sopra delle fette di code di Ragoste cotte , e alquanto grosse , coprite coll' Aspic un pochino rappresa ; fate

ge-

gelare di nuovo , replicate le fette di code , e l'Aspic , continuate così finchè la cazzarola sarà piena ; fate finire di gelare , e servite nello stesso modo , che il Malbrè di Lingue di manzo pag. 44.

*Malbrè di Gamberi.*

*Antremè Rifreddo* = Questo si appresta come il precedente , e solo varia che in luogo delle fette di code di Ragoste , si mettono delli gamberi tutti uguali , cotti , mondati , e rifreddi .

*Tocchino all'Aspic in Malbrè.*

*Antrè Rifreddo* = Fate cuocere un Tocchino , come il Gallinaccio in Galantina pag. 28. Quando sarà rifreddo , tagliatelo in fette per traverso , e formatene il Malbrè in una cazzarola . Vedete Malbrè in diverse maniere pag. 45. Lo potete anche mettere in Malbrè senza tagliarlo ma in una cazzarola ovata . Vedete Prosciutto in Malbrè pag. 26.

*Pizzarde al Fumè all'Aspic.*

*Antrè Rifreddo* = Cinque o sei Pizzarde sono sufficienti per questo piatto . Queste si apprestano nello stesso modo , che i Tordi al Fumè all'Aspic pag. 55.

*Perniciotti in Pere all'Aspic.*

*Antrè Rifreddo* = Riempite cinque Perniciotti , come i Tordi in Pere al Gratino Tom. II. p. 211. , ma con picciolo salpiccone nel mezzo della farsa ; fateli cuocere come quelli per le Cassettime di pane pag. 209. ; e quando saranno freddi infilategli ad ognuno la zampetta a guisa di pero . Fate gelare sopra la neve un dito di buona Aspic nel piatto , che dovete servire , aggiustateci poscia sopra i Perniciotti scuciti , e ben pu-

puliti , con tramezzo fette di limone intagliate a guisa di creste , e piccioli gamberi cotti , e mondati ; formate all' intorno del piatto un bordino di mostaccioletti di Aspic , che averete fatto gelare sopra un' altro piatto alla grossezza di un dito , e quindi tagliata col coltello , e servite coperti i Perniciotti con Aspic sminuzzata , e tremolante .

*Tenerumi di Mongana all' Aspic :*

*Antrè Rifreddo* = Quando i tenerumi di Mongana saranno cotti , e glassati , come quelli alla Perla . Vedeteli nel *Tom. I. pag. 189.* , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , con sotto un dito di Aspic gelata , seminateci sopra qualche foglia di dragoncello , e all' intorno fateci un bordino di code di gamberi ; copriteli con Aspic sminuzzata , e tremolante , e servite subito .

*Coscie di Gallinacciotti in Anitrelle all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Fate cuocere quattro coscie di Gallinacciotti , come quelle de' Tocchini *Tom. II. pag. 210.* , fatele raffreddare nella propria cazzarola , dopo averne levato tutto il brodo ; indi nettatele dal grasso , scucitele , e guarnitele come le altre a guisa di Anitrelle . Fate gelare sopra il piatto che dovete servire un dito di Aspic , posate sopra detto piatto un cerchio di latta alto due dita , e della circonferenza del fondo del piatto , aggiustateci nel mezzo le Anitrelle , aggiungeteci un' altro dito di Aspic quasi rappresa , acciò non esca fuori del cerchio di latta , fate gelare sopra la neve , e prima di servire versate ancora un poco di Aspic tremolante negli angoli delle Anitrelle .

trelle , alzate detto cerchio , e servite . Questo cerchio di latta vi può essere utile per tutti gli Antrè rinfreddi , che farete sopra il piatto . Potete anche servirvi di un bordino fatto con butirro fresco , o mescolato con grasso di vitella , o di castrato purificato , e raffreddato . Ma ciò non si costuma più .

*Tordi al Fumè all' Aspice .*

*Antrè Rinfreddo* = Dissossate sette o otto Tordi , come quelli per le Cassettime di pane *Tom. III. pag. 209.* riempiteli con un picciolo salpiccone cotto , e assai ristretto di animelle , tartufi ec. dategli una forma rotonda , fateli cuocere nello stesso modo , e raffreddare . Fate colle carcasse una Salsa chiara al Fumè . Vedetela nel *Tom. I. pag. 79.* , ma bagnata coll' Aspice , e chiarificatela come il solito . Prendete sette o otto picciole stampe rotonde , ponete a cadauna nel fondo un poco di Aspice , fatela gelare; sopra la neve ; indi fateci sopra un picciolo disegno con filetti di code di gamberi , e foglie di dragoncello ; posateci sopra il Tordo , coprite colla medesima Aspice alquanto rappresa , che le stampe siano piene , e fate finire di gelare . Nel momento di servire abbiate il piatto pronto con sopra mezzo dito di Aspice gelata ; scaldate un' istante nell' acqua bollente il di fuori delle picciole stampe ; rivoltatele subito , e aggiustatele con simetria nel piatto sopra all' Aspice , e servite subito .

*Allodole alla Perla all' Aspice .*

*Antrè Rinfreddo* = Queste si apprestano esattamente come i Tordi all' Aspice *pag. 58.* , e si servono nella stessa maniera .

*Insalatina alla Majonese .*

*Antrè Rifreddo* = Fate cuocere arrosto due o tre pollastri , e tagliateli poscia in otto pezzi per cadauno . Stemperate in una terrina con olio a proporzione due rossi d' uova dure , un poco di mostarda e un poco di aceto alla Ravigotta . Tritate petroseuolo , cerfoglio , pimpinella , dragoncello , rucchetta , foglie di finocchio domestico , sivette , crescione , il tutto in poca quantità ; unite quest' erbe alla Salsa suddetta , aggiungeteci qualche filetto d' alici salate , qualche picciola cipolletta ben cotta , e code di gamberi cotte e mondiate , due scalogne trite , uniteci i pezzi di pollastri , condite con sale , pepe schiacciato , e un poco di sugo di limone , mescolate il tutto insieme ; aggiustate con simetria sopra il piatto , che dovete servire con tutta la Salsa , coprite per tutto con un poco d' Aspic tremolante , e servite , guarnito all' intorno di crostini fritti nel butirro di bel colore . Questa Insalatina la potete apprestare con qualunque sorta di pesce cotto e rifreddo , e tagliato in grossi filetti , o diviso a scaglie .

*Insalatina alla Berten all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Abbiate due , o tre pollastri cotti arrosto , tagliateli in quarti , levategli la pelle , e le ossa , e tagliate tutta la carne in fettine . Stemperate in una terrina due rossi d' uova dure con olio a proporzione , un poco di mostarda , un poco di aceto di dragoncello , e di basilico , ed un filetto di quello d' aglio ; quindi aggiungeteci code di gamberi cotti e mondiate , olive di Spagna dissossate , cap-  
pe-

peri fini interi , qualche picciolo cedrioleto sotto aceto e mondato , filetti di alici salate , petrosemololo , scalogna , e cipolletta trito , uniteci le fettine di pollastri , condite con sale , e pepe schiacciato ; mescolate il tutto insieme ; aggiustate con simetria sopra il piatto che dovete servire , fateci all' intorno un bordino di mostaccioletti di Aspic , e coprite sopra con Aspic tremolante , e servite . Anche questa Insalatina la potete apprestare con qualsivoglia sorta di pesce cotto e ritreddo .

*Insalatina alla Ravigotta all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Tagliate in sei pezzi per cadauno due o tre pollastri cotti arrosto e rifreddi , poneteli in una terrina , conditeli con olio , aceto di dragoncello , sale , pepe schiacciato , un pochino di mostarda , e tutte l' erbe a ravigotte , cioè : petrosemololo , cerfoglio , pimpinella , dragoncello , rucchetta , foglie di finocchio domestico , sivette , crescione , il tutto trito , ed in quantità , un pizzico di capperi fini interi , e un bicchiere e mezzo o due di buona Aspic ; mescolate il tutto insieme acciò l' olio si mescoli bene colla Salsa , e fate gelare subito sopra la neve . Nel momento di servire aggiustate i pezzi di pollastri sopra il piatto , sminuzzate la Salsa , come un' Aspic tremolante , e ponetela ovunque sopra i pollastri ; guarnite all' intorno con de' piccioli mucchietti di erbe a Ravigotta tritate grossolanamente , e tramezzate detti mucchietti con dei cuoretti assai piccioli di lattuga , conditi con olio , sale , e aceto di dragoncello .

*Insalatina alla Barrè all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Questa Insalatina si appresta con ogni sorta di selvaggiume , castrato , piccioni , il tutto cotto arrosto , rifreddo , e tagliato in filetti . Questi si condiscono in una terrina , con una Salsa alla Remolada fredda , ma senza rossi d' uova , e con aceto di dragoncello . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 69.* , code di gamberi , olive dissossate , capperi fini interi , cedrioletti sotto aceto mondati e tagliati in dadini ; mescolate il tutto insieme , aggiustate sopra il piatto con simetria , coprite con un poco di Aspic tremolante , guarnite all' intorno con crostini fritti nell' olio , e servite .

*Insalatina alla Remolada all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Apprestate una Salsa alla Remolada fredda come è descritta nel *Tom. 1. pag. 69.* , conditeci i pollastri cotti arrosto , rifreddi , e tagliati in sei pezzi per cadauno , aggiustateli con tutta la Salsa sopra il piatto , che dovete servire , e copriteli con Aspic tremolante . Questa Insalatina si appresta egualmente con pesce cotto , rifreddo , disfatto a scaglie , o tagliato in filetti .

*Insalatina alla Polacca all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Questa si appresta come quella alla Berten *pag. 59.* , e solo varia , che i pollastri si tagliano in pezzi , e gli si leva la pelle , ed inoltre vi si aggiungono cipollette picciole e ben cotte , e uovete nonnate cotte mollè e pelate , si cuopre coll' Aspic tremolante , e si serve nello stesso modo . Anche questa la potete preparare con ogni sorta di pesce .

*Insalatina alla Moscovita all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Abbiate il petto di un' Oca cotta arrosto , e rifredda , levategli la pelle , tagliatelo in fettine per traverso . Mescolate in una terrina due rossi d' uova dure , con olio , un poco di mostarda , un poco di aceto alla mariniera , ed un poco di sugo di arancio ; indi metteteci le fette di petto d' Oca , aggiungeteci code di gamberi cotte e mondiate , olive di Spagna dissossate , capperi fini interi , filetti di alici salate , picciole cipollette cotte , punte di sparagi cotti , culi di carciofi cotti e tagliati a rotelline , piccioli cedrioletti sotto aceto , e mondati , sei rossi d' uova fresche dure ; condite con sale , pepe schiacciato , petrosemo , cipolletta , scalogna , il tutto trito ; quindi mescolate il tutto insieme , aggiustate le fettine di petto d' Oca sopra il piatto , che dovete servire , guarnite sopra con tutti gli ingredienti suddetti , e li rossi d' uova dure tagliati nel mezzo , versateci sopra la Salsa , guarnite all' intorno con rotelline di mollica di pane fritte nell' olio di bel colore , coprite coll' Aspic tremolante , e servite subito . Questa Insalatina si appresta egualmente con qualunque sorta di pesce cotto , rifreddo , e' diviso a scaglie , o tagliato in filetti .

*Insalatina alla Belle-vue .*

*Antrè Rifreddo* = Tagliate delle fettine di qualunque sorta di pollo , o selvaggiume cotto arrosto e rifreddo , aggiustatele propriamente sopra il piatto che dovete servire , con qualche cappero fino intero , e petrosemo , e cipolletta trito , guarnite all' intorno di fettine di

di limone tagliate a guisa di creste ; quindi formategli sopra un primo giro , ossia cordone di picciole cimette di broccoli cotte , un' altro di code di gamberi cotti , e mondate , un' altro di olive di Spagna dissossate , un' altro di picciole cimette di cavolo fiore cotte , un' altro di fettine di mezze uova dure , un' altro di rotelline di carota rossa cotta , un' altro di anelletti di mollica di pane fritti , un' altro di cipollette assai picciole cotte : seguitate così finchè le fettine di carne saranno tutte coperte . Nel momento di servire , mescolate in una picciola terrina ; olio , mostarda , aceto di dragoncello , di basilico , sugo di limone , un filetto di aceto d'aglio , sale , pepe schiacciato , versate sopra l' Insalatina , coprite , se volete , con dell' Aspic tremolante , e servite subito . La potete fare nello stesso modo , con ogni sorta di pesce cotto e rifreddo .

*Insalatina alla Biron .*

*Antrè Rifreddo* = Aggiustate propriamente sopra il piatto , che dovete servire delle fettine di qualunque sorta di volatile domestico , o selvatico cotto arrosto , e rifreddo , e se fosse picciolo tagliato in pezzi ; in questo caso però ponete negli angoli de' pezzetti di Aspic gelata acciò il di sopra sia tutto eguale : quindi con filetti di alici , formateci sopra una stella , una croce di Malta , uno Stemma gentilizio , o altro disegno , ponete nei vani di questo disegno : in uno rossi d' uova fresche dure e trite , in un' altro petrosenolo trito , in un' altro piccioli capperi interi , in un' altro scalogne trite , in un' altro carota rossa cotta , e trita , in un'

un'altro fettine di cedrioletti sotto aceto e mondati, in un'altro bianco d'uovo duro e trito, e così finchè tutti i vani saranno pieni. Bisogna però tritare e tagliare tutte queste cose sopra una salvietta pulita, separatamente, prescindendo dal petroseuolo e scalogne. Nel momento di servire condite con una Salsa fatta come sopra, e guarnite all'intorno con un cordone di code di gamberi cotte e mondate, di cipollette cotte, e di olive di Spagna dissossate, poste con simetria una per sorta. Se questa Insalatina sarà di fettine di volatile, allora ci porrete sopra un poco di Aspic tremolante prima di servire, se l'avete. Anche questa Insalatina la potete apprestare con ogni sorta di pesce cotto e rifreddo.

*Variazioni delle Insalatine.*

*Antrè Rifreddo* = In questa sorta di vivande rifredde l'Aspic in un certo modo nè forma l'oggetto principale, onde devesi osservare, che sia ben fatta, limpida, color d'oro, di sostanza, e alquanto rilevata di gusto, sì di grasso, che di magro. Vedetele nel *Tom. I. pag. 17. e V. pag. 24.* In quanto alle Insalatine, queste le potete apprestare con qualunque sorta di volatile domestico, o selvatico, cotto arrosto, o alla bresa, e rifreddo. Se l'uccello, o il pollo sarà picciolo lo taglierete in pezzi, e se sarà grande in fettine, o filetti. Oltre di ciò potete fare delle Insalatine con filetti, o fettine di Lepre, di Coniglio, di Capriolo, di Cignaletto, di Porchetta, di Mongana, di Galantina, di Liague salate ec., il tutto cotto e rifreddo. Lo stesso potete fare con ogni sorta di

di Pesci sì di mare , che di acqua dolce , cotti allessi , o arrostiti , o alla bresa , e rinfreddati , tagliati in fettine , o filetti , o divisi a scaglie . Ordinariamente s' impiegano per sì fatte vivande le carni , o i pesci restati dalla tavola , e rare volte si fanno cuocere espressamente ; questo però accade in quelle corti de' Grandi , ove l' ordinario è copioso , ed ove nulla deve andare a male : ma per un pranzo ordinario bisogna far cuocere espressamente tutto quello , che bisogna . La maniera di decorare , e condire tutte queste insalatine è presso a poco la stessa , dipendendo tutto ciò dal gusto , e genio di chi lavora .

*Filetti di Anitre Emensè al Dragoncello  
all' Aspic .*

*Antré Rinfreddo* = Fate cuocere arrostito due Anitre selvatiche ben sugose ; poscia fatele rinfreddare in una cazzarola ; indi tagliategli i petti , levategli la pelle . e tagliateli in fettine per traverso , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire con sotto mezzo dito di Aspic alquanto rappresa ; tritate quindi un poco di dragoncello ponetelo nel sugo , che averanno reso le Anitre raffreddandosi nella cazzarola , con un poco di sale , pepe schiacciato , e un poco di Aspic alquanto rappresa e spandetela tutta sopra le fettine di Anitre . Nel momento di servire coprite tutto con dell' Aspic tremolante , e fategli un bel cordone all' intorno di code di gambi cotte , e mondiate , e olive di Spagna dissossate .

*Animelle di Mongana in Tartarughe  
all' Aspic.*

*Antrè Rifreddo* = Fate cuocere quattro belle animelle di cuore di mongana, senza alcuna decorazione, in una bresa ristretta, come quelle alla Reale *Tom. I. pag. 182.*, e fatele raffreddare nella loro cottura; quindi asciugatele, ponetele sopra una salvietta, infilategli a ciascuna le quattro zampe, e la testa, intagliate, e poco cotte. Vedete sopra di ciò Tartarughe di Spigola nel *Tom. V. pag. 107.*, bagnategli quindi leggermente tutto il di sopra con un pochino di bianco d' uovo sbattuto, o un pochino di grasso squagliato della loro cottura; guarnitele poscia al di sopra a guisa di una conchiglia di tartaruga, con fettine tagliate a scaglie di carote gialle, e rosse, cotte, fettine di tartufo cotto, foglie di lattughe cotte, e ben verdi, e fettine fine di petto di pollo cotto. A misura, che ne aggiustate una copritela con un pezzetto di panno lino bagnato con brodo bianco, e spremuto. Quando le averete fatte tutte, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, con sotto mezzo dito di Aspic gelata, posateci sopra un cerchio di latta alto due dita, grande come la circonferenza del fondo del piatto, versateci ne' vani una buona Aspic tremolante, che cuopra sino alla metà le Tartaruche, seminateci sopra delle foglie diritte di dragoncello, e tenete il piatto sulla neve. Nel momento di servire levate i pezzetti di panno lino, alzate il bordino di latta, versate un pochino di Aspic quasi gelata sopra ad ogni Tartaruga per dargli il lustro, nettate il bordino del piatto, e servite subito. *Pic-*

*Piccioli Malbrè al Dragoncello .*

*Antrè Rifreddo* = Abbiate delle picciole stampe a guisa di mezzi melloncini , o conchiglie , o gigli , o altra forma , nettatele bene , e ponete nel fondo di cadauna un pochino d'Aspic ben rilevata di gusto di dragoncello ; fate gelare sopra la neve ; quindi fate sopra a detta Aspic qualche picciolo disegno con foglie di dragoncello tagliate propriamente , aggiungeteci dadini di code di gamberi cotte e mondate , dadini di petto di pollo cotto arrosto , dadini di tartufo cotto , il tutto in poca quantità ; coprite , e riempite le picciole stampe colla medesima Aspic alquanto rappresa , fate gelare sopra la neve . Nel momento di servire abbiate il piatto pronto con un dito d'Aspic gelata nel fondo , scaldate un'istante nell'acqua bollente il di fuori delle picciole stampe , rivoltatele subito , e ponetele con simetria nel piatto sopra all'Aspic , e servite subito .

*Aspic in picciole stampe in Malbrè .*

*Antrè Rifreddo* = Questi piccioli Malbrè si apprestano esattamente come sopra , e solo variano , che in luogo del dragoncello , si pone delle picciole foglie di petrose-molo , e si finiscono , e si servono nella stessa maniera . Questi due piatti di piccioli Malbrè si apprestano di magro , come di grasso , variando il petto di pollo , con polpa di pesce cotto , e l'Aspic in luogo di grasso . e di magro .

*Emense di Antrè all'Erbi fine all'Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Vedete filetti di Antrè Emense al dragoncello all'Aspic pag. 65. ; mentre queste non variano , che nel far bollire un mo-

mento petroseuolo , scalogne , cipolletta , una punta d'aglio , un poco di draconcello , il tutto trito , col sugo , che averanno reso le Anitre , ed un poco d'Aspic , condite con poco sale , pepè schiacciato , ed il sugo di uno , o di mezzo aranciò ; fate poscia alquanto squagliare questa Salsa sopra la neve , e quindi spargetela sopra le fettine di Anitre : Per il restante finite , e servite come le altre .

*Filetti di Beccaccie al Vino di Sciampagna all'Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Dirizzate nel mezzo del piatto , che dovete servire , con bianco d' uovo , ed il piatto caldo , sei crostini di mollica di pane lunghi poco meno di mezzo palmo , tagliati in guisa , che formino un'arboscello , e fritti nel butirro di bel colore . Abbiate tre Beccaccie cotte arrosto , e sugose , levategli i sei mezzi petti , e del resto formatene una Salsa al Salmi , bagnata con mezza bottiglia di vino di Spagna consumato per metà , e Aspic in luogo di Culi . Vedetela nel *Tom. 1. pag. 71.* , che sia legata una cosa giusta , e forte da potere gelare , passatela al setaccio , o alla stammina , e che sia di buon gusto ; poneteci quindi i petti , e fate gelare sopra la neve . Nel momento di servire aggiustate i petti delle Beccaccie tagliati nel mezzo per lungo intorno all'arboscello de' crostini , con tramezzo porzione della Salsa gelata , e sminuzzata ; guarnite il bordo del piatto con mostaccioletti , o rotelle di Aspic al Fumè , e coprite sopra con altra Aspic al Fumè tremolante . Vedetela alla *pag. 58.* , e servite subito .

*Anitrelle alla Nage all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Preparate otto coscie di Pollanche a guisa di Anitrelle . Vedetele nel *Tom. II. pag. 210.* , dove dice : *Coscie di Tocchini in Anitrelle.* Fatele raffreddare nella loro cottura , scolandone il fondo ; quindi guarnitele come le altre , aggiustatele sopra il piatto , che dovete servire , con sotto un dito di Aspic gelata , e finite questo rifreddo , come quello di coscie di Gallinaccietti in Anitrelle *pag. 57.* Potete a questi piatti seminare qualche foglia ben verde di draconcello diritto sopra all' Aspic , o di picciolissime ramette di cerfoglio , all' azzardo come se fosse erba di mare .

*Pollastri in Tartarughe all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Vedete Tocchini in Tartarughe nel *Tom. II. pag. 157.* I Pollastri si apprestano nello stesso modo , ma senza farsa di Chenef , bensì come le Animelle di Mongana in Tartarughe *pag. 66.* Quando i Pollastri saranno tutti pronti , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire , come le coscie di Gallinaccietti in Anitrelle *pag. 57.* , e finite , e servite nello stesso modo .

*Salmi di Beccaccie all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Fate una Salsa al Salmi di Beccaccie . Vedetela nel *Tom. I. pag. 67.* , ma bagnata con Aspic , e la metà del vino ; passatela due volte alla stammina , o setaccio ; e metteteci dentro li petti , e le coscie delle Beccaccie . Prendete una cazzarola proporzionata al Salmi , metteteci nel fondo un dito di buona Aspic , fatela gelare con neve sotto e sopra ; indi fateci nel mezzo una stella con fettine di mol-

mollica di pane fritte nel butirro di bel colore , ed all'intorno un giro di anelletto pure di mollica di pane fritti egualmente , aggiustate sopra detti crostini i petti delle Beccaccie . e copriteli col Salmi , fate gelare di nuovo , quindi aggiustateci le coscie , replicate il Salmi . e fate ancora gelare , poscia coprite con altri crostini di mollica di pane fritti , e inzuppati nel Salmi , e aggiungeteci sopra un dito traverso di Aspic , fate gelare tutto egualmente . Nel momento di servire immergete per un'istante il fondo della cazzarola nell'acqua bollente , rivoltate subito sopra il piatto . e servite .

*Pollastri in Ecrevisse all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Quando i Pollastri saranno apprestati , e cotti , come quelli in Ecrevisse . Vedeteli nel *Tom. III. pag. 58.* , fate i raffreddare nella loro cottura , scolandone il fondo ; quindi asciugateli , e guarniteli precisamente come gli altri , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , esattamente come le coscie di Gallinacciotti in Anitrelle , e serviteli nella stessa maniera . Vedetele alla *pag. 37.*

*Anitrelle di Pesce Spada all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Apprestate sei Anitrelle di Pesce Spada , o di qualunque altra sorta di Pesce nobile , come sono descritte nel *Tom. V. pag. 106.* Quando saranno fredde aggiustate sopra il piatto , che dovete servire , con sotto un dito di Aspic di magro gelata . Vedetela nel *Tom. V. pag. 23.* , posateci sopra un cerchio di latta alto due dita , della circonferenza del fondo di detto piatto , aggiungeteci un altro dito di Aspic quasi rappresa , acciò non esca fuori del

del cerchio di latta ; fate gelare sopra la neve , e prima di servire versate ancora un poco di Aspic tremolante negli angoli delle Anitrelle , seminateci sopra qualche foglia ben verde di dragoncello , o picciolissime ramette di cerfoglio , poste diritte sopra all' Aspic , e all' azzardo come se fosse erba di mare ; alzate il cerchio di latta e servite subito .

*Pollastrelli di Filetti di Linguattole  
all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Formate con largi filetti di Linguattole quattro belli Pollastrelli , ripieni come le Anitrelle di Pesce spada , cotti nella stessa maniera , e decorati a guisa di Pollastrelli . Vedete il *Tom. V. pag. 106.* , e serviteli sopra il piatto nello stesso modo , e colla medesima Aspic , che le Anitrelle di Pesce spada .

*Piccioncini di Filetti di Pesce spada  
all' Aspic .*

*Antrè Rifreddo* = Con delle fettine sottili di Pesce Spada , ed un buon Salpiccone ristretto , e rifreddo , formate quattro , o cinque Piccioncini , infilandogli la testa , le ale , i piedi , e la coda , come troverete descritto nel *Tom. V. pag. 106.* , fateli cuocere , ed apprestateli sopra il piatto nello stesso modo , e colla medesima Aspic , che le Anitrelle suddette . Tutte queste vivande artificiali di Anitrelle , Pollastrelli , Piccioncini ec. , si di grasso , che di magro , le potete guarnire con piccioli vasetti , secchiotti , abbeveratoj ec. , fatti di carota gialla , o rapa , o tartufo ec. , cotti con buon brodo dopo di averli intagliati , e rifreddi riempiti di Aspic tremolante , e posti in guisa nel piatto ,

to, come se l'uccello vi volesse bere. Vi potete anche servire di mollica di pane per fare detti lavori, friggerli nel butirro di bel colore, e riempirli quando sono freddi coll'Aspic tremolante.

*Tartarughe di Spigola all' Aspic.*

*Antrè Rifreddo* = Con qualsivoglia specie di Pesce nobile, come Ombrina, Corvo, Spigola, Spada, Cerna, Linguattole, Salamone, Carpio, Luccio ec., si possono apprestare queste vivande, tanto calde, che rifredde. Vedete Tartarughe di Spigola nel *Tom. V. pag. 106.*, preparatene tre esattamente nella stessa maniera, e cotte egualmente. Quando saranno rifredde aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con sotto un dito traverso di Aspic gelata, quindi fateci all'intorno un bordino di code di gamberi cotte e mondate, posateci sopra il cerchio di latta, che le cod- restino al di dentro, versateci un'altro dito di Aspic quasi rappresa, e finite, e servite come le Anitrelle di Pesce spada all' Aspic.

*Delle Variazioni, e Decorazioni de' Rifreddi.*

*Antrè, o Antremè Rifreddo* = Come ho già accennato in più luoghi, le diverse variazioni, e decorazioni di queste fredde vivande, che negli eccessivi calori dell' Estate sono di non picciolo refrigerio al nostro corpo, dipendono del tutto dal genio, deligenza, e buon gusto di chi lavora, mentre in simili piatti non si può dare alcuna regola fissa; ciò non ostante in quanto alle variazioni darò: che tanto i *Mai-brè*, che le *Insalatine*, come i piccioli *Mai-brè*, e finalmente le *Galantine*, e tutte le vi-

van-

vande all' Aspic si possono variare come si vuole : eccone una succinta descrizione . Tutto ciò che è glassato , o piccato e glassato , come Fricandò , Granadine di ogni specie , Animelle di Mongana , e di Capretto , Code di Mongana , e di Castrato , tutta sorta di Coscie , e Petti di Polleria , qualunque Volatile domestico dissossato , o non dissossato , tutte sorta di Emensè di animale quadrupede , o volatile , domestico , o selvatico , tutte le vivande decorate , come alla Conti , alla Reale , alla Giardiniera , ovvero semplici all' Ivoare , ogni specie di Selvaggiume volatile , tutta sorta di Filetti alla Polacca , alla Pompadura , alli Gamberi , alla Sen Germen , alli Tartufi ec. , ogni sorta de' Pesci sì di mare , che di acqua dolce , e questi si possano anche apprestare all' Aspic sì di grasso , che di magro . Tutti questi Rifreddi si preparano in Malbrè nella cazzarola , o sopra il piatto , o in Galantina : In quanto alle decorazioni esterne di questi piatti ognuno le può variare come gli piace : cioè , quelli che si servano per una Pezza rifredda nel secondo servizio , o sono decorati in Galantina , o poco in una Cassa di butirro ben decorata , o in Malbrè in una cazzarola . Ma la più bella maniera di servire le Pezze Riffredde è la seguente . Abbiate un cerchio di legno sottile grande come la circonferenza del piatto che dovete servire , alto quattro dita traverse , e col fondo da una sola parte ; copritelo con una salvietta , facendogli una increspatura all' intorno con ago e filo dalla parte di sotto dove non vi è fondo . Tagliate delle

fascie di carta bianca alte quanto il bordo del cerchio , misuratene la lunghezza per averle giuste , stendeteci sopra da una sola parte un poco di butirro fresco , e sopra a questo butirro formateci un bel festone , o altri graziosi lavori con fiori freschi secondo la stagione , disposti con disegni e simetria , tramezzati con alcune delle loro foglie . Vi potete ancora servire delle foglie di alloro regio intagliate propriamente , e delle picciole ramette di mirto , secondo li differenti fiori che impiegate . Terminata che averete una fascia metteteci un pochino di butirro alle due estremità e nel mezzo , dalla parte di sotto , e attaccatela all'intorno del cerchio , formate l'altra , e attaccatela egualmente , finchè averete coperto tutto il bordo del cerchio . Posatelo allora sul suo piatto , e collocateci sopra la Pezza Rifredda , o guarnita all'intorno con Aspic tremolante , o con fiori graziosamente disposti . Sopra a questi tondi cerchiati , e così ben decorati ci potete servire qualunque Pezza Rifredda , sia Guarnita , Glassata , Panata , in Malbrè , in Galantina , in Addobbo , un Pasticcio ec. Questi piatti montati li potete fare anche ovati , secondo il modello del piatto sopra cui dovete servire il Rifreddo . Quelli poi che si servono per Antrè nel primo servizio , alcuni gli formano un picciolo bordino di butirro fresco alto un dito traverso , o poco più , che poi guarniscono con foglie di petrosemolo , di dragoncello , e qualche fioretto , o acino di granato : altri in luogo di questo , guarniscono all'intorno con oliye dissossate , e code di gamberi

cotte e mondate ; altri vi pongono sopra un cerchio di latta alto due dita , e della circonferenza del fondo del piatto che poi levano : altri gli fanno un bordino con Aspic gelata alla grossèzza di un dito , e tagliata quindi a mostaccioli , o rotelline ; ed altri finalmente guarniscono il bordo del piatto , come ho descritto nel *Tom. IV. pag. 56.* , ma lo ripete per l'ultima volta , tutto ciò dipende dal sapere , e buon gusto di chi lavora .

### De' Pasticci Rifreddi di Grasso , e di Magro .

#### *Pasticcio di Manzo .*

*Antremè Rifreddo* = Dissossate del tutto una bella culatta di manzo , e levategli circa un palmo di carne verso la punta , essendo questa parte assai più dura dell'altra , lardatela di grossi lardelli di lardo , conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , quindi ponetela in una marmitta giusta alla sua grandezza con fette di lardo sotto e sopra , due fette di prosciutto , un grosso mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , due cipolle , con otto garofani , due carote , una patè , sale , pepe schiacciato , mezza bottiglia di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato un terzo ; fate cuocere in prima dolcemente , e poscia aumentate il fuoco a misura , che la carne caccia fuori il suo sugo ; dopo due ore levatela dal fuoco , osservando , che siavi poca Salsa , che non sia salata , e che non abbia preso colore . Quando sarà freddà , dirizzate il Pasticcio di pasta *Brisè* . Vedetela nel *Tom. IV.*

pag. 247. , poneteci nel fondo tre dita di lardo pesto nel mortajo , con qualche fegatino di pollo , e condito con sale , petroseuolo trito , una punta d'aglio , erbe odorifere in polvere , spezie fine , tartufi , e prugnoli triti , midollo di manzo ben nettato , e tagliato in fette . Questo apparecchio vi servirà per porre sotto a tutte le carni , che vorrete mettere in Pasticcio rifreddo ; quindi aggiustateci sopra la carne , aggiungeteci il fondo della sua cottura passato al setaccio , e rifreddo , coprite con fette di lardo , pezzi di butirro , e fette di midollo di manzo , il tutto a proporzione , onde il Pasticcio sia ben nutrito ; copritelo , decoratelo bene esternamente , indoratelo con uovo sbattuto mescolato con un di farina , e fatelo cuocere ad un forno temperato circa quattro in cinque ore , e servitelo di bel colore , allorchè sarà del tutto rifreddo , sopra una salvietta . Se volete servire questo Pasticcio caldo , quando sarà cotto scopritelo , levategli le fette di lardo , digrassatelo , e servitelo con quella Salsa , o Ragù , che vorrete . Devesi osservare , che tutti i Pasticci rifreddi debbano essere conditi di gusto più rilevato , che i caldi , e turargli il camminetto subito levati dal forno .

*Pasticcio di Vitella Mongana .*

*Antremè Rifreddo* = Prendete due o tre noci di mongana , secondo la grandezza del Pasticcio , che volete fare , appropriatele bene , lardatele di grossi lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere ; condite ancora la carne nello stesso modo sotto

e sopra . Dirizzate il Pasticcio , poneteci nel fondo due dita di lardo pesto , e condito come il precedente , aggiustateci sopra la carne , coprite con fette di lardo , due di prosciutto , fette di midollo , e pezzi di butirro ; coprite , e finite il Pasticcio come sopra ; fatelo cuocere ad un forno temperato circa quattr' ore , e servitelo di bel colore , allorchè sarà del tutto rifreddo .

*Pasticcio di Castrato .*

*Antremè Rifreddo* = Dissossate del tutto un bel cosciotto di Castrato giovane , e di qualita , lardatelo bene di grossi lardelli di lardo , e prosciutto conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere ; aggiustatelo nel Pasticcio con sotto due dita di lardo pestato , e condito come per il Pasticcio di Manzo alla pag. 75. , condite sopra anche la carne con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite con fette di lardo , e pezzi di butirro ; finite il Pasticcio , decoratelo propriamente , indoratelolo , e fatelo cuocere ad un forno temperato cinque , in sei ore , e servitelo di bel colore , allorchè sarà del tutto rifreddo .

*Pasticcio alla Condè .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate due filetti di Lepre , e due di Coniglio , tagliateli dopo averli nettati dalle pelle , e nervi in grosse fette per sbiescio . Abbiate ancora de' petti di Anitre , di Pernici , di Starne , di Beccaccie , di Pollanche , secondo la grandezza del Pasticcio , che volete fare , e una libbra di tartuffi , mondati , e tagliati in fette . Dirizzate il Pasticcio , fateci nel fondo un suolo di lardo pestato , e con-

condito con sale , spezie fine , erbe odorifere in polvere , prugnoli bene ammollati , e spremuti , petrosemolo ; e una punta d'aglio , il tutto trito , ed un suolo di tartufi ; aggrustateci sopra i petti tramezzati colle fette de' filetti ; condite leggermente con sale , e spezie fine , coprite con un'altro suolo di lardo , e tartufi ; continuate così suolo per suolo , finchè il Pasticcio sarà quasi pieno , terminando colla carne ; copritelo allora con fettine sottili di mongana , fette di lardo , e pezzi di butirro ; finite il Pasticcio come il solito , fatelo cuocere al forno di bel colore circa quattro , o cinque ore , e servitelo quando sarà del tutto rifreddo . Potete , in luogo del lardo , e fette di tartufi , tramezzare detti petti con una farsa alla Pericord fatta con zinna di mongana cotta , lardo imbianchito , o cotto , e una libbra di tartufi mondati , il tutto pesto assai fino nel mortaio , e condito con sale , spezie fine ed erbe odorifere in polvere .

*Pasticcio di Porchetto da Latte .*

*Antremè Rifreddo* = Dissossate del tutto un Porchetto da Latte dopo che lo averete sbollentato e pelato ; Vedetelo nel *Tom. II. pag. 60.* , lasciatelo infrollire almeno una giornata , lardategli poscia le spalle , e le coscie di lardelli di lardo e prosciutto , conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere ; indi aggrustatelo nel Pasticcio dirizzato bislungo , con sotto due dita di lardo pestato e condito come il solito ; condite bene sopra il Porchetto con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , copritelo di fette di lardo , e pezzi di bu-

butirro ; finite il Pasticcio come gli altri , e fatelo cuocere al forno circa quattro o cinque ore . Poco prima della totale cottura , metteteci un bicchiere di vino di Sciampagna consumato due terzi , e servitelo allorchè sarà del tutto rífreddo .

*Pasticcio di Prosciutto .*

*Antremè Rífreddo* = Dissossate del tutto un Prosciutto recentemente salato , rifilatelo all' intorno , lasciategli la cotena , e fatelo dissalare bene nell' acqua tiepida ; indi ponetelo in una bracieria con metà vino bianco , e metà acqua , un grosso mazzetto d' erbe diverse e odorifere , ed una *Mignonette* . Vedetela alla Testa di Cignale ; fatelo bollire dolcemente e ben ristretto circa due ore , pòscia tiratelo fuori , e fatelo raffreddare . Dirizzate il Pasticcio ; metteteci nel fondo due dita di grasso di prosciutto pestato e condito con spezie fine , erbe odorifere in polvere , e qualche tartufo trito , poneteci sopra delle fette sottili di vitella , e aggiustateci quindi il prosciutto , ponete negli angoli qualche pezzo di vitella lardata di grossi lardelli di lardo conditi ; condite sopra con spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite di fette di lardo , e pezzi di butirro ; finite il Pasticcio come il solito , fatelo cuocere al forno di bel colore circa cinque ore , e servitelo quando sarà del tutto rífreddo . Il Pasticcio caldo si appresta egualmente , colla sola differenza che gli si leva la cotena ( come potete fare lo stesso anche a questo ) per servirlo caldo subito cotto lo scoprirete , lo digrasserete , e lo servirete con una Salsa piccante dolce di sale .

*Pasticcio di Cignale.*

*Antremè Rifreddo* = Questo Pasticcio lo potete apprestare nello stesso modo di tutto ciò, che chiamasi selvaggiume grosso quadrupede, come Cignale, Caprio, Cervio, Dòno, Capriolo, Cignaletto ec. Per farlo: prendete la coscia, o i filetti, levategli le pelli e nervi, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, aggiustatela nel Pasticcio dirizzato con sotto due dita di lardo pesto e condito come quello per il Pasticcio di Manzo pag. 75., condite sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite con fette di lardo, e pezzi di butirro, o fette di midollo di manzo; finite il Pasticcio come gli altri; fatelo cuocere cinque, sei, o sette ore secondo la qualità della carne dell'Animale, e servitelo di bel colore allorchè sarà del tutto rifreddo.

*Pasticcio di Gallinaccio.*

*Antremè Rifreddo* = Anche questo Pasticcio lo potete apprestare nello stesso modo con Gallinacci, Gallinaccietti, Tocchini, Capponi, Capponesse, Poilanche ec., non essendo, che la qualità della Polleria, che nè regola più o meno la cottura. Per farlo dunque: fiambate, spillucate, e dissossate il Gallinaccio, o altra Polleria, ovvero rompetegli soltanto le ossa più grosse; indi o nell'una, o nell'altra maniera lardategli la carne di grossi lardelli di lardo e prosciutto conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, uniteci de' pezzi di noce di mongana lardati, e conditi egualmente, ciò che darà più corpo e so-

stan-

stanza al Pasticcio . Aggiustate la carne nel Pasticcio con sotto due dita di lardo condito come per quello di Manzo , condite sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite di fette di lardo , e pezzi di butirro ; fuitelo il Pasticcio come il solito , fatelo cuocere ad un forno temperato circa cinque ore , e servitelo totalmente rifreddo . Potete aggiungere a questo pasticcio qualche tartufo fresco intero e mondato , se sarà la stagione .

*Pasticcio alla Morise .*

*Antremè Rifreddo* = Fate cuocere per metà due prosciutti ben dissalati , con metà vino bianco , e metà acqua , un grosso mazzetto d' erbe diverse e odorifere , ed una *Mignonette* . Vedetela nel *Tom. II pag. lxx.* , quindi fateli raffreddare fuori della loro cottura , levategli poscia quasi tutto il grasso , lasciandone pochissimo attaccato al magro , tagliate detto magro in fette sottili per lungo , e pestate il grasso nel mortajo , conditelo con spezie fine , erbe odorifere in polvere , e una punta d' aglio . Dirizzate il Pasticcio , fateci nel fondo uno strato di lardo , ed uno di fette di prosciutto , replicate il lardo , e quindi il prosciutto , continuate così suolo per suolo finchè il Pasticcio sarà quasi pieno ; coprite allora con delle fettine sottili di mongana , e fette di lardo . Finite il Pasticcio come gli altri ; fatelo cuocere al forno circa quattr' ore , e servitelo di bel colore rifreddo . Questo Pasticcio lo potete fare a guisa di Timballo in una cazzarola , ma con pasta di fornajo , e servirvene per viaggio .

*Pasticcio d' Amiens .*

*Antremè Rifreddo* = Sventrate , e trussate colle coscie nel corpo due Anitre selvatiche , fatele rinvenire sopra un fornello ardente , nettatele bene , tagliategli il di sopra del coderizzo , lardategli la carne per traverso di lardelli di lardo , conditele dentro e fuori con sale , pepe schiacciato , qualche coriandolo , garofani , cannella , noce moscata , alloro , timo , basilico , il tutto come in polvere ; aggiustatele quindi ben condite nel Pasticcio , che sia riquadrato , con sotto un dito di lardo pestato , mescolato con un poco di butirro , e negli angoli qualche tartufo intero e mondato ; coprite con fette di lardo , e pezzi di butirro , finite il Pasticcio come gli altri , fatelo cuocere al forno di bel colore quattro , o cinque ore . Quando sarà mezzo freddo versateci per il caminetto circa due bicchieri di Aspici tiepida' , abbastanza forte , acciò si possa gelare nel Pasticcio , turate bene il caminetto , e servitelo del tutto rifreddo . A tutti i Pasticci rifreddi si può aggiungere un bicchiere , o due di buona Aspici tiepida , quando il Pasticcio sarà mezzo freddo , e servirlo allorchè lo sarà del tutto .

*Pasticcio di Pernici , o Starne .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate delle Pernici , o Starne , la quantità che vi bisognano ; le vecchie saranno ottime da mettere in Pasticcio , sventratele , trussatele colle coscie nel corpo , battetegli il petto , fatele rinvenire sopra un fornello ardente , spilluccatele bene , nettatele , e rompetegli le coscie , acciò non torpischino nel Pasticcio , lardatele di lardelli di lar-

**lardo** conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , farsitele con i loro fegati triti , mescolati con lardo rapato , sale , e spezie fine . **Dirizzate** il Pasticcio , mettetecci nel fondo circa due dita di lardo pestato e condito come per il Pasticcio di Manzo pag. 75. , poneteci negli angoli de' tartufi freschi interi e mondati , e dei pezzi di mongana lardati egualmente ; coprite sopra con sale , spezie fine ed erbe odorifere in polvere ; ovvero in lungo de' pezzi di mongana , copritele con fette sottili di mongana , e condite nello stesso modo ; coprite con fette di lardo , e pezzi di butirro ; finite il Pasticcio , fatelo cuocere quattro , in cinque ore , e servitelo di bel colore raffreddo .

*Pasticcio di Pernici alla Scioesie .*

*Antremè Riffreddo* = **Fiambate** , e dissossate del tutto quattro Pernici . Abbiate altrettanti fegati d' Oca sgorgati nel latte , ed imbianchiti all'acqua bollente , lardate i d' filetti di alici ben dissalate , e filetti di tartufi . Pestate le carcasse delle Pernici assai fine , passatele al setaccio , mescolate ciò che è passato con i fegati delle Pernici triti , e tartufi triti , lardo rapato ; sale , pepe schiacciato , riempiteci le Pernici , aggiustatele nel Pasticcio con sotto un dito e mezzo di lardo pestato , e condito come il solito , tramezzatele con i fegati d' Oca suddetti , e quattro o sei tartufi freschi interi e mondati ; condite sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere ; coprite con fette sottili di mongana , e fette di lardo , e pezzi di butirro ; finite , e fate cuocere il Pasticcio

circa cinque ore , e servitelo di bel colore , quando sarà del tutto rifreddo .

*Pasticcio di Beccaccie , Pivieri , Pizzarde , e Pizzardoni .*

*Antremè Rifreddo* = Questi uccelli si apprestano in Pasticcio tutti nella stessa maniera ; cioè : sventrateli , gettate via il griscile , tritate bene le interiore , mescolatele con lardo pestato , sale , spezie fine , tartufi triti , erbe odorifere in polvere : trussate gli uccelli colle zampe ripiegate sotto le coscie , fateli rinvenire sopra un fornello ardente , nettateli , lardateli di lardelli di lardo conditi come il solito , riempiteli con un terzo della farsa suddetta ; aggiustateli nel Pasticcio con sotto il resto della farsa , e negli angoli qualche tartufo fresco intero e mondato , condite sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite con fette sottili di mongana , fette di lardo , e pezzi di butirro , coprite , e finite il Pasticcio , fatelo cuocere circa quattr' ore , e servitelo di bel colore del tutto rifreddo .

*Pasticcio di Perniciotti , Starnotti , Tordi , Quaglie , e Quagliardi .*

*Antremè Rifreddo* = Anche questi uccelli si preparano in Pasticcio nella stessa maniera ; cioè sventrateli , trussateli colle coscie nel corpo , fiambateli , riempiteli con un poco di farsa fatta con i loro fegati triti , e qualche fegatino grasso di pollo , lardo rapato , butirro , sale , spezie fine , tartufi triti , ed erbe odorifere in polvere , aggiustateli nel Pasticcio con sotto un dito di lardo pestato , e condito come quello per il Pasticcio di manzo pag. 75. , conditeli sopra con  
sa-

sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , copriteli con fettine sottili di mongana , fette di lardo , e pezzetti di butirro ; e finite , e servite il Pasticcio come gli altri , dandogli tre in quattr' ore di cottura .

*Pasticcio di Oche , Anitre , e Garganelle .*

*Antremè Rifreddo* = Dissossate le Oche , e le Anitre , le Garganelle lasciatele intere , lardate la carne di questi uccelli con lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , condite anche la carne con sale , e spezie fine ; aggiustatele nel Pasticcio , con sotto un dito o più di lardo pesto , e condito come il solito , qualche tartúfo negli angoli , se l'avete ; coprite con fette di lardo , pezzi di butirro , finite il Pasticcio , fatelo cuocere circa sei ore se sono Oche , cinque se sono Anitre , e quattro se sono Garganelle , e servitelo di bel colore rifreddo come gli altri .

*Pasticcio di Pavoni , Fagiani , Galline Pratarole , e di Faraone .*

*Antremè Rifreddo* = Tutti questi Uccelli si apprestano in Pasticcio nella stessa maniera ; cioè sventrateli , trussateli colle coscie nel corpo , lasciateli interi , fateli rinvenire sopra le bracie di un fornello , rompetegli le ossa più grosse , acciò non turpischino nel Pasticcio , lardategli la carne di lardelli di lardo , conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , riempiteli di una farsa fatta con il loro fegato trito , tartufi triti , lardo rapato , butirro , sale , spezie fine ; aggiustateli nel Pasticcio , con sotto un dito e mezzo del solito lar-

lardo pestato . Vedetelo al Pasticcio di manzo pag. 75. , conditeli sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , qualche tartufo intero mondato negli angoli , copriteli con fettine sottili di mongana , fette di lardo , e pezzetti di butirro , coprite il Pasticcio colla solita pasta , finitelo , fatelo cuocere circa cinque ore ad un forno temperato , e servitelo di bel colore , quando sarà del tutto rifreddo .

*Pasticcio di Pernici alli Tartufi .*

*Antremè Rifreddo* = Tritate assai fini i fegati delle Pernici , con alcuno di Pollo , mescolateli quindi con una buona quantità di tartufi triti , lardo pesto , spezie fine , poco sale , ed erbe odorifere in polvere ; ponete la metà di questa farsa nel fondo del Pasticcio , ed il resto nel corpo delle Pernici , dopo averle trussate colle zampe nel corpo , fatte rinvenire sulle bracie di un fornello , e rotte le coscie , lardategli la carne con lardelli di lardo conditi con sale , e spezie fine ; aggiustate le Pernici nel Pasticcio , con una buona quantità di tartufi freschi , interi e mondati , condite sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite con fettine sottili di mongana , fette di lardo , e pezzi di butirro ; finite il Pasticcio , fatelo cuocere di bel colore circa cinque ore , e servitelo del tutto rifreddo .

*Pasticcio Caldo Rifreddo .*

*Antremè Rifreddo* = Dirizzate un Pasticcio , riempitelo di ciò che volete , e fatelo cuocere di bel colore ; indi scopritelo , digrassatelo , e metteteci una Salsa , o un Ragù di vostro genio ; ricopritelo , e non lo servite , che il giorno

no dopo , allorchè sarà del tutto rifreddo .  
Questi Pasticci una volta si servivano alla Corte di Francia in tempo di *Madama Pompadura* .

*Pasticcio alla Perigord .*

*Antremè Rifreddo* = Sventrate quattro Pernici , trussatele colle zampe nel corpo , fatele rinvenire sulla bracia di un fornello , lardatele con lardelli di lardo conditi con sale , e spezie fine . Fate una Farsa alla Perigord , con tre libbre di lardo , i fegati delle Pernici , ed una libbra di tartufi , il tutto pesto assai fino nel mortajo , e condite con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere . Stendete cinque fogli di carta grande , detta Imperiale sopra la tavola della Pasticciera , incollateli uno sopra all'altro , con un poco di pastella fatta con farina , un poco di acqua , uova , e sale , e lasciategli all'intorno circa otto dita di spazio senza colla , non dovendo essere incollati detti fogli , che fin dove giunge il ripieno ; stendete nel mezzo in forma riquadrata la metà della farsa ; aggiustateci sopra le quattro Pernici , con una quantità di tartufi interi , e mondati , condite sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite con il resto della farsa , e fette di lardo ; ripiegateci quindi sopra la carta foglio per foglio , a guisa di una papigliotta riquadrata ; ma siccome non giungerà detta carta a coprire del tutto il Pasticcio , supplite con altri fogli di carta , andando sempre incollando colla pastella suddetta . Questo Pasticcio , si fa ordinariamente con cinque fogli di carta sotto , e cinque mezzi sopra , incollati bene , cioè quelli di sopra con quel-

quelli di sotto tramezzandoli a vicenda , e riportando nell'ultimo tutto all'intorno delle strisce di carta larghe tre dita , bene incollate , e poste con qualche simetria ; fategli quindi un buco nella sommità , largo come la moneta di un paolo , formategli un camminetto di carta lungo più di mezzo palmo , bene incolato da piedi , e all'intorno , che farete star dritto mediante uno stecchetto di legno , che gli infilarete dentro sino alla carne del Pasticcio ; indi copritelo tutto all'intorno colla pastella suddetta ; fatelo cuocere sopra una lastra di rame , ad un forno temperato cinque , o sei ore . Subito cotto levategli il camminetto , turategli il buco con una rotella di carta bene incollata , e che averete fatto prendere colore al forno , con sopra un poco di pastella ; e servitelo sopra una salvietta allorchè sarà del tutto rifreddo . Questi Pasticci si conservano lungamente , e sono ottimi per viaggio .

*Pasticcio di Piccioni , e Pollastri .*

*Antremè Rifreddo* = Sventrate , e trussate i Piccioni , o Pollastri colle coscie nel corpo , fateli rinvenire sulle bracie di un fornello , riempiteli con i loro fegati triti , e mescolati con lardo rapato , sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere ; aggiustateli nel Pasticcio , con sotto un dito , e più di lardo pestato ; e condito come quello per il Pasticcio di manz , pag. 75 . , conditeli sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , qualche tartufò fresco intero , e mondato , se sarà la stagione , coprite con fette di lardo , e pezzi di butirro , fiate il

Pa-

Pasticcio , fatelo cuocere circa quattr' ore , e servitelo di bel colore come gli altri .

*Pasticcio di Lepri , e di Conigli .*

*Antremè Rifreddo* = Dopo scorticati i Lepri , o i Conigli , sventrateli , tagliateli in pezzi , dissossateli , lardatene la carne con lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , condite anche la carne egualmente , formatene il Pasticcio come gli altri , ma senza tartufi , e fatelo cuocere quattro , o cinque ore , e servitelo nello stesso modo .

*Pasticcio di Piccioli Uccelli .*

*Antremè Rifreddo* = Le Castriche , gli Strigliozzi , i Rondoni da nido , le Allodole , i Beccafichi , gli Ortolani , ed altri minuti uccelli si preparano in Pasticcio tutti nella stessa maniera : cioè sventrateli , tagliategli le zampe , fiambateli , fendeteli lungo la schiena , riempiteli di una farsa fatta con i loro fegati , ed alcuno di pollo , triti , lardo rapato , sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere ; aggiustateli nel Pasticcio , con sotto un dito di lardo pestato , e condito come il solito . Vedetelo al Pasticcio di manzo pag. 75. , conditeli sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , copriteli con fette sottili di mongana , fette di lardo , e finite il Pasticcio come i precedenti , dandogli tre in quattr'ore di cottura .

*De' Pasticci di Peste .*

Si possono fare de' Pasticci di tutte sorta di Pesci sì di mare , che di acqua dolce . La maniera è sempre la medesima , e la cottura non varia , che per la grossezza , e qualità del

Pe-

Pesce . Questi si apprestano di grasso , al butirro , e all' olio . I Pesci grossi si tagliano in grosse fette , o rocchi , ma senza spine , e pelli , e gli altri si dissossano ; cioè si dividono nel mezzo lungo la schiena , e se ne formano due filetti senza spine , e pelli . Riguardo a questi Pasticci io non parlerò , se non di quelli , che sono i migliori , ed i più stimati .

*Pasticcio di Storione , Spada , Ombrina , Cerna , Corvo , Tonno , e Spigola .*

*Antremè Rifreddo* = Lo Storione , il Pesce Spada , l' Ombrina , la Cerna , il Corvo , il Tonno , e la Spigola grossa , si apprestano in Pasticcio tutti nello stesso modo , tanto di grasso , che all' olio , o al butiro . Tagliate dunque un grosso pezzo di Storione in rocchi , o grosse fette , levategli le spine , e la pelle , aggiustatelo dentro il Pasticcio , con sotto due dita di butirro fresco , conditelo bene con sale , spezie fine , erbe odorifere in polvere , e fette di tartufi , o tartufi interi mondati , copritelo di fette di lardo , e pezzi di butirro ; finite il Pasticcio , fatelo cuocere al forno quattro ore , o più , o meno , secondo come è grosso , e servitelo di bel colore , allorchè sarà del tutto rifreddo , turandogli il camminetto subito levato dal forno . La Cerna richiede la stessa cottura dello Storione , lo Spada , l' Ombrina , ed il Corvo un' ora di meno , e la Spigola due . Alcuni costumano di lardare il pesce di lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , ma io non pratico sì fatto metodo , che al solo Tonno , lardando gli altri con soli filetti d' alici . Anche a questi Pasticci

potete aggiungerci un bicchiere, o due di buon' Aspic di grasso, o di magro, secondo come è condito il pesce . Vedete Pasticcio d'Amiens pag. 82.

Al butirro . Lardate il pesce di filetti di anguilla conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, e filetti di alici; condite il pesce egualmente dentro il Pasticcio, poneteci molto butirro sotto e sopra, qualche fetta di tartufi, o tartufi interi, e finitelo come l'altro.

All'olio . Lardate il pesce di filetti di anguilla conditi come i precedenti, e filetti di alici ben dissalate . Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un bicchiere, e due di olio buono, petroseuolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, qualche tartufo in fette, prugnoli secchi bene ammollati, o freschi, e tartufi secchi, o ambedue secchi, bene ammollati, e mondati, mentre quando uno di questi condimenti è fresco l'altro è secco; quindi tirate fuori dal fuoco, e stemperateci cinque, o sei alici passate al setaccio, e fate raffreddare . Condite il pesce con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, aggiustatelo nel Pasticcio con sotto, e sopra la Salsa suddetta, e osservate che sia sufficiente per cuocere il pesce . Finite il Pasticcio come gli altri, e alla metà della cottura metteteci, se volete, un bicchiere di vino di Sciampagna consumato due terzi .

A' cuni, dopo che hanno lardato il pesce, prendono una tiella grande piana, con lardo squagliato, o butirro, o olio, e quando è cal-

do

do ci mettono mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, lo lasciano consumare del tutto, e quindi ci mettono le fette di pesce, e sopra un fuoco allegro lo imbianchiscono d' ambe le parti rivoltandolo, e facendogli consumare parte della sua acqua; ma questo si pratica a soli pesci grossi; imperocchè i piccioli, o mezzani si cuocerebbero in tal guisa. Quando questo pesce è freddo lo mettono nel Pasticcio condito, come ho detto di sopra. Ecco presso apoco la regola per tutti i Pasticci di pesce rifreddi.

*Pasticcio di Salamone.*

*Antremé Rifreddo* = Squamate, lavate, dissossate un Salamone, cioè fendetelo lungo la schiena fino alla coda, dividetelo in due parti, e levategli tutte le spine, e la pelle, lardatelo di filetti di alici, e di anguilla conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; condite anche il pesce con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; aggiustatelo nel Pasticcio tagliato in pezzi, o involtato in forma di ruladine, con molto butirro fresco sotto e sopra, qualche tartufo fresco in fette, o prugnolo fresco, e finitelo come l' altro.

Di grasso. Lardate il Salamone egualmente, conditelo nello stesso modo del Pasticcio, copritelo di fette di lardo, e finitelo nello stesso modo.

All' olio. Quando averete lardato il Salamone, come il precedente, conditelo nel Pasticcio con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, versateci sotto e sopra una Salsa all' olio, come quella per lo Storione pag. 90., e fi-

e finitelo egualmente , dandogli due ore e mezza di cottura . Se il Salamone sarà grosso , tagliatelo in grosse fette , e levategli le spine , e la pelle .

*Pasticcio di Trotte .*

*Antremè Rifreddo* = Quando averete squamato , lavato , e diviso le Trotte , come il Salamone ; lardatele di filetti di alici , e di tartufi , se sarà la stagione , e finite il Pasticcio al butirro , come quello di Salamone .

Di grasso . Apprestatelo come quello di Storione , formandone delle rulade .

All' olio . Dopo che avete lardato il pesce come sopra , conditelo in una terrina con porzione della Salsa all' olio , come quella per lo Storione , sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , aggiustatelo nel Pasticcio , versateci sopra il resto della Salsa , finitelo come il solito , fatelo cuocere di bel colore circa due ore , e servitelo del tutto rifreddo .

*Pasticcio di Linguattole .*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate delle grosse Linguattole , squamatele , lavatele , asciugatele , e dissossatele del tutto , cioè levate a ciascuna i quattro filetti ; marinateli per un' ora con sugo di limone . Prendete due libbre di butirro fresco , più , o meno , secondo la quantità delle Linguattole , e mescolatelo con sei grosse alici , lavate , e trite fine , mezza libbra di tartufi triti , sale , pepe schiacciato , noce moscata , basilico in polvere , petrosemolò , e cipolletta trito ; quindi scolate i filetti di Linguattole , asciugateli , formatene tante ruladine . Fate un suolo nel fondo del Pasticcio col bu-

butirro suddetto , ed un suolo di ruladine di Linguattole , continuate così suolo , per suolo , sino al fine , terminando col butirro ; indi coprite il Pasticcio . finitelo , fatelo cuocere circa due ore , o più secondo la sua grossezza , e servitelo di bel colore , rinfreddo come tutti gli altri .

Di grosso . Non mescolate i tartufi triti nel butirro , ma ponetene una libbra in fette distribuiti suolo per suolo , e coprite con fette di lardo , diminuendo parte del butirro .

All' olio . Marinare i filetti come sopra , e poscia formatene le ruladine . Abbiate una Salsa all' olio , come quella del Pasticcio di Storrione pag. 90. ponetene un poco nel fondo del Pasticcio , aggustatoci sopra le ruladine , condite con poco sale , e spezie fine , replicate la Salsa , e le ruladine nella stessa maniera , e finite colla Salsa dell' erbe trite ; coprite il Pasticcio , e fatelo cuocere come l' altro .

*Pasticcio di Anguille .*

*Antreme Rinfreddo* = Spogliate le Anguille , sventratele , passatele sopra un fornello ardente , raschiatele subito col coltello , per levargli la pellicola scura , e renderle bianche , lavatele , asciugatele , e tagliatele a rocchi lunghi quattro dita traverse , e rifilateli sulla schiena , e sul ventre dalle spine , lardateli di filetti di alici conditi con spezie fine , ed erbe fine ; aggustattate i pezzi di Anguilla nel Pasticcio con sotto un poco di butirro , conditeli sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite di butirro fresco , e finite il Pasticcio come il solito .

All'

All' olio . Lardate i pezzi di Anguille con filetti di alici , conditeli nel Pasticcio con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , la solita Salsà dell' erbe trite , olio , e alici , come quella dello Storione pag. 90. , e finite il Pasticcio come gli altri .

Di grasso . Dopo che averete lardato i pezzi di Anguilla come sopra , aggiustateli nel Pasticcio con sotto un poco di butirro , conditeli sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , coprite con fette di lardo , e pezzi di butirro , e finite il Pasticcio come quello di Storione , dandogli circa due ore e mezza di cottura . Se non volete spogliare le Anguille della seconda pelle poco importa ; e se non le volete mettere in rocchi , le potete dissossare , e formarne delle ruladine .

*Pasticcio di Luccio .*

*Antremè Rifreddo* , = Allorchè averete squamato , sventrato , e lavato un Luccio : se è grosso tagliatelo in fette per traverso , e levategli le spine , e la pelle : e se è picciolo dissossatelo come il Salamone , dividendolo in due parti , marinatelo per un' ora con sugo di limone ; indi asciugatelo , lardatelo di filetti di alici , e filetti di anguilla conditi con sale , spezie fine , ed erbe trite ; aggiustatelo nel Pasticcio con sotto un poco di butirro fresco , conditelo sopra con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , e qualche tartufo in fette ; coprite con molto butirro , finitelo , fatele cuocere due ore , e servitelo di bel colore come gli altri .

All' olio . Lardate la carne del Luccio come l' Anguilla , e finite , e servite il Pasticcio nella stessa maniera .

Di

Di grasso . Lardate , condite , e finite il Pasticcio come quello al butirro , ma coprite il pesce di fette di lardo . Alcuni in luogo di marinare questo pesce col sugo di limone , gli fanno una marinada come segue : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o olio , fette di cipolla , di carota , di radiche di petroseuolo , due scalogne , uno spicchio d' aglio , una foglia di alloro , un poco di basilico , tre garofani ; quindi bagnate con una bottiglia di vino bianco , fate bollire , e consumare due terzi fate poscia raffreddare , e marinategli il Luccio per cinque o sei ore ; dopo asciugatelo lardatelo ec.

*Pasticcio di Dentale .*

*Antremè Rifreddo* = Squamate , sventrate , lavate , e asciugate un grosso Dentale , dissossatelo , cioè dividetelo in due parte lungo la schiena , levategli le spine , e la pelle , lardatelo di filetti di alici , e di anguilla conditi con sale , spezie fine , ed erbe trite , formate due ruladine , o tagliatelo in pezzi , conditelo nel Pasticcio con butirro sotto , e sopra , fette di tartufi freschi , sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , e finitelo , fatelo cuocere due ore , e servitelo di bel colore come il solito .

All' olio . In luogo del butirro , condite il pesce con una Salsa all' olio come quella del Pasticcio di Storione pag. 90. , e finitelo , e servitelo come sopra .

Di grasso . Ponete un poco meno butirro , e coprite il pesce di fette lardo .

*Pasticcio di Cefalo.*

*Antremè Rifreddo* = Abbiate un bel Cefalo di mare, squamatelo, e dissossatelo come il Dentale, lardatelo nello stesso modo, marinatelo un' ora con sugo di limone; indi asciugatelo, formatene due rulade, o tagliatelo in pezzi, conditelo nel Pasticcio sotto, e sopra con butirro fresco, sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, qualche fetta di tartufo, se' sarà la stagione, e finitelo come gli altri.

All' olio. In luogo del butirro servitevi di una Salsa all' olio, come sopra, e senza erbe trite alli filetti di Anguilla.

Di grasso. Lardate la carne del Cefalo come quella del Dentale, marinatela come sopra, e finite il Pasticcio coperto di fette di lardo, mettendo un poco meno di butirro; fatelo cuocere due ore, e servitelo egualmente.

*Pasticcio di Carpio.*

*Antremè Rifreddo* = Squamate, sventrate, lavate, e dissossate un grosso Carpio, che sia freschissimo, lardatene la carne come quella di Luccio, marinatela egualmente, e formatene il Pasticcio nella stessa maniera sì di grasso, che di magro.

*Pasticcio di Spigola.*

*Antremè Rifreddo* = Questo si appresta come quello di Dentale, sì di grasso, che al butirro, o all' olio, e si serve nella stessa maniera.

*Pasticcio di Martino.*

*Antremè Rifreddo* = Prendete una bella coda di Martino, o due, levategli le pelli, dissossatela dalla spina, tagliatela a rocchi, lardate

tela di filetti di alici, e di anguilla conditi con sale, e spezie fine. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o olio, petrosemolò, cipollette, scalogne, il tutto trito, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse; una fetta di prosciutto, se sarà di grasso, sbruffateci quindi un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, metteteci i pezzi di pesce, e sopra un fornello ardente fate consumare parte dell'acqua che caverà detto pesce; indi levatelo, ponetelo sopra un piatto, e fatelo raffreddare; formate il Pasticcio come il solito, tanto di grasso, che al butirro, o all'olio, mettendoci il fondo dove ha cotto il pesce, osservando che sia poco e freddo, e finitelo come gli altri.

*Pasticcio di Anitrelle Marine.*

*Antremè Rifreddo* = Spennate, sventrate, e scorticate le Anitrelle, tagliategli le coscie, ed i petti, appropriateli come per una fricassè di Pollastri. Passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, petrosemolò, cipolletta, scalogne, il tutto trito, uno spicchio d'aglio, fette di tartufi, o tartufi interi, prugnoli secchi bene ammollati, e spremuti; quindi versate sopra un piatto, e fate raffreddare, levate l'aglio; formate il Pasticcio con sotto e sopra butirro fresco; coprite di fette di lardo, se sarà di grasso, e finitelo come gli altri.

All'olio. Passate le Anitrelle, tagliate come sopra, nella stessa maniera, ma con olio a sufficienza, e quattro alici passate al setaccio stemperate fuori del fuoco dentro la Salsa, e finitelo come i Pasticci di pesce all'olio.

*Pasticcio di Fologhe .*

*Antremè Rifreddo* = Spennate , e sventrate le Fologhe , trussatele colle zampe dentro il corpo , fatele rinvenire sopra le bracie , riempitele col loro fegato trito mescolato con erbe trite , spezie fine , e butirro fresco , lardategli la carne di filetti di alici , aggiustatele nel Pasticcio con butirro sotto e sopra , e conditele con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , e finite il Pasticcio come il solito , dandogli due ore e mezza di cottura .

Di grasso . Apprestate il Pasticcio come quello di Amiens pag. 82.

All'olio . Passatele un poco sopra il fuoco in una cazzarola colla Salsa dell'erbe trite , come le Anitrelle marine , e quando sono fredde aggiustatele nel Pasticcio , e finitelo , fatelo cuocere due ore , e servitelo di bel colore rifreddo .



## CAPITOLO SECONDO .

De' Crostacei , e Conchiglie , sì di grasso ,  
che di magro , e dell' Erbe di magro .

*De' Crostacei in genere .*

**C**omprende questo nome la *Ragosta* , l'*Astaco* , il *Leone* , il *Gambero* , la *Squilla* , ed il *Granchio* . Varie sono le specie di questi Crostacei , che sarebbe ora inutile il descrivere ; onde qui non troverassi che la *Ragosta* marina , il *Gambero* di acqua dolce , la *Squilla* , ossia *Canocchia* marina , il *Granchio* di mare , il *Granchio* di acqua dolce , e le *Tartarughe* di mare , e terrestre .

*Della Ragosta .*

Questo è un Pesce Crostaceo del genere de' *Gamberi* di mare , ed ha le medesime virtù , e proprietà , che il *Gambero* di acqua dolce .

La sua carne nutrisce molto , e produce un' alimento assai sodo , e fortificativo , il suo sugo è dolcificante , e conviene particolarmente ne' calori di petto ; ma questa carne è di difficile digestione , e più di quella de' *Gamberi* di acqua dolce . Nulladimeno la *Ragosta* viene servita sopra tutte le buone , e delicate mense , per la squisitezza della sua carne .

Trovasene quantità ne' nostri mari , e sulle nostre coste , e abbondano moltissimo in tutte le Città marittime d' Italia , e segnatamente in Roma , Napoli , e Genova .

Que-

Questo Crostaceo è buono in ogni stagione , ma più quando è preso in tempo del Plenilunio , dal mese di Ottobre fino ad Aprile . La femmina piena di uova devesi preferire al maschio , essendo molto migliore .

Devesi scegliere la Ragosta grossa , pesante , e viva : distinguensi dagli *Astachi* , e *Leoni* marini a motivo , che questi tengono due grosse tanaglie più lunghe , e più larghe della mano , dovechè la Ragosta tiene due gran barbe lunghe come le braccia , e scabrose ; l'una , e gli altri crescono sino ad avere una grandezza straordinaria , dimodochè se ne veggano , che hanno due , tre , e quattro piedi di lunghezza .

Le Ragoste vivono ne' luoghi pietrosi del mare , riveggonsi l'Inverno comparire verso le spiagge , e sulle sponde de' fiumi , e nell'Estate si ritirano in luoghi profondi . Si battono fra esse colle loro corna , e si nutriscono di piccioli pesciolini , che trovano intorno ad esse .

La carne dell' *Astaco* , e del *Leone* , ossia *Elefante* , ha le medesime proprietà , che quella della Ragosta , ma è più dura , più difficile a digerirsi , e per conseguenza meno delicata dell'altra .

Si l'uno , che l'altro di questi Crostacei , si apprestano nello stesso modo , che la Ragosta .

#### *Ragoste al Corto-brodo .*

*Antremè* = Legate la coda alle Ragoste , turategli il buco dell'ano , acciò non scolino , fatele cuocere con acqua bollente , sale , ed un filetto d'aceto ; ovvero in un Corto-brodo ,

co.

come i Gamberi, con vino, o senza. Quando saranno cotte scioglietele, tagliatele nel mezzo per lungo, levategli il picciolo intestino di mezzo, e servitele sopra una salvietta con petrose-molo intorno, e qualche Salsa nelle salsiere, se volete. Le Ragoste cotte in questa maniera le potete servire a guisa di una grande piramide per un' Antremè rinfreddo.

*Ragosta all' Inglese.*

*Antremè* = Quando averete cotta una Ragosta come sopra, tagliatela nel mezzo per lungo, levategli le zampe, e mondatele, vuotate le due mezze conchiglie Crostacee; tritate tutta la carne in dadini, passatela in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di pros tutto, se sarà di grasso, sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con latte di vacca, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, aggiungeteci le interiora della Ragosta; fate bollire con fuoco allegro, e consumare a poca Salsa, riempiteci le due conchiglie Crostacee, spolverizzate sopra con mollica di pane grattata, mescolata con due rossi d'uovo dure, e trite, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore al forno, e servite subito.

*Ragosta alla Biron.*

*Antremè* = Vuotate una Ragosta divisa nel mezzo per lungo come sopra; tagliatene tutta la carne in dadini, ponetela in una terrina, sbruffateci dentro le interiora, aggiungeteci capperi fini interi, olive di Spagna dissossate, e tagliate in dadini, cedrioletti sotto aceto  
mon-

mondati , e tagliati in dadini , il tutto in discreta quantità ; petrosemolo , cerfoglio , dragoncello , pimpinella , sivette , ruchetta , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , olio , sugo di limone , aceto di basilico , un filetto di quello di aglio , un bicchiere di buona Aspic di grasso , o di magro ; mescolate il tutto bene , acciò l'olio si mescoli coll'Aspic , e fate gelare subito sopra la neve ; riempiteci quindi le due mezze conchiglie Crostacee della Ragosta , e servite sopra una salvietta , con petrosemolo intorno .

*Ragosta in diverse maniere .*

*Antremè* = Potete riempire le due mezze conchiglie Crostacee della Ragosta colla carne della sua coda , e delle sue zampe mondate , tagliata in dadini , o in fette sottile , o filetti , mescolate colle sue interiora , e con una Salsa alla Remolada , o alla Vinegrette , o alla Berthen , o all'Erbe fine , o Verde , e servirla fredda con petrosemolo intorno .

*Coda di Ragosta alla Mariniera .*

*Antremè* = Inzuppate nove picciole freselle di pane nel vino di Malaga , aggiustatele sopra il piatto , che dovete servire a guisa di coppola , coprite questo pane colla coda di una Ragosta cotta , e tagliata in fette sottili , fateci all'intorno una guarnizione colle zampe della Ragosta mondate , qualche picciolo gambero cotto , e mondato , qualche calamaretto fritto , qualche oliva di Spagna dissossata , qualche fettina di cedriole sotto aceto , e mondato , qualche anelletto di mollica di pane fritto , qualche filetto di alice ben dissalata . Nel momen-

to di servire aspergète sopra per tutto , con una Salsa alla Remolada fredda . Vedetela nel Tom. I. pag. 84. , e servite-subito .

*Coda di Ragosta alla Vinegretta .*

*Antremè* = Quando averete cotto al Corto-brodo , e tagliata nel mezzo una bella Ragosta , levategli la coda , e le zampe , mondate quest' ultime dalla loro spoglia crostacea , e fate una Salsa come segue : Tritate le interiora della Ragosta colla carne delle zampe più picciole , e due alici ben lavate ; passate quindi al setaccio , stemperate con olio ; sugo di limone , sale , e pepe schiacciato , che la Salsa sia legata una cosa giusta , ponetela sopra il piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra con simetria , la coda della Ragosta tagliata in sei fette per lungo , colle zampe più grosse , e le barbe mondate ; guarnite all' intorno con rotelline di mollica di pane fritte nell' olio ; o nel butirro di bel colore , e servite subito .

*Coda di Ragosta alla Berten .*

*Antremè* = Passate al setaccio la Salsa come sopra , ma con un rosso d' uovo duro ; indi stemperate con olio , sugo di limone , un filetto di aceto di dragoncello , e basilico , aggiungeteci petrosemolo , e cipolletta trito , un pizzico di capperi fini interi , un pochino di mostarda , sale , e pepe schiacciato . Servite questa Salsa sotto alla coda di Ragosta cotta , e tagliata come la precedente , e guarnita con crostini , come sopra .

*Coda di Ragosta all' Erbe fine .*

*Antremè* = Quando averete passato una Salsa al setaccio come sopra , aggiungeteci petrosemolo-  
mo-

molo , dragoncello , cipolletta , cerfoglio , pimpinella , sivette , il tutto trito , e in discreta quantità , qualche capperò fino intero , e filetto di cedrietto sottò aceto , un pochino di mostardi , sale , pepe schiacciato , stemperate con olio , sugo di limone , aceto di basilico , e un pochino di quello di draconcello . Servite questa Salsa sotto ad una coda di Ragosta cotta , e tagliata come sopra , e guarnita con crostini nello stesso modo .

*Coda di Ragosta alla Remolada .*

*Antremè* = Fate una Salsa alla Remolada fredda . Vedetela nel *Tom. I. pag. 84.* , aggiungendoci le interiora della Ragosta , e servitela sotto ad una coda di Ragosta , cotta , e tagliata come la precedente , aggiungendovi un pochino di aceto di dragoncello , e basilico , come quella alla Berten , e servitela guarnita di crostini fritti , come l'altra .

*Coda di Ragosta alla Salsa verde .*

*Antremè* = Quando averete preparata una Salsa verde , come è descritta nel *Tom. I. pag. 81.* , aggiungendoci le interiora della Ragosta , ponetela nel piatto , che dovete servire , e aggiustateci sopra la coda della Ragosta cotta , e tagliata in fette , come le precedenti , e guarnita di crostini fritti , come sopra .

*Coda di Ragosta alla Pulette .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pugno di prugnoli freschi ben nettati , o due tartufi freschi , tagliati in fette ; quando l'acqua de' prugnoli sarà consumata , mettete una coda di Ragosta cotta , e mondata dalla spoglia Crosta-

stacea , e tagliata in pezzi per traverso , un mazzetto d'erbe diverse , e una fetta di prosciutto se sarà di grasso ; passate sopra il fuoco , sbruffateci quindi un buon pizzico di farina , bagnate con brodo buono bianco di grasso , o di magro , condite con sale , pepe schiacciato , sbruffateci le interiora della Ragosta , fate bollire a fuoco allegro un quarto d' ora in circa , e consumare la Salsa al suo punto . Nel momento di servire levate il mazzetto , e prosciutto , legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo , e servite con sugo di limone , e li soliti crostini fritti intorno .

*Coda di Ragosta alla Vestale .*

*Antremè* = Questa si appresta come sopra , ma senza prugnoli , si lega egualmente , e si serve nella stessa maniera . Se volete potete guarnire sopra con cipollette glassate , e crostini di mollica di pane fritti nel butirro .

*Coda di Ragosta al Verd-pré .*

*Antremè* = Imbianchite all' acqua bollente un buon pizzico di petroseuolo trito fino , con un poco di cerfoglio , e di draconcello ; indi spremetelo , e mettetelo nella liason , legatoci la Salsa della coda di Ragosta ben bollente , come quella alla Vestale , e servite subito con un buon sugo di limone , e crostini come sopra .

*Coda di Ragosta alla Besciamella .*

*Antremè* = Fate un poco di Cul: alla Besciamella , come è descritto nel *Tom. V. pag. 26.* , stendetene la metà nel piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra una coda di Ragosta cotta , e tagliata in fette per traverso , copri-

te

te bene col resto della Besciamella , spolverizzate sopra con mollica di pane grattato , aspergete con butirro squagliato , fate prendere un color d'oro ad un forno temperato , e servite . Alcuni fanno un bordino di mollica di pane all'intorno del piatto . Vedete questi Bordini nel Tom. IV. pag. 56.

*Coda di Ragosta alla Senteminult .*

*Antremè* = Passate una coda di Ragosta cotta , tagliata nel mezzo , e mondata , in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con un poco di latte di vacca , aggiungeteci le interiora della Ragosta , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire e consumare a poca Salsa , e ben legata . Quando sarà quasi raffreddata , mescolate due rossi d'uova crude nella Salsa . Spaccate nel mezzo per lungo le due mezze code di Ragosta , metteteci tramezzo un poco della Salsa suddetta , riunitele , avvolgetele per tutto colla stessa Salsa , spolverizzatele di mollica di pane grattato , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire , aspergete sopra con butirro squagliato , fate prendere un bel colore dorato ad un forno temperato , e servite con sotto una picciola Salsa chiara ; scolate però prima il butirro , se vi fosse .

*Coda di Ragosta panata all' Aspic .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petroseuolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito ; indi metteteci una coda di Ragosta cotta tagliata nel mezzo , e spogliata dalla sua crosta ,

sta; condite con sale, pepe schiacciato, sbruffateci le interiora della Ragosta, e passate ancora un pochino sopra il fuoco. Quando sarà fredda avvolgetela bene nella Salsa, spolverizateci di mollica di pane grattata, ponetela sopra il piatto che dovete servire con sotto un pochino della medesima Salsa, e sopra aspergete coll'olio della stessa Salsa senza l'erbe fine; fate prendere un leggiero color d'oro ad un forno alquanto caldo, e servite con sotto una Salsa all'Aspic. Gli potete far prendere colore anche sopra la gratella, aspergendo coll'olio della Salsa, ma senza l'erbe fine.

*Coda di Ragosta alla Melfi.*

*Antremè* = Mescolate un rosso d'uovo crudo con un pezzo di butirro squagliato, e le interiora della Ragosta, sale, e pepe schiacciato; ungete bene con questa Salsa la coda di una Ragosta cotta, tagliata nel mezzo per lungo, e mondata dalla spoglia crostacea, spolverizateci di molliche di pane grattata; fategli prendere colore sopra la gratella, aspergendola con butirro squagliato, e servitela con sotto una Salsa alla Scalogna di grasso, o di magro, e sopra sugo di limone.

*Insalatina di Coda di Ragosta.*

*Antremè* = Vedete le diverse Insalatine all'Articolo de' Rifreddi. Questa si appresta in tutte quelle maniere, poichè in luogo del Pesce si mette la coda della Ragosta cotta, divisa nel mezzo, spogliata, e tagliata in fettine per traverso, o per lungo.

*Coda di Ragosta a diverse Salse, e Ragù.*

*Antremé* = La coda di Ragosta quando sarà cotta all' Corto-brodo, come tutte le altre, la potete servire calda, tagliata nel mezzo, o in fette per lungo, o per traverso, con sopra, o sotto qualunque Salsa, o Ragù di grasso, o di magro. Le migliori Salse sono: alla Remolada calda, alla Ravigotta, alli Capperi, Ascè, Culi di gamberi, all' Inglese, Roberta, all' Alici, Piccante, Culi di pomodoro, Cedriolletti, Ammiraglio, Mostarda, Agro-dolce ec. In quanto ai Ragù: alla Massedoene, Finanziere, di code di Gamberi, di Piselli, di Cipollette, di Olive, di tutta sorte di Frutti di mare, di Tartufi, di Prugnoli, Melè, di latti, e fegati di Pesce, alla Valiere, alla Folette ec. Vedete queste Salse, e questi Ragù nel *Tom. I. IV., e V.*

*Del Gambero di Acqua dolce.*

E' questo un Pesce Crostaceo molto stimato, e servito sulle mense più delicate; esso è migliore di quello marittimo, più facile alla digestione, e di maggior nutrimento. Devesi scegliere vivo, grosso, e pesante, e preferire la femmina al maschio.

La sua carne è umida, molle, assai nutritiva, e di buon sapore; contiene un sugo oleoso e balsamico, proprio a nutrire, a umettare, e a dolcificare le acrimonie del petto; ma questo sugo essendo di una natura lenta e vischiosa, fa sì, che la rende difficile a digerirsi.

L'uso di questo Crostaceo è di un gran soccorso nell' eccessiva magrezza, ma non bi-

sogna , che sia troppo continuato , poichè il suo sugo racchiude qualche cosa di narcotico , il quale col tempo potrebbe pregiudicare alla salute .

I Gamberi nascono , e vivono ne' fiumi , ne' laghi , e ne' ruscelli ; distinguonsi in *Minore* , e *Maggiore* : si nutriscono d'erbe , di ranocchie , e di ogni sorta d'immondizie .

La pesca de' Gamberi fassi tutto l'anno , ma la più abbondante , e nel cui tempo sono migliori è nella Primavera , e segnatamente ne' mesi di Marzo , e di Aprile , nella luna crescente .

Per distinguere i maschi , dalle femmine , si de' Gamberi di mare , che di acqua dolce , fa d'uopo osservare , che tutte le membra sono più grosse ne' maschi , che nelle femmine , non meno , che per le barbe della coda . Queste ultime non ne hanno che quattro pajà , ed i maschi ne tengono cinque . Hanno inoltre le femmine nell'estremità di dette barbe certe picciole fibre , alle quali stanno attaccate le uova .

*Gamberi alla Sciantigli .*

*Antremè* = Prendete quella quantità de' Gamberi , che credete , poneteli in infusione per sei o sette ore nel latte , e un poco di petrosimolo . Ponete in una cazzarola metà acqua , e metà vino bianco , fette di cipolla , mezza foglia di alloro , due spicchi d'aglio , due scalogne , quattro girofani , sei foglie di dragoncello , due di basilico , sale , pepe sano ; fate bollire ; indi metteteci i Gamberi scolati dal latte ; fateli cuocere a fuoco allegro . Quando

sa-

saranno cotti scolateli , levategli le barbe , le picciole zampe , e serviteli sopra una salvietta con petrosemolò intorno , se volete .

*Gamberi al Corto-brodo .*

*Antremè* = Fate cuocere i Gamberi come sopra aggiungendo un poco di petrosemolò nel brodo , e senza averli posti in infusione nel latte , e serviteli nella stessa guisa :

*Gamberi alla Palette .*

*Antremè* = Spilluccate de' Gamberi cotti al Corto brodo , o con vino , o senza , o con un fìlletto d' aceto , cioè levategli le picciole zampe , spuntateg'li le grandi , mondategli la coda , tagliategli la punta della testa , alzategli la conchiglia sopra la schiena , e metteteli in una Salsa alla Palette di grasso , ovvero di magro , ma senza prugnoli . Vedetela nel *Tom.V. pag.66.* , o in una Italiana bianca , o Culi bianco . Nel momento di servire levate il mazzetto , e prosciutto se vi sarà , e legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo , e servite con sugo di limone .

*Gamberi all' Inglese .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , ed una fetta di prosciutto se sarà di grasso , con un pizzico di farina , e una cipolletta trita . Quando sarà quasi cotta , bagnate con brodo bianco di grasso , o di magro , la quantità che vi bisogna per la Salsa , allorchè bolle schiumate , e aggiungeteci de' Gamberi cotti e mondati come sopra , un mazzetto d' erbe diverse ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare la Salsa al

suo

suo punto . Nel momento di servire levate il mazzetto , e prosciutto , legate con una liason come la precedente , con petrosemolo trito imbianchito , e sugo di limone .

*Gamberi all' Olandese .*

*Antremè* = Questi si apprestano come i precedenti , e solo variano , che si legano con una liason in cui avrete messo un poco di colore verde , come è descritto nel *Tom. I pag. 21.* , e si servono egualmente , osservando però , che la Salsa deve essere di un color pomere .

*Gamberi alla Sultana .*

*Antremè* = Prendete otto , o dieci belli Gamberi grossi , fateli bollire un momento con acqua , e sale ; indi spilluccateli come quelli alla *Pulette pag. 110.* , e levategli tutto ciò che trovasi sotto alla conchiglia della schiena , metteteci in vece un pochino di farsa di Chenef di grasso , o di magro , e nel mezzo un tantino di Salpiccone cotto , minuto , ben legato , e freddo , coprite con un'altra poca di farsa , unite con uovo sbattuto , spolverizzate con mollica di pane grattata , e fate friggere di bel colore : ovvero non li panate , ma copriteli con bianco d' uovo sbattuto , mescolato con un poco di butirro squagliato , e quasi freddo , petrosemolo trito imbianchito , e poco sale ; fategli prendere colore sopra una tortiera ad un forno temperato ; ponete un poco di Sugo chiaro , e sugo di limone nel fondo del piatto che dovete servire , e serviteci sopra i Gamberi .

*Gamberi alla Flamande :*

*Antremé* = Ponete de' Gamberi vivi in una cazzarola con Birra sufficiente , un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , delle foglie di petrosemolo , sale , e pepe schiacciato ; fate cuocere a fuoco allegro , e consumare al punto di una picciola Salsa : aggiustate i Gamberi sopra il piatto colle foglie di petrosemolo , e aspergeteli colla Salsa , e servite .

*Gamberi all' Italiana .*

*Antremé* = Levate le picciole zampe , e le barbe a dei Gamberi vivi , metteteli in una cazzarola con un poco d' olio , uno , o due bicchieri di vino bianco , il sugo di uno , o mezzo limone , petrosemolo , cipolletta , scalogne , una punta d' aglio , un poco di dragoncello , e di basilico , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , fate bollire a fuoco allegro , e consumare al punto di una picciola Salsa ; aggiustateli quindi sopra il piatto , aspergeteli sopra ovunque colla Salsa , e servite .

*Gamberi alla Vestale .*

*Antremé* = Quando averete fatto squagliare in una cazzarola sopra il fuoco , un buon pezzo di butirro , con una fetta di prosciutto se sarà di grasso , ed un mazzetto d' erbe diverse , poneteci de' Gamberi cotti , e mondati come quelli alla Pulette pag. 110. , passateli un momento sopra il fuoco , quindi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con latte buono di vacca , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare a Salsa ben legata ; levate allora il mazzetto , e prosciutto , e servite subito .

*Gamberi all' Erbe fine .*

*Antremè* = Ponete in una terrina de' Gamberi cotti , e mondati , come quelli alla Puletta pag. 110. , conditeli con olio , aceto di dragoncello , sugo di limone , petrosemolo , cipolletta , cerfoglio , dragoncello , sivette , pimpinella , rucchetta , una punta d'aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato ; aggiustate con simetria i Gamberi sopra il piatto , e versateci sopra la Salsa .

*Gamberi all' Intendente .*

*Antremè* = Fate cuocere e stufare a picciolo fuoco in una cazzarola ben coperta , de' Gamberi vivi , con un buon pezzo di butirro , il sugo di un limone , tartufi , prugnoli , petrosemolo , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato . Quando saranno cotti , monditeli come quelli alla Puletta , rimetteteli a mano a mano nella cazzarola ; allorchè saranno freddi avvolgeteli bene nella loro Salsa , nella quale averete mescolato un rosso d'uovo crudo , spolverizzateli di mollica di pane grattata ; fategli prendere colore al forno , e serviteli con sotto una Salsa alla Scalogna con sugo di limone . Se volete , li potete panare senza mondare , e senza rosso d'uovo nella Salsa , e farli cuocere nella stessa maniera .

*Gamberi in Atelette .*

*Antremè* = Questi si apprestano in diverse maniere , ma le più ordinarie sono tre . La prima : quando avete cotto i Gamberi come all' Inglese , fateli raffreddare , avvolgeteli poscia colla propria Salsa , infilateli a spiedini di legno , o di argento : abbiate un piatto con butir-

tirro squagliato mescolato con uno , o due rossi d' uova crude , ungeteci bene per tutto i spiedini , spolverizzateli di mollica di pane grattata , fategli prendere colore sopra la gratella , e serviteli con sotto una Salsa chiara alla Scalogna , e sugo di limone . La seconda : quando saranno cotti come all' Intendente e freddi , avvolgeteli nella propria Salsa , infilateli a dei spiedini , spolverizzateli di mollica di pane , fategli prendere colore sulla gratella , e serviteli come sopra . La terza : fate una Salsa come segue : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petroseuolo , cipolletta , scalogne , prugnoli , una punta d' aglio , il tutto trito ; quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , poneteci de' Gamberi cotti all' acqua , o al Corto-brodo , e spillucati come quelli alla Palette ; conditeli con poco sale , e pepe schiacciato , avvolgeteli bene nella Salsa , infilateli alli spiedini , spolverizzateli di mollica di pane grattata , fategli prendere un leggiero colore sopra la gratella , e serviteli con sotto una Salsa chiara di magro con sugo di limone .

*Gamberi alla Condè .*

*Antremè* = Quando averete preparato i Gamberi nella terza maniera , come sopra , in luogo d' infilarli alli spiedini , spolverizzateli di mollica di pane grattata , e aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , con sotto un pochino della loro Salsa , aspergeteli sopra egualmente colla stessa Salsa , ma senza erbe trite , fate prendere colore al forno , e ser-

vite con sotto un poco di Sugo chiaro di magro, e sugo di limone sopra.

*Gamberi alla Senteminult.*

*Antremè* = Questi sono i medesimi, che i primi, e secondi in Atelette, colla sola differenza, che non vanno infilati a spiedini, ma aggiustati sopra il piatto, e fatto prendere colore al forno; ovvero involti in una Senteminult ben ristretta, e spolverizzati di mollica di pane grattata, aggiustate sopra il piatto, fatto prendere colore al forno, e serviti con sotto una picciola Salsa chiara, con sugo di limone.

*Gamberi alla Spagnuola.*

*Antremè* = Fate cuocere dodici grossi Gamberi tutti eguali, con acqua, sale, due fette di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto d'erbe diverse. Quando saranno cotti, spilluccateli come quelli alla Pulette, aggiustateli sopra il piatto, tramezzati con ~~crostini~~ di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti nel butirro, e serviteci sopra una Salsa alla Spagnuola di grasso, o di magro, con sugo di limone. In questa guisa ci potete servire qualunque altra Salsa di vostro genio.

*Gamberi in diverse maniere.*

*Antremè* = Quando i Gamberi saranno cotti semplicemente con acqua e sale, o al Cortobrodo li potete servire in *Buisson* per un Riffreddo; cioè aggiustati sopra un gran piatto a guisa di coppola. Li potete anche dopo spilluccati come alla Pulette, servirli con sotto, o sopra tutte quelle Salse fredde, o calde, come sono descritte alla Coda di Ragosta.

## Delle Squille .

Varie sono le specie di questi Crostacei , distinti secondo *Rondelezio* , *Jostonio* , ed altri Autori in *Squilla lata* , o *Ursa* , in *Carangone* , in *Squilla gibba* , in *Squilla parva* , e in *Squilla mantes* .

Tutte queste Squille vengono denominate volgarmente *Canocchie* , e *Gamberelli* . Nella prima classe sonovi quattro specie di squille , indicate sotto la denominazione di *Squilla lata* , o *Ursa* , e le altre sono tutte una specie di *Gamberelli* .

Vivono questi Crostacei in mare paludoso ; e sassoso , se ne trovano nell' Oceano Germanico , e Gallico , nel mare Tirreno , e Adriatico . Si nutriscono di carne di ostriche , e di alga di mare .

*Giovenale* nomina le Squille un pesce prezioso , e *spicio* tanto le aveva in pregio , che navigò sino in Affrica sulla supposizione , che colà fossero più grandi , che in Italia .

Benchè non si possa negare , che la carne di codesti Crostacei sia di un gratissimo , e saporoso cibo ; nulladimeno si digerisce difficilmente , nuoce allo stomaco , ed eccita desiderj veneratori . Vogliono peraltro , che il suo sugo sia dolcificante , utile al petto , e assai favorevole agli Etici .

*Della Squilla lata , ossia Ursa .*

Comprende questo nome , come ho detto di sopra , quattro specie di Squille , che noi conosciamo sotto i nomi di *Canocchie* , o *Sparnocchie* , e *Messanette* . Queste ultime sono la *Squilla lata* di *Rondelezio* , e la *Squilla Ursa* mi-

nore. Le altre due sono la *Squilla lata*, o *Ursa maggiore*, e la *Squilla lata di Baren-Krebs*.

Questi quattro Crostacei poco variano nella loro figura, eccettuata la *Squilla Ursa minore*, ma bensì nella loro grandezza, ed hanno qualche rassomiglianza colla Ragosta, ma sono più larghi, più irsuti, e più depressi di corpo.

Si debbano scegliere queste Squille vive, o almeno freschissime, pesanti, e che siano piene di corallo, cioè d'uova; queste uova si ritrovano annesse al ventre, e aderenti alla carnosità della coda d'ambi i lati dell'intestino, contenute da una sottile membrana. Tali uova formano tutto il gran pregio di questi Crostacei.

Queste specie di Squille abbondano moltissimo nel mare Adriatico, ma scarseggiano al contrario nel Mediterraneo, di modo che sono assai rare in Francia, e da quella parte dell'Italia, che viene bagnata da questo mare. In Affrica per altro sono frequentissime, ed in molta abbondanza.

La loro stagione più propria, e nel cui tempo sono assai lodate, è nell'Inverno, e Primavera, prima che si siano sgravate delle loro uova.

In quanto alla *Squilla Ursa minore* *Rondelezio* la nomina *Cicala marina*, avendo qualche similitudine colla *Cicala grande terrestre*: questa peraltro ha il dorso egregiamente scolpito, e variato con artefizioso lavoro dalla natura, mediante le sue scaglie, ed è tutta rossa.

Per

Per maggiore intelligenza de' Leggitori , queste Squille verranno indicate sotto il nome di *Canocchie* .

*Canocchie in diverse maniere .*

*Antremè* = La migliore maniera di mangiare le *Canocchie* è di farle cuocere allessò con acqua , sale , un mazzetto d' erbe diverse , e mezza cipolla in fette ; quindi scolatele , fategli una incisione lungo la coda , onde scoprirgli il corallo , ossia l' ovaja , e conditele con olio , aceto di dragoncello , o sugo di limone , sale , pepe schiacciato , e petrosemolò trito : o con solo sale , pepe , e aceto ; ovvero conditele crude con olio , sale , e pepe schiacciato , spolverizzatele di mollica di pane grattata , fatele cuocere di bel colore sopra la gratella , e servitele con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa all' *À-pic* , o altra : infarinate , e fritte sono ottime : cotte al Corto-brodo , come i *Gamberi* , e servite sopra una salvietta con petrosemolò intorno , e finalmente cotte , spillucate sulla coda , e preparate , e servite come i *Gamberi* all' *Intendente* , all' *Erbe fine* , alla *Condè* , alla *Santeminult* , in *Diverse maniere* ec.

*Del Carangone .*

*Rondelezio* dà questo nome ad una specie di Squilla della figura quasi di un *Gambero* di mare , lungo poco più o poco meno di un palmo , e ricoperto di una crosta sottile , leggiera , e candida , sparsa di alcune macchiette rossine ; quando però è cotta diviene tutta rossa , come quelle del *Gambero* .

Fra

Fra i Crostacei si crede , che questo possa essere il più saporito di tutti : la sua carne è tenera , dolce , e delicata , somministra buono alimento , e non è tanto dura alla digestione .

Questo Crostaceo in Napoli si chiama volgarmente *Mazzacogno* , ed è moltissimo stimato , e caro di prezzo , perchè raro .

Le code di questa specie di Gamberi cotti allessi , e tolte dalle loro spoglie crostacee , sono in molto pregio ne' mesi di febbrajo , Marzo , Aprile , e Maggio .

Essi si apprestano come le Ragoste marine , e come i Gamberi di acqua dolce , e segnatamente le code . Vedete questi due Crostacei ai loro articoli particolari . La migliore maniera di mangiare i *Mazzacogni* è cotti allessi si servono intieri con la loro spoglia crostacea , guarniti di petrosemolò .

*Della Squilla gibba .*

Questo Crostaceo appellasi gibba , attesa la gobba che mostra nell'atto che si curva : esso è più piccolo del Carangone , e specialmente nell'estremità della coda : anche questi sono una specie di Gamberelli : buonissimi infarinati e fritti , o allessati con acqua e sale , e conditi come le Canocchie .

*Della Squilla parva .*

Questa Squilla si nomina parva , cioè picciola , ed è priva di nome proprio . Se ne trovano di due specie : una grande di una crosta più dura della Squilla gibba , che in Roma appellasi Gamberello : l'altra è così picciola , che appena mille formano il peso di una libbra : sono abbondanti nel mare Adriatico dalla parte  
di

di Venezia , ed anche sulle nostre spiagge .  
Questi Gamberelli vivi sono di un colore bian-  
chiccio , ma dopo cotti divengono rossi .

Nascono nel mare , e ne' fiumi , sebbene  
*Bellonio* afferma essere essi più abbondanti nel  
mare . *Tarentino* le chiama *Squille fluviatili* .

La loro carne è così dolce , che cagiona  
fastidio a chi ne mangia , e come dice *Ronde-  
lezio* , non v' è altro cibo di tal genere più dolce  
di questo .

Lavati e cotti in acqua d' orzo sono di mol-  
to giovamento agli *Eteci* .

La migliore maniera di mangiare codesti  
Gamberelli è di farli cuocere allessi , e con-  
dirli come le *Canocchie* ; ovvero infarinarli ,  
farli friggere , e servirli con petrose-molo fritto .

*Della Squilla Mantis di Rondelezio .*

Prende il nome questa Squilla da un pic-  
ciolo animale del genere delle *Locuste* , e da  
*Bellonio* viene appellata *Cicala marina* .

La sua crosta è sottile , di un bianco lu-  
cido trasparente , e la natura l' ha fornita di un  
incredibile artefizioso lavoro .

La sua carne è molle , dolce , e delicata .  
Viene apprestato , e servito questo picciolo Cro-  
staceo allessi , o infarinato , e fritto .

*De' Granchi in genere .*

Sono varie le specie de' Granchi : gli uni  
vivono nelle conchiglie , altri fuori di esse :  
gli uni vivono in mare , ed altri in acqua dolce .  
Quelli che vivono in mare , sono , il *Granchio  
marino* , il *Granchio detto maja* , il *Granchio pagu-  
ro* , il *Granchio eques* , il *Granchio giallo* , il *Gran-  
chio ordato di Rondelezio* , il *Granchio vario* , e

il *Granchio cordis*. Quelli che vivono in acqua dolce, sono detti da' Greci *Granchi fluviatili*.

Di tutti questi Granchi qui non farassi menzione, che del *Marino*, *Maja*, *Paguro*, e *Fluviatile*, essendo superfluo il parlare degli altri.

I Granchi di mare si nutriscono di conchiglie, e di polipi; quelli di acqua dolce sono Sarcofagi, cioè si mangiano l'uno coll'altro.

Amano codesti Crostacei luoghi molli e pietrosi: si ritrovano anche sotto terra. L'Inverno vengono verso le spiagge del mare, e sulle sponde de' fiumi, e l'Estate si ritirano in luoghi opachi, e nascosti.

Secondo *Plinio* distinguesi il maschio dalla femmina, avendo questa il primo piede doppio, dove che il maschio lo tiene semplice, ed ha due spine tra il ventre e la coda, di cui la femmina ne è priva.

La loro carne è dura alla digestione, ma somministra un'alimento sodo, e fortificativo.

*Del Granchio marino.*

Codesto Granchio ha il corpo rotondo, e non supera il più grande la larghezza di quattro dita: si distingue, in maschio, e in femmina. Il maschio ha un color rosso, e la femmina un color rossastro tendente al turchino.

Di questi Granchi sono assai lodate le femmine, allorchè si ritrovano piene di uova: e per quel che dicesi hanno un sugo assai dolce in tempo del plenilunio, ma ne sono prive nella luna calante.

La carne del Granchio marino è di un'ottimo sapore, e di buon nutrimento, ma dif-

ficile alla digestione ; nulladimeno *Rondelezio* l' ha sperimentata assai utile agli Eteci .

Le stagioni migliori per questi Granchi sono l' Autunno , e la Primavera , nel cui tempo fassi la loro pesca .

Si preparano , e si servono come il Granchio paguro ; ovvero allessati , aperta un poco la conchiglia Crostacea di sopra , e serviti sopra una salvietta con petroseuolo intorno per *Antremè* .

#### *Del Granchio detto Maja .*

Appellasi così questo Granchio a motivo della sua grandezza . Differisce dal Paguro , essendo questi più largo nella parte anteriore , ed il Maja nella posteriore .

Si ritrovono nel mare Mediterraneo , e Adriatico , e abbondano molto dalla parte di Venezia . I maschi sono buoni nell' Autunno , nell' Inverno , e nel mese di Aprile , in tempo del plenilunio . Le femmine poi in tutto il resto dell' anno sino a Settembre .

Questi Granchi si apprestano esattamente come il *Paguro* , e si servono per *Orduvre* , o *Antremè* .

#### *Del Granchio Paguro .*

Questo Granchio chiamasi Paguro , atteso che si raggira in luoghi scoscesi del mare : esso è più largo che lungo ; pesa alcuna volta più di dieci libbre , e va ricoperto di una forte , e sottile spoglia Crostacea .

Secondo *Scaligero* il maschio è più rotondo , e più grande della femmina , e la sua spoglia tende al nero . La femmina è più piccola , più quadrata , e di un colore verde pallido .

Que-

Questi Granchi sono compresi fra i cibi più esquisiti, ma sono come gli altri difficili alla digestione.

Si ritrovano ne' mari Tirreno, e Adriatico, e segnatamente verso le coste della Dalmazia, ove sono appellati Paguri. In Venezia sono frequentissimi, e le femmine tanto del *Maja*, che del *Faguro* vengono nominate volgarmente *Grancevole*, e quelle de' Granchi marini *Mezzanette*.

*Grancievole in diverse maniere.*

*Antremè* = Allessate con acqua, e sale, o con acqua di mare quattro Grancievole, turandogli prima la bocca, e l'ano, acciò non scoli il liquido che contengono; indi scolatele, alzategli la conchiglia crostacea di sopra, vuotatele, levategli il cattivo, prendete il corallo, le uova, e tutto ciò che è carne, o tenerume; mettete ogni cosa sopra un piatto, riempiteci due delle conchiglie ben nettate, e disposto con simetria, aggiustatele sopra il piatto con sotto una salvietta, e guarnite all'intorno colle zampe delle Grancievole, e petrosemolo verde. Nel momento di servire condite dentro la conchiglia con sale, pepe schiacciato, olio, sugo di limone, o aceto, e servite: alcuni ci aggiungono petrosemolo trito: altri condiscono soltanto con una Salsa alla Remolada fredda; altri ci mettono petrosemolo trito, capperi fini interi, qualche filetto d'alici, e di cedriole sotto aceto, e nel momento di servire condiscono con olio, aceto, sale, pepe schiacciato, un poco di mostarda, e un rosso d'uovo duro, il tutto stemperato

rato insieme : altri mondano anche le zampe , e condiscono prima il tutto in una terrina con olio , sugo di limone , sale , e pepe schiacciato : ed altri finalmente servono senza alcun condimento , lasciando in arbitrio , che in tavola ognuno le condisca come più gli piace . Queste Grancievole si possono anche cuocere al forno , e servile egualmente : allorchè si cuociono , o nell' una , o nell' altra maniera , diventano un poco rosse , ed un poco nere .

*Del Granchio di Acqua dolce .*

Galeno , chiama questo Granchio *Paguro fluviatile* , il quale differisce da quello marino per avere la spoglia Crostacea più dura , e di un colore di foligine , o bianca . In Francia , e Germania non si trova : e comune peraltro in Grecia , nell' Isole di Candia , e Sicilia , ed in Italia .

Si distinguono i Granchi d' acqua dolce , o fluviateli , in due specie , cioè di fiume , e di fosso : i primi non sono gran cosa in uso fra noi , imperocchè non si spogliano : i secondi , che sono eccellenti , nascono sul margine dell'acqua de' fossi , che forano , onde formarsi una tana ; ivi le femmine partoriscono , ed ivi nel gran caldo dell' Estate si spogliano della loro tunica Crostacea . In queste loro tane vengono presi con molta facilità , conoscendosi dall' apertura , della medesima se il Granchio vi si trova , o se ne sortito .

I grossi Granchi sono di un colore ferrugineo , ed i piccioli bianchi ; giungono ad avere i più grandi quattro dita di larghezza , e cinque di lunghezza .

Sic-

Siccome codesti Crostacei sono Sorcofagi , cioè che si divorano l' uno coll' altro , così bisogna tenerli legati ben stretti in un sacchetto con entro qualche poco d' erbaglia , onde evitare che si mangino fra di loro .

La carne di codesti Granchi somministra buon nutrimento , provoca l' orina , e purga le renelle ; ma è di difficile digestione ; e pesante sullo stomaco , specialmente quando il Granchio viene fritto .

Si mangiano in ogni tempo impiegati nei brodi per le zuppe di magro ; ma l' Estate , e segnatamente il mese di Agosto sono eccellenti , essendo in questo tempo spogliati della loro veste Crostacea , in guisa che vengono serviti sulle migliori , e più delicate mense , sotto la denominazione di *Granchi teneri* .

Il Granchio di acqua dolce ha moltissime virtù riguardo il corpo umano , che praticasi in Roma , onde spogliarlo della sua tunica Crostacea .

*Granchi teneri fritti .*

*Orduvre* = Prendete de' Granchi teneri vivi , fateli stare in infusione nel latte , tre o quattro ore , se non sarà vigilia ; indi scolateli , infarinateli , indorateli con uova sbattute , fateli friggere di bel colore , e serviteli guarniti di petrosemolò fritto : se sarà vigilia , infarinateli solamente , fateli friggere nell' olio ben caldo , e serviteli egualmente . Li potete anche dopo indorati , spolverizzarli di mollica di pane .

*Granchi teneri al Sugo di Pomodoro.*

*Orduvre* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o un pezzo di burro, petrosemolò, e cipolletta trito, stemperateci quidi fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci i Granchi teneri vivi che uno non stia sopra all'altro, condite con sale, pepe schiacciato; fate soffriggere un poco, indi bagnate con un pochino di vino bianco consumato per metà; fate bollire a fuoco allegro; poco prima di servire aggiungeteci un poco di sugo di pomodoro, e servite con poca Salsa, tramezzati i Granchi con crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti di bel colore.

*Granchi teneri Brodettati.*

*Orduvre* = Quando averete fatti affogare i Granchi teneri nel latte; passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di burro un poco di petrosemolò trito, e un tantino di persa; metteteci quindi un pochino di farina, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, e un pochino di acqua, o brodo di magro, metteteci dentro i Granchi, condite con sale, pepe schiacciato, un mazzetto d'erbe diverse; fate bollire a fuoco allegro. Nel momento di servire levate il mazzetto, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con sugo di limone, e servite con crostini fritti all'intorno.

*Granchi teneri pinati.*

*Orduvre* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolò, cipolletta, una punta d'aglio, un pochino di  
ba-

basilico ; il tutto trito ; fate quindi raffreddare . Asciugate sei belli Granchi , conditeli sopra un piatto con sale , pepe schiacciato , versateci sopra la Salsa suddetta , ungeteli bene , spolverizzateli di mollica di pane grattato ; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire con sotto un poco della stessa Salsa ; fateli cuocere al forno , e serviteli con un poco di Sugo di pomodoro . Li potete anche aggiustare nelle cassetine di carta fritte , e farli cuocere al forno , e servirli nella stessa maniera .

*Granchi teneri in diverse maniere .*

*Orduvre* = Non si può contraddire , che la migliore maniera di mangiare i Granchi teneri sia quella di farli friggere , e quindi condirli con sale , pepe schiacciato , e sugo di limone . Quando peraltro codesti Granchi sono fritti , e indorati , o soltanto infarinati , li potete servire con sotto una Salsa di vostro genio , ma un poco piccante , e rilevata di gusto : come Agrodolce , Verde fredda , di Capperi , Remolada , di Culi di pomodoro , di Cedrioletti ec.

*Della Tartaruga , o Testuggine .*

Questo animale è ricoperto di una scaglia convessa di una specie particolare ; rimarchevole per la sua grandezza , per la sua durezza , e per la sua bellezza , fatta alla foggia di scudo , ed impressa di varj colori : la testa , e la coda di codesto animale rassembra a quelle del serpente , ed i piedi a quelli del leopoldo .

Sonovi quattro specie di Tartarughe ; cioè *Marine* , *Terrestri* , di *Fiume* , e di *Pantano* . Le sole due prime sono in uso fra gli alimenti .

La

La *Tartaruga terrestre* partorisce le uova con un guscio duro , e di due colori , come quelle degli uccelli ; quindi le seppellisce sotto terra , e visitandole spesso le cova . In capo ad un anno si schiudano , ed esce fuori il picciolo animaletto .

Le migliori sono le più grosse , e piene di uova . La loro stagione più propria è da Giugno a tutto Ottobre . Si debbano nutrire di buoni alimenti , e tenerle in luogo pulito . Le uova , ed il fegato di codesti animali , sono come quelli di pollo , avendone quasi lo stesso gusto .

La *Tartaruga di mare* , è ordinariamente molto grande , e senza uova , ma il suo fegato , e l'intestino passano per un cibo esquisito .

Si veggano la Primavera , e parte dell'Estate verso le spiagge del mare , e vicino alle imboccature de' fiumi , ove vengono prese , e quindi si ritirano in luoghi profondi : si nutrono di cadaveri , e di tutte sorta d'immondizie . La loro stagione migliore è da Marzo a tutto Giugno .

La carne delle Tartarughe , e segnatamente di quelle di mare è assai buona , e rassomiglia a quella della mongana : essa nutrisce molto , e forma un' alimento sodo e durevole ; imperocchè contiene un zucchero oleoso , balsamico , e salino ; questo zucchero la rende ancora ristorativa , e pettorale .

Da un' altro canto ella è dura , e vischiosa , e difficile alla digestione ; genera degli umori vischiosi e grossolani , e rende il corpo pesante , e infingardo .

Diversi sonosi immaginati, che non v'era nulla di migliore agli Eteci, che di mangiare delle Tartarughe; ma sono i brodi di Tartarughe, e non le Tartarughe medesime, che convengono agli Eteci. La carne di codesti animali, dice il Padre *Goutier*, è di una sostanza troppo terrestre, onde potersi digerire come dovrebbe nello stomaco di un Etico.

Le uova delle Tartarughe sono buone a mangiarsi, e *Pisanelli* le consiglia ai febricitanti, esse conciliano il sonno, e rinfrescano. Quelle che sono macchiate ed hanno il guscio più duro passano per le migliori; sono più salubri un poco conservate, che tutte recenti.

*Tartaruga marina all' Inglese.*

*Antrè, o Rilievo* = Se la Tartaruga è grande la potete servire per un *Rilievo*, e se è mezzana per un *Antrè*. Tagliate la testa alla Tartaruga subito presa, e fategli sortire tutto il sangue; indi apritegli col coltello le due conchiglie, staccatene tutta la carne, levategli il fegato, e l'intestino, spaccate questo per lungo, lavatelo, e tagliatelo in pezzi lunghi poco più di mezzo palmo: levate bene il fiele al fegato. Dividete la Tartaruga in quattro parti, levategli il grasso, spuntategli i piedi, e la coda, e tagliatela in pezzi; lavate bene ogni cosa, ponete sopra il fuoco con acqua fredda, quando principia a bollire, tirate indietro; nettate i pezzi di Tartaruga dalla pelle, rilavate il tutto all'acqua fresca, e asciugate con un pannolino. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto, se sarà di grasso, petrose-molo  
e sca-

e scalogne trito , metteteci quindi i pezzi della Tartaruga , e dell' intestino , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate consumare sopra un picciolo fuoco l' acqua che sortirà dalla carne ; quindi bagnate con mezza , o una bottiglia di vino di Carcavello ; fate bollire a gran fuoco , e consumare tutto il vino , sbruffateci allora un buon pizzico di farina , bagnate con buon brodo colorito di grasso , o di magro , un mazzetto d' erbe diverse ; fate cuocere , e consumare la Salsa al suo punto : poco prima della totale cottura aggiungeteci il fegato della Tartaruga tagliato in grossi dadi . Prendete la conchiglia di sopra della Tartaruga , pulitela bene , dirizzate un bordino di pasta in quei vani della testa e zampe , acciò la Salsa non sorti fuori , fatelo cuocere all' aria del forno , o del fuoco ; levate il mazzetto , e prosciutto dal Ragù , versatelo nella conchiglia con parte della Salsa , aggiustandoci sopra il fegato , l' intestino , e qualche rosso d' uovo fresco duro , coprite il tutto con altra poca di Salsa , spolverizzate di mollica di pane grattata , aspergete con butirro squagliato ; fate stufare al forno circa mezz' ora , o più , secondo la grandezza della conchiglia , la quale devesi alquanto intenerire . Nel momento di servire aspergete sopra col resto della Salsa , e sugo di limone : aggiustate la conchiglia sopra il piatto con sotto un poco di pasta acciò resti ferma , e servite subito .

*Tartaruga marina al Sole .*

*Antrè , o Rilievo* = Fate cuocere i soli pezzi di Tartaruga come sopra : ma senza l' intesti-

no, e bagnate con solo brodo bianco di grasso, o di magro; fate cuocere e consumare a poca Salsa; indi levate il mazzetto, e prosciutto, legate ben bollente con una liason di tre, o quattro rossi d' uova, stemperata con sugo di limone, e fate raffreddare in una terrina; avvolgete bene ogni pezzo di Tartaruga colla propria Salsa, indorate con uovo sbattuto, spolverizzate di mollica di pane grattato; fate friggere di bel colore, e servite sopra un Ragù fatto coll' intestino, e fegato della Tartaruga in questa maniera: dopo che sarà imbianchito all' acqua l' intestino, ed il fegato, unitamente alla Tartaruga, come sopra; tagliate il primo in pezzi lunghi tre dita, ed il secondo in dadi. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto se sarà di grasso, un mazzetto d' erbe diverse, e un buon pugno di prugnoli freschi, o secchi bene ammollati, e spremuti; indi metteteci i pezzi dell' intestino, fate consumare sopra un picciolo fuoco l' acqua che renderà, sbruffateci allora un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere, o due di vino di Carcavello, o di Sciampagna consumato per metà, Sugo, e un poco di brodo di grasso, o di magro, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto: poco prima della totale cottura aggiungeteci il fegato, e un poco di petrosemolò trito imbianchito, levate quindi il mazzetto, e prosciutto, e servite con sugo di limone sotto i pezzi di Tartaruga, come ho detto di sopra. Se volete fare detto Ragù al  
bian-

bianco , bagnate con brodo bianco , e legate con una liason di tre , o quattro rossi d' uova , e sugo di limone .

*Tartaruga marina alla Biron .*

*Antrè , o Rilievo* = Dopo che averete imbianchiti , e ben nettati dalla pelle i pezzi di Tartaruga , metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , qualche fetta di cipolla , e di carota , quattro scalogne , sale , pepe schiacciato , un bicchiere , o due di vino di Carcavello , o di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , brodo buono , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto fate una Salsa come segue : scolate il fondo della bresa , passatelo al setaccio , digrassatelo , fatelo consumare se fosse troppo , avendo attenzione al sale , metteteci allora un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di fiore di latte , quattro , o cinque rossi d' uova crudi , o più , secondo la quantità della Salsa , fate stringere sopra il fuoco , e poscia un poco raffreddare , che sia sufficientemente legata , e giusta di sale ; stendete questa Salsa intorno ai pezzi di Tartaruga scolati dalla bresa , asciugati , e freddi , spolverizzate di mollica di pane grattato ; fategli prendere un bel color d' oro al forno sopra una tiella di rame , e serviteli sopra un Ragù fatto come il precedente con il fegato , e l' intestino della Tartaruga . Di magro : fate cuocere la Tartaruga come alla Senteminult quì appresso .

*Tartaruga marina alla Sentéminult.*

*Antrè*, o *Rilievo* = Dopo che averete nettati dalla pelle i pezzi di Tartaruga come sopra, metteteli in marmitta con mezza bottiglia, o una di vino di Carcavello, o altro vino bianco bollente, un pezzo di butirro, un grosso mazzetto d'erbe diverse, latte bollente, un poco di acqua, o brodo, che i pezzi di Tartaruga restino coperti, sale, pepe sano, quattro scalogne, sei garofani; fate bollire dolcemente. Quando sarà cotto, scolate i pezzi di Tartaruga, poneteli sopra un piatto, conditeli ancora con un poco di sale, e pepe schiacciato, e buona porzione del grasso della cottura, fate quasi raffreddare, mescolate allora uno, o due rossi d'uova crude nella Salsa, ungeteci bene i pezzi di Tartaruga, spolveriztateli di mollica di pane grattata, fategli prendere colore sopra la gratella, e serviteli sopra un Ragù fatto col fegato, e l'intestino della Tartaruga, come il precedente.

*Tartarughe terrestri in Fricassé.*

*Antrè* = Mettete dell'acqua in una marmitta con sale, una cipolla con tre garofani, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, un pezzo di butirro, due fette di limone; allorchè bolle tagliate la testa, la coda, e le zampe a tre Tartarughe, fategli sortire bene il sangue, ponetele nel brodo suddetto, fatele bollire un momento, poscia scolatele, distaccategli le conchiglie, tagliate le Tartarughe in quarti, mettete a parte le uova, ed i fegati alli quali levarete bene il fiele; ponete il tutto in una cazzarola sopra il fuoco con acqua, quando prin-

principia a bollire , passate all' acqua fresca , nettate i pezzi di Tartarughe dalla pelle , e appropriatele come se fossero coscie di pollastri per una Fricassè , lavate , e asciugate bene ogni cosa . Passate la sola carne in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto se sarà di grasso , un pugno di prugnoli freschi , o funghi freschi , secondo la stagione , condite con sale , e pepe schiacciato ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino di Carcavello , o di Sciampagna , o altro vino bianco , consumato per metà , e brodo bianco di grasso , o di magro , quanto basti ; fate cuocere a picciolo fuoco . Quando sarà quasi cotto aggiungeteci le uova , ed i fegati tagliati in grossi dadi ; fate dare ancora qualche bollo ; indi levate il prosciutto , e mazzetto , digrassate , e legate ben bollente con una liason di tre , o quattro rossi d' uova stemperata con sugo di limone , o di agresto , e servite con crostini fritti intorno . Non sarà , che bene , se ucciderete le Tartarughe la sera per la mattina , acciò non siano coriacee .

*Tartarughe terrestri all' Etuvé .*

*Antrè* = Quando averete tagliate le Tartarughe come le precedenti , e pulite dalla pelle ; fate un Rosso con un pezzo di butirro , o olio , ed un pizzico di farina . Vedetelo nel *Tom. 1. pag. 19.* , bagnatelo con mezza bottiglia di vino di Carcavello , o altro vino bianco consumato un terzo , e brodo colorito di grasso , o di magro . Aggiustate i pezzi delle Tartarughe

tarughe in una cazzarola con un mazzetto d'erbe diverse , e qualche fungo , o prugnolo , una fetta di prosciutto se sarà di grasso , poneteci dentro il Rosso passato al setaccio , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente : poco prima della totale cottura aggiungeteci le uova , ed i fegati delle Tartarughe tagliati in pezzi . Nel momento di servire levate il mazzetto , e prosciutto , digrassate , che la Salsa sia consumata al suo punto , e di buon gusto ; aggiustate la carne nel piatto che dovete servire , o in una terrina , guarnite sopra con le uova , ed i fegati , versateci sopra la Salsa , e guarnite con una dozzina di cipollette glassate , e crostini tagliati come noci moscate , e fritti di bel colore nel butirro , o nell' olio .

*Tartarughe terrestri in Matalotta .*

*Antrè* = Allorchè averete tagliati i quarti delle Tartarughe a guisa di coscie di pollastri per Fricassè , e ben nettati dalla pelle , fateli cuocere esattamente come all' Etuvé : a due terzi della cottura, mettete una dozzina di cipollette bianche prolessate , e finite , e servite la Matalotta come l'Etuvé , ma senza cipollette glassate .

*Tartarughe terrestri Agro-dolce .*

*Antrè* = Se è di grasso mettete li quarti delle Tartarughe in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto , e sopra , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , una cipolla con tre garofani , due scalogne , un buon bicchiere di vino di Carcavello , o altro vino bianco bollente , brodo bianco quanto basti , sale , e pepe schiacciato , coprite con un foglio di

car-

carta ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto fate una Salsa Agro-dolce . Vedetela nel *Tom. I. pag. 77.* , aggiungeteci un poco del fondo della cottura digrassato e passato al setaccio , o tutto , se fosse poco , fate bollire e consumare al suo punto ; poneteci i pezzi di Tartarughe , con le uova , ed i fegati ; fate ancora bollire qualche momento , e servite con poca Salsa , o nel piatto , o in una terrina , con qualche capperone fino intero . Se sarà di magro mettete un pezzo di butirro in luogo del lardo , e prosciutto , e bagnate con brodo di magro : e se sarà vigilia nè lardo , nè prosciutto , e nè butirro , ma un poco d' olio .

*Tartarughe terrestri in Ragù .*

*Antrè* = Quando averete tagliati come coscie di pollastri i quarti delle Tartarughe , e nettati dalla pelle , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto se sarà di grasso , un mazzetto d' erbe diverse , un pugno di funghi freschi di buona qualità , tre tartufi in fette , o tartufi , e prugnoli secchi bene ammollati , e spremuti ; passate sopra il fuoco , sbruffateci poscia un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino bianco bollente , e sugo di grasso , o di magro , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente : poco prima della totale cottura aggiungeteci le uova , ed i fegati delle Tartarughe . Quando sarà il tutto cotto , o con poca Salsa , levate il mazzetto , e prosciutto , digrassate , e servite con sugo di limone , o sopra il piatto , o in una terrina .

Se

Se lo volete fare al bianco bagnate , con brodo bianco , e legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con sugo di limone , e guarnite sopra , ed all' intorno con crostini di mollica di pane fritti .

*Tartarughe terrestri al Culi di Pomodoro .*

*Antrè* = Fate cuocere i pezzi delle Tartarughe come quelle in Ragù , ma con poca Salsa , e senza prugnoli ; e tartufi : a due terzi della cottura aggiungeteci un Culi semplice di pomodoro fatto in questa guisa : tagliate due libbre di pomodoro a spicchi , metteteli in una cazzarola con mezza cipolla in fette , un poco di fusti di petrosemolò , un pochino di basilico , uno spicchio d' aglio ; fateli cuocere più di mezz' ora , e passateli poscia al setaccio con espressione in guisa che restino le sole pelli e semi nel setaccio , osservate che deve essere denso comé un Culi ; fate finire di cuocere dolcemente , metteteci le uova , ed i fegati delle Tartarughe come sopra . Quando sarà il tutto cotto , e di buon gusto , digrassate , levate il mazzetto , e prosciutto , e servire con poca Salsa , o sopra il piatto , o in una terrina con crostini come sopra .

*Tartarughe terrestri in diverse maniere .*

*Antrè* = Queste Tartarughe cotte in Fricasè , o in una Bresa come per Agro-dolce , le potete apprestare come quelle *Marine* ; cioè al Sole involte nella propria Salsa , o panate alla Biron , o alla Senteminult , e colorite al forno , o sulla gratella . Gli potete servire sotto , se volete , un Ragù fatto colle loro uova , i loro fegati , e qualche latte , o fegato di pesce ,

sce , e code di gamberi , qualche fetta di tartufo , o prugnolo , o fungo . Potete ancora friggere sì le une , che le altre ; cioè dopo cotte alla bresa come per Agro-dolce , fargli una marinata simile alle Cotelette di mongana alla Vinegrette *Tom. I. pag. 195.* , indi asciugarle , intingerle in una pastella da frittura , farle friggere di bel colore , e servirle con sopra pepe schiacciato , sale , sugo di arancio , e petrose-molo fritto . Le Terrestri si possano anche marinare crude come i Pollastri marinati all' Inglese *Tom. III. pag. 61.* , e friggerle , e servirle come sopra .

*Delle Conchiglie , o Frutti di mare in genere .*

Animali testacei i cui corpi sono molli , senza sensibili articolazioni , e ricoperti in tutto , o in parte da un' involuppo di sostanza dura , di natura cretacea , che nominasi conchiglia .

Questo nome generico peraltro comprende quì soltanto quelle famiglie di conchiglie , i di cui animali vengono mangiati crudi , o cotti . Il Signor *d'Argenville* si estende moltissimo sulla descrizione delle conchiglie , e ne forma un sistema sopra osservazioni paragonate , e rettificate dietro a quanto hanno detto i più celebri Naturalisti ; ma siccome questo non è il luogo , onde diffondersi sopra una materia cotanto vasta , parlerò soltanto di quelle che ci servono di alimento .

Le conchiglie dunque i di cui animali sono buoni a mangiarsi vengono indicate fra noi sotto le rispettive denominazioni di *Ostriche* , di *Came* , o *Peverazze* , di *Soleni* , o *Cannolicchi* , di *Foladi* , o *Dattili di mare* , di *Spondili* ,  
di

di *Gongole*, di *Telline*, di *Mitoli*, di *Pinne*, o *Buccardini*, di *Fontrivole*, di *Muscoli*, o *Cozze* di *Taranto*, di *Lepas*, o *Patelle*, di *Pettini*, o *Cocciole*, di *Balani*, o *Ghiande di mare*, di *Echini*, o *Ricci di mare*, di *Volute*, o *Sconcigli*, di *Viti*, o *Maruzzelli*, di *Nerite*, o *Chioccole*, di *Lumache* ec.

Si dividono codeste Conchiglie in tre classi, cioè in *Univalve*, in *Bivalve*, e in *Moltivalve*: le prime sono quelle la di cui conchiglia è composta di un solo pezzo, le seconde di due pezzi, e le terze di molti pezzi.

Di tutte queste conchiglie io qui farò menzione soltanto di alcune di esse le più importanti; mentre la maggior parte apprestandosi come le *Ostriche*, le *Came*, le *Cozze*, le *Telline*, i *Cannolicchi*, le *Gongole*, le *Cocciole*, i *Dattili*, le *Ghiande* ec., sarebbe un ripetere le medesime cose.

#### *Dell' Ostrica.*

E' questa una Conchiglia bivalva molto comune nei mari Mediterraneo, e Adriatico, benchè l'Oceano, ed il Baltico ne somministrano in quantità all'Inghilterra, alla Francia, alla Polonia, alla Danimarca, alla Svezia, e alla Russia, ove a quest'ultima viene portata da Danzica.

Sonovi un gran numero di specie di *Ostriche*, che variano frà di loro per il luogo, per la grandezza, per il colore, e per il sapore: tutte peraltro buone a mangiarsi.

Le *Ostriche* si ritrovano non solo nel mare, ma ancora secondo *Plinio* in acque dolci, e luoghi pietrosi benchè privi di acqua.

Esse si mangiano crude , e cotte , e *Belonio* asserisce essere l' Ostrica il più nobile di tutti i testacei . Si debbano scegliere freschissime , di una grandezza mediocre , umide , delicate , e di buon sapore , e sopra tutto , che non siano state prese in acque sucide , e limacciose .

Le migliori sono quelle che si prendono nell' Inverno , e Primavera durante il declinare della luna . Esse stanno fitte ne' scogli , e si nutriscono di acqua marina , e di musco .

Le Ostriche abbondano moltissimo in diverse Città marittime dell' Italia , e segnatamente in Napoli , e Venezia . Si pretende , che quelle del mare Adriatico siano migliori di quelle del Mediterraneo , e specialmente quelle che si prendano nelle vicinanze di Venezia dal mese di Dicembre , a tutto Maggio . Di queste siamo noi provveduti in Roma , mediante i Corrieri di codesto stato Veneto , che le recano molto ben legate , e condizionate .

Le Ostriche sono molte appetitose , sopra tutto mangiate subito sortite dal mare .

Per impedire che le Ostriche si apriao , e perdino l'acqua marina racchiusa nella loro conchiglia , la quale ne forma tutto il pregio , devonsi tenere legate ben strette entro un sacchetto , o una stoja con un peso sopra , se è possibile .

Varie sono le opinioni intorno alla carne di codeste conchiglie . *Galeno* dice essere umida , e tenace , e che perciò generi un umore denso , crudo , e freddo , che cruda tramandi un sugo salso , quale rilassa il ventre , onde la  
cre-

crede meglio cotta. Al contrario *Plinio* asserisce, che cruda da tuono allo stomaco, e toglie la nausea de' cibi. Altri finalmente asseriscono essere più salutaria cruda, e cotta, imperocchè cotta rendesi indigesta, e cruda, ajuta la digestione, eccita l'appetito, e provoca l'amore: sonovi per altro de' stomachi, che non possono soffrirla cruda, ed il mio è uno di questi.

Fra cotanti dispareri, ecco cosa dice *Mr. Lemerj* intorno alla carne dell' Ostrica: La carne di questo Testaceo nutrisce poco, e la digestione; che se ne fa nello stomaco è piuttosto una semplice dissoluzione, che una perfetta digestione, cioè a dire, che l' Ostrica si consuma nello stomaco senza produrvi che pochissimo chilo; essa si risolve tutta in acqua, e quest'acqua, che è della natura di quella di cui si è nutrito l'animale nella sua conchiglia, cioè un poco frizzante, irrita dolcemente le fibre dello stomaco, e degl'intestini; ciò che l'impedisce di dimorarvi lungamente, e ciò che è cagione nello stesso tempo, che se ne può mangiare un gran numero senza esserne incomodati. Di fatto si veggono una infinità di persone mangiarne mattina, e sera una grande quantità senza risentirne alcun male; come ho io veduto in Francia, in Polonia, ed in Russia.

*Maniera di mangiare le Ostriche crude.*

*Orduvre* = Abbiate delle Ostriche recentemente sortite dal mare, apritele, non versate l'acqua marina, che trovansi nella conchiglia, aggiustatele sopra tondini, e servitele nel primo servizio della mensa: a misura che si mangiano

si

si condiscono con pepe schiacciato , e sugo di limone , e vi si beve appresso del buon vino di Sciampagna .

*Avvertimento sopra le Ostriche . •*

Se le Ostriche non sono freschissime , come accade in quei luoghi lontani dal mare , distaccatele dalle conchiglie , lavatele bene con acqua fresca salata ; quindi scolatele , ponetele in una cazzarola sopra il fuoco , ed imbianchitele , come se fossero nella loro acqua muriatica . Lo stesso potete praticare per farle cuocere arrosto , cioè dopo lavate come sopra , scolatele bene , rimettetele nelle loro conchiglie , e conditele come si dirà qui sotto . Quando poi le Ostriche sono freschissime , apritele con diligenza , acciò non si rompano le conchiglie , e sporchino l' Ostrica , distaccate le Ostriche dalle conchiglie , senza lavarle , e versare l' acqua marina , che racchiudano , e conditele come si dirà qui sotto .

*Ostriche Arrostate ,*

*Antremé* = Mescolate della mollica di pane grattata , con un poco di potroseuolo trito , e pepe schiacciato . Aprite le Ostriche con diligenza acciò non si versi la loro acqua muriatica ; aggiustatele sopra la gratella , spolverizzatele bene sopra con la mollica di pane suddetta , conditele con olio fino , o butirro squagliato : fatele cuocere a fuoco allegro , passateci sopra la pala rovente senza toccare , e servitele con sopra un buon sugo di limone . Questa è la maniera la più sana , e la più gustosa di mangiare le Ostriche cotte .

*Ostri-*

*Ostriche Fritte .*

*Antremè* = Fate marinare delle Ostriche levate dalla loro conchiglia , con erbe diverse intere, un poco d' acqua , un filetto d' aceto , sale , pepe schiacciato ; indi scolatele , asciugatele , intingetele in una pastella da frittura , e fatele friggere di bel colore , o nell' olio , o nello strutto , o nel butirro affinato . Le potete anche friggere senza marinarle .

*Ostriche alla Pulette .*

*Antremè* = Imbianchite delle Ostriche nella loro acqua , fatele scolare , e ponetela in una Salsa alla Pulette , dopo che sarà legata colla liason . Vedetela nel *Tom. V. pag. 66.* , e servite all' intorno con crostini di pane fritti nel butirro .

*Ostriche alla Besciamella .*

*Antremè* = Quando le Ostriche saranno imbianchite come sopra , e scolate , ponetele in una Salsa , o Culi alla Besciamella . Vedetelo nel *Tom. V. pag. 26.* , fate scaldare senza bollire , e servite con crostini fritti all' intorno .

*Ostriche al Forno alla Besciamella .*

*Antremè* = Allorchè averete apprestate le Ostriche come le precedenti ; abbiate il piatto , che dovete servire con un bordino all' intorno o di pane , o di pasta , versateci dentro le Ostriche , spolverizzate sopra con mollica di pane grattata , aspergete con butirro squagliato , fate prendere colore al forno , e osservate , che non bolla .

*Ostriche al Naturale .*

*Antremè* = Ponete le Ostriche sopra la gratella a un gran fuoco , passateci sopra la palla ro-  
ven-

vente , il calore le farà aprire , e servitele così nel loro stato naturale ben calde .

*Ostriche in Cassettine di carta .*

*Antremè* = Abbiate delle cassettime di carta fritte di bel colore nell' olio , o nello strutto , poneteci nel fondo un poco di farsa di Gratino fatta con fegati di polli , o di pesci . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio , o butirro , petrose-molo , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; poneteci delle Ostriche imbianchite nella loro acqua , condite con pepe schiacciato ; aggiustatele dentro le cassettime con il loro condimento , spolverizzate sopra con mollica di pane grattato , aspergete con butirro squagliato , o olio del condimento delle Ostriche ; fate prendere colore al forno , e servite con sopra sugo di limone , e un poco di Salsa alla Spagnuola di grasso , o di magro . Se volete , le potete apprestare anche senza farsa , mettendo soltanto nel fondo delle cassettime un poco del condimento dell' erbe trite , e mollica di pane grattata .

*Ostriche al Vino di Sciampagna .*

*Antremè* = Levate due o tre dozzine di Ostriche dalle loro conchiglie , ponetele sopra un setaccio con un piatto sotto , acciò riceva la loro acqua ; ponete quindi quest' acqua in una picciola cazzarola con un poco di Culi di grasso , o di magro , pepe schiacciato , petrose-molo , scalogne , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato

per metà , un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina ; fate bollire e consumare al punto di una Salsa legata ; metteteci a scaldare le Ostriche senza farle bollire , e servitele guarnite con crostini di pane fritti nel butirro .

*Ostriche in Casettine di pane .*

*Antremé* = Guarnite un pochino il di dentro delle cassetine di pane di farsa di grasso , o di magro . Vedetele nel *Tom. IV. pag. 45. e V. pag. 78.* , e tenetele calde alla bocca del forno . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , o butirro , petroseuolo , cipolletta , scalogna , una punta d' aglio , qualche prugnolo , se sarà la stagione , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate quindi con Culi di grasso , o di magro quella quantità che vi bisogna per la Salsa delle Ostriche , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciam-pagna , o altro vino bianco consumato due terzi , condite con pepe schiacciato ; fate bollire e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire digrassate , poneteci delle Ostriche imbianchite nella loro acqua ; fate scaldare bene senza bollire , scompartitele dentro le casset-tine , e servite con sugo di limone .

*Ostriche alla Militare .*

*Antremé* = Fate imbianchire le Ostriche nella loro acqua , essendo prossime a bollire , tiratele indietro , e fatele scolare ; prendete la loro acqua la più chiara che sia possibile ; fatela bollire e consumare a poca Salsa con un pezzo di butirro , un poco di Culi , scalogna , pe-  
tro.

trosemolo , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , un'idea di basilico in polvere , pepe schiacciato ; mettetele le Ostriche aggiustatele quindi nelle loro più belle conchiglie , quante ve ne possono stare , spolverizzate sopra con mollica di pane grattata ; fate prendere colore al forno , e servite con un buon sugo di limone .

*Ostriche in Atelette .*

*Antremè* = Fate imbianchire delle Ostriche nella loro acqua senza bollire , scolatele , mettetele in una Salsa , fatta con butirro , o olio , petrosemololo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito , poco sale , pepe schiacciato , poneteci dentro le Ostriche ; passatele un momento sopra il fuoco , legatele con tre o quattro rossi d'uova , infilate quindi le Ostriche a spiedini d'argento , o di legno , involti con più di Salsa che sarà possibile , spolverizzatele di mollica di pane grattata ; fatele cuocere dolcemente sopra la gratella di un bel color d'oro , e servitele con sotto una picciola Salsa chiara di grasso , o di magro con un buon sugo di limone . Se sono all'olio non ci mettete rossi d'uova .

*Ostriche in Sortù .*

*Antremè* = Quando le Ostriche saranno imbianchite , e scolate come le precedenti , ponetele in una Salsa fatta con butirro , o olio , e erbe trite , come alle Ostriche in cassetine di carta pag. 145. , rimettetele nella loro conchiglia con sotto un pochino di farsa di Chenef di grasso , o di magro , coprite con la medesima farsa , indorate con uovo sbattuto , spol-

verizzate di mollica di pane grattata , aspergete con butirro squagliato , fate prendere colore al forno , e servite con sopra un poco di Sugo chiaro , e sugo di limone . All' olio : fate di meno d' indorare , e aspergete coll' olio della Salsa dell' erbe trite , e servite con Sugo di magro .

*Ostriche alla Servante .*

*Antremè* = Dopo che le Ostriche saranno imbianchite , e scolate come sopra , tagliatele in filetti . Fate una farsa con mollica di pane cotta con fiore di latte , due alici passate al setaccio , cipolletta , scalogna , e petrose-molo , il tutto trito , un pezzo di butirro , pepe schiacciato , e tre , o quattro rossi d' uova crudi ; mescolateci i filetti delle Ostriche , rimettete questa composizione nelle loro conchiglie più belle , spolverizzate sopra con mollica di pane grattata , aspergete con butirro squagliato ; fate cuocere al forno , e servite con un poco di Sugo chiaro di grasso , o di magro , e un buon sugo di limone .

*Ostriche al Parmigiano .*

*Antremè* = Imbianchite , e scolate le Ostriche dalla loro acqua , aggiustatele nel piatto che dovete servire bene imbutirato , condite con pepe schiacciato , cipolletta e scalogna trita , coprite con parmigiano grattato , aspergete con butirro squagliato , fate glassare al forno , e servite con crostini fritti all' intorno .

*Ostriche alla Provenzale .*

*Antremè* = Levate le Ostriche dalle loro conchiglie , se sono freschissime non le lavate , e se non lo sono lavatele come ho avvertito di

sopra pag. 143. , mettetele in una cazzarola ben scolate , con un buon pezzo di butirro , e sopra un fuoco allegro fatele bene imbianchire , sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna , condite con pepe schiacciato , e un poco di petrosemolo trito ; rimettete quindi le Ostriche nelle loro più belle conchiglie unite alla Salsa , e copritele con mollica di pane grattata , e fritta nel butirro di un color d' oro ; fatele stufare un quarto d' ora ad un forno temperato , e servitele con sopra un buon sugo di limone .

*Zuppetta di Ostriche .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petrosemolo , cipolletta , o scalogne , una punta d' aglio , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; mettetele dentro delle Ostriche tolte dalle conchiglie , e lavate , o non lavate , secondo come sono fresche , conditele con pepe schiacciato , e fatele bene imbianchire sopra un fuoco allegro ; quindi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna , o del Reno , consumato per metà , un pochino di brodo di grasso , o di magro ; fate dare ancora un bollo , e servite con un buon sugo di limone , con sotto delle fettine sottili di pane abbrustolite . Potete apprestare queste Ostriche al butirro mettendolo in vece dell' olio . Se sono di grasso aggiungeteci una fetta di prosciutto , che poi levarete .

*Delle Came, o Peverazze.*

I Conchiologisti danno il nome di *Cama* ad un genere di conchiglia bivalva di cui note ne sono varie specie, che si possono dividere in *Rotonde*, in *Ovali regolari*, ed in *Ovali irregolari*; le prime peraltro sono le vere *Came*. Tutte queste conchiglie hanno i due nicchi uguali, convessi, e perfettamente simili. Ve ne hanno di sottili, e di grosse, di rigonfie e di depresse, di scambrose, e di lisce, indistintamente in ciascheduna delle tre forme precedenti.

Le *Came* sono più o meno grandi, fragili, e diversamente colorite: alcune si trovano disperse sulla spiaggia del mare fra l'arena: altre nel fango: altre sotto il musco; ed altre attaccate ai scogli.

*Jostonio* le distingue in *Scambrose*, e *Liscie*. Le prime hanno la conchiglia lineata esternamente, e liscia su i bordi. Si pescano sulla spiaggia del mare fra l'arena. Le seconde hanno la conchiglia assai liscia e sottile, sono bianchissime dentro, e fuori, e la loro carne è molto bianca. Si pescano anche queste nell'arena come le *Telline*.

I Veneziani le tengono immerse ne' vasi pieni di acqua fresca, acciò non mojano con tanta facilità. Quando queste conchiglie sono fresche, lavate dall'arena, e ancor vive, non sono punto inferiori alle *Telline*.

Sono abbondanti sì le une, che le altre nel mare Adriatico, e segnatamente verso le parti di Venezia, e della Dalmazia. Le loro stagioni migliori sono l'Autunno, e la Primavera, benchè si peschino tutto l'anno.

Que-

Queste conchiglie si apprestano esattamente come le *Telline*, e come le *Cozze di Taranto*.

Vengono dagli Italiani appellate queste conchiglie *Cappe*, e *Peverazze*, non già perchè abbiano un sapore di pepe, ma perchè si mangiano condite con pepe.

Vi sarebbero altre conchiglie della famiglia delle *Came*, buone a mangiarsi come la *Nera di Rondelezio*, la *Glicimerida*, la *Pelorida* ec., ma si anderebbe molto a lungo, con tante descrizioni, e questo Tomo verrebbe assai più voluminoso degli altri. Nulladimeno intorno a queste conchiglie dirò, che la prima è ovale irregolare, e biancastra, la seconda è ovale regolare, di un bianco rossastro, e rassomiglia per la sua figura alquanto alla cozza di Taranto. La terza è ancor' essa irregolare, e prende il suo nome dal Promontorio di Peloro, o Capo di Faro, nel mare di Sicilia, ove si ritrovano in abbondanza, e molto buone.

Tutte queste conchiglie sono comprese secondo *Aldovrando* nella classe delle *liscie*. La loro carne è bianca, di un sapore, e di un sugo assai dolce, e grato al gusto; ma alquanto più dura di quella delle *Telline*. Esse si apprestano come le *Cozze di Taranto*, come le *Telline*, ed anche come le *Ostriche*.

*De' Soleni, o Cannolicchi.*

Generi di conchiglia della classe delle bivalve, appellata da' Francesi *manche de Couteau*, e da' Veneziani *Cappa lunga*. Se ne distinguono di tre specie buone a mangiarsi, sotto le denominazioni di *comuni*, di *ferrati*, e di *Stortarelli*; e queste specie si dividono in maschi, ed in femmine.

Il *Comune* sopra di un fondo alquanto bigio ha delle macchie tendenti al pavonazzo. Il *ferrato* è così detto da' pescatori, ed è gigantesco, essendovene de' lunghi più di un palmo. Lo *storto* è più picciolo del *comune*, assai più lucido, e scriziato di più belle macchie.

Vivono codesti animali entro a buchi profondi da esso loro formati nell'arena, ed il buco stesso, che giunge sino alla superficie della stess' arena lo fa ravvisare al pescatore, il quale scavandola tosto col piede ne cava fuori immediatamente il Cannolicchio.

Abbondano molto codesti testacei nel golfo, e spiagge di Napoli vicino le rive. Abbondano anche nel mare Adriatico dalla parte di Venezia.

Si pescano tutto l'anno, ma le loro stagioni migliori sono nell'Autunno, e Primavera; vivono di acqua, e di arena.

I Soleni si mangiano crudi, e cotti. La loro carne è bianca, dolce, di un sapore esquisito, ed ha le medesime proprietà, che quella dell'Ostrica, benchè alcuni la credono alquanto più dura alla digestione.

Codesto frutto di mare è eccellente per brodi, e zuppe di magro, e viene servito inoltre sulle mense più delicate. Il *comune* passa per essere migliore degli altri. Si conservano per alcuni giorni tenendoli legati insieme in un fascio, ed in luogo alquanto fresco.

Si apprestano come le *Ostriche*, le *Telline*, e le *Cozze di Taranto*, si debbano scegliere vivi, pesanti, e carnuti.

*Cannolicchi a diverse Salse , e Ragù .*

*Antremè* = Abbiate de' Cannolicchi quella quantità , che vi bisognano , osservate che siano vivi , e ben lavati dall' arena ; metteteli in una cazzarola sopra il fuoco , subito che saranno aperti tirateli indietro , levateli dalle loro conchiglie , e apprestateli come le Cozze di Taranto , ed anche in alcune maniere come le Ostriche ; servendovi sempre della loro acqua per bagnare la Salsa , e badare a non farli bollire , che un momento , mentre , come tutti i frutti di mare , più cuociono , e più divengono duri , e attrapiti .

*Cannolicchi Arrostiti .*

*Antremè* = Quando i Cannolicchi saranno aperti come sopra , levategli soltanto la metà della conchiglia , aggiustateli con dentro un poco della loro acqua , in una tiella piana di rame , spolverizzateli sopra con mollica di pane preparata come quella delle Ostriche , conditeli con olio fino , o butirro squagliato . Nel momento di servire passateci sopra la pala rovente , acciò la mollica di pane prenda un leggiero color d' oro , spremeteci un buon sugo di limone , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , e serviteli subito . Li potete cuocere arrosto panati come le Ostriche pag. 143 .

*Zuppeta di Cannolicchi .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , o butirro , petrosemolo ; cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco un' alice passata al setaccio , poneteci quindi de' Cannolicchi vivi , e ben lavati ; passateli sopra  
il

il fuoco , quando saranno aperti metteteci mezzo bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna consumato per metà , ed un poco di brodo di magro se lo avete , o un pochino d' acqua ; condite con un poco di pepe schiacciato ; fate dare ancora qualche bollo , e servite con sugo di limone sopra a delle fettine di pane abbrustolite . Crudi si condiscono , e si mangiano come le Ostriche .

*Delle Foladi, o Dattili di mare .*

Sono queste conchiglie della classe delle bivalve . Se ne distinguono di due specie , cioè di *pietra* , e di *arena* . La prima specie appena sviluppatasi mediante un sugo glutinoso , ch' esce dall' animale si attaccano alle pietre , e ai sassi subaquei ; e questo sugo essendo inoltre caustico si forano ne' sassi medesimi , ognuno una tana da se , in cui crescono fino ad avere un pollice , o più di lunghezza . La tana s' ingrandisce a misura dell' ingrandimento dell' animale , il quale a cagione della picciolezza del foro non può più quindi uscire . Così i Dattili passano come imprigionati tutto il corso del viver loro .

Nell' Adriatico , e segnatamente sulle coste della Dalmazia , e del Piceno , ve ne sono in grandissima quantità , come lo stesso in porto Venere .

Per cavar fuori queste conchiglie si leva il sasso dall' acqua , e si rompe in pezzi con maglio , o picco di ferro , e così si prendono i Dattili .

Quelli di arena si prendono sulla spiaggia del mare , come le Telline .

I Dat-

I Dattili sono ottimi per brodi , e zuppe di magro , ed anche apprestati in altre maniere , come le *Telline* , e le *Ghiande di mare* : essi sono molto ricercati per essere di ottimo sapore , benchè *Ateneo* dica che sono grati al palato , ma di cattivo sugo .

*Degli Spondili .*

Conchiglia della classe delle bivalve , e del genere delle Ostriche . La sua forma è rotonda a foggia di unghia d'asino , concava , e liscia al di dentro , e scambra , e nericcia al di fuori .

Nascono queste conchiglie fra i scogli del mare , ai quali stanno così attaccate , che per prenderle bisogna distaccarle con un maglio , ovvero rompere il sasso da quella parte ove sono .

La loro carne è alquanto dura , racchiude un sugo frizzante , è simile a quella dell'Ostrica , ed ha le medesime proprietà . Si mangia cruda , e cotta , come l'Ostrica .

*Delle Gongole .*

Conchiglie della classe delle bivalve . *Plinio* , ed *Aldovrando* ne distinguono dieci specie , che si possono dividere in *Scambrose* , o *Striate Rugose* , e *Liscie* .

Codeste conchiglie variano ancora fra di loro per la figura , per il luogo , per il colore , per l'animale che le abita , e per il sapore del medesimo .

In Napoli se ne conoscono di due specie , sotto le denominazioni di *Gongole comuni* , e di *Gongole veraci* .

La carne di queste conchiglie è di un copioso, ed ottimo sugo, commendabile cruda, e cotta, ed ha quasi lo stesso sapore, che quella dell' Ostrica, e dello Spondilo.

Si apprestano come le *Cozze di Taranto*, come le *Telline*, ed anche in alcuna maniera come le *Ostriche*.

#### *Delle Telline.*

Sono queste Conchiglie del genere delle bivalve molto abbondanti sulle spiagge del mare Tirreno, e segnatamente verso lo Stato Pontificio; non meno, che nell'Adriatico dalla parte di Venezia, ove vengono appellate volgarmente *Capperozzole*.

Se ne distinguono di varie grandezze, specie, e colori, che *Ateneo*, e *Rondelezio* restringono a due sole specie differenti, cioè *Marine*, e *Fluviateli*, ma queste ultime non sono punto stimate fra noi. Le prime si diletmano di stare in luoghi arenosi del mare, ove vengono prese.

Le recenti, secondo *Dioscoride*, sono assai grate allo stomaco, specialmente il loro sugo: sono esse di un sapore dolce, appetitose, facili a digerirsi, somministrano ottimo alimento, e lubrificano il ventre. Sono buone tutto l'anno, ma più nella Primavera. Si nutriscono di acqua marina, e di arena.

In Roma si abbonda di questo frutto di mare, più, che in qualunque altro luogo, e segnatamente ne' mesi di Marzo, e di Aprile.

Le *Telline* sono eccellenti per brodi, e zuppe di magro, ed apprestate ancora in moltissime altre maniere.

Si debbano scegliere freschissime , grosse , e pesanti . Per conservarle qualche poco di tempo si debbano tenere legate assai strette in un sacchetto , ed in luogo fresco .

*Telline alla Liason .*

*Antremè* = Ponete in una cazzarola sopra il fuoco tre , o quattro libbre di Telline ben lavate , con mezzo bicchiere di acqua ; quando saranno tutte aperte tiratele indietro , e scolate la loro acqua in una picciola cazzarola . Lasciate la quinta parte delle Telline nelle loro conchiglie , e le altre levatele tutte , lavatele bene a più acque fresche in un passabròdo , e poscia scolatele . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , una fetta di prosciutto se sarà di grasso , e un pizzico di farina ; allorchè il butirro sarà squagliato , e incorporato colla farina , bagnate coll' acqua delle Telline , che colarete leggermente a motivo della rena , ed un poco di brodo bianco di grasso , o di magro , se lo avete , o un poco di acqua . Fate bollire , e consumare la Salsa al suo punto , che sia legata una cosa giusta . Poco prima di servire poneteci le Telline , fate dare un bollo , o scaldare bené senza bollire , levate il mazzetto , e prosciutto , legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di acqua , o brodo , e servite con sugo di limone , ed un poco di pepe schiacciato , con crostini intorno di mollica di pane fritti .

*Telline all' Erbe fine .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o un poco d' olio ,

lio , petrosemolò , scalogne , cipolletta , una punta d'aglio , qualche prugnolo fresco se sarà la stagione , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , un pizzico di farina , bagnate coll'acqua delle Telline , aperte come quelle in Ragù *Tom. V. pag. 70.* , e un poco di Sugo di grasso , o di magro ; fate bollire e consumare la Salsa al suo punto . Nel momento di servire poneteci le Telline , come le precedenti , fate dare un bollo , o scaldare bene senza bollire , e servite con poca Salsa , un tantino di sugo di limone , pepe schiacciato , e crostini sopra fritti nel butirro , o nell'olio . Se sarà di grasso potete metterci un pezzo di prosciutto e poi levarlo , e se di magro all'olio bisogna digrassare la Salsa .

*Telline in diverse maniere .*

*Antremè* = Le Telline allorchè sono levate tutte dalle loro conchiglie , lavate a più acque fresche , e colata assai bene la loro acqua , le potete apprestare in Ragù . Vedetelo nel *Tom. V. pag. 70.* , e servirle in Cassettine di pane . Le potete anche apprestare alla Besciamella , al Forno , in Cassettine di pane , al Parmigiano , in Zuppetta , come le Ostriche . Vedetele dalla *pag. 143. fino a 149.*

*Dei Mitoli .*

Codeste conchiglie sono della classe delle bivalve , hanno qualche rassomiglianza colle Telline , eccettuatane la *Nera a pinna di Bellonio* , e vengono appellate volgarmente in Napoli *Conchiglie Fasolare* .

Secondo *Plinio* , ed *Aristotile* nascono in luoghi arenosi , o muscosi del mare : ma le prime sono inferiore alle seconde . Quelle peraltro prese l'Autunno ove l'acqua de' fiumi imbocca , e si mescola con quella del mare , sono molto buone , e lodate , specialmente allorchè contengono le loro uova .

La loro carne quando è cruda ha un sapore di cipolla , ma che perde mediante la cottura , ed i condimenti . Le più grandi hanno una carne dura , difficile a digerirsi , producono un sangue denso , e sono di cattivo sugo : nulladimeno somministrano copioso nutrimento .

Se ne distinguono di due specie , cioè marine , e fluviatili : sono quasi simili nella figura , e solo differiscono , che le fluviatili sono più picciole , ed hanno un sapore meno grato .

Queste conchiglie si apprestano come le *Telline* , e come le *Cozze di Taranto* .

*Delle Finne , o Bucardini .*

Conchiglie del genere delle bivalve , dette volgarmente in Napoli *Conchiglie spere* . *Rondelezio* ne distingue tre specie , *Bellonio* due , e *Aldovrando* quattro . Io per non entrare in sì fatta descrizione , che sarebbe molto lunga , dirò , che codeste conchiglie poco variano nella loro figura aculeata , o a cuore , ma bensì nella grandezza , nè colori , e nè capillamenti .

Nell' Adriatico non si trovano , o almeno vi sono rare , abbondano peraltro ne' golfi di *Lione* , e di *Napoli* .

L' interno di queste conchiglie è a guisa dello *Spondilo* , e l' animale che racchiude è

come quello dell' Ostrica. Vivono fisse in luoghi del mare arenosi, fangosi, e fra i scogli.

Secondo *Wottono* quelle prese l' Estate in siti paludosi, tranquilli, e privi di vento, ed ove mescolansi l' acqua de' fiumi con quella del mare sono piene, polpute, e tenere.

Le picciole, e le mezzane sono migliori delle grandi: hanno la carne delicata, bianca, e dolce. Quelle che si prendono nella Primavera, e nell' Estate sono più grate al gusto, più piene, e di maggior pregio.

Dice *Ateneo*, che la carne de' *Chori*, o *Buccardini* è difficile a digerirsi, ma che provoca l' orina, e che sia di buon nutrimento.

Queste conchiglie si apprestano come le *Cozze di Taranto*, e in molte maniere come le *Ostriche*: bisogna però ben nettarle al di fuori, e aprirle sopra il fuoco in una cazzarola.

*Dalle Fontrivole.*

In Napoli sono così appellate codeste conchiglie, e sono della classe delle bivalve.

La loro carne è tenera, di un buon sugo, e per il sapore ha qualche rassomiglianza con quella de' *Mitoli*.

Si preparano come le *Cozze di Taranto*, e come le *Telline*.

*Delle Cozze di Taranto.*

Sono queste conchiglie del genere delle bivalve, e della famiglia delle *Came*; hanno una grandissima corelazione con i *Muscoli*, se non sono i *Muscoli* stessi. Nascono nel picciolo golfo di Taranto all' intorno de' scogli, da cui ritraggono il nome, e si nutriscono di un poco d' acqua marina.

Que-

Queste conchiglie sono ovali regolari , ed in ciò differiscono alcun poco dal *Muscoli* ; le più grandi non eccedono la lunghezza di due pollici ; sono sottili e leggiere ; nere o torchine al di fuori , e quasi sempre ricoperte di lanuggine , o di musco ; al di dentro liscie e risplendenti , e d' un bianco celeste .

La carne che contengono è grande come una grossa fava ; pallida allorchè è cruda , ma cotta diviene color di rosso d' uovo ; di un sugo ottimo e copioso , molto nutritiva , grata al gusto , e non tanta dura alla digestione . La loro stagione migliore è nella Primavera .

Vengano tali conchiglie trasportate , e regolate come una cosa rara . Ecco in succinto ciò che riguarda le *Cozze di Taranto* .

In quanto ai *Muscoli* , così chiamati da' Latini a motivo della similitudine , che hanno coi muscoli del corpo umano , solo variano , che se ne distinguono di due specie ; cioè di mare , e di acqua dolce . Quelli di mare sono i migliori , e somministrano più copioso nutrimento . Quelli di acqua dolce sono di carne dura è difficile a digerirsi , a cagione di un sugo vischioso , gommaso , ed insipido , che contengono .

I marittimi sono in ogni tempo buoni a mangiarsi , ma i migliori di tutti sono quelli , che si prendono nell' Oceano Germanico , e nel mare Mediterraneo .

Queste conchiglie si mangiano cotte : sono buonissime nelle zuppe di magro , arrostate nelle proprie conchiglie , ed apprestate in tutte

quelle maniere , che le Ostriche , e le Telline ; debbano essere però freschissime .

*Cozze in diverse maniere .*

*Antremè* = Lavate le Cozze in diverse acque , e strofinatele forte , quando saranno ben nettate , e scolate , ponetele in una cazzarola coperta sopra un fuoco allegro , acciò si aprino ; indi levatele dal fuoco , scolate l' acqua , che averanno resa ; levate le Cozze dalle conchiglie , e lavatele a più acque . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , o olio , petroseuolo , e cipolletta trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate con un poco di Culi , ed un poco della loro acqua : fate bollire , e consumare dolcemente al punto di una Salsa , metteteci le Cozze , fate scaldare bene , o bollire un momento , e servite con crostini fritti all' intorno . Quando le Cozze sono levate dalle conchiglie come sopra , le potete apprestare alla Pulette , alla Besciamella , alla Liaison , all' Erbe fine , in Bignè , in Atelette , in Ragù ec. , come le Ostriche .

*Cozze alla Provenzale .*

*Antremè* = Mettete in una cazzarola con un poco d'olio , petroseuolo , cipolletta , prugnoli . tartufi , o secchi ammollati , o freschi , una punta d'aglio , il tutto trito : passate sopra il fuoco , sbruffateci dopo un pochino di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare del tutto ; indi bagnate con Culi , ed un poco dell'acqua delle Cozze aperte come sopra ; fate consumare al punto di una Salsa legata , metteteci quindi le Cozze ben lavate ,  
e sco-

e scolate ; fate dare un bollo , o scaldare bene senza bollire , e servite con pepe schiacciato ; sugo di limone , e crostini di pane fritti all'intorno .

*Cozze all' Italiana .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , petrosemolò , cipolletta , e una punta d' aglio , il tutto trito , bagnate quindi con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , e un poco dell' acqua delle Cozze aperte come il solito , fate bollire un pochino , metteteci le Cozze ben lavate , e scolate , condite con pepe schiacciato , fate dare un bollo , e servite con sotto fettine di pane abbrustolite .

*Cozze alla Gravina .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o olio , un pugno di prugnoli freschi ben nettati , un mazzetto d' erbe diverse , e una fetta di prosciutto se sarà di grasso , quando l' acqua de' prugnoli sarà consumata , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato due terzi , un poco dell' acqua delle Cozze aperte come sopra , ed un poco di Sugo assai colorito di grasso , o di magro : fate bollire dolcemente : quando i prugnoli saranno cotti metteteci le Cozze ben lavate , e scolate , condite con pepe schiacciato , ed un poco di petrosemolò trito , levate quindi il mazzetto , e prosciutto se vi sarà , digrassate , e servite con un poco di sugo di limone , e crostini di mollica di pane fritti all' intorno .

## Cozze Arrostate .

*Antremè* = Quando le Cozze saranno aperte come ho detto di sopra , levategli soltanto la metà della conchiglia , lasciandogli dentro un pochino della loro acqua , e conditele , fatele cuocere , e servitele come le Ostriche arrostate pag. 143.

*De Lepas , o Patelle .*

Conchiglie della classe dette univalve . Se ne distinguono varie specie , che *Rondelezio* divide in grandi , e picciole .

Stanno per ordinariò codesti animali attaccati fortemente ai scogli , e ricoperti di una conchiglia rotonda irregolare più o meno grande , fatta a faggia di un piatto da mangiare , alla quale stanno egualmente attaccati : codeste conchiglie sono lisce , e bianche al di dentro , e cenericcie , e scambrose al di fuori .

Ritrovansene nel Mediterraneo sulle coste della Guascagna , della Provenza , e della Linguadoca ; ma principalmente nell' Arcipelago , intorno all' Isola di *Lepadusas* , o *Lampedosa* , d' onde secondo *Ateneo* presero il nome di *Lepade* attesa la grande abbondanza , che quivi ve n' era . Ne abbiamo anche moltissime sulle coste di Napoli , e segnatamente all' intorno della scogliera del Porto , ove vengono prese da' pescatori .

Per distaccare queste conchiglie dai sassi fa d' uopo di un coltello puntuto , che ponendolo fra il sasso , e la patella facilmente si distacca .

Si mangiano queste conchiglie dai pescatori ; e dagli abitatori delle coste marittime

crude ; ma sono assai meglio se leggiermente si cuociono . In questa guisa si digeriscono più facilmente , e danno un miglior sugo . Le stagioni loro più proprie sono l'Autunno , e la Primavera .

Le Patelle mangiate crude subito prese dal mare , si condiscono come le Ostriche pag. 143. , e cotte si apprestano egualmente come le Ostriche , tanto nelle proprie conchiglie , che fuori di esse . Vedetele dalla pag. 143. fino a 149.

*De' Pettini , o Cocciole .*

Conchiglie della classe delle bivalve . Se ne distinguono differenti specie , che variano per la grandezza , per il luogo , per i colori , per la maniera con cui sono diversamente striate , per l'animale che le abita , e per il sapore del medesimo .

In Venezia vengono appellate volgarmente *Cappe Sante* . In Napoli *Cocciole di Pellegrini* , o di *S. Giacomo* .

Si ritrovano ne' luoghi del mare arenosi , e limacciosi : sono frequentissime dalla parte della Guascagna , e della Normandia ; come pure ne' mari Jonio , Illirico , e Tirreno : accade a questi testacei che se ne prendono assai in tempi piovosi .

Fu il loro uso celebre tra gli Antichi , e si servivano nei pranzi i più magnifici . *Celso* , ed *Archigene* dicono che sono grate allo stomaco . *Galeno* , che il loro sugo lubrica il ventre a guisa del siero di latte . *Senocrate* che sono dolci , e che si digeriscono più facilmente delle Ostriche . Altri Autori le credano più o meno buone secondo la varietà de' luoghi , ove  
alli-

allignano : e così *Varrone* lodava quelle dell' Isola di Scio , *Orazio* quelle di Taranto ; ma le migliori secondo il parere di tutti sono quelle dell' Isola di Malta .

Codeste conchiglie per essere ottime debbano avere una giusta grandezza , concave e di color nericcio . Sono in verità assai buone quelle prese nella Primavera , e nell' Estate in tempo dell' accrescimento della Luna .

Si mangiano cotte , apprestandosi come le Ostriche , e come le *Cozze di Taranto* , aprendole prima sopra il fuoco in una cazzarola .

*Del Balano , o Ghianda di mare .*

E' questa una conchiglia del genere delle moltivalve , che si attacca in forma di picciolo vase sù gli scogli , sù i sassi , sulle conchiglie , sù i crostacei , non che sulle piante marine , sù i litofi , sù i coralli , sul dorso de' pesci cetacei , e sopra tutto delle tettuggini : se ne ritrovano ancora nelle fessure , sù i pali , e sul fondo de' vascelli vecchi , che lungo tempò soggiornano in acqua , e si trovano sempre aggruppate in gran numero , ed unite dalla stessa materia , che forma la conchiglia .

Quelle che si trovano attaccate sul fondo de' Vascelli , e che in Venezia appellansi volgarmente *Pedocchi dell' arsenale* , sono più lunghe nella loro forma , e nel loro calice , che le altre , le quali hanno comunemente la bocca ristretta ; ed il loro colore , è o bianco , o rosso , o violetta .

*Rondelezio* distingue questi testacei in *maggiore* , in *minori* , e in *Egiziani* : i primi sono quelli , che nascono sù i scogli : i secondi quelli  
che

che nascono sù i sassi , sù i legni , e sopra ogni altra cosa : ed i terzi quelli che si prendono nelle foci del Nilo . I primi sono i più stimati de' secondi , ma i terzi superano gli altri due .

Sono frequenti i primi in quella parte della Spagna , che viene bagnata dall' Oceano , nella Normandia , e Gran Brettagna , ove se ne prendano attaccati , e aggruppati ai scogli del mare de' così grandi , che giungono ad avere cinque dita di lunghezza , ed un pollice di grossezza . I' secondi sono abbondanti in Venezia , e molto buoni ; ma in Napoli non se ne fa uso fra cibi .

La carne di queste conchiglie viene lodata da *Epicarmo* come di un' ottimo sapore , ristora lo stomaco , ed è buona contro gli appetiti disordinati delle donne , ma è alquanto dura a motivo dell' acqua salsa di cui si nutrisce l' animale . *Galeno* dice che conviene a quelli , che hanno inapetenza de' cibi .

Circa quelle di Egitto *Ateneo* dice che la loro carne è dolce , tenera , grata al palato , di copioso nutrimento , di un sugo abbondante , diurettica , e solutiva .

I maggiori , ed i minori di questi testacei dopo aperti in una cazzarola sopra il fuoco si cava la polpa dalla conchiglia , la quale è lunga rotonda e rossa , e si prepara in diverse maniere , come si dirà qui appresso .

*Ghiande di mare alla Veneziana .*

*Antremé* = Nettate bene al di fuori le Ghiande , lavatele a più acque , e scolatele . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petroseuolo , cipolletta , una punta  
d' a-

d'aglio , il tutto trito , metteteci quindi le Ghiande , passatele sopra un fuoco allegro , conditele con sale , e pepe schiacciato ; quando saranno aperte sbruffateci un pochino di vino bianco consumato per metà , e servite con tutte le conchiglie , un poco di sugo di limone , e qualche fettina di pane sotto abbrustolito .

*Ghiande di mare in Fricassè .*

*Antremè* = Ponete le Ghiande ben pulite , e lavate in una cazzarola sopra il fuoco con mezzo bicchiere di acqua ; quando saranno tutte aperte tiratele indietro , levate la polpa a due terzi delle conchiglie , e lasciate le altre come si ritrovano . Fate una Salsa colla loro acqua , come quella delle Telline alla liason , metteteci dentro le Ghiande , fate dare un bollo , legate con la liason , e servite nella stessa maniera .

*Giande di mare Arrostate .*

*Antremè* = Allorchè averete aperte le Ghiande in una cazzarola sopra il fuoco , levatele tutte dalle loro conchiglie , aggiustatele dentro a conchiglie di Ostriche , quante ve ne possono stare , con un pochino della loro acqua , conditele sopra come le Ostriche arrostate pag. 143. , e servitele esattamente nella stessa maniera . Se non avete conchiglie di Ostriche servitevi di qualunque altra sorta di conchiglie .

*Zuppetta di Ghiande di mare .*

*Antremè* = Quando le Ghiande saranno aperte come le precedenti , levatele tutte dalle loro conchiglie , e colate leggiermente la loro acqua . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petroseuolo , cipolletta ,

una punta d'aglio , il tutto trito , stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato un terzo , e l'acqua delle Ghiande , condite con pepe schiacciato ; fate bollire un poco , mettetele poscia le Ghiande , fate dare un bollo , e servite con sugo di limone , sopra a fettine di pane abbrustolite .

*Ghiande di mare in diverse maniere .*

*Antremè* = Le Ghiande aperte che saranno in una cazzarola sopra il fuoco , levatele dalle loro conchiglie , colate l'acqua leggermente , e apprestatele in Ragù , alla Puletta , in Cassettine ; ovvero dentro altre conchiglie in Sortù , alla Servante , alla Provenzale , come le Ostriche . Vedetele dalla pag. 143. fino a 149. Le potete apprestare ancora come le *Telline* , e come le *Cozze di Taranto* . Vedete i loro articoli particolari . I Dattili di mare si preparano , e si servono esattamente nella stessa maniera .

*Degli Echini , o Ricci di mare .*

Gli Echini detti volgarmente in Napoli *Ancini* , sono conchiglie della classe delle moltilvalve . Se ne distinguono non solamente di varie grandezze , ma eziandio di varie specie , e colori . Noi lasciando di parlare di quelli , che non sono di alcun uso , diremo qualche cosa de' rimanenti , che sono buoni a mangiarsi .

Gli Echini buoni a mangiarsi sono di due specie differenti . Uno dicesi *Echino Comune* , e l'altro *Echino Castagnola* . Il corpo dell'Echino

comune ha d'ordinario la grandezza di un melarancio compresovi le spine che lo circondano , e la sua forma può dirsi emisferica . Il colore sì del corpo , che delle spine è estremamente vario ; taluni Echini avendolo nero , altri di color castagno : ve n'ha de' biondi , e de' violetti , e codesti colori sono anche variamente degradati : ve n'ha finalmente di quelli , che su di un fondo di bellissimo violetto hanno le punte delle spine tutte bianche .

Si ritrovano gli Echini ne' mari Jonio , Baltico , Tirreno , Adriatico , e Arcipelago : ma i migliori , e senza contraddire i più stimati , sono quelli , che si prendono sulle coste , e vicinanze di Napoli .

L'ordinaria dimora di questi animali è negli strepoli degli scogli marini , d'onde escono poscia per pascolarsi , specialmente in mezzo all'arga di mare .

La parte più notevole della sostanza dell'Echino è l'ovaja , ch'essendo in taluni bianca , in altri gialla , in altri rossa , e quasi in tutti lattiginosa , è disposta nel guscio dell'Echino a foggia di una stella , i cui raggi procedono tutti dal centro del guscio medesimo . Codesta ovaja , ch'è in verità assai delicata e saporosa , è quella , che purgata dagli intestini dell'animale che la circondano , serve di cibo nelle mense . Il tempo in cui l'ovaja suol'essere ripiena notabilmente , e feconda , è propriamente ne' mesi di Gennajo , e Febrajo , a misura che si avvanza la stagione dopo de' mesi accennati , gli Echini vanno deteriorando nella loro qualità , e divengono meno buoni a man-  
giar-

giarsi . Le fasi della luna nulla contribuiscono alla loro buona , o cattiva qualità : vi contribuiscono però moltissimo i varj siti ov' essi allignono , per cagione della diversità de' pascoli , che loro somministrano , siccome è noto agli stessi Pescatori .

Gli Echini detti *Castagnale* distinguonsi dai *Comuni* mercè la loro picciolezza , e delicatezza . Di fatti non eccedono in grandezza una delle più grosse castagne , e le spine sono corte , e minute . Il colore è quasi sempre un cannella , o biondo verdastro . La strottura dell'animale è la medesima di quella degli Echini comuni , e il loro sapore si reputa da parecchi essere più delicato . La loro stagione propria è in tempo del carnevale .

L'ovaja degli Echini si mangià cruda , ed è stimato il miglior frutto di mare che siavi : ajuta la digestione , eccita l'appetito , e somministra un nutrimento umidetto , e leggiero , il quale secondo *Galeno* è valevole ad accomodare , e corroborare lo stomaco , che poi netti il ventre è quasi affermato da tutti i Scrittori ; onde si può concludere che non produca alcun cattivo effetto , se non che mangiandone con eccesso .

Gli Echini si debbano scegliere assai recenti , pieni di uova , ed aperti poco prima , o nell'atto di mangiarli . Essendo per altro la loro ovaja assai tenera , e delicata ne deriva per conseguenza , che gli Echini non si possono conservare più di due , o tre giorni dentro di sporte , oppure cesti ricoperti di alga , di fuchi , o di altr'erbe marine . Scorso un  
tal

tal tempo si abbattono le spine , e dimostrano con ciò la già seguita morte dell' animale .

*Modo di servire gli Echini .*

Si taglia nel mezzo la conchiglia dell' Echino come un melarancio , si gettanò via gli intestini , e si serve la mezza parte inferiore , e rotonda della conchiglia , in cui resta attaccata l'ovaja , sopra tondini guarniti di alga di mare . I Pescatori sogliono vuotare dalla loro ovaja una quantità di Echini , e riempirci un dato numero di mezze conchiglie di Echini , alle quali hanno abbattute tutte le spine ; indi le apparecchiano sopra spaselle tutte ricoperte di alga di mare , e così preparati li recano alle tavole de' Grandi Personaggi in tempo appunto di doverli mangiare : questo tempo peraltro dipende dal genio , o dal costume ; imperocchè taluni li mangiano nel principio del pranzo , ed altri nel fine :

*Delle Volute , o Sconigli .*

Conchiglie del genere delle univalve . Se ne distinguono di *Grandi* , di *Orecchiute* , di *Tuberose* , di *Angolose* , fatte a foggia di *Morice* , di *Pentedattilo* : oltre di ciò le *Tuberose* si dividono in lunghe , sottili , puntute , lisce , bianche , nere , e varie . *Aldovrando* ne cita quattordici specie .

Parte di codesti testacei allignano attaccati ai sassi marini , ove vivono ricoperti della loro conchiglia turbinata , e parte nascono nelle pietre spugnose del mare .

Si debbano scegliere recentemente prese dal mare ; le picciole sono più tenere delle grandi , benchè generalmente la carne di code-

questa sorta di conchiglie sia sempre dura , e indigesta ; nulladimeno è di buon sapore , e di ottimo sugo .

Si trovano molti di questi testacei all' intorno della scogliera del Porto di Napoli .

*Sconciigli in diverse maniere .*

*Antremè* = Ponete queste conchiglie ben lavate in una cazzarola sopra il fuoco con un bicchiere d'acqua , o niente , copritela , e movete le conchiglie di tempo in tempo ; quando la loro carne sarà bene imbianchita tiratele indietro ; levate allora l' animale dalla conchiglia , e apprestatele in tutte quelle maniere , che le *Cozze di Taranto* , le *Ghiande* , le *Telline* , le *Ostriche ec.* Le potete far cuocere con tutte le conchiglie , come le *Ghiande di mare* , e servirle egualmente .

*Delle Viti , o Maruzzelli .*

Sono queste conchiglie della classe delle univalve , e del genere delle *Turbinate* . Se ne distinguono non solo di varie grandezze , ma eziandio di varie specie , e colori : alcune sono picciole , altre grandi , tutte bislunghe , e attorcigliate a foglia di una vite . Alcune si trovano fra i scogli , ed altre tra le pietre pomice del mare ; di queste però se ne conoscono molte specie .

La carne di codeste conchiglie è sugosa , e di buon sapore ; ma alquanto dura , e difficile alla digestione . I Greci la mangiano cruda , ma cotta , è assai migliore . Si debbano scegliere recentemente sortite dal mare , e picciole . Sono frequenti sulle coste di Napoli , e si preparano esattamente nello stesso modo , che i *Sconciigli* .

*Del.*

*Delle Nerite , o Chioccole .*

Conchiglie della classe delle univalve , elegantissime per i varj colori . Se ne distinguono di grandi , e di picciole , di rotonde , e d' inanellate all' intorno . Generano nelle fisure cavernose degli scogli , e veleggiano sopra all' acqua colle loro conchiglie .

La loro carne è polputa , tenera , e di buon sapore . In Grecia si mangia cruda , e per eccitare l' appetito la condiscono colla cipolla ; cotta però è molto migliore , e più grata , più amogenea allo stomaco , e si digerisce con più facilità .

Sotto il nome di *Nerite* vengono comprese anche le *Chioccole* , apprestandosi nello stesso modo . Si debbano scegliere recentemente sortite dal mare . La loro stagione migliore è nel mese di Ottobre .

*Chioccole all' Erbe fine .*

*Antremè* = Lavate le Chioccole , mettetele in una cazzarola sopra il fuoco , copritela , e movetele di tempo in tempo . Quando la carne sarà bene imbianchita , tiratele indietro ; levate le Chioccole dalle loro conchiglie , e colate leggermente la poca d' acqua che averanno resa . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , e una fetta di prosciutto se sarà di grasso , petrosemolò , cipolletta , due o tre funghi , una punta d' aglio , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna consumato per metà , l' acqua delle Chioccole , e un poco di Sugo ben colorito di grasso , o di magro ; fate bolli-

lire , e consumare a poca Salsa ; metteteci le Chioccole , condite con pepe schiacciato ; fate dare un bollo , levate il prosciutto se vi fosse , e servite con crostini fritti all' intorno , o fettine sotto di pane abbrustolite ,

*Chioccola alli Tartufi .*

*Antremè* ≡ Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio l' erbe trite come sopra , e due o tre tartufi mondati , e tagliati in fette ; stemperateci quindi le alici ; bagnate nello stesso modo , metteteci le Chioccole , e finite , e servite egualmente .

*Chioccole alla Puselle .*

*Antremè* = Abbiate un Culì bianco di grasso , o di magro , quella quantità che vi bisogna per la Salsa . Vedeteli nel *Tom. I. pag. 12. , e Tom. V. pag. 22.* Quando sarà ben bollente poneteci le Chioccole levate dalle loro conchiglie come sopra ; fate dare un bollo , legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo , e sugo di limone , e servite con crostini fritti all' intorno .

*Chioccole al Sugo di Pomodoro .*

*Antremè* = Queste si apprestano come quelle all' Erbe fine , e solo variano , che in luogo del Sugo di grasso , o di magro , si mette sugo di pomodoro , e si finiscono , e si servono nella stessa maniera .

*Chioccole Arrostate .*

*Antremè* = Allorchè averete levate le Chioccole dalle loro conchiglie come sopra , mettetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , o olio ; passatele sopra il fuoco , sbruffateci quindi un pochino di vino bianco , condite

dite con pepe schiacciato , e petrosemolò trito ; aggiustatele dentro ad altre conchiglie , quante ve ne possano stare con tutto il loro condimento , come sarebbero di Ostriche , di Cocciole , di Came , di Gongole ec. , copritele con mollica di pane grattata , e se sono all' olio fatela friggere ben bionda nel butirro : in questo caso fatele stufare al forno , e nell' altro mettetele al fuoco sopra la gratella , e passateci sopra la pala rovente senza toccare , e servite sì le une , che le altre , con un buon sugo di limone ,

*Chioccole in diverse maniere .*

*Antremè* = Quando le Chioccole saranno imbianchite , e levate dalle loro conchiglie , come si è detto di sopra , le potete apprestare alla Pulette , alla Besciamella , in cassetine di carta , e di pane , al vino di Sciampagna , in Alette , al Parmigiano ec. Poste in altre conchiglie : alla Militare , in Sortù , alla Servante ec. , come le Ostriche . Vedetele dalla pag. 143. sino a 149. I *Dattili di mare* , le *Ghiande di mare* , i *Sconigli* , i *Maruzzelli ec.* ; si possano preparare nello stesso modo , che le *Chioccole* , dopo aperti sopra il fuoco in una cazzarola .

*Osservazioni sopra le Zuppe di Frutti di mare .*

Qualunque zuppa di grasso , o di magro la potete apprestare con ogni sorta di frutto di mare , descritto in questo Volume . Le Ostriche , i Spondili , e le Patelle imbianchiti prima nella loro acqua , o come ho accennato all' *Avvertimento pag. 143.* , e tutte le altre conchiglie aperte sopra il fuoco in una cazzarola . Ecco due

due zuppe , che potranno servire di regola per tutte le altre .

*Zuppa di Ostriche , o Spondili , o Patelle .*

Levate le Ostriche , i Spondili , o le Patelle dalle loro conchiglie ; se sono fresche imbianchitele nella loro acqua , e se non lo fossero , lavatele con acqua fresca salata , scolatele , ponetele in una cazzarola sopra il fuoco , e fatele bene imbianchire senza bollire ; indi scolatele , mettetele in una picciola cazzarola con un poco di brodo bianco di grasso , o di magro , quanto restino coperte . Se poi fossero fresche , dopo imbianchite nella loro acqua senza bollire , colatela leggermente , e mettete il frutto di mare in un poco di brodo bianco come sopra . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio , o butirro , una fetta di prosciutto se sarà di grasso , petrosimolo , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , brodo colorito di grasso , o di magro , e l'acqua che avete colata ; fate bollire dolcemente un quarto d'ora ; indi metteteci il frutto di mare , condite con un pochino di pepe schiacciato , fate dare un bollo , ché sia giusto di sale , levate il prosciutto , digrassate , e servite in una terrina sopra alle croste di pane già mittonate , o con brodo colorito di grasso , o di magro .

*Zuppa di Cappe , Mitoli , Telline ,  
Bucardini , soleni , Chioccole , Gon-  
gole , Dattili , Ghiande , Cozze ,  
Cocziolate , Sconigli .ec.*

Tutte queste conchiglie sono o di scoglio , o di arena . Lavate , e raschiate le prime dalla lanugine , o filamenti , come le Cozze ; i Bucardini ec. Le seconde lavatele bene a più acque a motivo dell' arena , come le Telline , le Gongole , le Cappe ec. Le rimanenti lavatele soltanto , come le Chioccole , i Dattili , le Ghiande ec. , quindi ponetele in una cazzarola coperta sopra il fuoco , movendole di tempo in tempo ; quando le bivalve , o multivalve saranno tutte aperte , e le univalve imbianchita bene la loro carne , tiratele indietro dal fuoco , levate ad una ad una l' animale dalla sua conchiglia , e colate leggermente , dopo che sarà ben posata l' acqua che averanno resa . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio , o butirro , il prosciutto se sarà di grasso , e l' erbe trite come sopra , stemperateci l' alici , bagnate nella stessa maniera , e poneteci il frutto di mare , che averete levato dalle conchiglie ; fate dare un semplice bollo , acciò non induriscano , levate il prosciutto se vi fosse , digrassate , e servite queste zuppe esattamente come quelle delle Ostriche , Spondili , o Patelle ec. Se sarà la stagione ci potete aggiungere nell' atto che le bagnate un poco di sugo di pomodoro , e se non fosse , un poco di conserva de' medesimi .

*Modo di servire i Ragù di Frutti di mare .*

Codesti Ragù non solamente si servono per *Antremè* guarniti all' intorno di crostini di mollica di pane fritti ; ma eziandio sopra Oche , Anitre , Garganelle , Gallinacci , Capponi , Pesci ec. Il modo di apprestarli si può dire lo stesso , basta a distinguere le conchiglie di scoglio , da quelle di arena , e le Ostriche , Spondili , e Patelle , che si aprono crude , da quelle che si aprono in una cazzarola sopra il fuoco . Quando tutte queste conchiglie sono freschissime bisogna avere attenzione di conservare la loro acqua . In quanto alla maniera di apprestarli . Vedete nel *Tom. V. Cap. I.* i diversi Ragù di Ostriche , di Telline , di Cappe ec. , e le altre diverse maniere ai loro articoli particolari in questo volume .

*Delle Lumache .*

Conchiglie del genere delle univalve , i di cui animali diconsi testacei . Si ritrovano nel mare , ne' fiumi , e nella terra ; ma qui non parlerassi , che di quest' ultime ; imperocchè le *marine* si possono apprestare come le *Nerite* , o *Chioccole* , e le *fluviatili* non sono in uso fra cibi . Le terrestri dunque variano nella grandezza , colore , figura , luogo , nutrimento , e vita . Sono , o nere , o bianche , o gialle , o rosse , o varie , o nude , o vestite . Si attaccano al fico , all' oloro , alla vite , alle siepi , e a schiere sulle fogli de' cardi . Nell' Inverno per il freddo si ritirano sotto terra , e nell' Estate si dilettono di luoghi ombrosi , e freschi : esse vivono del loro succo .

Le più grosse , e stimate sono queile di Sardegna , di Africa , di Sicilia , di Scio , delle montagne di Genova , e di Norcia .

Erano le Lumache molto in uso sulle tavole degli antichi Greci , e Romani : questi ultimi nè componevano diverse vivande dopo di averle fatte ingrassare di una maniera particolare in certe specie di sotteranei destinati a tal' uso .

Intorno alla loro carne non sono d' accordo i Scrittori se sia di buono , o di cattivo sugo . *Celso* dice che è buono . *Galeno* asserisce ch'è cattivo . *Dioscoride* ch'è utile allo stomaco , e *Mattioli* ch' è più buono , che cattivo ; ma nonostante tanti pareri diversi , tutti i moderni medici convengono , che la carne delle Lumache è assai pesante , e difficile a digerirsi ; che non pertanto nutrisce molto , ma che facendone un'uso troppo grande genera la nera bile .

Ecco cosa dice *Mr. Andry* sopra le Lumache : questi animali sono di una sostanza sì vischiosa , e mucillagginosa , che malgrado tutte le diligenze , che gli si usano nel cucinarli , non possano produrre nel corpo , che degli umori , grossolani , e di cagionare delle ostruzioni considerabili nelle principali viscere .

Alcuni consigliano agli Eteci , e a quelli che vogliono ingrassare di mangiare delle Lumache ; ma questo nutrimento è troppo difficile a digerirsi per essergli proprio , ed è con ragione che de' saggi , e dotti medici le condannano , come pericolose in queste occasioni .

Del rimanente se questi animali non sono salubri in alimento , hanno il loro gran merito

rito in medicamento, e se ne preparano dei brodi, che sono molto propri per addolcire le acrimonie del petto, per ingrossare gli umori troppo affinati, e per procurare il sonno.

Le stagioni loro più proprie sono la Primavera, e l'Autunno, e le migliori quelle che si prendono nelle vigne, siepi, e luoghi montuosi. Quelle di Norcia, e di alcune altre montagne sono molto stimate per il loro squisito sapore, e grossezza. Quelle di vigna, e di siepi le meno mal sane, ma nè le une, nè le altre meritano luogo sopra mense delicate.

*Lumache in diverse maniere.*

Intendo qui per nome di Lumache quelle grosse di Norcia, o altre montagne, che vengano alcune volte in Roma regalate come cosa rara; e quelle di campagna. Per purgare queste Lumache, mettetele in un vaso coperto per alcuni giorni, visitandole ogni mattina, e levando quelle che fossero morte; quando vedrete che si forma una specie di velo sull'apertura della conchiglia, e segno che sono purgate; lavatele allora, ponetele in una marmitta, fatele cuocere con acqua, sale, un mazzetto d'erbe diverse, e qualche fetta di limone senza scorsa; Quando saranno cotte scolatele, levate con una spilla la Lumaca dalla conchiglia, nettatele dagli escrementi che trovansi nell'estremità, e a misura ponetele in un piatto. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio a sufficienza, petroseuolo, due, o tre spicchi d'aglio, un poco di mentuccia, il tutto trito, una fetta di prosciutto se sarà  
di

di grasso , una cipolletta con due garofani , stemperateci quindi tre alici passate al setaccio , metteteci le Lumache , condite con sale , e pepe schiacciato ; fatele soffriggere dolcemente , bagnate poscia con un buon bicchiere di vino bianco consumato un terzo , un pochino di sugo di pomodoro se sarà la stagione ; fate stufare sopra un picciolo fuoco , e servite con poca Salsa con sotto fettine di pane abbrustolite , o crostini all'intorno fritti nell'olio . Quando le Lumache sono allessate , levate dalle conchiglie , e nettate come sopra , le potete apprestare in molte maniere , come le *Chioccole* , come le *Cozze* , come le *Ghiande* , e in alcuna maniera come le *Ostriche* . Le più grosse , dopo condite con una Salsa fatta con olio , e erbe trite , come sopra , le potete rimettere nelle loro conchiglie con parte del condimento , spolverizzarle bene sopra di mollica di pane grattato , e nel momento di servire metterle al fuoco sopra la gratella , farle bollire un pochino , passarci sopra la pala rovente , e servirle con un buon sugo di limone .

*Lumache di Vigna in diverse maniere.*

Lavate bene le Lumache di Vigna con acqua , sale , e aceto ; Vedrete che caccieranno una grandissima spuma , lavatele poscia all'acqua fresca e scolatele . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio a sufficienza , petrosemo , aglio , mentuccia , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , metteteci le Lumache , condite con sale , e pepe schiacciato ; fatele soffriggere sopra un fuoco allegro ; indi bagnatele

con

con un bicchiere di vino bianco consumato due terzi : poco prima della loro totale cottura aggiungeteci un poco di sugo di pomodoro , se sarà la stagione , e servitele con poca Salsa con sotto , se volete , fettine di pane abbrustolite . Queste Lumache le potete , dopo cotte come sopra , levare con una spilla dalle conchiglie , nettarle dagli escrementi , rimetterle nella loro Salsa , e servirle con sotto le fettine di pane suddette , o all' intorno crostini di mollica di pane fritti nell' olio . Se non vi sarà sugo di pomodoro , servitele con sugo di limone . Preparate in questa guisa , le potete servire in Cassettime di pane fritte , in Alette , Panate sopra altre conchiglie e preso colore al forno , o sopra la gratella colla pala rovente . Finalmente se sono grandi le potete apprestare e servire come quelle di Norcia .

*Delle Ortiche di mare .*

Le Ostriche marine sono del genere de' *Zoofiti* , ossia *Piantecanimali* . Se ne distinguono di varie specie : alcune sono picciole , ed ottime a mangiarsi , altre grandi ma dure ; alcune attaccate fisse ai sassi ne' seni cavernosi del mare : altre camminano , ed amano la spiaggia in cui vanno vagando . Secondo *Rondelezio* alcune rimontano i scogli , ed altre vi stanno fisse , come l' *Ortica picciola* , che trovasi nascosta nelle fessure de' sassi : come quella che nasce attaccata alle Porpore , e Buccini : e come la cenerina a lunghi ricci . Quelle , che cambiano di luogo , e vanno vagando , come l' *Ortica porpurea* , vengono appellate volgarmente *Ortiche libere* . L' *Ortica picciola* appena

supera la grandezza di due noci , tutta carnossa , con breve riccio , e di colori varj , essendovene delle turchine , delle verdi , delle tendenti al nero , ma sparse di alcuni puntini azzurri biondi e rossi . L' *Ortica cenerina* prende il nome dal suo colore , ed è sottile come una fronda , con molto riccio , e poca carne . L' *Ortica porpurea* , ossia *Fenicea* detta d' alcuni *Rosa* , e le altre dette *Posterole* , non variano della prima , che per la lunghezza , e copiosità delle foglie . L' *Ortica* che nasce attaccata alle *Porpore* , e *Buccini* ha la parte esterna dura , rigida , e soda , ed ha intorno brevissimo riccio . *Bellonio* riferisce alle *Ortiche picciole* quelle che sono di corpo rotondo spruzzate di rosso , ed altre di più granelletti azzurri all' intorno , con molti ricci , e grandi come *Scarafaggi* . Del genere delle picciole è ancora la cenerina di *Rondelezio* , la quale nasce ancora fra i sassi , e con pochissimi ricci , fatta a foggia di cappello , colore di scarlatto , eccettuata la sommità , che è verde , con una nera , e rotonda macchia . L' *Orticha libera* ha la figura di un polipo , allorchè resta sospesa , il suo colore è di un vitreo lucido , la sua forma superiore è rotonda , e l' inferiore concava a foggia di conchiglia , ed il riccio a modo de' *Polipi* .

Tutte codeste *Ortiche* si mangiavano una volta , e si mangiano ancora presentemente . *Pitagora* ne vietò l' uso a' suoi discepoli , a motivo , come dicesi , che eccitano stimoli venerj , ed anche perchè erano consagrate alla *Dea Ecate* . Asserisce *Aristotile* , che sono molte buone dopo l' equinozio Invernale , e *Senocrate* , che

sono grate al gusto , ma che non convengono allo stomaco . *Difilo* poi dice , che nettano il ventre , e che provocano l' orina .

Le migliori , e le più stimate sono le picciole , di qualunque specie di sopra accennate , e segnatamente la *picciola* propriamente detta .

La migliore maniera di mangiare le Ortiche marine , è quella di nettarle , e lavarle bene , tagliarle in pezzi , allessarle all' acqua bollente , scolarle , asciugarle , infarinarle , farle friggere nell' olio ben caldo , o nel butirro , o nello strutto , e quindi condirle con pepe schiacciato , e sugo di limone ; ovvero dopo fritte servirle con sotto una Salsa verde fredda , o una Remolada fredda . Alcuni dopo allessate , ed asciugate le apprestano come i funghi , e come i frutti di mare ; ed altri le nettano , e le tagliano dopo lavate , ed allessate .

*Dell' Erbe di magro .*

Principierò quest' Articolo dall' Erbe solite mangiarsi dal già *Eŕmo Cardinal de Bernis* , le quali termineranno , ove dice *Tartusi al Vino rosso di Spagna* , e che possano servire ancora per Antremè .

*Brodo di magro all' olio per dette Erbe .*

Mettete in una picciola marmitta con acqua fredda , mezza libbra di ceci ammollati con acqua tiepida , nella quale abbiano cotto dei spinaci , una cipolla con due garofani , una carota , due spicchi d' aglio , una testa di sellero , un porro , una radica di petrosimolo , e un poco d' olio ; fate bollire leggermente . Quando i ceci saranno cotti , pas-

sate

sate il brodo con un setaccio fino in una terrina .

*Brodo di magro al butirro per dette Erbe .*

Questo brodo si appresta come il precedente , e solo varia , che in luogo de' ceci metterete fagioli , e a due terzi della cottura un buon pezzo di butirro , e niente olio . Allorchè i fagioli saranno cotti , digrassate , e passate il brodo al setaccio come sopra . Questi due brodi vi serviranno per bagnare tutte quelle Erbe , che apprestarete all' olio , o al butirro , benchè il primo brodo sia ottimo si per le une , che per le altre .

*Sugo di Pomodoro di magro .*

Vedete questo Sugo alla pag. 138. , ove dice Tartarughe al Culi di Pomodoro .

*Spinaci al butirro .*

Nettate , lavate , allessate , spremete bene , e tritate i Spinaci , come quelli di grasso . Vedete Tom. IV. pag. 84. , poneteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Nel momento di servire passateli bene sopra il fuoco , finchè vedrete che si attaccano nel fondo della cazzarola , movendoli spesso con una cucchiaja di legno ; indi movete la stessa cazzarola , acciò i Spinaci si unischino insieme a guisa di un cuscinetto , e serviteli subito giusti di sale .

*Lattuga all' Acetosa .* —

Nettate , lavate , allessate , e spremete sei piedi di lattuga cappuccina , ovvero le sole foglie . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro , petrose-molo , e sca-

logne trito ; indi stemperateci fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , aggiungeteci un picciolo pugno di acetosella nettata , lavata , e trita grossolanamente , ovvero sugo di pomodoro , fate cuocere due minuti , bagnate poscia con un pochino di brodo di magro , poneteci dentro la lattuga , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire ponete la Salsa nel piatto , o in una picciola giatta , e aggiustateci sopra i piedi di lattuga .

*Coste di Bieta alla Salsa Bianca .*

Abbate delle coste di bieta polpute , bianche , e fresche , nettatele , lavatele . Ponete in una picciola marmitta acqua a sufficienza per cuocere le coste di bieta , con un pezzo di butirro , sale , ed una cipolla , con due garofani ; quando bolle poneteci le coste di bieta , e fatele cuocere dolcemente . Nel momento di servire ponete in una picciola cazzarola un buon pezzo di butirro , un pizzico di farina , mezzo bicchiere di acqua , o brodo di magro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco . Scolate bene le coste di bieta , ponetele nella Salsa , fate ancora dare un bollo , e servite subito con un filetto d'aceto , e qualche capperò fino intorno .

*Carote rosse alla padella .*

Fate cuocere al forno una buona Carota rossa , indi pelatela , e tagliatela in fette per traverso . Passate in una padella sopra il fuoco , con un buon pezzo di butirro , un poco di cipolla trita , quando principia a divenire

color d'oro , poneteci le fette di carota , condite con sale , e pepe schiacciato , fate soffriggere sopra picciolo fuoco acciò prendino sapore ; quindi sbruffateci un tantino di farina , bagnate con un pochino di brodo di magro , o acqua ; fate bollire ancora un momento , e servite subito con un filetto d'aceto , ed un tantino di mostarda .

*Carote gialle alla Salsa di Butirro .*

Fate cuocere le Carote gialle , come le coste di bieta ; indi scolatele , mondatele , e tagliatele a fette per traverso . Fate una Salsa bianca come quella delle coste di bieta , poneteci dentro le fette di carote ; e servitele subito nello stesso modo senza capperi , ma con un pizzico di cerfoglio trito imbianchito .

*Finocchi panati .*

Nettate quattro belli finocchi tutti eguali , tagliateli nel mezzo , imbianchiteli un momento all'acqua bollente , scolateli , fateli cuocere precisamente come le lattughe all'acetosa pag. 186. ; indi fateli raffreddare . Sbatte due uova , con un pochino di sale , indorateci bene i finocchi , facendogli tenere attorno più Salsa che sia possibile , spolverizzateci di mollica di pane grattata , aggiustateli sopra una tiella , o un piatto unto bene di butirro . Poco prima di servire ponete il piatto sopra un trepiede , con fuoco sotto ; quando averanno preso colore da una parte , rivoltateli dall'altra , fateli colorire egualmente , e serviteli subito .

*Salsefine alla Salsa bianca .*

Raschiate le Salsefine , lavatele , imbianchitele un momento all' acqua bollente , e fatele cuocere in un bianco , come quello delle coste di bieta ; quindi tiratele fuori da detto bianco , raschiatele di nuovo leggermente , e tagliatele in pezzetti lunghi tre dita traversi , rimettetele a mano a mano nel loro bianco . Nel momento di servire fatele scaldare bene , e ponetele ben scolate in una Salsa bianca , come quella delle coste di bieta pag. 187. , fate dare un bollo , e servite nello stesso modo , con capperi , o senza .

*Rape Glassate .*

Mondate sei belle , e buone rape tutte eguali , e tondi , imbianchitele un momento all' acqua bollente ; indi scolatele , ponetele in una cazzarola giusta alla loro quantità , con un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , e una cipolla , con due garofani : fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra ; quando averanno preso un bel color d' oro da una parte , voltatele dall' altra , e fatele colorire egualmente . Nel momento di servire aggiustate le rape , che siano ben cotte , nel loro piatto , ponete un filetto d' aceto nella cazzarola dove hanno cotto , ed un pochino di mostarda ; fate scaldare in un' istante , e servite sotto le rape .

*Indivia all' Acetosa .*

Questa si appresta esattamente come la lattuga pag. 186. , e si serve nello stesso modo .

*Carciofi Allesso .*

Abbiate quattro belli carciofi freschi , tagliategli il gambo all' estremità del carciofo , è fateli cuocere in una picciola marmitta , con acqua bollente , sale , e un pezzo di butirro , o senza . Quando saranno cotti , scolateli , poneteli sopra il piatto , e versateci dentro a cadauno un poco di butirro squagliato , o un poco di Salsa bianca , come quella delle coste di bieta , ma senza capperi , o mostarda .

*Fagioletti alla padella .*

Ponete nella padella sopra il fuoco un poco d' olio , o un pezzo di butirro , con mezza cipolla trita , fate prendere un bel color d' oro : indi poneteci dei fagioletti verdi fini , allessati all'acqua bollente , giusta di sale , condite con un poco di pepe schiacciato , passate bene sopra il fuoco , acciò prendino sapore , e servite con un filetto di aceto , ed un pochino di mostarda .

*Gobbi alla Salsa di butirro .*

Quando averete fatto bollire mezz' ora i gobbi all' acqua , come sono descritti nel *Tomo IV. pag. 20.* , e tagliati nello stesso modo ; metteteli in una picciola marmitta , con acqua bollente , quanto restino coperti , un pezzo di butirro , sale , una cipolletta , con due garofani , e una fetta di limone senza scorza ; fateli finire di cuocere dolcemente . Nel momento di servire fate una Salsa di butirro , come quella delle coste di bieta *pag. 187.* , scolate bene i gobbi , poneteli nella Salsa , fategli dare un bollo , e serviteli con capperi fini interi , ed un filetto di aceto , o sugo di limone .

*Gob.*

*Gobbi fritti , in bignè , e panati .*

Allorchè i Gobbi saranno cotti in uu bianco come i precedenti , e tagliati in quadretti , o filetti , scolateli bene , asciugateli , intingeteli in una pastella da frittura , fateli friggere di bel colore nel butirro chiarificato , e serviteli subito : per farli panati ; quando li averete scolati , bagnateli con uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane grattata , e fateli friggere egualmente .

*Gattò di Spinaci .*

Apprestate , e fate cuocere i spinaci esattamente , come quelli al butirro pag. 186. , ma in luogo di servirli in tavola sbruffateci un pizzico di farina , e bagnateli con un poco di brodo di magro , fateli cuocere almeno quattro minuti , e poscia raffreddare , ungete bene una picciola cazzarola di butirro chiarificato , freddo , spolverizzatela di mollica di pane , sbattetene bene un uovo fresco o due , poneteli nelli spinaci , mescolate insieme , e che stiano bene di sale , versateli nella cazzarola panata , spolverizzate anche sopra di mollica di pane ; fate cuocere ad un forno temperato quasi un' ora : conoscerete quando il Gattò sarà cotto , allorchè diverrà gonfio , e crepacciato , rivoltatelo , e servitelo subito .

*Gattò alla Certosina .*

Questo si appresta precisamente come l'altro , che troverete descritto nel Tom. IV. p. 107. ma bagnate l'erbe soltanto con un poco di brodo di magro , e poneteci un'uovo , o due , come qui sopra ; ungete , spolverizzate la cazzarola come l'altra , versateci la composizione ,  
fate

fate cuocere , e servite il Gattò nello stesso modo .

*Fusti diversi alla Salsa bianca .*

Mondate bene de' fusti di lattuga , o di indivia , tagliateli lunghi tre dita , imbianchiteli un momento all'acqua bollente , scolateli , fateli cuocere in un bianco , come le coste di bieta . Nel momento di servire scolateli bene , poneteli in una Salsa bianca come l'altra , e serviteli nella stessa maniera .

*Fusti diversi fritti .*

Quando i fusti saranno cotti come sopra , scolateli bene , e fateli friggere esattamente come i Gobbi , o nell'una , o nell'altra maniera . Vedeteli pag. 191.

Prendete soltanto le foglie della lattuga cappuccina , lavatele , e allessatele a tutta cottura nell'acqua bollente ; indi passatele alla fresca , scolatele , spremetele assai forte , tritatele assai fine , mettetele in una picciola cazzarola , con un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , e noce moscata , passatele bene sul fuoco , fatele rosolare come i spinaci ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un poco di brodo di magro ; fate bollire ancora qualche minuto , e quindi raffreddare . Finite il Gattò come quello di Spinaci pag. 191. , e servitelo nello stesso modo .

*Gattò d' Indivia .*

Questo si appresta , e si serve esattamente nello stesso modo , che quello di lattuga , colla sola differenza , che bisogna fare rosolare un poco più l'indivia , prima di sbruffarci la farina , e bagnarla .

*Selleri fritti.*

Prendete il cuore più tenero , e bianco de' Selleri , tagliateli lunghi cinque dita traversi , imbianchiteli un momento nell' acqua bollente , scolateli , legateli in un mazzetto , spuntateli da piedi tutti eguali , fateli cuocere in un bianco come le coste di bieta , quanto restino coperti ; quando saranno cotti scioglieteli , spremeteli , intingeteli in una pastella da frittura , e fateli friggere di bel colore nel butirro chiarificato , e serviteli subito .

*Selleri panati.*

Allorchè i Selleri saranno cotti in un bianco , come i precedenti , scolateli , asciugateli , intingeteli nell' uovo sbattuto , spolverizzateli di mollica di pane grattato , poneteli sopra una tortiera unta bene di butirro ; nel momento di servire , fateli cuocere come i finocchi pag. 188. , e serviteli subito . Li potete anche far friggere nel butirro di bel colore .

*Cipolle glassate.*

Mondate sei cipolle tutte eguali , imbianchitele un momento all' acqua bollente , scolatele , ponetele in una cazzarola giusta alla loro quantità , con un buon pezzo di butirro , sale , e pepe schiacciato , ponetele sopra un trepiede , con fuoco sotto , e sopra , quando averanno preso un bel color d' oro da una parte , voltatele dall' altra , e fatele colorire egualmente , osservando che siano cotte , allorchè le servite alla tavola , aggiustatele allora sul piatto , ponete un filetto d' aceto nella cazzarola , dove hanno cotto , mescolatelo col bu-

tirro , un tantino di mostarda , fate scaldare senza bollire , e versate sotto alle cipolle .

*Cipolle allessò .*

Imbianchite sei cipolle come le precedenti , ponetele poscia in una picciola marmitta , con acqua bollente quanto le cuopra , un buon pezzo di butirro , due garofani , e sale a sufficienza ; fatele cuocere dolcemente . Nel momento di servire scolatele bene , ponetele sopra il piatto , aspergetele con un filetto d'aceto , un poco del butirro della loro cottura , pepe schiacciato , e servite subito .

*Carciofi fritti .*

Mondate bene sei carciofi , tagliateli in quattro , o sei parti , poneteli nell'acqua fresca con un poco di sugo di limone , e sale : se saranno teneri lasciateli così , e se saranno tosti levategli il pelo , e imbianchiteli un poco all'acqua bollente . Nel momento di servire scolateli bene , infarinateli , fateli friggere di bel colore nel butirro chiarificato , e serviteli subito : Li potete anche intingere in una pastella da frittura , e friggerli egualmente .

*Fagioli bianchi alla Maitre d'Hotel .*

Abbiate de' Fagioli bianchi di buona qualità , cotti semplicemente all'acqua : se saranno freschi sono assai migliori . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , petroseuolo , cipolletta , e scalogne , il tutto trito ; indi poneteci quella quantità di fagioli ben scolati all'acqua , condite con sale , e pepe schiacciato , passate ancora un poco sopra il fuoco , movendo la cazzarola , e servite con un filetto d'aceto , o sugo di limone .

*Gattò di Luppoli , o Luperi .*

Capate le puntarelle più tenere de' luperi , lavatele bene , allessatele all'acqua bollente , scolatele , passatele alla fresca , spremetele bene , tritatele assai fine , ponetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , passatele sul fuoco come li spinaci , sbruffateci la farina , e bagnatele nello stesso modo : quindi fatele raffreddare , poneteci due uova sbattute , formate il Gattò , fatelo cuocere , e servitelo esattamente come quello di Spinaci , pag. 191.

*Gatto di Porri .*

Mondate i porri , prendetene il più bianco , tagliateli in fette fine per traverso , lavateli all'acqua fresca , spremeteli , ed asciugateli , poneteli in una cazzarola sopra il fuoco , con un buon pezzo di butirro , fateli rosolare , movendoli spesso con una cucchiaja di legno , quando saranno color d'oro , sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnate con un poco di brodo di magro ; condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire un quarto d'ora dolcemente , e poscia raffreddare . Ungete bene una picciola cazzarola con butirro chiarificato , e freddo , spolverizzatela di mollica di pane grattata ; mescolate uno , o due uova fresche sbattute nelli porri , mescolate insieme , versate nella cazzarola panata , spolverizzate anche sopra di mollica di pane ; fate cuocere ad un forno temperato circa un'ora , conoscerete quando è cotto allorchè sarà gonfio , e crepacciato ; rivoltatelo allora nel suo piatto , e servitelo subito .

*Gattò di Cipolle .*

Questo si appresta esattamente come il precedente , tagliando le cipolle soltanto in filetti sottili .

*Gattò di Rape .*

Dopo che averete mondato sei o sette Rape , tagliatele in minutissimi dadini , passateli in una cazzarola sopra il fuoco , con un buon pezzo di butirro . Quando saranno color d'oro sbruffateci un buon pizzico di farina , bagnato con un poco di brodo di magro , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire ancora dolcemente un quarto d'ora , e quindi raffreddare . Imbutirate , e spolverizzate una picciola cazzarola , come il solito , ponete nelle rape due uova fresche sbattute , e un pochino di zucchero in polvere , mescolate bene insieme , versate nella cazzarola panata , spolverizzate sopra con un poco di mollica di pane , fate cuocere come quello di porri , e servite nello stesso modo .

*Pasticcietto di Lattuga .*

Fate cuocere delle Lattughe come quelle all'Acetosa pag. 186. , ma soltanto le foglie , senza i fusti , e che vi resti pochissima Salsa . Dirizzate un picciolo pasticcio di pasta brisé , poneteci dentro le lattughe , e sopra un pezzo di butirro fresco , coprite il pasticcio colla sua pasta , decoratelo un poco esternamente , doratelo con uovo sbattuto , fatelo cuocere un'ora ad un forno temperato , e servitelo subito .

*Pasticcio di Finocchio .*

Mondate bene cinque Finocchi , spaccateli nel mezzo , lavateli , imbiancitateli all'acqua bol-  
lon-

lente , asciugateli , e fateli esattamente cuocere come le Lattughe all' Acetosa pag. 186. , e che vi resti pochissima Salsa ; quando saranno freddi poneteli nel picciolo pasticcio , con tutto il condimento , e sopra un pezzo di butirro fresco , coprite con la solita pasta , e finite , fate cuocere , e servite come l' altro .

*Pasticcio di Fusti diversi .*

Mondate propriamente de' fusti di lattuga , o d' indivia , imbianchiteli all' acqua bollente , fateli cuocere in un bianco , come quelli alla Salsa bianca pag. 192. Fate una Salsa di acetosella , come per le lattughe pag. 186. , ma senza le lattughe , e senza bagnarla col brodo di magro ; quando sarà freddo l' uno , e l' altra , ponete nel fondo del pasticcietto un poco della Salsa suddetta , aggiustateci sopra i fusti ben scolati dal bianco , coprite col resto della Salsa , metteteci sopra un pezzo di butirro fresco , e finite il pasticcietto come gli altri .

*Pasticcietti di Luperi , o Luppoli .*

Quando averete capato le puntarelle dei Luperi , lavatele , imbianchitele un momento all' acqua bollente , e spremetele bene ; fatele cuocere come le Lattughe all' acetosa pag. 186. , quando saranno fredde , e con pochissima Salsa , ponetele nel pasticcietto , con sopra un pezzo di butirro , copritelo , indoratelo , fatelo cuocere , e servitelo come sopra .

*Pasticcietto di Sparagi .*

Tagliate , e mondate le punte più tenere de' Sparagi verdi , o bianchi , imbianchitele all' acqua bollente , legateli in mazzetti , fateli cuocere in un bianco come le coste di bieta

pag. 187.

pag. 187. Fate una Salsa di acetosella come quella delle Lattughe ; quando sarà freddo l' uno e l' altra ; finite , fate cuocere , e servite il pasticcietto come quello de' Fusti diversi .

*Pasticcietti di Selleri .*

Questo si appresta esattamente come quello di Sparagi , e si serve nella stessa maniera ; bisogna però tagliare i Selleri corti , lasciarli interi , e prendere soltanto il cuore di mezzo .

*Pasticcietto di Carote .*

Intagliate delle Carote a guisa di grosse mandorle , o prugnoletti , imbianchitele un momento all' acqua bollente ; fatele poscia quasi cuocere in un bianco , come le coste di bietta . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , petrosomolo e scalogne trito , indi stemperateci fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , poneteci dentro le carote ben scolate dal bianco , condite con un poco di pepe schiacciato , passate ancora un momento sopra il fuoco , e poscia fate raffreddare ; aggiustatele quindi nel pasticcietto con sopra un pezzo di butirro fresco , coprite , fate cuocere , e servite subito .

*Pasticcietto di Raponsoli .*

Raschiate , e lavate i soli Raponsoli senza le foglie , fateli cuocere come le carote qui sopra , e fateci il pasticcietto nello stesso modo . Se volete , potete aggiungerci qualche cuoretto di lattuga cotta come quella all' Acetososa .

*Pasticcietto alla Certosina .*

Imbianchite un momento all' acqua bollente tutte le erbe , come sono descritte al

Gat-

Gattò alla certosina pag. 191. , quindi spremetele , dategli quattro tagli grossolanamente , e fatele cuocere esattamente come le Lattughe all'acetosa pag. 186. Quando saranno fredde e con poca Salsa , ponetele nel pasticcietto , con sopra un pezzo di butirro fresco , fate cuocere , e servite come il solito .

*Pasticcietto di Gobbi .*

Quando i Gobbi saranno cotti come quelli alla Salsa di butirro pag. 190. , scolateli , passateli in una Salsa come le carote qui sopra , e finite , e servite il pasticcietto nella stessa maniera .

*Rape alla Salsa bianca .*

Intagliate le Rape a guisa di lumache , imbianchitele all' acqua bollente , e fatele poscia cuocere in un bianco come le coste di bieta pag. 187. Nel momento di servire fate una Salsa bianca , come quella delle coste suddette poneteci le rape ben scolate dal bianco , fate dare un bollo , e servite con un pizzico di capperi fini interi , un pochino di mostarda , ed un filetto di aceto , o sugo di limone .

*Pastinache alla Salsa bianca .*

Tagliate le Pastinache in mostaccioli tutti eguali , fatele cuocere in un bianco , come le coste di bieta pag. 187. , e servitele colla medesima Salsa .

*Lattughe panate .*

Fate cuocere le Lattughe , precisamente come quelle all' acetosa pag. 186. , quando saranno fredde intingetele piede per piede nell' uovo sbattuto , facendogli tenere attorno più  
Sal-

Salsa che sia possibile , spolverizzate di mollica di pane grattata , ponetele sopra una tortiera , o piatto di rame , unto bene di butirro fresco . Nel momento di servire ponete sopra il fuoco , e fate cuocere , e colorire come i finocchi pag. 188.

*Lattughe Fritte :*

Allorchè le Lattughe saranno panate come sopra , le potete friggere di bel colore nel butirro chiarificato , e servirle subito .

*Punte di Sparagi al butirro .*

Fate cuocere le punte di Sparagi ben nettate , con acqua , e sale . Nel momento di servire scolatele bene , e servitele con sopra una Salsa di butirro , come le coste di bleta pag. 187.

*Broccoli all' Erbe fine :*

Mondate le cimarelle de' Broccoli , allessatele all' acqua bollente condita di sale , e scolatele . Passate nella padella sopra il fuoco con un poco d' olio , cipolletta , petroseuolo , e una buona punta d' aglio , il tutto trito , indi stemperateci fuori tre alici passate al setaccio , poneteci i Broccoli , fateli soffriggere sopra il fuoco , conditi con sale , e pepe schiacciato ; quando averanno preso sapore , serviteli con sugo di limone .

*Indivia al butirro .*

Questa si appresta esattamente come li Spinaci al butirro pag. 186. , ma bisogna farla rosolare maggiormente sopra il fuoco , acciò prenda sapore .

*Raponsoli alla Salsa bianca.*

Quando i Raponsoli saranno raschiati , e cotti con acqua , sale , e un pezzetto di butirro , scolateli bene , metteteli in una Salsa bianca, come quella delle coste di bieta pag. 187., e serviteli subito nella stessa maniera .

*Salsefine trite .*

Quando le Salsefine saranno cotte in un bianco , scolatele , asciugatele , intingetele in una pastella da frittura , fatele friggere di bel colore nel butirro chiarificato , e servitele subito .

*Pomi di terra alla Salsa bianca .*

Fate cuocere quattro o cinque Pomi di terra sotto la cenere , o allessi con acqua ; indi mondatali , tagliateli in fette , poneteli in una Salsa bianca , come quella di coste di bieta , e servite nello stesso modo .

*Pomi di Terra fritti .*

Mondate i Pomi di terra 'crudi , tagliateli poscia in fette fine , ponetele nell' acqua fresca . Nel momento di servire scolatele , infarinatetele , fatele friggere di bel colore nel butirro chiarificato , e servite subito .

*Selleri alla Salsa di butirro .*

Fate cuocere le teste di Selleri in un bianco , come le coste di bieta . Nel momento di servire scolatele bene , spaccatele nel mezzo , e servitele con sopra una Salsa di butirro .

*Finocchi all' Acetosa .*

Mondate ; spaccate nel mezzo ; e imbianchite un momento all' acqua bollente quattro o cinque finocchi . Fate una Salsa di acetosa come per le lattughe pag. 186. ; poneteci i fi-

nocchi ben scolati, condite con sale, e pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, e servite la Salsa sotto, ed i finocchi sopra ben aggiustati.

*Erbe alla Certosina.*

Preparate quest'erbe esattamente come per il Pasticcietto pag. 198.; ma in luogo di porle nel pasticcietto, servitele sopra il piatto, o in una picciola giatta.

*Erbe alla Certosina al butirro.*

Allessate del tutto l'erbe alla Certosina. Vedetele al Pasticcietto pag. 198.; indi spremetele bene forte, tritatele assai fine, e passatele sul fuoco, e servitele, come li Spinaci al butirro pag. 186.

*Porri al Gratino.*

Fate cuocere quattro porri in un bianco, come le coste di bieta pag. 187.; dopo di averli imbianchiti all'acqua bollente; indi scolateli. Ungete la picciola giatta, o il piatto che dovete servire di butirro fresco, poneteci sopra qualche fettina sottile di mollica di pane, spolverizzate sopra con un pochino di sbrinzo, e parmigiano grattato mescolato insieme, qualche pezzettino di butirro fresco, aggiustateci sopra i porri, spolverizzate ancora sopra con un tantino di sbrinzo e parmigiano, condite con un'idea di pepe schiacciato, coprite il piatto, o la giatta, ponete sopra un picciolo fuoco, fategli prendere un bel gratino, e servite subito.

*Cavoli al Gratino.*

Prendete un picciolo cavolo Bolognese, tagliatelo in quattro parti, allessatelo all'acqua

qua bollente , indi levategli tutte le coste , formatene quattro mazzetti , legati , e ben spremuti , poneteli in una picciola marmitta con brodo di magro , un buon pezzo di butirro , una cipolla con due garofani , sale , e pepe schiacciato ; fatelo cuocere dolcemente . Quando sarà cotto scolatelo , scioglietelo , e aggiustatelo sul piatto , o nella giatta esattamente come i Porri al gratino , e servitelo nella stessa maniera .

*Cipolle al Gratino .*

Queste si apprestano come i Porri al gratino , e si aggiustano sul piatto , o giatta intiere , o tagliate in quarti , e si servono egualmente .

*Luperi al butirro .*

Lavate , allessate , spremete , e tritate fine le punte delli Luperi , e passatele sul fuoco , e servitele esattamente come i Spinaci al butirro pag. 186.

*Erbe diverse al Gratino .*

I Selleri , i Finocchi , le Rape , le Carote , i Sparagi , i Fusti diversi si preparano al Gratino come i Porri . I Luperi , l' Indivia , la Lattuga , l' Erbe alla certosina , cotte come per mettere in Pasticcietto , ma in vece aggiustate sul piatto come i Porri , e servite nello stesso modo .

*Erbe diverse in Cassettine di pane .*

Intagliate cinque o sei cassettime di mollica di pane , fatele friggere nel butirro chiarificato di bel colore , e vuotatele subito . Vedetele nel Tom. IV. pag. 55. Nel momento di servire le potete riempire di Spinaci al butirro ,  
di

di Lattuga all' acetosa , d' Indivia all' acetosa , d' Indivia al butirro , di Raponsoli al butirro , di Erbe alla certosina al butirro , di Luperi all' acetosa , e al butirro , di punte di Sparagi al butirro ec.

*Erbe diverse in Cassettina di carta .*

Abbate una cassetina di carta fritta di bel colore nel butirro chiarificato . Abbiate anche de' Selleri , o Finocchi , o Rape , o Carote , o Coste di bieta , o Fusti diversi , o Salsesine , o grossi Sparagi , o Carciofoletti , o Gobbi , o Raponsoli , o Cipollette d' inverno ; il tutto cotto in un bianco come le coste di bieta pag. 187. Ungete il fondo della cassetina di butirro fresco . Squagliate in una picciola cazzarola un pezzo di butirro , mescolateci un rosso d' uovo crudo ed un poco di pepe schiacciato , ungeteci le erbe suddette ; cioè i Selleri , Carciofoletti , e Finocchi tagliati nel mezzo , le Rape tagliate in fette , le Carote tagliate in fette lunghe quattro dita , le Coste di Bieta , i Fusti diversi , le Salsesine , li Sparagi , i Gobbi , lunghi tre dita , i Raponsoli , e le Cipollette intere ; indi spolverizzatele di mollica di pane grattato nel quale averete mescolato un pochino di parmigiano grattato , aggiustate quest' erbe nella cassetina , aspergete sopra con butirro squagliato ; fate prendere un bel color d' oro al forno , e servite subito .

*Erbe diverse Fritte .*

Si possano friggere tutte sorta d' erbe , fusti , e radiche : l' erbe dopo cotte come le Lattughe all' acetosa pag. 186. , scolate , asciugate , indorate e panate ; e le radiche , e fusti

sti diversi dopo cotti con acqua , e sale , ed un pezzetto di butirro , scolati , asciugati , e intinti in una pastella da frittura , il tutto fritto di bel colore con butirro affinato .

*Pasticcietto Vol-o-vant .*

Dirizzate un Pasticcietto come il solito ; riempitelo di dadini di mollica di pane fritti nel butirro , copritelo , doratelo , e fatelo cuocere al forno di bel colore . Nel momento di servire , scopritelo , vuotatelo , e riempitelo di qualunque sorta d' erbe : come di Lattughe all' acetosa , di Indivia all' acetosa , di Finocchi all' acetosa , di Selleri , di Salsefine , di Fusti diversi , di Pomi di terra , di Luperi , di Erbe alla certosina , di Gobbi : il tutto cotto alla cazzarola ; o messo in una Salsa bianca , ricoprite , e servite subito .

*Torta Vol-o-vant .*

Tagliate , e fate cuocere una picciola Torta , come è descritta nel *Tom. IV. pag. 276* . Nel momento di servire riempitela o di Spinaci al butirro , o di Lattughe all' acetosa , o di Erbe alla certosina al butirro , o di Luperi all' acetosa , e al butirro , o d' Indivia all' acetosa , e al butirro , o di punte di Sparagi al butirro , o di Finocchi all' acetosa , o di Carote rosse alla padella , o di Selleri al butirro ; ovvero di tutte le erbe , o radiche , apprestate alla Salsa bianca . Vedetele ai loro articoli particolari ; ricoprite la Torta , e servite subito .

*Tartufi al Vino Rosso di Spagna .*

Mondate , e lavate cinque o sei buoni Tartufi , tagliateli in fette . Squagliate in una picciola cazzarola un pezzo di butirro con petro-

semolo , e scalogna trito , una punta d'aglio , quindi poneteci i tartufi , condite con sale , e pepe schiacciato , passateli sopra il fuoco , sbruffateci poscia un pizzico di farina , bagnate con un bicchiere di vino rosso di Spagna bollente , fate bollire dolcemente , d'grasate , e servite con un pochino di sugo di limone , sopra crostini di pane fritti nel butirro .

E' qui termina il regime dell' Erbe di magro solite mangiarsi dal già E<sup>m</sup>o de Bernis : Principe Grande , che per il Trattamento di sua casa spendeva circa centomila Scudi l' anno ; senza contarvi tutti i Pranzi d' impegno imbanditi per conto della Corte di Francia in occasione di passaggio di Teste Coronate , o di altri Personaggi di distinta considerazione . Tutte queste Erbe di magro si possono anche servire per *Antremè* ne' giorni di magro .

*Spinaci all' Olio .*

*Antremè* = Prendete de' Spinaci che abbiano le loro radichette attaccate , nettateli , raschiategli leggermente , e spuntategli le dette radichette , lavateli bene , metteteli in una cazzarola grande con mezzo bicchiere d'acqua ; fateli quasi cuocere , e scolateli poscia nel passa brodo . Ponete in una cazzarola olio a sufficienza e una punta d'aglio , fate soffriggere un momento sopra il fuoco , quindi stemperateci tre alici passate al setaccio , metteteci dentro i Spinaci senza spremere , condite con sale , e pepe schiacciato ; fateli cuocere leggermente e alquanto rosolare , aggiungeteci un buon pizzico di passerina , e serviteli con crostini in-  
tor-

torno fritti nell' olio di bel colore . Alcuni vi mettono anche dei pignoli .

*Gobbi all' olio .*

*Antremè* = Quando i Gobbi saranno mezzi cotti all'acqua , e nettati , come sono descritti nel *Tom. IV. pag. 96.* ; lasciate le foglie nella loro lunghezza di sei dita traversi , ovvero tagliatele in pezzi . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , petrosemollo , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio , poneteci dentro i Gobbi , fateli soffriggere sopra un picciolo fuoco , indi bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco consumato un terzo , e brodo di magro quanto restino coperti , condite con sale , e pepe schiacciato , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra , e consumare a poca Salsa . Poco prima di servire aggiungeteci un buon pizzico di passerina , aggiustate i Gobbi sopra il piatto , e versategli sopra la Salsa .

*Carciofi all' olio .*

*Antremè* = Mondate bene i Carciofi , tagliateli nel mezzo , imbianchiteli all'acqua bollente , con un poco di sugo di limone , e passateli alla fresca . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , petrosemollo , e cipolletta trito , due spicchi d' aglio piccati , con due garofani , quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo bianco di magro , poneteci dentro i carciofi ben scolati , e asciugati dall' acqua ,  
che

che restino soltanto coperti, condite con sale, e pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, e servite con poca Salsa, levando l'aglio.

*Cavoli fiori all' olio.*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio a sufficienza, due tartufi freschi in fette, o secchi bene ammollati, petrosimolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, il tutto trito, quindi stemperateci fuori del fuoco quattro alici passate al setaccio, bagnate, con un pochino di Culi di magro, se lo avete, o senza, condite con sale, pepe schiacciato, spremeteci il sugo di un limone, e servite questa Salsa sopra de' Cavoli fiori cotti con acqua, e sale, e ben scolati, e aggiustati sopra il piatto. Se non vi saranno tartufi nella Salsa aggiungeteci un pizzico di capperi fini interi.

*Broccoli all' olio.*

*Antremè* = Questi si apprestano esattamente come i Cavoli fiori, e si servono nello stesso modo.

*Piselli all' olio.*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con olio a proporzione, cipolletta, e petrosimolo trito, stemperateci quindi due alici passate al setaccio, metteteci de' Piselli fini teneri, e freschi, condite con sale, e pepe schiacciato, fate cuocere dolcemente i Piselli nel loro proprio sugo, movendoli di tempo in tempo, e serviteli guarniti di crostini fritti di bel colore nell' olio. Potete metterci unitamente alli Piselli qualche cuoretto di lattuga cappuccina.

*Fave all' olio .*

*Antremè* = Queste si apprestano come i Piselli ; ma alle Fave si leva la prima , e la seconda buccia , e vi si aggiunge qualche cuoretto di Lattuga cappuccina .

*Fagioletti verdi all' olio .*

*Antremè* = Se i Fagioletti sono piccioli lasciateli interi , e se sono grandetti tagliateli in filetti , allessateli con acqua bollente , e sale , e scolateli . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con olio quanto basti un poco di cipolla trita ; quando sarà color d' oro , aggiungeteci un pizzico di petroseuolo trito , e se volete stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio : poneteci quindi i fagioletti , conditeli con sale , e pepe schiacciato ; fateli stufare , e insaporire sopra il fuoco circa mezza ora , rivoltandoli di tempo in tempo , e serviteli asciutti , con crostini all' intorno di pane fritti nell' olio .

*Fagioletti verdi al Sugo di Pomodoro .*

*Antremè* = Questi si apprestano esattamente come i precedenti , e solo variano , che dopo stufati , e insaporiti un poco , si bagnano con uno , o due piccioli ramajoli di Sugo di Pomodoro , come è descritto alla pag. 186. , si lasciano ancora insaporire , e consumare a poca Salsa , e si servono con crostini fritti all' intorno .

*Sparagi all' olio .*

*Antremè* = Fate una Salsa come quella de' Cavoli fiori pag. 208. , e servitela sopra a degli Sparagi cotti con acqua , e sale , e bene scolati , e aggiustati sopra il piatto .

*Finocchi all' olio .*

*Antremè* = Mondate bene sei Finocchi , e tagliateli nel mezzo , imbianchiteli all' acqua bollente , e scolateli . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , cipolletta , petrosemololo , qualche prugnolo fresco , una punta d' aglio , un pochino di mentuccia , il tutto trito , stemperateci quindi due alici passate al setaccio , e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , e un pochino di brodo di magro , o acqua , poneteci dentro i finocchi , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate cuocere dolcemente , e consumare a pochissima Salsa , e servite con crostini all' intorno fritti di bel colore nell' olio .

*Fagioli bianchi all' olio .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , cipolletta , petrosemololo , una punta d' aglio : il tutto trito , stemperateci quindi fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , poneteci quella quantità di Fagioli bianchi , che richiede la Salsa cotti all' acqua , e scolati , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , passate ancora un momento sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone , e crostini all' intorno di pane fritti di bel colore nell' olio . Se sarà la stagione de' Fagioli freschi , aggiungete nella Salsa un pochino di Sugo denso di pomodoro ; ma allora non ci ponete il sugo di limone . Vedete pag. 186.

*Zucchette all' olio .*

*Antremè* = Raschiate delle Zucchette , e tagliatele in dadini . Passate in una cazzarola sopra  
il

il fuoco con olio a sufficienza , cipolletta , petrose-molo , un poco di basilico , una punta d'aglio , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , poneteci le zucchette , condite con sale , e pepe schiacciato ; fatele cuocere dolcemente , e servitele asciutte con crostini all' intorno fritti nell' olio .

*Tartufi all' olio .*

*Antremè* = Mondate , lavate , e tagliate in fette una libbra e mezza di Tartufi , poneteli in una cazzarola con un poco d' olio , sale , e pepe schiacciato , passateli sopra il fuoco mezzo quarto d' ora , e serviteli con un buon sugo di limone sopra a fettine di mollica di pane abbrustolite all' aria del fuoco .

*Prugnoli all' olio .*

*Antremè* = Nettare bene i Prugnoli , lavateli bene , e scolateli . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio , cipolletta , e petrose-molo , un pochino di mentuccia , una buona punta d' aglio , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , poneteci i prugnoli , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare tutta la loro acqua , bagnateli allora con mezzo bicchiere di vino bianco , consumato per metà , un poco di Culi di magro se lo avete , o niente ; fate bollire , e servire con pochissima Salsa , e crostini all' intorno fritti di bel colore nell' olio .

*Ceci all' olio .*

*Antremè* = Prendete de' Ceci di buona qualità , nettateli , poneteli la sera per la mattina in

una terrina , con un poco di sale , ed un poco d' olio , maneggiateli un poco , e quindi metteteci dell' acqua tiepida , nella quale averete cotto degli spinaci . La mattina scolateli , poneteli in una picciola marmitta , con altra acqua tiepida de' spinaci ; fateli cuocere dolcemente , con un pochino d' olio , due spicchi d' aglio , ed una rametta di rosmarino . Quando saranno cotti : passate in una cazzarola sopra il fuoco , con olio , petroseuolo , e scalogne trito , stemperateci poscia due alici passate al setaccio , scolate i ceci , poneteli nella Salsa , condite con pepe schiacciato , e sale se bisogna , moveteli bene sopra il fuoco , bagnandoli con un pochino del loro brodo , e serviteli con un filetto d' aceto , ed un tantino di mostarda , che siano ben legati .

*Lenticchie all' olio .*

*Antremè* = Abbiate delle Lenticchie cotte all' acqua . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petroseuolo , cipolletta , scalogna , una punta d' aglio , il tutto trito , stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio , metteteci le lenticchie ben scolate , condite con sale , e pepe schiacciato , passate ancora un poco sopra il fuoco , e servite con un filetto d' aceto , e crostini fritti all' intorno .

*Zucchette al Sugo di Pomodoro .*

*Antremè* = Queste si apprestano come quelle all' olio , aggiungendoci di più un poco di Sugo di Pomodoro di magro pag. 186.

*Cavoli all' olio .*

*Antremè* = Levate le coste più grosse ad un Cavolo Bolognese , allessatelo all'acqua bollente , passatelo alla fresca , spremetelo bene , e tagliatelo grossolanamente . Passate sopra il fuoco in una cazzarola , o stufarola , con olio a sufficienza , due spicchi d'aglio , e petrose-molo trito , quindi stemperateci due alici , poneteci i cavoli , condite con sale , e pepe schiacciato , due garofani , fate cuocere dolcemente , aggiungeteci un bicchiere di vino consumato per metà , e poscia un poco di Sugo di Pomodoro , se sarà la stagione , e servite con un pizzico di finocchio secco , senza quasi niente Salsa , e con crostini fritti all' intorno .

*Radiche all' olio .*

*Antremè* = Le pastinache , e radiche di cicoria si apprestano nello stesso modo , onde parlerò soltanto delle prime . Mondate bene le pastinache , tagliatele in pezzi , con un pochino delle loro foglie , lavatele , allessatele per metà , e spremetele ; fatele cuocere come i cavoli all' olio , e servitele con un buon pizzico di passarina , senza quasi niente Salsa .

*Marignani all' olio .*

*Antremè* = Mondate , e tagliate in dadini de' piccioli Marignani bianchi , e conditeli in una terrina , con un poco di sale . Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con olio a sufficienza , un poco d'aglio , petrose-molo , e mentuccia , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; indi metteteci i marignani spremuti assai forte , condite con sale se bisogna , e pepe schiacciato ;  
fate

fate soffriggere sopra un fuoco allegro , e bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco , consumato due terzi . Quando saranno quasi cotti aggiungeteci un poco di Sago di Pomodoro ; fate finire di cuocere , e servite con poca Salsa , e crostini all' intorno fritti nell' olio .

*Carciofi all' olio .*

*Antremè* = Mondate i Carciofi , tagliateli in quarti , levategli il pelo , se ne avessero , non li allessate , e fateli cuocere come li Cavoli , ma senza sugo di pomodoro , e serviteli senza Salsa , e senza finocchio .

*Zuppa di Visciole fresche .*

Prendete la quantità di Visciole marasche , o papali , che avete di bisogno per la zuppa , levategli l' osso , ed il pedicolo ; fatele bollire con vino rosso buono , zucchero a proporzione , una scorza di limone , uno spicchio di cannella , un po' di vainiglia , ed acqua ; schiumatele bene . Quando le visciole saranno cotte , scolate il loro bagno ; mettete in una Giatta , o Terrina delle tette , o grosse di pane glassate al forno di zucchero ; fate stringere al suo punto il bagno , se non lo fosse abbastanza ; levate alle visciole la cannella , la vainiglia , il limone , ponetele nello Sciroppo ; fate bollire un momento , e versate sopra le croste di pane , e servite subito . Alcuni in luogo del pane mettono delli biscottini alla Miller .

*Zuppa di Pere al Sugo di Pomodoro .*

*Antremè* = Abbiate un sugo di pomodoro , come è descritto alla pag. 186. Abbiate anche delle  
pera

pera riccarde , mondatele , e tagliatele a spicchi . Passate sopra il fuoco in una cazzarola , o stufarola , con un poco d' olio , tre spicchi d' aglio e petrosemolo trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , metteteci le pera , fatele soffriggere un poco movendole spesso , condite con sale , e pepe schiacciato , bagnate quindi col sugo di pomodoro la quantità secondo le pera ; fate cuocere dolcemente . Poco prima di servire abbrostolite delle fette di mollica di pane , ponetele sopra il piatto , versateci sopra le pera con tutta la Salsa , aggiustatele bene , coprite il piatto , fate stufare sopra la cenere calda , e servite . Alcuni aggiungono un poco di zucchero nella Salsa . Il sugo di pomodoro . Vedetelo alla pag. 186.

*Zuppetta di Prugnoli .*

*Antremé* = Mondate , e lavate bene i Prugnoli , asciugateli . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petrosemolo , cipolletta , una punta d' aglio , un pochino di mentuccia , il tutto trito , stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio , poneteci i prugnoli , condite con sale , e pepe schiacciato , fate cuocere a fuoco allegro , e consumare tutta l' acqua , bagnate allora con mezzo bicchiere di vino bianco consumato un terzo , e un poco di Culi se lo avete , o brodo di magro . Fate finire di cuocere , e servite con un poco di sugo di limone , sopra a delle fettine di mollica di pane abbrostolito .

*Zuppetta di Tartufi.*

*Antremè* = Quando averete mondati, lavati, e tagliati in fette i Tartufi, fateli cuocere, e serviteli esattamente come i prugnoli, ma senza mentuccia, e metterci il vino poco dopo che averanno soffritto coll'erbe fine, l'olio, e l'alici.

*Zuppetta di Funghi.*

*Antremè* = Mondate, tagliate, e lavate i Funghi, che siano di qualità sinceri, e fateli cuocere, e serviteli come i prugnoli, aggiungendoci soltanto un poco di sugo di pomodoro in luogo del Culi di magro.

*Zuppetta di Visciole.*

*Antremè* = Abbiate delle Visciole marasche, tagliategli le code corte poco più di un dito trasverso, e fategli un taglio al di sotto per levargli l'osso, ponetele in una cazzarola con un bicchiere di vino rosso, uno stecco di cannella, e un buon pezzo di zucchero in pane, o chiarito a sciroppo; fate cuocere, e consumare a poca Salsa, e che sia dolce una cosa giusta. Levata allora la cannella; abbiate un piatto con fettine di mollica di pane abbrustolite, aggiustateci sopra le Visciole una alla volta colle code in aria, e versateci sopra la Salsa; fate raffreddare, e servite.

*Pomi di Terra al butirro.*

*Antremè* = Mondate, tagliate in dadini, e lavate due libbre di Pomi di terra. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro, un poco di cipolla trita, quando sarà cotta senza prendere colore, metteteci i pomi di terra ben scolati, un maz-

zet-

zetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato ; fate soffriggere un poco sopra il fuoco ; quindi bagnate con acqua bollente , quanto re- tino coperti , e fate bollire a fuoco allegro ; allorchè saranno quasi cotti , e consumata due terzi e più dell'acqua , aggiungeteci un picciolo ramajolo , o due di sugo di pomodoro di magro , e fate bollire ancora un poco dolcemente . Nel momento di servire levate il mazzetto , e legateli ben bollenti con un buon pugno di parmigiano grattato , e servite con crostini all' intorno fritti nel butirro . Se sono di grasso metteteci una fetta di prosciutto unitamente alla cipolla trita , e bagnate con brodo bianco di grasso in luogo di acqua .

*Pomi di Terra all' olio .*

*Antremè* = Quando la cipolla trita sarà cotta come sopra con olio in vece di butirro , aggiungeteci un pizzico di petroseuolo trito , e stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; indi metteteci i Pomi di terra tagliati e lavati come i precedenti , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate soffriggere un poco sopra il fuoco , bagnate poscia con acqua bollente ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare quasi tutta l' acqua , aggiungeteci allora il sugo di pomodoro di magro , fate ancora bollire un poco dolcemente , e servite con poca Salsa , e crostini all' intorno fritti nell' olio .

Anche moltissime di quest' altre Erbe era lo solito di servire al già mio degnissimo padrone l' Esmo Card, de Bernis .

## CAPITOLO TERZO.

Della Pasticceria di magro , diversi altri  
Platti di magro , e de' Pesci salati ,  
e sfumati .

*Della Pasticceria di magro .*

**Q**uesta Pasticceria comprenderà indifferen-  
temente quella apprestata all' olio , e quella  
apprestata al butirro , trattandosi specialmente  
di Pasticci , Torte , e Pasticcietti di pesce , e  
finalmente tutta quella , che trovasi mancante  
nel *Tom. IV. Cap. IV.* In quanto alle Croccanti :  
ne' giorni di vigilia si potranno fare di pasta  
croccante , o di mandorie , e gli altri giorni  
di pasta alla condè . Benchè abbia detto altra  
volta , che questo genere di pasticceria di-  
pende totalmente dal genio , e sapere di chi  
lavora ; nulladimeno dirò qualche cosa di quelle  
Croccanti le più triviali , che potrà servire per  
quei Cittadini , che volessero farle eseguire  
per servirle sulle loro mense . Riguardo a Pa-  
sticci , Torte , e Pasticcietti di pesce al bu-  
tirro : questi si apprestano con pasta brisè ,  
e sfoglia ; circa gli altri all'olio , ecco le sole  
paste che noi abbiamo in uso .

*Pasta Brisè all'olio .*

Ponete sopra la tavola della pasticceria  
tre libbre di farina , fateci un buco nel mezzo ,  
metteteci un poco di sale , e un poco d'olio , sei  
bianchi d' uova , impastate con vino bianco , e  
formatene una pasta soda , e maneggevole .

Que-

Questa vi servirà per Pasticci caldi , e rifreddi ; ma per quest'ultimi la pasta deve essere più soda . Prima di servivene fatela riposare qualche tempo involta in un pannolino . Alcuni la fanno con metà vino , e metà acqua , che fanno scaldare insieme , e senza bianchi d' uova , o con sola acqua calda , olio , e sale .

*Pasta Brisè fina all' olio .*

Mettete una libbra di farina sulla tavola della Pasticceria , fateci un buco nel mezzo , poneteci un poco di sale , un poco d' olio fino , due bianchi d' uovo sbattuti in fiocca , ed un poco di vino bianco ; formatene una pasta alquanto tenera . Questa vi servirà per Torte , e Pasticcietti di pesce di ogni specie .

*Pasta sfoglia all' olio .*

Fate un buco nel mezzo alla farina come sopra , poneteci un poco di sale , ed impastate con acqua tiepida , formatene una pasta alquanto molle , e fatela poscia raffreddare come sopra , e un pochino lievitare ; quindi tagliatela in pezzi grossi , e rotondi secondo la Torta , o Pasticci che volete fare , stendeteli collo stendarello , e poscia colle mani più sottili che sia possibile a guisa di un velo . Queste sfoglie si mettono una sopra all' altra con olio trammezzo , come si dirà qui appresso .

*Pasta frolla all' olio .*

Questa si appresta come quella al butirro . Vedetela nella Tom. IV. pag. 247. , colla sola diversità che in luogo del butirro si mette dell' olio fino , ed in quello de' rossi d' uova si mettono de' bianchi sbattuti in fiocca .

*Pasta frolla alle Mandorle all'olio.*

Mescolate metà pasta frolla come la precedente, e metà mandorle peste ben fine, sbruffate con bianco d'uovo, e condite di zucchero o fino.

*Pasta di Marzapane di Mandorle dolci.*

Allorchè averete pestate finissime una libbra di mandorle dolci, asperse con bianco d'uovo, mescolateci quattordici oncie di zucchero in polvere bianchissimo, e bianchi d'uova sbattuti in fiocca, quanto bastino, onde formare una pasta tenera e maneggevole. Questa pasta può servire a diversi usi.

*Pasta di Marzapane di Mandorla amara.*

Per questo Marzapane, si mettono metà mandorle dolci, e metà mandorle amare, ed oncie sedici zucchero in polvere. Se il zucchero sarà in pane il Marzapane verrà più bianco, e si finisce come l'altra. Si stendano queste Paste di Marzapane con zucchero in polvere, e si fanno cuocere in lastre di rame sopra fogli di carta, ad un forno assai temperato. Se ne fanno anche diversi ripieni di Pasticceria, piccioli gattò, mostaccioletti, sopra ostia bianca, e coperti con gelo di zucchero.

*Pasta Croccante, e di Mandorle.*

Vedete queste paste nel Tom. IV. pag. 249., e 251. Le rammento qui essendo esse di magro.

*Modo di dirizzare i Pasticcii.*

Allorchè la pasta brisé sarà riposata, stendetela tonda, o uovata, secondo volete fare il Pasticcio, e grossa un dito traverso o più o meno, alzatela allora all'interno a forza  
di

di dita , andando sempre stringendo , e alzando la pasta , che formi come uno stuccio da manicotto , lasciandoli la circonferenza del fondo larga a proporzione della grandezza e altezza del pasticcio , osservate che deve essere più largo nella circonferenza da piedi e da capo , che nel mezzo del corpo , e che la pasta sia tutta eguale all' intorno , altrimenti cuocendosi cede da quella parte ove è più sottile . Quindi rifilatelo nella sommità , assottigliate l' orlo colle dita , e ripiegatelo alquanto in fuori , riempitelo , indoratelo sul bordo o con uovo , o con acqua fresca , coprite con una sfoglia di pasta , saldatela bene all' intorno , rifilatela , pizzicatela colle dita , fategli un buco nel mezzo del coperchio , formateci un camminetto , decorate il Pasticcio esternamente di fiori di pasta , foglie ec. , indoratelo , fatelo cuocere di bel colore , e servitelo caldo , o rifreddo , secondo il ripieno .

*De' Pasticci caldi di Pesce di grasso .*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro , petroseuolo , cipolletta , scalogne , una punta d'aglio , il tutto trito , qualche fetta di tartufo fresco , o prugnolo fresco , o fungo sincero , o secchi , secondo la stagione , una fetta di prosciutto , sbruffateci quindi un pochino di vino di Sciampagna , fatelo consumare del tutto , e stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio . Quando questo condimento sarà quasi freddo , poneteci il pesce che volete servire nel Pasticcio , o in grosse fette , o a roccchi , o in rulade , nettato dalla pelle e spine ;  
e lar-

e lardato di lardelli di lardo , conditi con sale , e spezie fine ; condite anche il pesce con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , aggiustatelo dentro il Pasticcio di pasta brisè con tutto il condimento , poneteci sopra la fetta di prosciutto , mezza foglia di alloro , e due fette di limone senza scorza , coprite con fette di lardo , e la solita pasta ; decoratelo esternamente , doratelo , e fatelo cuocere al forno di bel colore un ora , più o meno , secondo la qualità del pesce . Nel momento di servire scopritelo , levate il prosciutto , alloro , e lardo , digrassatelo , e metteteci un buon Ragù , o una buona Salsa di grasso : un Ragù di frutti di mare , o una Salsa alla Spagnuola gli conviene assai . Devo avvertire che facendo il Pasticcio di rulade di linguattole non gli si leva la pelle , e non si lardano , come non lardere neppure le rulade de' pesci piccioli .

*De' Pastici caldi di Pesce al butirro .*

*Antrè* = Fate un condimento come il precedente , ma senza prosciutto , e meno butirro ; lardate il pesce di filetti di alici , ponetelo nel condimento suddetto , conditelo con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; aggiustatelo nel Pasticcio di pasta brisè con sopra mezza foglia di alloro , due fette di limone senza scorza , e butirro fresco a proporzione , copritelo , decoratelo , doratelo , fatelo cuocere , e servitelo ben digrassato , e levato l'alloro , e limone , con sopra un buon Ragù , e una buona Salsa di magro .

*De' Pasticci caldi di Pesce all' olio .*

*Antrè* = Apprestate un condimento come il precedente , ma fatto con olio sufficiente per nutrire il Pasticcio . Lardate il pesce di filetti di alici , ponetelo nel condimento , conditelo con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; aggiustatelo nel Pasticcio di pasta matta , con sopra l' alloro , e limone , coprite con la solita pasta , decoratelo , doratelo con bianco d' uovo sbattuto , con un poco d' acqua di zafferano ; fatelo cuocere più o meno secondo la qualità del pesce , e servitelo ben digrassato , con sopra una Salsa , o un Ragù di magro .

*Variazioni di detti Pasticci .*

Potete fare un Pasticcio , riempito soltanto de' rimasugli di pesci , de' brodi , o di mollica di pane tagliata in dadi , e fritta , o grattata , o riso lavato , ed asciugato , decorarlo , dorarlo , e farlo cuocere di bel colore . Nel momento di servire scoprirlo , vuotarlo bene , e metterci un buon Ragù di pesce , come di Ruladine , Melè , di Chenef , con un Culi di gamberi ec. Se non sapete dirizzare il Pasticcio , lo potete fare sopra una tortiera , come è descritto nel *Tom. IV. pag. 253.* , con dentro il pesce che vorrete . In ordine a detti pesci , come ho detto all' Articolo de' Pasticci rifreddi , alcuni dopo lardati li fanno imbianchire d' ambe le parti sopra il fuoco in una tortiera , con lardo rapato bollente , o butirro , o olio , e poi li mettono nel Pasticcio col condimento solito , ma ciò si pratica soltanto a fette di pesci grossi , e non a rulade , o ruladine di pesci piccioli . L' erbe trite , i tartufi in fette ,  
i pru-

i prugnoli , che si mettono nel condimento de' pesci , debbano essere in poca quantita , e poco passati sopra il fuoco . Finalmente bisogna regularsi per le cotture de' Pasticci secondo la grossezza , e qualità de' pesci , imperocchè non vi è nulla di più disgradevole , quanto un Pasticcio di pesce soverchiamente cotto , o poco cotto .

*Pasticcio di Baccalà .*

*Antrè* = Dopo che il Baccalà sarà cotto all'acqua senza bollire , dividetelo a scaglie . Abbiate della panna di latte fresca , passatela al setaccio in una cazzarola , ponetela sopra il fuoco , con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate spuntare a bollire , muovendo con una cucchiaja di legno . Quando averà bollito un poco poneteci il Baccalà , mescolate , e levate dal fuoco . Abbiate del riso cotto con latte , un pezzo di butirro , condito con sale , pepe schiacciato , noce moscata , e denzo , come per un Sortù . Dirizzate una cassa di Pasticcio di pasta brisé , d'una grandezza proporzionata al Baccalà , e Riso ; metteteci nel fondo un suolo di Riso , e sopra un suolo di Baccalà , con porzione della Salsa , continuate così suolo per suolo , finchè il Pasticcio sarà pieno , terminando col riso , poneteci sopra de' pezzetti di butirro fresco , coprite il Pasticcio con la sua pasta , guarnitelo come gli altri , doratelo , fatelo cuocere di bel colore , e servitelo subito . Se non volete dirizzare il Pasticcio , formatene un Timballo in una cazzarola .

*Delle Torte di Pesce di grasso .*

*Antrè* = Fate sudare in un'istante , quanto imbianchischino , delle ruladine , o rocchi di pesce lardati di filetti di alici , in una cazzarola sopra il fuoco , con un condimento , come quello de' Pasticci caldi di pesce di grasso pag. 221. , condite con sale , pepe schiacciato ; quindi stendete una sfoglia di pasta sfoglia , ponetela sopra una tortiera , o piatto di rame , o di argento , stendeteci sopra un dito di farsa di Chenef di pesce fatta al butirro . Vedetela nel *Tom. V. pag. 78.* , aggiustateci sopra il pesce , con tutto il condimento , e ponete nei vani qualche picciola Chenef fatta colla farsa suddetta , e formata sopra la tavola della pasticceria , con un poco di farina ; coprite con fette di lardo , due fette di limone senza scorza , e mezza foglia di alloro , bagnate su gli orli con uovo sbattuto , coprite la Torta con un' altra sfoglia di pasta sfoglia , e finitela , doratela , fatela cuocere come quella di grasso *Tom. IV. pag. 168.* ; nel momento di servire scopritela , levate il lardo , limone , e alloro , digrassatela , ponetela nel suo piatto , e versateci una buona Salsa , o un Ragù di grasso , ricopritela , e servitela subito .

*Delle Torte di Pesce al butirro .*

*Antrè* = Queste si apprestano nello stesso modo , che quelle di grasso , e solo variano , che non si cuoprono di fette di lardo , ma con un poco di butirro fresco , e si servono con una Salsa , o un Ragù di magro .

*Delle Torte Vol-o-vant .*

*Antrè* = Fate una Torta Vol-o-vant , come è descritta nel *Tom. IV. pag. 276.* ; nel momento di servire scopritela , vuotatela , e riempitela di un Ragù di pesce di grasso , o di magro ; ovvero con una coda di Ragosta alla Pulette , alla Vestale , al Verd-prè ec. Vedetele alle *pag. 105. e 106* , oppure con baccalà apprestato alla Crema , al Pere-moene , alla Provenzale , al Fiore di latte , al Culi di pomodoro ec. Vedete all' Articolo del Baccalà .

*Delle Torte di Pesce-all' olio .*

*Antrè* = Fate un condimento , come quello de' Pasticci di pesci di grasso *pag. 221.* ; ma con olio in luogo di butirro , e senza prosciutto , fateci sudare un' istante il pesce quanto imbianchisca , condite di sale , e pepe schiacciato . Abbiate una pasta sfoglia all'olio *pag. 219.* ; stendetene sopra una tortiera , o piatto di rame , o di argento unto di olio , una sfoglia assai sottile , quindi ungetela bene sopra con un mazzetto di penne bagnato in olio fino , ponete sopra un' altra sfoglia , ungete di nuovo , e così continuate fino a sette o otto sfoglie ; stendete sopra all'ultima mezzo dito di Farsa di Chenef di pesce fatto all'olio . Vedetela alla *pag. 41. Tom. IV.* , aggiustateci sopra il pesce suddetto , ponete nei vani qualche picciola Chenef fatta colla medesima Farsa , e formata sopra la tavola della pasticceria , con un poco di farina , aspergete ovunque con tutto il condimento del pesce , coprite con altrettante sfoglie di pasta unte nella stessa maniera , rifilate all' intorno , ungete bene sopra  
 con

con olio , e dopo qualche poco dorate con bianco d' uovo sbattuto con un poco d' acqua di zaffirano ; fate cuocere al forno di bel colore . Nel momento di servire scoprite , levate il limone , e alloro , digrassate bene , e versateci una buona Salsa , o un Ragù di magro . I Frutti di mare , i Tartufi , i Prugnoli , le code de' Gamberi , i Latti e Fegati di pesce ec. ; sono ottimi da mettere in Ragù per queste Torte . Le Salse migliori sono un Culi di Gamberi , di Pomodoro , alla Carpe ec. , o una Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa , o Ascè ec.

*Torta di Baccalà .*

*Antrè* = Questa si appresta con Baccalà , e Riso , come per il Pasticcio , e solo varia perchè si fa sul piatto d' argento , o sulla tortiera , con pasta sfoglia , e si serve sortendo dal forno .

*De' Pasticcietti di Pesce al butirro .*

*Orduvre* = Quelli alla Mazzarina , alla Besciamella , alla Spagnuola , alla Perigord , alla Minzelle , alla Scioesie , alla Mariè , alla Marescialle ec. Si apprestano come quelli di grasso , e solo variano ; che in luogo della Farsa di Chenef di grasso s' impiega della Farsa di Chenef di magro , cioè al butirro , ed in luogo de' filetti di petto di pollo , si mettono filetti di pesce cotto , come di Linguattole , di Scorfano , di Cappone ec. , e per i Culi alla Besciamella , e alla Rena impiegasi quelli di magro pag. 25. e 26. Tom. V. : circa i piccioli Salpicconi ; questi li potete fare come più vi aggrada . Vedeteli nel Tom. V. pag. 78.

*De' Pasticcietti di Pesci all' olio .*

*Orduvre* = Questi Pasticcietti li potete fare ,

o con pasta sfoglia all'olio, come le Torte, o con pasta brisè all'olio, ovvero con pasta croccante. La migliore maniera di servirli è scoperta, cioè coprite il fondo delle barachiglie, con una delle paste di sopra accennate, e fatele cuocere. Nel momento di servire riempitele con Ragù ben fatto di Code, e Culi di Gamberi, di Tartufi, di Prugnoli, di Frutti di mare, di Fegati, e Latti di pesci ec., o con qualche Salpiccone, o Ascì. I Ragù, e Salpicconi vedeteli nel *Tom. V. Cap. 1.*, e le diverse Ascì nel *Cap. IV.* di questo Tomo. Il tutto però dev' essere con poca Salsa.

*Delle Torte, Tartellette, ed altra  
Pasticceria d' Antremè.*

Comprende questo nome tutta quella Pasticceria, che si serve nel secondo servizio della menza, come ho accennato nel *Tom. IV. pag. 253.*

*Torta di Spinaci.*

*Antremè* = Capate, lavate, ed allessate all'acqua bollente de' Spinaci; allorchè saranno ben cotti, scolateli, fateli raffreddare, e spremeteli forte, pestateli nel mortajo, e passateli al setaccio. Pestate ben fine nel mortajo ott' oncie di mandorle dolci, aspergendole con un poco d' acqua di tempo in tempo; quindi aggiungeteci zucchero fino a proporzione, i spinaci suddetti, un poco di cannella in polvere, un tantino di sale, e tre bianchi d' uova sbattuti in fiocca; mescolate il tutto bene. Stendete una sfoglia di pasta di mandorle assai sottile, mettetela sopra il piatto, che dovete servire, stendeteci sopra la composizione, fateci

sopra una gratella molto stretta , con filetti fini della medesima pasta , bagnando gli orli con un pochino di acqua , o bianco d' uovo , riportateci all' intorno una fittuccina larga due dita scarse , fateci qualche lavoro ; fate cuocere di bel colore ad un forno assai temperato , e servite spolverizzata di zucchero fino . Conoscerete quando è cotta allorchè gonfierà , e farà delle crepaccie .

*Torta di Fravole .*

*Antremè* = Ponete un fondo sottile di pasta di mandorle sopra il piatto , che dovete servire , fateci un bordinò sottile all' intorno , alto meno di mezzo dito traverso , e fate cuocere di bel colore ad un forno assai temperato . Tagliate ancora un coperchio colla medesima pasta assai sottile , tondo e grande , che posi quando sarà cotto sopra il bordinò della Torta . Prendete un piatto di argento , o di rame , pulitegli bene la parte di sotto , fatela scaldare , ungetela , passandoci sopra leggermente un pezzo di cera bianca , e pulitela subito con un foglio di carta suga a più doppj . Ponete sopra a questo fondo di piatto la sfoglia suddetta di pasta di mandorle , intagliatela propriamente , e fatela cuocere ad un forno di bel colore come il fondo . Nel momento di servire , riempite detto fondo con una composizione di fravole , come quella delle Tartellette . Vedete nel *Tom. IV. pag. 300.* , coprite col suo coperchio , che averete glassato con una glassa Reale , e ci averete aggiustato sopra delle fravole intere come alle Tartellette .

*Torta Gelata .*

*Antremè* = Ad una Torta cotta come la precedente . Nel momento di servire la potete riempire di qualunque sorta di Sorbetto gelato , e servirla con coperchio , o senza .

*Torta di Visciole .*

*Antremè* = Preparate delle Visciole come quelle per la Torta . Vedete nel *Tom. IV. pag. 288.* con le code , o senza , fatele raffreddare , e nel momento di servire ponetele in una Torta , come quella di Fravole , e servitela col coperchio , o senza .

*Torta di Persiche .*

*Antremè* = Mondate , e spaccate delle Persiche dette della Maddalena , fatele cuocere con un poco di vino bianco , zucchero , uno stecco di cannella , e le loro mandorle pelate , e spaccate nel mezzo . Quando saranno cotte al suo punto , fatele raffreddare , levate la cannella ; e nel momento di servire aggiustatele sopra un fondo di pasta di mandorle , cotto di bel colore , con sopra ad ogni mezza perisca la sua mezza mandorla , e servite col coperchio , o senza .

*Torta all' Agresto .*

*Antremè* = Vedete Tartellette all' Agresto nel *Tom. IV. pag. 299.* Questa Torta si appresta egualmente , e solo varia , che in luogo della pasta frolla , farete un fondo di pasta di mandorle , lo farete cuocere di bel colore , e nel momento di servire ci metterete la composizione suddetta , e servitela coperta cogli acini di agresto inzuccherati sopra il coperchio .

*Torta di Albicocche.*

*Antremè* = Questa non varia, come tante altre, che per la sola pasta di mandorle, e si aggiustano le albicocche nella Torta, come le Persiche, e si serve o scoperta, o coperta.

*Torta di Frutta diverse.*

*Antremè* = Potete fare delle Torte, come le precedenti, con qualunque sorta di frutta, o in marmellata, o in composta, e porle sopra un fondo di pasta di mandorle, con un picciolo bordino all'intorno ben decorato, cotto di bel color d'oro, e nel momento di servire metterci il ripieno, e servire la Torta scoperta.

*Variazione delle Torte.*

Qualunque sorta di Torta di Frutta, o Gelata, la potete servire con pasta croccante, in luogo di quella di mandorle. Potete anche far cuocere la Torta, con entro le frutta sciroppate; e fredde, e fargli poscia sopra una gratella stretta, con filetti fini della stessa pasta, cioè o di mandorle, o croccante, o frolla all'olio, ma queste paste debbano essere stese assai sottili. Anche quella di Spinaci la potete apprestare con pasta croccante, o frolla all'olio.

*Delle Tartellette.*

Sarebbe qui veramente un ripetere le medesime cose, dopo avere descritto questo genere di pasticceria alquanto diffusamente nel *Tom. IV. Cap. IV.*, non variando una gran parte di dette Tartellette, che per la pasta di mandorle, o croccante, le quali paste le preferisco alla pasta frolla all'olio, benchè quella alle mandorle non vi sia tanto male; ciò non-ostante dirò qualche cosa in generale.

Tort

*Tartellette in diverse maniere .*

*Antremè* = Nettate bene il di fuori delle stampe da pasticcietti , scaldatele , e ungetele leggiermente con un pezzetto di cera bianca , che subito ci passerete sopra un foglio di carta suga a più doppi , onde ce ne resti quasi niente attaccata ; stendete la pasta di mandorle grossa come una moneta da un pavolo . Vedetela nel *Tom. IV. pag. 251.* , tagliatene con un taglia paste rotondo , tanti tondi grandi come la circonferenza delle barachiglie . Aggiustateceli sopra , fateli cuocere di un bel color d'oro ad un forno assai temperato ; quindi lasciateli un pochino raffreddare , e levateli dalle stampe . Potete far cuocere anche de' coperchi , della medesima pasta , alquanto traforati , qualora vogliate servire le Tartellette coperte , come quelle di Fravole , all' Agresto ec. , ed ancora quando le riempite di qualunque marmellata , gelatina , o composta di Frutta ; ma per Sorbetti gelati , Fravole al naturale , cioè semplicemente lavate con vino bianco , scolate bene , e condite con zucchero in polvere ; con pere intere tornite cotte e servite con porzione del proprio sciroppo , debbano essere scoperte . Tutte queste Tartellette le potete anche apprestare , e servire con pasta croccante , o frolla di magro alle mandorle , come ho detto di sopra .

*Pagnottelle al Prosciutto .*

Mettete cinque libbre di farina in una terrina grande , fateci un buco nel mezzo , stemperateci la sera con acqua tiepida una pagnotta di lievito . La mattina aggiungeteci due libbre di

di strutto buono , dieci oncie di zucchero fino , dieci uova , ed un' oncia di sale fino ; formatene una pasta , mettetela sopra la tavola della pasticceria , e incorporateci poco per volta altre cinque libbre di farina , sbruffandoci di tempo in tempo colle mani dell' acqua tiepida , finchè la pasta sia ben formata , e piuttosto tenera ; affinatela bene a forza di polzi : conoscerete quando è arrivata , allorchè si staccherà dalle mani , e da sopra la tavola ; mescolateci allora una libbra , o più di prosciutto magro tagliati in minutissimi dadini ; formatene quindi le pagnottelle di una discreta grandezza , ponetele sopra lastre , o tielle di rame , fatele lievitare ad una stufa temperata circa tre ore ; indi indoratele sopra con uovo sbattuto e un mazzetto di penne , fatele cuocere di bel colore al forno , e servitele calde sopra una salvietta .

*Pagnottelle all' Olio .*

Queste si apprestano nella stessa maniera , e solo variano , che si mettono due fogliette e mezzo d' olio fino , in luogo dello strutto , niente uova , ed in vece del prosciutto una libbra , e mezza di passerina .

*Maritozzi fini Glassati .*

Formate esattamente una pasta lievitata come quella delle Pagnottelle ; ma con due fogliette e mezzo di olio fino , dieci oncie di zucchero fino , ed un' oncia e mezza di sale fino . Questa pasta deve essere un pochino più tenera dell' altra , e devesi affinare a forza di braccia mandandole sù e giù ; quando si staccherà dalle mani , e dalla tavola sarà arrivata ,

ta , mescolateci allora tre libbre tra pignoli e passarina , e una libbra o più di candito tagliato in minuti dadini . Formatene quindi i maritozzi di quella grandezza che crederete , poneteli sopra lastre , o tielle di rame , fateli lievitare ad una stufa temperata due ore o più , secondo come sono grandi , e poscia cuocere al forno di bel colore . Quando saranno cotti copriteli con una Glassa bianca di zucchero alla Reale , o alla Maringa , fateli asciugare ad un forno assai temperato , e serviteli caldi sopra una salvietta .

*Maritozzi Ordinarij .*

Questi si preparano precisamente nello stesso modo , e solo variano , che si mette soltanto una foglietta d'olio , una libbra di passerina , poco candito , e prima di cuocerli s'indorano sopra con uovo , o bianco d'uovo sbattuto .

L'essenziale , tanto delle Pagnottelle , che de' Maritozzi è quello di sapere conoscere la stufa , acciò non siano nè troppo , nè poco lievitati ; ma ciò si conosce assai facilmente dal gonfiamento sì delle une , che degli altri , dopo un certo tempo che sono stati alla stufa .

*Stinchetti di Mandorle .*

Questi detti volgarmente *Ossi di Morti* che si fanno in Perugia . Prendete una libbra di zucchero fino e asciutto , dodici bianchi d'uova fresche , una libbra di mandorle filettate ed asciugate alla stufa , un poco d'olio zuccheroso di cedrato , o di portogallo ; unite li bianchi d'uova al zucchero in un pozzonetto da credenza , e sopra un fuoco leggiero movete

sem-

pre con una cucchiaja di legno , finchè vedete che stringe , e si ammassa come una pasta , uniteci allora le mandorle , ed incorporate che sono , ponete la pasta sopra la tavola della pasticceria spolverizzata di zucchero fino , e finchè è calda , formatene stinchetti lunghi mezzo palmo , o ciambellette o gattoncini , e tutto ciò che vi piacerà . Ponete sopra foglie di rame con carta sotto , e fate cuocere ad un forno temperatissimo , come le spume , e che siano di bel colore .

#### *Fiori diversi .*

*Antremè* = Intagliate della pasta di mandorle stesa sottile come una moneta di un pavolo , a guisa di qualunque sorta di fiori colle loro foglie , fateli cuocere sopra carta da scrivere ad un forno temperato ; quindi coloriteli al naturale , e serviteli tramezzati con diversa pasticceria .

#### *Canestrelle .*

*Antremè* = Coprite di una sfoglia di pasta di mandorle ben sottile , il di fuori delle piccole stampe da pasticcietti ovate , profonde , e ben pulite , come le Tartellette pag. 231. , guarnite al di fuori con filetti assai fini di detta pasta a guisa di Canestrelle ; fatele cuocere di un bel color pallido ad un forno molto temperato ; formate altrettanti manichini colla medesima pasta tagliata in filetti sottili e attorcigliati insieme , e tagliati , e inarcati a proporzione delle Canestrelle ; fateli cuocere al forno sopra carta da scrivere . Quando il tutto sarà cotto , alzate le Canestrelle dalle stampe , attaccategli i manichini con un pochino di ca-

ramello , coloritele se volete , o glassatele bianche , o lasciatele col loro colore naturale ; servitele con entro della picciola pasticceria , o confezioni diverse .

*Rosette .*

*Antremè* = Stendete assai fina della pasta di mandorle , formatene delle picciole Rosette della maniera che vorrete , fatele cuocere , glassatele al naturale , e servitele tramezzate con altra pasticceria .

*Cestini .*

*Antremè* = Quando averete stesa assai sottile la pasta di mandorle , copriteci il di dentro delle stampe da pasticcietti tonde , e profonde , ben pulite , e unte leggermente di burro , chiarificato e rifreddo ; fatele cuocere , e levatele dalle stampe ; quindi coprite anche il di fuori di dette stampe colla medesima pasta , e intagliatela a guisa di Cestini ; tagliate a parte altrettanti piccioli manichi a guisa di conchiglia , e tanti coperchi a guisa di coppola per quanti sono i Cestini ; fate cuocere il tutto di bel colore ; quindi attaccate i manichi d' ambe le parti con un poco di caramello , ponete dentro i Cestini la loro anima cotta dentro le stampe , e nel momento di servire riempiteli di una Crema gelata , come quella della Torta di fravole *Tom. IV. pag. 290.* , o altra ; o di un Sorbetto gelato di frutta , di cioccolata ec.

*Parterre .*

*Antremè* = Tagliate un tondo di pasta di mandorle grossa come uno scudo , e grande come il fondo del piatto che dovete servire , tagliate anche delle strisce della medesima pasta ,

sta , ma assai più sottile , larghe un dito traverso ; formate con queste strisce poste ritte sopra il fondo suddetto tanti rabeschi , fronde , e ornati , come un parterre di un Giardino , che farete tenere con bianco d' uovo sbattuto ; contornate il tondo con una medesima striscia , e fate cuocere di un color d' oro pallido ad un forno assai temperato . Nel momento di servire riempite detti ornati con diverse Gelatine di frutta .

*Tabacchiere .*

*Antremè* = Coprite , ed ornate di pasta di mandorle delle Tabacchiere quadre , o rotonde , come le avete , fatele cuocere di bel colore , e al di fuori con un pennellino , coloritele con diverse glasse colorite , e servitele con entro diversa picciola pasticceria , o confetture .

*Vasi .*

*Antremè* = Questi si apprestano come i Cestini , mentre non è che la stampa , e il disegno , che ne forma la differenza . Quando saranno cotti , e nel momento di servire li riempirete con una Crema gelata , come segue : mettete in una cazzarola tanto caramello di zucchero , e tanto fiore di latte , scaldate sopra un picciolo fuoco ; quando sarà ben mescolato , aggiungeteci quattro rossi d' uova fresche , fate stringere sopra il fuoco senza bollire , finchè le uova saranno incorporate col fiore di latte , e fate gelare in una picciola sorbettiera . Li potete ancora riempire di qualunque Sorbetto gelato .

## Saliere .

*Antremè* = Coprite con della pasta di mandorle delle stampe fatte a guisa di Saliere , e unite con un pochino di cera come le Tartellette pag. 231. Quando saranno cotte di bel colore , e nel momento di servire riempitele di una Marmellata , o Gelatina di frutta , o di una Crema gelata , o Sorbetto gelato .

*Mastelli* .

*Antremè* = Abbiate della pasta di mandorle grossa come una moneta da un pavolo , tagliatene de' fondi tondi , larghi poco più di uno scudo , e delle strisce alte tre dita , r'fiatene un pochino queste strisce da una sola parte , lasciandogli il sito da formare due buchi uno incontro all'altro , e che questi buchi sopravanzino l'orlo del Mastello , collate con un poco di bianco d' uovo queste strisce all' intorno del fondo suddetto , e unite bene insieme i lembi de' bordi , decorateli al di fuori di piccioli fioretti della stessa pasta , ma colorita , e fateli cuocere sopra a fogli di carta da scrivere ad un forno assai temperato , o asciugare alla stufa . Abbiate tanti piccioli bastoncelli della stessa pasta lunghi quattro dita traverso , e grossi a proporzione de' buchi de' Mastelli , fateli cuocere egualmente . Nel momento di servire riempite i Mastelli di ciò che vorrete , come Gelatina , o Composta di frutta , Crema gelata , Sorbetto gelato ec. , e infilateci i loro bastoncelli .

*Lavori diversi di pasta di Mandorle* .

*Antremè* = Allorchè la pasta di mandorle sarà ben fatta , e ben maneggiata , e che si abbia  
dell'

dell'immaginazione , della diligenza , e del disegno , si possano fare tutte sorta de' bei lavori , tanto per Guarnizione , che per Antremè , e glassarli di diverse glasse di zucchero , ovvero decorarli con ornati della stessa pasta di varj colori .

*Pasta di Mandorle a diversi colori .*

*Guarnizioni* = Prima di far cuocere la pasta di mandorle alla cazzarola , come è descritto nel *Tom. IV. pag. 251.* ; aggiungeteci quel colore , che più sarà di vostro genio : come per il rosso un poco di amarante di uvetta lacca : per il verde un poco di verde di spinaci assoluti , come è descritto nel *Tom. I. pag. 23.* , per il giallo fate asciugare del zafferano a sufficiente all'aria del fuoco , mettetelo poscia in infusione in un poco d'acqua bollente , dopo un'ora e più colatela con un pannolino , e spremete bene il zafferano , fate consumare quest'acqua una cosa giusta , e ponetela poscia nella pasta di mandorle : per il nero cioccolata a sufficienza , squagliata , e bollita con un poco d'acqua , e assai ristretta ; osservando di far cuocere detta pasta sopra un fuoco moderato , acciò non bruci . Vedete *Tom. IV. pag. 251.* la maniera di stenderla .

*Cialdoncini di Mandorle .*

*Antremè* = Pestate nel mortajo ben fine otto oncie di mandorle dolci , aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d'uovo ; quindi aggiungeteci ott' oncie di zucchero in polvere , e tre bianchi d'uova , seguitate a pestare , acciò il tutto si mescoli insieme . Scaldate due o tre lastre di rame ben pulite , pas-  
sa-

sateci sopra un pezzetto di cera bianca , e subito un foglio di carta suga piegato a più doppi . Quando saranno fredde stendeteci sopra col coltello la pasta di mandorle suddetta alla grossezza di una moneta di un pavolo , e quindi stendete sopra a detta pasta del bianco d' uovo sbattuto in fiocca , spolverizzate bene sopra di zucchero in polvere , e seminateci degli anacini ; fate cuocere ad un forno temperato , e di un bel color d' oro ; poscia tirate fuori dal forno , e col coltello tagliate de' quadretti larghi tre dita traversi , abbiate pronta una canna , e a mano , a mano avvolgeteli ben caldi a detta canna , e serviteli sopra una salvietta , o per guarnizione .

*Cannelli di Mandorle .*

*Antremè* = Stendete sopra à delle lastre la pasta di mandorle , come la precedente , ma senza metterci sopra bianco d' uovo , e anaci ; quando sarà cotta , e di bel colore , tagliatela , avvolgetela a guisa di Cannelli , e quando sono freddi , e nel momento di servire riempiteli di una Marmellata , o Gelatina di frutta , turando uno de' buchi con rotelline tagliate espressamente , quando tagliate i Cannelli , e attaccatele con un poco di caramello . Servite sopra una salvietta .

*Paste frolle Glassate .*

*Antremè* = Vedete paste frolle glassate nel Tom. IV. pag. 310. Queste si apprestano nello stesso modo colla pasta frolla fatta all' olio semplicemente , o con mandorle . Vedetele alla pag. 219. e 220.

*Paste Frolle diverse .*

*Antremè* = Tutto ciò che si mescola alle paste frolle fatte al butirro , si può mescolare alle paste frolle fatte all'olio . Vedete le prime nel Tom. IV. pag. 309.

*Spume di Mandorle dolci .*

*Guarnizioni* = Sbolientate , e pelate mezza libbra di mandorle dolci con sei di amare , pestatele nel mortajo ben fine bagnandole di tempo in tempo con un poco di bianco d'uova , quando saranno ben peste , aggiungeteci due libbre di zucchero fino , e due bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca ; seguitate a pestare acciò il tutto si mescoli bene e formi una pasta maneggevole e tenera ; formatene le Spume a guisa di pallottine , o colla siringa a toggiar di ciambellette . o serpette sopra carta da scrivere , fatele cuocere ad un forno assai temperato , che siano di un color d'oro pallido .

*Spume di Mandorle amare .*

*Guarnizioni* = Apprestatele precisamente nello stesso modo , e aggiungeteci un poco di odore di limone , o di portogallo ; cioè strofinate la superficie di un limone , o arancio di portogallo con un pezzo di zucchero in pane , onde averne lo spirito , e quindi raschiate detto zucchero dentro la composizione delle mandorle .

*Spume di Cioccolata .*

*Guarnizione* = Rapate tre oncie di buona cioccolata , mescolatela con una libbra di zucchero fino , due bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca ; formatene una pasta maneggevole come

la precedente , ma un pochino più soda , e formatene le spume nella stessa maniera .

*Spume di Caffè .*

**Guarnizioni** = Mescolate un' oncia di ottimo caffè abbrostolito , pestato assai fino , e passato al setaccio , con una libbra di zucchero fino , e due bianchi d' uova fresche sbattuti in fiocca ; formatene le Spume , e fatele cuocere come sopra .

*Spume di Pistacchi .*

**Guarnizioni** = Queste Spume si fanno come quelle di Mandorle .

*Spume di Cannella .*

**Guarnizioni** = Impastate una libbra di zucchero fino con due bianchi d' uova fresche sbattute in fiocca , aggiungeteci un' oncia di buona cannella in polvere finissima ; formatene una pasta maneggevole .

*Mandorle alla Perlina in diverse maniere .*

**Guarnizioni** = Fate cuocere una libbra di zucchero alla plume ; indi metteteci una libbra di mandorle dolci scelte , movetele colla cucchiaja sopra un fuoco leggiero , acciò il zucchero granisca e si attacchi tutto all' intorno delle mandorle . Quando crocchieranno sarà segno che sono cotte ; levatele allora di sopra il fuoco ; copritele con un foglio di carta , e fatele raffreddare . Si perlina nello stesso modo le nocchie o nocciole , e i pistacchi mondi , e naturali . Per farle rosse : subito che hanno preso il zucchero levatele di sopra il fuoco , crivellatele , il zucchero che cade rimettetelo nel pozzonetto con tre oncie di zucchero fino , e un poco d' acqua acciò si squagli , fatelo

telo cuocere a Cassè , aggiungeteci allora tanto colore amarante di uvetta lacca , quanto è necessario per dare un bel colore al zucchero ; fatelo ribollire di nuovo e tornare al grado di cassè , metteteci le mandorle , tirate indietro dal fuoco , e movetele bene colla cucchiaja finchè saranno asciutte , e ben granite . Per farle bianche : sbollentate e pelate le mandorle , asciugatele alla stufa , mettetele nel zucchero cotto a Cassè , fategli dare un bollo insieme ; indi maneggiatele colla cucchiaja , e finitele come le prime .

*Mandorle Glassate .*

*Guarnizioni* = Quando le mandorle saranno pelate e asciugate alla stufa , mettetele in una glassa composta di zucchero fino , bianco d'uova , fiori di arancio , o di limone canditi e triti , rotolatele bene nella glassa , ponetele sopra un foglio di carta , e fatele asciugare alla stufa .

*Mandorle Sufflè .*

*Guarnizioni* = Bagnate bene le mandorle pelate e asciugate con bianco d'uovo , indi avvolgetele con zucchero fino , e se non fossero ben glassate replicate una seconda volta , e fatele poscia asciugare alla stufa . Le nocchie , ed i pistacchi si possono apprestare egualmente .

*Maringhe .*

*Guarnizioni* = Abbiate tre bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca ; abbiate anche una libbra di zucchero bianco in polvere , versatelo a poco per volta ne' bianchi d'uova suddetti , movendo sempre e aggiungendoci un po-

chino d'olio essenziale zuccheroso di cedrato o di limone. Osservate che la dose devesi tenere diritta allorchè l'alzate colla cucchiaja; formatene quindi sopra carta fina le Marenghie tonde, o bislunghe, e più picciole della metà di un' uovo, con un cucchiajo di argento, spolverizzatele bene sopra con zucchero fino dentro un setaccino di seta; fatele cuocere di un colore pallido sopra la tavola coperte di un forno da campagna ben chiuso acciò non svaporino. Quando saranno cotte distaccatele col coltello, vuotatele un poco al di dentro, riempiatele di una visciola sciropata, o fravola cruda, o pezzetto di candito, o altro; unite due Maringhe insieme a foglia di un uovo, e servite per Guarnizione \*

*Maringhe di Pistacchi.*

*Guarnizioni* = Queste si apprestano nello stesso modo, e sole variano, che vi si aggiunge un poco di pistacchi mondati e pesti, o tagliati in filetti.

*Croccante di pasta di Mandorlé.*

*Antremè* = Ungete con butirro chiarificato e raffreddo il di fuori di un rame ben pulito, di quella forma che volete fare la Croccante. Abbiate della pasta di mandorle ben fatta. Vedetela nel *Tom. IV. pag. 251.*, che sia maneggevole, e non troppo disseccata; stendetela alla grossezza di una moneta da un paolo, tagliatela secondo il disegno che volete fare, cioè a fascie, foglie, fioretti ec., aggiustate tutti questi pezzi sopra la stampa con disegno e simetria, facendo tenere gli uni cogli altri con bianco d'uovo, e che non formino che

un

un solo pezzo ; fate quindi cuocere di un colore d'oro pallido ad un forno assai temperato , e poscia raffreddare . Per tirare poscia la Croccante dalla stampa , ponetela sopra un fornello con sotto cenere calda , allorchè vedete che si distacca , alzatela leggermente ; quindi glassatela sopra con una glassa Reale , o di diversi colori , ovvero lasciatela nel suo color naturale ; posatela sopra un fondo della medesima pasta , cotto di bel colore , con sotto diversa sorta di pasticceria . In questa maniera potete fare qualunque sorta di Canestre , Vasi , Urne ec. , basta che abbiate le forme di rame , che corrispondino a sì fatte cose . Colla pasta Croccante , o alla Condè potete fare lo stesso .

*Croccante di Pasta Croccante .*

*Antremè* = Coprite tutto il di fuori di un rame unto come sopra , di pasta Croccante , o alla Condè , grossa come un paolo . Vedete ambedue queste paste nel *Tom. IV. pag. 249.* ; indi col coltello intagliatela propriamente , facendogli qualche bel disegno ; fatela cuocere di bel colore , levatela dal rame come l'altra , e servitela egualmente . Queste Croccanti le potete fare con fiori , fronde , e filetti di pasta riportati , e aggiustati a gratella , o in altra maniera sopra il rame . Potete anche colorire la pasta Croccante , mescolandoci quando l'impastate il colore che volete . Vedete i diversi colori alla pasta di Mandorle *pag. 244.*

*Croccante di Mandorle al Caramello .*

*Antremè* = Fate bollire in un pozzonetto da credenza una libbra di zucchero in pane , o  
fi-

fioretto , con un poco di acqua . Quando sarà quasi al punto di caramello mettete una libbra di mandorle dolci pelate , tagliate in filetti , e asciugate alla stufa , fate anche bollire , e rosolare alquanto le dette mandorle ; quindi versate sopra una lastra grande di rame unta con un'idea di olio , e spandete subito col coltello in forma rotonda . e più sottile che potete ; abbiate pronta una cazzarola pulita , e unta al di fuori come la lastra , posateci sopra le mandorle , piegate colle mani all'intorno a guisa di un berretto , e fate raffreddare ; servite sopra una salvietta , con cannellini , o diavoloni , attaccati ritti sopra , e all'intorno , con un poco dello stesso zucchero restato attaccato nel pozzonetto delle mandorle .

*Croccanti dirizzate .*

*Antremè* = Stendete della pasta Croccante , o alla Condè , alla grossezza di una moneta di due paoli . Abbiate de' cartoncini intagliati , che formino qualche Casino , o Arco . o Cocchio ec. , poneteli sopra la pasta , e con un coltellino intagliate la pasta su' detti modelli ; fateli cuocere di un bel color d'oro sopra lastre di rame ; e quindi sopra un fondo della stessa pasta dirizzateli , facendoli tenere gli uni , cogli altri a forza di caramello , e servite sopra di una salvietta . Si avverte però che la pasta alla Condè deve essere indorata con uovo sbattuto prima di farla cuocere .

*Gerbe .*

*Antremè* = Tagliate un tondo di pasta alla Condè grande secondo la circonferenza del piatto

to che dovete servire , e grosso come due scudi , indoratelolo , e fatelo cuocere di bel colore . Formate con della pasta Reale alquanto soda , e magra una quantità di bastoncelli colle punte tonde , grossi come il dito mignolo , e lunghi per degradazione ; cioè uno più lungo di tutti gli altri , e proporzione alla grandezza del piatto ; fateli cuocere sopra lastre di rame di un bel color d' oro . Quando saranno freddi dirizzateli tutti sopra il fondo suddetto , con un poco di caramello , che il più lungo sia nel mezzo , e gli altri tutti all'intorno per degradazione , in guisa , che tutto il fondo sia coperto , e gli ultimi bastoncelli alti poco più di tre dita traverse formino una palizzata . Potete guarnire l' orlo del fondo , con delle picciole spume di mandorle amare , e servite sopra una salvietta .

*Croccante alla Flamande .*

*Antremè* = Quando averete tagliate le mandorle in filetti , come per la Croccante al caramello , inumiditele con acqua fresca , e spolverizzatele bene con zucchero fino , fatele friggere nell' olio ben caldo di un color dorato , e poscia colatele nel passabrodo , quindi ponetele subito in una cazzarola , e con una cucchiaja spandetele alla grossezza di due scudi : questo non sarà che un pezzo : fatene un' altro simile , o unitelo al primo , continuate così finchè averete formata la Croccante , che servirete di quell' altezza , e grandezza che vorrete , sopra una salvietta , guarnita tutta di sopra , e all'intorno , con cannellini posti diritti .

*Cotture di Zucchero.*

I gradi delle cotture di zucchero si dividono in sei, che sono i seguenti, in Francese, e in Italiano.

*Chiarificazione di Zucchero.*

Ponete in una caldaja, o pozzonetto quella quantità di zucchero fioretto, che credete: per ogni dieci libbre di zucchero, mescolate un bocale di acqua comune, con un bianco d'uovo sbattuto, ponete tre terzi di quest'acqua nel zucchero; fatele bollire sopra un fuoco di carbone, e schiumatelo di tempo in tempo, mettendoci un poco per volta tutta l'acqua col bianco d'uovo che avete lasciato; finalmente dopo che lo averete ben schiumato, e che lo sciroppo sia giunto al grado di *Lissè*, cioè alla Lisa, che è la vera cottura per conservarlo, passatelo al cappuccio, o panno lino prima bagnato, e spremuto bene.

*Zucchero a Lisa, o Lissè.*

Questo è il primo grado di cottura, che si dà al zucchero, conoscerete quando è giunto al suo punto, allorchè prendendolo coi dito di mezzo, e mettendolo sopra il pollice non scorrerà, ma vi resterà tondo come un picciolo pisello: Questa cottura si divide in due, che i Francesi appellano il grande, ed il picciolo *Lissè*; ben' inteso, che il primo è più forte del secondo.

*Zucchero alla Perla, a Perlè.*

Anche questa cottura si divide in due, cioè in picciola, e grande perla. Questa si conosce perfetta, allorchè prendendo il zucchero col dito, e mettendolo sopra il pollice,

poscia riaprendo le dite se ne forma un picciolo filo . Allorchè questo filo si stende tanto quanto si aprono le dita , chiamasi questa cottura grande perla , e quando si stende meno , picciola perla . Si conosce ancora questa cottura quando il bollore forma varie specie di perle rotonde , e elevate : ecco il secondo grado .

*Zucchero alla Penna , o alla Sufflè .*

Questa cottura è perfetta quando immergendo la cucchiara bucata nel zucchero , e soffiandoci a traverso , vedesi il zucchero volare all'aria come foglie secche . Se cola non è ancora cotto . Si può egualmente immergere una spatola di legno nel zucchero , e se scuotendola il zucchero vola in aria è cotto : questo è il terzo grado .

*Zucchero alla Piuma , o Plumè .*

Si conosce questa cottura , allorchè dopo qualche bollo di più . che per la cottura precedente , in cui soffiando a traverso la cucchiara bucata , e scuotendo la spatola di un rovescio di mano , le scintille ; o picciole palline , che ne sortono sono più grosse , e si alzano più in alto . Questa è la picciola *Piuma* . Quando però dopo di avere provato diverse volte , queste palline appariscono più grandi , e in maggior quantità , in guisa , che si tengono come legate le une alle altre ; ecco la grande *Piuma* , ed il quarto grado .

*Zucchero alla Palla , o Cassè .*

Bagnate il dito nell'acqua fresca , immergetelo nel zucchero bollente , ritiratelo subito , e rimettetelo nell'acqua fresca ; se si rompe  
e di-

e diviene secco nell'acqua è cotto, ma se è molle e si maneggia non lo è ancora. Se temete di scottarvi il dito, fate la stessa esperienza colla punta del coltello, o con un picciolo bastoncello. Questa cottura è il quinto grado.

*Zucchero al Caramello,*

La cottura del zucchero al caramello è il sesto, ed ultimo grado, che si dà al zucchero che si cuoce. Si conosce tale allorchè mettendolo sotto il dente, non vi si attacca come una specie di gomma, ma si rompe netto. Quando si fa il zucchero al caramello, bisogna avere attenzione di prenderlo al suo punto di cottura, imperocchè è a temere, che non bruci; ciò che gli dà un sapore acre, e disgustevole, da non potersi servire.

Se alcuna delle sopraccennate cotture passa di un grado ad un'altro, mediante l'azione del fuoco, un pochino di acqua lo farà ritornare al grado di prima.

*Glasse diverse alla Reale di zucchero.*

Pestate una libbra di zucchero in pane di Olanda, setacciatelo assai fino, mettetelo in un piatto di argento, con due bianchi d'uova fresche, e con una cucchiaja parimente di argento, macinatelo sopra detto piatto, mettendovi altro bianco d'uovo poco per volta, ed un pochino di sugo di limone. Osservate che questa glassa non deve essere nè tanto liquida, nè tanto densa, ma giusta da potersi stendere senza che scoli, sopra qualunque Gattò, o altra Pasticceria. Per farla rossa: aggiungeteci sufficiente colore amarante di uvetta lacca.

**Per**

**Per farla verde** : un poco di verde di spinaci assoluti . Vedetelo nel *Tom I. pag. 21.* Per farla gialla ; un poco di acqua di zafferano assai carica , e ristretta . Vedetela a Paste di mandorle a diversi colori : mettendo però codesti colori , bisogna metterci meno bianchi d' uova , acciò non riesca soverchiamente liquida . Per farla nera : mescolate mezza libbra di cioccolata rapata , con il zucchero in polvere , e macinate con poco bianco d' uova sul principio , che poi aumentarete a misura , che la cioccolata s' incorpora con il zucchero , e forma un perfetto morato , aggiungendoci un tantino di sugo di limone .

*Glasse diverse alla Marenga di zucchero .*

Stancheggiate un poco , con una cucchiaja di argento , una libbra di zucchero bollente cotto alla Plumè ; quando il zucchero si attaccherà alla cucchiaja , metteteci poco per volta quattro bianchi d' uova fresche sbattuti in fiocca , muovendo sempre colla cucchiaja ; aggiungeteci quindi un pochino di sugo di limone , e mescolate finchè sia quasi fredda . Osservate , che questa Glassa dev' essere liquida una cosa giusta , onde poterla stendere , senza che scoli , sopra a qualunque sorta di Pasticceria . Per farla colorita : quando il zucchero sarà cotto alla Plumè come sopra , metteteci il colore che volete , fatelo ribollire . e tornare di nuovo al suo grado di Pluma ; indi stancheggiate un poco con una cucchiaja di argento , metteteci poscia poco per volta il bianco d' uovo , e finitela nella stessa maniera .

*Glasse*

*Glassa di Cioccolata .*

Squagliate mezza libbra di buona cioccolata , con un bicchiere d' acqua comune , fatela bollire , e consumare l' acqua per metà ; Indi versatela in una libbra di zucchero cotto a Tiraggio ; fate bollire insieme finchè il zucchero torna alla sua cottura di Tiraggio , levatela allora dal fuoco , maneggiatela colla cucchiaja , aggiungeteci un tantino di sugo di limone ; e servitevi di tutte queste Glasse alla marenga , allorchè saranno tiepide , o fredde .

Qualunque sorta di Pasticceria glassata , bisogna subito farla asciugare ad un forno assai temperato , e non alla stufa , acciò i colori restino naturali , ed il bianco candido ; imperocchè alla stufa scuriscono , e il bianco diviene Gialletto .

*Pangiello .*

Stemperate sul mezzo giorno con un poco di acqua tiepida , una pagnotta di lievito in cinque libbre di farina , facendogli un buco nel mezzo . La sera formatene una pasta tenera come se fosse pane , aggiungendoci mezza foglietta di olio , un' oncia di sale fino , e acqua tiepida quanto basti ; quindi mescolateci dieci libbre di zibibbo ben mondato , cinque libbre di mandorle , due libbre di candito tagliato in dadi , ed un poco d' acqua di zafferano , che farete mettendo in infusione il zafferano in un pannolino legato , o piommaccio dentro un poco d' acqua calda . Quando il tutto sarà bene incorporato insieme , formatene le pagnotte di quella grandezza che credete , ponetele sopra una tavola , e lasciatele così fino alla mattina

seguinte , coperte con una tovaglia ; allora con un mazzetto di penne , ed un poco d' acqua di zafferano ben carica , indoratele sopra , e fatele cuocere al forno , come se fosse pane . Se sarà di grasso , in luogo dell' olio , potete metterci mezza libbra di strutto , come si costuma in Venezia ; in questa maniera sarà assai migliore .

Altri Piatti diversi di magro , e di grasso .

### *Zeppole .*

*Antremè* = Fate bollire in una cazzarola due fogliette d' acqua , con una di vino bianco , una rametta di rosmarino , e sale ; dopo pochi minuti levate il rosmarino , e poneteci mezza libbra di semolella , muovendo col manico di uno stenderello , e quindi tanta farina , quanto bisogna , onde formare una pasta tenera , e maneggevole , fatela cuocere , e muovetela finchè non si attaccherà alle dita , osservando che non sia grumelosa ; versatela allora sopra la tavola della pasticceria unta di olio . Quando sarà un poco raffreddata , maneggiatela con una foglietta e mezza d' olio , o due , mettendovelo poco per volta ; formatene quindi le Zeppole a guisa di ciambelle , di una discreta grossezza , e che i rotoletti della pasta siano grossi nel mezzo , e per declinazione sottili nelle punte , incrocicchiate queste punte una sopra all' altra . Poco prima di servire fatele friggere poche per volta in una padella grande con molto olio : alla metà della cottura buca-  
tele

tele con uno spiedino , acciò sorti fuori la pasta , e che dentro restino vuote . essendo questo il loro pregio . Servitele di bel colore , ben calde , e bene inzuccherate , asperse sopra con sciroppo di zucchero caldo . Queste Zeppole apprestandole la sera , e friggendole la mattina , saranno meglio . Alcuni in luogo dello sciroppo di zucchero , vi mettono del mele di Spagna caldo .

*Frittelle di Riso .*

*Antremè* = Mondate , lavate , e fate cuocere con acqua bollente , e sale , una libbra di riso , muovendolo spesso con una cucchiaja di legno . Quando sarà cotto , e divenuto come una pasta liquida , fatelo raffreddare ; mescolateci quindi un pochino di farina . e formatene le frittelle con un picciolo ramajolo , intingendolo prima nell' olio caldo , fatele friggere di bel colore , e servitele spolverizzatele di zucchero fino .

*Frittelle di Pasta .*

*Antremè* = Prendete dal fornajo un pane di sei oncie di pasta crudo , fatelo lievitare due o tre ore , secondo la stagione , mentre lieviterà più presto l' Estate , che l' Inverno , ciò che conoscerete allorchè sarà tutto crepacciato . Ponete in una terrina cinque libbre di farina , con sale a sufficienza , stemperateci il lievito suddetto con acqua tiepida , maneggiando bene con la mano pulita ; formatene una pasta alquanto liquida . Quando vedrete , che si staccherà dalla mano , sarà segno , che è giunta al suo punto ; poneteci allora qualche poco di passarina ben mondata , coprite la terrina

rina con un pannolino , e lasciate così per otto o dieci ore . Poco prima di servire abbiate la padella al fuoco con olio ben caldo , prendete colla mano bagnata nell' acqua fresca un poco di detta pasta , stendetela rotonda , e sottile , con ambe le mani bagnate come sopra , a guisa di una frittella , e mettetela nella padella ; continuate così finchè la padella sarà piena ; allorchè saranno cotte da una parte , voltatele dall' altra , e servitele ben calde , spolverizzate di zucchero fino .

*Frontaggio alla Perla .*

*Antremè* = Formate una specie di pastella da frittura , con farina , un pochino di zucchero fino , un' idea di sale , un pochino d' olio fino , e vino bianco ; passatela quindi per un setaccio rado in una terrina , osservando , che non sia nè troppo liquida , nè troppo soda , ma che fili una cosa giusta ; fatela lievitare due o tre ore , la terrina coperta . Nel momento di servire abbiate al fuoco una picciola cazzarola con olio o strutto ben caldo , prendete con un ramajolo porzione della pastella , gocciolatela per un passabrodo , o cucchiaja bucata , dentro l' olio , e formatene una frittella trasparente , grande quanto è larga la cazzarola , e grossa come il dito mignolo . Quando sarà di bel colore levatela dall' olio , e subito sopra ad uno stenderello piegatela a guisa di cialdone . Fatte che saranno tutte servitele ben calde , spolverizzatele di zucchero fino . Alcuni aggiungono alla pastella uno , o due bianchi d' uova sbattute in fiocca nel momento di doverla friggere .

*Fron.*

*Frontaggio alla Tedesca .*

*Antremè* = Abbiate un ferro da Frontaggio in figura di fungo , di stella , di croce di malta ec. , pulitelo bene , intingetelo nell' olio o strutto ben caldo , e quindi in una pastella fatta come la precedente , ponetelo nella padella , o cazzarola dell' olio ; poco dopo si staccherà detto ferro dalla pasta , e lascerà detta pasta colla sua forma . Quando saranno fritte tutte , e ben calde , servitele spolverizzate di zucchero , e ripiene ne' vani con un poco di gelatina , o marmellata di frutta .

*Flane di Portogallo .*

*Antremè* = Fate bollire ott' oncie di zucchero in pane con acqua . Quando sarà alla cottura di Piuma , aggiungeteci ott' oncie di mandorle pestate fine , fatele asciugare bene col zucchero sopra il fuoco , versate in un catino , e movete fino che si raffredda . Sbattete quattro uova fresche intere , e quattro rossi , con scorzetta di portogallo condita e trita , due cucchiaj di sugo di portogallo . Sbattete bene il tutto per una buona mezz' ora ; versate quindi in una cazzarola di argento , o piatto con un bordino , fate cuocere ad un forno temperato , e servite di bel colore .

*Flane di Cedrato .*

*Antremè* = Abbiate una libbra di mandorle non tanto pestate , mettetele in una terrina con una libbra di zucchero cotto come sopra , delle scorzette scioppate di cedrato tagliate fine , sbattete tutto insieme , più della precedente . aggiungendo di tempo in tempo un uovo intero fresco , fino al numero di sei o sette .

Cuo-

**Cuocete** questo Flane in una cazzarola di argento , o in una giatta , ad un forno temperato , e servite di bel colore .

*Cassettine di Grattaculi .*

*Antremè* = Mettete in una terrisa quattro oncie di zucchero fino in polvere con sei rossi d' uova fresche , sbattete che diventi ben leggiero ; sbattete in fiocca i bianchi d' uova , aggiungeteli alla composizione , ed incorporateci due oncie di farina di grattaculi , mescolate come un pan di Spagna , ponete nelle cassetine di carta , e fate cuocere ad un forno temperato , e servite subito .

*Bignè Mignoni all' Ostia .*

*Antremè* = Tagliate delle rotelle di ostia bianca grandi come mezzi scudi , ponete sopra ad ogni rotella e nel mezzo un pochino di marmellata , o gelatina di frutta , bagnate i bordi con un pochino d' acqua fresca , coprite con un' altra rotella , saldiate bene all' intorno . Nel momento di servire intingetele in una pastella di frittura . Vedetela alla pag. 21. Tom. I. , ma senza pepe , e friggetele nell' olio , o strutto , di un bel color d' oro , e servitele ben calde , spolverizzate di zucchero fino .

*Polenta Fritta .*

*Antremè* = Fate una polenta come è descritta nel Tom. III. pag. 241. , ma senza parmigiano , e burro , ed in vece un poco di zucchero fino . Quando sarà fredda tagliatela col coltello a mostaccioletti , fatela friggere nell' olio ben caldo , e di bel colore ; e servitela spolverizzata , o glassata di zucchero colla pala rovente senza toccare .

*Atelette alla Fermiere .*

*Orduvre* = Passate delle ostriche in una Salsa come quelle in Atelette pag. 147. , aggiungeteci altrettante code di gamberi cotte e mondiate , e tanti dadini di fegati di pesci imbianchiti all' acqua bollente ; quindi infilate a spiedini di argento , o di legno un' ostrica , una coda di gambero , ed un dadino di fegato , e finite , e servite queste Atelette come quelle di Ostriche .

*Cappone di Galera alla Siciliana .*

*Antremè* = Intingete un pochino nove freselle majonaise nel vino di Malaga ; indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire , fateci sopra una bella decorazione con filetti di alici , e di tarantello ben dissalato , capperi , cedrioletti , olive dissossate , gamberelli e calamaretti fritti , ostriche imbianchite nella loro acqua , e qualche filetto di linguattola fritta , che il piatto sia ben guarnito , e pieno . Nel momento di servire versateci sopra una Salsa come segue ; pestate assai fini due oncie di pistacchi ben verdi e pelati , stemperateli poscia con olio fino , aceto di dragoncello , o altro aceto , sale , pepe schiacciato , e passate al setaccio .

*Cappone di Galera all' Inglese .*

*Antremè* = Quando averete bagnate , e aggiustate le freselle sopra il piatto , come le precedenti ; fateci sopra una bella decorazione con filetti d' alici , olive dissossate , capperi , cedrioletti , filetti di pesce allessato , o di petto di pollo arrosto , qualche cimetta di cavolo fiore cotta , code di gamberi cotti , cipollette cot-

cotte ; fettine di uova sode , e di carote rosse ; che il piatto sia ben guarnito . Nel momento di servire versateci sopra una Salsa fatta come segue : tritate dell' erbe a Ravigotta . Vedetele nel *Tom. I. pag. 67.* , pestatele poscia nel mortajo con tre alici , e tre rossi d' uova sode , passate quindi al setaccio , e stemperate con olio , aceto , ed un poco di sugo di limone , condite con sale , e pepe schiacciato . Alcuni in luogo di questa Salsa si servono di una Salsa verde fredda . Le freselle sono una specie di ciambellette di pane , spaccate , e asciugate al forno ad uso di biscotto ; chi non le avesse può addoperare le croste di pane , come quelle della zuppa .

*Gattò di Ricotta alla Piemombrù .*

*Antrè* = Imbutirate bene una cazzarola giusta per l' *Antrè* che volete fare , spolverizzatela di mollica di pane grattata , e copritela tutta di frittatine sottili tagliate a strisce . Mescolate in due libbre e mezza di ricotta fresca , due pugni di parmigiano grattato , sei rossi d' uova e due bianchi , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; mescolate bene ; mettetene la quarta parte dentro la cazzarola ; stendetela , e fateci sopra un suolo di strisce di frittatine , replicate poscia la ricotta , e le frittatine tre altre volte , e terminate colla ricotta ; uguagliate sopra col coltello , e uovo sbattuto ; fate cuocere ad un forno non tanto caldo più di un' ora . Nel momento di servire rivoltate il *Gattò* sopra il piatto , che sia ben gonfio e tremolante , e servite subito .

*Timballo di Code di Ragoste .*

*Antrè* = Questo si appresta di grasso , e di magro , come la Granada di filetti di linguatole *Tom. V. pag. 173.* , e solo varia , che in luogo de'filetti , si mettono quattro code di picciole ragoste cotte allessò , spaccate nel mezzo , e mondate , e ne' vani delle medesime cipollette cotte , e piccioli piedi di lattughe cotte e ben spremute . Per il resto finitelo , fatelo cuocere e servitelo come la Granada suddetta .

*Gattò di Gamberi .*

*Antrè* = Di grasso coprite la cazzarola di fette di lardo , di magro con strisce di carta imbuttirata , e guarnitela poscia tutta di code di gamberi cotti . Abbiate una farsa di Chenef di grasso , o di magro , fatta con butirro di gamberi . Vederela nel *Tom. IV. pag. 44.* , stendetene con una cucchiaja bagnata nell' uovo sbattuto , alla grossezza di due dita sopra le dette code , metteteci nel mezzo un Ragù melè di grasso , o di magro , ben ristretto , e legato con butirro di gamberi ; coprite con altra farsa , che la cazzarola sia piena , appiannate sopra col coltello e uovo sbattuto : se è di grasso fate cuocere al forno circa un' ora : e se è di magro a Bagno-maria circa due ore . Nel momento di servire rivoltate la cazzarola sopra un coperchio , fate un poco riposare ; indi alzatela leggermente , levate il lardo , o la carta ; scolate bene il grasso , ponete sopra il piatto , e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola , o Italiana chiara di grasso , o di magro .

*Granada di Gamberi.*

*Antre* = Questa si appresta di grasso, e di magro, nella stessa maniera, che il Gattò; ma in luogo di code de' gamberi, si mettono gamberi interi non tanto grossi cotti e mondati, e la farsa di Chenef senza butirro di gamberi: per il rimanente si finisce, si fa cuocere, e si serve nello stesso modo.

*Pane di Gamberi.*

*Antremè* = Sbattete otto rossi d' uova fresche e due bianchi con sett' oncie di butirro di gamberi quasi tiepido, quando sarà bene incorporato coll' uova e freddo, aggiungeteci una panata fatta colla mollica di un pane di dieci oncie, latte e fiore di latte, stretta sul fuoco e fredda, le code di due libbre di gamberi cotti, mondate, e trite, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; che il tutto sia bene unito ed incorporato. Imbutirate bene una cazarola, spolverizzatela di mollica di pane grattata, versateci la composizione, appianatela sopra col coltello e uovo sbattuto, spolverizzatela egualmente, e fate cuocere ad un forno temperato un' ora e più. Nel momento di servire rivoltate sopra il piatto, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro.

*Formaggio di Gamberi.*

*Antremè* = Pestate nel mortajo il petto di una pollanca cotta arrosto, o della polpa di pesce cotto allessa, aggiungeteci tre rossi d' uova sode, tre oncie di butirro di gamberi, stemperate poscia con un buon Culi di gamberi caldo, e passate al setaccio; indi metteteci dieci rossi d' uova e due bianchi, condite con sale,

pe-

pepe schiacciato , e noce moscata , ripassate di nuovo al setaccio , versate in una cazzarola coperta di strisce di carta bene imbutirrata , e guarnita tutta di code di gamberi ; fate cuocere circa due ore a Bagno-maria con fuoco sotto e sopra . Nel momento di servire rivoltate leggermente la cazzarola sopra il piatto , levate la carta , scolate il grasso , e servite con sotto un poco di Sugo chiaro .

*Ragù di Gamberi alla Fermiere .*

Apprestate un Culi ben legato con trenta gamberi , spilluccate le code e mettetele a parte . Passate in una cazzarola sopra il fuoco tre tartufi in grossi dadi , con un pezzo di burro , o olio , un mazzetto d' erbe diverse ; quindi bagnate con un poco di brodo bianco di sostanza senza sale di grasso , o di magro ; alla metà della cottura aggiungeteci le code de' gamberi ; fate bollire e consumare a niente Salsa , condite con un poco di pepe schiacciato , e nel momento di servire metteteci il Culi de' gamberi ; fate scaldare senza bollire , e servite per guarnire qualche Antrè di polleria , o di pesce .

*Struscioli .*

*Antremè* = Fate una pasta maneggevole , come quella di Flappe , con farina , un poco d'olio , o burro , o strutto , vino bianco , bianco d' uova , o uova intere , un poco di zucchero in polvere , un pochino di sale , ed un poco di cannella fina , o rapatura di limone , o di arancio di portogallo : dopo che la pasta sarà riposata un poco attondatela , e assottigliatele colle mani alla grossezza del dito mignolo ,  
ta-

tagliatela quindi in mostaccioletti , e fategli un picciolo solco nel mezzo colla costa del coltello , fatela friggere di bel colore nell' olio ben caldo , o nello strutto . Abbiate un pozzonetto con una libbra di zucchero cotto alla Piuma e bollente , metteteci dentro i Struscio- li , movete fuori del fuoco con una cucchi- ja , finchè il zucchero granisca , e si attacchi tutto intorno alla pasta , e servite caldo sopra una salvietta . Alcuni li servono spolverizzati di zucchero , e aspersi sopra con zucchero cotto a Lissè .

#### *Flappe .*

*Antremè* = Stendete una pasta di Flappe alla grossezza di due paoli . Vedetela nel Tom. IV. pag. 251. , quindi tagliatela a fittucce più lunghe che potete , e larghe due dita scarse , at- tórcigliatele e annodatele a diverse riprese , e fatele friggere leggermente in una cazzarola con abbondanza di strutto un gruppo per volta . Se non volete tagliarle così , tagliatele come vi pare , e servitele , spolverizzate bene con zucchero fino . Se volete le potete aspergere sopra con zucchero cotto a Lissè , come le Zeppole , e come i Struscio- li .

#### *Fegati , e Latti di Pesce in Cassettine di pane :*

*Antremè* = Abbiate de' latti , e tegati de' pe- sci imbianchiti all' acqua bollente , e tagliati in dadini . Fate una Salsa come quella delle Ostriche in cassettime di pane pag. 146. , ag- giungendoci qualche dadino di tartuto . Nel momento di servire digrassatela , poneteci i fegati , e latti suddetti ; fate bollire un mo- mento , e servite nelle cassettime di pane con

sugo di limone . Vedete queste cassettime alla stessa pag. 146.

*Formaggio all' Olandese .*

*Antremè* = Coprite il di dentro una mezzanella cazzarola di striscie di carta imbutirrata , guarnitela poscia per tutto con un gioco da Dama fatto con quadretti di petto di pollo cotto arrosto , e di quadretti di tartufi corti , e nell' angolo della cazzarola fateci un cordone di code di gamberi cotti . Abbiate un Culi alla Rena ben fatto , freddo , e piuttosto denso , metteteci otto rossi d' uova fresche e tre bianchi ; passate due volte al setaccio , che stia bene di sale , versatelo nella cazzarola suddetta ; fate cuocere a Bagno-maria circa due ore , e nel momento di servire fate un poco riposare ; quindi rivoltate la cazzarola con diligenza , levate la carta , scolate , e servite con sotto un poco di Sugo chiaro . Potete servirlo anche di magro , mettendo carota gialla cotta , in luogo del petto di pollo , ed in vece del Culi alla Rena di grasso , uno di magro . Vedetelo nel *Tom. V. pag. 22.*

*Zabaglione alla Savojarda .*

*Antremè* = Mettete in una terrina dodici rossi d' uova fresche , e tanto vino bianco buono , se sarà forastiere sarà meglio , per quanto ne possono contenere le dodici uova , aggiungeteci zucchero in polvere a proporzione , mescolate bene , e passate per un setaccino di seta ; versate quindi in una cioccolattiera , metteteci un buon stecco di cannella ; e sopra un fuoco moderato frullate la composizione , come una cioccolata , ma senza bollire . Quando verrà  
spu-

spumoso e denso sarà segno che è giunto al suo punto di cottura . Versatelo allora nelle tazze , o dentro un Gattò di Savoja , o con un bordo di biscottini fatto colla stessa pasta ; levando la cannella alcuni lo mettono nei vasetti a guisa di crema , e lo fanno gelare sulla neve , amandolo freddo ; ma ordinariamente si serve caldo . Nel Piemonte , nella Savoja , ed in molti Paesi freddi , lo bevano la mattina nelle chicchere , come noi facciamo della cioccolata , e ci mangiano anche inzuppato qualche biscottino , o crostino di pane abbrustolito .

*Gattoncini alla Bregnesca .*

*Antremè* = Abbiate de' spinaci cotti all'acqua , spremuti bene , e tritati assai fini , stemperateli in una terrina con sei rossi d' uova fresche e tre bianchi , un poco di zucchero in polvere , un tantino di sale , e cannella fina , che la dose sia liquida una cosa giusta . Imbutirate delle piccole stampe a foglia di turbartini , riempitele colla composizione suddetta , fatele cuocere a Bagno-maria ; quindi rivoltatele , e servitele senza Salsa . Se sarà di grasso potete aggiungere ai spinaci un poco di midollo di manzo ben pulito e trito , e scaldarli un poco prima di metterci le uova .

*Gattoncini alla Lombarda .*

*Antremè* = Pestate nel mortajo mezza libbra di mandorle dolci , pelate con alcuna di amara , spruzzandole con un poco di bianco d' uova ; quindi aggiungeteci mezza libbra di zucchero fino , e seguitate a pestare , mescolateci poscia otto rossi d' uova fresche . Imbutirate le piccole stampe , riempitele colla dose suddet-

detta ; fate cuocere a Bagno-maria ; indi rivoltate , e servite subito .

*Uova in Trippa alla Burgicese .*

*Antrè* = Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , con un pizzico di farina , quindi bagnate con mezza foglietta , o poco più di latte di vacca , condite con sale , e pepe schiacciato , fate bollire un pochino , metteteci sette uova sode tagliate in fette per traverso , qualche frondina di menta , e servite subito .

*Uova in Trippa al Parmigiano .*

*Antrè* = Quando le uova saranno apprestate come sopra metteteci qualche frondina di menta . Abbiate il piatto che dovete servire , con un bordino di pane all' intorno , versateci le uova , spolverizzate bene sopra di parmigiano grattato , aspergetele con butirro squagliato , fategli prendere colore colla pala rovente , e servite subito .

*Frittatine in Trippa al Parmigiano .*

*Antrè* = Tagliate delle frittatine assai sottili , e senza colore , in fittuccine larghe un dito , aggiustatele suolo per suolo sopra il piatto , o in una terrina , con parmigiano grattato , in cui averete mescolato qualche frondina di menta , pezzettini di butirro , ed un poco di Besciamella , come è descritta nel *Tom. V. pag. 26.* ; coprite colla Besciamella , parmigiano , e butirro ; fate prendere colore ad un forno alquanto caldo , e servite subito .

*Brodetti diversi di Primavera .*

*Zuppe* = Sbattete cinque uova fresche , indi stemperatele con semplice brodo bianco bol-  
len-

lente di agnello ; o con acqua bollente condita di sale , ed un pezzo di butirro ; fate stringere sopra il fuoco col sugo di un limone , muovendo sempre , finchè sarà quagliato . Versate questo Brodetto sopra a delle fette , o croste di pane asciugate all'aria del fuoco , e mittonate , o con brodo di agnello , o con acqua condita come sopra , e servite subito . Potete fare ancora questo Brodetto con sugo di pomodoro di magro , o di grasso , mettendolo in vece del brodo di agnello , o dell'acqua , ma allora non ci va posto il sugo di limone .

*Uova sperse in Zuppa al butirro .*

*Zuppa* = Mettete in una cazzarola l'acqua che vi bisogna per la zuppa , conditela con un pezzo di butirro fresco , e sale , quando bolle mettete ci sette o otto uova fresche uno la volta : a misura che saranno cotte levatele , e mettetele sopra a delle fette di pane asciugate all'aria del fuoco , e tramezzate con parmigiano grattato ; indi aggiungete un'altro pezzo di butirro nell'acqua , fatelo squagliare , e versatela sopra le fette di pane , spolverizzate sopra con parmigiano grattato , e servite subito .

*Uova in Trippa al Culi di Pomodoro .*

*Antrè* = Queste si apprestano come quelle alla Burgioese , ma si bagna la Salsa , metà Sugo di Pomodoro assai denso , e metà fiore di latte .

*Mela Fritte .*

*Antremè* = Queste sono la stessa cosa , che le mela in Bigné alla Mariè Tom. IV. pag. 235. , e solo differiscono , che si fanno friggere con  
olio ,

olio, in luogo di strutto, e si servono nello stesso modo.

*Crostini Fristec.*

*Colazione* = Abbrostolite delle fette di pane tagliate tutte eguali, stendeteci sopra quando sono fredde del butirro fresco, e quindi de' filetti, o fettine di vitella mongana cotta arrosto, e rinfredda, condite con sale, e pepe schiacciato; coprite con un'altra fetta di pane abbrostolita, e con butirro come sopra, e servite sopra una salvetta.

*De' Pesci Salati, e Sfumati.*

Comprende questo nome il Baccalà, il Salamone, l'Aringa, il Tarantello, e l'Alice. Si tralascia qualche altra specie di Pesci salati, essendo cibo troppo ordinario.

*Del Baccalà.*

In Italia, e segnatamente in Roma si conoscono solo due specie di Baccalà: una lungo, grosso, bianco, polputo, e attorcigliato a bastone, di buon'odore; tenero, e di un alimento gustoso; benchè alcuni di questi Baccalà rieschino duri, tiglosi, e di poco buon sapore, ma ciò deriva dal non essere essi recenti; imperocchè in Olanda, Inghilterra, Francia, e tutti i Paesi del Nord, sono di un'esquisito cibo. L'altra specie è picciolo, non molto bianco, spaccato, e il più delle volte di un'odore, e di un sapore poco grato, benchè alcuni anni questi Baccalà siano bianchi, teneri, e di un sapore eccellente; ma ciò deriva, come ho detto di sopra, che non sono recenti, o mal conservati.

*Baccalà alla Crema .*

*Antrè* = Se il Baccalà sarà grosso , mettetelo a dissalare con acqua per lo spazio di circa due giorni , cambiandogliela mattina , e sera . Quando sarà dissalato , lavatelo bene , e tagliatelo in grossi pezzi , mettetelo in una cazzarola sopra un fuoco leggiero , con acqua a sufficienza , fatelo stare lungamente così , che bolla , e non bolla , mentre se bolle viene assai duro , e lasciatelo poscia alquanto raffreddare nella propria acqua . Poco prima di servire , scolatelo , e dividetelo a scaglie . Abbiate una Salsa fatta con un pezzo di butirro , un pizzico di farina , petrosemolò , cipolletta , scalogne , una punta d'aglio , il tutto trito , pepe schiacciato , fiore di latte , e stretta sopra il fuoco ; poneteci dentro il Baccalà , con tre o quattro cucchiaj d'olio buono , il sugo di un limone , un poco di scorzetta di arancio grattata ; scaldatelo sopra il fuoco senza bollire , muovendo sempre la cazzarola fino a tanto , che l'olio siasi mescolato colla Salsa , e servite subito . Questo Baccalà grosso si può apprestare in tutte quelle maniere , che il picciolo , che noi abbiamo , e di cui ne parlo qui appresso .

*Baccalà alla Flamande .*

*Antrè* = Prendete uno , o due piccioli Baccalà , che siano bianchi , polputi , e di buon'odore , fateli dissalare sufficientemente con acqua , cambiandogliela più volte , indi tagliateli in pezzi , metteteli in una cazzarola con acqua fredda sopra il fuoco ; quando vedrete che sarà per bollire , tirateli indietro , copri-  
teli

teli, e lasciateli intiepidire nella propria acqua. Nel momento di servire aggiustateli sopra il piatto, o in pezzi ben nettati dalle spine, o disfatti a scaglie, con molto butirro sotto e sopra, pepe schiacciato, e noce moscata, coprite il piatto, fate scaldare senza bollire; e muovete bene a misura, che lo mangiate.

*Baccalà alla Certosina.*

*Antrè* = Passate sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, due spicchi d'aglio infilati con due garofani, erbe fine intere; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con latte, o fiore di latte quanto basti; fate bollire circa mezz'ora, e che la Salsa sia ben legata; passate al setaccio; poneteci il Baccalà cotto come sopra, e diviso a scaglie; fate scaldare senza bollire, aggiungendoci un pezzo di butirro, pepe schiacciato, noce moscata, sale se bisogna, e petroseuolo trito imbianchito; muovete sopra il fuoco, acciò il butirro si mescoli colla Salsa, e servite subito.

*Baccalà alla Turca.*

*Antrè* = Preparate poco prima di servire del Baccalà, e Riso, come per il Pasticcio. Ved. pag. 224. Fate un bel bordo di riso intorno al piatto, versateci dentro il Baccalà, coprite col resto del riso come un globo, oppure lasciate scoperto, e servite subito.

*Baccalà al Pere-moene.*

*Antrè* = Passate sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, petroseuolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, il tutto trito, poscia poneteci il Baccalà cotto,

SCO-

scolato , e diviso a scaglie , con un pochino della sua acqua , aggiungeteci due rossi d'uova dure , due cedrioletti , un pizzico di capperi , due alici , il tutto trito , pepe schiacciato , noce moscata , sale se bisogna , un pezzo di butirro , sugo di arancio ; muovete sopra il fuoco fino a tanto che il butirro formi una Salsa legata , e servite subito .

*Baccalà alla Giardiniera .*

*Antrè* = Tagliate in filetti carota , testa di selero , panè , rapa , radica di petroseuolo , imbianchiteli all'acqua bollente , e cuocere poscia con brodo di magro ; indi scolateli , metteteli in una cazzarola con un poco di butirro , pepe schiacciato , il Baccalà cotto all'acqua come sopra , e diviso a scaglie ; muovete la cazzarola sopra il fuoco ; ponete sopra il piatto , e serviteci sopra una Salsa bianca , nella quale averete posto un poco di mostarda , e sugo di limone . Vedetela nel *Tom. I. pag. 85.* , ma fatta con acqua , o brodo bianco di magro .

*Baccalà alla Provenzale .*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio , o butirro , o ambedue , petroseuolo , cipolletta , scalogne , mezzo spicchio d'aglio , il tutto trito , e in abbondanza ; quindi poneteci il Baccalà cotto come sopra , scolato , e diviso a scaglie , con un grosso pezzo di butirro , mezzo bicchiere d'olio fino , o olio solo , un pochino d'acqua dello stesso Baccalà , pepe schiacciato , noce moscata , sale se bisogna , un pochino di scorzetta di arancio grattata , il sugo di un limone , o di due aranci , muovete bene la cazzarola sopra il fuoco senza bol-

bollire , fino a tanto , che il butirro , l' olio , e l' acqua siano unite insieme , e formino una Salsa legata , e servite prontamente . Alcuni vi aggiungono de' spinaci cotti all'acqua , spremuti , triti , e passati sopra il fuoco con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , e noce moscata .

*Baccalà alla Maitre d' Hotel .*

*Antrè* = Allorchè il Baccalà sarà cotto allessato come alla Flamande , aggiustatelo a scaglio sopra il piatto , che dovete servire , conditelo con petrosemolo , e cipolletta trito , pepe schiacciato , noce moscata , sale se bisogna , un pezzo di butirro , il sugo di un limone ; fate scaldare senza bollire , e servite subito . A misura che viene mangiato deve essere mescolato col cucchiajo .

*Baccalà al Fiore di Latte .*

*Antrè* = Fate una Salsa con un buon pezzo di butirro , un pizzico di farina , fiore di latte quanto basti , pepe schiacciato , noce moscata , sale se bisogna , un poco di petrosemolo trito imbianchito ; fate stringere sopra il fuoco ; indi poneteci a scaldare il Baccalà diviso a scaglie , e servite subito .

*Baccalà all' Agresto .*

*Antrè* = Dividete nel mezzo degli acini di agresto , levategli i semi , imbianchitelo un momento all'acqua bollente , ponetelo in una Salsa fatta con fiore di latte , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , pepe schiacciato , noce moscata , sale se bisogna , e stretta prima sopra il fuoco , poneteci a scaldare il Baccalà cotto , e diviso a scaglie , e servite subito .

*Bac-*

*Baccalà alla Besciamella .*

*Antrè* = Preparate del Baccalà , come quello al fiore di Latte , ma senza petrose-molo , ponetelo sopra il piatto , che dovete servire , spolverizzatelo sopra di mollica di pane grattata ; fategli prendere un bel colore al forno , o sotto un coperchio da campagna , osservando , che non deve bollire .

*Baccalà al Butirro nero .*

*Antrè* = Quando averete cotto , scolato , e diviso a scaglie il Baccalà , aggiustatelo sopra il piatto , che dovete servire , con un poco di aceto , un cucchiajo di brodo , pepe schiacciato , sale se bisogna ; fatelo un poco stufare sopra la cenere calda ; nel momento di servire versateci sopra del butirro nero ben bollente , e servitelo con petrose-molo fritto intorno .

*Baccalà alla Mostarda .*

*Antrè* = Allorchè il Baccalà sarà dissalato , tagliatelo in belli pezzi riquadrati , o filetti , fatelo cuocere come il solito ; indi scolatelo , nettatelo , marinatelo con sugo di limone , erbe fine intere , pepe schiacciato , e sale se bisogna . Nel momento di servire , scolatelo , asciugatelo , bagnatelo con bianco d'uovo sbattuto , infarinatelo , fatelo friggere di bel colore , e servitelo con sotto una Salsa alla Mostarda , o Agro-dolce , o di Pomodoro , o Roberta , o Cedrioli ec. , ma fatte con brodo di magro . Se il Baccalà sarà grosso dividetelo a scaglie ; e finitelo come sopra .

*Baccalà in Bignè .*

*Orduvre* = Apprestate il Baccalà come il precedente , ed in luogo di bagnarlo con bianco

d' uovo , intingetelo in una pastella da frittura , fatelo friggere di bel colore , a servitelo con petroseuolo frutto intorno , se volete .

*Baccalà al Gratio .*

*Antrè* = Stendete sopra il piatto , che dovete servire mezzo dito di Farsa di Chenef , che troverete nel *Tom. V. pag. 78.* , aggiustateci sopra il Baccala , apprestato come quello alla Crema *pag. 269.* , ma che la Salsa sia ben stretta ; squagliate un pezzo di butirro , mescolatelo con due rossi d' uova crudi , copriteci tutto il Baccalà , spolverizzate sopra di mollica di pane grattata ; fate prendere un bel color d' oro al forno , e servite subito .

*Baccalà alla Biron .*

*Antrè* = Fate una Salsa con filetti d' alici , polpa di limone tagliata in dadini , petroseuolo , cipolletta , scalogne , una punta d' aglio , il tutto trito , un buon pezzo di butirro , pepe schiacciato , sale se bisogna , mezzo bicchiere d' olio buono ; fatela scaldare sopra il fuoco , movendola acciò si mescoli l' olio col butirro . Ponete un poco di questa Salsa nel fondo del piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra il Baccalà cotto all' acqua , ben scolato , e diviso a scaglie , o in filetti , o una bella coda , garnite all' intorno con crostini di pane fritti , coprite col resto della Salsa , spolverizzate sopra con scrostatura di pane fina ; fate stufare sopra un picciolo fuoco , e nel momento di servire fategli prendere sopra un bel colore colla pala rovente senza toccare .

*Baccalà Agro-dolce .*

*Antrè* = Abbiate una Salsa Agro-dolce ben fatta , come troverete descritta nel *Tom. V. pag. 57.* Poco prima di servire mettete il Baccalà cotto all'acqua come il solito , ben scolato , e diviso a scaglie , o filetti ; fatelo stufare dolcemente senza bollire , e servitelo guarnito di crostini di pane fritto .

*Baccalà al Culi di Pomodoro .*

*Antrè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco una cipolletta trita , con un poco d'olio ; quando sarà color d'oro , bagnate con un bicchiere di Culi di Pomodoro . Vedetelo nel *Tom. V. pag. 26.* , fate bollire , e consumare a Salsa ben legata . Nel momento di servire ponete il Baccalà cotto , e diviso a scaglie , un pochino di zucchero in polvere , muovete sopra il fuoco senza bollire , e servite subito con crostini all'intorno fritti nell'olio di bel colore .

*Baccalà alla Roberta .*

*Antrè* = Fate una buona Salsa Roberta ben legata . Vedetela nel *Tom. V. pag. 59.* Poco prima di servire ponete il Baccalà cotto all'acqua , ben scolato , e diviso a scaglie , un pochino di mostarda , sugo di limone ; fate scaldare senza bollire , e servite con crostini come sopra .

*Baccalà in diverse maniere alla Burgioese .*

*Antrè* = Tagliate fine una o due cipolle , mettetele in una cazzarola , con mezzo bicchiere d'olio buono , fategli prendere un leggiero color d'oro sopra un fuoco moderato ; indi bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , fate bollire un poco , ponete quindi il Baccalà cotto all'acqua , e diviso

a scaglie , condite con petrosemolò trito , pepe schiacciato , sale se bisogna , pignoli , e passarina ; fate stufare dolcemente sopra la cenere calda senza bollire , muovendo di tempo in tempo , e servite con un poco di zucchero , e poca Salsa . In luogo del vino potete b-gnare con un poco di Sugo di Pomodoro . Lo potete fare anche arrosto ; cioè dopo dissalato , tagliarlo , in pezzi , farlo cuocere all'acqua come il solito , ovvero crudo , quindi scolarlo , asciugarlo , marinarlo con olio , pepe schiacciato , finocchio in grana , sale se bisogna , spolverizzarlo di mollica di pane grattato , oppure senza , e farlo cuocere di bel colore sulla gratella . Questo Baccalà arrosto sarà meglio farlo cuocere crudo sulla gratella : se è panato servirlo con sugo di limone , e al contrario con olio , e sugo di limone .

*Salamone Sfumato in Cassettine .*

*Ordure* = Abbiate sette , o otto cassetine di carta riquadrate , larghe due pollici , e fritte nell'olio di bel colore . Tagliate in filetti un pezzo di Salamone sfumato , mettetelo mezz'ora nell'acqua per farlo rinvenire ; indi scolatelo , mescolatelo con butirro squagliato , petrosemolò , cipolletta , scalogne , prugnoli , un poco di basilico , una punta d'aglio , il tutto trito , pepe schiacciato , niente sale ; riempiteci le cassetine , spolverizzate sopra con crostatura di pane fina , aspergete sopra con butirro squagliato ; fate cuocere ad un forno temperato , e servite con sugo di limone .

All'olio : lo potete fare egualmente , passando l'erbe trite coll'olio , e poscia porci i  
fi-

filetti di Salamone , e finire , e servire nella stessa maniera .

*Salamone salato all' Olandese .*

*Orduvre* = Secondo la grossezza del Salamone sono necessarij due o tro giorni per dissalarlo , cambiandogli l' acqua due volte il giorno ; non bisogna però maneggiarlo quando è nell' acqua , mentre ciò l' impedisce di rinvenire . Allorchè sarà dissalato a proposito , fategli spuntare il bollo nell' acqua sopra il fuoco ; indi scolatelo subito , e disfatele a scaglie . Fate una Salsa con un buon pezzo di butirro fresco , un pizzico di farina , pepe schiacciato , una punta d' aglio , un buon pizzico di petrosemolo trito imbianchito , stemperate con fiore di latte quanto basti ; fate stringere sopra il fuoco , che la Salsa sia alquanto densa ; metteteci le scaglie di Salamone , e versate sopra il piatto che dovete servire spolverizzate sopra con mollica di pane grattata , e aspergete con butirro squagliato , o pezzettini di butirro fresco ; fate prendere colore al forno , o sotto un coperchio da campagna , e servite subito .

*Salamone salato a diverse Salse , e Ragù .*

*Antrè* = Quando averete dissalato il Salamone come sopra , lo potete servire o disfatto a scaglie , o intero con sopra qualunque Salsa , o Ragù , al butirro , o all' olio : come una Salsa fatta con butirro , farina , acqua , capperi interi , alici trite , pepe schiacciato , noce moscata , niente sale , stretta sopra il fuoco , e servite con sugo di limone ; ovvero un' altra Salsa con butirro , erbe fine , e finita come la precedente .

All' olio : con sopra una Salsa di Capperi , Ascè , di Cedrioletti , di Pomodoro ec. , o un Ragù di Ostriche , di Cannolicchi , di Olive , di Fegati di Pesce , di Telline ec. Tanto all' olio , che al butirro , potete guarnire il Salamone con cimette di cavolo fiore , quando lo servite con sopra una delle descritte Salse .

*Insalatina di Salamone Salato .*

*Orduvre* = Col Salamone dissalato , cotto all' acqua come sopra , e disfatto a scaglie , ci potete apprestare qualunque Insalatina , come quelle di Pesce , mettendo il Salamone in vece del Pesce . Vedetele nel *Cap. 1.*

*Aringhe salate alla Senteminult .*

*Orduvre* = Tagliate la testa e la coda alle Aringhe , fatele dissalare per metà nell' acqua , e finitele di dissalare nel latte , se volete ; gli potete levare la pelle e la spina , e dividerle in due filetti ; indi scolatele , e asciugatele bene . Squagliate un pezzo di butirro , mescolatelo con un rosso o due d' uova , un poco di basilico in polvere , pepe schiacciato ; ungeteci bene i filetti di Aringhe , spolverizzateli di mollica di pane grattata , fategli prendere un color d' oro sulla gratella con sotto un fuoco assai leggiero , e servitele con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa chiara alla Scalogna di magro . All' olio : apprestatele egualmente , mettendo l' olio in luogo del butirro , e senza rossi d' uova , e finirle e servirle nella stessa maniera .

*Aringhe sfumate all' Erbe fine .*

*Orduvre* = Fate ammollare le Aringhe o intere o in due filetti , come le precedenti , fino a  
tan-

tanto che saranno ben dissalate , asciugatele , e aggiustatele sopra il piatto che dovete servire , conditele sopra e sotto con butirro fresco , petrose-molo , cipolletta , scalogne , prugnoli secchi , o freschi ; il tutto trito , basilico in polvere , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà ; fate stufare sopra un picciolo fuoco , finchè non resta niente Salsa ; scolatene allora il butirro , e servitele con sopra un poco di Culi , e sugo di limone , guarnite all' intorno di crostini di pane fritti nel butirro .

All' olio : fate soffriggere un momento nel piatto l' erbe trite con un poco d' olio ; indi metteteci i filetti di Aringhe dissalate nell' acqua , poneteci il vino , e finite come sopra .

*Filetti di Aringhe salate , o sfumate  
in Bigné .*

*Orduvre* = Levate le spine alle Aringhe , fendetele sulla schiena , dividetele in filetti , dissalateli nel latte , o nell' acqua ; indi asciugateli , levategli la pelle , intingeteli in una pastella da frittura , fateli friggere di bel colore nell' olio , o butirro , e servite con petrose-molo fritto .

*Filetti di Aringhe salate , o sfumate ,  
a diverse Salse .*

*Orduvre* = Quando i filetti d' Aringhe saranno fritti come sopra ; ovvero dissalati , marinati con un poco d' olio , e appena scaldati sulla gratella , li potete servire con sotto ai primi , e con sotto ai secondi una Salsa di vostro genio : come Agro dolce , Parè verde , di Capperi , Verde fredda , Remolada , Bianca di butir-

tirro , Poevrada , Roberta , Culi di pomidoro ec.

*Tarantello a diverse Salse , e Ragù .*

*Orduvre* = Prendete un bel pezzo di Tarantello di buona qualità , fatelo dissalare all'acqua fresca cambiandogliela spesso ; indi ponetelo sopra il fuoco con acqua fredda , un mazzetto d'erbe diverse , un poco d'olio , o un pezzo di butirro , fette di cipolla , di carota , di panè , di radica di petrosemolo , due scalogne ; quando averà bollito tre minuti tiratelo indietro , fatelo alquanto raffreddare nel suo brodo , poscia scolatelo , asciugatelo , levategli la cotena , e servitelo con sopra una Salsa , o un Ragù di magro di vostro genio , ma alquanto piccante .

*Tarantello in diverse maniere .*

*Orduvre* = Allorchè il Tarantello sarà cotto come il precedente , lo potete tagliare in fette o in filetti , e condirli , e servirli sopra il piatto nello stesso modo , che i filetti di Aringhe : lo potete friggere egualmente intinto in una pastella da frittura : ne potete formare qualunque sorta di crostini come le Alici , tagliandolo in filetti sottili . Potete anche formarne delle cassetine di carta come il Salamone , e delle Insalatine . Finalmente lo potete apprestare alla Senteminult , cioè : dopo che sarà dissalato , e cotto tutto di un pezzo come sopra , asciugatelo , avvolgetelo di una Senteminult fatta con fiore di latte , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , pepe schiacciato , e noce moscata , stretta sopra il fuoco , e legata con tre rossi d'uova crudi ; indi spolve-

verizzate tutto all' intorno con mollica di pane grattata, fate prendere un bel colore al forno, e servite con sotto un Sugo chiaro di magro. Il Tarantello lo potete fare dissalare come le Aringhe.

*Alici salate alla Perla.*

*Orduvre* = Abbiate delle belle Alici salate, lavatele, fatele dissalare con acqua e aceto; indi scolatele, spaccatele nel mezzo, levategli la spina, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere nell' olio di bel colore, e servitele con petroseuolo fritto.

*Crostini al Canapè.*

*Antremè* = Tagliate de' crostini di mollica di pane, a guisa di mostaccioli, o di cuori, o tondi, o come volete, ma tutti eguali, abbrustoliteli leggermente sulla gratella, o al forno; quando saranno freddi stendete sopra ad ogni crostino del butirro fresco alla grossezza di uno scudo; e quindi con filetti di alici dissalate tagliati sottili, e tutti uguali formate sopra ad ogni crostino un bel disegno, come un parterre di un Giardino, mettendo ne' piccioli rabbeschi, in uno rosso d' ovo duro, in un' altro petroseuolo, in altro bianco d' ovo duro, in altro cipolletta novella, il tutto trito fino con molta pulizia; in altro piccioli capperi interi, in altro fettine assai sottile di piccioli cedrioletti, aggiustate questi crostini con simetria sopra il loro piatto. Nel momento di servire sbattete un poco di olio fino, con un poco di aceto di dragoncello, un picciolo filetto di quello d' aglio, un poco di pepe schiacciato, e con un cucchiarino conditeci

tedi sopra leggermente i crostini, e servite subito. Potete, se volete, tramezzare i filetti di Alici, con filetti di code di gamberi cotti e mondati. Se sarà giorno di vigilia non ci mettete butirro, e uovo trito.

*Crostini di Alici salate all' Erbe fine.*

*Antremè* = Condite i filetti di Alici dissalate, e tagliati come sopra, con olio fino, aceto di dragoncella, o di basilico, un'idea di quello d'aglio, petroseuolo e cipolletta novella trito, capperi fini interi, pepe schiacciato, mescolate bene; formate con questi filetti una stretta gratella a mostaccioletti sopra a dei crostini coperti di butirro come i precedenti, ponete in ogni mostaccioletto in uno i capperetti, e in altro l'erbe trite; aggiustate i crostini sopra il loro piatto. Nel momento di servire sbattete un poco la Salsa, e con un picciolo cucchiajo versatela con diligenza sopra i crostini. Devo però avvertire che tanto questa Salsa, che l'altra per i crostini al Canapè, deve essere poca, non dovendo cadere sopra il piatto. Se sarà giorno di vigilia fate di meno del butirro.

*Alici salate in cassetina di carta.*

*Antremè* = Fate dissalare assai bene le Alici all'acqua fresca, dopo averle lavate, indi spaccatele nel mezzo, e aggiustate in una cassetina di carta come le Alici fresche pag. 191. Tom. V., ma senza farsa, e con molta mollica di pane grattata. Le potete tramezzare, se volete, con qualche coda di gambero cotto, mondata, e tagliata in mezzo, o qualche fetta di coda di Ragosta cotta e mondata. Se  
ave-

avete un poco di farsa di pesce all' olio , le potete riempire come le fresche .

*Alici salate in Cassettine di pane .*

*Antremè* = Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco d' olio buono , petrosemollo , cipolletta , e scalogne trito , qualche cappero fino intero ; indi metteteci delle code di gamberi cotti , mondate , e tagliate in dadini , condite con un poco di pepe schiacciato , e levate dal fuoco ; aggiungeteci quindi delle Alici ben dissalate , spaccate , e tagliate in dadini , un filetto d' aceto , e un tantino di mostarda ; riempite con questa composizione delle casset- tine di pane fritto nell' olio di bel colore , e servite subito con poca Salsa . Vedete le Cas- settine di Pane nel *Tom. IV. pag. 55.* Potete ser- vire queste casset- tine fredde , mettendoci una composizione di Alici condite , come quelle per i crostini all' Erbe fine *pag. 282.* , e se non sarà vigilia aggiungerci due rossi d' uova dure trite , e guarnire il di dentro delle casset- tine di butir- ro fresco .

*Insalatine di Tonno sott' olio ,  
e sotto aceto .*

*Antremè* = Queste Insalatine si preparano nello stesso modo , e coll' medesimi condimenti , che quelle di Pesce ; mettendo le scaglie di Tonno in luogo di quelle di Pesce , e si finiscono , e si servono egualmente .

*Crostini Agro-dolci di Pesci salati .*

*Antremè* = Tagliate in minuti dadini un pezzo di tarantello ben dissalato , mettetelo in una picciola cazzarola , con un poco d' olio , fatelo soffriggere un pochino sopra il fuoco , mette-  
teci

teci quindi un pochino di salvia trita , e poco dopo aceto a sufficienza ; fate bollire ancora un pochetto ; aggiungeteci poscia del mostacciuolo pesto , un poco di zucchero , un tantino di cannella , e di noce moscata , e fate bollire ancora qualche poco dolcemente ; osservate , che la salsa deve essere densa , e non superi nè l'aceto , nè il zucchero . Quando sarà fredda stendetela col cucchiajo sopra a delli crostini tagliati a mostaccioli , e abbrustoliti all'aria del fuoco . Se volete , li potete coprire con un latte alquanto denso di pignoli ; cioè pestate ben fini un buon pizzico di pignoli , aspergendoli in principio , e stemperandoli in fine con un poco d'acqua . Con salamone dissalato , con filetti d'aringhe dissalate , e con filetti d'alici dissalate , si possano apprestare i medesimi crostini . Potete servire anche questa composizione dentro a piccole cassetine di pane fritte .

## CAPITOLO QUARTO :

Delle Vivande da riservarsi sulla Mensa , del  
 Modo di conservare diverse sorta d' Er-  
 be , e della Farina de' Pomi di terra ,  
 ed una Spiegazione generale  
 de' termini Francesi .

*Delle Vivande da riservarsi  
 sulla Mensa .*

**E** questo , come ho detto altre volte , uno de' maggiori requisiti , che possa avere un' ottimo Cuoco . Si veggia la Prefazione nel *Tom. I. pag. iij.* , imperocchè non si può negare , che una gran parte de' Cuochi , tanto Italiani , che di altre Nazioni ignorino un ricapito di tanta importanza , il quale non solo è necessario nelle Corti magnifiche de' Grandi ; acciò nulla si perda , o vada a male ; ma eziandio nelle case de' semplici privati , mentre restando alcuna vivanda , la possano apprestare in guisa , che cambj di aspetto , e sapore ; inoltre ciò , che v'è di più particolare in questo ramo di cucina , così essenziale si è , che la maggior parte di queste vivande non possano essere conosciute neppure dalle persone della professione , a meno che non le veggano , o non gli si dica , essere esse avanzate il giorno antecedente .

*Coscie di Polleria diversa alla Robertta .*

*Antrè = Colle coscie di Gallinaccio , di Gallinacciente , di Tocchini , di Pellanche , di Cap-*  
 po-

poni, tutto restato dalla tavola, cotto arrosto, e rifreddo, si può apprestare la vivanda suddetta: levate le due coscie al Gallinaccio, o al Gallinaccietto, o quattro se sono di Tocchini, o sei se sono di Pollanche, o di Capponi, tagliatele alla giuntura della gamba, fategli de' leggieri tagli incrocicchiati sotto e sopra, conditele con sale, pepe schiacciato, e olio fino, o butirro squagliato, o buon grasso di Garofanato, o altra carne cotta in umido. Nel momento di servire ponetele sopra la gratella ad un fuoco allegro, fategli prendere un leggiero color d'oro, aspergendole col loro condimento, e servitele con sotto una Salsa Roberta, che troverete nel *Tom. I. pag. 85.*

*Coscie di Polleria diversa alla Tartara.*

*Antrè* = Abbiate della Polleria cotta arrosto, restata dalla tavola, e rifredda, levategli le coscie come sopra, tagliategli le gambe, e e conditele con sale, e pepe schiacciato: squagliate quindi un buon pezzo di butirro, mescolateci un rosso d'uovo, se volete, ungeteci per tutto le coscie, spolverizzatele di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d'oro sopra la gratella, ad un fuoco moderato, e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna, o un poco di Sugo chiaro, o Salsa all'Aspic. Se non volete adoperare butirro, prendete del buon grasso di Garofanato, o di altra carne cotta in umido.

*Salmi di vario Selvaggiame.*

*Antrè* = Colle Beccaccie, Pizzarde, Pizzardoni, Starne, Pernici, Pivieri, Tortore, Perniciotti, Starnotti, e Tordi, il tutto cotto ar-

arrostato , restato dalla tavola , e rinfreddato , si possono apprestare degli ottimi Salmi . Vedete i diversi Salmi di Beccaccie nel *Tom. III. pag. 183.* Non avendo però interiora per formarne de' crostini , i quali saranno stati già mangiati , potete in vece guarnire il Salmi sopra , ed all' intorno , con crostini di m. lica di pane fritti di bel colore nel butirro . Potete ancora fare qualsivoglia Salmi , con petti di Oche , Anitre , Garganelle , Piccioni selvatici ec. , come pure con filetti di Capriolo , Lepre , Coniglio ec. ; tutto come ho detto di sopra cotto arrosto , restato dalla tavola , e rinfreddato : per i primi levate i petti all' Oca , o Anitra ec. , spogliateli della pelle , tagliateli per traverso in fettine assai sottili , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , versateci sopra una Salsa al Salmi , che troverete nel *Tom. I. pag. 67.* ; fate scaldare senza bollire , e servite con crostini fritti nel butirro di bel colore , sopra , ed all' intorno : per i secondi tagliate i filetti dopo averli levati di sopra all' animale , o piccati , o non piccati , tagliateli in fettine fine per traverso , aggiustateli sopra il piatto , versateci la Salsa , e serviteli come sopra .

*Emensè di vario Selvaggiame .*

*Orduvre* = A tutta sorta di Selvaggiame cotto arrosto , che potrà essere restato dalla tavola , come Oche , Anitre , Garganelle , Beccaccie , Piccioni selvatici , Stamine , Pernici , Pivieri , Tortore , Pavoncelle ec. ; levategli i petti , spogliateli dalla pelle , tagliateli per traverso in fettine assai sottili , aggiustatele in una cazzuola di argento , o sopra un piatto , versateci

sopra una Salsa , o un Ragù alquanto piccante ; fate scaldare senza bollire , e servite con sopra crostini di mollica di pane fritti nel butirro . Le Salse che più convengono a questa sorta di vivande sono : di Capperi , all' Arancio , Italiana rossa , di Cedrioletti , Agro-dolce , Poevrada , Roberta , al Porchetto , di Pomodoro , Polacca , Salmi , Niveruense , Fumè , Piccante , all' Anitra ec. ; in quanto i Ragù : di Cipollette , di Cedrioli , di Tartufi , di Prugnoli , di Rape , di Olive , di Pomi di terra , di Piselli , di Frutti di mare ec.

*Asci in diverse sorta di Carni.*

*Orduvre* = Le Asci si apprestano al Rosso , e al Bianco , con tutta sorta di carne domestica , o selvatica , quadrupede , o volatile . Per farle al Rosso : ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , con un poco di farina , ed una fetta di prosciutto , mettete sopra un fuoco leggiero , e fate divenire color d' oro , muovendo sempre con una cucchiaja di legno ; indi poneteci un poco di cipolletta trita , o un pizzico di scalogne trite , fatele ancor esse divenire color d' oro , e bagnate quindi con metà sugo , e metà brodo bianco , o solo brodo bianco ; fate bollire dolcemente , e digrassate di tempo in tempo . Quando questa Salsa sarà consumata al suo punto , levate il prosciutto , metteteci qualunque sorta di carne cotta arrosto ; restata dalla tavola , rinfredda , nettata bene dai nervi , e pelli , e trita assai fina ; fate scaldare senza bollire , condite con sale , pepe schiacciato , ed un poco di petrosemolò trito imbianchito , legate ben caldo con una liason di

di tre , o quattro rossi d' uova , stemperata con sugo di limone , o di agresto , e servite con crostini intorno di mollica di pane fritti di bel colore nel butirro , e sopra sette , o otto uova fresche sparse all'acqua , e ben scolate . Ovvero abbiate un buon Culi ristretto , o una Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa , quanto è necessario per l' Ascì , metteteci dentro la carne trita come sopra , legate ben caldo , con la liason suddetta , e servite nella stessa maniera . A queste Ascì potete aggiungervi qualche tartufo , o prugnolo cotto , e trito . Se non volete metterci le uova sparse , servitele senza , con soli crostini all' intorno . Per farle al Bianco : ponete in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , con un pizzico di farina , ed una fetta di prosciutto , quando sarà squagliato , bagnate con brodo bianco buono , ed un mazzetto d' erbe diverse , condite con poco sale , pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente , e consumare al suo punto , digrassando di tempo in tempo . Poco prima di servire passate al setaccio in un' altra cazzarola , metteteci dentro la carne che averete , trita come la precedente , fate scaldare senza bollire , legate ben bollente , con una liason come sopra ; e servite nello stesso modo . Se avete una buona Italiana bianca , sarà molto meglio del Culi suddetto . Le Ascì al Rosso convengono più a qualunque selvaggiume , sì quadrupede , che volatile , castrato ec. , che alla polleria , mongana ec. , nulladimeno si può apprestare sì gli uni , che gli altri come si vuole , ed aggiungere ad ognuno un poco di Culi di pomodoro . Il punto essen-

ziale in questa sorta di vivande , e di levare con attenzione le pelle , ed i nervi alla carne , e tritarla ben fina con pulizia : del resto sono questi ottimi piatti appellati in Italiano Piccatigli .

*Marinate di varie sorta di Carni .*

*Orduvre* = Con Pollanchette , Pollastri , Piccioni , Tenerumi , Petti , Code , Lingue , Cervelli , Ale , il tutto cotto , e restato dalla tavola , si apprestano dell' eccellenti Marinate in questa maniera : tagliate in pezzi le Pollanchette , o Pollastri , o Piccioni ; le Ale lasciatele come sono , e così i Tenerumi ; le lingue tagliatele in fette , o in pezzi ; le Code intere , o in pezzi ; i Cervelli egualmente in pezzi ; marinate queste carni in una terrina con sale , pepe schiacciato , tre garofani , fette di cipollotta , una foglia di alloro in pezzi , fusti di petrosemolo , un poco di basilico , due spicchi d' aglio , un poco d' aceto , o sugo di limone , ed un filetto d' aceto di dragoncello . Dopo due ore scolate la carne , asciugatela , intingetela in una pastella da frittura , fatela friggere di bel colore , e servitela con petrosemolo fritto .

*Insalatine diverse sì di Carni , che di Pesci .*

*Orduvre* , o *Antremè* = Con tutte sorta di polle-ria , e selvaggiume cotto arrosto , o in altra maniera , restato dalla tavola , e rinfreddo ; come anche con ogni specie di pesce cotto allessato , o al corto-brodo , o fritto , o alla bresa ec. e restano egualmente dalla tavola , si possano apprestare tutte sorta d' Insalatine . Vedete sì quest' oggetto all' Articolo de' Rinfreddi in questo Tomo , dalla pag. 17. fino a 99.

*Besciamelle di varie specie al Forno .*

*Orduvre* = Abbiate un Culi di grasso alla Besciamella , come è descritto nel *Tom. I. pag. 11.* , ovvero di magro , come troverete nel *Tom. V. pag. 26.* ; il primo potrà servire per carni bianche come polleria , mongana ec. , ed il secondo per pesci . Tagliate dunque in fettine sottili per traverso del petto di qualunque pollo , o mongana , cotto arrosto , restato dalla tavola , e rifreddo ; levandogli però prima la pelle se sarà pollo , e se sarà vitella rifilarla tutto all' intorno finchè si trovi il bianco ; stendete un pochino di Culi di grasso alla Besciamella nel fondo del piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra le fettine di pollo , o di mongana , coprite ovunque con altrettanta Besciamella , replicate le fettine , e quindi la Besciamella , e così di mano in mano , terminando colla Besciamella , spolverizzate sopra con mollica di pane grattata , aspergete con butirro squagliato , fate prendere un leggero color d' oro ad un forno temperato , osservando che non bolla , e servite subito . La coscia , o il lombo sono migliori per fare questa vivanda . A questi piatti non sarà male , se gli si farà un bordino all' intorno o di pane , o di pasta . Vedete questi Bordini nel *Tom. IV. pag. 56.* Per i pesci cotti , restati dalla tavola , e rifreddi : se sono interi e grossi , serviteli , o rifreddi , o riscaldati in un corto-brodo , con petrosemolto verde intorno , e sake nelle salsiere ; ovvero essendo caldi con sopra un buon Ragù alla Financiere , o altro ; se poi detti pesci sono rotti , si possano apprestare alla Besciamella , in Bianchetta , in

Insalatina , dopo averli ben puliti dalle spine , e pelli , e averli disfatti a scaglie . In quanto quelli alla Besciamella si apprestano come ho detto di sopra , ponendo le scaglie di polpa di pesce in vece delle fettine di petto di pollo , o di mongana , e si finisce , e si serve questo piatto come l' altro . Per le altre due maniere : la prima viene qui appresso , e la seconda vedete le diverse Insaiatine all' Articolo de' Rifreddi in questo Tomo .

*Bianchette di varie Carni , e Pesci .*

*Orduvre* = Tagliate delle fettine di petto di pollo , o di mongana , precisamente come sopra , e mettetele in una terrina , o in una cazzarola di argento . Abbiate una Salsa all' Italiana bianca , o un Culi bianco , o alla Burgioese . Vedeteli nel *Tom. I. Cap. I.* , ponetene in una cazzarola quella quantità , che vi bisogna per la Bianchetta , legate questa Salsa ben bollente , con una liason di tre , o quattro rossi d'uova , stemperata con un poco di brodo freddo , e versatela con un gran sugo di limone sopra le fettine di polló , o di mongana ; fate scaldare senza bollire , e servite o in una terrina , o in una cazzarola di argento , o sopra il piatto con crostini di mollica di pane all' intorno fritti col butirro . Per le Bianchette di pesce ; abbiate un Culi bianco , o un Culi di rannocchie alla Pulette . Vedeteli nel *Tom. V. pag. 22. pag. 28.* ; aggiustate il pesce diviso a scaglie , se è grosso , o tagliato in filetti se è picciolo , in una terrina di argento , o cazzarola , legate la Salsa ben bollente con la liason , come la precedente , versatela quindi sopra il pesce ; fate  
scal-

scaldare senza bollire , e servite nella stessa maniera . Tanto alle une , che alle altre di queste Bianchette , potete aggiustarci sopra nel momento di servire qualche fetta di tartufo cotto , e tagliata a guisa di fiore , o di stella , o in altra maniera . Queste Bianchette si possono apprestare ancora in altra maniera , cioè : passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , con un pizzico di farina , una fetta di prosciutto se sarà di grasso , un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta di tartufo , o prugnolo intero ; secondo la stagione , indi bagnate con brodo bianco buono di grasso , o di magro ; fate bollire , e consumare al suo punto , digrassando di tempo in tempo , quindi levate il prosciutto , levate il mazzetto , legate ben bollente con la solita liason , versate sopra la carne , o pesce , fate scaldare senza bollire , e servite con crostini , come ho detto di sopra .

*Emensè di Vitella alla Besciamella .*

*Orduvre* = Avendo della coscia , o lombo di vitella arrosto e rinfredda , tagliategli tutto l' esteriore , e quindi tagliate la carne bianca in sottilissime fette . Fate una buona Besciamella semplice . Vedetela nel *Tom. I. pag. 20.* , aggiungeteci le fettine di vitella , mescolate insieme , aggiustate sopra un piatto con un bordinio di pane o di pasta all' intorno , spolverizzate sopra con mollica di pane grattato mescolata con un poco di parmigiano grattato ; aspergete con butirro squagliato . Fate prendere un bel color d' oro ad un forno temperato , ma senza bollire , e servite .

Il petto di Gallinaccio arrosto, levata la pelle, e tagliato in fettine per traverso, potete apprestarlo nella stessa maniera; come anche petto di Capponi, di Pollanche ec.

*Formaggio di Cappone.*

*Orduvre* = Fate ammollare nel latte la mollica di una pagnotta, e quindi fatela bene disseccare sul fuoco in una cazzarola, che diventi come una pasta. Quando sarà fredda mettetela in una terrina con quattro oncia di butirro fresco mescolate bene, aggiungeteci trè o quattro rossi d' uova, uno per volta, sempre movendo, ciò che fa alleggerire la composizione. Averete della carne bianca di cappone cotto arrosto, e restato dalla Tavola, levategli la pelle, tritatela, aggiungetela alla dose suddetta; seguitate a mescolare, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, uniteci due o trè bianchi d' uova sbattuti in fiocca; versate in una Giatta d' argento, o in un piatto con un bordino intorno; fate cuocere dolcemente ad un forno temperato, e servite di bel colore. Potete ancora versare in una cazzarola, guarnita di carta imbutirrata, e cuocere al forno. Quando sarà cotto, rivoltarlo, levargli la carta, e servirlo.

*Senteminult di varie specie di Polleria,  
e Pesci.*

*Orduvre* = Fate una Salsa alla Senteminult con brodo di grasso, o di magro, in questa maniera: mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di brodo bianco, un poco di fiore di latte, due  
o tre

o tre rossi d' uova , secondo la quantità della Salsa , condite con sale , e fate stringere sopra il fuoco movendo con una cucchiaja di legno ; stendete questa Salsa , che sia sufficientemente legata , sopra a tutto ciò che vi sarà restato dalla tavola ; come code di Mongana , di Castrato , e di Agnello ; petti di Mongana , di Castrato , di Agnello , e di Capretto ; animelle di Mongana ; Lingue di qualunque sorta ; culatta di Mongana ; cosciotto di Castrato , di Agnello , e di Capretto ; spalla di Mongana ; ed ogni specie di Pello ; tenerumi di Mongana ; orecchie di Mongana ; Cervelli di ogni sorta ; cotelette di Mongana ; culatta e lombo di Manzo ; palati di Manzo . A diverse di queste carni si stende soltanto sopra la Senteminult , e alle altre vi si avvolge tutte all' intorno , e si spolverizzano tutte con mollica di pane grattato ; quindi si pone sopra un piatto unto di butirro , qualora la carne sia avvolta di Senteminult ; o con un poco di Senteminult , allorchè la Senteminult non sarà che sopra la carne ; e ad un forno assai temperato gli si fa prendere un bel color d' oro , e si serve ordinarmente con sotto una Salsa chiara con un filetto di aceto di dragoncello . Devo però avvertire , che tutte queste carni debbano essere state cotte alla Bresa , e non arrosto , o allessa . In ordine ai pesci , questi si possano coprire con una Senteminult di magro tanto cotti prima al Corto-brodo , che alla Bresa ; come sarebbero Storione , Spigola , Spada , Rombo , Linguattola , Anguilla , Carpio , Arzilla ec. , fargli prendere un bel color d' oro

d'oro come le carni, indi cambiargli il piatto, e servirli con sotto una Salsa chiara di magro come sopra. Si fa anche un'altra specie di Senteminult, colorita sulla gratella; ma questa la metto nel rango delle Tartare; nulladimeno all'articolo de' pesci fritti dirò alcuna cosa delle Linguattole apprestate in questa maniera.

*Emensè di Petti di diversa Polleria,  
e di diverse Carni.*

*Orduvre* = Con petti di Gallinaccio, di Gallinaccietti, di Tocchini, di Capponi, di Pollanchè, di Pollanchette, di Pollastri, di Piccioni; come pure con magro di Mongana, di Castrato, di qualunque sorta di selvaggiume quadrupede grosso, o picciolo, il tutto cotto arrosto, rifreddo, e avanzato dalla tavola, si possono apprestare dell'eccellenti Emensè, cioè: levate la pelle ai petti di Polleria; ed i nervi, e le pelli alle altre carni; tagliate tanto i primi, che le seconde in fettine assai fine per traverso, aggiustatele in una cazzarola di argento, o piatto, versateci sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio, fate scaldare senza bollire, e servite con sopra crostini di mollica di pane fritti nel butirro: le Salse, ed i Ragù, che più convengono all'Emensè di polleria, e Mongana, sono Spagnuola, Ravigotta, Italiana rossa, Italiana chiara, picciola Italiana, Palette, Sultano, Verd-galant, Tartufi, Niscion, Pomodoro, Rape, Blù-celeste, Rena, Agresto; un Culi di Prosciutto, di Gamberi, di Tartufi, di Prugnoli, Imperiale ec., un Ragù di code e Culi di gambe-

beri , Melè , Massedoene , Finansiere , Cipollette , Fermiere , Conti , Duca , Piselli , Reale , Cedrioli , Sparagi , Selleri , Rape , Tartuffi , Prugnoli ec. Per l' Emensè poi di selvaggiume quadrupede , come Filetto , Coscie ec. sono come quelle descritte all' articolo dell' Emensè di petti di selvaggiume volatile pag. 287. Vedete tutte queste Salse , e Ragù nel Tom. I. Cap. 1. e Tom. IV. Cap. 1.

*Tartare diverse di Polleria , ed altre Carni :*

*Orduvre* = Restando dalla tavola qualunque sorta di pollo cotto alla bresa , o allessato ; se è grosso dividetelo in pezzi , o quarti ; se poi è picciolo spaccatelo nel mezzo per lungo , ponetelo sopra un piatto , conditelo , fatelo cuocere , e servitelo precisamente come le coscie diverse alla Tartara pag. 286. I petti di Mongana , di Castrato , di Capretto ec. I Tenerumi di Mongana , di Manzo ec. Tutte sorte di Animelle ec. Si possono apprestare intiere nello stesso modo .

*Malbrè di ogni sorta di Carni .*

*Antrè , o Antremè* = Con petti di qualunque sorta di polleria , e di selvaggiume volatile cotto arrosto , o alla Bresa , rinfreddato , e avanzato dalla tavola , si possono apprestare ogni sorta di Malbrè . Vedete sù questo particolare all' articolo de' Rinfreddi Cap. 1. Lo stesso potete fare con qualunque coscia di polleria cotta in Anitrella , in Ecrevise ec. , con qualunque pollo dissossato , ripieno , e cotto alla Bresa , tagliandolo in fette per traverso o lascian- dolo intero ; con animelle , tenerumi di Mongana , di Capretto ec. Finalmente con tutto  
cib ,

ciò , che avanza dalla tavola in generi di carni , si può apprestare un Malbrè ; basta che l' Aspicio sia buona , e di sostanza , e che il Malbrè sia ben decorato .

*Crocchetti diversi .*

*Orduvre* = I Crocchetti , come le Ascì si possono apprestare con ogni sorta di carni , sì di polleria , che di selvaggiume , cotte arrosto , o alla bresa , o allessò , rinfredde , e avanzate dalla tavola . Per farli : levate la pelle , e nervi alla carne , tritatela assai fina , prendete una cazzarola , metteteci un pezzo di butirro , e un pizzico di farina , ponetela sopra il fuoco , quando sarà squagliato , bagnate con brodo buono , e un poco di fiore di latte , aggiungeteci tartufi e prugnoli secchi , o freschi , secondo la stagione , una fetta di prosciutto che abbia prima sudato in una cazzarola , il tutto trito assai fino , fate bollire , e consumare a Salsa molto legata , e consistente ; uniteci allora la carne trita , condite con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate scaldare senza bollire , e legate ben caldo con una liason di tre rossi d' uova stemperata con sugo di limone . Quando questa composizione sarà raffreddata formatene delle pallottine , ossia piccioli . Crocchetti grossi come noci moscate , infarinateli , bagnateli con uovo sbattuto , e spolverizzateli di mollica di pane grattato assai fino . Osservate che siano tondi , e tutti uguali . Nel momento di servire fateli friggere nello strutto ben caldo , acciò prendino subito un bel color d' oro , e serviteli guarniti di petrosemolo fritto . Con Animelle , Cervelli , Palati

ti di manzo , Schinali ec. , si possano apprestare de' Crocchetti come sopra .

*Besciamelle diverse per Ripieno .*

*Antremè* = Con qualunque sorta di volatile , domestico , o selvatico , cotto arrosto , rifreddo , e restato dalla tavola , se ne può tagliare la polpa , e segnatamente i petti , in sottili filetti , levandogli prima le pelli , e i nervi , e formarne de' ripieni alla Besciamella , come è descritto nel *Tom. IV. pag. 278.* Per tutto ciò che è selvaggiume , in luogo della Besciamella potete metterci un buon Culi al Salmi , o alla Beccaccia , o alla Polacca . Questi ripieni si possano servire per ogni sorta di Pasticcietti , Rissole , Cassetine di pane , Genovese ec. Potete anche servirvi per detto ripieno di Animelle di qualunque specie restate dalla tavola , e tagliate in filetti , o dadini assai minuti .

*Atelette diverse .*

*Orduvre* = Tutte sorte di animelle restate dalla tavola , come di Mongana , Capretto , Abbacchio , cotte alla Bresa , o in Fricassè , o Glasate , o in qualunque altra maniera , fuori che fritte ; sono ottime per formare ogni sorta di Atelette . Vedete sù questo Articolo *Tom. II. pag. 40.* , ove dice Animelle di Capretto in Atelette .

*Fritture diverse al Sole .*

*Orduvre* = Restando dalla tavola qualsivoglia Fricassè , come di Pollastri , di Piccioni , di Ale qualunque , di tenerumi di Mongana , di tenerumi di Capretto , di palati di Manzo ec. ci potete apprestare una frittura al Sole . Vedete la maniera di farla nel *Tom. III. pag. 62.*

*Ri-*

*Ripieni diversi per Cappelletti , Tortellini ,  
e Raviolletti .*

*Zuppa , o Antremè* = Questi ripienimenti potete apprestare con ogni sorta di volatile domestico , o salvatico , cotto arrosto , e restato dalla tavola ; cioè : levate tutta la polpa all' uccello , senza la pelle , e nervi , ovvero i soli petti , e formatene un ripieno come è descritto nel *Tom. I. pag. 39.* Con questo ripieno ci formate , come ho detto di sopra , Raviolletti , Tortellini , Cappelletti , o per Zuppa , o per Antremè .

*Variazioni delle Salse , Ragù , e Guarnizioni .*

Oltre tutto quello che si è detto sopra questo Articolo , resta ora il più essenziale da spiegare , cioè il modo di riservire le medesime vivande senza romperle , o mascherarle in alcuna maniera , ma solo cambiandogli la Salsa , o Ragù , o Guarnizioni , di cui erano guarnite la prima volta che furono servite in tavola . Per esempio qualunque specie di carne piccata e glassata in Fricandò ( parlo ora di volatile , e quadrupede domestico ) è stata servita prima con sotto una Salsa d' erba , come di Spinaci , Indivia , Acetosa , Selleri , Cedrioli , Pomi di terra ec. , dopo che sarà riscaldata in una cazzarola con un pochino di brodo buono , e poco fuoco sotto e sopra , e di nuovo glassata , la servirete con sotto un Ragù di vostro genio . Vedete l' articolo de' Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* , ovvero con una bella Guarnizione d' erba . Vedete anche questa nel *Tom. IV. pag. 53.* , oppure con sotto un Culi colorito , che troverete nel *Tom. I. Cap. I.* Se poi prima  
era

era con un Ragù, o Guarnizione, o Culi colorito, per variarla, servitela la seconda volta con sotto una Salsa d'erba. Le animelle piccate e glassate si possono variare egualmente, e una Salsa chiara può entrare benissimo in detta variazione. In quanto poi alla Polleria cotta alla Poele, alla Bresa, in Papigliotta ec., dopo che l'averete fatta riscaldare leggermente in una cazzarola con un poco di fuoco sotto e sopra, Poele o Bresa, se l'avete conservata, o con un poco di brodo buono bianco, coperta con qualche fetta di lardo cotta, o imbianchita nel brodo bollente, e coperta con un foglio di carta; gli potete variare la Salsa, o Ragù, o Guarnizione, che prima aveva. Per questa sorta di vivande le Salse, i Ragù, e le Guarnizioni sono assai più numerose, che per quelle piccate e glassate, onde per variarle. Vedete il *Tom. I. Cap. I.*, e *Tom. IV. Cap. I.* Finalmente per ogni sorta di selvaggiume volatile, che restasse dalla tavola, cotto alla Bresa, o piccato e glassato; come Pavoni, Fagiani, Galline pratarole, o di Faraone, Starni, Pernici, Beccaccie, Anitre, Garganelle, Pivieri, Piccioni da ghianda, Quaglie, Torchi ec., scaldatelo come la Polleria; o come i Fricandò, e servitelo con sopra, o sotto una altra Salsa, o Culi, o un Ragù, o Guarnizione, diverso da ciò, che aveva, allorchè lo serviste la prima volta alla tavola. Per tutto quello che non è piccato, ma soltanto glassato, come Petti, Animelle, Tenerumi, Code, Carrè ec., a questi, se volete, gli potete levare la glassa nell'atto che li scaldate con

un

un poco di brodo in una cazzarola , e quindi servirli con sopra una Salsa , un Culi , o un Ragù di vostro genio , in guisa che non si conosca , che prima erano glassati ; ovvero tornarli di nuovo a glassare di un bel color d'oro , e servirli con sotto un'altra Salsa diversa d'erba , e un Culi colorito , o un Ragù , o una bella Guarnizione , sempre all'opposto di ciò che vi era prima .

In ordine alle Granade , e alle Certrose , che restano dalla tavola ; le prime scaldatele ad un forno temperato nello stesso lor piatto coperte con un rame rotondo , e quindi glassatele di bel nuovo ( se sono da glassare ) scolate bene la Salsa che prima v'era , nettate bene il bordo del piatto , e servitele con una nuova Salsa alla Spagnuola . Se poi non si debbano glassare , versateci in questo caso la nuova Salsa sopra . In quanto alle Certrose , queste sarebbe bene di non riservirle , imperocchè essendo composte più di cavoli , e di altre erbe , che di carne , è sempre una povera vivanda riscaldata ; nulladimeno la potete scaldare come la Granada , e servirla con sopra una nuova Salsa alla Spagnuola .

Tutti i Ragù di carne , Salmi , Fricassé , Composte , Giblotte ec. Potete variare queste vivande , come tutte le altre ; mentre con tutte queste carni restate dalla tavola , ci potete fare dell'eccellenti Torte di pasta sfoglia , mettendoci nel fondo un poco di farsa di Chenef , e sopra qualche fetta di lardo cotta ; indi dopo cotta la Torte la scoprirete , levarete il lardo , e servirete con un poco di Salsa , secondo il  
ri-

ripieno della Torta . Ovvero versare una delle suddette vivande ben calda in una Torta Vol-o-vant , e servite subito . Avverto però di levare le cipollette alle Composte , e alle Gliblotte . Alle Torte fatte con Salmi di selvagiume volatile , non sarà male se si serviranno con sopra un Ragù di tartufi . A quelle fatte con Fricassè di polleria un Ragù di prugnoli alla Pulette , o altro Ragù alla liason , che troverete all' Articolo de' Ragù . Alle Torte fatte con tenerumi di mongana , lingue , animelle ec. , restato dalla tavola , ci potete mettere nell' atto che le servite un picciolo Ragù melè . Oltre di ciò tutti i Ragù ove non siavi erbe , chenef , uovette nonnate , uovette composte , vi possano servire per ripieno in una Granata , in un Pasticcio di maccheroni , in un Timballo di lasagne ec. Se volete riservare una Fricassè , o un Salmi , come la prima volta , bisogna che lo scaldate a Bagno-maria .

Finalmente le erbe restate dalla tavola , come cavoli fiori , gobbi , broccoli , sparagi , carciofi , piselli , salsefine , finocchi , selleri , fagioletti verdi ec. , si possano apprestare in guisa , che saranno buonissime , e faranno una figura tutta diversa della prima volta , che furono servite alla tavola . Se per esempio i cavoli fiori sono stati serviti la prima volta in Insalata , cioè allessi , o alla Salsa di butirro , o a qualunque altra Salsa , li lavarete con brodo caldo , e quindi li scolarete , e li farete friggere di bel colore nello strutto intinti in una pastella da frittura ; ovvero li apprestarete al parmigiano . I gobbi con qualunque Salsa siano  
sta-

stati serviti , li potete preparare come li cavoli fiori . I broccoli se la prima volta sono stati serviti allessò , la seconda li potete servire con sopra un Ragù di tartufi , o d' erbe fine . I Sparagi dopo che li averete lavati con brodo caldo dalla Salsa del giorno antecedente e scollati , li potete servire con sopra un'altra Salsa fresca ; ovvero apprestarli al parmigiano , o friggerli come i cavoli fiori . Se i carciofi sono stati serviti interi ben mondati con sopra qualche Salsa , li potete riservire come li sparagi . Se i piselli sono stati serviti al butirro manie , o in Ragù , o in altra maniera , ma senza erbe trite . Li potete riservire di nuovo al butirro manie scaldandoli nel momento di servire a Bagno-maria , aggiungendoci un pochino di brodo bianco , e in altra maniera li potete legare con una liason . Le salsafine le potete apprestare come li sparagi . I finocchi come i cavoli fiori . I selleri egualmente . I fagiolotti verdi se sono stati serviti in Ragù , li potete riservire alla Liason , e se alla Liason in Ragù , cioè con Culi colorito . I spinaci serviti a qualunque Culi , li potete nel momento di servire riscaldare , aggiungendoci un pochino di Culi , o capo di latte , e riservirli nello stesso modo , osservando , che siano ben verdi , ovvero ne potete formare un Gattò , Vedete Gattò di Spinaci nel *Tom. IV. pag. 86.*

*Variatione de' Pesci al Corto brodo .*

Qualunque sorta di Pesce sì di mare , che di acqua dolce , sì grosso , che picciolo , essendo stato servito intero la prima volta al Corto-brodo , o semplicemente allessò , e vo-  
len-

tendolo riservire egualmente intero , lo potete scaldare dolcemente con un Corto-brodo fatto espressamente , o con acqua bollente condita di sale , e quindi levargli le squame se le avesse , e servirlo ben scolato con sopra una Salsa , o un Ragù di vostro genio , sì di grasso , che di magro , ma che sia alquanto rilevato di gusto . Le Salse che più convengono a questi Pesci sono di Butirro alli Capperi , Bianca , Ascè , alla Maitre d Hotel , alla Morue , al Culi e code di Gamberi , all' Italiana rossa , al Culi di pomodoro , alli Cedrioletti , alla Carpe , al Vino di Spagna ec. In quanto ai Ragù : un Ragù alla Financiere , di Gamberi , di Tartufi , Melè , di Prugnoli , di Cedrioli , alla Valiere , alla Folette , Imperiale , di qualunque Frutto di mare , di latti e fegati di Pesci , di Ostriche e tartufi , di Chenef ec. , ovvero coprirli con una buona Senteminult , spolverizzarli di mollica di pane grattata , fargli prendere un bel colore al forno , e servirli con sotto un Culi di grasso , o di magro , o una buona Salsa alla Spagnuola , o Italiana chiara .

*Variazione de' Pesci Fritti .*

*Orduvre* = Di tutti i Pesci fritti restati dalla tavola , le sole linguattole si possano diversificare in varie maniere , cioè : fate cuocere un poco di riso con brodo di magro , o acqua e sale , quando sarà quasi cotto e denso , mescolateci un buon pezzo di butirro fresco , e quindi un poco di Besciamella . Vedetela nel *Tom. V. pag. 26.* , condite consale , e pepe schiacciato . Allorchè il riso sarà vicino ad esser freddo , riempiteci le linguattole tritte , aprendole dalla parte

scura , e levandogli la spina , avvolgetele poscia bene con butirro squagliato mescolato con un rosso d' uovo , e spolverizzatele per tutto di mollica di pane grattata , ponetele sopra la gratella dalla parte bianca , e nel momento di servire fategli prendere dalla parte di sotto un bel color d' oro sopra un fuoco allegro , e dalla parte di sopra colla pala rovente senza toccare , e servite con sugo di limone .

In altra maniera : riempiatele con una buona Salsa d' Indivia , densa , e legata con rossi d' uova freschi . Vedetela nel *Tom. V. pag. 60.* , e finitele , e servitele come sopra .

In altra maniera : riempiatele con un pezzo di butirro mescolato con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petroseuolo , cipolletta , un pochino di basilico , una punta d' aglio , il tutto trito , ed un poco di mollica di pane grattata , e finitele , e servitele come sopra .

In altra maniera : subito fritte le linguatole , apritele dalla parte bianca , levategli la spina , e riempiatele con un pezzo di butirro condito come per i Maccarelli . Vedeteli nel *Tom. V. pag. 198.* , e servitele subito .

In ordine ai filetti di Linguatole fritte , e restate dalla tavola ; questi si apprestano in varie maniere , cioè : levate a due linguatole quattro filetti per cadauna , avvolgeteli con butirro squagliato mescolato con un rosso d' uovo , sale , pepe schiacciato , spolverizzatele bene di mollica di pane grattata , e nel momento di servire fategli prendere sopra la gratella un bel color d' oro ad un fuoco allegro , e servite , con sugo di limone .

In

In altra maniera : quando avrete levati i filetti come i precedenti , aggiustateli sopra il piatto che dovete servire , e versateci sopra una Salsa fredda fatta con olio , sugo di limone , un poco d'aceto di dragoncello , o altro aceto , un buon pizzico d'erbe a Ravigotta trite . Vedetele alla Salsa alla Ravigotta *Tom. I. pag. 67.* , tre alici passate al setaccio , un poco di mostarda , qualche capperi fino intero , sale , e pepe schiacciato , mescolate bene , versate , e servite .

In altra maniera : scaldate i filetti di linguatole con un poco di brodo di magro , o con acqua bollente e sale ; indi scolateli , asciugateli , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa di vostro genio di grasso , o di magro , come di Cedrioletti , di Capperi , Roberta , di Cedrioli , di Pomodoro , Ascè , Ravigotta , Remolada , di Gamberi , Agro-dolce ec. , ovvero un Ragù di Frutti di mare , di code e culi di Gamberi , di Olive , alla Vallere , alla Foletta , di Tartufi ec. Vedete tutte queste Salse , e Ragù nel *Tom. I. IV. e V.*

Modo di conservare diverse sorta  
d' Erbe .

*Sparagi .*

Abbate de' belli Sparagi , nettateli bene , e tagliateli tutti della stessa lunghezza , fategli quindi dare un bollo nell'acqua bollentè con molto sale ; indi levateli subito , lasciateli scolare , e raffreddare ; poneteli poscia in un

vaso di terra verniciato , che i Sparagi restino nella loro lunghezza , con qualche garofano , molto sale , fette di limone , metà aceto , e metà acqua , ( alcuni non vogliono , che sale , e acqua , o sale , e aceto ) coprite con un pannolino doppio , e sopra tre dita di butirro squagliato , o olio ; coprite bene il vaso , e mettetelo in un luogo temperato . Servitevi di una cucchiaja di argento per prenderli , allorchè nè averete di bisogno , badando di non toccare con le mani la conca , fateli stare qualche poco nell'acqua tiepida , e quindi cuocereli , e serviteli come gli altri .

Li potete ancora conservare sott'olio , dopo che li averete imbianchiti all'acqua bollente come sopra , ed usare le medesime cautele nel prenderli .

Li potete conservare anche crudi , cioè dopo nettati spolverizzateli con sale fino , e garofani schiacciati grossolanamente ; quindi aggiustateli in un vaso di terra , facendo un suolo di sale , ed uno di Sparagi , e così sino al fine : osservando che il primo , ed ultimo suolo sia di sale ; riempite poscia il vaso di buon'aceto bianco , e chiudetelo bene . Servitevi di un cucchiajo d'argento per tirarli fuori quando ne avete di bisogno , e che la mano non tocchi l'aceto . Per servirvene fateli cuocere con molt'acqua .

#### *Carciofi .*

Per conservare i culi levate ai Carciofi tutte le foglie , nettategli bene col coltello i detti culi , e a misura gettateli nell'acqua fresca con un filetto d'aceto , o sugo di limone , acciò non divenghino neri ; quindi fateli cuocere  
nell'

nell'acqua bollente , finchè vedrete che gli si leva il pelo , passateli allora all'acqua fresca , nettateli bene , scolateli ; e fateli seccare al sole sopra delle stoje , o tavole , o ad un forno temperato sopra lastre di rame stagnate . Se volete li potete ben infarinare prima di farli seccare . Allorchè ve ne volete servire , fateli stare ammollo nell'acqua fresca ventiquattr'ore .

Per conservarli secchi interi . Quando sono imbianchiti all'acqua bollente con tutte le foglie , e levatogli il pelo , fateli scolare bene , e poscia seccare al sole , o ad un forno moderato ; avanti di servirvene bisogna farli rinvenire nell'acqua tiepida per ventiquattr'ore , o più .

Per conservarli alla salimoja . Apprestate una salimoja con due terzi d'acqua , ed uno di aceto , sale secondo la quantità della salimoja , cioè una libbra di sale per tre fogliette d'acqua . Fate scaldare questa salimoja sopra il fuoco , finchè il sale si sia squagliato ; lasciatela allora riposare , e colatela chiara . Prendete de' Carciofi , secondo la quantità , mondateli bene , e fateli cuocere più della metà all'acqua bollente ; indi passateli alla fresca , scolateli , asciugateli , metteteli in un vaso di terra verniciato , versateci sopra la salimoja fino all'orlo del vaso , metteteci sopra due dita di olio , o butirro squagliato ; ponete il vaso in un luogo , che non sia nè troppo caldo , nè troppo freddo , e non l'aprite che quando ne avete di bisogno . Fateli dissalare nell'acqua fresca prima di servirvene .

*Fagioletti Verdi .*

Prendete de' Fagioletti verdi la quantità che vorrete , sceglieteli freschi , teneri , non tanto grossi , e filacciosi , mondateli da capo e da piedi , fateli cuocere all' acqua bollente mezzo quarto d' ora , e passateli subito all' acqua fresca . Quando saranno freddi levateli dall' acqua , scolateli bene , metteteli in un vaso verniciato , copriteli di salimoja come i Carciofi qui sopra , poneteci il butirro , o olio , metete il vaso in un luogo temperato , ben coperto con più doppj di carta , e non l' aprite , che quando ne avete di bisogno , osservando di non toccare la concia con le mani .

Per farli seccare ; prendete de' Fagioletti come i precedenti , mondateli , ed imbianchiteli egualmente . Quando saranno scolati , infilateli con un ago e filo , appendeteli al solajo in un luogo asciutto , e si conserveranno lungamente così : Allorchè vorrete servirvene , fateli ammollare nell' acqua tiepida finchè avranno reso la loro prima verdura ; fateli quindi cuocere nell' acqua bollente , e apprestateli nello stesso modo , che i Fagioletti freschi novelli . Nella stessa maniera farete cuocere i Fagioletti sotto la salimoja ,

Potete anche mettere i Fagioletti crudi , e mondati in una terrina , con due oncie di sale fino per ogni libbra di Fagioletti ; quindi per ventiquattr' ore mescolarli spesso ; poscia lavarli all' acqua fresca , se volete , scolarli , e metterli in un vaso di terra , e coprirli d' aceto bianco . Bisogna prima di apprestarli lavarli , e farli cuocere con molt' acqua .

*Piselli fini .*

Sbucciate de' Piselli fini , freschi , e di buona qualità , quella quantità che credete necessaria , spandeteli sopra gran fogli di carta , e fateli seccare ad un forno assai temperato , coperti pure di fogli di carta ; ovvero al sole , con panni lini sotto , e sopra . Quando saranno ben secchi poneteli in un sacchetto di tela , e conservateli in un luogo asciutto . Per servirvene fateli cuocere con acqua fredda , e quindi apprestateli come i freschi , cioè al Butirro manie , alla Crema , alla Liason , e qualunque Culi , per Zappe , Purè ec. , ma per quest' ultime bisogna farli cuocere con brodo buono .

*Tartufi .*

Mondate leggermente col coltello quella quantità di Tartufi che vorrete , che siano grossi , sinceri , e marmorati neri , quindi lavateli all' acqua fresca , asciugateli bene , e tagliateli in fette , stendeteli sopra lastre di rame stagnate , fateli seccare ad un forno assai temperato , e conservateli dentro un sacchetto di tela , in un luogo asciutto ; per servirvene fateli ammollare nell'acqua calda vicino al fuoco .

Per conservarli sott' olio . Lavateli bene con acqua fresca , ed una scopetta ; quindi asciugateli , fateli cuocere per metà con vino rosso , o bianco , bollente , e un poco di sale , poscia scolateli , asciugateli , fateli raffreddare , metteteli in vasi di vetro , con olio fino sino all'orlo del vaso , copriteli bene con carta pecora , legata all' intorno , e per servirvene , lavateli prima nell' acqua calda . Di questi Tartufi fassene un gran commercio in tutti i paesi del  
Set-

Settentrione , ove vengono portati di Francia ; ma i primi qualora siano seccati con attenzione , e ben conservati , sono molto più superiori in bontà ai secondi , che hanno sempre un gusto d' olio poco grato , benchè bellissimo in apparenza , ed inoltre costano assai di più degli altri .

*Prugnoli .*

Abbate de' piccioli Prugnoli freschi , e sinceri , quella quantità che credete , mondateli , e nettateli bene senza lavarli ; quindi con un ago infilateli ad un filo uno la volta , e formate tante corone ; fateli seccare ad un forno assai temperato , o al sole , ma il sole non sarà sufficientemente caldo allorchè è la stagione de' Prugnoli , onde sarà sempre meglio al forno ; e quindi appendeteli in un luogo asciutto . Per potervene servire fateli ammollare come i Tartufi .

*Funghi .*

Abbate degli Ovoli , o altri Funghi , che siano sicuri , quella quantità che volete conservare , nettateli , lavateli , e fategli fare un bollo nell' acqua bollente , indi versateli sopra un rame bucato acciò scolino bene ; allorchè saranno ben scolati , e freddi , poneteli in un vaso di terra , o picciolo bariletto , con qualche foglia di alloro , fusti di finocchio domestico , garofani , noce moscata , e pezzetti di cannella in bastone . Abbiate una salimoja fatta con acqua , e sale , fatela riposare due ore , e quindi colatela nel vaso , o bariletto , che i Funghi bagnino bene . Chiudete il bariletto , e conservatelo in luogo asciutto . De' Funghi preparati  
pre-

presso a poco in questa guisa i Genovesi ne fanno gran commercio ne' Paesi esteri . Se poi detti Funghi saranno in un vaso , copriteli con butirro chiarificato , o olio , ed il vaso ben turato , mettetelo in un luogo fresco .

Per conservarli in altra maniera : dopo che averete nettati , spilluccati , e lavati i Funghi , passateli un momento sopra il fuoco in una cazarola , con un buon pezzo di butirro , o olio , secondo la quantità de' Funghi , e conditeli di spezie fine ; metteteli quindi in un vaso di terra , con un poco di salimoja , e aceto bianco , copriteli con butirro , o olio , chiudete bene il vaso , e conservateli in luogo asciutto . Avanti d' impiegare questi Funghi bisogna metterli a dissalare in diverse acque tiepide . Questi si apprestano in Ragù , come i freschi .

I Funghi secchi si preparano come i Prugnoli , cioè si puliscono , si tagliano in pezzetti , s' infilano , e si seccano nello stesso modo , e per vero dire sono eccellenti ne' Ragù , e assai preferibili a quei salati .

Potete anche fare la polvere di Prugnoli , o di Ovoli , o di Caldarelle , o di altri buoni Funghi ; cioè nettate bene i Funghi , tagliateli in fette , fateli seccare al sole , o al forno , indi pestateli nel mortajo , passateli ad un setaccio fino , chiudete questa polvere in una scatola di latta , acciò non svapori . Questa vi potrà servire tutto l' anno per mettere ne' Ragù , ne' Pasticci caldi , e rifreddi , e a condire tutta sorta di lardoni per lardare le carni .

*Cedrioli , e Cedrioletti .*

Scegliete de' Cedrioli , che siano mezzanetti , di bella qualità , e non troppo maturi , aggiustateli in un vaso , o bariletto con sale , e aceto , , ( alcuni ci mettono metà acqua per renderli meno acri ) , copratelo bene , e lasciateli così un mese senza toccarli , in un luogo fresco , e che i Cedrioli bagnino sempre nella salimoja : se questa mancasse bisogna aggiungerci dell' altra .

Quando la stagione de' Cedrioli è passata vi potete servire di questi , dopo che li avrete pelati , e fatti stare un poco nell' acqua fresca . Questi vi potranno servire a tutti quegli usi , che i Cedrioletti .

I Cedrioletti si apprestano in questa maniera : fate bollire un poco , dell' aceto a sufficienza per la quantità de' Cedrioletti , con sale , pepe lungo , e ramette di finocchio domestico ; quando sarà freddo aggiustate i Cedrioletti , che siano freschi in un vaso di terra , versateci dentro l' aceto , che restino ben coperti , chiudete il vaso , mettetelo in un luogo asciutto , e lasciateli qualche tempo prima di servirvene .

Ovvero salate i Cedrioletti come i Faglioletti crudi , e poscia versateci sopra l' aceto suddetto , senza sale ; oppure altro aceto bianco naturale , colli stessi condimenti , o senza :

*Olive .*

Si conciano le Olive nel tempo in cui sono ancor verdi , e qualche volta si salano le mature , e si seccano al sole . Gli antichi conciarono le Olive con molta attenzione , e ave-  
va-

vano inventati diversi metodi per dargli il gusto grato , che la natura sembra gli abbia negato .

I moderni ne hanno trovato uno più semplice ; poichè non impiegano per quest' effetto , che l'aceto , e il sale , o l'acqua , e il sale .

*Carote rosse .*

Fate cuocere al forno sopra una tavola coperte delle loro foglie quella quantità di Carote rosse che volete , che siano picciole , e non filacciose : quelle di Viterbo sono le migliori . Quando sono cotte fatele raffreddare ; indi pelatele , mettetele in un vaso di terra , copritetele di buon' aceto bianco , con un poco di sale , qualche garofano , e fusti di finocchio domestico , osservando che sempre siano coperte dall'aceto . Levatele con una cucchiaja senza toccare colla mano .

*Capperi .*

Questi dopo che sono stati scelti piccioli , e mondati , si pongono in un vaso di terra , si cuoprono con buon' aceto bianco , mescolato con sale a proporzione ; si tura bene il vaso , e si pone in luogo asciutto . Si possano acconciare i Capperi anche in vasi di vetro .

*Sugo di Agresto .*

Si sceglie l' uva acerba avanti il sole leone , e si prepara , lasciandola colla vinaccia per più giorni coperta con una tela grossa , finchè la vinaccia si sollevi , la feccia se ne vada al fondo , e si chiarifichi l'agresto . Fatto in questo modo , e imbottigliato si conserva chiaro , ed incorrotto tutto l'anno .

*Farina de' Pomi di Terra .*

Molti Autori hanno scritto sopra questo frutto Americano , e tra le altre cose del modo di estrarne la farina , farne pane ec. Io per non entrare ne' loro diversi pareri , dirò ciò che l' esperienza mi ha insegnato riguardo lo estrarne la farina per uso soltanto della cucina .

Prendete dieci libbre di Pomi di terra , mondateli dalla loro pellicola , tagliateli in fette sottili , e sopra una staja , o ponieri , fateli seccare al sole , coperti con fogli grandi di carta , o panno lini fini , acciò non scuriscino , muovendoli di tempo in tempo . Quando saranno ben secchi pestateli nel mortajo , passatene la farina ad un setaccio fino , e servitevene in luogo di quella di grano .

Se sarà d' Inverno in luogo di farli seccare al sole , fateli seccare ad un forno temperato , collo stesso metodo , ma sopra lastre di rame stagnate .

Potete anche fare detta farina in altra maniera , cioè , dopo separati i Pomi di terra dalla sottile cortecchia , grattateli con una grattugia sopra un panno lino , e quindi spandeteli al sole per disseccarli , e separarli affatto dall' umido , con mescolarli , e rivoltarli bene spesso ; - dopo pestateli nel mortajo , passatene la farina ad un setaccio , e servitevene ai medesimi usi , che quella di grano . Se sarà d' Inverno fateli seccare al forno come sopra .

Con questa farina potrà farsi Tagliolini , Maccaroni , Gnocchi , Lasagne , Polenta , Creme , Biscotti , Clambelle , Flappe , ed altra Pasticceria ; come parimenti si può fare lo

stes-

stesso con la metà farina di grano , e la metà farina di pomi di terra , o pasta fatta con detti pomi di terra , cioè cotti prima con acqua , poscia pelati , e pesti nel mortajo .

Per fare lievitare la farina stemperateci la sera il lievito con acqua calda , e la mattina seguente formatene la pasta con acqua egualmente calda , nello stesso modo , come si pratica a quella di grano .

*Altro modo per lievitare il Pangiallo .*

Mettete la sera il lievito nella farina , la mattina formatene la pasta come l'altra , e scaldate le mandorle , ed il zibibbo in una saccoccia di tela , o alla stufa , o in altra maniera ; formatene quindi le pagnotte , fatele lievitare sopra il letto , con una tovaglia sotto e sopra , e coperte con panni di lana , acciò stiano calde , poscia indoratele , e fatele cuocere al forno come l'altre . Ved. pag. 252.

*Marmellade diverse .*

Fate cuocere qualunque frutto con acqua quanto basti , uno stecco di cannella , ed una scorzetta di limone ; quando sarà cotto , e consumata l'acqua , passatelo al setaccio ; indi mescolateci per ogni sei libbre di frutto , sei libbre di zucchero cotto alla Plume ; fate bollire , finchè la Marmellada regga alla cucchiaja , mescolando spesso , acciò non bruci ; riempiene quindi de' barattoli , e quando sarà fredda spolverizzatela sopra con zucchero fino . Se a qualcuna gli volete dare un bel colore , metteteci un poco di amarante di tivetta lacca . Per le Marmellade di scorze di cedrato , di limone , e di portogallo , tagliatele in quarti ,

po-

ponetele all'acqua fresca, e mettetele poscia a bollire con altr'acqua; finchè diventino molle; passatele poscia all'acqua fresca, che gliele cambierete spesso per lo spazio di due giorni; indi scolatele, stringetele in un panno lino, pestatele nel mortajo, e passatele al setaccio, mescolateci quindi tanto zucchero cotto alla Plume, per quanto è il peso del frutto, e finite come sopra, mettendoci il sugo di uno o due limoni.

## SPIEGAZIONE GENERALE

### *De' Termini Francesi.*

*Sugo*, significa Brodo colorito.

*Culì*, significa Brodo legato.

*Consomè*, vuol dire Brodo consumato.

*Restoran*, equivale a Brodo ristorante.

*Suage*, è questo un Brodo per Zuppe.

*Bresa*, significa condimento per cuocere Carni, Pesci, Erbe ec.

*Aspic*, significa Brodo chiarificato, o da gelare, o naturale, e rilevato di gusto.

*Tablette*, sono mattoncini di Brodo per viaggio.

*Glassa*, significa Brodo assai consumato per dare il lustro a qualunque vivanda piccata, o non piccata.

*Poele*, è questo un condimento per cuocere ogni sorta di Carni, e specialmente di Polleria.

*Purè*, è questo un Brodo legato con Erbe, o Legumi per qualunque Zuppa, o Salsa.

*Ragù* , vedete nel *Tom. IV. pag. 5.* , cosà significhi .

*Salpiccone* , significa grosso Piccatiglio .

*Ascì* , significa fino Piccatiglio .

*Farsa* , significa Carne qualunque , Pesce qualunque , Erba qualunque , pesta , o passata al setaccio .

*Fricandò* , significa qualunque sorta di Carne , o Pesce piccato di lardo , o in altra maniera .

*Fricassè* , specie di vivanda di Polleria brodetata .

*Chenef* , specie di Polpette di Pollo , o di altra Carne , o Pesce ec.

*Matelotta* , specie di vivande di Pesce .

*Carbonata* , vivanda di Castrato con Cipolle .

*Aricò* , vivanda di Castrato con Rape .

*Salmì* , vivanda di Selvaggiume con Crostini .

*Composta* , specie di vivanda fatta di Piccioni , Pollastri ec.

*Etuvè* , significa Stufato . Si apprestano in questa guisa Polli , Pesci ec.

*Escaloppe* , significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cruda .

*Emensè* , significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cotta .

*Ruladine* , sono una specie di bracirole involtate , sì di Carne , che di Pesce ,

*Filetto* , significa quella striscia di Carne , che trovasi sotto alle coste d' ogni Animale quadrupede .

*Filetti mignoni* , sono quelle striscie di Carne , che trovasi sotto i petti d' ogni Volatile .

**Sella**, vuol dire il groppone di un Castrato, o Capretto.

**Rot-de-Bif**, vedetelo nel Tom. II. pag. 53.

**Filetti di Pesci**: sono questi o le due parti laterali del Pesce, dissossate, o tagliate a strisce dopò dissossate, o levati dal Pesce dopò cotto.

**Atelette**, sono piccioli spiedini con Animelle, o Fegatini, o Palati ec.

**Tartellette**, specie di Pasticcietti.

**Rissole**, sono questi piccioli Ravioletti fritti, o dolci, o bruschi.

**Carre** significa quattro o cinque Cotelette di Animale quadrupede unite insieme, e tagliate le osse delle coste corte, che forma un pezzo di Carne riquadrata. Carre significa *Quadrato*.

**Cotelette**, sono Costolette, ossia Braciole.

**Piccare**, è una specie di recamo, che fassi con piccioli lardelli di lardo tagliati assai regolarmente, e un ago, sopra a qualunque sorta di Carne, o Pesce. Si può piccare ancora con filetti di tartufi, di carote, con fusti di petroseuolo ec.

**Lardare**, s'intende infilare nella Carne de' lardelli di lardo, e prosciutto, conditi.

**Ambigù**, significa una Cena servita tutta in una portata.

**Trussare**, significa incosciare, o aggiustare propriamente qualche Pollo, o altro Volatile colle zampe nel corpo, o sopra il petto, o in altra guisa.

**Fiambare**, significa fare rinvenire un poco qualunque Volatile, all'aria di un fornello

ardente , onde poterlo poi spilluccare da tutte le puche .

*Spilluccare* , significa , dopo che il Volatile sarà fiambato , levargli colla punta del coltello tutte le puche , onde renderlo netto .

*Imbianchire* , all' acqua bollente , significa prolessare , o allessare qualunque cosa .

*Panate* , vuol dire , spolverizzate di mollica di pane grattata .

*Senteminult* , Salsa , o Brodo , così nominato .

*Epluche* , sono frondine minute di petroseuolo , che si mettono nelle Salse .

*Ascè* , significa trito .

*Piccante* , vuol dire brusco .

*Farsire* , significa riempire .

*Vol o vant* , vuol dire Pasticcio , Torta , o Pasticciotto cotto vuoto , e poi ripieno .

*Malbrè* , è questa una Vivanda rinfredda , decorata in cazzarola , o stampa di rame .

*Galantina* , altra Vivanda rinfredda , decorata sul piatto .

Diversi altri Termini Francesi si trovano spiegati nel *Tom. I. pag. lv.*

*Fine del Tomo Sesto , ed Ultimo .*

# INDICE

## CAPITOLO PRIMO.

Degli Arrosti, e Rifreddi di grasso,  
e di magro.

<b>R</b> egole per la Cottura degli Arrosti. <i>Pag.</i>	<b>1</b>
Avvertimenti sopra la Polleria.	5
Della Pollanca.	6
Della Capponessa di Bologna.	<i>ivi</i>
Del Gallinaccio, Gallinaccietto, Tocchino, e Cappone.	7
Del Pollastro.	<i>ivi</i>
Del Piccione.	<i>ivi</i>
Della Vitella Mongana.	8
Del Capretto.	<i>ivi</i>
Dell' Oca, Anitra, Garganella, ed altri Uccelli acquatici.	9
Del Palombaccio, e Tortorella.	<i>ivi</i>
Degli Uccelli serviti con Crostini.	10
De' Pivieri, Beccaccie, Pizzarde, e Piz- zardoni.	<i>ivi</i>
Del Pavone, Pavoncella, Fagiano, Pernice, Starna, Gallina di Faraone, e Prata- rola, Perniciotto, e Starnotto.	11
De' Tordi.	<i>ivi</i>
Delle Quaglie, e Quagliardi.	12
Della Lepre, e Lepratta.	<i>ivi</i>
Del Coniglio.	13

Del

Del Cignaletto , Cerviatto , Capriolo , ed altro Selvaggiume . Quadrupede .	14
Costate di Manzo alla Napolitana .	ivi
Filetto di Manzo in Bis-stet .	15
Ruladine di Manzo .	ivi
Ruladine diverse con Crostini .	ivi
Degli Arrostiti di Pesce .	16
De' Rifreddi di grasso , e di magro .	17
Osservazioni sopra i Rifreddi .	ivi
Hure , ossia Testa di Cignale .	ivi
Hure , ossia Testa di Majale .	19
Galantina di Testa di Majale .	20
Prosciutto alla Majanese .	22
Prosciutto all' Inglese .	ivi
Prosciutto alla Marescialle .	23
Prosciutto all' Aspic in Cassa di Butirro .	ivi
Prosciutto Glassato .	25
Prosciutto all' Aspic tremolante .	ivi
Prosciutto in Galantina .	ivi
Prosciutto in Malbrè .	26
Gallinaccio al Pert-dug'iette .	27
Gallinaccio in Galantina .	28
Gallinaccio in Addobbo .	29
Gallinaccio Furrè .	ivi
Oca in Addobbo .	30
Cosciotto di Cignale in Addobbo .	31
Cosciotto di Cignale alla Moda .	32
Gattò di Lepre .	ivi
Gattò di Lepre in Malbrè .	33
Lepre all' Aspic .	34
Porchetto da Latte in Galantina .	ivi
Porchetto da Latte al Moene blanc .	36
Cosciotto di Mongana in Addobbo .	37
Manzo alla Reale .	ivi

Petto di Manzo Sfumato .	ivi
Culatta di Manzo Sfumata .	ivi
Lingue di Manzo Sfumate .	38
Lingue di Manzo Furrè .	39
Lingue di Manzo allo Scarlatto .	40
Lingue di Majale Furrè .	ivi
Pavone in Adobbo .	41
Pavone all' Aspic in Cassa di Butirro .	42
Pavone in Galantina .	ivi
Pavone in Malbrè .	43
Fagiano all' Aspic in diverse maniere .	ivi
Galline di Faraone , e Pratarole all' Aspic in diverse maniere .	44
Pernici , e Starne all' Aspic in diverse ma- niere .	ivi
Lingue di manzo in Malbrè .	ivi
Malbrè in diverse maniere .	45
Verrina Lattante di Majale .	46
Galantina di Majale .	47
Formaggio all' Inglese .	48
Gattò alla Piemontese .	50
Gattò alla Savojarda .	ivi
Gattò di Lingue Salate .	51
Perceletta all' Aspic .	ivi
Galantina di Pesce .	52
Salami di Pesce .	54
Malbrè di Code di Ragoste .	55
Malbrè di Gamberi .	56
Tocchino all' Aspic in Malbrè .	ivi
Pizzarde al Fumè all' Aspic .	ivi
Perniciotti in Pere all' Aspic .	ivi
Tenerumi di Mongana all' Aspic .	57
Coscie di Gallinacciotti in Anitrelle all' Aspic .	ivi.

Tordi al Fumè all' Aspic .	58
Allodole alla Perla all' Aspic .	ivi
Insalatina alla Majonese .	59
Insalatina alla Berten all' Aspic .	ivi
Insalatina alla Ravigotta all' Aspic .	60
Insalatina alla Barri all' Aspic .	61
Insalatina alla Remolada all' Aspic .	ivi
Insalatina alla Polacca all' Aspic .	ivi
Insalatina alla Moscovita all' Aspic .	62
Insalatina alla Belle-vue .	ivi
Insalatina alla Biron .	63
Variazioni delle Insalatine .	64
Filetti di Anitre Emensè al Dragoncello all' Aspic .	65
Animelle di Mongana in Tartarughe all' Aspic .	66
Piccioli Malbrè al Dragoncello .	67
Aspic in piccole stampe in Malbrè .	ivi
Emensè di Anitre all'Erbe fine all' Aspic .	ivi
Filetti di Beccaccie al Vino di Sciampagna all' Aspic .	68
Anitrelle alla Nage all' Aspic .	69
Pollastri in Tartarughe all' Aspic .	ivi
Salmi di Beccaccie all' Aspic .	ivi
Pollastri in Ecrevisse all' Aspic .	70
Anitrelle di Pesce Spada all' Aspic .	ivi
Pollastrelli di Filetti di Linguattole all' Aspic .	71
Piccioncini di Filetti di Pesce Spada all' Aspic .	ivi
Tartarughe di Spigola all' Aspic .	72
Delle Variazioni, e Decorazioni de' Rifreddi .	ivi
De' Pasticci Rifreddi di grasso, e di magro .	75
Pasticcio di Manzo .	ivi

Pasticcio di Vitella Mongana .	76
Pasticcio di Castrato .	77
Pasticcio alla Condè .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Porchetto da Latte .	78
Pasticcio di Prosciutto .	79
Pasticcio di Cignale .	80
Pasticcio di Gallinaccio .	<i>ivi</i>
Pasticcio alla Morise .	81
Pasticcio d' Amiens .	82
Pasticcio di Pernici , o Starne .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Pernici alla Scioesie .	83
Pasticcio di Beccaccie , Pivieri , Pizzarde , e Pizzardoni .	84
Pasticcio di Perniciotti , Starnotti , Tordi , Quaglie , e Quagliardi .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Oche , Anitre , e Garganelle .	85
Pasticcio di Pavoni , Fagiani , Galline Pra- tarole , e di Faraone .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Pernici alli Tartufi .	86
Pasticcio Caldo Rifreddo .	<i>ivi</i>
Pasticcio alla Perigord .	87
Pasticcio di Piccioni , e Pollastri .	88
Pasticcio di Lepri , e di Conigli .	89
Pasticcio di Piccioli Uccelli .	<i>ivi</i>
De' Pasticci di Pesce .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Storione , Spada , Ombrina , Cerna , Corvo , Tonno , e Spigola .	90
Pasticcio di Salamone .	92
Pasticcio di Trotte .	93
Pasticcio di Linguattole .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Anguille .	94
Pasticcio di Luccio .	95
Pasticcio di Dentale .	96
Pasticcio di Cefalo .	97

Pasticcio di Carpio .	ivi
Pasticcio di Spigola .	ivi
Pasticcio di Martino .	ivi
Pasticcio di Anitrelle Marine .	98
Pasticcio di Fologhe .	99

## CAPITOLO SECONDO.

De' Crostacei , e Conchiglie , si di grasso ,  
che di magro , e dell' Erbe di magro .

De' Crostacei in genere .	100
Della Ragosta .	ivi
Ragoste al Corto-brodo .	101
Ragosta all' Inglese .	102
Ragosta alla Biron .	ivi
Ragosta in diverse maniere .	103
Coda di Ragosta alla Mariniera .	ivi
Coda di Ragosta alla Vinegretta .	104
Coda di Ragosta alla Berten .	ivi
Coda di Ragosta all' Erbe fine .	ivi
Coda di Ragosta alla Remolada .	105
Coda di Ragosta alla Salsa verde .	ivi
Coda di Ragosta alla Pulette .	ivi
Coda di Ragosta alla Vestale .	106
Coda di Ragosta al Verd-prè .	ivi
Coda di Ragosta alla Besciamella .	ivi
Coda di Ragosta alla Senteminult .	107
Coda di Ragosta panata all' Aspic .	ivi
Coda di Ragosta alla Melfi .	108
Insalatina di Coda di Ragosta .	ivi
Coda di Ragosta a diverse Salse , e Ragù .	109
Del Gambero di Acqua dolce .	ivi
Gamberi alla Sciantigli .	110

Gamberi al Corto-brodo .	111
Gamberi alla Puletta .	<i>ivi</i>
Gamberi all' Inglese .	<i>ivi</i>
Gamberi all' Olandese .	112
Gamberi alla Sultana .	<i>ivi</i>
Gamberi alla Flamande .	113
Gamberi all' Italiana .	<i>ivi</i>
Gamberi alla Vestale .	<i>ivi</i>
Gamberi all' Erbe fine .	114
Gamberi all' Intendente .	<i>ivi</i>
Gamberi in Atelette .	<i>ivi</i>
Gamberi alla Condè .	115
Gamberi alla Senterninult .	116
Gamberi alla Spagnuola .	<i>ivi</i>
Gamberi in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Delle Squille .	117
Della Squilla lata , ossia Ursa .	<i>ivi</i>
Canocchie in diverse maniere .	119
Del Carangone .	<i>ivi</i>
Della Squilla gibba .	120
Della Squilla parva .	<i>ivi</i>
Della Squilla Mantis di Rondelezio .	121
De' Granchi in genere .	<i>ivi</i>
Del Granchio Marino .	122
Del Granchio detto Maja .	123
Del Granchio Paguro .	<i>ivi</i>
Grancevole in diverse maniere .	124
Del Granchio di Acqua dolce .	125
Granchi teneri fritti .	126
Granchi teneri al Sugo di Pomodoro .	127
Granchi teneri Brodettati .	<i>ivi</i>
Granchi teneri panati .	<i>ivi</i>
Granchi teneri in diverse maniere .	128
Gran-	

Della Tartaruga , o Testuggine .	<i>ivi</i>
Tartaruga marina all' Inglese .	130
Tartaruga marina al Sole .	131
Tartaruga marina alla Biron .	133
Tartaruga marina alla Senteminult .	134
Tartarughe terrestri in Fricassè .	<i>ivi</i>
Tartarughe terrestri all' Etuvé .	135
Tartarughe terrestri in Matalotta .	136
Tartarughe terrestri Agro-dolce .	<i>ivi</i>
Tartarughe terrestri in Ragù .	137
Tartarughe terrestri al Culi di Pomodoro .	138
Tartarughe terrestri in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Delle Conchiglie , o Frutti di mare in genere .	139
Dell' Ostrica .	140
Maniera di mangiare le Ostriche crude .	142
Avvertimento sopra le Ostriche .	143
Ostriche Arrostate .	<i>ivi</i>
Ostriche Fritte .	144
Ostriche alla Pulette .	<i>ivi</i>
Ostriche alla Besciamella .	<i>ivi</i>
Ostriche al Forno alla Besciamella .	<i>ivi</i>
Ostriche al Naturale .	<i>ivi</i>
Ostriche in Cassettine di carta .	145
Ostriche ai Vino di Sciampagna .	<i>ivi</i>
Ostriche in Cassettine di pane .	146
Ostriche alla Militare .	<i>ivi</i>
Ostriche in Atelette .	147
Ostriche in Sortù .	<i>ivi</i>
Ostriche alla Servante .	148
Ostriche al Parmigiano .	<i>ivi</i>
Ostriche alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Zuppetta di Ostriche .	149
Delle Came , o Poverazze .	150

De' Soleni , o Cannolicchi .	151
Cannolicchi a diverse Salse , e Ragù .	153
Cannolicchi Arrostiti .	<i>ivi</i>
Zuppetta di Cannolicchi .	<i>ivi</i>
Delle Foladi , o Dattili di mare .	154
Degli Spondili .	155
Delle Gongole .	<i>ivi</i>
Delle Telline .	156
Telline alla Liason .	157
Telline all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Telline in diverse maniere .	158
Dei Mitoli .	<i>ivi</i>
Delle Pinne , o Bucardini .	159
Delle Fontrivole .	160
Delle Cozze di Taranto .	<i>ivi</i>
Cozze in diverse maniere .	162
Cozze alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Cozze all' Italiana .	163
Cozze alla Gravina .	<i>ivi</i>
Cozze Arrostitute .	164
Del Lepas , o Patelle .	<i>ivi</i>
De' Pettini , o Cocciole .	165
Del Balano , o Ghianda di mare .	166
Ghiande di mare alla Veneziana .	167
Ghiande di mare in Fricassè .	168
Ghiande di mare Arrostitute .	<i>ivi</i>
Zuppetta di Ghiande di mare .	<i>ivi</i>
Ghiande di mare in diverse maniere .	169
Degli Echini , o Ricci di mare .	<i>ivi</i>
Modo di servire gli Echini .	172
Delle Volute , o Sconciogli .	<i>ivi</i>
Sconciogli in diverse maniere .	173
Delle Viti , o Maruzzelli .	<i>ivi</i>
Delle Nerite , o Chioccole .	174

Chioccole all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Chioccole alli Tartufi .	175
Chioccole alla Puselle .	<i>ivi</i>
Chioccole al Sugo di Pomodoro .	<i>ivi</i>
Chioccole Arrostate .	<i>ivi</i>
Chioccole in diverse maniere .	176
Osservazioni sopra le Zuppe di Frutti di mare .	<i>ivi</i>
Zuppa di Ostriche , o Spondili , o Patelle .	177
Zuppa di Cappe , Mitoli , Telline , Bucardini , Soleni , Chioccole , Gongole , Dattili , Ghiande , Cozze , Coccioli , Sconcioli ec.	178
Modo di servire i Ragù di Frutti di mare .	179
Delle Lumache .	<i>ivi</i>
Lumache in diverse maniere .	181
Lumache di Vigna in diverse maniere .	182
Delle Ortiche di mare .	183
Dell' Erbe di magro .	185
Brodo di magro all' olio per dette Erbe .	<i>ivi</i>
Brodo di magro al butirro per dette Erbe .	186
Sugo di Pomodoro di magro .	<i>ivi</i>
Spinaci al Butirro .	<i>ivi</i>
Lattuga all' Acetosa .	<i>ivi</i>
Coste di Bieta alla Salsa Bianca .	187
Carote rosse alla padella .	<i>ivi</i>
Carote gialle alla Salsa di Butirro .	188
Finocchi panati .	<i>ivi</i>
Salsafine alla Salsa bianca .	189
Rape Glassate .	<i>ivi</i>
Indivia all' Acetosa .	<i>ivi</i>
Carciofi Allesso .	190
Fagioletti alla padella .	<i>ivi</i>
Gobbi alla Salsa di butirro .	<i>ivi</i>

Gobbi fritti , in bigné , e panati .	191
Gattò di Spinaci .	<i>ivi</i>
Gattò alla Certosina .	<i>ivi</i>
Fusti diversi alla Salsa bianca .	192
Fusti diversi fritti .	<i>ivi</i>
Gattò d' Indivia .	<i>ivi</i>
Selleri fritti .	193
Selleri panati .	<i>ivi</i>
Cipolle glassate .	<i>ivi</i>
Cipolle Allessò .	194
Carciofi fritti .	<i>ivi</i>
Fagioli bianchi alla Maitre d' Hotel .	<i>ivi</i>
Gattò di Luppoli , o Luperi .	195
Gattò di Porri .	<i>ivi</i>
Gattò di Cipolle .	196
Gattò di Rape .	<i>ivi</i>
Pasticcietto di Lattuga .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Finocchio .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Fusti diversi .	197
Pasticcietti di Luperi , o Luppoli .	<i>ivi</i>
Pasticcietto di Sparagi .	<i>ivi</i>
Pasticcietti di Selleri .	198
Pasticcietto di Carote .	<i>ivi</i>
Pasticcietto di Raponsoli .	<i>ivi</i>
Pasticcietto alla Certosina .	<i>ivi</i>
Pasticcietto di Gobbi .	199
Rape alla Salsa bianca .	<i>ivi</i>
Pastinache alla Salsa bianca .	<i>ivi</i>
Lattughe panate .	<i>ivi</i>
Lattughe Fritte .	200
Punte di Sparagi al butirro .	<i>ivi</i>
Broccoli all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Indivia al butirro .	<i>ivi</i>
Raponsoli alla Salsa bianca .	201
	Sal-

Salse fine trite .	ivi
Pomi di terra alla Salsa bianca .	ivi
Pomi di Terra fritti .	ivi
Selleri alla Salsa di butirro .	ivi
Finocchi all' Acetosa .	ivi
Erbe alla Certosina .	202
Erbe alla Certosina al butirro .	ivi
Porri al Gratino .	ivi
Cavoli al Gratino .	ivi
Cipolle al Gratino .	203
Luperi al-butirro .	ivi
Erbe diverse al Gratino .	ivi
Erbe diverse in Cassettine di pane .	ivi
Erbe diverse in Cassettine di carta .	204
Erbe diverse Fritte .	ivi
Pasticcietto Vol-o-vant .	205
Torta Vol-o-vant .	ivi
Tartufi al Vino Rosso di Spagna .	ivi
Spinaci all' Olio .	206
Gobbi all' Olio .	207
Carciofi all' Olio .	ivi
Cavoli Fiori all' olio .	208
Broccoli all' olio .	ivi
Piselli all' olio .	ivi
Fave all' olio .	209
Fagiolotti verdi all' olio .	ivi
Fagiolotti verdi al Sugo di Pomodoro .	ivi
Sparagi all' olio .	ivi
Finocchi all' olio .	210
Fagioli bianchi all' olio .	ivi
Zucchette all' olio .	ivi
Tartufi all' olio .	211
Prugnoli all' olio .	ivi
Ceci all' olio .	ivi

Lenticchie all' olio . . . . .	212
Zucchette al Sugo di Pomodoro . . . . .	<i>ivi</i>
Cavoli all' olio . . . . .	213
Radiche all' olio . . . . .	<i>ivi</i>
Marignani all' olio . . . . .	<i>ivi</i>
Carciofi all' olio . . . . .	214
Zuppa di Visciole fresche . . . . .	<i>ivi</i>
Zuppa di Pere al Sugo di Pomodoro . . . . .	<i>ivi</i>
Zuppetta di Prugnoli . . . . .	215
Zuppetta di Tartufi . . . . .	216
Zuppetta di Funghi . . . . .	<i>ivi</i>
Zuppetta di Visciole . . . . .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra al butirro . . . . .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra all' olio . . . . .	217

### CAPITOLO TERZO.

Della Pasticceria di magro , diversi altri  
Piatti di magro , e de' Pesci salati ,  
e sfumati .

Della Pasticceria di magro . . . . .	218
Pasta Brisè all' olio . . . . .	<i>ivi</i>
Pasta Brisè fina all' olio . . . . .	219
Pasta sfoglia all' olio . . . . .	<i>ivi</i>
Pasta frolla all' olio . . . . .	<i>ivi</i>
Pasta frolla alle Mandorle all' olio . . . . .	220
Pasta di Marzapane di Mandorle dolci . . . . .	<i>ivi</i>
Pasta di Marzapane di Mandorla amara . . . . .	<i>ivi</i>
Pasta Croccante , e di Mandorle . . . . .	<i>ivi</i>
Modo di dirizzare i Pasticci . . . . .	<i>ivi</i>
De' Pasticci caldi di Pesce di grasso . . . . .	221
De' Pasticci caldi di Pesce al butirro . . . . .	222
De' Pasticci caldi di Pesce all' olio . . . . .	223
	Va-

*Indice*

	335
Variazioni di detti Pasticci .	<i>ivi</i>
Pasticcio di Baccalà .	224
Delle Torte di Pesce di grasso .	225
Delle Torte di Pesce al butirro .	<i>ivi</i>
Delle Torte Vol-o-vant .	226
Delle Torte di Pesce all'olio .	<i>ivi</i>
Torta di Baccalà .	227
De' Pasticcietti di Pesce al butirro .	<i>ivi</i>
De' Pasticcietti di Pesci all'olio .	<i>ivi</i>
Delle Torte , Tartellette , ed altra Pastic- ciera d' Antremè .	228
Torta di Spinaci .	<i>ivi</i>
Torta di Fravole .	229
Torta Gelata .	230
Torta di Visciole .	<i>ivi</i>
Torte di Persiche .	<i>ivi</i>
Torta all' Agresto .	<i>ivi</i>
Torta di Albicocche .	231
Torta di Frutta diverse .	<i>ivi</i>
Variazione delle Torte .	<i>ivi</i>
Delle Tartellette .	<i>ivi</i>
Tartellette in diverse maniere .	232
Pagnottelle al Prosciutto .	<i>ivi</i>
Pagnottelle all'olio .	233
Maritozzi fini Glassati .	<i>ivi</i>
Maritozzi Ordinarj .	234
Stinchetti di Mandorle .	<i>ivi</i>
Fiori diversi .	235
Canestrelle .	<i>ivi</i>
Rosette .	236
Cestini .	<i>ivi</i>
Parterre .	<i>ivi</i>
Tabacchiere .	237
Vasi .	<i>ivi</i>
	Sa-

Saliere .	238
Mastelli .	ivi
Lavori diversi di pasta di Mandorle .	ivi
Pasta di Mandorle a diversi colori .	239
Cialdoncini di Mandorle .	ivi
Cannelli di Mandorle .	240
Paste frolle Glassate .	ivi
Paste frolle diverse .	241
Spume di Mandorle dolci .	ivi
Spume di Mandorle amare .	ivi
Spume di Cioccolata .	ivi
Spume di Caffè .	242
Spume di Pistacchi .	ivi
Spume di Cannella .	ivi
Mandorle alla Perlina in diverse maniere .	ivi
Mandorle Glassate .	243
Mandorle Sufflé .	ivi
Maringhe .	ivi
Maringhe di Pistacchi .	244
Croccante di Pasta di Mandorle .	ivi
Croccante di Pasta Croccante .	245
Croccante di Mandorle al Caramello .	ivi
Croccanti dirizzate .	246
Gerbe .	ivi
Croccante alla Flamande .	247
Cotture di Zucchero .	248
Chiarificazione di Zucchero .	ivi
Zucchero a Lisa , o Lissé .	ivi
Zucchero alla Perla a Perlé .	ivi
Zucchero alla Penna , o alla Sufflé .	249
Zucchero alla Piuma , o Plumé .	ivi
Zucchero alla Palla , o Cassé .	ivi
Zucchero al Caramello .	250
Glasse diverse alla Reale di zucchero .	ivi
Glas-	

Glasse diverse alla Marenga di zucchero .	251
Glassa di Cioccolata .	252
Pangiallo .	ivi
<i>Altri Piattì diversi di magro , e di grasso .</i>	253
Zeppole .	ivi
Frittelle di Riso .	254
Frittelle di Pasta .	ivi
Frontaggio alla Perla .	255
Frontaggio alla Tedesca .	256
Flane di Portogallo .	ivi
Flane di Cedrato .	ivi
Cassettine di Grattaculi .	257
Bignè Mignoni all' Ostia .	ivi
Polenta Fritta .	ivi
Atelette alla Fermiere .	258
Cappone di Galera alla Siciliana .	ivi
Cappone di Galera all' Inglese .	ivi
Gattò di Ricotta alla Piemombriù .	259
Timballo di Code di Ragoste .	260
Gattò di Gamberi .	ivi
Granada di Gamberi .	261
Pane di Gamberi .	ivi
Formaggio di Gamberi .	ivi
Ragù di Gamberi alla Fermiere .	262
Struseioli .	ivi
Flappe .	263
Fegati, e Latti di Pesce in Cassettine di pane .	ivi
Formaggio all' Olandese .	264
Zabaglione alla Savojarda .	ivi
Gattoncini alla Bregnesca .	265
Gattoncini alla Lombarda .	ivi
Uova in Trippa alla Burgioese .	266
Uova in Trippa al Parmigiano .	ivi
Frittatine in Trippa al Parmigiano .	ivi

Brodetti diversi di Primavera :	<i>ivi</i>
Uova sparse in Zuppa al butirro .	267
Uova in Trippa al Culi di Pomodoro .	<i>ivi</i>
Mela Fritte .	<i>ivi</i>
Crostini Fristec .	268
De' Pesci Salati , e Sfumati .	<i>ivi</i>
Del Baccalà .	<i>ivi</i>
Baccalà alla Crema .	269
Baccalà alla Flamande .	<i>ivi</i>
Baccalà alla Certosina .	270
Baccalà alla Turca .	<i>ivi</i>
Baccalà al Pere-moene .	<i>ivi</i>
Baccalà alla Giardiniera .	271
Baccalà alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Baccalà alla Maitre d'Gotel .	272
Baccalà al Fiore di Latte .	<i>ivi</i>
Baccalà all' Agresto .	<i>ivi</i>
Baccalà alla Besciamella .	273
Baccalà al Butirro nero .	<i>ivi</i>
Baccalà alla Mostarda .	<i>ivi</i>
Baccalà in Bigné .	<i>ivi</i>
Baccalà al Gratino .	274
Baccalà alla Biron .	<i>ivi</i>
Baccalà Agro dolce .	275
Baccalà al Culi di Pomodoro .	<i>ivi</i>
Baccalà alla Roberta .	<i>ivi</i>
Baccalà in diverse maniere alla Burgioese .	<i>ivi</i>
Salamone sfumato in Cassetine .	276
Salamone salato all' Olandese .	277
Salamone salato a diverse Salse , e Ragù .	<i>ivi</i>
Insalatina di Salamone salato .	278
Aringhe salate alla Senteminult .	<i>ivi</i>
Aringhe sfumate all' Erbe fine .	<i>ivi</i>
Filetti di Aringhe salate, o sfumate in Bigné .	279
	fi-

Filetti di Aringhe salate , o sfumate , a diverse Salse .	<i>ivi</i>
Tarantello a diverse Salse , e Ragù .	280
Tarantello in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Alici salate alla Perla .	281
Crostini al Canapè .	<i>ivi</i>
Crostini di Alici salate all' Erbe fine .	282
Alici salate in Cassettina di carta .	<i>ivi</i>
Alici salate in Cassettine di pane .	283
Insalatine di Tonno sott'olio , e sotto aceto .	<i>ivi</i>
Crostini Agro-dolci di Pesci salati .	<i>ivi</i>

## CAPITOLO QUARTO.

Delle Vivande da riservarsi sulla Mensa , del  
Modo di conservare diverse sorta d'Er-  
be , e della Farina de' Pomi di Terra ,  
ed una Spiegazione generale  
de' termini Francesi .

Delle Vivande da riservarsi sulla Mensa .	285
Coscie di Polleria diversa alla Roberta .	<i>ivi</i>
Coscie di Polleria diversa alla Tartara .	286
Salmi di vario Selvaggiume .	<i>ivi</i>
Emensè di vario Selvaggiume .	287
Asci in diverse sorta di Carni .	288
Marinate di varie sorta di Carni .	190
Insalatine diverse sì di Carni , che di Pesci .	<i>ivi</i>
Besciamelle di varie specie al Forno .	291
Bianchette di varie Carni , e Pesci .	292
Emensè di Vitella alla Besciamella .	293
Formaggio di Cappone .	294
Senteminult di varie specie di Polleria , e Pesci .	<i>ivi</i>

Emen-

Emensè di Petti di diversa Polleria , e di diverse Carni .	296
Tartare diverse di Polleria, ed altre Carni .	297
Malbrè di ogni sorta di Carni .	<i>ivi</i>
Crocchetti diversi .	298
Besciamelle diverse per Ripieno .	299
Atelette diverse .	<i>ivi</i>
Fritture diverse al Sole .	<i>ivi</i>
Ripieni diversi per Cappelletti , Tortellini , e Raviolletti .	300
Variazioni delle Salse , Ragù , e Guarnizioni .	<i>ivi</i>
Variazione de' Pesci al Corto-brodo .	304
Variazione de' Pesci Fritti .	305
<i>Modo di conservare diverse sorta d'Erbe .</i>	307
Sparagi .	<i>ivi</i>
Carciofi .	308
Fagioletti Verdi .	310
Piselli fini .	311
Tartufi .	<i>ivi</i>
Prugnoli .	312
Funghi .	<i>ivi</i>
Cedrioli , e Cedriolletti .	314
Olive .	<i>ivi</i>
Carote rosse .	315
Capperi .	<i>ivi</i>
Sugo di Agresto .	<i>ivi</i>
Farina de' Pomi di Terra .	316
Altro Modo per lievitare il Pangiallo .	317
Marmellade diverse .	<i>ivi</i>
<b>SPIEGAZIONE GENERALE .</b>	
De' Termini Francesi .	318

IL FINE .

# A P I C I O M O D E R N O

O S S I A

L'ARTE DEL CREDENZIERE

DI

FRANCESCO LEONARDI.

---

*Nec sibi canarum quis temere arroget artem*

*Ni prius exacta tenui ratione saporum.*

Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

---

**TOMO PRIMO.**

IN ROMA MDCCCVII.

Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo  
Mordacchini.

---

*Con Approvazione.*



## DISCORSO PRELIMINARE .

3

**S**iccome tutte le Arti ogni giorno si vanno sempre più perfezionando , perchè non si potrà credere lo stesso dell' *Arte del Credenziere* ? E' vero , che in Italia sino al presente non è venuto ancora alla luce un libro che tratti diffusamente di una Professione , nella quale regna tanto il gusto , la delicatezza , e l'odorato . Ella forma il più bel colpo d'occhio di una Tavola ben' imbandita . Dopo le vivande della Cucina , questa serve di delizia , di passatempo , e di ricreazione in una magnifica , e sontuosa mensa .

Sono diversi anni , che quest'Arte ha fatto in Italia i progressi più rapidi , e potrà giungere alla sua perfezione , mediante il genio , i talenti , e le felici immaginazioni degli Artisti . Noi abbiamo de' Credenzieri Italiani celebri in questa *Diramazione di servizio* , che si possono con ragione chiamare i *Maestri dell'Arte* . Per questi io non iscrivo ; ma soltanto per quelli , che sono in grado di potere profittare delle mie istruzioni .

Per prova evidente dei progressi di quest'Arte in Italia , non vi è che osservare la *Composizione de' Liquori fini da Tavola* , giunti ad un punto che difficilmente si potrà superare ; e la *Manipolazione , e Variazione de' Sorbetti Gelati* . Ecco due oggetti di lusso , di delicatezza , e di

gusto , che portano il vanto in tutta l' Europa . *Liqueurs d' Italie ; Glaces à l' Italienne* , dicono i Popoli delle Nazioni straniere . La Toscana è rinomata per i *Liquori* , e Napoli per i *Gelati* . Benchè in Roma , Bologna , e Torino vi siano de' Fabbricanti di *Liquori* , che non la cedono a quelli di Firenze , e Livorno ; come è lo stesso in ordine ai *Gelati* ; mentre in Roma , e Milano vi sono degli Artisti , che molti credono , per il gusto preciso , e ben combinato de' loro *Sorbetti Gelati* , che siano superiori a quelli di Napoli , i quali passano presso di loro per essere troppo dominati dal zucchero .

E' vero , che noi non abbiamo il celebre *Maraschino di Zara* , ma il gusto particolare di questo liquore si deve più al frutto naturale del Paese , che alla sua manipolazione . In Roma noi abbiamo avuto *Mr. Cournault* Maestro di Casa del già Eñno de Bernis , che fabbricava il *Maraschino di Zara* , come quello di Zara stesso , con le nostre visciole marasche . Io non parlo de' *Lavori di Forno* , e di *Cazzarola* , mentre in questi i Francesi ci hanno di molto superato , e che noi abbiamo imitato , e procurato di perfezionare ; ma questa non è che una semplice restituzione ; imperocchè da due secoli e mezzo indietro , essi hanno ricevuto da noi i primi Elementi del buon gusto , e della delicatezza sul modo di servire le loro Tavole , come ho procurato di fare osservare nella *Prefazione del Primo Tomo dell' Apicio* , ossia *l' Arte di apprestare ogni sorta di Vivande* . I Francesi per altro pieni di genio , di talento , di meccanismo , e di una viva e fervida immaginazione , non solo

solo ci hanno sorpassato nell'Arte della *Cucina*, ed in una buona parte di quella di *Credenza*, ( *Office* ); ma di più in tante altre Scienze, ed Arti brillanti, che formano, e formeranno sempre l'elogio della Nazione Francese.

Non essendo stato possibile di restringere in un solo Volume un *Trattato Completo dell'Arte del Credenziere*, come avevo promesso nella Prefazione del primo Tomo suddetto, mi sono trovato costretto di dividere questa mia qualunque siasi fatica in due Volumi, altrimenti avrei dato alla luce un'Opera informe, e non compita.

Questi due Tomi dunque, che ho aggiunto al mio *Apicio Moderno* a richiesta di alcune persone geniali dell' *Arte del Credenziere*, ed amanti di sapere le Teorie di questa Professione, che tanto alletta l'occhio, il gusto, e l'odorato, sarà divisa nella seguente maniera.

Nel Primo Tomo verrà compresa la *Distillazione*, l' *Acquevite*, i *Rosolj*, le *Rattafie*, i *Sciropi*, le *Gelatine*, le *Acque Aromatiche distillate semplici e spiritose*, gli *Aceti odorosi distillati e non distillati*, gli *Olj Essenziali*, le *Bevande*, e tutti i *Frutti in Generale*. Quest'ultimo Capitolo comprenderà l'*Origine*, la *Natura*, la *Specie*, il *Nome*, il *Sapore*, la *Proprietà*, la *Stagione*, la *Durata*, la *Scelta*, l' *Uso* di ogni *Frutto* in particolare; oltre di ciò quale siano i migliori, e li più stimati in generale, tanto per mangiarli crudi, che preparati con zucchero.

Nel Secondo Tomo si troveranno le *Composte*, le *Conserve*, le *Marmellate*, le *Mezze paste*, le *Clarette*, i *Sorbetti Gelatti*, la *Decorazione*  
del

del *Désert* , la *Biscottineria* , i *Confetti* , i *Canditi brillantati* , le *Pastiglie* , il *Zucchero spongato* , i *Grigliaggi* , le *Perline* , i *Fiori Canditi* , i *Fiori e Frutti artificiali* , il *Zucchero filato* , i *Caramelli* , i *Formaggi di panna di latte* , le *Crema d' Office* , il *Cacao* , la *Cannella* , la *Cioccolata* , il *Caffè* , il *Thè* , ed altre *Preparazioni diverse* .

Finalmente nulla si è ommesso , o trascurato per rendere questi due piccioli Volumi utili a tutti quelli , che ne possono avere di bisogno , o che ne vogliono profittare .

# A P I C I O <sup>7</sup>

## M O D E R N O .

---

### PARTE PRIMA:

*Contenente l'Arte del Credenziere :*



### CAPITOLO PRIMO.

*Della Distillazione , dell'Acquavite , de' Rosolj ,  
delle Rattafie , e dei Sciroppi .*

*Della Distillazione .*

**S**i fa uso della Distillazione per separare le parti spiritose ed aromatiche di qualunque tintura , o le sostanze volatili dalle fisse , le quali si trovano come immerse in una quantità sovrabbondante di flemma , e mescolate con altre parti inutili . Per produrre questa separazione bisogna necessariamente servirli del fuoco come agente , e dei vasi convenevoli per istromenti .

Qualunque sia la natura del fuoco sopra della quale si studierà ancora per lungo tempo , forse senza arrivare mai a conoscerla perfettamente , è certo che egli è suscettibile di diversi gradi d'insensità , che si possono co-  
no-

noscere , e che è possibilissimo di ben regolare .

Noi parleremo di quelli de' quali potremo far uso per la *Distillazione del Vino* , dell' *Acquavite* , delle *Piante* , dei *Fiori* , dei *Frutti* , degli *Agrumi* , e delle *Droghe* . Tali sono il *Bagno-Maria* , il *Bagno di Rena* , e il *Fuoco Nudo* .

*Bagno Maria* .

Consiste questo in una caldaja di rame fatta espressamente , capace di contenere il lambicco , secondo la sua grandezza . E' necessario che questa caldaja abbia un orlo che si riconcentri , e si unisca più strettamente che sia possibile al circuito del lambicco , a fine di chiudere i vapori che s' inälzano continuamente , e che potrebbero riscaldare l'acqua del refrigerante . L'acqua del bagno-maria a forza di bollire è sottoposta a svaporare , e perciò si accomoderà a detta caldaja un picciolo canale ad oggetto di aggiungere l'acqua che manca al bagno-maria , la quale si metterà bollente per non ritardare l' operazione .

Il Bagno-maria è quello di cui si fa uso nelle *Distillazioni ordinarie* , perchè è più facile a regularsi . Egli è pure assolutamente necessario , allorchè si Distillano *Piante* , o *Frutti* , o *Fiori* sottoposti a bruciarsi ; allora quando sono pesanti , o manca il liquido nel lambicco .

*Bagno di Rena* .

Allorchè l' operazione richiede un grado di fuoco più violento si fa uso del *Bagno di rena* . Questo consiste in un vaso di ferro , o in un catino di terra capace di resistere al fuoco ripieno di rena fina , nella quale si mette  
il

il lambicco coperto del suo capitello , in guisa che la rena sormonti più di un dito la materia contenuta nella cucurbita . Si pone detto cantino sopra un fornello dandogli a poco a poco il grado di calore necessario .

Questo *Bagno* è suscettibile di quasi tutti i gradi di calore dal più temperato fino all'incandescenza , e per questa ragione è molto comodo , e si adatterebbe ancora alla maggior parte delle operazioni , se l'Artista istruito dall'esperienza avesse acquistato l'arte di regalarlo . Il *Bagno di rena* è quello di cui si fa uso nelle Distillazioni di Droghe , e di Agrumi , essendo materie oleose ; benchè preferiscono molti il *Bagno maria* , e il *Fuoco nudo* .

#### *Fuoco Nudo .*

Il *Fuoco nudo* è quello che tocca immediatamente i vasi , che contengono le materie che si vogliono distillare . Il grado convenevole di questo fuoco è difficilissimo a prendersi , e difficile egualmente ad essere mantenuto . Per poco che si aumenti la quantità della legna , o carbone , questo fuoco passa in un istante dal grado il meno attivo , al grado estremamente troppo vivo , il quale è riparabile col chiudere il cenerario del fornello , o mettendo un poco di cenere sù detto fuoco , acciò non possa nascere alcun inconveniente , che sarebbe quello di bruciare le materie pesanti , e solide contenute nella cucurbita .

Il *Fuoco nudo* è ottimo per la Distillazione del *Vino* , dell'*Acquavite* , ed altri *Liquori* di questo genere ; come anche per ottenere tutti gli *Oli Essenziali* .

I Vasi che si usano nella Distillazione delle *Acque*, de' *Vini*, ed altri *Liquori* sono diversi, ma quelli di rame bene stagnato, e di vetro sono i soli, che s'impiegano nelle Distillazioni in generale.

*Regola Generale per Distillare.*

Dopo che averete versato l'infusione nella cucurbita vi adatterete il capitello, cioè a dire la parte superiore del lambicco, composta del refrigerente, della testa di moro ec. lotate esattamente le giunture con carta e colla di farina, e bisognando stendeteci sopra delle fasce di vessica di porco, che averete anticipatamente ammollato; ponete il lambicco così disposto nel Bagno-maria, adattateci un recipiente, lotatene la giuntura, e lasciate una picciola apertura all'oreificio del medesimo affinchè l'aria, che si disimpegna in tempo dell'operazione possa uscirne, e prevenire con ciò la rottura del vaso; l'acqua del Bagno-maria essendo riscaldata, riscalda similmente il liquore contenuto nella cucurbita, ciò che vi ha di più spiritoso, e di più volatile si risolve in vapori; questi vapori scacciati dall'azione del fuoco s'alzano, salgono per il collo fino alla calotta della testa di moro; questa essendo circondata dall'acqua fredda contenuta nel refrigerente ricondenza per mancanza del calorico, che vi forma una temperatura diversa, i vapori in nubi. Questa freschezza le fissa, le risolve in gocce troppo pesanti in questo stato per sostenersi nell'altro della testa di moro; si precipitano lungi le pareti fino al picciolo canale; di là passando per il beccuccio vanno a

sca-

scaricarsi nel recipiente , che è una boccia di vetro più o meno grande .

Siccome è impossibile che a lungo andare l'acqua del refrigerante non si riscaldi , avrete l'avvertenza di tenerla sempre a un grado eguale di freschezza , servendovi del mezzo della chiave per vuotare l'acqua calda , quando lo credete necessario , ed aggiungerci in vece della fresca , il che replicherete tante volte , quanto sarà di bisogno . Nella *Distillazione* per altro degli *Olj Essenziali* bisogna osservare , che l'acqua del refrigerante sia sempre mantenuta in qualche grado più calda di quella delle altre *Distillazioni* .

Una osservazione della più grande importanza nella *Distillazione* si è quella di conoscere i segni per mezzo de' quali si può giudicare se si opera bene . La regola generale della *Distillazione* è di fare cadere goccia a goccia nel recipiente i vapori , che si risolvono per causa della freschezza del capitello , il che dipende dalla gradazione del fuoco . Quanto più l'azione del fuoco è viva tanto più i vapori s'inalzano , e si precipitano nella loro caduta , e al contrario allorchè si rallenta l'azione del fuoco la caduta delle gocce diviene subito intermittenente . Questa regola , cioè la caduta delle gocce , che si succedono le une alle altre senza interruzione , è buona allorchè si stilla con lambicco di vetro , ma quando uno si serve del lambicco di rame stagnato , penso che sia meglio di stillare a picciolissimo filo , perchè se vi contentaste di distillare goccia a goccia potreste non ritrarne se non che dello spiri-

to ardente pochissimo impregnato di olio essenziale . La differenza di questo effetto dei lambicchi di vetro , dall' effetto dei lambicchi di rame stagnato , deriva dalla quantità di materia , che gli uni contengono più degli altri , e forse ancora la differente elevazione de' capitelli .

Quando dico , che bisogna stillare a picciolo filo , bisogna bene osservare , che questo non divenga troppo forte , perchè se pressate il fuoco con troppa violenza farete salire la flemma col lo spirito e l' olio , il che renderebbe detestabili i liquori . Potrebbe ancora succedere , che per un accidente particolare , che faceste sortire tutte le Droghe in sostanza nel recipiente . In questo caso bisogna versare tutto ciò , che è caduto nel recipiente nella cucurbita per mezzo del canale della coobazione , e ricominciare nuovamente la *Distillazione* . Accade ancora , che lavorando sù certe Droghe la coobazione diviene necessaria , specialmente nelle Droghe , l' olio essenziale delle quali è molto pesante , come per esempio nella *Distillazione della Cannella* ; allora bisogna distillare a filo grosso , osservando intanto di non far giungere a far salire troppo la flemma .

Siccome non dovrà aspettarsi di ricavare la medesima quantità di liquore , che si è messo nella cucurbita ; averete operato bene se dell' acquavite , o di qualunque altra infusione ne ritrarrete la metà ; che non sappia nè di flemma , nè di fuoco . Questo sapore di fuoco , è ciò che si chiama *Empireuma* , contro di cui non si potrà mai usare attenzione abbastanza ; il sapore  
di

di flemma è un sapore nauseante , insipido , dis-aggradevole . Vi sono però de' Chimici , che distinguono il sapore del fuoco , dal sapore d'empireuma . Sia come si voglia di questa distinzione , egli è certo , che vi sono quattro sorta di cattivo sapore , che nella *Distillazione* bisogna cercare di evitare ; cioè il sapore di fuoco , il sapore d'empireuma , il sapore di flemma , ed un certo sapore metallico comunicato dai vasi di rame non ben stagnati .

Nulladimeno per tutte le *Distillazioni* de' *Liquori* , che servono per la *Composizione* de' *Rosoli* , delle *Rattafie* ; per le *Acque distillate semplici e spiritose* ; per gli *Olj Essenziali ec.* ; si fa uso di lambicchi di rame bene stagnato , più o meno grandi , secondo il lavoro , che si deve fare . Si distilla con questi lambicchi a *Fuoco nudo* , a *Bagno-maria* , ed a *Bagno di rena* , secondo le diverse operazioni . Essi sono estremamente comodi , se ne fabbricano di tutte le grandezze , sono stabili , ed agiscono prontamente , senza timore , che si rompino , come i lambicchi di vetro . Oltredichè sarebbe impossibile di fare dei lavori in grande coi lambicchi di vetro . Questi peraltro sono sempre più favorevoli alla purità delle sostanze spiritose , ed odorose , che si vogliono distillare in picciolo .

*Osservazioni sopra i Vini , che si vogliono convertire in Acquavite .*

I Vini de' castelli ; come Albano , Frascati , Gensano , Velletri ec. sono più favorevoli per trarre dell' Acquavite , che quelli delle vigne di Roma . Ciò nonostante vi sono degli anni che i vini danno meno spirito , che in altri  
an-

anni , e credo che questo dipenda dalle stagioni autunnali più o meno piovose ; mentre si è osservato che il vino fatto in una stagione asciutta è stato migliore , ed ha somministrato nella *Distillazione* più spirito , che quello fatto in una stagione piovosa .

Non si può dunque definire se sarà un terzo , o un quarto del vino , che si convertirà in acquavite , mediante la distillazione , essendovi degli anni , ne' quali , come si è detto di sopra , ne darà più , e degli altri ne darà meno . Bisogna ancora osservare , che il vino , dal quale si vuole trarre l'acquavite sia di buona qualità , e che non abbia sofferto alcuna alterazione d'acqua , cioè che non abbiano mescolato dell'acqua al vino , il che il più delle volte accade per infedeltà di chi lo vende , o di chi lo trasporta .

*Metodo per conoscere i diversi gradi di forza de' Liquori spiritosi .*

Varj sono stati i modi per conoscere i differenti gradi di forza dei *Liquori spiritosi* , ma tutti avevano un risultato incerto , e non erano sufficienti per adempire l'oggetto per cui si ponevano in opera . Grazie finalmente alle felici scoperte di *Mr. Baumè* . Egli ha trovato la maniera sicura , mediante un picciolissimo cannello di vetro lungo meno di mezzo palmo , in cui sono segnati in color rosso i gradi di Spirito , che si ottengono nelle Distillazioni .

Un tale ordigno si chiama *Pesa Liquori* , ossia *Areometro di Mr. Baumè* . Questo è l'istromento il più proprio per indicare i gradi di spirito , che sono il risultato delle Distillazioni ,  
fa-

facendo il medesimo distinguere la diversità dei gradi di forza , che può avere un *Liquore spiritoso* a fronte di un' altro *Liquore* della stessa natura . In tal guisa si conosce il grado stilato semplice , che segna il dieci , e continua fino al grado quarantacinque , ch' è il più forte , cioè l' ultimo .

Per conoscere dunque la forza di un' *Acquavite* , o di uno *Spirito di vino* , riempite una picciola garrafa di vetro lunga più di mezzo palmo , dell' uno , o dell' altro liquore , immergeteci il picciolo *Arcometro* suddetto ; a tenore che egli discende nel liquore vi indicherà i segni per cui potrete giudicare dei gradi della sua forza . Un' *Acquavite* di commercio sarà buona , allorchè vi segnerà dieciotto , o diecinueve gradi di *spirito* ; ed un *spirito di vino* , quando ve ne indicherà trentasei sarà perfettissimo , benchè a trentaquattro sia anche molto buono , ma per fabbricare *Liquori fini* , e delicati lo *Spirito di vino* deve segnare i gradi trentasei ; e le *Acquavite* per rettificare e *Comporre i Liquori da Tavola* ai gradi dieciotto , o diecinueve del suddetto *Arcometro di Mr. Baumè* .

#### *Filtrazione de' Liquori spiritosi .*

I *Rosolj* , le *Rattasie* , ed ogni altro *Liquore* di questo genere deve essere limpidissimo , e trasparente . Tre sono i metodi , mediante i quali si filtrano questi *Liquori* ad una perfetta chiarezza ; cioè il *Cappuccio* , il *Cottone* , e la *Carta bigia* . Il cappuccio è un sacchetto di flanella , o di lana bianca a guisa di cono , cioè puntuto nella parte inferiore , e largo in proporzione nella superiore , alla quale si adatta un sottile

cer-

cerchio di legno, onde tenerlo sospeso, ed aperto. Il cotone vergine in toppa, o filato, si pone in picciola porzione dentro l'orificio del cannello di un'imbuto di vetro, e si cambia allorchè il bisogno lo richiede. La carta bigia, ossia fiorettoni, si piega in cono, cioè a cartoccio chiuso nel fondo, e si mette egualmente dentro l'imbuto, con sotto delle festughe di paglie, affinchè la carta non si attacchi immediatamente all'imbuto, quando vi si versa il liquore, il che impedirebbe la filtrazione. Alcuni vi mettono una graticchia di filo d'argento, o filetti di cristallo fatti espressamente, e cambiano la carta quando lo credono necessario. Io credo che per la filtrazione delle *Rattafie* il cappuccio sia molto comodo, lavandolo di tempo in tempo, prima con acqua fresca, e poi con un poco di buona acquavite; e per la filtrazione de' *Rosolj* la carta bigia la credo meglio del cotone, benchè da molti sia preferito quell'ultimo. Lascio per altro in libertà dell'Artista di servirsi a suo piacere o dell'uno, o dell'altro metodo. Vi è ancora un'altra maniera di filtrare i liquori, cioè si lega un pannolino prima bagnato, e poi spremuto ai quattro angoli di un telarino, guarnito di quattro piedi lunghi un palmo, si pone sopra al pannolino un foglio di carta bigia, ed una terrina sotto il telajo per ricevere il liquore che filtra. Questo metodo è buono per tutti quei liquori, che non sono soggetti all'evaporazione.

Allorchè vorrete filtrare un liquore: se sarà *Rosolio*, ponete l'imbuto di vetro, che sia  
di

di una grandezza sufficiente , sopra una boccia grande di vetro, adattateci la carta, o il cotone, versateci il liquore , che deve filtrare a picciolissimo filo . Se il primo , che filtra non è limpido abbastanza , tornatelo a versare dolcemente dentro l'imbuto , finchè vedrete , che è chiarissimo ; continuerete così fino a tanto che la carta , o il cotone vi facilita la filtrazione , e quando osservate il contrario cambiate o l'una, o l' altro , e tornate nuovamente a filtrare . Per le *Rattasie* suspendete il cappuccio in alto , mediante un cordino , poneteci sotto la boccia di vetro con il suo imbuto simile , versate il liquore nel cappuccio , che vada a cadere la filtrazione nell' imbuto . Se il *Rattasia* non sarà abbastanza limpido , tornatelo a versare nel cappuccio , e replicherete questa operazione finchè sarà perfettamente chiaro , e trasparente . Lo stesso farete rapporto la filtrazione al talarino , o con carta , o senza , o con pannolino , o con panno di lana bianco , o stammina .

Per evitare l' evaporazione de' liquori fini nel tempo della filtrazione , abbiate de' tondi di latta della grandezza , e circonferenza dell' imbuto di vetro , o del cappuccio , con un picciolo bordino intorno , che quando averete versato il liquore nell'uno , o nell' altro , lo chiuderete col coperchio di latta , che non sarà male se sarà foderato di carta bianca , o di tela fina .

#### *Dell' Acquavite .*

L' Acquavite è un *Liquore spiritoso* , che si trae dal vino , col mezzo della prima Distillazione , ed a cui si da poscia per infusione di

versi sapori aromatici come di *Ascenzio*, di *Matricaria*, di *Ruta*, di *Menta*, di *Cannella*, di *Garofano*, di *Aniso*, di *Finocchio*, di *Coriandolo* ec. L'Erbe si fanno infondere in ramoscelli, gli Anisi, ed il Finocchio interi, e le Droghe ammaccate. Si fa ancora un' *Acquavite dolce*, mescolandoci un poco di sciroppo di zucchero, ovvero in grana, o in pane. Di quest' *Acquavite* ne fanno un gran commercio i Negozianti di Danzica, che la spediscono in tutti i paesi del Nord. In Pietroburgo la chiamano *Woteka* dè *Danzik*; ed è molto piacevole a bere: viene recata in garrafè riquadrate di vetro non del tutto piene.

Quando l'*Acquavite* ha sofferto una seconda Distillazione appellasi *Acquavite rettificata* o *Spirito di vino* (Alcool). L'*Acquavite* viene impiegata per la conservazione di varie specie di Frutti, come *Mandorline*, *Albicocche*, *Ciriegie*, *Persiche*, *Fere*, *Prunc*, *Noci* ec., e lo *Spirito di vino* per la Composizione de' *Liquori fini da Tavola*, come sono tutte le sorte de' *Rosolj*, e *Rattafie*. Oltre di ciò l'*Acquavite*, e lo *Spirito di vino* servono ancora a molti usi, specialmente Medici, Chirurghi, e di Storia Naturale.

L'*Acquavite* che si ha nel commercio ha sempre un colore d'ambra più o meno carico. Questo colore non le è inerente, gli viene dalla tintura che acquista nelle botti, nelle quali conservasi: ecco perchè le *Acquavite* vecchie, sono più colorite delle nuove.

Le *Acquavite* preparate in grande, sono per la maggior parte tratte da vini difettosi, che non sono da beversi. Si distillano finalmente  
le

le feccie dei Vini , che si stemperano con molt' acqua affinchè non brucino in fondo ai vasi in tempo della Distillazione . Quest' ultima *Acquavite* è poco dissimile dalla precedente ; col solo divario ; che contiene una maggior quantità di olio crasso di vino . La feccia che ha bruciato nel lambicco dà allo *Spirito di vino* un' odore ed un sapore *empireumatico* , che non è più possibile di togliergli ; è per impedire che non bruci , che si stempera con molta acqua .

Si deve scegliere l' *Acquavite* di commercio meno colorita , che sia possibile , limpida , di ottimo odore , e sapore , tratta da vini non difettosi , e che stia coll' acqua distillata dai gradi sedici sino a dieciotto , o diecinove dell' *Arcometro* , o *Pesa Liquori di Mr. Baumè* . Ved. pag. 15.

Nello stesso modo , che si ottiene l' *Acquavite* , mediante la Distillazione del vino , si ottiene ancora lo *Spirito ardente* di tutti i liquori fermentati , come dal *Sidro* , dalla *Birra* , dall' *Idromel* , dalle *Citiegie* , dai *Cotogni ec.*

Quanto all' uso interno dell' *Acquavite* ; un bicchierino di questo liquore , che abbia qualche sapore aromatico , preso la mattina di buon' ora è ottimo per dar forza alla fibra , e tuono allo stomaco , e per ajutare mirabilmente alla digestione . Di fatti tutte le persone lavoriere , ed accosturate alle grandi fatiche non mancano di farne uso specialmente nelle stagioni , e pasti freddi . Nella Germania , Polonia , Russia , e tutti i Paesi del Nord il Popolo minuto , ed i Militari fanno un' uso grande dell' *Acquavite* . In Pietroburgo i Grandi prima di mettersi a tavola per pranzare bevono un bicchierino

rino d' *Acquavite* , onde fortificare lo stomaco, ed eccitare l' appetito .

Bisogna peraltro nel nostro clima temperato d' Italia usare dell' *Acquavite* con gran parsimonia ; imperocchè a quelli , che ne bevono abbondantemente infiamma il sangue , e brucia le viscere .

*Distillazione dell' Acquavite .*

Riempite di vino circa due terzi un gran lambicco di rame stagnato , copritelo del suo capitello , mettete il lambicco sopra un fornello , lotate bene le giunture con carta e colla di farina , empite d'acqua il refrigerente , applicate all' estremità del becco del capitello un recipiente per ricevere il liquore a misura che stilla , lotatelo egualmente , lasciandogli una picciola apertura nel sito del loto , affinchè ne possa sortire l' aria , che si disimpegna in grandissima quantità nel tempo della Distillazione , e prevenire con ciò la rottura del vaso . Scaldate gradatamente il lambicco fino a far bollire il vino che contiene . Distillate ad un fuoco bastantemente forte , affinchè il liquore che distilla formi un filetto , e sostenete questa Distillazione sempre eguale , fino a tanto , che il liquore che stilla comincia a non essere più infiammabile .

Questa Distillazione essendo troppo pronta non può somministrare , che uno *Spirito di vino* molto impuro e carico di molti altri principj di vino ; in guisa che quest' *Acquavite* contiene molt'acqua soprabbondante , e molt'olio di vino : sostanze totalmente straniere allo *Spirito di vino* propriamente detto .

Que-

Queste materie etereogenee , che contengono l' *Acquavite* impediscono da potersene servire per la composizione de' *Liquori fini spiritosi* . E' necessario dunque di sottoporla ad una nuova Distillazione , cioè di rettificarla , onde purificarla , e cambiarla in *Siprito di vino* .

*Distillazione dello Spirito di Vino .*

Molti chiamano questa seconda Distillazione *Rettificazione dell' Acquavite* , o *Acquavite Rettificata* . Noi abbiamo una Lettera di *Andrea Silvestri* Maestro Speciale di Roma intorno alla Rettificazione dell' *Acquavite* inserita nel Giornale di Milano 30. Agosto 1795. , la quale è infinitamente interessante , economia , e vantaggiosa per tutti quelli che fabbricano liquori . Eccola .

Quando averete osservato con il *Pesa Liquori di Mr. Baumé* , che l' *Acquavite* che avete Distillato , ovvero altra *Acquavite* di commercio , stà con l'acqua distillata come da quattordici a sedici di forza spiritosa , mescolateci per ogni due boccali di *Acquavite* oncie cinque di carbonella di fornajo ridotta in polvere ; versate quindi di un lambicco di rame stagnato , e distillate secondo l' arte con moderato fuoco a filo sottilissimo , ed otterrete per ogni due boccali d' *Acquavite* oncie cinquant'otto di ottimo *Spirito di vino* tutto ardente , privo affatto delle parti etereogenee , e poche oncie di una ben debole *Acquavite* .

Questo metodo sembra il migliore di qualunque altro fin'ad ora conosciuto , tanto per la buona qualità dello *Spirito di vino* , quanto per la speditezza ed economia , con cui si estrae .

non essendo obbligati di procedere a reiterate Distillazioni per ottenere uno *Spirito di vino* perfettamente puro .

Questo *Spirito di vino* dà trentasei gradi di forza spiritosa sopra l'acqua distillata . Questo grado costituisce la purità dello *Spirito di vino* per la Composizione de' *Liquori fini* , e per l' *Acque spiritose* , odorose , e aromatiche .

Collo *Spirito di vino* di sopra accennato , ( Alcool ) , ed acqua pura , si possono fabbricare liquori di piacere d'ogni genere, formando varie qualità di *Acquavite* di più o meno intensità , e perciò il metodo è infinitamente giovevole , tanto per l'economico , quanto per avere liquori più grati al palato .

Il Boccale Romano contiene d'acqua comune pura oncie sessantaquattro , che formano due Pinte di Parigi ; in conseguenza il mezzo Boccale trentadue oncie , e la foglietta sedici oncie . La Libbra Romana contiene dodici oncie . Tutto ciò potrà servire per tutti quelli , che non conoscono le misure , ed i paesi di Roma .

### Della Composizione de' Rosolj .

#### *Osservazioni sulla Composizione de' Rosolj .*

Diversi sono i metodi tenuti dagli Artisti nella composizione e manipolazione di questi *Liquori di lusso* , che allettono tanto il gusto , e l'odorato . Io ho procurato di stabilire un sistema metodico , sia per le *Droghe* , sia per gli *Agrumi* , sia per i *Frutti* , sia per le *Piante* ,  
sia

sia per i Fiori , non solo economico , ma inoltre piacevole , utile , e vantaggioso per tutti quelli che fabbricano *Liquori da Tavola* .

I *Rosoli* , che io descrivo porteranno una qualche picciola spesa più degli altri , rapporto il zucchero in pane di cui faccio uso ; ma al contrario saranno di un gusto , e di una delicatezza ancora superiore ad una moltitudine di *Rosoli* di commercio , li quali , in luogo di essere grati , e piacevoli al palato , non fanno che disgustarlo in tutti quelli che sono soliti a far uso di ottimi liquori perfettamente preparati .

Si possono ridurre a quattro classi principali tutti i *Liquori* da tavola , che sono in uso ; cioè i *Liquori* fatti per *Distillazione* , i *Liquori* fatti per *Infusione e Distillazione* , ed i *Liquori* fatti coi *Sughi depurati dei Frutti* . Comprendono queste quattro classi , tanto i *Rosoli* , che le *Rattasie* . Tutti questi *Liquori* possono essere semplici , o composti di varj ingredienti . Si possono definire i *Rosoli* , e le *Rattasie* , come *Liquori* inzuccherati e aromatizzati , fatti per soddisfare il gusto , e l' odorato .

E' cosa peraltro essenzialissima di non impiegare , che del buon *Spirito di vino* nella preparazione de' *Liquori da Tavola* . L'Acquavite per l'olio di vino cui contiene , e per il suo sapore di flemma di Acquavite , non può fare , che dei *Liquori comuni* .

Per i *Liquori Spiritosi da Tavola* non si può determinare le proporzioni del zucchero , benchè presso a poco si è sperimentato , che tre libbre , più o meno di zucchero in pane , o cotto a *Lissè* è sufficiente per addolcire un boccale

cale di liquore ; ciò nonostante se ne mette fino ad un grato sapore ; ma siccome i *Liquori Spiritosi fini* fatti con ottimo *Spirito di vino* , non disciolgono che poco zucchero , così si mescolano con esso mediante l'intermedio dell'acqua. : essi sono il fondamento di tutti i *Liquori da Tavola* .

Quanto all'addizione dell'acqua che si aggiunge alle differenti qualità de' *Rosolj* , e *Rattafie* , anche questa non è possibile di potere determinare ; imperocchè alcuni ve ne aggiungono un quarto , altri un terzo , ed altri la metà , ed altri in luogo dall'acqua vi aggiungono il zucchero cotto a *Lissè* . Il zucchero per altro disciolto a freddo nell'acqua è preferibile in molte circostanze al zucchero cotto a *Lissè* nella Composizione de' *Rosolj fini* .

Molti Artisti fanno le *Acque distillate* di *Marasche* , di *Persiche* , di *Pere* , di *Albicocche* , di *Cacao* , di *Rose* , di *Fiori d' Arancio ec.* Disciolgono a freddo in queste acque il zucchero in pane , vi aggiungono una quantità sufficiente di ottimo *Spirito di vino* , danno ai loro *Liquori* delle dosi giuste e proporzionate , e formano in tal guisa degli eccellenti *Rosolj*. Altri Artisti distillano nello Spirito di vino , mescolato con una sufficiente quantità d'acqua semplice , tutto ciò che è suscettibile di distillazione , ed aggiungono poi a questo spirito aromatizzato una quantità sufficiente di zucchero in pane di sciolto a freddo con acqua pura in quella quantità , che richiede la forza del *Liquore* , onde renderlo di un gusto grato e piacevole al palato . Questo è il metodo migliore , ed il più uni-  
ver-

versale . Altri Artisti fanno le loro infusioni in una buona Acquavite , e quindi distillano il Liquore , e lo rettificano ; ed altri fanno anche di meno di questa seconda distillazione , ed aggiungono poscia a questo Liquore il zucchero sufficiente disciolto a freddo con acqua pura . Altri Artisti finalmente addolciscono i loro *Liquori Spiritosi* , con zucchero cotto a *Lissè* .

Quanto ai *Rosolj fini* fatti per infusione , questi comprendono un certo numero di Piant aromatiche ; e tutti i Fiori *Liliaci* l'aromo de' quali è impossibile di fissare con alcuna specie di distillazione , bisogna estrarne l'odore col mezzo dell'infusione nello *Spirito di vino* . Questi Fiori sono la *Viola mammola* , il *Gelsomino* , il *Tuberoso* , il *Giunchiglio* , il *Giacinto* , l' *Agazzia ec.* Questi *Rosolj di Fiori* , sono *Liquori di stagione* , e si preparano in una maniera totalmente diversa dagli altri , specialmente per quei Fiori , e per quelle *Piante* , che danno delle tinture , come l' *Ascenzio* , la *Viola Mammola ec.*

Tutte queste varie preparazioni dipendono dai differenti metodi , che ogni Artista tiene nella fabbricazione dei *Liquori da Tavola* , e che si troveranno tutte comprese in questo Capitolo . Si avverte però , che più acqua si mescola con i *Liquori spiritosi* , più essi saranno deboli , ed in conseguenza meno fini e delicati .

Benchè si siano descritti i differenti metodi per ottenere gli *Spiriti Aromatici* , le *Acque Distillate* , gli *Olj Essenziali* , le varie *Infusioni* , le molte *Composizioni* , sia de' *Rosolj* , sia delle *Rattafie* ; ciò nonostante la *Composizione de' Liquori fini da Tavola* dipende moltissimo dal genio ,

nio , e buon gusto dell'Artista ; imperocchè può fare egli un buon numero di esperienze sopra a ciascuno oggetto , che gli presenta all'immaginazione ; egli può riunire diversi *Liquori* insieme , e formarne delle felici combinazioni : esse possono spargere molto lume sulla Fisica degli odori , e del sapori , e procurare ai voluttuosi e delicati de' nuovi *Liquori* da sodisfarli . Codeste Teoriche ricerche a troppo lunghi dettagli m' impegnerebbero . Mi contenterò dunque di esporre il piano metodico ed esperimentale , che si può praticare in questa materia di lusso e di piacere per la Tavola .

Tutti i *Rosolj* debbono essere limpidi , e trasparenti come l'acqua , e tutte le *Rattafie* colorite . Quando i *Rosolj* hanno un certo colore paglino è segno che sono difettosi , e fatti con sciroppo , o con zucchero di cattiva qualità . Le tinture artificiali non sono state adottate da certi Fabbricatori de' *Liquori* , se non che per nascondere i difetti delle loro manipolazioni , se si eccettuano i *Liquori Composti* , come l'*Alchermes* , il *Ferfett' Amore* ec. , e quei *Liquori* , che danno le loro naturali tinture . Per tutti gli altri qualunque tintura , che si mescoli con un *Rosolio* perfetto e delicato , ne altera subito il gusto e la finezza . I *Rosolj* coloriti si possono chiamare a giusto titolo *Rosolj mascherati* . Alcuni Artisti hanno forse creduto con le diverse tinture di dare ai loro *Rosolj* un' aspetto più grato alla vista ; ma certamente non hanno osservato , che questo era a spese del palato . Per persuadersi di ciò basta riflettere , che la coceniglia , l'indico , la gomma , il zucchero brucia-

ciato, i fiori di giglio, sono tutte tinture, le quali non mancano di comunicare ai *Liquori* de' sapori stranieri, che ne alterano la purità.

Nulla è più facile presentemente, che di fabbricare, e comporre *Liquori da Tavola*; mentre con Acquavite, Sciroppo, qualche Acqua odorosa, qualche Infusione, e qualche Tintura, tanto è fatto.

Rapporto finalmente alle Dosi, si è creduto cosa più facile il lavoro in picciolo; imperocchè volendo lavorare in grande, non vi è che accrescere le proporzioni.

Molti Artisti addolciscono i loro *Spiriti Aromatici* a misura che hanno bisogno di *Rosolio*; ed altri in luogo di formarne dei *Rosolj*, ne fanno commercio.

#### *Rosolio Maraschino.*

Questo *Rosolio* non varia che per il frutto da quello di Zara. Prendete trenta libbre di ciriegie marasche. Se saranno di luoghi montuosi, come Albano, Frascati, Velletri, Marino ec. saranno migliori; levategli il nocciuolo, ed il pedicelo, ponete la polpa in infusione in un picciolo tino, o vaso di terra verniciato, con qualche foglia dello stesso frutto, alle quali averete tolte le costoline, poneteci porzione di quattro boccali di Spirito di vino mescolato con due boccali d'acqua pura, per quanto è necessario, acciò le marasche restino coperte dal liquore di circa due dita; aggiungeteci un'oncia di cannella garofanata rotta in pezzi, e due oncie di coriandoli ammaccati; coprite l'infusione con una tela grossa legata all'intorno del vaso. Farete lo stesso de' nocciu-

ciuoli , cioè schiacciateli grossolanamente in un mortajo di pietra , e poneteli in infusione separatamente col resto dello Spirito di vino . Lasciate in questo bagno sì l' uno , che l' altro per lo spazio di quattro o cinque giorni . Dopo un tal tempo procedete alla Distillazione ; cioè versate il tutto in un lambicco di rame stagnato , che sia pieno circa due terzi ; e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo ; nè ritrarrete cinque beccali o poco più di ottimo *Spirito di Marasca* . Quindi in una caldaja disciogliete a freddo intorno a quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con un boccale di acqua pura , e poscia mescolateci il liquore maraschino ; osservate se il gusto è combinato , e se è di una grata dolcezza . Il palato deve molto servire nella Composizione de' Liquori da Tavola . Filtrate per un imbuto di vetro , o con carta bigia , o con cotone , in boccie di vetro , che conserverete ben turate in luogo asciutto , per indi passare il *Rosolio Maraschino* in bottiglie , o altri vasi più piccioli .

A Zara fanno ordinariamente quattro Distillazioni per la composizione di questo *Liquore* , cioè la Distillazione del vino , la Rettificazione dell' Acquavite , la Distillazione dell' Infusione delle marasche , e la Rettificazione dello Spirito di marasche . Io però credo inutili queste quattro Distillazioni , qualora si abbia dello Spirito di vino perfettamente puro , ed ai gradi trentasei del *Pesa Liquori di Mr. Baumé* .

La Rettificazione dello *Spirito di Marasche* la credo necessaria , qualora si faccia l' Infusione nell' *Acquavite* , in luogo dello *Spirito di*

*vino*. In questo caso bisogna mettere nell' Infusione otto boccali d' Acquavite per averne circa cinque boccali di Spirito di marasche.

*Rosolio Maraschino all' Acqua di Marasche.*

Disciogliete a freddo in due boccali di Acqua di marasche dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, mescolateci quindi tanto Spirito di vino quanto è necessario per dare un grato sapore al Liquore, filtratelo, e imbottigliatelo.

Questi *Rosolj* preparati con le Acque distillate, Spirito semplice, e Zucchero quanto basti, sono sempre più deboli di quelli fatti con lo Spirito di vino aromatizzato. L' Acqua di Marasche la troverete all' Articolo delle *Acque distillate*.

*Rosolio di Albicocca.*

Abbiate quattro boccali di Spirito di vino mescolato con tre boccali d' acqua pura. Ponete in una tina tante Albicocche bianchette, o fiorentine tardive fresche e sincere tagliate in pezzi, quanto che versandoci sopra lo spirito di vino restino coperte di due dita dal liquore, aggiungeteci le mandorle delle Albicocche schiacciate con la loro pellicola, un' oncia di cannella rotta in pezzi, e due oncie di coriandoli ammaccati. Coprite il vaso con una tela grossa. Lasciate in infusione per quattro, o cinque giorni in un luogo fresco. Versate quindi in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno circa due terzi, distillate a Bagno-maria a filo sottile, fino a tanto che avrete ottenuto cinque boccali o poco più di Spirito di Albicocca. Disciogliete a freddo in un caldajo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con un boccale d'acqua

qua pura , uniteci quindi lo *Spirito di Albicocche*, mescolate la composizione , assaggiate se è di un sapore grazioso , e se nulla manca . Filtrate il liquore , come quello di Marasche , e imbottigliatelo egualmente .

Se volete preparare il *Rosolio* coll' Acqua distillata d' Albicocche ; versate in una caldaja due boccali di quest' acqua stillata , squagliateci a freddo per ogni boccale di liquore circa tre libbre di zucchero in pane rotto in pezzi , uniteci poscia tre boccali di spirito di vino ; mescolate la composizione , assaggiate il *Rosolio* , ed osservate se nulla domina , onde aggiungerci ciò che vi potrebbe mancare , filtrate il liquore , e conservatelo in boccie di vetro ben turate ,

#### *Rosolio di Persica .*

Prendete venticinque libbre di Persiche dette della *Maddalena* , che siano mature sincere , e colte di recente , spaccatele , levategli il nocciuolo , tagliatele in pezzi , mettetele in una tina , o vaso di terra verniciato con quattro boccali di Spirito di vino mescolato con tre boccali d' acqua pura , che il frutto resti coperto dal liquore di due dita , aggiungeteci le mandorle delle persiche schiacciate con la loro pellicola , ed un' oncia di cannella garofanata rotta in pezzi . Coprite il vaso , come sopra , lasciate così l' infusione per quattro giorni , il vaso coperto . Quindi procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice , ed otterrete cinque boccali o poco più di *Spirito di Persica* . Mescolate a questo spirito il zucchero in pane sufficiente rotto in pezzi , e di-

sioi-

sciolto a freddo con un boccale d' acqua pura . La regola che più o meno poco varia è di tré libbre di zucchero per un boccale di liquore . Filtratelo per imbuto con carta , o cotone , e conservatelo in boccie di vetro ben turate .

Per preparare questo *Rosolio* con l' *Acqua distillata di Persica* , vedete quello di *Albicocca* , mentre si compone esattamente nella stessa maniera . Vedete l' *Acqua distillata di Persica* all' *Articolo delle Acque aromatiche distillate* .

*Rosolio di Pera Moscate .*

Scegliete delle picciole Pere moscate , dette volgarmente *Moscarole* , che siano colte di recente , mature , e sopra tutto sincere , levategli il pedicolo , l' occhio di sotto , tagliatele in quattro parti , e levategli i semi ; ponetele in un vaso , o tina , versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d' acqua pura , che il frutto resti coperto di due dita dal liquore , aggiungeteci mezz' oncia di cannella garofanata rotta in pezzi , ed un' oncia di coriandoli ammaccati ; coprite il vaso , lasciate in infusione circa quattro giorni , il vaso coperto ; versate poscia in un lambicco di rame stagnato , che sia pieno due terzi , distillate a Bagno-maria a filo sottile , fino a tanto che averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Pera-moscate* . Unite a questo Spirito il zucchero necessario disciolto a freddo , come il solito , filtratelo , e conservatelo in boccie di vetro come gli altri . Le picciole Pere moscate sono le migliori per comporre questo liquore , atteso il loro graziosissimo odore

mo-

moscato molto rilevato , e sapore piacevolissimo .

Il *Rosolio di Pera moscate* , fatto con l'Acqua distillata di questo frutto , si prepara così : prendete in una grande terrina due boccali di *Acqua distillata di Pera moscate* , disciogliete a freddo in quest' acqua dodeci libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi , aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino , mescolate , assaggiate se il liquore è di un piacevole sapore , e se nulla manca , per aggiungerci , bisognando o più zucchero , o più acqua distillata del frutto . Alcuni Artisti pongono tanta acqua distillata aromatica , e tanto spirito di vino ; ma questo dipende dal gusto di chi lavora , onde combinare questa composizione di un grato sapore .

*Rosolio di Melappietta .*

Prendete venticinque libbre di Melappiette fine , che sono le più odorose , mature , sincere , e colte di recente , tagliatele in quarti , levategli i semi , ponetele in una tina , o vaso , versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali di acqua pura , e la solita cannella , e coriandoli ; lasciate in infusione per quattro giorni , il vaso coperto con tela grossa , ed in luogo fresco . Dopo questo tempo , distillerete a Bagno-maria a filo sottile , ed otterrete cinque boccali , e poco più di *Spirito di Melappia* . Mescolate con questo spirito il zucchero sufficiente rotto in minuti pezzi , e disciolto a freddo con un boccale d' acqua pura . Filtrate il liquore , come il solito , e conservatelo in boccie ben turate .

Que-

Questo *Rosolio* , volendolo preparare con l'Acqua distillata di melappia , si compone , e si finisce precisamente come quello di *Perette moscate* . Le *Acque di Pera moscate* , e di *Melappia* , vedetele all' Articolo delle *Acque aromatiche distillate* .

*Rosolio di Cannella* ,

Prendete una libbra di ottima cannella , ammaccatela , mettetela in infusione a freddo con quattro boccali di spirito di vino , e tre boccali d'acqua comune , per lo spazio di tre o quattro giorni , il vaso ben coperto . Quindi versate in un lambicco di rame stagnato , e distillate a Bagno-mariaa . Siccome l'olio di cannella è pesantissimo , e per conseguenza s'inalza difficilmente , così distillarete a grosso filo ; mentre non rischiate niente a forzare subito il fuoco alquanto vivamente . Avendo ricavato cinque boccali o poco più di *Spirito di Cannella* dalla distillazione , cambiate recipiente . Continuate allora il fuoco vivamente , ed otterrete un'acqua biancastra molto odorosa , e molto carica d'olio essenziale , che serbarete ad altr'uso .

Disciogliete a freddo in una caldaja circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi con un boccale d'acqua pura , aggiungeteci quindi lo *Spirito di Cannella* , mescolate la composizione , assaggiate se il *Rosolio* è di un sapore delicato , e dolce abbastanza ; filtratelo per imbuto di vetro , o con carta bigia , o con cotone , e conservatelo in boccie di vetro , o bottiglie ben turate .

*Rosolio di Garofani .*

Avete quattro oncie di Garofani di ottima qualità , ammaccateli , metteteli in infusione a freddo per tre , o quattro giorni , con quattro boccali di *Spirito di vino* , e tre boccali d'acqua pura , il vaso ben coperto . Quindi distillate a Bagno-maria a filo semplice . Allorchè avrete ottenuto cinque boccali , o poco più di *Spirito di Garofani* fermate la distillazione .

Disciogliete quindi il zucchero a freddo come sopra , mescolatelo allo *Spirito di Garofani* , e filtrate , e terminate il *Rosolio* , come quello di *Cannella* .

*Rosolio di Vainiglia .*

Scegliete sei oncie di baccelli di Vainiglia recenti , ammaccateli in un mortajo di bronzo , metteteli in infusione per tre o quattro giorni con quattro boccali di spirito di vino e tre boccali d'acqua comune . Poscia distillate a Bagno-maria a filo semplice . Quando avrete ottenuto cinque boccali e poco più di *Spirito di Vainiglia* , fermate la distillazione , e componete questo *Rosolio* , come quello di *Garofani* .

Se questi tre differenti Rosolj li volete preparare con le loro Acque distillate di *Cannella* , di *Garofani* , e di *Vainiglia* , seguite lo stesso metodo , che si è praticato per i *Rosolj de' Frutti* ; cioè disciogliete a freddo in due boccali d'Acqua aromatica distillata circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi , aggiungeteci poscia tre boccali di spirito di vino , mescolate la composizione , assaggiate se nulla manca per potere aggiungere , e combinare un liquore grazioso a bere ; filtratelo , e  
con-

conservatelo in boccie , o bottiglie ben turate .

*Rosolio di Anisi .*

Abbate una libbra di Anisi di Malta , o di Alicante , seccati di recente , netti , e di ottima qualità , ammaccateli in un mortajo di pietra , metteteli in infusione a freddo con quattro boccali di spirito di vino , e tre boccali d' acqua pura per uno o due giorni il vaso ben coperto . Poscia distillate a Bagno-maria a filo sottile . Quando averete ottenuto cinque boccali o poco più di *Spirito di Anisi* , fermate la distillazione ; mescolate con questo spirito il zucchero in pane disciolto a freddo con un boccale d' acqua pura , come sopra , e filtratelo , e imbottigliatelo nello stesso modo .

*Rosolio di Coriandoli .*

Prendete una libbra e mezza di Coriandoli di buona qualità , netti , seccati bene , e recenti , ammaccateli , metteteli in infusione come gli Anisi , e quindi distillate a Bagno-maria come il solito . Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Coriandoli* , mescolatelo col zucchero in pane disciolto a freddo con un boccale d' acqua pura , filtrate , e finite questo Rosolio come gli altri ,

*Rosolio di Finocchio .*

Scegliete una libbra e mezza di Finocchio dolce in grana , netto , e seccato di recente , ammaccatelo , ponetelo in infusione in quattro boccali di spirito di vino , e tre boccali d' acqua pura . Dopo uno o due giorni procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo sottile ; allorchè averete ottenuto cinque boccali , o poco più di *Spirito di Finocchio* , disciogliete a freddo

con un boccale d'acqua pura circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, mescolatelo con lo *Spirito di Finocchio* distillato, assaggiate se è di un grato sapore, filtratelo, e ponetelo in bottiglie ben turate.

*Rosolio di Ginepro.*

Abbate quattro libbre di belle coccole di Ginepro, ammaccatele grossolanamente, mettele in infusione a freddo per uno o due giorni con quattro boccali di spirito di vino, e trè boccali di acqua pura, il vaso ben coperto. Versate poscia in un lambicco, distillate a Bagno-maria a filo semplice; quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Ginepro* fermate la distillazione; mescolate a questo *Spirito* circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, e disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura; assaggiate, filtrate, e ponete nelle bottiglie.

Potete preparare questo Rosolio anche per Infusione; cioè, ammaccate due libbre di coccole di Ginepro, ponetele in un vaso di terra verniciato, versateci sopra due boccali d'acqua bollente, coprite bene il vaso, lasciate infondere per ventiquattr'ore, e filtrate quindi al cappuccio; disciogliete a freddo con questa infusione di Ginepro circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi; aggiungeteci quindi quattro boccali di spirito di vino, mescolate, assaggiate se nulla manca, per potere correggere; filtrate per imbuto di vetro, o con carta bigia, o con cotone, e ponete in bottiglie.

Quan-

Quando il *Ginepro* è recente , alcuni Artisti lo fanno infondere intiero , che poi colano con espressione ; e quando è vecchio lo ammaccano prima di metterlo in infusione .

*Rosolio di China .*

Questo *Liquore* si preparerà per infusione , e non per distillazione . Ponete in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino , metteteci in infusione quattro oncie di ottima china ammaccata , lasciate infondere per ventiquattr' ore , la boccia ben atturata . Poscia colate lo *Spirito di China* per un pannolino prima bagnato , e poi spremuto , in un caldajo , o grande terrina ; quindi aggiungeteci circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi , disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura ; mescolate la composizione , assaggiate , ed osservate se la dose è ben combinata , dovendo il liquore avere un grazioso sapore , e odore di China ; quindi filtrate il *Rosolio* come gli altri , e ponetelo in bottiglie ben turate nello stesso modo .

Potete comporre il *Rosolio di China* in quest'altra maniera . Ponete in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino adolcito di un grato sapore con zucchero sufficiente cotto a *Lissè* , poneteci in infusione per ventiquattr' ore quattr' oncie di ottima China ammaccata , la boccia ben turata . Dopo questo tempo , passate il liquore per un pannolino bagnato , e spremuto , e quindi filtratelo per imbuto , o con cotone , o con carta bigia . ponetelo in bottiglie ben turate .

Potete ancora preparare questo *Rosolio* per infusione all'acqua. Prendete quattr' oncie di ottima China, ammaccatela, ponetela in una boccia di vetro, fatela infondere a freddo con un boccale d'acqua pura la boccia ben turata, aggitandola spesso. Dopo ventiquattr' ore passate l'infusione per un setaccino di velo, discioglieteci circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi. Quando il zucchero si sarà disciolto, aggiungeteci quattro boccali di spirito di vino, mescolate, assaggiate, filtrate, e ponete in bottiglie.

*Rosolio di Giunco Odoroso.*

Abbate due libbre di Giunco odoroso lungo, fatelo stare in infusione per quattro, o cinque giorni, con quattro boccali di spirito di vino, e trè boccali d'acqua comune, il vaso ben coperto. Dopo procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice. Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di Spirito di Giunco odoroso, fermate la Distillazione. Componete il *Rosolio*, come gli altri *Rosolj di Droghe*, e finitelo egualmente.

*Rosolio di Calamo Aromatico.*

Questo *Rosolio* si fa col medesimo metodo, e colle medesime dosi del precedente, e si finisce nella stessa maniera degli altri.

*Rosolio di Cedrato.*

Prendete da venti in trenta Cedrati di una giusta grossezza, colti di recente, tagliategli tutta la superficie della scorza in fettine sottilissime (zeste), senza intaccare il bianco, e fatele cadere a misura che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino coll'addizione di  
trè

trè boccali di acqua pura ; versate il tutto in un lambicco di rame stagnato , distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo ; ne ritrarrete cinque boccali , o poco più di *Spirito di Cedrato* . Disciogliete a freddo circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con un boccale d'acqua pura ; unite a questo zucchero così disciolto lo Spirito di Cedrato che avete distillato , mescolate la composizione , assaggiate se nulla manca , per potere correggere , onde formare un *Rosolio di Cedrato* perfetto . Quindi filtrate il liquore per imbuto di vetro con fiorettoni , o bombace , conservate il Rosolio in boccie di vetro ben turate .

*Rosolio di Portogallo .*

Tagliate la superficie della scorza in fettine sottilissime ( zeste ) a venti in trenta Aranci di Portogallo di una mediocre grossezza , e colti di recente , osservando di non tagliare il bianco ; fate cadere queste fettine a misura che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino coll'addizione di tre boccali d'acqua pura ; versate quindi in un lambicco di rame stagnato , distillate a Bagno maria a filo semplice . Ne otterrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Portogallo* , che mescolarete con zucchero in pane a sufficienza disciolto a freddo in un boccale d'acqua comune , come per il *Rosolio di Cedrato* . Filtratelo e finitelo nello stesso modo .

*Rosolio di Limone .*

Prendete circa trenta Limoni Romaneschi di una giusta grossezza , e colti di recente , tagliategli tutta la superficie della scorza in sottilissime fettine ( zeste ) , senza intaccare il bian-

co, e fatele cadere in quattro boccali di spirito di vino coll' addizione di tre boccali d' acqua pura; distillate quindi a Bagno-maria a filo sottile. Quando averete ottenuto cinque boccali o poco più di *Spirito di Limone*, fermate la distillazione. Componete il *Rosolio* come quello di *Cedrato*, e finitelo egualmente.

*Rosolio di Arancio.*

Scegliete circa venti belli Aranci acidi, colti di recente, e maturi, tagliategli tutta la superficie della scorza in fettine picciole, e sottilissime (zeste), senza intaccare il bianco, che farete cadere a mano a mano che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino coll' addizione di tre boccali d' acqua pura; versate quindi in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi, e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo. Ne ritrarrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Arancio*. Componeteci il *Rosolio* come quello di *Cedrato*, e finitelo nello stesso modo.

*Rosolio di Cedro.*

Tagliate le zeste ossia fettine picciole, e sottilissime sopra alla scorza gialla di quindici belli Cedri, colti di recente; fate cadere queste fettine a misura, che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d' acqua pura; versate quindi in un lambicco di rame stagnato, distillate a Bagno-maria a filo semplice, e ne ritrarrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Cedro*. Disciogliete il zucchero in pane a freddo con un boccale d' acqua comune, che sia sufficiente per addolcire il liquore, filtratelo, e conservatelo in boccie di vetro ben turate.

*Rosolio di Rose :*

Prendete otto libbre di Rose pallide semplici, dette *Maggiesi*, colte due ore dopo levato il sole, sfogliate queste rose, cioè levategli il calice, stami ec., fatele appassire per qualche ora sopra spaselle guarnite di carta, poscia mettetele in un vaso di terra verniciato, versateci sopra quattro boccali di spirito di vino, mescolato con tre boccali d'acqua pura, coprite il vaso, lasciate in infusione due giorni; poscia versate in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi. Distillate a Bagno-maria a filo sottile. Ne ritrarrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Rose* perfettamente odoroso.

Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi, con un boccale d'acqua semplice; unite a questo zucchero lo *Spirito di Rose* che avete distillato, mescolate il liquore, assaggiate se nulla manca per potere aggiungere; filtrate come il solito, e conservate il *Rosolio* in boccie ben turate.

*Rosolio di Fiori d'Arancio.*

Abbiate otto libbre di Fiori d'Arancio, colti dalla sera, o la mattina due ore dopo levato il sole, sfogliateli, cioè levategli il calice, stami ec., ponete le foglie in infusione in un vaso grande di terra verniciato, con quattro boccali di spirito di vino, mescolato con tre boccali di acqua pura; lasciate così per due giorni il vaso ben coperto con tela grossa. Dopo di ciò versate in un lambicco di rame stagnato, e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo. Ne ritrarrete cinque boccali, o poco più di *Spirito di Fiori d'Arancio* mol-

molto odoroso . Componete questo *Rosolio* come quello di *Rose* .

Questi due eccellenti *Rosolj* alcuni Artisti li compongono in quest'altra maniera ; cioè , prendono due boccali di *Acqua distillata di Rose* , con la quale disciolgono a freddo circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi , e poi vi aggiungono tre boccali di spirito di vino ; mescolano la composizione , l'assaggiano , osservano se è ben combinata , onde aggiungerci ciò che vi potrebbe mancare , sia zucchero , sia acqua di rose , mentre lo spirito di vino è sufficiente , la filtrano , ed hanno un *Rosolio di Rose* , alquanto più debole , ma ottimo .

Lo stesso fanno con due boccali di *Acqua distillata di Fiori d' Arancio* . Talvolta compongono questi *Liquori alle Acque distillate* , mettendo tanta *Acqua di Rose* , o di *Fiori d' Arancio* , e tanto *Spirito di Vino* , e li chiamano *Rosolj di metà , e metà* . Queste due *Acque* le troverete all' *Articolo delle Acque aromatiche distillate* .

*Rosolio di Gelsomino* .

Mettete in infusione in una boccia di vetro una quantità sufficiente di Fiori di Gelsomino , colti di recente , e freschissimi , con quattro boccali di spirito di vino , che i fiori occupino la metà della boccia , turatela bene , lasciate digerire a freddo per quattro o cinque giorni . Dopo questo tempo passate il liquore con espressione per un pannolino prima bagnato , e poi spremuto ; ed è quello che si dice *Spirito di Gelsomino* ; unite a questo spirito circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi , e disciolto a freddo con un boccale d'acqua

qua pura , mescolate il liquore , assaggiate se nulla domina , e se il *Rosolio di Gelsomino* è di un grato e dolce sapore . Filtratelo per imbuto di vetro , o con carta bigia , detta fiorettona , o con cotone , conservatelo in boccie di vetro ben turate .

*Rosolio di Giunchiglio.*

Accomodate a freddo in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino con zucchero a sufficienza cotto a *Lissè* , o zucchero in pane disciolto a freddo con acqua pura , poneteci in infusione una giusta quantità di Fiori di Giunchiglio , che occupino circa la metà della boccia . Fate digerire a freddo per quattro o cinque giorni , la boccia ben turata . Poesia passate per un pannolino i fiori ; filtrate il *Liquore* come il solito , e conservatelo in boccie ben turate .

*Rosolio di Viola mamola.*

Avete delle Viole mamole di campagna , levategli i calici , ed i pedicoli , mettetele in infusione a freddo in quattro boccali di spirito di vino addolcito come il precedente , che i fiori occupino la metà della boccia . Fate digerire come sopra , quindi passate per un pannolino senza premere il fiore , filtrate , e finite questo *Rosolio* come il precedente .

*Rosolio di Agazzia.*

Per preparare questo *Liquore* bisogna scegliere i Fiori di Agazzia grossi , gialli , e giunti al loro punto di una odorosa fragranza . Questo è un *Rosolio* graziosissimo , e si compone esattamente come quello di *Giunchiglio* .

*Rosolio di Tuberoso :*

Prendete una quantità di Fiori di Tuberoso semplice, e non doppio, essendo più odoroso, levategli i calici, stami ec., e non prendete che le sole foglie bianche, ponete questi fiori in infusione in una boccia grande di vetro con quattro boccali di spirito di vino, che i fiori occupino la metà della boccia; fate digirire a freddo per quattro, o cinque giorni, la boccia ben turata. Poscia passate per un pannolino come i Gelsomini; ed è quello che si chiama *Spirito di Tuberoso*. Componete, e finite questo *Liquore* esattamente come quello di *Gelsomino*.

Questi *Rosolj di Fiori*, si compongono per Infusione, mentre tutti i *Fiori Liliaci*, l'Aromo de' quali essendo estremamente fugace, non è possibile di fissare con alcuna specie di distillazione, onde bisogna ricorrere allo spirito di vino, il quale si carica facilmente dell'olio essenziale di molti fiori, che non si può ottenere per mezzo della distillazione.

*Rosolio di Ascenzio.*

Mettete in un lambicco di rame stagnato quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali d'acqua pura, riempitelo circa due terzi di foglie e punte di Ascenzio maggiore, che lo spirito di vino lo superi di due o tre dita. Procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice. Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Ascenzio*, fermate la distillazione.

Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con  
un

un boccale d'acqua pura , che unirete allo *Spirito di Ascenzio* che avete distillato ; mescolate il liquore , assaggiatelo se è di un grato odore, e sapore di Ascenzio , e aggiungeteci ciò che vi potrebbe mancare . Filtratelo , e conservatelo in boccie ben turate .

Potete fare questo *Liquore* per Infusione , ed allora si chiama *Tintura di Ascenzio* . Ponete in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino addolcito ad un grato sapore con zucchero cotto a *Lissè* , metteteci in infusione ott'oncie di sommità, e foglie di *Ascenzio Pontico* ; fate digerire tre o quattro giorni finchè l'Ascenzio averà comunicato al liquore un grazioso sapore e odore di Ascenzio , avendo cura che la boccia sia ben turata con pergamena ammollata e legata con filo grosso . Dopo questo tempo passate il liquore per un pannolino bagnato come il solito , senza premere l'Ascenzio ; filtrate il *Rosolio* per imbuto o con carta , o con cotone , e conservatelo in boccie ben turate . Questo *Liquore* si chiama *Rosolio di Ascenzio Pontico* .

*Rosolio di Menta .*

Abbate una quantità di foglie di *Menta crespa* , detta *Romana* , ponetele in un lambicco di rame nella medesima quantità , che l'Ascenzio , versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d'acqua pura , che il lambicco sia pieno due terzi , e che il *Liquore* superi la *Menta* di due o tre dita . Distillate a Bagno-maria a filo sottile . Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Menta* , smontate il lambicco . Me-

scolate a questo spirito il zucchero come sopra, e filtratelo, e finitelo nella stessa maniera di quello di *Ascenzio*.

Per Infusione lo potete preparare esattamente come il precedente, con le medesime dosi, e nella stessa maniera.

*Rosolio di Timo.*

Prendete tutte le frondine odorose del Timo, in quella quantità necessaria per quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali di acqua pura, e che il liquore soprannoti di circa tre dita sopra le foglie di Timo poste nel lambicco. Distillate a Bagno-maria a filo semplice. Ne ritrarrete cinque boccali, e poco più di *Spirito di Timo*, Aggiungete a questo spirito circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura, mescolate la composizione, assaggiate il liquore, osservate se nulla manca, filtratelo, e conservatelo in boccie di vetro ben turate.

Volendolo preparare per Infusione seguirete il medesimo metodo, e le medesime dosi, che sono indicate al *Rosolio di Ascenzio per Infusione pag. 45.*

*Rosolio di Madricala.*

Abbate una quantità di Matricala semplice in fiori, prendetene le sommità, e le foglie, ponetele nel lambicco, versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d'acqua pura, che il liquore superi la Matricala di due o tre dita, e che il lambicco sia pieno due terzi. Distillate a Bagno-maria a filo sottile. Quando averete ottenuto poco  
più

più di cinque boccali di *Spirito di Matricala* , fermate la distillazione , e finite questo Rosolio come gli altri .

Se lo volete preparare per Infusione , accomodate lo spirito di vino con il zucchero in pane disciolto a freddo con acqua , o cotto a *Lissè* , poneteci in infusione le ramette fiorite di matricala per due o tre giorni , la boccia ben turata ; quindi passate per pannolino bagnato e spremuto , filtrate , e conservate il liquore in boccie di vetro ben turate .

*Rosolio di Rosmarino .*

Empite una cucurbita di fiori , di foglie e di cime di Rosmarino fino a due terzi incirca o poco meno , versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d'acqua comune , in guisa che sorpassi il Rosmarino di circa due dita ; coprite la cucurbita col suo capitello , ponete il lambicco a Bagno-maria , e distillate molto lentamente a filo sottile . Nè ritrarrete cinque boccali e poco più di *Spirito di Rosmarino* . Aggiungete a questo liquore il zucchero come sopra , combinatelo di un gusto piacevole e filtratelo come gli altri .

*Rosolio di Mandorla Amara .*

Prendete quattro libbre di Mandorle amare , nette , intere , e recenti , ammaccatele in un mortajo di pietra , con la loro pellicola , mettetele in infusione per ventiquattr' ore con quattro boccali di spirito di vino , coll' addizione di tre boccali di acqua pura ; poscia versate in un lambicco di rame stagnato , che sia pieno due terzi ; distillate a Bagno-maria a filo sempli-

plice, fino a tanto che averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Mandorla Amara*. Mescolate a questo spirito circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, disciolto con un boccale d'acqua pura, filtrate il liquore, e conservatelo in boccie come gli altri.

*Rosolio di Cacao.*

Prendete tre libbre di Cacao abbristolito di recente, e di un bel colore bruno, come per fare la cioccolata, e ben nettato; pestatelo grossolanamente in un mortajo di pietra; quindi ponetelo in infusione a freddo con quattro boccali di spirito di vino, coll'addizione di tre boccali d'acqua comune; dopo tre o quattr'ore versate in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi; distillate a Bagno-maria a filo semplice. Quando averete ottenuto cinque boccali di *Spirito di Cacao*, o poco più, fermate la distillazione.

Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi con un boccale d'acqua pura; mescolate questo zucchero allo *Spirito di Cacao* che avete distillato, assaggiate se il *Liquore* è di un sapore grazioso, filtratelo, e conservatelo in bottiglie ben turate.

*Rosolio di Caffè.*

Abbristolite al suo punto trè libbre di Caffè di Levante, o della Martinicca, macinatelo, ponetelo in quattro boccali di spirito di vino, coll'addizione di tre boccali d'acqua comune; dopo tre o quattr'ore d'infusione, versate in un lambicco, distillate a Bagno-maria a filo sottile; e quando averete ricavato dal-

dalla distillazione cinque boccali o poco più di *Spirito di Caffè*, componeteci il *Rosolio*, filtratelo, e finitelo come il *Rosolio di Cacao*.

*Rosolio d' Acqua Divina.*

Prendete quattro boccali di spirito di vino, mezz' oncia d' olio essenziale di bergamotta, sedici oncie di acqua di fiore d' Arancio; ponete tutto ciò in un Bagno-maria di rame stagnato, distillate a un calore inferiore a quello dell' acqua bollente per estrarre tutto lo spiritoso. Disciogliete quindi a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane, rotto in minuti pezzi, con due boccali d' acqua pura; aggiungeteci lo spirito di vino aromatizzato, mescolate la composizione, osservate se è di un sapore dolce piacevole. Conservate il Liquore in boccie ben turate, che filtrarete qualche tempo dopo. Si fa un grand' uso in Francia dell' *Acqua Divina* per la Tavola, perchè è un *Liquore* graziosissimo a bere.

*Rosolio d' Alkermes.*

Abbiate due oncia e mezza di buona cannella, mezz' oncia di garofani, una quarta di vainiglia, due noci moscate, quindici mandorle amare, un' ottava di macis, un' ottava di coriandoli; ammaccate tutte queste droghe separatamente nel mortajo; ponetele in una boccia grande di vetro, con tre boccali di ottimo spirito di vino, ed aggiungeteci le zeste di tre cedrati, ossia fettine piccole, e sottilissime, tagliate sulla superficie del frutto, senza intaccare il bianco. Lasciate il tutto in infusione per ventiquattr' ore, la boccia ben turata. Chiarificate dieci libbre di zucchero fioretto, fatelo

quindi cuocere al gran *Lissè*, e fatelo raffreddare. Passate l'infusione per un setaccio di velo in una terrina, aggiungeteci il zucchero ad una graziosa dolcezza. Prendete quindi una picciola garrafa metteteci due oncie e mezzo di spirito di vino, e dieci in dodici gocce di olio essenziale di fiore di Arancio, mescolate, ed unite al *Rosolio d'Alkermes*. Coloritelo con coceniglia preparata, filtratelo, e conservatelo in bottiglie ben turate. Se non avete il *Neroli* di Fiori d'Arancio, ossia l'Olio essenziale; in questo caso aggiungeteci due oncia e mezzo di *Spirito di Fiori d'Arancio*.

*Rosolio di Fravola.*

Prendete dodici oncie di seme, detto *Anicella*, pestatelo nel mortajo di bronzo; ponetelo in infusione per ventiquattr'ore, con quattro boccali di spirito di vino mescolato con trè boccali d'acqua pura; poscia distillate a Bagno-maria a filo semplice; ne ritrarrete cinque boccali, o poco più di *Spirito di vino*, con un graziosissimo odore, e senso di *Fravola*. Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, con un boccale d'acqua comune; unite questo zucchero allo Spirito di Fravole già distillato, assaggiate se è di un piacevole sapore, filtratelo, e conservatelo in boccie ben turate.

*Rosolio della Giammajca.*

Schiacciate quattro oncie di Pepe della Giammajca in un mortajo di bronzo, mettetelo in infusione per ventiquattr'ore, con quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali d'acqua comune, la boccia ben turata. Dopo questo

sto tempo distillate a Bagno-maria a filo sottile . Nè ritrarrete circa cinque boccali di Spirito di Pepe della Giamaica . Aggiungeteci il zucchero disciolto a freddo con acqua come sopra , filtrate , e conservate in bottiglie ben turate .

*Rosolio di Diavolone .*

Ammaccate grossolanamente nove oncie di ottima Cannella , e tre oncie di Pepe bianco in un mortajo di bronzo , ponete l'uno e l'altro in infusione con quattro boccali di spirito di vino , e tre boccali di acqua pura ; dopo quattro o cinque giorni versate in un lambicco di rame stagnato , distillate a Bagno-maria a filo grosso fino a tanto che averete ottenuto poco più di cinque boccali di Spirito aromatizzato ; mescolate a questo spirito circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi e disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura . Osservate se è di un grato e dolce sapore ; filtratelo come il solito , e imbottigliatelo nello stesso modo .

*Rosolio di Poncio Americano .*

Ponete in una terrina due boccali di spirito di vino , poneteci tanto zucchero in pane disciolto a freddo con mezzo boccale di acqua pura , o zucchero fioretto cotto a Lissè , quanto basta per dargli una grata dolcezza ; aggiungeteci due oncie di spirito di cedrato , e tanto Rumb della Giamaica , quanto è necessario per comunicargli un grazioso sapore ; passate quindi il liquore per un pannolino fino prima bagnato , e poi spremuto , in bottiglie , che a-

verete cura di ben turare . Se lo addolcite col zucchero in pane bisogna filtrarlo .

*Rosolio d' Acqua Angelica .*

Ammaccate in un mortajo di bronzo dieci oncie di coriandoli, sei ottave di vainiglia , mezz' oncia di garofani , mezz' oncia di noce moscata . Ponete queste droghe in infusione con due boccali e mezzo di spirito di vino , mescolato con un boccale e mezzo d'acqua comune , aggiungeteci la zeste di due cedrati , ossia fettine sottilissime tagliate sulla superficie del frutto senza intaccare il bianco , dieci oncie di spirito di rose , e dieci oncie di spirito di fiori d' arancio ; fate infondere il tutto per ventiquattro ore in una boccia grande di vetro ben turata . Poscia procedete alla distillazione a Bagno maria a filo sottilissimo , finchè abbiate ricavato tre boccali , o poco più di spirito odorosissimo . Disciogliete a freddo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi con un boccale d' acqua pura , mescolatelo al liquore distillato , filtratelo , e imbottigiatelo .

*Rosolio di Perfetto Amore .*

Ponete in una boccia di vetro , un boccale di spirito di vino , con un'ottava di vainiglia , mezz' oncia di coriandoli , dodici teste di garofani , un'ottava di macis ; il tutto ammaccato bene in un mortajo di bronzo , aggiungeteci un poco di coceniglia preparata , e zucchero quanto basti , o in pane disciolto a freddo con due fogliette d' acqua pura , o cotto a *Lissè* , per dargli un grazioso sapore ; turate bene la boccia ; lasciate in infusione per tre o quattro giorni , poscia filtratelo come il solito , ed è que-

questo *Liquore* , che si chiama *Rosolio di Perfetto Amore* . Conservatelo in bottigliette ben turate in luogo asciutto . Vedete la *Coceniglia* preparata nel *Tom. II. Cap. II.*

Alcuni fabbricano il *Rosolio di Perfetto Amore* in quest'altra maniera . Prendono un boccale di spirito di vino , lo addolciscono con zucchero cotto a *Lissé* , o in pane disciolto a freddo con due fogliette d'acqua pura , ad un grato sapore , indi vi aggiungono spirito di cannella , spirito di cedrato , spirito di rose , spirito di fiori d'arancio , mezz' oncia per sorta , e spirito di garofani un'ottava ; chi non ha questi spiriti vi pone in vece le acque distillate , eccettuate quelle di garofani , e di cedrato , in luogo delle quali vi mettono sei garofani ammaccati , e le zeste d'un cedrato . Coloriscono il *Liquore* con coceniglia preparata , lo filtrano , e lo mettono in bottiglie .

*Rosolio di Latte di Vecchia .*

Mettete in infusione con quattro fogliette di ottimo spirito di vino , e tre d'acqua pura in una boccia di vetro tre oncie di buona cannella , un'ottava di vainiglia , dodici teste di garofani , un'ottava di macis , il tutto ammaccato come sopra . Dopo due o tre giorni d'infusione , la boccia ben turata , distillate a Bagno-maria fino a tanto che averete ottenuto cinque fogliette o poco più di liquore ; aggiungeteci circa quattro libbre di zucchero in pane rotto in pezzi , e disciolto a freddo con una foglietta d'acqua pura , ed un piacevole sapore . Dopo filtrato , metteteci dieci gocce di spirito di rose , otto gocce di spirito di cedrato , e  
quat-

quattr' oncie di acqua di fiori d' arancio ; mescolate bene , e conservate in bottigliette ben turate .

*Rosolio Verdolino .*

Questo Rosolio varia secondo le differenti vedute degli Artisti ; v' è chi lo prepara per *Infusione* , e chi per *Distillazione* ; v' è chi vi aggiunge una porzione di marasche , e qualche poco di cannella garofanata nella distillazione . Quello di *Zara* è preparato in quest' ultima maniera . Per il *Verdolino distillato* senza addizione di marasche : eccolo .

Prendete ascenzio pontico , ruta , cetro-nella , maggiorana , salvia S. Pietro , salvia comune ; erba S. Maria , menta di giardino , radice di angelica , matricala ; di tutte queste erbe un' oncia per sorta ; semi di selleri , finocchio granito dolce , un' oncia e mezza per sorta ; mentuccia ; e timo , mezz' oncia per sorta ; spirito di vino quattro boccali , acqua comune tre boccali . Ponete il tutto in un lambicco di rame stagnato , guarnitelo di tutte le sue parti , distillate a Bagno-maria a filo sotto . Quando averete ottenuto cinque boccali , e poco più di spirito aromatizzato , fermate la distillazione . Disciogliete a freddo con un boccale d' acqua pura circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi . Quando il zucchero si sarà disciolto mescolatelo con il Liquore distillato ; assaggiatelo se è di un grato , e dolce sapore , dategli un leggiero color verde , filtratelo , e ponetelo in bottiglie ben turate .

Per

Per *Infusione* ponete tutte le erbe di sopra descritte legate a manipoletti in una boccia grande di vetro , o damigiana spogliata, con due oncie di cannella rotta in pezzi , e quattro boccali di spirito di vino ; turate bene la boccia , lasciate digerire per dieci o dodici giorni in un luogo temperato . Quindi passate il liquore per un setaccio di seta , addolcitetelo con sciroppo di zucchero a sufficienza , onde dargli un delicato e dolce sapore , filtrate il *Rosolio* , e conservatelo in bottiglie ben turate .

Per *Distillazione* con le *Marasche* . Fate infondere cinque libbre di marasche con i loro noccioli ammaccati , e due oncie di cannella garofanata rottá in pezzi , in un boccale e mezzo di spirito di vino , come per il *Maraschino* . Poscia versate in un lambicco con l'erbe di sopra descritte , ed altri due boccali e mezzo di spirito di vino , e tre boccali d'acqua pura . Distillate , secondo l' arte a Bagno-maria , ed otterrete poco piú di cinque boccali di Spirito di un'odore aromatico graziosissimo . Finite questo *Rosolio* come il primo .

### Delle Rattafie .

#### *Osservazioni sulle Rattafie .*

Questi Liquori Spiritosi sono tutti coloriti, e formano una diramazione de' *Rosolj fini da Tavola* . Il Nome di *Rattafia* ci viene dal Francese . Se ne preparano di differenti sorta , ma tutte composte di varj ingredienti , e per infusione . Le *Rattafie* debbono essere limpidissime , e di un  
bel

bel colore trasparente ; bisogna peraltro osservare , che lo spirito di vino , che s'impiega nella loro fabbricazione sia di ottima qualità , cioè alli gradi circa trentaquattro del *Arcometro* , o *Pesa Liquori di Mr. Baumè* . Questi *Liquori* di lusso e di piacere , sono egualmente che i *Rosolj fini* , di un grazioso sapore per il gusto , e gratissimi all' odorato . Oltre di ciò i *Rattasie* , mediante i differenti ingredienti con i quali sono composti , sono stomatici , cefalici , cordiali , ajutano la digestione , scacciano i flati , fortificano le fibre dello stomaco , e ne calmano i dolori , ed hanno molte altre virtù , secondo la diversa qualità delli *Rattasie* .

Si potrebbero fare molte esperienze , non solamente sopra la composizione de' *Rosolj* , ma molto più in quella delle *Rattasie* , ma per procedere all' esame di questo soggetto con tutta l'esattezza , che bramar si possa , sarebbe cosa molto lunga ; imperocchè sonovi molte sostanze al sapore delle quali ci siamo accostumati , e che da tutti riconosciute sono per buone ; ma ve ne sono delle altre , delle quali non siamo soliti a farne uso , e che da molti sono giudicate di un buon odore e sapore , mentre ad altri pajono spiacevoli ; ciò sembra unicamente dipendere dalla costituzione degli organi del gusto ; perciò è assai difficile di stabilire delle regole generali nella composizione di tutti i *Liquori fini da Tavola* .

Bisognerebbe esaminare poi le qualità , che debbono avere le sostanze , che si vogliono fare entrare nelli *Rattasie* . Nè il vedere , e il gustare queste sostanze ci può farle bastantemente

mente conoscere per rigettarle , o per impiegarle . Ho osservato , che molte sostanze , che mercè di tali prove , parevano non meritare la pena di essere esaminate più ampiamente formano dei *Liquori* assai piacevoli , quando sono combinate col zucchero , e lo spirito di vino .

Lo stesso è di quelle che promettono molto all' odorato ed al gusto , e che per lo più non fanno che dei cattivi *Liquori* , come per esempio è la pianta detta *Botrys* : ha ella un' odore e sapore graziosissimo , e non pertanto è nel caso di cui parliamo . Ma si può con l'abitudine , e con l'esperienza imparare a giudicare dell' odore , e del sapore di quelle , che possono fare dei buoni *Liquori* .

Tutto questo prova ad evidenza che i sapori di alcune sostanze soffrono dei considerabili cangiamenti combinandole col zucchero , e collo spirito di vino ; onde bisognerebbe che noi avessimo più cognizione di quella che noi abbiamo , della disposizione delle parti delle sostanze , che eccitano in noi delle sensazioni di odore , e di sapore , per poterle combinare , e formarne con ciò degli ottimi e graziosi *Liquori* ; ma lo ripeto , con la pratica , e con l'esperienza si giungerà a fare delle felici scoperte sulle qualità , odore , e sapore delle sostanze da combinarsi col zucchero , e lo spirito di vino .

Li *Rattafie* si compongono di ogni specie di *Frutti Rossi* , di *Albicocche* , di *Persiche* , di *Moscato* , di *Cotogni* , di *Ginepro* , di *Nocciuoli* , di *Angelica* , di *Appio* , di *Anisi* , di *Fiori* ec.

*Rattafte di Visciole :*

Prendete dodici libbre di *Visciole comuni*, levategli i pedicoli, premetele forte con la mano sopra un setaccio, e fate cadere il sugo in una catinella; pestate quindi grossolanamente i nocciuoli in un mortajo di pietra, uniteli al sugo delle visciole, e a tre boccali di spirito di vino. Pestate grossolanamente in un mortajo di bronzo una noce moscata, una quarta di garofani, due oncie di coriandoli, mezzo baccello di vainiglia, due oncie di cannella; unite queste droghe allo spirito di vino, e sugo di visciole, aggiungeteci circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi e disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura; mescolate bene la composizione, assaggiate se è dolce abbastanza, altrimenti aggiungete altro zucchero. Versate in una boccia grande di vetro, o damigiana, turatela bene, e lasciate infondere a freddo circa un mese, ed anche più, aggitandola ogni tre giorni. Dopo due giorni senza muovere la boccia, che saranno gli ultimi dell'infusione, versate per inclinazione, prendendone tutto ciò che è chiaro, che filtrarete per imbuto, o con carta bigia, o con cotone; ed il resto filtrarete per cappuccio. Mescolate tutto insieme, e conservate il *Rattafia* in boccie ben turate, in luogo asciutto.

*Rattafia di Ciriegie.*

Avete nove libbre di *Graffioni rossi*, o *Ciriegie Imperiali*, tre libbre di *Ribes*, e tre libbre di *Ciriegie morette*, levategli i pedicoli, schiacciate insieme colla mano in una catinella questi frutti, e lasciateli macerare fino al  
gior-

giorno seguente coperti di una tela grossa ; quindi passateli al setaccio con espressione , e ponete questo sugo in una boccia grande di vetro ; aggiungeteci tre boccali di ottimo spirito di vino , e zucchero in pane a sufficienza , disciolto a freddo in un boccale d' acqua pura i nocciuoli delle ciriegie ammaccati , due oncie di coriandoli , un' oncia di cannella , mezzo baccello di vainiglia , un' ottava di garofani , un poco di macis , il tutto schiacciato grossolanamente : assaggiate se è dolce abbastanza . Turate bene la boccia , lasciate infondere in un sito caldo circa un mese , o sei settimane . Poscia filtrate per cappuccio , e ponete nelle bottiglie ben turate .

*Rattafia di Fravole .*

Prendete otto libbre di Fravole fresche , mondatele , frangetele in una catinella bianca , stemperatele con trè boccali di spirito di vino , aggiungeteci le droghe ed il zucchero come al *Rattafia di Visciole* , fate infondere lo stesso tempo , e finite , e filtrate questo Liquore nella stessa maniera .

*Rattafia di Cotogni .*

Scegliete una quantità di Melacotogne mature e sincere , rapatele , e fate cadere la rapatura in una catinella bianca , nella quale la lascerete fino all' indomani ; ponetela poscia in una stamina di un tessuto forte , spremetela con espressione per ottenerne un boccale e mezzo di sugo , che schiarirete in una boccia di vetro , come è descritto alla pag 70 Unite a questo sugo depurato due foghette d' acqua pura . Disciogliete a freddo circa dodici libbre di zucchero

chero in pane rotto in minuti pezzi coll' acqua e sugo de' cotogni; aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino, un' oncia di cannella, due oncie di coriandoli, una ottava di garofani, mezz' oncia di mandorle amare, mezz' ottava di macis, il tutto ammaccato grossolanamente; assaggiate il miscuglio se è di un dolce e grato sapore. Fate digerire in una boccia grande di vetro, o damigiana per tre settimane, o un mese. Dopo questo tempo passatelo per stamina, coloritelo con coceniglia preparata di un bel colore rubino, e filtratelo per carta bigia, o cotone; ponetelo in bottiglie ben turate, e conservatelo in luogo asciutto.

*Rattafia di Ginepro.*

Prendete una libbra di coccole di Ginepro recenti, ponetele in un vaso, versateci sopra un boccale d'acqua bollente, lasciate infondere per ventiquattr' ore, il vaso coperto; dopo passate leggermente spremendo per un pannolino prima bagnato, e spremuto; disciogliete a freddo in questa infusione circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino, mezz' oncia di cannella, un' ottava di garofani, mezza ottava di macis, il tutto ammaccato; mescolate assaggiate, e conservate in una boccia di vetro ben turata. Dopo quattro o cinque giorni colorite, e filtrate il *Rattafia*, o con carta bigia, o bombace, e ponetelo nelle bottiglie ben turate.

*Rattafia di Moscato.*

Scegliete dell' Uva moscatella ben matura, e colta di fresco, sgranatela, premetela

sopra un setaccio , e fate cadere il sugo in una catinella bianca . Quando averete ottenuto un boccale di sugo , discioglieteci a freddo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi , aggiungeteci tre boccali di spirito di vino ; trenta mandorle amare d'albicocche peste con la loro pellicola , mezz' oncia di cannella , ed un' oncia di coriandoli pesti egualmente ; mescolate , assaggiate se è di una dolcezza piacevole ; versate in una boccia grande di vetro , turatela bene , e dopo un mese circa d'infusione , colorite il *Rattasia* , filtratelo , e imbottigliatelo .

*Rattasia di Nocciuoli .*

Accomodate due boccale di spirito di vino con zucchero cotto a *Lissè* , ad una giusta , e grata dolcezza , aggiungeteci quattr' oncie di mandorle amare d'albicocche peste con la loro pellicola , quattr' oncie di nocciuoli di marasche ammaccati , mezz' oncia di cannella rotta in pezzi , e mezz' oncia di coriandoli ammaccati , turate bene la boccia , lasciate in infusione in un luogo caldo per circa un mese . Dopo passate il liquore per un setaccio di velo , coloritelo , filtratelo , e mettetelo nelle bottiglie .

*Rattasia di Granato ,*

Prendete dei belli Granati acidi , rossi , maturi , e freschi , svagateli , premetene il sugo sopra un setaccio alla quantità di un boccale , che farete cadere in una catinella , ammaccate il restante in un mortajo di pietra , stemperate poscia con due fogliette d'acqua pura , passate questo sugo per setaccio di velo , ed unitelo al sugo de' granati . Disciogliete con que-

questo sugo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, aggiungeteci tre boccali di spirito di vino, un'oncia di cannella, e mezzo baccello di vainiglia, peste grossolanamente. Lasciate in infusione circa tre settimane in una boccia ben turata. Dopo di ciò si trate il Rattafia, ed imbottigliatelo. Se non è colorito abbastanza, aggiungeteci un poco di coceniglia preparata prima di filtrarlo.

*Rattafia d' Angelica.*

Accomodate due boccali di spirito di vino con zucchero in pane a sufficienza disciolto a freddo in un boccale d'acqua pura; aggiungeteci un'ottava di semenze d'Angelica ammaccate grossolanamente, quattr'oncie di fusti d'Angelica tagliati in molti pezzi, e quattr'oncie di mandorle amare ammaccate con la loro pellicola. Fate infondere in una boccia grande di vetro ben turata per circa quindici giorni; dopo questo tempo colate con espressione per un pannolino prima bagnato, e poi spremuto; colorite il *Liquore*, filtratelo, e conservatelo in bottiglie ben turate.

*Rattafia di Albicocche.*

Prendete otto libbre d'Albicocche dette *Bianchette*, o *Fiorentine tardive*, che siano mature, e colte di fresco, distatele in una catinella bianca come una pasta; prendete quindi i nocciuoli, levategli le mandorle, pestatele con la loro pellicola, ed unitele all'Albicocche disfatte; stemperatele con un boccale d'acqua pura; coprite la catinella con una tela doppia, legatela all'intorno del vaso, e lasciate infondere per cinque o sei ore. Dopo  
ver-

versate in una salvietta prima bagnata , e poi spremuta , torcetela forte , e fate sortire tutto il sugo dell'Albicocche . Disciogliete in questo sugo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi , aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino , un' oncia di cannella pesta grossolanamente , e mezzo baccello di vainiglia pesto egualmente . Mescolate la composizione , assaggiatela se è di un grato sapore , versatela in una boccia grande di vetro , o damigiana senza paglia , turatela . Dopo tre settimane d' infusione colorite il liquore , filtratelo , e ponetelo in bottiglie ben turate .

*Rattafia di Persiche .*

Questo *Rattafia* si appresta nello stesso modo , che quello d' *Albicocche* ; ma con Persiche dette della *Maddalena* ben mature , e sincere , si colorisce , si filtra , e si finisce egualmente .

*Rattafia d' Anisi ,*

Prendete mezza libbra d' Anisi di Malta , o d' Alicante , nettateli bene , poneteli in un vaso di terra verniciato , versateci sopra un boccale d'acqua bollente , copritelo ; quando sarà freddo , aggiungeteci due boccali di spirito di vino , e sei in sette libbre di zucchero cotto a *Lissé* ; mescolate la composizione , assaggiatela se è giusta di zucchero , versatela in una damigiana senza paglia , o boccia grande di vetro , turatela bene ; lasciate infondere per tre settimane ; poscia colate il liquore per un setaccio di velo , coloritelo , filtratelo , ed imbottigliatelo .

*Rattafia di Ribes .*

Abbate otto libbre di Ribes maturo , e colto di recente , schiacciatelo dentro una catinella bianca , allungatelo con tre boccali di spirito di vino , ed un boccale d' acqua pura nella quale averete disciolto a freddo dieci libbre in circa di zucchero in pane rotto in pezzi , un' oncia di cannella garofanata pesta grossolanamente , ed un' oncia di coriandoli ammaccati . Versate l' infusione , che sia di un dolce e grato sapore , in una boccia grande di vetro , turatela bene , e lasciate infondere per tre settimane . Dopo questo tempo filtrate il *Rattafia* al cappuccio , e ponetelo in bottiglie .

*Rattafia di Framboese .*

Questo *Rattafia* si compone nella stessa maniera , che quello di *Ribes* , ma senza coriandoli , ed in luogo mezzo baccello di vainiglia pestata grossolanamente .

*Rattafia d' Appio .*

Prendete tre oncie di semente d' Appio ( Selloero ) , secche di recente , ammaccatele in un mortajo di bronzo , mettetele in infusione dentro una boccia grande di vetro , con due boccali di spirito di vino , ed un boccale di acqua pura , nella quale averete disciolto a freddo circa sei libbre di zucchero in pane rotto in pezzi ; mescolate il liquore , assaggiatelo se è giusto di zucchero , turate la boccia . Dopo otto o dieci giorni , colorite il *Rattafia* , filtratelo , e imbottigliatelo .

*Rattafia di Fiori d' Arancio .*

Discogliete a freddo in un boccale d' Acqua di fiori d' arancio distillata , circa sei libbre di

zucchero in pane rotto in pezzi , aggiungeteci  
 poscia due boccali di spirito di vino , mescolate  
 la composizione , assaggiatela se è giusta di zuc-  
 chero , coloritela , filtratela , e ponetela nelle  
 bottiglie . Vedete *Acqua di fiori d' arancio* all'  
 Articolo delle *Acque aromatiche distillate* ,

*Rattafia di Rose .*

Questo *Rattafia* si appresta nella stessa ma-  
 niera , che il *Rattafia di Fiori d' Arancio* , e gli si  
 dà un colore di rose con coceniglia preparata ,  
 prima di filtrare il liquore .

*Rattafia di Garofoli .*

Prendete tre libbre di fiori di Garofoli ,  
 detti della *Piuma* , che sono li più odorosi , mol-  
 to rossi , e freschi , sfogliateli , tagliategli le un-  
 ghiette bianche delle foglie vicino al calice ,  
 metteteli in infusione in una damigiana , o boc-  
 cia grande di vetro , con due boccali di spirito  
 di vino , zucchero in pane a sufficienza disciolto  
 a freddo con un boccale d' acqua pura , un'  
 oncia di cannella , ed un' ottava di teste di ga-  
 rofani , pesto l' uno e l' altro grossolanamente .  
 Turate la boccia , lasciate in infusione circa quin-  
 dici giorni , o tre settimane . Dopo questo tem-  
 po versate sopra un setaccio , spremete bene i  
 Garofoli , colorite un poco più il liquore , fil-  
 tratelo , e ponetelo in bottiglia .

*Rattafia di Frutti Rossi .*

Ponete in una boccia grande di vetro due  
 boccali di spirito di vino . Abbiate a partè tre  
 fogliette di sugo di *Visciolette* fresche , una  
 foglietta di sugo di *Ribes* , una foglietta di  
 sugo di *Framboese* , i nocciuoli delle visciole  
 schiacciati . Disciogliete a freddo in questi su-

ghi di frutti rossi circa sei libbre di zucchero in pane rotto in pezzi . Quindi versate nella boccia dello spirito di vino , mescolate il liquore , assaggiatelo se è dolce abbastanza , turate bene la boccia con sughero , e pergamena ammollata , e legata con filo grosso . Lasciate infondere per un mese , agitando la boccia due volte la settimana . Poscia filtrate al cappuccio , ed imbottigliate il *Rattafia* .

*Rattafia di Mariage .*

Prendete tre libbre di Visciolette di montagna , una libbra di Ribes ben maturo , una libbra di Framboese ; schiacciate questi frutti in una catinella bianca , aggiungeteci due boccali di spirito di vino , due fogliette d'acqua pura , un'ottava di garofani , due ottave di coriandoli , due grani di pepe lungo , il tutto schiacciato grossolanamente , mezz' oncia di finocchio dolce , una dozzina di mandorle amare d' albicocche , ed altrettante di mandorle di nocciuoli di visciole peste l' uno e l' altro . Mescolate bene la composizione , versatela in una damigiana senza veste , turatela bene ; lasciate digerire circa un mese aggitando la mescolanza ogni quattro giorni . Dopo passate il tutto per una salvietta prima bagnata , e poi spremuta , torcetela forte acciò abbiate tutto il sugo dei frutti ; aggiungete al liquore tanto zucchero cotto a *Lissé* quanto è necessario per dargli un grato sapore ; tornate quindi a versare nella damigiana , turatela bene . Dopo altri quindici giorni filtrate il *Rattafia* , e mettetelo in bottiglie .

*Rattafia di Mille Fiori .*

Mettete in una boccia grande di vetro due boccali di spirito di vino , una foglietta d'acqua di rose , una foglietta d'acqua di fiori d'arancio , due pugni di gelsomini , due pugni di tuberosi , due pugni di giunchigli , un' oncia di cannella garofanata ammaccata , e tanto zucchero cotto a *Lissé* , quanto è necessario per dare un dolce , e grato sapore al *Liquore* ; turate bene la boccia , lasciate infondere il tutto a freddo per tre , o quattro giorni , poscia passate per un pannolino bagnato e spremuto , colorite il *Rattafia* , filtratelo , e mettetelo in bottiglie .

*Rattafia di Noci Verdi .*

Verso la festa di S. Lorenzo prendete ventiquattro Noci verdi , tenere , ma che la mandorla della noce sia formata , dividetele in due parti , ponetele in una boccia di vetro con bocca larga , con due boccali di spirito di vino , turate bene la boccia , fate infondere per un mese , o sei settimane in un luogo fresco , agitando la boccia due volte la settimana . Dopo questo tempo passate il liquore per un setaccio , aggiungeteci zucchero in pane a proporzione disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura , un' oncia di cannella , un' ottava di macis , dodici garofani , un pizzico di coriandoli , il tutto ammaccato grossolanamente , turate la boccia , e fate digerire ancora un' altro mese ; poscia colorite il *Liquore* , filtratelo , e ponetelo in bottiglie ben turate . Questo *Rattafia* è migliore quando è molto tempo che è fatto , cioè più il secondo anno , che il primo .

## Dei Sciroppi .

### Osservazioni sopra i Sciroppi .

I *Sciroppi* sono delle Conserve liquide fatte per conservare le parti estrattive dei sughi depurati dei vegetabili per mezzo del zucchero . I *Sciroppi* de' quali si fa uso negli Alimenti sono quelli di *Aceto*, di *Agrumi*, di *Frutti*, e di *Fiori* .

I *Sciroppi* sono soggetti a fermentare , ed a muffire : per prevenire questi inconvenienti , bisogna che siano stati ben preparati . Le alterazioni che soffrono mentre fermentano sono grandi , cangiano di sapore , e di calore . Quando principiano a fermentare s'intorbidano , divengono muffati , schiumosi , e perdono successivamente tutte le loro virtù .

I *Sciroppi* , che sono stati ben schiariti , e che sono perfettamente trasparenti , sono molto meno soggetti a fermentare , di quelli che sono stati male schiariti , e che contengono un poco di feccia dei sughi con i quali sono stati preparati .

Quando i *Sciroppi* sono troppo cotti candiscono , cioè depongono in fondo alle bocciette di cristallo una certa quantità di zucchero ; ma sotto la forma de' cristalli . Si raccomandano questi *Sciroppi* col farli ritornare alla prima cottura di *Perla* .

I *Sciroppi* ben condizionati sono spesso soggetti a muffarsi nella superficie ; senza che per ciò abbiamo sofferto il minimo grado di fermenta-

mentazione . Questo fenomeno ha luogo , allorchè le bocciette sono mezze vuote .

I *Sciroppi acidi vinosi* , come quelli di *Limone* , di *Visciole ec.* sono esenti da muffa , ma egualmente soggetti a fermentare , quando non sono sufficientemente cotti , o quando sono stati preparati con sughi non abbastanza chiariti .

Per conoscere quando i *Sciroppi* sono giunti al loro punto di cottura , prendetene un poco con una cucchiaja bucata , ancora bollente , e dopo averlo girato un'istante colla cucchiaja , forma una perla quando si versa sopra un tondino . Questa cottura si chiama alla *Perla* , ed è la cottura convenevole a tutti i *Sciroppi* . Vi sarebbero molti altri mezzi per conoscere perfettamente la vera cottura de' *Sciroppi* , ma io li credo inutili in un *Trattato di Credenza* .

Per ben conservare i *Sciroppi* bisogna tenerli in un luogo asciutto , e fresco , ed in piccole bocciette di cristallo chiuse ermeticamente , visitandoli spesso , onde raccomodarli nel caso , che ve ne fosse di bisogno . Alla fine dell'Articolo de' *Frutti in Generale* si troveranno descritti tutti i metodi per conservare ogni sorta di *Confetture* , tanto *Liquide* , che *Tirate a secco* .

Il Nome *Officinale* che si troverà dato ad alcuni *Sciroppi* , e *Gelatine* , è un termine di *Farmacia* , che significa una *Preparazione Chimica* da conservarsi lungo tempo . Serve ancora per distinguere i varj risultati fatti dai *Maestri dell'Arte* , mediante il lavoro , e l'esperienza .

*Metodo per Depurare i Sughì Acidi  
de' Frutti .*

Quando averete ottenuti i Sughì di *Cotogni* , di *Visciole* , di *Agresto* , di *Uva spina* , di *Ribes* , di *Cedro* , di *Aranci ec.* nella maniera , che sarà indicata ai loro Articoli particolari , per depurarli procederete nella maniera seguente .

Ponete il Sugo che volete chiarire in una boccia di vetro , che il liquore non occupi più della metà della boccia , turatela bene con pergamena ammollata , e legata con filo grosso ; esponetela ad un sole moderato , o in un luogo caldo , finchè il liquore abbia deposto il suo mucilagine , e che sarà perfettamente chiaro e limpido , colatelo allora leggermente per inclinazione , e filtratelo per carta bigia . Quando questi Sughì sono stati estratti da' frutti un poco troppo maturi , stanno alquanto più lungo tempo a schiarirsi per una più grande quantità di mucilagine cui contengono , in questo caso conviene mescolarli con un poco d'acqua per affrettare il loro schiarimento .

Vi sono per altro de' Frutti , che danno dei Sughì così poco carichi di mucilagine , che si schiariscono da loro stessi , e sul fatto . Tali sono , per esempio i Sughì di *Granato* , di *Cocomero ec.* , basta filtrarli immediatamente dopo che sono stati espressi .

*Sciropo Acetosò Naturale .*

Prendete quattro libbre di zucchero bianco , chiarificatelo , e fatelo cuocere alla gran *Piuma* . Ved. *Cap. III.* ; aggiungeteci due fogliette di ottimo *Aceto bianco* , fategli alzare ancora una doz-

dozzina di bolli , schiumate bene , e fate raffreddare in una catinella bianca ; riempiteci quindi delle piccole bocciette di cristallo , e conservatelo ben turate in luogo asciutto . Per l'uso vedete l'Articolo delle *Bevande* .

*Sciroppo Acetoso di Framboese .*

Abbate due libbre di Framboese colte di recente , mettetele in infusione a freddo in una terrina con due fogliette di ottimo aceto rosso , coprite bene acciò l'aceto non isvaporì , e lasciate così in infusione quarantott' ore . Poi prendete quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Fiuma* , colateci dentro col setaccio l'aceto delle Framboese , fate alzare sopra il fuoco una dozzina di bolli , schiumate bene , versate poi in una catinella bianca , e fate raffreddare , riempiteci quindi delle bocciette di cristallo , turatele bene , e conservatele in luogo asciutto . Per l'uso vedete *Bevande* .

*Sciroppo di More di Roveto Officinale .*

Mettete in una cazzarola quattro libbre di More di Roveto colte di recente , e un poco avanti la loro maturità , essendo allora un pochino acide , e quattro libbre di zucchero in pane ridotto in polvere grossa , mescolate leggermente , avvertendo di non ischiacciare troppo le more ; mettetela sopra un fuoco leggiero . Crepando le more per il calore danno il loro sugo , il quale discioglie il zucchero ; fate che il tutto bolla un poco dolcemente , e schiumate con attenzione . Quando è a sufficienza cotto passate per un setaccio , senza spremere la posatura . Allorchè sarà raffreddato , chiudetelo in bocciette di cristallo ben tu-

turate . Quando lo Sciroppo è caldo da trentatrè gradi al *Pesa Liquori* , e quando è freddo trentacinque . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Sciroppo Acetoso di More di Roveto .*

Scegliete quattro libbre di More di Roveto sufficientemente mature , ma non troppo , levategli i pedicoli , mettetele in una cazzarola con due fogliette di buon aceto rosso , e sei libbre di zucchero in pane ridotto in polvere granita . Mettete la cazzarola sopra il fuoco , fate bollire un poco , avvertendo di muovere alquanto la mescolanza con una cucchiaja acciò non si attacchi nel fondo , e schiumando di tempo in tempo . Quando sarà cotto alla *Perla* , colatelo sopra un setaccio di crino , come lo *Sciroppo di More* , e conservatelo in bocciette di cristallo ben turate .

*Sciroppo di More di Roveto Usuale .*

Fate cuocere a *Sufflé* quattro libbre di zucchero , essendo bollente metteteci due libbre di More di Roveto , non del tutto mature , fategli alzare dieci o dodici bolli , schiumando con attenzione . Versate quindi sopra un setaccio , e fate cadere lo sciroppo in una terrina senza spremere il frutto ; tornate a mettere in una cazzarola sul fuoco , e fate bollire finchè cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia . Versatelo allora in una catinella , e quando è freddo riempiteci delle bocciette , turatele bene , e conservatele in luogo asciutto .

Questi trè *Sciroppi* non hanno bisogno di essere schiariti , si schiariscono da loro quando bollano . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Sciropo d' Agro di Cedro Officinale .*

Scorzate de' Cedri colti di recente , tagliateli nel mezzo , e spremeteli finchè ne avrete ottenuto ott' oncie di sugo , che chiarirete come è descritto alla pag. 70. Prendete poi quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita , ponetelo in una boccia di vetro , versateci sopra l' agro di cedro , coprite con pergamena ammollata , e legata con filo grosso ; ponete la boccia sul fuoco a Bagno-maria , senza che l' acqua bolla . Subito che vi accorgete che il zucchero è disciolto nell' agro , levate dal fuoco , e quando sarà freddo aromatizzate lo Sciropo con un buon cucchiajo di *Spirito di Cedro* , o di *Cedrato* . Ciò fatto versate lo Sciropo in bocciette di cristallo ben turate . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Sciropo d' Agro di Cedro Usuale .*

Alcuni Credenzieri , come si osserverà qui appresso , preparano lo *Sciropo d' Agro di Cedro* , benchè il cedro non vi entri per niente , facendo cuocere prima il zucchero alla gran *Piuma* , poscia vi aggiungono l' agro di limone , fanno scaldare il miscuglio solamente per disciogliere il zucchero ; ed altri lo fanno cuocere unitamente al zucchero . Ma questi metodi sono difettosissimi , perchè l' agro di limone riceve un grado grande di calore quando si versa sopra il zucchero alla gran *Piuma* , e molto più quando si fa bollire , onde acquista un disgustoso sapore di estratto cotto .

Il miglior metodo è quello di sopra accennato del Bagno-maria ; cioè scorzate una quantità di limoni colti di recente , tagliateli nel  
mez-

mezzo , spremeteli sopra un setaccio di velo , e fate cadere il sugo in una catinella bianca . Quando ne averete ottenuto ott' oncie , colatelo leggermente in una boccia di vetro , aggiungeteci sedici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita , ponete la boccia a Bagno-maria , e finite questo Sciroppo esattamente come quello di *Cedro* , ma aromatizzato con un cucchiajo di spirito di cedrato , e non già con alcune gocce di olio essenziale di cedro , o di cedrato , perchè quest' olio non si mescola che imperfettamente collo *Sciroppo* ; vi diviene bensì rancido , e gli comunica un dispiacevole sapore .

Alcuni aromatizzano questi *Sciroppi* di *Aggrumi* coll' *Olio essenziale zuccheroso* . Vedetelo alla fine degli *Olj essenziali* . Ma questa maniera non è buona , che per quelli *Sciroppi* , che non si ha intenzione di conservare , perchè fa inagrire , e fermentare prestissimo lo *Sciroppo* , ed inoltre ne intorbida la trasparenza , onde questo metodo è assolutamente difettoso per i *Sciroppi Officinali* .

Nella stessa guisa si apprestano tutti i *Sciroppi* dei sughi depurati , che contengono i principj volatili , ed aromatici delle *Acque distillate odorose* , e dei *Sughi acidi* , come sono i seguenti .

*Sciroppo d' Agro di Cedro Naturale* .

Tagliate la scorza all'intorno di venti *Limoni* colti di recente , tagliateli quindi a spicchi , levategli col coltello le pellicole ed i semi , e spremetene leggermente il sugo in una catinella . Abbiate tre libbre di zucchero cotto  
alla

alla gran *Piuma* ; metteteci dentro l'agro di limone e li spicchi ; fate bollire , e schiumate bene , finchè lo *Sciroppo* cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia , aggiungeteci un cucchiajo di spirito di cedrato , versate in una catinella , fate raffreddare , e conservate lo *Sciroppo* in un barattolo ben coperto in luogo asciutto . Per l'uso vedete *Bevande* .

*Sciroppo d' Agro di Cedro Passato .*

Prendete dei Limoni freschi , tagliategli la scorza all' intorno , spremetene il sugo sopra un setaccio di velo , che farete cadere in una catinella bianca . Per ogni foglietta di sugo , che sono circa oncie sedici , abbiate due libbre e mezza di zucchero cotto alla gran *Piuma* , uniteci l'agro ; fate bollire , e schiumate bene , finchè lo sciroppo cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia , cioè alla *Perla* ; aggiungeteci un cucchiajo di spirito di cedrato ; versate quindi in una catinella . Quando sarà freddo ponetelo in bocciette ben turate , e conservatelo in luogo asciutto .

*Sciroppo d' Agro di Limone .*

Questo *Sciroppo* si appresta esattamente come quello d' *Agro di Cedro Officinale* , ma con sugo di limone , in luogo di sugo di cedro , e aromatizzato con un cucchiajo di *Spirito di Limone* . Per il rimanente si finisce egualmente .

*Sciroppo d' Agro d' Arancio .*

Scorzate dei Limoni , e degli Aranci di portogallo , colti di recente , onde ottenerne quattr' oncie di sugo per sorta , che mescolarete insieme , e fate depurare in una boccia ben turata , come gli altri sughi acidi de' vegetabil  
biff

bili pag. 70. Ponete poscia questo sugo chiarito in una boccia di vetro, aggiungeteci quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita. Ponete la boccia ben turata in Bagno-maria, ma che l'acqua non debba bollire. Quando vedrete che il zucchero si è disciolto nell'agro, tirate indietro, e versate in una catinella bianca, aromatizzatelo con un cucchiajo di *Spirito di Portogallo*, ed allorchè è freddo mettetelo in bocciette ben turate, in luogo asciutto.

*Scioppo di Cannella.*

Prendete ott'oncie di Acqua stillata di Cannella, e quindici oncie di zucchero in pane in polvere grossa, ponete l'uno, e l'altro in una boccia di vetro con bocca larga, turatela con turaccio, e pergamena ammollata, legata con filo grosso, fate disciogliere il zucchero a Bagno-maria, e finite questo *Scioppo* come quello di *Cedro*. Quando sarà freddo conservatelo in bocciette di cristallo ben chiuse.

*Scioppo di Fiori di Arancio.*

Questo *Scioppo* si prepara con le medesime proporzioni, che quello di *Cannella*, e si finisce esattamente nella medesima maniera.

*Scioppo di Granato.*

Fate depurare otto oncie di Sugo di Granati rossi ed acidi, come il *Sugo di Cedro*, poscia aggiungeteci quindici oncie di zucchero in pane ridotto in grana; fate disciogliere il zucchero ed il sugo di granati in Bagno-maria, in un vaso di vetro ben chiuso, e quando è freddo conservatelo in bocciette di cristallo ben turate. Per l'uso vedete *Bevande* . . .

*Sciroppo di Agresto Officinale .*

Questo *Sciroppo* si prepara con oncie otto di Sugo di Agresto depurato , come l' *Agro di Cedro* , oncie quindici di zucchero , e si finisce esattamente nello stesso modo .

*Sciroppo di Uva Spina Officinale .*

Anche questo *Sciroppo* si appresta con oncie otto di Sugo d' *Uva Spina* depurato come l' *Agro di Cedro* , e quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita , e si finisce nella medesima maniera . Potete colorire questo *Sciroppo* con un poco di *Sciroppo d' Uva lacca* , diminuendo porzione delle oncie quindici zucchero .

*Sciroppo di Agresto Usuale .*

Abbiate dell' Agresto ben maturo , e di ottima qualità ; sgranatelo , premetene il sugo sopra un setaccio , alla quantità di una foglietta , che farete cadere in una catinella bianca , depuratelo ad una perfetta chiarezza , ved. pag.70. Abbiate due libbre e mezzo di zucchero cotto alla gran *Fiuma* , uniteci il Sugo di Agresto , Fate bollire a fuoco allegro , acciò non diventi rosso , schiumatelo con attenzione . Quando lo *Sciroppo* cadrà dalla cucchiara a grossa goccia , che è la cottura di *Perla* , fatelo raffreddare in una catinella bianca , poi versatelo in bocciette , turatele , e conservate in luogo asciutto .

*Sciroppo di Visciole .*

Prendete quattro libbre di *Visciole comuni* ben mature , o *Marinelle* , levategli le code , ed i nocciuoli ; mettetele in una cazzarola con quattro libbre di zucchero cotto alla *Piuma* ; fate dare sopra il fuoco una dozzina di bolli ,  
quar-

quindi tirate indietro , e fate riposare due ore , versandole in una catinella bianca ; poscia rimettetele in una cazzarola sul fuoco , e fate bollire dolcemente , schiumando sempre , finchè vedrete che lo *Sciropo* cadrà dalla cucchiaja è grossa goccia . Versate allora sopra un setaccio , e fate cadere lo *Sciropo* in una catinella , senza spremere il frutto , e riempiteci delle bocciette di cristallo . Quando lo *Sciropo* sarà freddo , turatele bene , e conservatele in luogo asciutto , e fresco .

*Sciropo di Ribes .*

Abbate due libbre di *Ribes* , premetele con la mano sopra un setaccio , o in un pannolino bagnato , e spremuto , che il sugo cada in una catinella . Abbate due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , metteteci dentro il *Sugo di Ribes* ; e finite questo *Sciropo* esattamente , come quello di *Agresto Usuale* .

*Sciropo di Framboese .*

Questo *Sciropo* si prepara con due libbre di Framboese , e due libbre di zucchero cotto alla *Piuma* . Si fa cuocere l' uno e l' altro nello stesso modo , che lo *Sciropo di Visciote* , e si finisce esattamente nella medesima maniera .

*Sciropo di Cotogni Officinale .*

Depurate ott' oncie di *Sugo di Cotogni* , come è descritto alla pag. 70. unite a questo sugo oncie quindici di zucchero ridotto in polvere granita , ed in una boccia di vetro ben turata , ponete in Bagno-maria , ma che l'acqua del bagno non bolla . Quando il zucchero si sarà disciolto , levate dal fuoco , ed allorchè sarà quasi freddo , riempitene delle bocciette di cristallo , e turatele bene .

*Sci.*

*Sciroppo di Cotogni Usuale :*

Prendete due libbre di *Mela Cotogne* colte di recente , e perfettamente mature , tagliatele a spicchi con la loro pellicola , e levategli l'anima , e i semi ; fatele cuocere come le *Mela Ranette* , e finite questo *Sciroppo* nella stessa maniera . Ved. pag. 80.

*Sciroppo di Capelvenere .*

Versate sopra un'oncia di *Capelvenere* in foglie del Canada , o di Mompellier , una foglietta di acqua bollente , coprite bene il vaso , e lasciate infondere sopra la cenere calda dalla sera sino alla mattina seguente ; passate quindi per un setaccio di velo , disciogliete in questa infusione venti oncie di zucchero cotto a *Cassè* . Versate in un vaso , turatelo bene , mettetelo alla stufa , mantenendovi un calore moderato fino a tanto che lo *Sciroppo* sia giunto al grado di *Perla* , che osserverete prendendone di tempo in tempo un poco in un cucchiajo . Potete aumentare il *Capelvenere* , ed il zucchero secondo la quantità , che volete fare di *Sciroppo* . Quando sarà raffreddato lo metterete in bocciette ben turate , e conserverete in luogo asciutto . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Sciroppo di Capelvenere ad uso di Mompellier .*

Ponete in un vaso di terra verniciato un'oncia di *Capelvenere* grossolanamente tritato , versateci sopra sedici oncie di zucchero bollente cotta a *Lissè* , cioè a *Sciroppo* , coprite bene il vaso , e lasciate in infusione sino a tanto che sia raffreddato ; poi passate per una stamigna per separare le foglie di *Capelvenere* , e ponetelo in bocciette di cristallo ben turate . Questo

sto *Sciroppo* così preparato ha il gusto, e l'odore del Capelvenere, e resta perfettamente chiaro, perchè in tempo della infusione il Capelvenere non dà nè macilagine, nè feccia.

*Sciroppo di Albicocche.*

Prendete due libbre di Albicocche mature, e sincere: le *Bianchette*, e le *Fiorentine tardive* sono le migliori; fatele bollire con una foglietta e mezza d'acqua pura, finchè siano disfatte; versatele quindi sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella, senza premere il frutto, unite a questo sugo due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*; fate bollire insieme, schiumando sempre finchè lo sciroppo sia alla cottura di *Perla*. Quando sarà raffreddato, ponetelo in bocciette ben turate.

Alcuni fanno bollire le Albicocche con quattro fogliette d'acqua, filtrano la decozione al cappuccio ad una perfetta chiarezza, vi aggiungono il zucchero cotto alla gran *Piuma*, e finiscono lo *Sciroppo* come il precedente.

*Sciroppo di Persiche.*

Questo *Sciroppo* si prepara, e si finisce come quello di *Albicocche*, ma con *Persiche* dette della *Maddalena*, o altre *Persiche* mature, e sugose, ma che abbiano un poco di acido. Se a questi due *Sciroppi*, gli volete dare il senso di mandorla amara, ponete le mandorle dell'albicocche nella decozione, poco prima di passarla, dopo averle pelate, e pestate finissime

*Sciroppo di Mele Ranette.*

Abbiate quattro libbre di Mele *Ranette* sincere, e mature, tagliatele a spicchi senza mondarle  
leva-

levategli i semi , fatele bollire con trè fogliette d' acqua finchè siano disfatte ; gettatele quindi sopra un setaccio di velo , premendole leggermente , e fate cadere il sugo in una catinella bianca ; unite a questo sugo quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Piama* ; fate bollire , e schiumate con attenzione , finchè lo *Sciropo* cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia , cioè alla *Perla* . Fate raffreddare in una catinella , e quindi riempitene delle bocciette , turatele bene , e conservatele in luogo asciutto .

*Sciropo di Pere .*

Scegliete due libbre di *Pere Moscate* , dette volgarmente *Moscarole* , o *Pere Cremesine* , o altre *Pere* odorose , che siano sincere , e ben mature ; tagliatele a spicchi , levategli li semi , fatele cuocere come le *Mele Ranette* , e finite questo *Sciropo* nello stesso modo .

*Sciropo di Scorze di Cedro .*

Mettete cinque oncie di *Scorze superficiali di Cedri* freschi , tagliate in fettine sottilissime sino al bianco , in un vaso di terra verniciato , o in una picciola sorbettiera , versateci sopra due fogliette di acqua quasi bollente ; coprite bene il vaso , e tenete in infusione sulla cenere calda per dodici ore . Quindi colate senza espressione per un setaccio di velo in una cazzarola , e aggiungeteci due libbre e mezzo di zucchero in pane ridotto in polvere grossa ; fate cuocere in Bagno-maria fino alla consistenza di *Sciropo* , cioè alla *Perla* ; e quando e mezzo raffreddato aromatizzatelo con alcune gocce di *Spirito di Cedro* . Quando è del tutto freddo mettetelo in bocciette di cristallo

ben turate . Lo *Spirito di Cedro* lo troverete all' *Articolo dei Rosolj pag. 40.* Per l' uso vedete *Bevande* .

*Scioppo di Ribes Mariè .*

Prendete due libbre di *Ribes* , e mezza libbra di *Visciolette di Montagna* , l' uno e l' altro ben maturo , levategli i pedicoli , spremetene il sugo sopra un setaccio , che farete cadere in una catinella , unite a questo sugo depurato due libbre e mezza di zucchero in pane ridotto in polvere granita , ponete sopra il fuoco , fate bollire dolcemente movendo con una cucchiaja , eschiumando di tempo , in tempo , fino a tanto , che sia giunto alla cottura di *Perla* . Quando sarà freddo mettetelo in bocciette di cristallo , e conservate in luogo asciutto . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Scioppo di Viole .*

Prendete sul principio di primavera delle *Viole Mamole* di campagna , colte poco dopo levato il sole , e di un bel color blò , levategli i gambi , ed i calici , pesatene sedici oncie , pestatele leggermente in un mortajo di pietra , ponetele in una sorbettiera , versateci sopra due fogliette d' acqua pura bollente , chiudete bene la sorbettiera con carta , ed il suo coperchio , e ponetela in un luogo caldo per dodici ore . Dopo questo tempo passate l' infusione per un pannolino ben netto bagnato e spremuto , premete la posatura leggermente , fate riposare l' infusione circa mezz' ora , indi decantatela per inclinazione , onde separare una leggiera fecula , che si è precipitata . Pesate questa infusione , tornatela a versare nella sor-

sorbettiera , e per ogni diecisette oncie d'infusione mettete due libbre di zucchero in pane ridotto in polvere . Fate scaldare a Bagno-maria , la sorbettiera perfettamente chiusa , sino a tanto che il zucchero siasi interamente disciolto ; si agita lo Sciroppo di tratto in tratto per accelerare la dissoluzione del zucchero , e si tiene chiuso il vaso acciò niente di evaporazione si faccia . Quando lo Sciroppo è raffreddato , si passa per una stamigna bianca netta , e si chiude in bocciette di cristallo ben turate , e si conserva in luogo asciutto .

*Sciroppo di China coll'Acqua .*

Prendete quattr' oncie di ottima China , ammaccatela , fatela infondere a freddo per due giorni in due fogliette d'acqua , il vaso ben coperto , agitandola spesso ; passate quindi il Liquore per setaccio di velo , filtratelo per carta bigia , aggiungeteci due libbre di zucchero in pane ridotto in polvere granita ; fate cuocere a consistenza di Sciroppo . Quando è freddo conservatelo in bocciette ben turate , in luogo fresco .

*Sciroppo di China col Vino Rosso .*

Abbate sei oncie di ottima China , ammaccatela , ponetela in infusione a freddo in due fogliette di Vino rosso di Borgogna per sette , o otto giorni , agitando il vaso più volte il giorno ; poscia filtrate il Liquore per carta bigia , detta fiorettona , aggiungeteci due libbre e mezzo di zucchero in grana fina ; fate scaldare mediocrementa a Bagno-maria per far disciorre il zucchero . Ponete lo Sciroppo quando è freddo in bocciette ben turate , e con-

servatelo in luogo asciutto , e fresco . Dà questo *Scioppo* quando è caldo ventisette gradi e mezzo al *Fesa Liquori* , e trenta quando è freddo . Per l' uso di questi due *Scioppi* vedete *Bevande* .

*Scioppo di Melappie .*

Prendete due libbre di Melappie rosse , mature , e odorose , tagliatele a spicchi , levategli i semi , fatele cuocere con due fogliette di acqua , finchè siano disfatte . Versatele allora sopra un setaccio di velo , e fate cadere il sugo in una catinella bianca ; unite a questo sugo due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , fate bollire e schiumate bene , finchè lo *Scioppo* sarà giunto alla cottura di *Perla* . Fate raffreddare in una terrina , e poscia ponete in bocciette ben turate . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Scioppo di Melappiette fine Naturale .*

Prendete due libbre di Melappiette fine , sincere , e ben mature , tagliatele a spicchi , o piccioli quadretti , levandogli i semi . Abbiate due libbre di zucchero cotto a *Scioppo* ; poneteci dentro le Melappiette , fate alzare una dozzina di bolli , schiumando con attenzione ; quindi tirate fuori del fuoco , e fate riposare due , o tre ore in una catinella bianca ; tornate poscia a rimettere sopra il fuoco , e fate alzare qualche altro bollo , finchè lo *Scioppo* cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia . Versate allora in un barattolo , e non lo coprite , che quando sarà raffreddato . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Sciropo d' Uvetta Lacca .*

Prendete una libbra e mezza di Uvetta Lacca colta di recente , e matura , sgranatela , spremetela bene sopra un setaccio fino , con la mano , e fate cadere il sugo in una catinella bianca ; unite a questo sugo una libbra di zucchero cotto alla *Piuma* ; fate bollire sopra il fuoco in una cazzarola , schiumando con attenzione , finchè lo Sciropo cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia . Versate allora lo *Sciropo* in una terrina , e quando è freddo conservatelo in bocciette ben turate . Questo Sciropo non serve che per il colore rosso , cremisi , incarnato , rosa ec. potendoli dare tutte quelle degradazioni che si vogliono , sia per *Sciropi* , *Gelatine* , *Sorbetti Gelati ec.*

*Sciropo di Orzata Officinale .*

Prendete sei oncie di Mandorle dolce , e tre oncie di Mandorle amare , pelatele all' acqua bollente , e passatele alla fresca , pestatele in un mortajo di pietra , spruzzandole con una picciola porzione di trè fogliette d'acqua . Quando saranno peste finissime , stemperatele con la metà dell' acqua ; passate il miscuglio per una tela forte , prima bagnata e poi spremuta , e torcetela bene in due persone il più che sia possibile . Rimettetela la posatura nel mortajo , pestatela ancora per un quarto d' ora , e stemperatela con il resto dell'acqua delle trè fogliette , che passerete come sopra ; mescolate insieme il primo , ed il secondo *Latte di Mandorle* , ponetelo in una cazzarola , aggiungeteci libbre sette e mezzo di zucchero in pane rotto in pezzi ; ponete la cazzarola a Bagno-maria , o ad un calore pressochè

ché simile . Allorché il zucchero sarà ben disciolto , levate la cazzarola dal fuoco , e quando lo *Sciroppo* è quasi raffreddato , aromatizzatelo con due oncie di *Acqua di Fiori di Arancio* , e sei ottave di *Spirito di Cedrato* , che averete prima mescolato insieme . Passate questo *Sciroppo* per una stamigna bianca , e conservatelo in bocciette di cristallo ben chiuse . Questo si chiama *Sciroppo di Orzata* .

Deve dare al *Pesa Liquori* trenta gradi quando è ben caldo , e trentadue quando è freddo . Per l' uso vedete *Bevande* .

*Sciroppo di Aranciata Officinale* .

Scorzate dei Limoni colti di recente , tagliateli nel mezzo , spremeteli sopra un setaccio , e fate cadere il sugo in una catinella alla quantità di oncie otto ; schiarite questo sugo , come è descritto alla *pag. 70.* , versatelo poscia in una boccia di vetro , aggiungeteci quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere grossa , ponete la boccia ben turata a *Bagno-maria* , senza che l'acqua bolla . Allorché il zucchero si sarà disciolta nell'agro , tirate indietro , e quando sarà raffreddato aromatizzate lo *Sciroppo* con un cucchiajo di spirito di arancio acido . Conservate in bocciette di cristallo in luogo asciutto .

## CAPITOLO SECONDO:

Delle Gelatine , delle Acque aromatiche distillate semplici e spiritose , degli Aceti odorosi distillati e non distillati , degli Olij essenziali , e delle Bevande .

## Delle Gelatine .

*Osservazioni sopra le Gelatine .*

**L**e *Gelatine* sono preparazioni mucilaginose , che si fanno con dei Sughì de' Frutti , ma non tutti i Sughì de' Frutti sono buoni a formare delle *Gelatine* ; imperocchè bisogna che siano un poco muciluginosi ; come quei di *Pere* , di *Mele* , di *Cotogni* , di *Albicocche* , di *Agresto* , di *Uva spina ec.* , ciò non ostante se ne possono ottenere ancora da diversi altri Frutti .

A tutte le *Gelatine* , eccettuate le *Officinali* , dopo i primi bolli si debbano tirare in dietro dal fuoco , ed un poco riposare , per schiumarle ; quindi si rimettono sopra il fuoco per finirle di cuocere , levandogli allora la picciola schiuma con pezzi di carta bianca , detta *fiorrettone* .

Le *Gelatine* si servono bianche , e rosse ; con le bianche si cuoprono le *Composte* di Frutti rossi , e con le rosse le *Composte* di Frutti bianchi , come si potrà osservare , allorchè si parlerà delle *Composte* nel *Tom. II. Cap. I.* Per ciò fare , quando la *Gelatina* bianca o rossa che sia , sarà arrivata alla sua giusta cottura , ver-

satene quanto basta sopra un tondino , e fatela raffreddare . Il restante della *Gelatina* la metterete in un barattolo . Allorchè volete far scorrere la *Gelatina* sopra la *Composta* , fate scaldare un momento il fondo del tondino .

Se poi avete delle *Gelatine* di già preparate , prendetene una quantità sufficiente , di quella con la quale volete coprire la *Composta* , mettetela in una picciola terrina , fatela disciorre a Bagno-maria , indi versatela ben calda sopra un tondino , e fatela raffreddare ; scaldate poscia un momento il fondo del tondino , e fate con diligenza scorrere la *Gelatina* sopra la *Composta* .

Quanto alla maniera di depurare alcuni *Sughi de' Frutti* vedetela alla pag. 70. Le salviette , o pannolini ec. , che sono necessarij per passare le decozioni delle *Gelatine* si debbono prima bagnare nell' acqua fresca , e spremere forte , affine di levargli il senso della lisciva e del sapone , che hanno ordinariamente le biancherie di bucata .

Il zucchero che d'ordinario s'impiega nella preparazione delle *Gelatine* dev' essere in pane d' Olanda , o zucchero fioretto di ottima qualità . Dopo versate le *Gelatine* ne' barattoli , e tolta la schiuma con pezzetti di carta bianca , non si coprono , che due , o tre giorni dopo , acciò la *Gelatina* prenda consistenza all'aria libera , e quindi si coprono i vasi con tondi di carta grossa , che si lega con spago intorno all' orificio del barattolo , con sopra l' indicazione della *Gelatina* .

Per

Per conservare le *Gelatine* si debbono tenere in luogo asciutto e fresco . Queste *Gelatine* non solo servono per coprire le diverse *Composte* , ma di più sono necessarie nelle stagioni in cui non si trovano i Frutti freschi , per preparare *Sorbetti Gelati* , *Gelatine di Antremè* , *Bevande* , e molte altre cose relative all' *Arte del Credenziere* .

*Gelatina di Uva Spina Officinale .*

Prendete quattro libbre di Uva spina colta di recente , sgranatela , mettetela in una cazzarola con quattro libbre di zucchero in pane ridotto in grana . Ponete la cazzarola sopra il fuoco , a misura che l'uva spina dà il suo sugo , il zucchero si discioglie , mescolate sul principio con una cucchiaja , affinchè la materia non si attacchi al fondo della cazzarola ; fate bollire a fuoco lento , schiumando di tempo in tempo , finchè lo sciroppo cade dalla cucchiaja a guisa di frangia , e mettendone alcune gocce in un tondino si distaccano essendo fredde . Allora passate il liquore per un setaccio senza spremere la posatura . Versate quindi la *Gelatina* in barattoli di terra verniciati , levando con carta suga qualche poco di schiuma che si formasse nel versarla , e non la coprite che due , e tre giorni dopo .

*Gelatina di Uva Spina Usuale .*

Potete ancora preparare questa *Gelatina* nella seguente maniera . Quando avete sgranato l'uva spina , fatela bollire a gran fuoco con un poco d'acqua , poscia passate il sugo per un setaccio di velo , misurate questo sugo , e mettetete altrettanto zucchero chiarificato sopra il fuo-

fuoco per farlo ridurre a *Cassè*, uniteci il sugo dell'uva spina. Quando averà alzato il bollo tirate indietro, e schiumate bene; tornate quindi a mettere sopra il fuoco, e fate bollire, finchè sia giunto lo *Sciroppo* alla consistenza di *Gelatina*.

Siccome in Roma, Napoli, ed altre Città d'Italia non si ha, come in Francia, l'*Uva spina rossa*, vi potete aggiungere, poco prima che la *Gelatina* sia arrivata alla sua cottura, una sufficiente quantità di sciroppo di uvetta lacca, che troverete alla pag. 85.

La *Gelatina di Uva spina*, per esser bella dev'essere di un colore rosso poco carico, ben trasparente, ben tremolante, e di un sapore agretto grazioso.

#### *Gelatina di Visciole.*

Benchè molti bravi Artisti prescrivono di preparare questa *Gelatina*, come quella di *Uva Spina Officinale*; non ostante ecco una *Gelatina di Visciole* composta in altra maniera. Prendete delle *Visciole* sugose, colte di recente, e ben mature, levategli le code, spremetele con la mano sopra un setaccio, levandogli tutto il sugo, che farete cadere in una catinella bianca; fatelo riposare per prenderne il più chiaro. Per ogni foglietta di questo sugo vi vogliono sedici oncie di zucchero cotto a *Cassè*. Unite in una cazzarola questo zucchero al sugo delle *Visciole*, aggiungeteci il sugo di un limone, fate cuocere dolcemente, schiumando di tempo in tempo, e quando vedete che la *Gelatina* cade dalla cucchiaja a guisa di frangia, tiratela indietro dal fuoco, e con car-  
ta

ta suga levategli attorno qualche poco di schiuma che gli può essere restata ; quindi mettetela in barattoli , e non la coprite che due giorni dopo .

*Gelatina di Cotogni Officinale .*

Scegliete cinque libbre di *Melacotogne* , che non siano nella loro perfetta maturità , stropicciatele con un pannolino per levargli la lanugine che hanno nella loro superficie , tagliatele a spicchi , levategli l'anima , e i semi ; fate cuocere il frutto in cinque fogliette d'acqua , la cazzarola coperta . Quando è cotto passate la decozione con espressione per una salvietta prima bagnata , e poi spremuta . Fate disciogliere in questa decozione tre libbre di zucchero in grana , e quando è fredda , chiarificate con qualche bianco d'uova , e qualche stecco di cannella , o di vainiglia , tornate quindi a passare per un pannolino bagnato come sopra in una cazzarola , aggiungeteci il sugo di un limone , e fate cuocere sopra un fuoco allegro fino alla consistenza di *Gelatina* , che conoscerete ai segni di sopra indicati . Versatela in barattoli , e non li coprite che due giorni dopo .

*Gelatina di Cotogni Usuale .*

Si prepara questa *Gelatina* ancora in quest'altra maniera . Passate la decozione delle *Melacotogne* per un setaccio di velo , e per ogni foglietta di decozione , fate cuocere alla gran *Piuma* sedici oncie di zucchero ; fate bollire insieme , aggiungendoci il sugo di un limone , e schiumate bene , fino a tanto che la *Gelatina* cade dalla cucchiaja a guisa di frangia . Aromatizzatela come sopra .

*Gelatina Rossa di Cotogni.*

Tanto la *Gelatina* di Cotogni officinale , che quella di Cotogni usuale , le potete servire rosse ; cioè , fate bollire lentamente il zucchero con la decozione fino alla consistenza di *Gelatina* ; e poco prima della totale cottura aggiungeteci un poco di carminio disciolto con agro di limone , o sciroppo di uvetta lacca , quanto è necessario per dare un bel colore rosso alla *Gelatina* . Per il rimanente si finiscono come sopra .

*Gelatina di Fravole .*

Chiarificate e fate cuocere a *Lissè* tre libbre di zucchero , metteteci due libbre e mezza di Fravole colte di recente e mondate dalle code , e la decozione di due libbre e mezza di mela ranette ; fatele bollire finchè non daranno più schiuma , che avrete cura di levare ; versate allora sopra un setaccio di velo , che lo sciroppo cada in una catinella bianca , senza spremere il frutto ; mettetelo quindi in una cazzarola sopra il fuoco , e fatelo bollire , finchè cada dalla cucchiaja a guisa di frangia , ovvero mettendone alcune gocce in un tondino si distaccano essendo fredde . Versate allora la *Gelatina* in barattoli , levate con carta suga la picciola schiuma che si forma in versarla , e la coprirete due giorni dopo con carta ; conservatela in luogo asciutto .

*Gelatina di Albicocche .*

Avete delle Albicocche ben mature , sugose , e colte di recente , tagliatele in pezzi , mettetele in una cazzarola con tanta quantità di zucchero cotto a *Lissè* , per quante sono le  
lib-

libbre del frutto . Fate cuocere soltanto , che le Albicocche siano disfatte . Versatele subito in un setaccio di velo , e fate cadere il sugo in una catinella bianca , premendo con una cucchiaja per averne tutto il sugo che sarà possibile . Mettete questo sugo in una cazzarola sopra il fuoco , e fatelo bollire , schiumandolo spesso , finchè cada dalla cucchiaja a guisa di frangia . Ponetelo allora in barattoli , levando la schiuma come sopra , e non li cuoprite , che due giorni dopo .

*Gelatina di Persiche .*

Prendete delle Persiche dette della *Maddalena* , o altre Persiche sugose , che siano mature , e sincere , spaccatele , tagliatele in pezzi , fatele cuocere con tanto zucchero cotto a *Lissé* per quanto era il peso del frutto , poscia passate lo sciroppo al setaccio senza spremere il frutto ; fate stringere , e finite questa *Gelatina* esattamente come la precedente .

*Gelatina di Pere Officinale .*

Tutte le differenti specie di Pere sono buone per preparare questa *Gelatina* , basta che siano odorose , zuccherose , sugose , sincere , e non giunte alla loro ultima maturità . Prendetene cinque libbre , tagliatele in quarti , levategli i semi , fatele cuocere in cinque fogliette d' acqua con un pezzetto di valnuglia . Quando saranno cotte passate la decozione come quella de' *Cotogni* . Abbiate tre libbre di zucchero in grana , discioglietelo nella decozione delle Pere , e chiarificate il miscuglio quando è freddo con bianchi d'uova , passatelo nuovamente , aggiungeteci il sugo di un limone , e sopra un fuoco

moderato fate lo bollire sino alla consistenza di *Gelatina*. Questa *Gelatina* la potete preparare ancora come la *seconda de' Cotogni*. Se la volete rossa, poco prima che la *Gelatina* sia arrivata alla sua totale cottura, aggu ungeteci una quantità sufficiente di sciroppo di uvetta lacca. Vedete pag. 85.

*Gelatina di Pere Usuale.*

Tagliate in pezzi cinque libbre di Pere come sopra, levategli i semi, fatele bollire con cinque fogliette d'acqua, e uno stecco di vainiglia, fino a tanto che siano disfatte; versatele allora sopra un setaccio fino, e fate cadere il sugo in una catinella; aggiungete a questo sugo tre libbre di zucchero cotto a *Cassè*, il sugo di un limone, fate bollire insieme, schiumando bene, fino a tanto che la *Gelatina* cade dalla cucchiara a guisa di frangi. Versatela in barattoli, levategli la schiuma, e non la coprite, che due giorni dopo. Alcuni per avere questa *Gelatina* rossa in luogo dell'acqua vi mettono del vino rosso. Altri poi la coloriscono con lo sciroppo di uvetta lacca. Ved. pag. 85.

*Gelatina di Ananassi.*

Abbiate due belli Ananassi ben maturi, e sinceri, tagliateli in pezzi, spremetene bene il sugo colla mano sopra un setaccio, e fate lo cadere in una catinella bianca. Prendete tre libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci dentro il sugo degli Ananassi, fate cuocere insieme sopra un fuoco moderato, schiumando di tempo in tempo, fino a tanto che lo sciroppo cade dalla cucchiara come una

una frangia , che è la vera cottura della *Gelatina* . Conservatela in barattoli , che coprirete due giorni dopo .

Questa *Gelatina* , come tutte le altre , vi potrà servire per far *Sorbetti Gelati* , *Gelatine d' Antremè ec.* , in mancanza del frutto fresco .

La *Gelatina di Ananassi* la potete ancora preparare con la decozione del frutto , chiarificata , come quella di *Mela Ranette Officinale* .

*Gelatina di Mele Ranette Officinale* .

Prendete cinque libbre di *Mela Ranette* , mature e sincere , tagliatele a spicchi , levategli i semi , fatele bollire con-cinque fogliette d' acqua e qualche stecco di cannella . Quando saranno cotte e disfatte , passate la decozione con espressione per una salvietta prima bagnata , e poi spremuta . Disciogliete in questa decozione trè libbre di zucchero in grana ; chiarificate il miscuglio quando è freddo con bianchi d' uova , passate nuovamente il liquore aggiungeteci il sugo di un limone , e sopra un fuoco moderato . fate bollire a consistenza di *Gelatina* , schiumando sempre con attenzione . Quindi ponetela in barattoli , e non li coprite che due giorni dopo . Se volete la potete colorire rossa con un poco di *Sciroppo di Uvetta lacca* .

*Gelatina di Mele Ranette Usuale* .

Le *Gelatine* chiarificate nella maniera di sopra descritta , sono limpissime , trasparenti , e tremolanti . Non ostante ecco un' altro metodo di preparare questa *Gelatina* . Fate cuocere cinque libbre di *Mela Ranette* con cinque fogliette d' acqua , come sopra ; passate la  
de-

decozione per un setaccio di velo senza premere il frutto . Fate cuocere a *Cassè* tre libbre di zucchero , fate bollire insieme , col sugo di un limone , e schiumate con attenzione , finchè la *Gelatina* cadrà dalla cucchiaja a guisa di frangia . Coloritela , se volete , versatela in barattoli , levategli ancora qualche poco di schiuma con pezzetti di carta bianca , e non la coprite che due giorni dopo . Potete aromatizzare questa *Gelatina* con acqua di cannella , o con acqua di vainiglia , ovvero in fine della cottura metterci qualche *zesta* di cedrato , che poi levarete con un cucchiajo d' argento .

*Gelatina di Moscato .*

Questa *Gelatina* si prepara esattamente come quella di *Uva Spina Officinale* pag. 89. , e si finisce nella stessa maniera . Ciò non ostante la potete apprestare come segue . Mettete l'Uva moscatella sgranata e ben matura in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'acqua per farla crepacciare ; passatene il sugo per un setaccio di velo , senza premere il frutto . Per ogni foglietta di questo sugo sono necessarie sedici oncie di zucchero cotto alla *gran Piuma* , e il sugo di un limone . Fate bollire insieme , finchè la *Gelatina* cadrà dalla cucchiaja a guisa di frangia .

*Gelatina di Granati .*

Fate una buona decozione di Mela Ranette , passatela per un setaccio di velo , aggiungeteci tanto sugo di granati rossi ed acidi e depurato , quanto è necessario per dare un bel colore alla decozione . Per ogni foglietta di liquore metteteci sedici oncie di zucchero

cot-

cotto a *Cassé*. Ponete sopra il fuoco, aggiungeteci uno stecco di vainiglia, o di cannella, fate bollire, e schiumate con attenzione, fino a tanto, che la *Gelatina* cadrà dalla cucchiaja come una frangia. Levate la vainiglia, o la cannella, e versatela in barattoli, come le altre.

*Gelatina di Lazzarole.*

Abbiate cinque libbre di Lazzarole bianche, sufficientemente mature, fatele cuocere in cinque fogliette d'acqua. Quando saranno ben cotte, versate la decozione sopra un setaccio di velo, e fatela cadere in una catinella bianca. Unite a questa decozione tre libbre di zucchero bianco cotto a *Cassé*, fate bollire finché la *Gelatina*, cadrà dalla cucchiaja come una frangia, schiumando con attenzione, versatela allora in barattoli, e non li coprite che un giorno dopo. Potete colorire questa *Gelatina* di rosso, come le altre.

*Gelatina di Ribes verde.*

Quando averete preparato il *Ribes verde* come è descritto al suo Articolo particolare dei Frutti, lo metterete nel zucchero cotto alla *Perla*, e lo farete bollire finché lo Sciroppo sia tornato alla sua cottura di *Perla*, avendo attenzione di schiumarlo bene; passate allora la *Gelatina* per un setaccio di velo senza premere il frutto, ponetela in un barattolo, e non la coprite che il giorno dopo. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero.

*Gelatina di Ciriegie Marine.*

Scegliete delle *Ciriegie Marine* ben mature, levategli i pedicoli, fatele cuocere nel zucchero a *Lissé* con uno stecco di cannella, schiu-

matele bene ; quando lo Sciroppo sarà giunto alla cottura di *Perla* versatelo sopra un setaccio di velo , senza premere il frutto , e mettetela la Gelatina in un barattolo , che coprirete il giorno dopo . Per una libbra di frutto , una libbra e mezza di zucchero .

*Gelatina di Agresto Officinale .*

Questa *Gelatina* si prepara , come quella di *Uva spina* pag. 89. ; ma si mette il doppio di zucchero , sia nell' una , che nell' altra maniera . Bisogna peraltro osservare , che l'Agresto sia ben maturo , e di ottima qualità . Se volete colorire questa *Gelatina* di rosso , verso il fine della cottura , aggiungeteci una sufficiente quantità di *Sciroppo di Uvetta lacca* .

*Gelatina di Prune .*

Prendete cinque libbre di Prune dette *Zuccherine* , o *Verdatchie* , che siano giustamente mature , e colte di recente , fatele bollire con cinque fogliette d' acqua . Quando saranno cotte e disfatte , versatele sopra un setaccio di velo , e fate cadere il sugo in una catinella , senza premere il frutto . Unite a questo sugo tre libbre di zucchero cotto a *Cassè* , e fate bollire insieme , aggiungendoci il sugo di un limone , finchè la *Gelatina* cade dalla cucchiara come una frangia . Versatela in barattoli , e non li coprite , che due giorni dopo .

*Gelatina di Agresto Usuale .*

Sgranate quattro libbre di Agresto ben maturo , mettetelo in una cazzarola con mezza foglietta d' acqua , schiacciatelo un poco , ponetelo sopra il fuoco , e quando averà alzato

cin-

cinque , o sei bolli , versatelo sopra un setaccio fino , e fate cadere il sugo in una catinella bianca , premendo un poco l'agresto con la schiumatoja . Per ogni foglietta di sugo , fate cuocere due libbre di zucchero alla gran *Piuma* . Mettete il sugo dell'agresto nel zucchero ; fate bollire insieme , schiumando con attenzione , fino a tanto che la *Gelatina* cade dalla cucchiaja a guisa di frangia , o mettendone alcune gocce sopra un tardino si distaccano essendo fredde ; e finitela come le altre .

Se volete colorire di rosso questa *Gelatina* vi aggiungerete verso il fine della cottura una sufficiente quantità di *Sciroppo di Uvetta lacca* .

*Gelatina di Framboese .*

Chiarificate e fate cuocere a *Cassè* tre libbre di zucchero , metteteci dentro due libbre e mezzo di *Framboese* , e due libbre e mezzo di *Ribes* , l'uno e l'altro colto di recente . Fate bollire insieme finchè non faccia più schiuma , che levarete con attenzione , versate quindi sopra un setaccio fino , e fate cadere il sugo in una catinella bianca , senza premere il frutto , affinchè la *Gelatina* passi chiara e bella . Fategli fare ancora qualche bollo con il sugo di un limone , schiumando di tempo in tempo , finchè la *Gelatina* giunga alla sua cottura , cioè che versandone alcune gocce sopra un tondino , si distaccano essendo fredde . Versatela in barattoli , schiumatela ancora se bisogna con carta suga , e non li coprite , che due giorni dopo .

*Gelatina di Ribes .*

Prendete sei libbre di Ribes maturo , è colto di recente . Fate cuocere trè libbre di zucchero a *Cassè* , poneteci dentro il Ribes , fate bollire insieme , fino a tanto che non dia più schiuma , che averete cura di levare ; versate sopra un setaccio fino , senza premere il frutto , se volete che la *Gelatina* sia limpida , e fate cadere il liquore in una catinella . Versate quindi in una cazzarola , e fate cuocere a consistenza di *Gelatina* , facendola riposare , come il solito fuori del fuoco , per bene schiumarla , e finitela come le altre .

*Gelatina Tremolante .*

Abbiate sei libbre di Ribes colto di recente , schiaeciatelo in una terrina , o tramezzo un pannolino bagnato e spremuto , tiratene con espressione tutto il sugo , che passerete per un setaccio di velo , e farete depurare come è descritto alla pag. 70. Fate cuocere trè libbre di zucchero a *Cassè* . Vedetelo *Cap. III.* Mettete in questo zucchero il Sugo di Ribes , e fate bollire insieme , schiumando di tempo in tempo , fino a consistenza di *Gelatina* , che conoscerete ai segni di sopra indicati , e finitela come si è detto altre volte .

*Gelatina di Uva Spina Rossa .*

Benchè in Roma non abbiamo questa specie di Uva spina , pure sarà bene di descrivere come si prepara . Prendete quattro libbre di Uva spina della più rossa , nettatela . Fate cuocere quattro libbre di zucchero alla *Perla* , metteteci l'Uva spina , ponete sul fuoco , fate cuocere insieme una dozzina di bolli , poscia

scia lasciate riposare due ore fuori del fuoco , affinchè il frutto riprenda il suo colore vermiglio ; fategli quindi alzare altri cinque o sei bolli , e versate poscia sopra un setaccio fino , senza premere il frutto , rimettetela sul fuoco in una cazzarola , e fatela finire di cuocere a consistenza di Gelatina .

*Gelatina di Ribes ad uso di Tours .*

Fate cuocere trè libbre di zucchero a *Cassè* , metteteci dentro cinque libbre di Ribes colto di recente e nettato ; fate dare sette o otto bolli sul fuoco , schiumando con attenzione . Quando lo Sciroppo è giunto alla cottura di picciola *Perla* , versate sopra un setaccio , e fate cadere il liquore in una catinella ; ponete quindi lo Sciroppo in una cazzarola , fatelo bollire a consistenza di Gelatina , schiumando con attenzione , versatela in barattoli , e non la coprite , che due giorni dopo .

Delle Acque Aromatiche Distillate , semplici  
e spiritose .

*Descrizione di queste Acque .*

Le *Acque distillate* delle quali siamo ora per parlare , non solamente si restringano a quelle di cui si fa uso nella *Composizione de' Liquori fini da Tavola* ; ma di più ve ne saranno delle altre , che potranno egualmente essere utili per tutti quelli , che ne potessero abbisognare , o che bramassero di sapere la maniera di prepararle .

Le prime *Acque distillate* comprendono le *Piante* , i *Fiori* , i *Frutti* , e le *Droghe* . Le se-  
con-

conde, le *Acque della Regina d'Ungheria*, di *Melissa*, *Vulneraria*, *Germanica* ec. Queste *Acque* per le loro grandi virtù ho creduto ben fatto d'inserirle in questo Articolo. Quindi verranno le *Acque acetose spiritose*. E' finalmente gli *Aceti odorosi ed aromatici* distillati, e non distillati.

*Acqua Essenziale di Rose.*

Cogliete due ore dopo levato il sole, ed in tempo sereno una gran quantità di rose pallide semplici, dette *Maggiesi*, che sono le più odorose, bastanti per averne quattro fogliette di sugo; sfogliate queste rose, cioè levategli il calice, stami ec., pestatele in un mortajo di pietra, e quando saranno ridotte in pasta mescolateci una foglietta d'acqua pura, lasciatele riposare cinque o sei ore nel loro sugo in un vaso coperto; dipoi fatele torcere fortemente da due persone in un pannolino di un tessuto forte non tanto serrato, prima bagnato con acqua e ben spremuto. Avendo ottenuto quattro fogliette di sugo e poco più, vi metterete in infusione quattro libbre di foglie di rose recentemente colte. Dopo avere fatto durare l'infusione ventiquattr'ore, versate la mescolanza in un lambicco di vetro. Essendo adattato il capitello, ponete il lambicco a Bagno-maria, cominciate la distillazione ad un fuoco leggerissimo, ed aumentate la sua azione gradatamente, fino a che le gocce si succedino senza interruzione. Quando averete estratto una foglietta d'acqua essenziale, dilotate il recipiente, e vedete se quella che stilla è ancora molto odorosa, nel qual caso continuate la distillazione, ma se quest'ultima

tima acqua vi paresse meno spiritosa , e meno odorosa di quella che sarà nel primo recipiente , bisognerà raccogliera in un' altro , perchè questa seconda non farà che un' acqua semplice , la quale bisogna separare dalla prima , che è la sola e vera *Acqua Essenziale di Rose* . La seconda acqua , sarà ancora molto buona , ma forse saprà un poco d' empireuma , per fargli perdere questo cattivo sapore bisogna esporla per alcuni giorni al sole , chiusa soltanto con un pezzo di carta .

Questa è una attenzione , che bisogna avere , dopo ciascheduna distillazione , di qualunque sostanza odorosa che sia .

*Acqua di Rose .*

Prendete otto libbre di foglie di rose maggiori colte di recente , ponetele in infusione con quattro boccali di acqua pura in un vaso coperto ; lasciate macerare il tutto per ventiquattr' ore , poscia versate in un lambicco di rame stagnato guarnito del suo refrigerante ; distillate a Bagno di rena , o Bagno-maria , a filo sottile , e traetene tutto ciò che potete ottenere di odoroso . Allorchè vi accorgete che ciò , che esce dal lambicco sà di flemma , fermate la distillazione , smontate il lambicco , gettate via ciò che resta nella cucurbita , sciacquatela bene , ed empitela per due terzi di foglie di rose colte di fresco , e versateci sopra l' acqua della prima distillazione ; quindi ricominciatene una seconda sempre a Bagno di rena , o maria ; trarrete tutto quello che potrete ottenere d' *Acqua odorosa* , e lasciate spegnere il fuoco , subito che vi accorgete che quello ,  
che

che n' esce comincia a sapere di flemma : odore nauseante ed insipido , che l' uso v' insegnerà ben presto a conoscere . Conservate l' *Acqua di rosa* in bocciette di cristallo ben turate .

*Acqua Essenziale di Fiori d' Arancio .*

Cogliete due ore dopo levato il sole , ed in tempo sereno , o la sera precedente , otto libbre di Fiori d' Arancio , sfogliateli , cioè levategli il calice , stami ec. , mettete le foglie in infusione per ventiquattr' ore , con due boccali d' acqua pura , in un vaso chiuso ; versate poscia in una cucurbita di rame stagnato , il di cui capitello sia poco elevato , lotate bene le giunture , ponete il lambicco a Bagno-maria , riempite il refrigerante d' acqua tiepida , adattate il recipiente all' estremità del refrigerante , prendendovi pensiero , come già si è detto , di lasciare una picciola apertura nel luogo dove loterete l' orificio del recipiente , e ciò per dare uno sfogo all' aria , che potrebbe svilupparsi nel tempo dell' operazione . Distillate a gran fuoco ; imperocchè non rischiate niente , mentre il Bagno-maria non renderà maggior calore di quello che bisogna .

Allorchè averete ricavato sedici oncie di liquore o poco più , dilotate il recipiente , ed esaminate se l' acqua che stilla è tanto odorosa , quanto quella che si trova nel recipiente . Se trovate che l' acqua che stilla attualmente è meno odorosa , mutate recipiente per conservare pura la prima , che è la vera *Acqua Essenziale di Fiori d' Arancio* ; ma se la trovate egualmente odorosa , rimetterete il medesimo recipiente , e qualche tempo dopo farete nuovo saggio per-  
ve-

vedere se l' odore comincia ad indebolirsi. Quando sarà giunto questo momento adattate un nuovo recipiente, e distillate tutto ciò che potrà uscire dal lambicco. Questa seconda *Acqua* sarà molto meno odorosa della prima, ma non sarà senza qualche merito, e potrete tenerla separata per altri usi.

*Acqua di Fiori d' Arancio.*

Prendete otto libbre di Fiori d' Arancio, colti come sopra, levategli i calici, stami ec., o i soli calici, metteteli in un vaso grande di terra verniciato con otto boccali d' acqua pura, lasciate in infusione per ventiquattr' ore, il vaso coperto; poscia versate in una cucurbita di rame stagnato alquanto ampla, che sia piena poco più di due terzi; ponetela sopra un fornello a Fuoco nudo, adattateci quindi il suo refrigerante, ed il recipiente come sopra, il tutto però con le medesime precauzioni. Distillate in principio a fuoco moderato, poscia un poco più forte, ma non troppo, e pensate che il Fuoco nudo porta seco delle conseguenze, e che rischiate di bruciare i fiori forzandolo con troppo violenza, ma che si formi un filo sottile e sostenuto sino alla fine della distillazione. Ne ritrarrete circa cinque boccali e mezzo d' acqua odorosissima.

Se la volete più odorosa ancora e doppia, smontate il lambicco, gettate tutto ciò che si trova nella cucurbita, sciacquatela, e poneteci altre quattro libbre di foglie di fiori d' arancio, o fiori d' arancio interi, tolti soltanto i calici, versateci sopra l' acqua odorosa che avete distillato, aggiungeteci un boccale d'ac-

d'acqua pura , e cominciate una seconda distillazione a fuoco nudo , ed a picciolissimo filo . Non saprei dirvi precisamente la quantità d'acqua che potrete ritrarne , giacchè ciò dipende dalla qualità de' fiori , ma potete sicuramente seguitare fino a cinque boccali incirca , allora esaminate se ciò che distilla è ancora molto odoroso , nel qual caso continuate la distillazione ; ma se sentite un odore di flemma ben distinto , bisogna cessare . Questa seconda acqua di fiori d'arancio , si chiama *Acqua di Fiori d'Arancio doppia* .

*Acque Aromatiche di ogni Specie .*

I differenti metodi , che abbiamo proposto , parlando delle *Rose* , e dei *Fiori d'Arancio* , potrebbero servire di modello per la distillazione di ogni sorta di *Fiori* , eccettuati i *Liliaci* , l'aromo de' quali è impossibile di fissare con alcuna specie di distillazione .

Ma se si ha disegno di operare sulle *Piante* odorose , come la *Maggiorana* , la *Menta* , l'*Ascenzio* , il *Timo* ec. , procederete nella maniera seguente .

Empite due terzi un gran vaso di terra della pianta , da cui volete estrarre l'odore ; fate bollire in una quantità d'acqua comune, altri rami o punte dell'istessa pianta , e dopo pochi bollori passate la decozione nel vaso , in guisa che le piante si bagnino comodamente , ma senza eccesso . Questa proporzione deve seguire di regola per la quantità d'acqua comune che dovete impiegare nella decozione ; fate durare l'infusione due giorni ; dopo questo tempo versatela nella cucurbita di rame  
sta-

tagnato, che sia piena due terzi, guarnitela col suo refrigerante, distillate a Fuoco nudo, ed a filo sottile. Non tirate fino alla siccità, mentre rischiereste di far bruciare le piante nel fondo della cucurbita. Per evitare questo pericolo, non dovete ricavare altro, che la metà dell'acqua, che avete aggiunto alle piante.

Se volete che il primo prodotto sia più aromatico bisogna, che dopo la prima distillazione smontate il lambicco, e gettate via tutto ciò che sarà restato nella cucurbita; dipoi riempitela fino alla metà di nuovi rami, o punte dell'istessa pianta, e versateci sopra l'acqua aromatica della prima distillazione; procedete ad una seconda, ed otterrete col mezzo di questa un'acqua odorosissima.

Se la pianta sulla quale lavorate contiene una certa quantità di olio essenziale, che non mancherà di galleggiare nel recipiente, potrete averlo separandolo dall'acqua, come si dirà all'Articolo degli *Oli Essenziali*.

Per dissipare il sapore d'empireuma, che le acque odorose potrebbero aver preso, bisognerà per alcuni giorni esporle al sole in boccie di vetro chiuse con semplice carta.

*Acqua di Cannella.*

Prendete una libbra di ottima Cannella, schiacciatela bene, e mettetela in infusione in due boccali d'acqua pura, in un vaso ben chiuso per lo spazio di due giorni. Quindi versate in una cucurbita di rame stagnato guarnita del suo capitello. Distillate a Bagno di rena a grosso filo, o a Fuoco nudo senza forzarlo troppo,  
con

con le medesime regole , e precauzioni , che si sono indicate per la distillazione dello *Spirito di Cannella* pag. 33. , finchè averete ottenuto un boccale di *Acqua di Cannella* odorosissima .

*Acqua di Cannella Usuale .*

Scegliete una libbra di ottima Cannella , rompetela in minuti pezzi , ponetela in infusione per ventiquattr' ore con un boccale di vino bianco di Spagna , in un orinale ben chiuso, sull' arena calda ; quindi distillate a Bagno-maria , finchè averete ricavato trè quarti del liquore .

*Acqua di Garofani .*

Prendete quattro oncie di Garofani recenti, ammaccateli , poneteli in infusione per due giorni con due boccali d' acqua pura ; quindi distillate a Bagno di rena , o Fuoco nudo , e a grosso filo , come l' *Acqua di Cannella* , finchè averete tratto dalla distillazione un boccale di acqua di garofani molto odorosa . Conservatela in bocciette di cristallo ben turate .

*Acqua di Vainiglia .*

Abbate cinque oncie di ottima Vainiglia , ammaccatela in un mortajo di bronzo , mettetela in infusione per due giorni con due boccali d' acqua pura ; poscia distillate a Bagno di rena , o a Fuoco nudo , e a grosso filo , senza forzare troppo il fuoco , fino a tanto , che averete ottenuto circa un boccale d' *Acqua di Vainiglia* odorosissima .

Nello stesso modo potete ottenere l' *Acque di noce moscata* , di macis ec.

*Acqua di Cacao .*

Ponete sei libbre di Cacao di Caracca abbrostolito di recente , e pestato grossolanamente in un mortajo di pietra, in infusione con sei boccali d'acqua pura . Dopo un giorno, o due, versate l'infusione in un lambicco di rame stagnato , distillate a Fuoco nudo , a filo moderato e sempre eguale . Ne trarrete circa quattro boccali di ottima *Acqua di Cacao* , che conservarete in boccie di vetro ben turate, e in luogo asciutto .

*Acqua di Caffè .*

Abbrostolite sei libbre di Caffè di Levante , o della Martinicca , macinatelo , ponetelo in un vaso di terra verniciato con sei boccali d'acqua pura , il vaso coperto . Dopo un giorno d'infusione procedete alla distillazione a Fuoco nudo , e finite quest'*Acqua di Caffè* , come la precedente .

*Acqua di Marasche .*

Prendete quella quantità di Ciriegia Marasche fresche e mature , secondo avete bisogno di *Acqua di Marasche* , levategli i pedicoli , e spremetele forte sopra un setaccio , che il sugo vada a cadere in una catinella ; quindi pestatele con i loro nocciuoli grossolanamente in un mortajo di pietra , tornatele a mettere nel loro sugo , poneteci un poco di cannella garofanata rotta in minuti pezzi , e tanta acqua pura quanto restino coperte di due dita , aggiungeteci qualche foglia dello stesso frutto tolte le costoline , ed un poco appassite all'ombra . Lasciate in infusione in un vaso coperto lo spazio di ventiquattr'ore ; versate po-  
scia

scia in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi, procedete alla distillazione a Bagno-maria, e stillate a filo sottilis imo. Finchè il liquore sarà chiaro come l'acqua pura sarà una prova, che la distillazione del liquore non è terminata, ma subito che comparirà torbida smontate il lambicco, e conservate l'*Acqua di Marasche* in boccie di vetro ben turate, onde servirvene nelle occorrenze.

*Acqua di Persiche.*

Abbate delle Persiche dette della *Maddalena*, che siano ben mature e sincere, quella quantità che credete a proposito, levategli il nocciolo, schiacciatele in una terrina grande, aggiungeteci le mandorle de' noccioli peste grossolanamente con la pelle, un poco di cannella garofanata rotta in pezzi, e qualche foglia dello stesso frutto levate le costoline; metteteci tanta acqua pura, quanto restino coperte di due dita. Lasciate in infusione, il vaso coperto, per ventiquattr'ore; versate poscia in un lambicco, distillate a Bagno-maria, e finite quest'acqua come quella di *Marasche*.

*Acqua di Pere Moscate.*

Prendete delle picciole Pere Moscate, dette volgarmente *Moscarole*, ovvero Pera Cremesine, l'une o l'altre ben mature, sincere, e colte di recente, levategli il pedicolo, e l'occhio di sotto, schiacciatele in una terrina, aggiungeteci qualche coriandolo ammaccato, ed un poco di cannella garofanata rotta in minuti pezzi, coprite il frutto d'acqua pura, che sopravansi due dita; coprite il vaso, lasciate in infusione ventiquattr'ore, versate poscia in un lam-

lambicco di rame stagnato , che sia pieno due tersi , distillate a Bagno-maria a filo semplice , e ritraetene tutta l'acqua odorosa , che potrete .

*Acqua di Melappiette fino .*

Scegliete delle Melappiette bianche, che sono le più odorose, tagliatele in quarti, levategli i semi , mettetele in una terrina con acqua che restino coperte di due dita , ed un poco di cannella garofanata rotta in pezzi , coprite il vaso , lasciate in infusione per ventiquattr' ore , poscia distillate come sopra , e finite quest'acqua come la precedente .

*Acqua di Albicocche .*

Quest'Acqua si prepara esattamente come l'Acqua di Persiche , si distilla , e si finisce nello stesso modo , vedetela pag. 110.

*Acqua di Ananassi .*

Tagliate in pezzi due belli Ananassi maturi e sinceri , metteteli in infusione per ventiquattr' ore in un vaso coperto con quattro boccali d'acqua . Quindi distillate a Bagno-maria a filo sottile , fino a tanto che averete tratto circa tre boccali di *Acqua di Ananassi* molto odorosa . Conservatela in boccie di vetro ben turate .

## Delle Acque Spiritose Aromatiche Distillate.

*Acqua della Regina d'Ungheria.*

Si chiama con questo nome lo spirito di vino impregnato dello aramo della pianta di rosmarino, perchè una volta una Regina di Ungheria in età di settant'anni ne ricevè dei sollievi tali, che avevano del prodigio.

Ogn' uno conosce il rosmarino; nelle regioni Meridionali dell' Europa i boschi ne sono ripieni, ed è più raro nei paesi Settentrionali. E' stato creduto per molto tempo che il fiore di quest' arboscello avesse infinitamente maggior virtù che il resto della pianta, adesso siamo disingannati su tale articolo, mentre l' esperienza ci ha fatto conoscere, che le cime di questa pianta, siccome tutte le foglie, danno più aroma, che il fiore medesimo.

Emplite una cucurbita di fiori, di foglie, e di cime di rosmarino sino a due terzi in circa, e piuttosto meno che più; versateci sopra lo spirito di vino in guisa che sorpassi il rosmarino di circa un dito, coprite la cucurbita col suo capitello, ponete il lambicco a Bagno-maria, e distillate molto lentamente; se lo spirito di vino è perfettamente puro, nè trarrete all' incirca la medesima quantità di *Spirito Aromatico*, che conserverete in bocciette di cristallo ben turate.

*L'Acqua della Regina d'Ungheria* era altre volte celebratissima per le grandi virtù che gli venivano attribuite, e che si leggono in-  
scrit-

serite nella *Farmacopea Reale di Charas* ; ma tanti vantaggi salutari di quest'acqua sono troppi per essere garantiti . La sorte di tutte le nuove preparazioni si è di essere eccessivamente celebrate , che succede da questo ? se ne fa la prova in tutti i casi , e se il rimedio manca in alcuno di essi , cade in un discredito che non merita , come non meritava la grande stima che aveva in principio .

*Acqua di Melissa .*

Quest' Acqua è volgarmente chiamata *Acqua del Carmine* , perchè questi Religiosi ne fanno un gran spaccio ; essa sostiene da molto tempo la sua celebrità per gli effetti salutevoli che produce , quando è fatta con diligenza ; ella non è solamente odorosa , ma ancora molto medicinale . Siccome però è molto complicata nella sua composizione , non deve far meraviglia se se ne trovano delle molto differenti l'una dall'altra . Molte persone non possedendo il vero segreto non fanno che degli incirca ; altri che hanno avuto forse questo segreto vi hanno fatto delle mutazioni arbitrarie , gli uni per risparmio di spesa , gli altri per escludere certi ingredienti molto salutari per loro stessi , ma che alterano un poco l'odore dalla parte del gusto . Ho fino letto in Opere molto stimate delle composizioni a capriccio sostituite senza scrupolo alla vera di cui eccone il modo .

Prendete ott' oncie di *Cannella* , sei oncie di *Cardamomo con i suoi gusci* , sei oncie di *Anisi verdi* , quattr' oncie di *Garofani* , e ott' oncie di *Coriandoli* ; schiacciate questi aromati in mortajo

di pietra, poneteli in un vaso di terra; ed aggiungeteci la scorza, ossia le zeste di otto cedri, un quartuccio di *Coccole di ginepro* ammaccate, mezzo pugno di *Ascenzio*, dodici pugnetti di *Melissa* allochè è in tutta la sua forza, sei pugnetti di *punte di Rosmarino*, altrettante di *Salvia*, d' *Isopo*, di *Maggiorana*, di *Timo*, e di *Angelica*, della quale prenderete le sole costole, escludendo le foglie, i semi, e la radice. Prima di unire tutte queste piante alle droghe è necessario, che siano diligentemente tritate, ed allora potrete aggiungere alla mescolanza cinque boccali di ottimo *Spirito di Vino*, e far durare l'infusione otto giorni, il vaso coperto. Passato un tal tempo versate il tutto in un lambicco di rame stagnato, e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo; fino a tanto che averete tratto tanta *Acqua di Melissa* per quanto Spirito avete impiegato. Conservarete quest'*Acqua* in bocciette di cristallo ben turate.

*Baymé* ne' suoi *Elementi di Farmacia* c' insegna a fare un' *Acqua di Melissa* di un' odore più grato della precedente, ma forse meno salubre.

Prendete *Melissa cedrata in fiori* e recente libbra una e mezza, *scorze di Cedri* recenti oncie quattro, *Noci moscate* oncie due, *Coriandoli* oncie sei, *Garofani* e *Cannella* oncie due per sorta, *radiche secche d'Angelica* oncia una, *Spirito di vino* ottimo boccali tre. Nettare la melissa da suoi steli, tagliate la scorza gialla esterna da cedri in *zeste*, che a misura farete cadere in una porzione dello spirito di vino che averete messo a parte; ammaccate le noci

moscate , i coriandoli , la cannella , e le radici secche di angelica . Ponete tutte queste cose colle scorze de' cedri nel totale dello spirito di vino , e fare infondere per ventiquattr' ore ; quindi versate l'infusione in un lambicco di rame stagnato , e distillate a Bagno-maria fino alla siccità . Voi ricaverete tanta *Acqua di Melissa* per quanto spirito di vino avete impiegato . Conservatela in bocciette di cristallo ben turate .

Ecco un'altra *Acqua di Melissa Composta* , di *Andrea Silvestri* . Distillate a Bagno-maria in vescica di rame sei libbre di *Melissa* recente , mezza libbra di *Spirito di vino* , e acqua quanto basti , e trarrete di *Acqua distillata* libbre trè .

Prendete poi una libbra di *Melissa* recente , oncie trè di *Scorze di cedri* ( zeste ) , un' ottava di *Fiori di lavanda* , *Noci moscate* e *Coriandoli* grossolanamente spolverizzati , un' oncia per sorta , *Garofani* e *Cannella* spolverizzati egualmente mezz' oncia per cadauno , *Spirito di vino* ottimo fogliette due . Ponete tutto in un lambicco di vetro lotato , metà ripieno : dopo ventiquattr' ore di digestione vi aggiungerete le suddette libbre trè di *Acqua di Melissa distillata* , e procedete alla distillazione a Bagno-maria , e ne trarrete fogliette due e mezzo di *Acqua Spiritosa di Melissa* , alla quale mescolerete un' ottava di tintura di belzuino preparato con due oncie di belzuino in lagrima , e una foglietta di ottimo Spirito di vino . Quindi conservate quell'*Acqua di Melissa* , come sopra .

L'*Acqua di Melissa* è molto stimata , si dice eccellente negli attacchi di apoplezia , nella le-

targia , e nella epileſia ; ella è ſalubre ancora nei vapori , nelle coliche , e nelle ſopprefſioni delle regole , e delle orine ; finalmente queſt' acqua ſi è acquiſtata una riputazione eguale , ed anche ſuperiore a quella della *Regina d' Ungheria* , eſſendo ancora preferita in una infinità di circonſtanze . Si dà a cucchiaj , o pura , o meſcolata in un bicchiere d' acqua , ſecondo lo ſtato della perſona che la prende .

*Acqua Vulneraria .*

Queſt' *Acqua* ha avuto l' iſteſſa ſorte dell' *Acqua di Meliſſa* , cioè a dire , che vi è ſtato aggiunto , o levato , ſecondo il capriccio , e le vedute particolari di ciaſcuno Artista . Gli uni fanno infondere le loro piante nell' acqua , altri nel vino bianco , alcuni nell' acquavite , ed alcuni altri nello ſpirito di vino . Quanto a me ho creduto bene di adottare quell' ultima maniera .

Tagliate groſſolanamente delle foglie freſche di *Salvia* , di *Angelica* , di *Ascenzio* , di *Serratola* , di *Finocchio* , di *Mentastro* , d' *Isopo* , di *Meliſſa* , di *Basilico* , di *Ruta* , di *Timo* , di *Maggiorana* , di *Rosmarino* , di *Origano* , di *Nepitella* , di *Sermolino* , e di *Fiori di Lavanda* . Ponete quat- tr' oncie per ſorta di queſte piante in infuſione per ventiquattr' ore in fogliette dieci di ottimo Spirito di vino . Dopo di ciò diſtillate a Bagno-maria in un lambicco col refrigerante , e ne ritrarrete circa nove fogliette di liquore ſpiritoso , che ſi chiama col nome d' *Acqua Vulneraria* , e volgarmente di *Schioppettate* ; conſervatela in bocciette di criſtallo ben chiuse .

Si crede quest' *Acqua* un ottimo rimedio per le ferite recenti , le quali rammargina con sollecitudine , e per le contusioni ; impedisce l' emfiagioni , e infiammazioni , e previene le deposizioni . Si può dare anche per bocca nella quantità di sei grani sino a due ottave addolcita con un poco di zucchero , nelle sincopi , svenimenti , e sfinimenti .

*Acqua Odorosa Germanica .*

Fate macerare per otto giorni in un boccale di buon aceto bianco due pugni di fiori di lavanda , altrettanti di rose di propaggini , altrettanti di rose selvatiche , ed altrettanti di fiori di sambuco . Nel tempo dell' infusione preparate a parte un' *Acqua odorosa semplice* come segue . Mettete in una cucurbita di vetro la scorza di tre cedri ( *zeste* ) , due pugni di persia , due di gelsomini , e due di fiori di lavanda ; versarete sopra tutto ciò una foglietta , o poco più di acqua rosa doppia , e circa due fogliette di acqua comune . Adattate il capitello alla cucurbita , ponetela a Bagno di rena , e di poi aggiustate un recipiente al beccuccio del capitello , incollando bene le giunture , e lasciandolo in questa disposizione per due giorni ; dopo questo tempo mettete il fuoco al fornello , distillate a gocce precipitate , e quando avrete tratto due fogliette di liquore , fermate la distillazione , e riserbate quest' acqua per l' uso seguente .

Prendete trè pugni per sorta di sermolino di Persia , di basilico , e di timo ; oltre di ciò trè buone prese di fiori di lavanda , di rose di propaggine , di spigo nardo , e di  
ori-

origano, mezz' oncia di radice d' iride di Firenze, ed altrettanto di cannella, trè ottave di garofani, di macis, di storace calamite, e di belzuino, due ottave di laudano, mezz'oncia di aspalato, e mezz'ottava d' aloè succotrina, Ponete tutte queste droghe pulite, tritate, e schiacciate, secondo la loro natura in un vaso di terra, e versateci sopra la prima infusione dell' aceto, e l' acqua odorosa semplice che avete stillata; aggiungeteci trè fogliette di buon vino moscato, mescolate bene il tutto, e lasciate in macerazione quindici giorni. Dopo tal tempo versate l' infusione in una cucurbita di rame stagnato, ma meglio sarebbe in una di vetro, se non fosse difficile il trovarne di una grandezza sufficiente; adattatevi il capitello, ponete il lambicco a Bagno di rena, aggiustateci un recipiente alquanto grande, e lotatene bene le giunture, cominciate la distillazione con un fuoco molto moderato, che aumentarete però a gradi fino a tanto, che le gocce si succedano rapidamente. Forse le prime gocce saranno un puro flemma, al che farete attenzione, ed in questo caso bisognerà separarle come inutili, ma subito che le gocce esaleranno un odore vivo, e gustoso, lotate bene il recipiente col capitello, e continuate la distillazione fino a tanto che ne averete cavato circa un boccale. Separate quest'acqua da quella, che sortirà dipoi che forse non sarà cattiva, e ne farete quell' uso che vi piacerà.

Rettificate l' *Acqua odorosa*, se volete, in un lambicco di vetro, secondo il solito, e ne trar-

trarrete tre fogliette , o qualche cosa di più , che conserverete in una boccia di cristallo ben chiusa .

Quest' acqua tanta decantata nella *Farmacopea d' Augusta* , non solo perchè è gustosissima per il suo odore , ma ancora per le sue proprietà medicinali ; essa è penetrante , incisiva , ed ammirabile per ricreare gli spiriti vitali , dissipare i mali di testa , e rallegrare il cuore . E' creduta buona ancora contro i vapori contagiosi cagionati dall' aria cattiva .

*Acqua di Mele Odorosa .*

*Baumè* ci apprende ancora ne' suoi *Elementi di Farmacia* a comporre quest' *Acqua* . Per farla prendete trè fogliette di ottimo spirito di vino , ott' oncie di mele bianco , altrettanto di coriandoli acciaccati , trè ottave di vainiglia , un' oncia di scorza di cedri freschi (*zeste* ) , sei ottave di garofani , quattro ottave di noce moscate , altrettanto di storace calamite , e di belzuino , cinque oncie di spirito di rose , ed altrettanto di spirito di fiori d'arancio . Questa sorte di spiriti li farete secondo il metodo che abbiamo indicato all' *Articolo de' Rosoli pag. 41* . Avendo prima acciaccato tutte le droghe che sono suscettibili di questa preparazione , metterete il tutto in infusione nello spirito di vino , di rose , e di fiori d'arancio . Dopo trè , o quattro giorni di macerazione , versate la mescolanza in una cucurbita di rame , adattatevi il capitello , e il recipiente , distillarete a Bagno-maria , e rattificherete se volete questa prima distillazione , ne trarrete all' incirca una quantità eguale a quella dello  
spi-

spirito di vino che averete impiegato . Quest' *Acqua* è di un' odore gratissimo , che rallegra e ricrea gli spiriti . Se ne fa uso come l' *Acqua di Melissa* , e nella stessa dose .

### Delle Acque Acetose Spiritose .

#### *Aceto Distillato .*

Questo *Aceto* , è l' *Acido fluore* tratto colla distillazione dai liquori , che hanno sofferto il secondo grado della fermentazione . Si fa questa distillazione per separarne le materie estrattive , e saline cristallizzate .

Per farlo , riempite di aceto bianco ; o rosso la cucurbita di un lambicco di vetro , sino a trè quarti , mettete il vaso a Bagnomaria , distillate a picciolo filo , fino a tanto che abbiate estratto cinque sestì in circa dell' aceto .

Questo *Aceto distillato* viene impiegato in un gran numero di preparazioni di Chimica , e di Farmacia . Oltre di ciò è un' antiputrido sciogliente , atto ad impedire la coagulazione degl' umori , e del sangue ; divide ed attenua . *Boerave* lo raccomanda moltissimo nelle malattie acute , ed infiammatorie , nelle malattie convulsive , ipocondriche , ed isteriche , e come sudorifico . La dose è da due ottave fino a quattro . Preserva dalla peste , e mali contagiosi , odorandolo spesso , mediante una spugna inzuppata , e bagnandone la bocca , le tempie , e le narici ; e bevendone anche un picciol sorso prima di visitare gl' infermi . Sma-  
gri-

grisce le persone grasse , usato lungo tempo ; ma devesi usare con cautela , perchè può produrre l' etisia .

E' anche di un uso maraviglioso per dissolvere , o fare precipitare qualche corpo : se ne mette ancora alcuna volta nelle pozioni cordiache , per resistere alla putrefazione . La dose è un mezzo cucchiajo . Mescolato con acqua adoprasi questo Ossicrate , onde fermare l' emorragia preso internamente ; e per temperare l' infiammazione adoprasi esternamente ; impiegasi anche per lavarsi , rinfresca , e fa svanire le piccioie bolle che vengono sulla pelle :

Per far perdere all' *Aceto* il debole odore empireumatico , immergete il vaso di vetro dove è l' *Aceto* in un bagno di neve , o di ghiaccio , nel quale sia mescolato un terzo di sale comune .

*Acque Acetose .*

Col mezzo dell' *Aceto distillato* potranno procurarsi tutte le stesse specie di *Acque odorose* , che si preparano con lo *Spirito di vino* . E' ben vero che queste *Acque odorose* , che diconsi *Acetose* , non saranno tanto gradevoli , quanto sono quelle preparate collo *Spirito di vino* , a cagione dell' olio di aceto che si farà sempre sentire , malgrado tutti gli odori che gli si potranno opporre . Tolto questo , esse saranno molto odorose , e costeranno molto meno delle altre . Prenderemo per esempio di questa preparazione l' *Acqua di Fiori di Arancio Acetosa* .

*Acqua Acetosa di Fiori di Arancio .*

Mettete in una cucurbita di vetro una certa quantità di Fiori d' Arancio tolti i calici , e versateci sopra tanto aceto distillato , quanto sia  
ne-

necessario; perchè i fiori nuotino liberamente, in guisa che sotto di essi vi siano tre dita di buona misura di aceto, ponete la cucurbita a Bagno-maria, adattatevi il capitello, e distillate a fuoco molto vivo. Dopo averne ricavato i tre quarti dell'aceto che avete impiegato, smontate il lambicco, e se l'*Acqua Acetosa di Fiori d'Arancio* non è abbastanza odorosa, potrete rettificarla, e con aggiungervi nuovi Fiori d'Arancio, aumentarete moltissimo il suo odore. Dopo la rettificazione sarebbe bene di porre le bocchette di cristallo, nelle quali vorrete conservare l'*Acqua odorosa* in una mescolanza di neve e sale pestati per otto, o nove ore circa.

L'*Acque* odorose acetose di *Cedrato*, di *Garofani*, di *Cannella*, di *Rose*, in una parola tutte le *Acque*, delle quali abbiamo parlato di sopra, si preparano nello stesso modo.

*Aceti Odorosi Distillati.*

L'*Aceto* in tempo della distillazione si carica come l'acqua dell'aromo delle sostanze aromatiche; non si unisce già meglio con esso. Il che fa, che gli *Aceti aromatici distillati*, e le *Acque distillate* hanno sempre un'odore meno grato, che le *Acque* preparate collo *Spirito di vino*. Però quando si vuole avere questi *Aceti* più perfetti, conviene aggiungere la sesta parte di spirito di vino nella cucurbita per distillarlo unitamente con gli altri ingredienti: l'aromo del fiore, o della pianta se ne imbeve, e si combina meglio con lui, che l'acqua, e l'aceto. Per gli *Aceti odorosi aromatici distillati*, prenderemo per esempio quello di *Rose*.

*Aceto di Rose .*

Mettete in una cucurbita di vetro la quantità di foglie di Rose maggiesi che volete , versateci sopra dell' aceto distillato sino a tanto , che i fiori sufficientemente nuotino ; procedete alla distillazione in Bagno-maria per estrarre i trè quarti in circa dell' Aceto che avete impiegato : questo è quello che chiamasi *Aceto di Rose Distillato* .

Preparasi nello stesso modo gli Aceti di tutte le altre sostanze vegetabili . Si può farne de' composti mescolando insieme molte sostanze aromatiche . Si ha soltanto l' attenzione di ammaccare le materie dure , e legnose , e di lasciarle bastevolmente infondere prima di distillarle .

*Aceti Odorosi per Infusione .*

Come si è detto di sopra l' Aceto acquista diverse proprietà , secondo le differenti sorta , di piante , di Fiori , e di droghe che si pongono in infusione .

*Aceto di Fiori d' Arancio .*

Prendete mezza libbra di Fiori d' Arancio , levategli il calice e li stami , e ponete le sole foglie in una bottiglia , che empirete di buon aceto bianco forte , e limpido , turatela bene . Fate digerire al sole per un giorno o due ; colatelo poscia per imbuto di vetro e un pannelino finissimo in altra bottiglia , riempitela con altro aceto semplice , e conservatela ben turata in luogo asciutto . Si principia a fare dopo la metà di Maggio .

Questo *Aceto* è di un' odore eccellente , utilissimo per lo stomaco ; ajuta la digestione ,

am-

ammazza i vermi preso internamente . La dose è da un' ottava fino a mezz'oncia . Mescolato con acqua serve ancora a lavarsi, rinfrescarsi ec.

*Aceto di Fiori di Sambuco .*

Prendete Fiori di Sambuco ordinario, ben' aperti, bianchi, e odorosi, spilluccateli colle mani sopra fogli di carta, che cadono facilmente, pesatene tre oncie, fateli appassire per dodici ore sopra fogli di carta, poneteli poscia in una bottiglia di buon aceto bianco, forte e limpido, turatela, che sia piena, esponetela al sole per sei o sette giorni. Conoscerete quando l' aceto è giunto al suo punto di perfezione allorchè i fiori abbandoneranno un poco il collo della bottiglia, e caleranno al fondo. Colatelo allora diverse volte in una altra bottiglia, come sopra; aggiungeteci un poco di aceto semplice, per renderla piena; e quindi serbatela in luogo asciutto ben turata.

Se volete questo *Aceto* più odoroso potete replicare l' infusione, cioè colate l' aceto in altra bottiglia, metteteci altre tre oncie di Fiori di Sambuco, esponetela al sole come sopra, e finitelo nello stesso modo. Si chiama allora *Aceto di Fiori di Sambuco doppio*. Si principia a fare verso la metà di Maggio.

Questo *Aceto* è di un piacevole odore, eccellente preso internamente, buono a temperare le flemme, è risolutivo, leggermente sudorifico, e anodino. La dose è da una ottava fino a mezz'oncia. Si fa entrare ne' gargarismi. E' ancora molto stimato per l' uso della Tavola; esso è meno contrario allo stomaco che l' *Aceto ordinario semplice*. Un cucchiajo di questo

sto *Aceto* mescolato con dodici cucchiaj d'acqua comune è ottimo per lavare gli occhi, allorchè sono riscaldati per soverchio studio e applicazione, per rinfrescare le infiammazioni sulla pelle, per gargarismi qualora la gola sia riscaldata, per lavativi, per lavarsi e rinfrescarsi la bocca, per tenere puliti i denti ec.

*Aceto di Arancio.*

Prendete sette o otto Aranci acidi, tagliategli tutta la scorza superficiale in *zeste*, ossia fettine assai picciole e sottili, fatele cadere in un bicchiere grande, mezzo pieno d'*Aceto* bianco buonissimo; quindi colate quest'*Aceto* in una bottiglia, e poscia poneteci le fettine di scorzetta, e così di mano in mano, finchè la bottiglia sarà piena, esponetela al sole dalla mattina alla sera. Il giorno dopo colate l'*aceto* come il precedente in un'altra bottiglia, che riempirete con altro *aceto* semplice, turatela e conservatela in luogo asciutto. Si principia a fare nel mese di Maggio, e benchè in questa stagione gli alberi di aranci siano in fiori pure vi sono sempre alcuni aranci sulla pianta, che benchè senza sugo, hanno nondimeno la scorza carica di olio essenziale e di sale volatile. Potete fare questo *Aceto* anche nel mese di Novembre e Dicembre con gli aranci novelli, ma bisogna sceglierli che siano sufficientemente maturi.

Questo *Aceto* è di un'odore aromatico assai grato, utilissimo preso internamente la mattina a digiuno, ammazza i vermi, e stomatico, incide le flemme, e aiuta la digestione. La dose è da un'ottava fino a mezz'oncia.

Me-

Mescolando un cucchiajo di questo aceto con dodici cucchiaj d' acqua pura , si può preferire a quello assoluto , mentre così temperato non pizzica tanto le pareti dello stomaco . Oltre di ciò può servire in questa guisa anche per lavarsi la bocca , ed altre parti del corpo , atteso il suo grazioso odore . Di più viene impiegato ancora nella cucina : un poco di *Aceto di Arancio* è buonissimo nelle *Salse all' Anitra* , in tutte le *Salse Piccanti ec.*

*Aceto di Cannella .*

Prendete mezz' oncia di ottima cannella , osservate che sia sottile , e che pizzichi la lingua ; rompetela in minuti pezzi , ponetela in una bottiglia , empitela di buon aceto bianco , fate digerire al sole per otto giorni ; quindi colate l' aceto in altra bottiglia , riempitela come il solito , e conservatela ben turata in un luogo asciutto . Lo potete fare quando vi pare , l' Estate al sole , e l' Inverno alla stufa , o sulla cenere calda .

Questo Aceto è di un' odore aromatico graziosissimo . Si usa per l' interno per essere molto stomatico . La dose è come sopra . Mescolato con acqua comune è ottimo per lavarsi , e per la toeletta . Assoluto viene impiegato per l' uso della cucina ; imperocchè se ne mette sempre un pochino in tutte le Salse chiare , e nelle *Aspic* .

*Aceto di Finocchio .*

Questo Aceto si fa di due sorta , cioè di Finocchio comune di vigna , e di Finocchio dolce coltivato . Per il primo che si fa di Ottobre prendete la sommità del finocchio quando è gr-

nito ,

nito , cioè in seme , fatelo seccare , tagliategli i gambi , e ponetelo in una bottiglia di buon Aceto bianco , al peso di trè oncie . Fate digerire al sole per sei , o sette giorni ; quindi colatelo , e finitelo come gli altri Aceti . Per il secondo che si fa nel mese di Luglio prendete le sommità granite del Finocchio , tagliategli i gambi , fatelo seccare , e finite quest' *Aceto* come gli altri .

Quest' *Aceto* è di un' odore assai grato aromatico , e di un sapore piacevole ; preso internamente facilita la digestione , è pettorale , incide ed attenua gli umori viscidî dello stomaco . La dose è da un' ottava sino a mezz' oncia ; viene ancora impiegato negli alimenti . Mescolato con acqua ha le stesse virtù . Oltre di ciò è ottimo per lavarsi ec.

#### *Aceto di Garofani .*

Prendete una quarta di teste di Garofani , ammaccateli , poneteli in una bottiglia piena di ottimo aceto bianco , e finite questo aceto come quello di Cannella . Lo potrete fare in ogni tempo , l' Estate al sole , l' Inverno alla stufa , o sulla cenere calda .

Questo *Aceto* è di un' odore assai aromatico ; preso internamente , o bagnandone il naso e le tempie è di un soccorso efficacissimo nell' apoplezia , nella luttargia , nelle sincope , nelle mancanze , nel vomito , nella debolezza di stomaco , e nelle indigestioni . La dose è da un' ottava fino a mezz' oncia . Mescolato con acqua comune , come si è accennato altre volte , è utile per la bocca , e per i denti ; ma in questo caso sarà molto migliore se

se aggiungerete all' infusione qualche foglia di salvia fresca ; allora però bisogna farlo ne' mesi di Maggio , o di Giugno . L' *Aceto di Garofani* assoluto viene anche impiegato negli alimenti .

*Aceto di Matricala .*

Prendete delle sommità di Matricala fresca in fiori , che non abbia toccato acqua , ponetele in una bottiglia di buon aceto bianco , osservando che occupino un terzo della bottiglia ; esponetela al sole , e fate digerire l' infusione per sei o sette giorni , poscia colate in altra bottiglia , come il solito , riempitela con altro aceto bianco semplice , turatela bene , e conservatela in luogo asciutto . Si principia verso la fine di Maggio .

Questo *Aceto* è di un odore aromatico , e di un amaricante eccellente , utile preso internamente , è antisterico , stomatico , ammazza i vermi . La dose è da un' ottava sino a mezz' oncia . Mescolato con acqua , come si è detto , serve ai medesimi usi .

*Aceto di Ascenzio .*

Questo *Aceto* si prepara esattamente come quello di *Matricala* , cioè colle sommità di Ascenzio ordinario , e si fa di Maggio , e di Giugno .

L' *Aceto di Ascenzio* è di un' odore aromatico , e di un sapore molto amaro . Preso internamente è utilissimo per ristabilire lo stomaco indebolito , ed eccita l' appetito , incide gli umori , ammazza i vermi , ajuta la digestione , ed è un eccellente stomatico . Mescolato con acqua serve ai medesimi usi , e così temperato si rende più grato allo stomaco , ed al palato . Assoluto la dose è come sopra .

*Aceto di Ruta .*

Anche questo *Aceto* fassi nello stesso modo , che quello di *Matricaria* , ma con le sommità e foglie di *Ruta* di giardino , che non siano fiorite , altrimenti si prendono le sole foglie . Si principia a fare verso il principio di Maggio .

Questo *Aceto* è di un' odore forte , e quasi spiacevole , ma è ottimo preso internamente per i vapori isterici , per ammazzare i vermi , per l' indigestione . La dose è da un' ottava fino a mezz' oncia . Mescolato con acqua serve ai medesimi usi . Assoluto è al sommo efficace in tempi di peste per garantirsi dall' infezione : in questo caso si aggiunge nell' infusione della pimpinella , della bettonica , qualche spicchio d' aglio tagliato nel mezzo , delle coccole di ginepro , qualche testa di garofano ammaccato , un poco di cannella rotta in minuti pezzi , ed un poco di canfora nel fine . La dose è un cucchiajo . *Diamesbrocck* , *Silvio de la Boè* , ed il *Padre Kirker* fanno gran caso di questo *Aceto* in tempi così infelici .

*Aceto de' Quattro Ladri .*

Prendete foglie recenti di *Ascenzio* , di *Rosmarino* , di *Salvia* , di *Menta* , e di *Ruta* , oncia mezza per sorta ; Fiori secchi di *Spigo* oncia una , *Cannella* , *Garofani* , *Noce moscata* , una ottava di ogni specie , aceto bianco di ottima qualità libbre sei , e mezz' oncia di *Canfora* disciolta in trè oncie di perfetto *Spirito* di vino . Ponete il tutto in boccia di vetro ben turata , fate digerire al sole , o sulla cenere calda per lo spazio di quindici giorni , poscia cola-

telo con espressione, filtratelo per carta bigia, e conservatelo in bottigliette ben turate. Alcuni aggiungano all'infusione due oncie di spicchi d'aglio tagliati nel mezzo.

Questo Aceto medicato si usò con totale sicurezza da quattro Ladri nella crudelissima peste di Marsiglia, dalla quale ne restarono illesi, quantunque andassero per rubare ne' luoghi, e fra' cadaveri imputrediti dalla peste. Si bagnavano le narici, i polsi, e lavavansi la bocca trè volte al giorno. Se ne loda anche l'uso per bocca, bevendone ogni mattina da due ottave sino a sei; imperocchè ha le stesse virtù che l'*Aceto triacale*. Viene considerato utilissimo in ogni male epidemico, usato nello stesso modo, tanto bagnandone le parti esterne, che bevuto internamente, non solo per guarire da mali così crudeli, ma eziandio per preservarne quelle persone, come Medici, Religiosi, ed altri, che per necessità indispensabile debbano convivere con gl'infetti.

Inoltre quest'*Aceto* non solo è un antipestilenziale, ma impiegasi ancora fortunatamente contro l'aria cattiva, luoghi fetidi, spedali ec. nella maniera di sopra indicata. Se ne fa inoltre evaporare in una camera, e vi si espongano gli abiti che si hanno a portare per essere immuni dalla peste.

#### *Aceto Rosato.*

Scegliete trè oncie di foglie di Rose pallide semplici, dette *Maggiesi*, che sono le più odorose, colte poco dopo il levar del sole, e in tempo asciutto; fatele appassire per dodici ore sopra fogli di carta, quindi ponetele in una bot-

bottiglia di buon aceto bianco forte e limpido, esponetela al sole, fate digerire per sette o otto giorni, la bottiglia ben turata, poscia colate l'Aceto per un pannolino, come gli altri, e conservatelo in luogo asciutto.

Se volete questo Aceto più odoroso potete replicare l'infusione, cioè colate l'aceto in altra bottiglia, metteteci altre tre oncie di foglie di Rose, esponetela al sole come sopra, e finitelo egualmente. Si chiama allora *Aceto rosato doppio*. Si principia a fare verso la metà di Maggio.

Nello stesso modo si possano preparare gli *Aceti* di fiori di Salvia, di fiori di Rosmarino, di fiori di Lavanda, di fiori di Garofoli ec. Tutti Aceti eccellenti per lavarsi, rinfrescarsi, e fortificare le fibre della pelle.

*Aceto di Dragoncello.*

Mettete in una bottiglia di buon Aceto bianco delle ramette di Dragoncello, che sia fresco, e che non abbia toccato acqua: osservate che l'erba occupi un terzo circa della bottiglia. Fate digerire al sole per sei o sette giorni; quindi colate in altra bottiglia come il solito, riempitela nello stesso modo, e conservate ben turato in luogo asciutto. Si principia a fare verso la metà di Giugno.

Questo Aceto è di un odore grazioso aromatico, non si adopera che negli alimenti, e segnatamente nelle Insalate di ogni specie.

*Aceto di Basilico.*

Ponete in una bottiglia di buon Aceto bianco le sommità e foglie di Basilico ordinario seccate al sole sopra fogli di carta: osservate che

non occupino più della metà della bottiglia ; e finite questo Aceto come quello di *Dragoncello* .

Questo *Aceto* è di un odore aromatico gustosissimo , e come l' altro non adoperasi che negli alimenti . Si principia a fare nel principio di Giugno .

*Aceto d' Aglio .*

Ponete in una bottiglia di buon Aceto bianco trenta spicchi d' aglio rosso mondati e tagliati nel mezzo a misura che li mettete nella bottiglia ; e finite questo *Aceto* come quello di *Dragoncello* : osservate nel colarlo che sia limpidissimo . Si principia a fare alla metà di Giugno .

Questo *Aceto* è di un odore acutissimo , ma di un sapore piacevole : ha tutte le proprietà dell' Aglio , ma più dolcificante e più debole ; non si adopera che negli alimenti , e specialmente nelle Insalate tanto crude , che cotte .

*Avvertimenti Generali per la Composizione degli Aceti non Distillati .*

E' necessario prima d' ogni altra cosa osservare che l' *Aceto* sia di buona qualità , di bel colore , limpido , e più forte che sia possibile .

Per mettere i fiori , o le erbe dentro le bottiglie vi servirete di uno stelo di legno ; e poscia per tirarle fuori farete uso di un ferro ritorto nell' estremità , che introdurrete nella bottiglia .

Quando averete colato l' *Aceto* odoroso in altra bottiglia , quello che manca per farla piena , lo potete mettere prima nella bottiglia che avete vuotato , acciò prenda un poco di odore de' fiori , o delle scorzette , o erbe che vi sono restate .

Sarà bene di capivoltare le bottiglie due volte il giorno , acciò si mescoli l' infusione .

Se col tempo alcuni *Aceti* facessero qualche poco di sedimento nel fondo della bottiglia , ciò che non deve succedere se non in quanto che siano malamente filtrati ; in tal caso li potete filtrare di nuovo .

Per questa operazione vi servirete di un' imbuto di vetro , e di un pannolino finissimo piegato a quattro doppi , prima però bagnato con *Aceto* , e poi spremuto . Colarete l' *Aceto* assai piano , e più volte , da una bottiglia in un' altra , e lavarete con aceto detto pannolino , quando l' *Aceto* non potesse più filtrate a motivo del sedimento , ma ciò accade soltanto a quello d' aglio . Alcuni si servano della carta bigia per filtrare l' aceto , ma io credo molto meglio un pannolino .

Tutti gli *Aceti* preparati con fiori , e piante fresche , dopo che gli averete filtrati , esponeteli nuovamente al sole per due o trè giorni ; in questa guisa verranno migliori , e più odorosi .

Dandosi il caso che il cielo fosse coperto , e che non vi fosse sole , potete mettere a digerire le bottiglie in una stufa ben calda , e sopra la cenere calda , ma è da preferirsi la stufa .

Devesi osservare che le bottiglie siano ben turate , tanto quando sono esposte al sole , che quando sono conservate ; li turacci che siano nuovi e dà bottiglie .

E' cosa molto importante che le bottiglie in cui si vuole fare l' *Aceto* siano nettissime .

Per

Per renderle tali battete leggermente con un coltello il catrame che potessero avere alla bocaglia, poscia metteteci dentro un pugno di munizione, e un pochino d'acqua, dimenatele bene a forza di braccia, finchè saranno del tutto limpide e nette, sciacquatele, e scolatele bene. Se poi fossero sporche d'olio, lavatele con acqua molto calda, gusci d'uova, e cenere, o lesciva calda.

Per trarre i turacci che fossero caduti nelle bottiglie, introduceteci uno spago a più doppi con un grosso nodo all'estremità; fate calare il turaccio al collo della bottiglia, quindi tirate lo spago, ed il turaccio sortirà fuori, ma questa operazione bisogna farla prima di lavarle.

Molti credono che l'*Aceto distillato* sarebbe da preferirsi all'*Aceto ordinario* nella composizione degli *Aceti* odorosi aromatici non distillati; ma qualora si possa avere dell'*Aceto* tratto da vino buono, limpido, di bel colore, e fortissimo, può farsi di meno dell'*Aceto* bianco distillato; anzi ho io sempre impiegato, con ottimo successo, l'aceto ordinario semplice nella composizione di tutti gli *Aceti* odorosi per infusione.

### Degli Oli Essenziali.

#### *Osservazione sopra gli Oli Essenziali.*

Gli *Oli Essenziali* sono liquori infiammabili, che facevano parte dei sughi de' vegetabili, dai quali sono tratti. Il nome di *Essenziale*, loro è sta-

è stato dato perchè ritengono tutto l' odore delle pianta . *Gli Olij Essenziali* dei vegetabili debbano essere considerati come la sostanza eterea delle materie resinose . *Gli Olij Essenziali* vengano ancora nominati *Essenze* .

La Natura formando i sughi oleosi resinosi nei vegetabili , non li ha distribuiti egualmente in tutte le parti della medesima pianta . Almeno l'esperienza c' insegna , che in alcune risiedono ne' fiori , come l'*Arancio* , la *Rosa ec.* , in altre nelle semenze , come il *Finocchio* , l'*Aniso ec.* , in altre nella corteccia , come la *Cannella ec.* , in altre nella scorza esteriore de' frutti , come i *Cedri* , *gli Aranci ec.* , in altre nelle piante aromatiche , come la *Maggiorana* , la *Menta ec.* Finalmente vi sono de' vegetabili dai quali tutte le parti danno degli *Olij Essenziali* , come i *Cannelliferi* , l'*Angelica ec.*

Ma troppo lunga cosa sarebbe il riferire tutte le varietà , che si osservano nei vegetabili , circa la ineguale distribuzione di questo principio oleoso ; oltre di che è quasi impossibile di stabilire delle regole generali intorno alle parti dei vegetabili , che debbano dare l'*Olio Essenziale* , onde brevemente si spiegherà la maniera di estrarre queste *Essenze* , o *Olij Essenziali* , e la loro quantità relativa alle loro differenti distillazioni .

La quantità di *Essenza* data dai vegetabili non è in tutti gli anni la stessa , benchè si prendono nel medesimo stato di maturità ; queste differenze vengono dalla maggiore o minore siccità delle annate .

Le piante negli anni ne' quali le piogge sono state abbondanti , danno molto più di *Olio Essenziale* , e quello che danno è un poco colorito .

Gli *Olj Essenziali* variano altresì per la loro consistenza . Alcuni hanno la consistenza del butirro , come quello di *Rose* . Altri sono fluidi , come quelli di *Timo* , di *Menta ec.* Altri , benchè fluidi , sono soggetti a cristalizzarsi per un freddo di otto gradi al di sopra della congelazione : sono queste tutte le *Essenze* , o *Olj Essenziali* datici dalle semenze delle *Piante Ombrellifere* , come l'*Aniso* , il *Finocchio ec.*

Tutti gli *Olj Essenziali* delle piante sono più leggieri dell'acqua , nuotano essi sulla sua superficie ; ma quelli delle materie vegetabili esotiche , come di *Cannella* , di *Garofani* , di *Noce moscata ec.* , stanno in parte sotto l'acqua , e nuotano talvolta sulla sua superficie .

Il colore delle *Essenze* , o *Olj Essenziali* non è una qualità inerente , varia egli considerabilmente per una infinità di circostanze , come dalla stagione più o meno piovosa , e dalla quantità dell'acqua che s'impiega nella distillazione delle piante . In generale quando si distilla con molt'acqua , gli *Olj Essenziali* sono meno coloriti , cioè o bianchi , o di un leggiero color cedrino .

L'acqua che distilla con gli *Olj Essenziali* e piena di aramo del fiore , o della pianta : ella è efficacissima per l'uso della composizione de' *Liquori fini da Tavola* , ed è per questo aramo , che le *Acque aromatiche* sono bianche , e latticinose ; ciò serve d'intermedio ad unire  
in

in qualche modo una parte dell' *Olio Essenziale* con l' acqua distillata . Non s' estrae *Olio Essenziale* , se non che quello , cui l' acqua , e lo spirito non può tenere in dissoluzione . Quando l' olio che distilla cessa di essere lattiginoso , per ordinario niente più passa di *Olio Essenziale* : a questo segno si conosce che bisogna finire la distillazione .

Quando si distillano le *Piante Aromatiche* per ottenere i loro *Oli Essenziali* , convieue tener sempre tiepida l' acqua del refrigerante , perchè quando si rinfresca interamente e prestamente il capitello del lambicco , il freddo si comunica sino all' interno della cucurbita ; la distillazione si ferma in gran parte , l' *Olio Essenziale* sul fatto cessa di salire , e non comincia a distillare , che quando l' acqua del refrigerante ha acquistato un certo grado di calore .

Qualora si voglia estrarre l' *Olio Essenziale* dalle *Piante Aromatiche* , dai *Fiori* anche i più delicati , dalle *Semenze* , dalle *Cortecce* esterne de' frutti , dalle *Droghe* ec. , è necessario distillare a Fuoco nudo , benchè d' alcuni si raccomandì di distillare i *Fiori* a Bagno-maria . Io ho osservato che il calore essendo men forte si ha una minor quantità di *Olio Essenziale* , e che quello che si ottiene è più fluido , donde nasce che in maggior quantità si mischia coll' acqua che distilla . Questa manipolazione è non per tanto buonissima , quando si voglia impiegare l' acqua distillata negli usi de' *Liquori fini da Tavola* , perchè è ella allora più carica di aroma di ciò che distilla ; ma l' *Olio Essenziale* se ne trova notabilmente sprovisto .

Per ottenere degli *Olj Essenziali* è necessario fare delle distillazioni in grande , perchè allora se ne ottiene sempre davantaggio . Vi sono delle piante , che ne contengono così poco , che niente danno d'*Olio Essenziale* , quando se ne distilla picciola porzione .

*Maniera di Separare l' Olio Essenziale  
dall' Acqua Distillata .*

Quando averete terminata la distillazione di qualsivoglia *Pianta aromatica* , o *Fiore* , o *Semenza* , o *Cortecchia* : per gli *Olj Essenziali* , che nuotano sulla superficie dell' acqua stillata , li separerete in questa maniera : versate il liquore in più volte in un imbuto di vetro , turatelo con un dito , lasciate colare l' acqua in una boccia egualmente di vetro , e quando l' *Olio Essenziale* è raccolto , ponetelo in una boccietta di cristallo ben turata . Per gli *Olj Essenziali* più pesanti dell' acqua , e che vanno al fondo dell' acqua distillata , si separano così : decantate leggermente per inclinazione l' acqua stillata contenuta nel recipiente fino a che l' olio essenziale , che resta nel fondo siasi spogliato del liquore acquoso ; allora ponetelo in una boccietta di cristallo , come il precedente .

*Olio Essenziale di Finocchio .*

Mettete in un lambicco grande di rame stagnato cinquanta libbre di semenze di finocchio ordinario ammaccate , con una sufficiente quantità d' acqua , perchè il finocchio sia perfettamente bagnato dall' acqua ; unite con luto il capitello della cucurbita , riempite di acqua il refrigerante , ponete il lambicco sopra un fornello , adattateci un recipiente per ricevere

il liquore che deve distillare . Principiarete la distillazione con fuoco moderato , che aumentate fino che il liquore sia bollente ; e mantenetele in questo stato finchè la distillazione sarà finita .

Le prime porzioni del liquore che distilla sono talvolta bianche , lattiginose , e talvolta senza colore . Ciò dipende dal modo in cui si è fatto il fuoco . Questa prima porzione è assai aromatico , ed è caricata di una gran quantità di aramo della pianta . Allorchè questo liquore si alza , staccasi una prodigiosa quantità di aria e di vapori rarefatti in sommo grado , che farebbero rompere il recipiente , se si lutasse con troppa esattezza . Immediatamente dopo quest' aramo si alzano dei vapori , che si condensano nel capitello del lambicco , e si vanno a raccogliere nel recipiente . Questo liquore è bianco , lattiginoso ; esso strascina seco una certa quantità di *Olio Essenziale* , che si separa , e va a galleggiare sull' acqua distillata . Si continua la distillazione finchè quest' olio finisce di passare .

Da queste cinquanta libbre di *Semenze di Finocchio* ne otterrete in una stagione favorevole circa quindici oncie di *Olio Essenziale* . L' *Olio Essenziale di Semenze di Finocchio* si cristallizza , come quello di *Semenze di Anisi* ; ma non comincia a farlo se non che per un freddo di cinque gradi di sotto del ghiaccio al Termometro di Reaumur .

*Olio Essenziale di Anisi .*

Distillate venti libbre di *Semenze di Anisi* nuovo nella medesima maniera delle *Semenze di*  
di .

di *Finocchio* , e ne otterrete d' *Olio Essenziale* , circa sette oncie .

*Olio Essenziale di Coriandoli .*

Prendete cinquanta libbre di *Coriandoli* secchi di recente , ammaccateli , distillateli come le *Semenze di Finocchio* , ed otterrete circa un' oncia e mezza di *Olio Essenziale* , che separarete dall'acqua distillata , come si è detto di sopra .

*Olio Essenziale di Ginepro .*

Le *Coccole di Ginepro* variano molto nella quantità di *Olio Essenziale* cui danno , ciò dipende dal grado di maturità , ed anche dalle annate ; imperocchè una volta cinquanta libbre di *Ginepro* distillato un poco prima della sua maturità non hanno dato che un' ottava di *Olio Essenziale* ; mentre dieci libbre di *Ginepro* dello stesso anno , ma raccolte più tardi hanno dato mezz' oncia di *Olio Essenziale* ; e finalmente qualche anno dopo due staj di *Coccole di Ginepro* han reso diecinueve oncie di *Olio Essenziale* leggermente cedrino distillato esattamente come le *Semenze di Finocchio* , e separato l' *Olio Essenziale* nella stessa maniera .

*Olio Essenziale di Timo .*

Distillate in un gran lambicco di rame stagnato quaranta libbre di *Timo* raccolto di fresco ed in fiore , con una sufficiente quantità d'acqua , affinché le piante siano perfettamente bagnate dall'acqua . Guarnite il lambicco di tutte le sue parti , distillate a Fuoco nudo , ma graduato , che aumentarete fino a tanto che il liquore sia bollente , e mantenetelo in questo stato finchè la distillazione sarà finita .

Per

Per il rimanente questa distillazione si regola , e si finisce esattamente come quella di Semenze di Finocchio . Ved. pag. 105. , e si separa l' *Olio Essenziale di Timo* , nel modo che si è indicato di sopra .

*Olio Essenziale di Menta .*

Ponete in un gran lambicco di rame stagnato cinquanta libbre di *Menta Romana* fresca di giardino , versateci sopra acqua sufficiente , che le piante s'iano ben bagnate dall' acqua ; guarnite il lambicco di tutte le sue parti ; distillate a Fuoco nudo esattamente come le *Semenze di Finocchio* , ed otterrete mezz'oncia poco più di *Olio Essenziale* di un leggiero color rosso .

*Olio Essenziale di Aneto .*

Distillate sessanta libbre di *Aneto* fresco , come si è accennato di sopra , e ne otterrete circa due oncie di *Olio Essenziale* di un leggiero color cedrino .

*Olio Essenziale di Ascenzio .*

Ponete in un lambicco venticinque libbre di *Grande Ascenzio* in fiore , versateci sopra l'acqua necessaria , distillate come il solito , ed otterrete un' oncia , e due ottave di *Olio Essenziale di Ascenzio* . Quest' olio è per lo più di un colore verde oscurissimo , meno fluido della maggior parte degli altri *Oli Essenziali* .

*Olio Essenziale di Matricala .*

Distillate come il *Timo* sessanta libbre di *Matricala* in fiori , e ne otterrete un'oncia e mezza di *Olio Essenziale* di un leggiero color cedrino .

*Olio Essenziale di Mirto .*

Ponete nella cucurbita di un lambicco venti libbre di *Mirto* , distillate secondo il solito , e ne otterrete due ottave di *Olio Essenziale* un poco verde .

*Olio Essenziale di Maggiorana .*

Prendete cinquanta libbre di *Maggiorana* fresca ed in fiore , distillatela , come si è accennato di sopra , e ne otterrete oncie trè e due ottave di *Olio Essenziale* un poco cedrino .

*Olio Essenziale di Rosmarino .*

Distillate trenta libbre di foglie di *Rosmarino* fresche , come il solito , e ne otterrete un' oncia di *Olio Essenziale* di un color d' ambra .

*Olio Essenziale di Rose .*

Distillate dieci libbre di foglie di *Rose* come sono descritte all'Articolo delle *Acque aromatiche* distillate pag. 103. ma a *Fuoco nudo* graduato per timore che le *Rose* non brucino nel fondo del lambicco . Quando averete finita la seconda distillazione , vedrete l' *Olio Essenziale di Rose* , che galleggerà nel recipiente sulla superficie dell' acqua distillata , separatelo nel modo indicato , e conservatelo in bocciette di cristallo ben turate . L' *Olio Essenziale di Rose* , e di una consistenza come il butirro .

*Olio Esenziale di Fiori d' Arancio .*

Vedete distillazione dell'Acqua di Fiori d'Arancio all' Articolo delle *Acque aromatiche distillate* ; ma bisogna fare questa distillazione una sol volta , cioè senza rettificazione , con quindici libbre di fiori d'arancio tolti i calici , ed

acqua pura quanto basti a tenere i fiori coperti dall'acqua. Condurrete questa distillazione esattamente come l'altra, e quando sarà terminata, il che vi accorgete al liquore non molto odoroso, e che sente di flemma, cessate la distillazione. Osservate allora come una specie di grasso, che nuota sulla superficie dell'acqua distillata; questo è il *Neroli*, o *Olio Essenziale di Fiori d'Arancio*, che raccoglierete, come si è detto, e metterete in bocciette di cristallo ben turate.

*Olio Essenziale di Cannella.*

La *Cannella di Ceilan*, che ci viene recata in Europa da così poco *Olio Essenziale*, mediante la distillazione, che si è dovuto astenersi dal prepararlo a cagione dell'eccedente prezzo, mentre dodici libbre e mezza di *Cannella*, distillata secondo l'arte, hanno dato nella distillazione un'acqua odorosissima, ed alcune gocce fino ad una ottava di *Olio Essenziale* bianco, fluido, e di un gratissimo odore. In una parola quest'*Olio* niente rassomiglia a quelli *Oli Essenziali* che preparavano gli Olandesi.

Ma quando si faccia riflessione, che da una libbra di questa corteccia, quando è fresca si ricavano più di tre ottave di *Olio Essenziale*, ma pochissima quando è secca e vecchia. Quindi è che l'*Olio di Cannella*, che vendeva la Compagnia Olandese, e distillato a Ceilan, e a Batavia.

Vi è una specie di *Cannella* che si chiama *Cannella Lignea* (*Cassia Lignea Officinarum*). Vedete l'Articolo della *Cannella* nel Secondo Tomo. Da dodici libbre e mezzo di questa corteccia

teccia , si è tratto mediante la distillazione , come il Garofano , due ottave e mezza di *Olio Essenziale* , tanto simile a quello della *Cannella ordinaria* , che non era possibile distinguerlo . Siccome quest' *Olio di Cannella* ha un grandissimo spaccio , e vale fino a sedeci e dieciotto scudi l' oncia , quindi si falsifica talvolta mescolandolo coll' *Olio di Garofani* , e meglio ancora coll' *Olio di Seme di Ben* .

La *Cannella* dando così poco d' *Olio Essenziale* , era cosa semplice l' immaginarsi , che vi doveva essere nel paese qualche altra sostanza che al *Cannellifero* appartenesse , e che desse più *Olio* , che la stessa *Cannella* ; oppure che vi fossero delle altre sostanze vegetabili del genere del *Cannellifero* , e della *Cannella* , che dassero una maggior quantità di *Olio* simile a quello che si ha dalla *Cannella* ; questa idea è venuta accompagnata dai fatti .

Dal 1770. in qua ci si porta dall' Indie una corteccia grossa sei in otto linee , di un colore e di un odore simile a quello della *Cannella ordinaria* ; questa corteccia , se si mastica è infinitamente più piccante della *Cannella* , ma in bocca si scioglie , e vi lascia un sapore mucilaginoso . Si crede che questa sia la prima corteccia dell' albero che produce la *Cannella* . Cinquanta libbre di questa specie di *Cannella* , hanno dato nella distillazione dieci oncie e tre ottave di *Olio Essenziale cedrino* , di un' odore più soave e grazioso di tutti gli *Oli di Cannella* che ci venivano di Olanda , e niente affatto dissimile da quello che si ha dalla *Cannella ordinaria* . Questo *Olio* è più pesante dell'

dell' acqua e vi stà di sotto . Essendo che è prezioso si brama di averlo interamente separato da tutta l' acqua colla quale ha distillato , ma senza calo , il che è assai difficile . Ma per ciò fare si espone questo ad un freddo di sei gradi di sotto al ghiaccio ; l' acqua si agghiaccia interamente ; essa è aderente al fiasco , mentre l' olio non lo è ; si decanta , ed in tal guisa resta privato di tutta l' umidità senza alcuna perdita . In questa occasione si è osservato , che quando quest' *Olio* prova un freddo di otto gradi di sotto al termine del ghiaccio , si spessisce , si congela un poco , ed in parte si cristallizza .

L' *Olio Essenziale di Cannella* si deve conservare in una boccietta di cristallo chiusa ermeticamente ; ed è stato osservato , che quest' *Olio* si è alcuna volta trasformato in un sale , che ha la virtù della *Cannella* , e che si discioglie nell' acqua . Due sorta d' *Oli Essenziali* si ricavano da questa corteccia ; uno che va al fondo dell' acqua , come abbiamo detto di sopra , e l' altro che galleggia sopra all' acqua ; questo è di color pallido , quello di color cedrino , e talvolta di color di fuoco , ambedue limpidi , di un' odore fragantissimo , e di un sapore acutissimo , e che punge fortemente la lingua . Per le altre parti dell' albero della *Cannella* , e per le loro differenti specie . Vedete l' Articolo della *Cannella* nel *Tom. II. Cap. III.*

*Olio Essenziale di Garofani .*

E' incredibile la quantità di *Olio* , che contengono i *Garofani* quando sono portati dall' Indie , e che se ne disciolgono le balle ; per

poco che si tocchino ne restano unte le mani. Per ottenerne l'*Olio Essenziale*, mediante la distillazione. Prendete cinque libbre di teste di Garofani, schiacciateli, poneteli in infusione con dieci boccali d'acqua comune, per due giorni; versate poscia nella cucurbita di un lambicco, guarnitelo di tutte le sue parti; procedete alla distillazione a Fuoco nudo, ma graduato, e a grosso filo, tenendo sempre tiepida l'acqua del refrigerante. Sostenete sempre un fuoco eguale, finchè la distillazione sarà finita, del che vi accorgete, allorchè l'acqua che sorte dal beccuccio del capitello sarà spogliata di tutto l'*Olio Essenziale*.

Quest' *Olio Essenziale di Garofani* varia a tenore dei gradi della distillazione; imperocchè sul principio è chiaro, leggiero, giallastro, che galleggia sopra all'acqua; in seguito rossastro, pesante, e che va in fondo dell'acqua, ed in fine un'olio empireumatico e denso con un liquore acido. E' necessario dunque dividere questi differenti *Oli Essenziali* nella maniera di sopra indicata. I due primi sono i migliori. Si conservano in bocciette di cristallo ben turate.

Le *Teste di Garofani*, quando sono recenti danno per espressione, dopo essere pestate, un'olio denso, rossastro, e molto odoroso; ma nella distillazione se ne ritrae molt'*Olio Essenziale Aromatico*. Spesse volte si ricava dal Garofano l'*Olio per Descensum*; ma l'*Olio di Garofani*, che si spaccia nel commercio non è sempre puro, e molto se ne trova mescolato coll'*Olio di Seme di Ben*, o di *Coulinanan*. Il buono e vero *Olio di Garofani* recenti è di un bianco dorato, e diviene rosso invecchiando:

L' *Olio Essenziale di Garofani* non è così ricercato , nè così caro di prezzo , come quello di *Cannella* ; ha esso un sapore così caustico e mordicante , che brucia le papille nervose del palato , e della gola .

*Olio Essenziale di Cedro .*

In Roma , ed in quasi tutte le Città d' Italia si prepara colla scorza esterna de' Cedri un' *Olio Essenziale* , distillando le scorze fresche de' Cedri con acqua comune ; ma nella Calabria , Riviera di Genova , Provenza , e Portogallo , dove i Cedri sono comunissimi si prepara in due maniere , cioè per distillazione , e senza distillazione .

*Olio Essenziale di Cedro Distillato .*

Prendete un numero sufficiente di Cedri ben freschi , e sopra tutto che non siano stati troppo maneggiati , tagliategli la scorza gialla superficiale in fettine assai sottili fino al bianco , fatele cadere a misura che le tagliate nella cucurbita di un lambicco di rame stagnato con acqua a sufficienza , in guisa che esse galleggino liberamente nell' acqua . Ponete la cucurbita a Bagno di rena , adattatevi il capitello , il refrigerante , lotate il recipiente al beccuccio del capitello , lasciandovi una piccola apertura per dare uno sfogo all' aria che potrebbe svilupparsi nel tempo dell' operazione . Procedete quindi alla distillazione ad un fuoco in principio moderato , e dipoi più violente , perchè l' *Olio Essenziale di Cedro* , essendo molto leggiero si alza con facilità . Allorchè vedrete che non sorte più dal lambicco un' acqua lattiginosa , ma anzi molto chiara e limpida , la-

sciate spegnere il fuoco , dilotate il recipiente , separate l' *Olio Essenziale* per mezzo dell'imbuto , ed esponetelo al sole in una garrafa di vetro chiusa leggermente con un pezzo di carta . Dopo di ciò collocatelo in una , o più bocciette di cristallo ben chiuse col loro turacciolo simile , e conservatele in luogo asciutto .

*Olio Essenziale di Cedrato , di Limone , di Arancio , e di Bergamotto Distillati .*

Questi *Oli Essenziali* si preparano esattamente nello stesso modo , che quello di *Cedro* , bisogna peraltro osservare , che questi Agrumi siano colti di recente , e non molto maneggiati-

*Olio Essenziale di Cedro non Distillato .*

Per trarre quest' *Olio Essenziale* senza distillazione alcuni adoperano una picciola macchina in forma di grattugia , vi grattano sopra le scorze gialle de' cedri freschi , fino al bianco ; una parte dell' *Olio Essenziale* colà naturalmente in un picciolo canaletto , che termina all' orificio di una garrafa di vetro . Quando si ha preparato così una certa quantità di *Cedri* , si mette insieme la scorza grattata , che rassomiglia ad' una pasta , si preme frà due lastre di rame stagnato , o di ferro liscio , per farne uscire tutto l' *Olio Essenziale* che contiene ; quindi si lascia alquanto riposare quest' *Olio* , si cola leggermente , e si mescola coll' altro della garrafa di vetro , che si è ottenuto da principio . Altri tagliano la scorza superiore de' *Cedri* in fette sottili fino al bianco , che spremeno frà le dita , e fanno cadere l' *Olio Essenziale* in una garrafa di vetro , mediante un' imbuto , o in altro utensile . Questo è il me-

metodo ordinario di cui si servono i Calabresi per estrarre l'Essenza , o *Olio Essenziale di Cedro* , al quale danno il nome di *Spirito di Cedro* .

Nella stessa maniera frangono gli *Oli Essenziali* dalle scorze di *Cedrato* , di *Arancio* , di *Bergamotto* , e di *Limone* , de' quali ne fanno un gran commercio , non solo in Italia , ma in una gran parte ancora dell' Europa .

Gli *Oli Essenziali* preparati in tal guisa sono un poco meno fluidi , ma hanno un più grato odore di quelli che sono stati distillati , perchè nulla hanno perduto dell' *Aromo del Frutto* , Ma siccome contengono sempre una picciola porzione di mucilagine si conservano più difficilmente degli altri *Oli Essenziali* ottenuti per mezzo della distillazione .

*Olio Essenziale Zuccheroso .*

Questo è l'*Oleosaccharum* , cioè *Olio Zuccheroso* . Si ottiene dalla scorza di ogni sorta di *Agrumi* in questa maniera . Grattate la scorza superficiale all' intorno fino al bianco dell' *Agrume* da cui volete estrarre l' *Olio Essenziale* , sia *Cedrato* , *Portogallo* , *Limone ec.* , con un pezzo di zucchero in pane ; raschiate quindi col coltello detto zucchero nel sito dove è impregnato dell' *Olio Essenziale* ; replicate questa operazione più volte , finchè tutta la scorza superficiale del frutto sarà portata via dal zucchero . Conservate questo zucchero in una boccietta di cristallo ben turata , e in luogo asciutto . Ma ordinariamente quest' *Olio Essenziale Zuccheroso* si estrae dall' *Agrume* nel momento che se ne ha di bisogno , ed in quella quantità che si crede necessaria .

## Delle Bevande .

*Osservazioni sopra le Bevande .*

Queste *Bevande* parte *Acetose* , parte *Latticinose* , e parte di semplici *Frutti* , e *Fiori* , si usano moltissimo nella calda stagione di *Estate* . Esse sono infinitamente rinfrescative , ed umettanti ; arrestano il bollimento impetuoso del sangue , e degli umori , estinguono la sete , aiutano la digestione de' cibi , calmano gli ardori della bile ec.

Se si riguardano poi queste *Bevande* per la guarigione delle malattie , alcune di esse , come la *Limonada* , l' *Agro di Cedro* , l' *Aranziata* , la *Granita* , lo *Sciroppo Acetoso* , l' *Ossimele* , l' *Ossicrate ec.* , allungate con molt' acqua fresca , o in neve , eccettuato l' *Ossicrate* , sono di gran sollievo nelle febbri putride , maligne , infiammatorie ec. Le altre , come le *Latticinose* nelle diaree provenienti da calore , dopo le grandi evacuazioni , i purganti troppo gagliardi ec.

*Bevanda di Sciroppo Acetoso Naturale .*

Questo *Sciroppo* è infinitamente rinfrescativo , e umettante , molto in uso nella stagione estiva . Si beve allungato con acqua fresca , o in neve ad una piacevole acidità . Vedetelo pag. 70.

*Bevanda di Sciroppo Acetoso di Framboese .*

Si beve questo *Sciroppo* allungato con acqua fresca , o in neve , ad una grata acidità ; e odoroso , rinfrescativo , ed assai piacevole al gusto . Ved. pag. 71. Be-

*Bevanda di Sciroppo di More di Roveto .*

Si mette in un bicchiere un cucchiajo , o due di *Sciroppo di More* , con l'agro di mezzo limone . Si discioglie , e si allunga con acqua fresca , o in neve , ad un grato sapore . E' rinfrescante , diminuisce il calore della bocca , e della gola ; si mescola ne' gargarismi . Vedete pag. 71.

*Bevanda di Sciroppo Acetoso di More di Roveto .*

Questa *Bevanda* si prepara nello stesso modo che la precedente , ma senza agro di limone ; rinfresca , tempera l'ardore della sete , e si usa ne' grandi caldi dell' Estate . Ved. pag. 72.

*Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Officinale .*

Questa *Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Officinale* , è molto superiore all'*Agro di Cedro Naturale* , ed all'*Agro di Cedro Passato* , perchè non averà il gusto di estratto cotto . Ponete uno , o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere , allungatelo con acqua-fresca , o in neve , ad una piacevole acidezza . Questo *Sciroppo* rinfresca di molto . E' antiputrido , raddolcisce gli umori alcali ; provoca un poco le orine .

*Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Naturale .*

Si beve questo *Sciroppo* allungato con acqua fresca , o in neve , ad una grata acidezza ne' grandi calori dell' Estate , con qualche spicchio di limone , che si mangia nello stesso tempo .

Questa *Bevanda* smorza la sete , e conviene moltissimo ai febbricitanti , allungata con molt' acqua pura . Ved. pag. 74.

*Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Passato.*

Questo *Sciroppo d'Agro di Cedro Semplice* si allunga con acqua fresca, o in neve ad un piacevole sapore. Questa *Bevanda* è molto usitata nella stagione estiva. Rinfresca, umetta, smorza la sete; è antiputrida, un poco astringente, e addolcisce gli umori alcali. Si prende ancora questo *Sciroppo* assoluto da due ottave fin ad un' oncia e mezza. Ved. pag. 75.

*Bevanda di Sciroppo d'Agro di Limone.*

Si fa uso di questo *Sciroppo*, come di quello di *Cedro Officinale*. Si usa questa *Bevanda* ne' grandi caldi dell' Estate per piacere, e per rinfrescarsi le viscere. Allungato con molt' acqua pura ha le medesime virtù, che l' *Agro di Cedro Officinale*. Ved. pag. 75.

*Bevanda di Sciroppo d'Agro d'Arancio.*

E' questa una *Bevanda* piacevolissima, rinfresca, smorza l'ardore della bile, estingue la sete; ottimo allungato con molt' acqua fresca, o in neve, nelle febbri putride, biliose ec.

*Bevanda di Sciroppo di Cannella.*

Si fa uso di questo grazioso *Sciroppo* in due maniere, cioè assoluto, e allungato con acqua fresca, o in neve, ad una gradevole dolcezza. Lo *Sciroppo di Cannella* fortifica, è cordiale, stomatico, ricrea, ajuta la digestione, fa un' alito piacevole, eccita le regole alle femmine. Assoluto, la dose è da due ottave fino ad un' oncia e mezza. Questo *Sciroppo* è assai caldo, non bisogna darlo ne' mali infiammatorj. Ved. pag. 76.

*Bevanda di Sciroppo di Fiori d'Arancio .*

Anche questo *Sciroppo* si usa in due maniere , come il precedente . Si beve con acqua in neve per piacere , o si prende assoluto . Lo *Sciroppo di Fiori d'Arancio* è cefalico , rievacua gli spiriti , è leggermente sudorifico , modera i vapori isterici . Assoluto la dose è da due ottave fino ad un' oncia e mezza . Vedete pag.76.

*Bevanda di Sciroppo di Pomi Granati .*

Lo *Sciroppo di Granato* si usa in *Bevanda* allungata con acqua fresca , o in neve , ad una piacevole acidità ; è ristorante , rinfrescante , un poco astringente ; conviene nelle seti ardenti , tempera l' ardore della bile , ed è di un grazioso sapore . Assoluto la dose è come sopra . Ved. pag. 76.

*Bevanda di Sciroppo di Agresto Officinale .*

Questo *Sciroppo* è migliore dell'altro, detto *Usuale* , stante la sua preparazione . Ha le medesime virtù , che lo *Sciroppo di Pomi Granati* ; ma in un grado maggiore per l'acido dell'agresto . Assoluto la dose è come sopra . Vedete pag. 77.

*Bevanda di Sciroppo di Agresto Usuale .*

Allungate in un bicchiere con acqua fresca , o in neve , uno , o due cucchiaini di *Sciroppo d' Agresto Usuale* ad un grato sapore . Questa *Bevanda* ha le medesime virtù della precedente , ma in un grado meno efficaci . Ved. pag. 77.

*Bevanda di Sciroppo di Visciole .*

Ponete uno , o due cucchiaini di *Sciroppo di Visciole* in un bicchiere , che allungherete con acqua fresca , o in neve , ad un piacevole sapore .

Que-

Questa *Bevanda* è molto grata al palato ; è astringente , umettante , e rinfrescativa ; conviene nelle indigestioni , e nelle diarree . Ved. pag.77.

*Bevanda di Sciroppo di Uva Spina .*

Questa *Bevanda* si prepara come la precedente ; è di qualità alquanto astringente , e rinfrescante ; conviene ne' corsi di ventre , che provengono da calore , e putridità . Ved. p.77.

*Bevanda di Sciroppo di Ribes .*

Mettete uno o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere , stemperatelo con acqua fresca , o in neve , ed un grato sapore . Questo *Sciroppo* ha tutte le virtù degli Acidi ; se ne fa uso per rinfrescarsi , stante il caldo della stagione . Ved. pag.78.

*Bevanda di Sciroppo di Framboese .*

Anche questa *Bevanda* si appresta come quella di *Ribes* , ma coll' agro di mezzo limone ; è molto piacevole a bere ; rinfresca , smorza la sete ne' grandi caldi dell' Estate . Ved. pag. 78.

*Bevanda di Sciroppo di Cotogni Officinale .*

Ponete uno o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere d' acqua fresca , o in neve , mescolate , osservate se è di un sapore piacevole . Lo *Sciroppo di Cotogni* è acido , e stimato astringente . Si può far uso di questo *Sciroppo* , non solo per rinfrescarsi le viscere , stando bene di salute ; ma ancora nelle emorragie , specialmente quando sono accompagnate da febbre e da calore ; nelle diarree e vomiti biliosi ; dopo avere fatto precedere il Reabarbaro . Assoluto la dose è da due ottave fino ad un' oncia e mezza , Ved. pag. 78.

*Bevanda di Sciroppo di Cotogni Usuale.*

Si fa uso di questa *Bevanda* come la precedente, mentre si prepara nello stesso modo. Questo *Sciroppo* ha le medesime virtù di quello *Officinale*, ed è di un sapore piacevole. Ved. pag. 79.

*Bevanda di Sciroppo di Capelvenere.*

Il più grand' uso, che si faccia in *Bevanda* di questo *Sciroppo* è nella *Bavarese*. Vedetela alla fine delle *Bevande*. Lo *Sciroppo di Capelvenere* è pettorale, incisivo, attenuante, espettorante, e modera la tosse. Si prende ancora assoluto da un'ottava fino ad un'oncia e mezza. Ved. pag. 79. Lo *Sciroppo di Capelvenere ad Uso di Mompellier* serve al medesimo uso. Si addolcisce ancora il *Thè* con questi *Sciroppi*.

*Bevanda di Sciroppo di Albicocche.*

Lo *Sciroppo di Albicocche* si allunga alla quantità di uno o due cucchiaj, con acqua fresca, o in neve, col sugo di mezzo limone, soltanto per smorzare la sete nelle giornate estive, e per piacere, e rinfrescarsi. Ved. pag. 80.

*Bevanda di Sciroppo di Persiche.*

Anche questa *Bevanda* si prepara come quella di *Albicocche*, e si usa per rinfrescarsi, per estinguere la sete, e per piacere. Ved. pag. 80.

*Bevanda di Sciroppo di Mela Ranette.*

Non solamente questo *Sciroppo* si beve allungato con acqua fresca, o in neve, ed il sugo di mezzo limone, o senza, ad un piacevole sapore; ma di più è eccellente per addolcire il *Thè* in luogo del zucchero. Questa *Bevanda*, o nell' una, o nell' altra maniera è pettorale, rinfrescativa, e umettante. Ved. pag. 80.

*Bevanda di Sciroppo di Pera Moscate.*

Mettete uno o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere , allungatelo con acqua fresca , o in neve , ed il sugo di mezzo limone scorzato , mescolate , che sia di una giusta dolcezza . Questa è una *Bevanda* rinfrescativa , umettante , e di un ottimo sapore , che si prende per piacere . Allungato con acqua calda è pettorale , e calma la tosse . Assoluto è ottimo per addolcire il *Thé* in luogo del zucchero . Ved. pag. 81.

*Bevanda di Sciroppo di Scorze di Cedro.*

Ponete uno o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere , allungatelo con acqua fresca , o in neve , coll'agro di un limone , mescolate , che sia di una grata acidezza . Questa è una eccellente *Bevanda* nell' Estate . Lo *Sciroppo* è cordiale , alessifarmaco , carminativo , vermifugo . Assoluto la dose è da due ottave sino ad un'oncia . Ved. pag. 81.

*Bevanda di Sciroppo di Ribes Marié .*

Mettete in un bicchiere due cucchiaj di questo *Sciroppo* , allungatelo con acqua fresca , o in neve , ad una piacevole acidezza . E' rinfrescativo , e piacevole al gusto , ed ha tutte le virtù delle Bevande Acide . Ved. pag. 82.

*Bevanda di Sciroppo di Viole .*

Questo *Sciroppo* si beve allungato con acqua fresca , o in neve , ad una grata dolcezza coll'agro di mezzo limone , o più , o niente , secondo il gusto . Lo *Sciroppo Violato* rinfresca , ed umetta il petto ; addensa e raddolcisce gli umori acri , tempera la bile , estingue la sete nelle febbri ardenti , e nel reuma ; ma è un

poco rilassante . Assoluto la dose è dalle due ottave , ad un' oncia e mezza . Ved. pag. 82.

*Bevanda di Sciroppo di China coll' Acqua .*

Lo *Sciroppo di China* si prende anche stando bene di sanità per le sue grandi virtù . Allungato con un poco d' acqua calda , o assoluto , da due ottave fino ad un' oncia e mezza .

Questo *Sciroppo* è febrifugo , ferma le febbri intermittenti ; è stomatico , eccita l' appetito , ed è amico dei nervi . Ved. pag. 83.

*Bevanda di Sciroppo di China col Vino Rosso .*

Questo *Sciroppo* ha le stesse virtù del precedente , e si usa nella medesima maniera . Esso è però più efficace nelle febbri intermittenti cagionate d' aria malsana ; ma non si deve farlo prendere a quelli che hanno le fibre delicate , e facili ad infiammarsi , a cagione del vino che porta sempre del calore . Si prende nella dose , come sopra . Ved. pag. 83.

*Bevanda di Sciroppo di Melappie .*

Si beve questo *Sciroppo* allungato con acqua calda ad una grata dolcezza , nei raffreddori , reumi , costipazioni , e mali di petto . Si usa ancora per addolcire il *Thè* in luogo di zucchero , o per piacere , o per i mali suddetti . Ved. pag. 84.

*Bevanda di Sciroppo di Melappiette fine Naturale .*

Questo *Sciroppo* non se ne fa uso in Bevanda , che per addolcire il *Thè* in luogo di zucchero , ed anche si prende allungato con acqua calda ad un grato sapore ; aggiugnendovi o nell' una , o nell' altra maniera qualche spicchetto delle medesime Melappiette sciroppate . Lo *Sciroppo* di Melappiette è pettorale ,

rale , efficacissimo per calmare la tosse , nei raffreddori di petto , ed inoltre è di un piacevole odore , e sapore . Ved. pag. 84.

*Bevanda di Sciroppo di Orzata Officinale .*

Questa *Bevanda* si usa ne' caldi eccessivi dell' Estate per rinfrescarsi le viscere ; ed anche nelle indisposizioni di sanità . Lo *Sciroppo d' Orzata* è rinfrescante , umettante , raddolcente , e ristorante . La dose è di un cucchiajo di *Sciroppo* , che si stempera in un bicchiere d' acqua fresca , o in neve . Si impiega utilmente negli ardori d' orina , e in molte malattie infiammatorie . Ved. pag. 85.

*Bevanda di Sciroppo di Aranciata Officinale .*

Mettete in un bicchiere un cucchiajo o due di questo *Sciroppo* , stemperatelo con acqua fresca , o in neve , ad una gustosa acidezza . Questa bevanda è assai rinfrescativa , antiputrida , smorza la bile , estingue la sete nelle grandi febbri ; ed ha tutte le virtù degli Acidi . Vedete pag. 86.

Qui hanno fine tutte le *Bevande di Sciroppi* .

*Bevanda di Framboese in Decozione ,*

Abbate due libbre di Framboese , passatele per un setaccio dentro una catinella bianca . Abbate ancora due libbre di zucchero cotto alla gran *Piama* , metteteci dentro il Framboese ; fate alzare il bollo , schiumando bene l' impuro che getterà fuori . Quando la decozione del Framboese sarà cotta alla *Perla* , versatela in un barattalo , che coprirete quando è fredda , e conservate in luogo asciutto .

Quando vorrete formarne la *Bevanda* , ne metterete un cucchiajo o due dentro un bicchie-

chiere , coll'agro di mezzo limone , o senza , stemperate' , ed allungate con acqua fresca , o in neve . Questa *Bevanda* è piacevolissima a bere , rinfresca , umetta , e si usa ne' giorni caldissimi d' Estate .

*Bevanda di Framboese a Fresco .*

Prendete una libbra di *Framboese* colto di recente , e maturo , passatelo per setaccio in una catinella . Pestate nel mortajo due libbre di zucchero fioretto , o in pane , passatelo per setaccio di seta ; unite questo zucchero col *Framboese* passato , mescolate bene ; versate in un barattolo , copritelo , e conservatelo in luogo asciutto .

Quando vorrete formarne la *Bevanda* ne stemperarete un cucchiajo , o due , in un bicchiere d' acqua fresca , o in neve , coll' agro di mezzo limone , o più , o senza , secondo il gusto di chi la beve . Questa *Bevanda* è piacevolissima a bere , ed è molto grata allo stomaco .

*Bevanda di Ribes Usuale .*

Abbate due libbre di *Ribes* , spremetelo sopra un setaccio , che il sugo cada in una catinella . Abbiate due libbre di zucchero cotto alla gran *Fiuma* , metteteci dentro il *Sugo di Ribes* , e finite esattamente come il *Framboese in Decozione* .

Si beve allungato con acqua fresca , o in neve , nella stessa dose , e nello stesso modo .

*Bevanda di Visciole .*

Levate a due libbre di *Visciole* il gambo , mettetele in una cazzarola con due libbre di zucchero cotto a *Lissè* ; fatele bollire , schiumandole bene di tempo in tempo . Quando averanno bollito un buon quarto d' ora , mettetele

in una catinella bianca . Allorchè saranno fredde versatele sopra un setaccio , e spremetene bene il sugo unitamente allo sciroppo , che farete cadere in una cazzarola ; fatelo ribollire finchè cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia , schiumando sempre con attenzione , e conserverete in barattoli ben coperti in luogo asciutto , e fresco .

Quando vorrete formarne la *Bevanda* ne porrete uno o due cucchiaj in un bicchiere , che stemperarete con acqua fresca , o in neve , ad un grato sapore .

*Bevanda Cordiale di Visciole .*

Fate infondere in una boccia di vetro otto oncie di buone Visciole mature , alle quali averete tratto il gambo , ed i nocciuoli che schiacterete , con due fogliette di ottimo spirito di vino , e due di acqua pura , nella quale averete disciolto a freddo due libbre di zucchero in pane rotto in pezzi , un'ottava di cannella rotta grossolanamente , e mezza ottava di garofani ammaccati . Esponete al sole la boccia ben turata per quattro o cinque giorni , aggitandola di tempo in tempo , acciò si mescoli bene il liquore ; lasciate poscia riposare , acciò si chiarifichi ; quindi travasatelo dolcemente , filtratelo , e ponetelo in bottiglie che siano piene , e conservatele ben turate in luogo asciutto .

Questo *Liquore Spiritoso* si prepara ancora con *Ciriegie* , ma non è così gustoso , come preparato con le *Visciole* . Un bicchierino preso la mattina a digiuno , o assoluto , o mescolato con un poco d'acqua fresca , è buono contro  
l'aria

L'aria cattiva , per le indigestioni , crudità dello stomaco , e coliche cagionate dal freddo .

*Bevanda Granita di Framboese .*

Prendete due libbre di Framboese colte di fresco e ben mature , schiacciatele in una terrina , discioglietele con due fogliette d'acqua pura , passate quindi più volte per una salvietta prima bagnata , e poi spremuta , legata ai quattro angoli del di sotto di una sedia , finchè sarà chiara e limpida , aggiungeteci il sùgo di due limoni , e zucchero in pane rotto in pezzi a sufficienza . Quando il zucchero si sarà disciolto , versatela in un tromboncino , o boccia di vetro , con la sua cassa di sugaro , e neve ben trita all'intorno , mescolata con un poco di sale , che la gelarete sbattendola , finchè sarà granita ; ovvero mettetela in una picciola sorbettiera , con neve come sopra , e quando averà fatto la prima attaccatura all'intorno di detta sorbettiera , colla staccatora l'unirete , maneggiandola , finchè sia del tutto granita senza essere gelata . La potete ancora servire in neve senza granire .

Questa *Granita* è umettante , cordiale , rinfrescativa , fortifica lo stomaco , e purifica il sangue .

*Bevanda Granita di Fravole .*

Si prepara questa *Bevanda* esattamente come quella di *Framboese* . Se le Fravole sono bianche darete l'odore all'acqua senza dargli il colore . Questa *Granita di Fravole* , come quella di *Framboese* è umettante , e rinfrescativa ; propria a spegnere i sali troppo acri , e troppo agitati degli umori .

*Bevanda Granita di Uva Spina .*

Questa *Bevanda* si appresta come le due precedenti , ma siccome noi non abbiamo l' Uva spina rossa , così vi aggiungerete un poco di colore rosso di sciroppo di uvetta lacca . Quando si vuol bere in neve si passa solamente come le altre , ma quando si vuole limpida si chiarifica al cappuccio .

Questa *Granita* eccita l' appetito , rinfresca , e conviene nei tempi caldi alla gioventù biliosa , e sanguigna , ed a quelli i di cui umori sono troppo acri e agitati .

*Bevanda Granita d' Albicocche ,*

Prendete una libbra e mezza di Albicocche ben mature , dette *Bianchette* , o *Fiorentine tardive* , tagliatele in pezzi , schiacciate i nocciuoli . Fate bollire due fogliette d' acqua pura , levatela dal fuoco bollente , e metteteci le Albicocche ed i nocciuoli schiacciati . Dopo un' ora aggiungeteci zucchero in pane quanto basti ridotto in polvere grossa . Quando il zucchero si sarà disciolto , passate come la *Granita di Framboese* , e fate gelare e granire sulla neve , o semplicemente in neve .

Questa *Bevanda* è ancor essa umettante , rinfrescativa , propria a calmare il movimento violento degli umori , ed a provocare l' appetito . Si beve nei caldi eccessivi dell' Estate .

*Bevanda Granita di Persiche .*

Si prepara questa *Bevanda* come la precedente colle *Persiche* dette della *Maddalena* , o di *Scandriglia* ; non bisogna peraltro dimenticarsi di metterci i nocciuoli delle *Persiche* schiacciati , mentre ciò rileva di molto il gusto del Li-  
quo-

quore . Filtratela come sopra . Si usa questa *Granita* come quella di *Albicocche* .

*Bevanda Granita di Agresto .*

Prendete una libbra di *Agresto* in grappoli del più bello e maturo che sia possibile ; sgranatelo , premetelo bene sopra un setaccio , passate questo sugo al cappuccio , o depuratelo come è descritto alla pag. 70. , aggiungeteci quindi due fogliette d'acqua pura , e zucchero in pane , o in polvere , quanto è necessario per darli un grato sapore ; mescolate , quando il zucchero si sarà disciolto , fate gelare e granire con la neve , o semplicemente gelare senza granire .

Questa *Granita* è rinfrescativa , spegne gli ardori della bile , è antiputrida , ottima per calmare il moto troppo violento del sangue , estingue la sete cagionata dalla febbre , e possiede tutte le virtù degli Acidi temperati con zucchero .

*Bevanda Granita di Coriandoli .*

Scegliete quattr' oncie di *Coriandoli* secchi di recente , schiacciateli , metteteli in infusione in due fogliette d'acqua pura , con due ottave di cannella ammaccata , e zucchero in pane sufficiente rotto in pezzi ; lasciate in infusione fino a tanto che l'acqua abbia preso il sapore dei coriandoli , e che il zucchero siasi disciolto . Passate quindi più volte per salvietta prima bagnata e spremuta , e legata ai quattro angoli al di sotto di una sedia ; fate gelare poscia con la neve , e granire , o semplicemente gelare senza granire . Questa *Bevanda* corregge il fiato cattivo , rinfresca , fortifica lo stomaco , ed ajuta la digestione .

*Bevanda Granita d'Anisi.*

La *Granita d'Anisi* si prepara come quella di *Coriandoli*, e si finisce nello stesso modo; ma gli *Anisi* non si schiacciano.

Questa *Bevanda* conviene ai vecchi, ai flemmatici, ed a tutti quelli che patiscono de' flati, e che hanno lo stomaco debole.

*Bevanda Granita di Granato.*

Prendete quattro belli *Pomi Granati* rossi, maturi, ed acidi, levategli tutti gli acini, spremeteli colla mano sopra un setaccio, e fate cadere il sugo in una catinella; pestate nel mortajo grossolanamente quello che è restato nel setaccio, stemperate con due fogliette d'acqua pura, uniteci il sugo della catinella, passate più volte per una salvietta come il *Framboese*; aggiungeteci quindi zucchero in pane rotto in pezzi quanto basti per dargli un sapore piacevole. Quando il zucchero si sarà disciolto, fate gelare e granire con la neve, o semplicemente gelare.

Questa *Granita*, è rinfrescativa, antiputrida, salutare ne' gran caldi dell'Estate alla gioventù biliosa, ma nuoce i vecchi.

*Bevanda Granita di Portogallo.*

Spremete il sugo di sei *Aranci* di *Portogallo*, e di due *Limoni* scorzati, sopra un setaccio di velo, e fatelo cadere in una catinella bianca, aggiungeteci due fogliette d'acqua pura, le zeste di un *Portogallo*, e zucchero in pane rotto in pezzi a sufficienza per dargli una grata dolcezza. Quando il zucchero si sarà disciolto, passate per un pannolino fino prima bagnato e spremuto. Fate gelare e granire con neve, o gelare senza granire.

Questa *Bevanda* è assai piacevole, rinfrescative, e umettante, estingue la sete, e calma la bile, ottima allungata con molt'acqua pura nelle febbri putride, e biliose, infiammatorie ec.

*Bevanda Granita di Limone.*

Questa *Granita* si chiama volgarmente *Limonea*, o *Limonada*. Per farla tagliate la scorza superficiale di un limone in *zeste*, cioè in fettine assai picciole e sottili, fatele cadere in una catinella bianca, che vi siano due fogliette d'acqua pura, il sugo di sei in otto Limoni scorzati, e zucchero in pane in pezzi quanto basti, onde darle un grato sapore; quando il zucchero si sarà disciolto, passate la *Limonea* per un setaccino di velo, e fatela gelare, e granire con la neve, ovvero gelare senza granire.

Questa *Limonada* è infinitamente rinfrescative, e umettante. Se ne fa un grand'uso nella calda stagione d' Estate, è valevolissima allungata con acqua e sciolta, nelle febbri, e specialmente nelle putride, e biliose.

*Bevanda Granita di Arancio.*

Scorzate sette in otto Aranci acidi, tagliateli nel mezzo, spremeteli sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella bianca, aggiungeteci le *zeste* di un Arancio, due fogliette d'acqua pura, zucchero in pane rotto in pezzi a sufficienza per dargli un dolce sapore. Allorchè il zucchero si sarà disciolto, e che l'Aranciata abbia un piacevolissimo sapore, cioè nè troppo acida, nè troppo dolce, passatela per un setaccino di seta, e fatela gelare e granire con neve, ovvero gelare senza granire.

Que-

Questa *Bevanda* è assai piacevole , propria a calmare la sete , e temperare il movimento troppo violento del sangue ne' grandi calori dell' Estate ; inoltre è molto utile ne' temperamenti biliosi , nelle febbri putride e biliose , e nello scorbuto .

*Bevanda Granita di Viole .*

Abbate delle *Viole Mammole* colte avanti il levare del sole , e in tempo asciutto ; due buoni pugni sono sufficienti per due fogliette d' acqua , mondatele , levategli i calici , mettetele nell' acqua con zucchero in pane rotto in pezzi quanto basti ; lasciate in infusione due in tre ore , il vaso coperto ; passate poscia per un pannolino ; fate gelare e granire con neve , o semplicemente gelare .

Questa *Bevanda* rinfresca ed umetta il petto , addolcisce gli umori acri , tempera la bile , ed estingue la sete nelle febbri ardenti .

*Bevanda Granita di Fiori d' Arancio .*

Prendete due buoni pugni di *Fiori d' Arancio* , levategli i calici , e li stami ; fate infondere questi fiori in due fogliette d' acqua pura , con zucchero in pane quanto è necessario , o sciroppo ; dopo trè o quattr' ore d' infusione , passate per un setaccino di velo , e fatela gelare e granire , oppure gelare senza granire .

Questa *Granita* fortifica lo stomaco , dissipa le ventosità , e calma gli accessi isterici ; oltre di ciò è cordiale , e stomatica .

*Bevanda Granita di Giunchiglio .*

Due buoni pugni di *Fiori di Giunchiglio* , tolti i calici , sono sufficienti per due fogliette d' acqua

qua pura ; poneteli nell'acqua con zucchero in pane rotto in pezzi quanto basti , o sciroppo ; lasciate in infusione trè o quattro ora ; poscia colate con un setaccino di seta , aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella , e fate gelare e granire con la neve , ovvero gelare solamente .

Questa *Bevanda* è rinfrescativa , e grata , per il suo odore grazioso . Le *Granite di Fiori* si possono chiamare *Granite di piacere* , di lusso , e di stagione .

*Bevanda Granita di Rose .*

Prendete due buoni pugni di foglie di *Rose* , dette *Maggioli* , ponetele in infusione con due fogliette d'acqua pura , e zucchero in pane a sufficienza rotto in pezzi , o sciroppo di zucchero . Dopo trè o quattr'ore , passate per un setaccino di velo , aggiungeteci due cucchiaj di acqua di cannella , e fate gelare e granire come il solito .

*Bevanda Granita di Garofoli .*

Abbiate due buoni pugni di foglie di *Garofolletti rossi* , detti della *Piuma* , che sono li più odorosi , alle quali averete tagliate le unghiette bianche vicino al calice ; mettetele in infusione come le *Rose* . Dopo l'infusione passate il liquore , aggiungeteci due cucchiaj d'*Acqua di Cannella* , e finita questa *Granita* come le altre .

*Bevanda Granita di Tuberosi .*

Si deve prendere soltanto le foglie bianche dei fiori , e si gettano li stami gialli , ed i calici . Mettetene due buoni pugni in infusione , come le *Rose* , e finite questa *Granita* nello stesso modo .

*Bevanda Granita di Gelsomini.*

Prendete due pugni di *Fiori di Gelsomino*, metteteli in infusione coll'acqua, ed il zucchero, come le *Rose*; aggiungeteci l'acqua di cannella, e fate gelare e granire con la neve, o semplicemente gelare.

*Bevanda di Poncio.*

Questa è una *Bevanda Inglese*. Scorzate sei belli limoni colti di recente, tagliateli nel mezzo, spremeteli sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una terrina; aggiungeteci le *zeste* di un limone, e tanto zucchero in pane, e tanta acqua calda, quanto è necessario per dargli un grato sapore. Quando il zucchero si sarà disciolto, tornate a passare per il setaccio di velo, ed aromatizzate la *Bevanda* a piacere con Rumb della Giammaica. Servite il *Poncio* o caldo, o freddo.

Questa *Bevanda Aromatica* si costuma molto nell'Inverno, e specialmente ne' paesi freddi; ordinariamente si serve in bicchieri di cristallo; ma il più delle volte in una giatta di porcellana, con un cazzarolino di argento guarnito di un manico tornito di legno nero, onde ognuno ne prende a sua soddisfazione; ciò si pratica comunemente in Inghilterra.

Il *Poncio* è una graziosa *Bevanda*, pettorale, e riscaldante, ajuta la digestione de' cibi; conviene ne' dolori di stomaco, nei raffreddori di petto, discaccia i flati, e rallegra gli spiriti vitali.

*Bevanda di Zabaglione.*

Fate bollire in una cazzarola due fogliette di vino bianco di ottima qualità (alcuno im-

pie-

piegano del vino bianco dolce di Francia , o di Spagna , o altro vino forastiero ) con qualche stecco di cannella ; quando averà bollito un quarto d'ora , passatelo per un setaccino di velo . Ponete in una terrina otto rossi d' uova fresche , stemperatele con una cucchiaja di legno , e il vino suddetto quasi freddo , mettendolo poco per volta , aggiungeteci zucchero in pane , ridotto in polvere grossa , a sufficienza , onde dargli un grato sapore ; versate in una cazzarola , ponete sopra il fuoco , e con un cazzarolino di argento , guarnito di un manico , prendete il liquore , e gettatelo dall'alto al basso nella cazzarola , finchè farà della schiuma , e le uova saranno cotte , ma senza bollire . Versate in una giatta di porcellana , e servite caldo in bicchieri di cristallo , prendendo il zabaglione con il cazzarolino di argento .

Diversi aggiungono alla cannella , garofani , macis , noce moscata , coriandoli , il tutto ammaccato , eccettuato i coriandoli , in una discreta quantità ; ma tutte queste droghe rendono il Zabaglione estremamente caldo , ed aromatico , e di un sapore , che non piace a tutti ; ed altri dopo passato il liquore al setaccino , e aggiunte le uova fresche , lo frullano sul fuoco in una cioccolattiera a guisa di cioccolata spumosa , che a misura versano in chicchere , o bicchieri , o in qualche lavoro di *Biscottineria* .

Questa *Bevanda Savojarda* si costuma ne' lunghi viaggi , specialmente ne' paesi freddi , e si prende la mattina per colazione , mangian-

giandoci de' biscotti , o del pane fresco . Il *Zabaglione* nutrisce molto , è pettorale , riscalda il sangue , fortifica la fibra , ed è ottimo per quelli che hanno gli umori pituitosi , e che digeriscono con difficoltà . Bisogna per altro guardarsi di farne abuso . I Cuochi fanno uso del *Zabaglione* per ripieno di alcuni piatti di Pasticceria .

*Bevanda di Semi di Mellone .*

Macinate , o pestate due libbre di Semi di Mellone, mondati , bianchi , recenti , e di buona qualità , spruzzandoli con un pochino d'acqua di fiori d'arancio . Abbiate due libbre di zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* , stancheggiatelo con un cucchiajo d'argento all'intorno della cazzarola , quando averà bene imbianchito , metteteci dentro i Semi di Mellone , che mescolarete ed incorporerete bene col zucchero . Conservate in barattoli piatti ben coperti , ed in luogo fresco .

Quando vorrete formare la *Bevanda* , stemperatene una quantità sufficiente in un bicchiere d'acqua fresca , o in neve . Questa *Bevanda* si chiama *Semata* , si usa nell'Estate , ed è molto rinfrescativa , e grata al gusto .

*Bevanda d'Orgiata .*

Pelate all'acqua bollente due libbre di Mandorle dolci con sei o sette di amare , passatele alla fresca ; quindi pestatele nel mortajo ben fine , spruzzandole con un poco d'acqua fresca , acciò non caccino olio ; mettetele poscia in una terrina , con due fogliette d'acqua pura , lasciatele in infusione per quatt'ore ben stemperate coll'acqua ; Dopo le spremete

rete con forza per un pannolino spesso e di un tessuto forte , prima bagnato e spremuto , e farete cadere il *Latte di Mandorle* in una catinella bianca . Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Cassè* , metteteci dentro il *Latte delle Mandorle* , ponete sul fuoco , movendo sempre con una cucchiaja di legno , finchè il zucchero si sarà incorporato col liquore , avvertendo di non fargli alzare il bollo . Conservareete l'*Orziata* in barattoli ben coperti .

Quando ne vorrete formare la *Bevanda* ne porrete una discreta quantità in un bicchiere d'acqua fresca , o in neve , che discioglierete con un cucchiajo .

Questa *Lattata* è piacevolissima al gusto , ed è molto rinfrescativa , e umettante . Si usa nella stagione calda di Estate .

*Bevanda di Mandorle Fresche .*

Prendete delle Mandorle fresche , levategli la buccia , e la pelle , pesatene una libbra , pestatele nel mortajo assai fine , ed a misura che le pestate , vi metterete poco per volta una libbra di zucchero fioretto bianchissimo in polvere , in guisa che verrà una buona pasta . La conservareete in barattoli ben coperti .

Allorchè ne vorrete formare la *Bevanda* l'allungherete , come quella di *Semi di Mello-*  
*ne* , e la servirete nello stesso modo . Si avverte però , che questa è un' eccellente *Bevanda* , ma è molto meglio farla ogni giorno , qualora si voglia , con trè , o quattro oncie di Mandorle per volta , o più secondo la quantità di bicchieri , che si desiderano .

*Bevanda Aranciata.*

Tagliate la scorza a mezzo Arancio di Portogallo in *zeste*, cioè in fettine picciolissime, e sottilissime, e fatele cadere in un bicchiere d'acqua fresca, o in neve, spremeteci il sugo di due Aranci di Portogallo, aggiungeteci due o tre cucchiaj di zucchero cotto a sciroppo, o in pane, o in grana bianchissimo, ad una grata dolcezza; mescolate, passate per un setaccio di velo, e servite.

Questa *Aranciata* la potete granire, come tutte le altre *Bevande*. E' molto rinfrescativa, ed in uso nella stagione estiva, come lo stesso è della precedente.

*Bevanda Granita.*

La *Bevanda Granita* si prepara nello stesso modo dell' *Aranciata*, ma con due Limoni scorzati, in luogo de' Portogalli. Versatela poi in un tromboncino, e fatela granire colla neve, come il solito. L' *Aranciata Granita* si appresta nella stessa maniera. A proporzione delle dosi descritte ne potrete fare quella quantità che vorrete.

*Bevanda di Limone.*

Tagliate la superficie di mezzo Limone in *zeste*, fatele cadere in un bicchiere d'acqua fresca, o in neve, aggiungeteci il sugo di un buon limone, e zucchero a sciroppo, o in polvere, quanto è necessario; passate per un setaccio di velo, e servite.

*Limonea Semplice.*

Scorzate un buon Limone, tagliatelo nel mezzo, spremetene il sugo in un bicchiere, aggiungeteci un buon cucchiajo di zucchero bian-

bianco in polvere ; mescolatelo bene con un cucchiajo di argento , allungate con acqua fresca , o in neve , che sia di una graziosa acidezza , passate per un setaccino di velo in un' altro bicchiere , e servite .

Queste quattro ultime *Bevande* , non solamente sono rinfrescative , e molto in uso nella stagione estiva ; ma di più sono antiputride , raddolciscono gli umori alcali , provocano le orine ; convengono ne' corsi di ventre , che provengono da calore e putridità . Allungate con più acqua sono efficacissime nelle febbri putride , e biliose ; ma quest' ultima *Bevanda* è da preferirsi alle altre , non essendo aromatizzata con alcuna specie di spirito .

*Bevanda di Cioccolata .*

Per disciogliere la *Cioccolata* ad uso di *Bevanda* ponetene mezza libbra tagliata in minuti pezzi dentro una Cioccolattiera , con quattro chicchere d' acqua comune fredda , ed un quarto di chicchera di più ; fatela bollire sopra un fornello , come si costuma da tutti , o sopra un fuoco di carbone : osservando che bollendo non versi fuori della Cioccolattiera , il che spesso accade per inavvertenza . Prima che alzi il primo bollo frullatela col molinello , ciò che replicherete più volte , finchè bollendo , dopo pochi minuti sarà cotta , frullatela allora nuovamente , e versatene poca per volta in quattro chicchere , che terrete calde vicino al fuoco . Quando saranno piene gli passerete sopra la pala rovente , senza però toccare la Cioccolata , e la servirete subito sopra un cabaré , o schifetto , unitamente a quattro bic-

bicchieri d'acqua fresca , o in neve , o limonea gelata , o sciolta , e biscotti , o biscottini , o pane di spagna , o crostini di pane abbrustoliti ; ma si preferisce ordinariamente il pane da quelli , che vogliono sentire il vero sapore della *Ciocolata* .

Bisogna però osservare , che la *Ciocolata* non sia nè troppo densa , nè troppo sciolta , ma quanto basti , e secondo il gusto di chi la beve : Si conosce peraltro la sua vera cottura allorchè versandone un poco nella chicchera formerà un velo di *Ciocolata* intorno alla medesima ; segno che la *Ciocolata* è cotta e densa al suo punto .

Con una libbra di *Ciocolata* se ne possono ottenere comodamente otto chicchere di una mediocre grandezza , cioè un'oncia e mezza di *Ciocolata* per ogni chicchera .

La *Ciocolata* riscalda , e nutrice ; ed è un buon ristorante , proprio per rimettere le forze abbattute , e per dar vigore . Resiste alla malignità degli umori , fortifica lo stomaco , il cervello , e le altre parti vitali ; raddolcisce le seriosità troppo acri , che calano dal cervello sul petto , facilita la digestione , e abbassa i fumi del vino ; ma bisogna guardarsi di mangiarla in pasta come cibo senza cuocerla con acqua ; poichè masticata ed inghiottita colla saliva , cagiona alla lunga de' grandi disordini nel nostro corpo .

Quanto alle differenti specie di *Cacao* di cui si forma la pasta della *Ciocolata* , la maniera di prepararla , e le varie dosi della di lei composizione . Ved. *Cacao* , e *Ciocolata* , nel Tom. II. Cap. III.

*Bevanda di Caffè .*

La maniera di preparare il *Caffè* è differente , secondo le diverse Nazioni , il clima , e la consuetudine de' Popoli . La più universale però è quella di abbrustolire il *Caffè* al suo giusto punto , cioè nè troppo , nè poco , ma che il colore tendi più al bruno che al nero , in una padellina di ferro , o meglio ancora in una macchina di ferro cilindrica fatta espressamente con il suo fornello , movendola sempre , e girandola sopra un fuoco di carbone finchè il *Caffè* che contiene sarà abbrustolito . Alcuni chiudono il *Caffè* subito abbrustolito in vasi di terra finchè si raffreddi , per indi macinarlo ; altri lo mettono sopra uno schifo di legno coperto con una tela grossa , o all' aria aperta finchè sia raffreddato ; macinarne ogni volta quella quantità solamente che è necessaria , e gettarne la polvere nell' acqua bollente in una Caffettiera di rame stagnato , e fargli subire diversi bolli , mescolando con una spatola di legno acciò il *Caffè* vada al fondo ; quindi si lascia riposare fuori del fuoco , acciò si chiarifichi il liquore , che si beve in tazze addolcito con zucchero in pane , o in polvere . Per ogni tazza il *Caffè* è necessario un cucchiajo di *Caffè* macinato .

Ecco una maniera migliore di preparare il *Caffè* . Abbiate una Caffettiera di latta fatta espressamente coll' anima dentro , cioè foderata , per potervi mettere tramezzo l' acqua bollente , onde tenere caldo il *Caffè* . Questa Caffettiera deve contenere un cappuccio di flanella , si mette il *Caffè* macinato dentro il cappuccio , in quella quantità che si vuole , vi si versa sopra

pra l' acqua bollente in proporzione al Caffè , si cuopre la Caffettiera , l' acqua filtra per il cappuccio impregnata del colore e della sostanza del Caffè , e n' esce dal beccuccio della Caffettiera il liquore limpido , di bel colore , e di molta fraganza , che si prende sul momento addolcito di zucchero , o con fiore di latte , o senza . Questo Caffè si chiama alla *Sultana* , si costuma molto ne' viaggi , perchè si prepara subito , ed è migliore dell' altro che si fa bollire , non soffrendo alcuna evaporazione . Ordipariamente si fanno fare le Caffettiere ovate che contengono dodici tazze di Caffè . La regola è come l' altro , un cucchiajo di Caffè macinato per ogni tazza di liquore .

Quando si viaggia si porta il Caffè abbristolto e macinato , chiuso in cassette di latta , contenenti cadauna due libbre di Caffè ben calcato .

Il Caffè in virtù de' suoi principj oleosi , salini , volatili , e solfurei cagiona nel sangue una fermentazione utile alle persone grasse , pituitose , ed a quelle soggette all' emicranie , e alle affezioni soporifere . Questa *Bevanda* adoprasì felicemente nell' ubriachezza , nella debolezza di stomaco , nella nausea , nelle coliche ventose , nella soppressione de' mestruï , nella sonnolenza , e malattie soporifere . Imperocchè fortifica lo stomaco , giova moltissimo alla digestione de' cibi , conforta il cervello , e ricrea gli spiriti animali , aguzza ancora l'ingegno , solleva la mente , e la rende pronta alle sue funzioni , dà un moto fermentativo al sangue , discaccia il sonno , attenua e discioglie  
gli

gli umori lenti , e densi : essa è diurettica , ed anche solutiva . Quindi viene da molti lodata e commendata .

L' uso giornaliero del *Caffè* sembra convenire maggiormente a quelli che sono di un temperamento flemmatico , che alle persone colleriche , magre , astenuate , e delle quali il sangue circola troppo presto . Queste persone lo debbano prendere di rado , leggiero , mescolato con zucchero e latte la mattina , abbondante di zucchero il dopo pranzo , e prendendolo la sera beverci un bicchiere d' acqua fresca .

Il *Caffè* conviene più l' Inverno , che l' Estate . Ne' paesi Settentrionali , dove l' uso del *Caffè* è assai familiare non si prende mai assoluto , ma sempre tagliato con fiore di latte , sia di mattina , sia di dopo pranzo , sia di sera . L' uso del *Caffè* assoluto è di molto nocumento alle persone che hanno il genere nervoso troppo pronto a commoversi ; ma l' abuso che si fa di una cosa , non deve punto distruggerne l' uso .

Si ha ancora un' altra specie di *Caffè* , ingrassante e pettorale , che si prepara come segue . Prendete mezza libbra di *Biada* , o di *Orzo* , fatela abbrostolare esattamente come il *Caffè* ordinario ; quindi macinatela , e formatene il *Caffè* come il solito ; quando è chiarito , colatelo , e prendetelo mescolato con fior di latte , e addolcito con zucchero . Lo potete preparare ancora alla *Sultana* col cappuccio , che sarà di un sapore superiore all' altro .

Non si conosce *Bevanda* migliore di questa da sostituirsi al *Caffè ordinario* per le persone magre , astenuate , deboli di petto , e che siano minacciate da etesia .

Con una libbra di *Caffè* sia di Levante , sia di Ponente , se ne possono ottenere comodamente venticinque tazze ; e se si fanno bollire le posature , il di cui sorbetto s' impiega in luogo dell' acqua pura per preparare il *Caffè* , allora non solo sarà migliore , ma se ne otterrà sempre qualche tazza di più . Per le differenti qualità del *Caffè* , ed altre notizie intorno alla produzione di quest' albero ne' due Continenti . Ved. l'Articolo del *Caffè* nel *Tom. II. Cap. III.*

*Bevanda di Thè .*

Noi conosciamo in Italia diverse specie di *Erba Thè* più o meno buone , alle quali nel commercio i Droghieri danno comunemente il nome di *Thè Imperiale* , di *Thè verde ec.* ; ma il miglior *Thè* di cui si possa far uso in *Bevanda* è quello della China , e del Giappone , benchè a questi *Thè* preziosi si sostituisce quello della Martinicca , ed altre specie di *Thè* ancora inferiori .

Le foglie del *Thè* sono altrettanto migliori , quando formano una *Bevanda* più dolce . L' infusione si forma versando dell' acqua bollente in una giusta proporzione sopra il *Thè* dentro un vaso di porcellana , o di majolica , detto *Tettiera* ; si copre , e quando l' acqua ha acquistato la tintura del *Thè* , cioè un color d' ambra , o un leggiero colore cedrino , si versa in tazze , e si addolcisce con zucchero ad un  
gra-

grato sapore . Questo è il metodo più universale di bere il *Thè* in Europa .

Benchè l' *Erba Thè* non sia sprovvista di ogni virtù , è cosa certa , che non possiede le innumerabili proprietà che gli attribuiscono i Chinesi . Si sa che il *Thè* preso in infusione nell' acqua , o nel latte , è buono nei flussi di ventre , e nei flussi dissenterici , e che eccita il sudore ; ma è stato osservato , che i gran bevitori di *Thè* nell'acqua semplice sono magri , ed hanno talvolta qualche moto convulsivo ; quelli al contrario , che prendono l' infusione del *Thè* nel latte come rimedio , ne provano un sollievo grandissimo nei reumi , e nelle costipazioni .

L'uso frequente del *Thè* , o piuttosto dell'acqua calda debilita lo stomaco , il tuono , e l'elasticità del genere nervoso , e pregiudica ancora alla digestione di quelli che ne fanno un' uso abituale e frequente . Ecco il motivo per cui in Inghilterra , in Olanda , in Russia , ed altri paesi d' Europa , dove si fa un uso grande di *Thè* , non si beve mai l' infusione di *Thè* nell'acqua assoluta ; ma dopo che si è versato nelle tazze , e addolcito con zucchero , vi si aggiunge o fiore di latte , o vino rosso , o agro di limone , o Rumb , il tutto a piacere di chi lo prende ; mentre quando si presenta il *Thè* alla Conversazione si domanda a ciascheduno con che lo vuole prendere . Con un' oncia di *Erba Thè* se ne possono ottenere comodamente trenta tazze di una mediocre grandezza .

E' da osservarsi ancora che il *Thè* contiene delle parti volatili , le quali è cosa vantaggiosa di conservare tenendolo chiuso in una cassetta

di latta fatta espressamente con una picciola apertura di aprire e serrare a piacere. Per le differenti specie di *Erba Thé*, e per le cognizioni di questo prezioso arboscello. Vedete l'Articolo del *Thé* nel *Tom. II. Cap. III.*

*Bevanda Bavarese.*

Questa è una *Bevanda Tedesca* molto piacevole al gusto, e grata allo stomaco. Per farla empite un bicchiere alquanto grande di ottimo latte di vacca, addolcitetelo ad un grato sapore con sciroppo di capelvenere, ed aggiungeteci un poco di cioccolata squagliata e cotta con un poco d'acqua. In Francia questa è una colazione quasi universale, atteso l'eccellente sciroppo di capelvenere di Mompellier, di cui se ne fa un grand'uso. Si prende con biscotti, o chifel, o panetti.

*Bevanda d'Ossimele.*

Prendete ott'oncie di ottimo mele bianco, e quattr'oncie di buon aceto bianco; metete il mele e l'aceto in una cazzarola di argento, o da credenza; fate cuocere insieme a un lento fuoco, movendo spesso, fino a consistenza di sciroppo, avvertendo di levare la schiuma, che si forma alla prima bollitura.

L'*Ossimele* è incisivo, serve a disciogliere gli umori viscosi, che si attaccano alle viscere, al petto, ed alla gola. Si prende allungato con acqua semplice ad una piacevole acidità. Si fa entrare nei gargarismi. La dose è da due ottave fino ad un'oncia.

*Bevanda d'Idromele.*

Abbiate un'oncia e mezza di ottimo mele bianco, discioglietelo con due fogliette d'acqua

qua pura tiepida in un vaso di majolica . Questo liquore serve in vece di tisana . Si può accrescere la dose del mele , e dell' acqua secondo il bisogno . Si chiama questo miscuglio *Idromele Semplice* per distinguerlo dall' *Idromele Vinoso* , che è dell'acqua , e del mele che si fa fermentare insieme .

L' *Idromele* è pettorale , deterativo , leggermente lassativo ; si dà nelle tossi , quando è necessario evacuare blandamente l' umore che provoca la tosse . La dose è di due a quattro fogliette al giorno , in bicchieri di tre , o quattr' oncie .

*Bevanda d' Ossicrate .*

Si prepara questa *Bevanda* mettendo un cucchiajo di buon aceto bianco in dodici cucchiaj d' acqua pura . Si adopera quest' *Ossicrate* con successo il più felice nelle febbri ardenti , e acute , nel vajolo , nello scorbutto prodotto dallo stato ascalescente degli umori , e ne' mali ipocondriaci convulsivi .

## CAPITOLO TERZO.

## De' Frutti in Generale .

*Osservazioni sopra tutti i Frutti .*

**L**e Piante fruttifere sono uno spettacolo brillante della Natura , la vaghezza de' loro Fiori bianchi , o tinti porporini , alcuni de' quali odorosissimi , la bellezza e colore de' loro Frutti , la loro varietà , formano l' ornamento della Terra , specialmente nella ridente stagione di Primavera . I Frutti sono stati il primo nutrimento dei Popoli del mondo , e lo sono anche presentemente per una gran parte delle popolazioni conosciute . Ogni clima temperato de' due Continenti , ed una quantità grande d' Isole producono Frutti eccellenti . La navigazione , il commercio , il lusso , hanno fatto sì , che diverse Nazioni posseggono piante di frutti stranieri naturalizzate ne' loro paesi , mediante il trasporto delle pianticelle , o delle sementi da Regioni assai lontane . L' Europa deve all' Asia gli alberi dell' *Albicocco* , del *Persico* , del *Ciriegio ec.* , deve all' America la pianta dell' *Ananasse ec.* all' Isola di Candia l' arboscello del *Cotogno ec.*

I Frutti formano il più delizioso e vago ornamento di una magnifica e delicata mensa ; essi appagano la vista , il gusto , e l' odorato , tanto crudi , che preparati con zucchero . I Frutti in generale si possano dividere in quattro classi , cioè in *Frutti rossi* , che sono la *Fravola* , il *Fram-*  
*boc-*

*Boese*, il *Ribes*, la *Ciriegia ec.*, in *Frutti a nocciuolo*, che sono l'*Albicocca*, la *Persica*, la *Pru-  
na*, la *Lazzarola ec.*, in *Frutti a semenze*, che sono la *Pera*, la *Mela*, l'*Uva*, il *Cotogno*, il *Mel-  
lone*, il *Cocomero ec.*, ed in *Frutti varj*, che sono il *Fico*, la *Noce*, la *Mandorla*, il *Marrone ec.*, ol-  
tre di ciò vi sono gli *Agrumi*, cioè il *Limone*,  
l'*Arancio*, il *Cedro*, il *Cedrato ec.*

I *Frutti* sono un' oggetto importantissimo per il *Credenziere*, ed è della massima impor-  
tanza, che egli sappia conoscere la perfetta e giusta maturità de' medesimi; mentre da ciò dipende il loro eccellente sapore, e la loro delicatezza.

Ma siccome ai loro *Articoli* particolari si troverà descritto, le varietà del *Frutto* di cui si parla, la sua origine, il suo nome, la sua stagione, la sua virtù, il tempo di sua durata, quali siano i migliori ed i più stimati nel proprio genere, tanto per servirli crudi, che confettati con zucchero, onde si rende, si può dire, inutile una dettagliata spiegazione presentemente sopra questa bella, vaga, e gustosa produzione della *Natura*.

Prima per altro di passare alla narrazione e preparazione di tutti i *Frutti* in generale è necessario di osservare la scelta del zucchero, e di spiegare le differenti cotture del medesimo, che formano la base di tutte le *Confetture de' Frutti*.

#### *Della Scelta del Zucchero.*

Noi abbiamo due sorta di *Zucchero*, cioè il *zucchero in Pane*, e il *Zucchero in Grana*.

Il *Zucchero in Pane* si divide in Pani grossi d' Olanda , o ad uso d' Olanda , ed in Panetti di Venezia . Il primo è molto migliore del secondo , al quale viene preferito in tutti i lavori , che esiggon un zucchero bianchissimo , e purgato , come per la *Fabbricazione* d' ogni sorta di *Liquori fini da Tavola* , per il *Pastigliaggio di Decorazione* , e per moltissime altre *Preparazioni* . Si deve scegliere sì l' uno , che l' altro duro , bianco , lucido , e che non sia macchiato .

Il *Zucchero in Grana* , detto *Fioretto* , viene impiegato in tutte le *Confezioni* , e *Canditure de' Frutti* , in tutti i *Sorbetti Gelati* , e finalmente in tutto ciò , che non richiede un zucchero candido e depurato . Si deve scegliere del più bianco , e del più asciutto che sia possibile , oltre di ciò pietroso , sonante , leggiero , e di un dolce piacevole .

Più il *Zucchero* è di buona qualità , e più facilmente si chiarifica ad una perfetta limpidezza . Il *Zucchero grasso* benchè *bianco* darà sempre uno *Sciroppo* carico e ontuoso , che sentirà il sapore disgustoso del *Mascavato* . Al contrario il *Zucchero asciutto e bianco* , darà uno *Sciroppo* chiaro , di bel colore , e di un sapore grato , non ontuoso , o vischioso , e col quale si renderanno i *Sciroppati* , i *Canditi* , i *Brillanti* , i *Gelati* , i *Sciroppi* , ed ogni altra *Preparazione* eccellente , sia per il sapore , sia per la bellezza .

#### *Delle Cotture di Zucchero .*

Siccome il fondamento dell' Arte del Crendenziere per *Sciroppare* , *Candire* , *Confettare* , *Tirare a secco* , *Brillantare* , *Comporre Liquori ec.* , di-  
pen-

pende dalle differenti *Cotture di Zucchero* è necessario darne quì le regole opportune , onde conoscere i differenti gradi di cottura , ed i nomi Italiani , e Francesi con cui si chiamano , onde evitare le repetizioni inutili , nelle quali si caderebbe necessariamente , se bisognasse spiegarsi a ciascheduno Articolo . I gradi delle diverse *Cotture di Zucchero* sono sette, non compresa la *Chiarificazione* , che sono le seguenti , cioè , il *Zucchero a Lissè* , o *Lisa* , o *Sciroppo* ; il *Zucchero a Perlé* , o *Perla* ; il *Zucchero a Sufflè* , o *Fenna* ; il *Zucchero alla Plume* , o *Piuma* , o *Tiraggio* ; il *Zucchero a Boulet* , o *Palla* ; il *Zucchero a Cassè* ; il *Zucchero a Caramello* .

Di queste differenti *Cotture di Zucchero* si distinguono ancora le più , o le meno forti , come il *Picciolo Lissè* , ed il *Gran Lissè* ; la *Picciola Perla* , e la *Grande Perla* , la *Picciola Piuma* , e la *Grande Piuma* , la *Picciola Palla* , e la *Grossa Palla* *ec.* Noi principieremo la descrizione di queste diverse cotture dalla *chiarificazione del zucchero* .

#### *Chiarificazione del Zucchero .*

Ponete in un calderotto , quella quantità di zucchero fioretto , che credete : per ogni dieci libbre di zucchero mescolate dieci fogliette d'acqua comune con due bianchi d'uova sbattuti ; ponete due terzi di quest'acqua nel zucchero : mettetelo sopra uu fuoco di carbone , dimenatelo spesso colla cucchiaja , acciò il zucchero non si attacchi nel fondo del calderotto , fatelo bollire , e schiumatelo assai bene di tempo in tempo , mettendoci un poco per volta l'acqua col bianco d'uovo che avete serbata , e

se

se volete , dopo poco bollori , gettatevi ancora un bianco d'uovo ben sbattuto , ma senz' acqua ; continuate sempre a schiumare fino a tanto che comparirà una picciola schiuma leggiera e biancastra . Levate allora il calderotto di sopra il fuoco , e passate il zucchero leggermente per una salvietta prima bagnata , e poi spremuta , in un catino di terra bianca .

Dopo che il zucchero sarà perfettamente chiarito , bisognerà dargli quel grado di cottura che richiede , o per conservarlo , o per l'oggetto che vi proponete di adoperarlo .

*Zucchero a Lissè , o Lisa , o Sciroppo .*

Questo è il primo grado di cottura che si dà al zucchero , ed è la vera cottura per conservarlo . Tornate dunque a mettere il zucchero nel calderotto , ponetelo sul fuoco a bollire , conoscerete quando è giunto a *Lissè* , allorchè mettendone una goccia sopra il pollice , ed unendovi il dito indice , e slargando le dita si formerà da un dito all' altro un picciolo filo che si rompe e si retira in goccia sopra le dita ; allora è al *Picciolo Lissè* . Facendogli fare un bollo di più il filo non si rompe così facilmente , e si stende più lungo slargando le dita ; questo è il *Gran Lissè* . Questa seconda cottura è preferibile alla prima .

Per non scottarvi potete colla cucchiaja bucata far cadere una goccia di zucchero sull' estremità del dito pollice . Questo è il primo grado del zucchero dopo la chiarificazione .

*Zucchero a Perlè , o Perla .*

Dopo che il zucchero averà dato un bollo di più replicate la prova suddetta , se sepa-

ran-

rando le dita , il filo che forma il zucchero si estende dall' uno all' altro dito , allora è alla *Picciola Perla* . La *Grande Perla* , è quando il filo si mantiene e si allunga , ancorchè si aprano maggiormente le dita , e si slarghi interamente la mano . Si conosce ancora questa cottura quando il bollore forma varie specie di picciole perle rotonde , e elevate : ecco il secondo grado .

*Zucchero a Sufflè , o Penna .*

Avendo il zucchero dato un' altro bollo , immergeteci la cucchiaja bucata , ed avendola un poco scossa soffiategli a traverso da una parte all' altra , e vedrete il zucchero volare all' aria come pennine o foglie secche . Se cola non è ancora cotto . Si può egualmente immergere una spatola di legno nel zucchero , e se scotendola il zucchero vola all'aria è cotto : questo è il terzo grado .

*Zucchero alla Plume , o Piuma , o Tiraggio .*

Si conosce questa cottura , allorchè dopo un qualche bollo di più , vedrete che in luogo delle perle , di cui abbiamo parlato di sopra , vi sono delle specie di bolle , che dopo essersi innalzate scoppiano immediatamente , e tramandano del fumo . Passate allora la cucchiaja bucata per mezzo del zucchero , ritiratela e soffiategli a traverso i buchi , se vedete volare il zucchero come una piuma leggiera , ma un poco larga sarà cotto alla *Picciola Piuma* . Continuate qualche altro bollo , e scuotendo la cucchiaja all'aria mediante un rovescio di mano , vedrete il zucchero in forma di filamenti volanti , e che si tengono insieme , allora sarà cot-

cotto alla *Gran Piuma*, o *Tiraggio*: ecco il quarto grado.

*Zucchero a Boulet, o Palla.*

Per conoscere questa cottura, dopo qualche altro bollo, bagnate due dita in un bicchiere d'acqua fresca, immergetele quindi nel zucchero bollente, ritiratele subito, e rimettetetele nell'acqua fresca. Se stropicciando le dita il zucchero ch  avete preso si maneggia come una pasta, e forma una pallottina che resta molle essendo fredda, allora il zucchero sar  alla *Picciola Palla*. Si conosce la *Grossa Palla* a questa differenza, che dopo un bollo di pi  facendo la medesima esperienza la pallottina di zucchero sar  un poco pi  soda. Se temete di scottarvi le dita, fate la prova colla punta di un coltello, o con un picciolo bastoncello. Questa cottura   il quinto grado.

*Zucchero a Cass .*

Allorch  il zucchero aver  dato qualche altro bollo, conoscerete questa cottura facendo la medesima operazione, che per la *Picciola e Grossa Palla*. La differenza si  , che la pallottina di zucchero che averete formato nell'acqua si deve rompere fra le dita come vetro, essendo raffreddata. Ecco il sesto grado.

*Zucchero a Caramello.*

La cottura del zucchero a *Caramello*   il settimo, ed ultimo grado che si d  al zucchero. Si conosce tale, allorch  mettendolo sotto i denti, non vi si attacca a guisa d'una specie di gomma, come quello cotto a *Cass *, ma si rompe netto. Quando si fa il zucchero a *Caramello* bisogna avere la pi  grande atten-

zione di prenderlo al suo punto di cottura, perchè per poco che si manchi, il zucchero è sottoposto a bruciare, ed allora non è più buono a niente, mentre acquista un sapore acre e disgustevole. Bisogna dunque stare bene attenti, e ripetere spesso la prova sotto i denti; imperocchè quando il zucchero comincerà a non attaccarsi più sarà a *Caramello*. Questo zucchero dev' essere biondo come l'oro.

Se alcuna delle sopraccennate cotture, eccettuata quest'ultima, il zucchero passa d'un grado ad un'altro, mediante l'azione del fuoco, un pochino d'acqua lo farà ritornare al grado di prima.

#### *Delle Mandorline.*

L'albero del Mandorlo ci somministra il primo Frutto della Primavera da mettere in zucchero. Questa pianta fiorisce di Marzo, ed è la prima a rallegrare la campagna con i suoi belli, bianchi, ed abbondanti Fiori, essa ci dà le *Mandorline* nel mese di Aprile. Questo Frutto è assai piacevole, si mangia nella sua freschezza, e si confeziona verde in diverse maniere.

Le *Mandorline* si servano in Tavola prima che abbiano indurito il nocciuolo, spaccate nel mezzo con la metà della buccia. Le *Mandorle* si servono fresche, toltane la pellicola, in tazze coperte, di cristallo, con acqua fresca. Le *Mandorle*, si trovano fresche, cioè senza formare il legno fino al mese di Agosto.

Le *Mandorle secche* sono di un' uso grande, non solamente nella Credenza, ma ancora nella Cucina.

*Mandorline Verdi allo Sciroppo.*

Abbate quattro libbre di belle Mandorline tenere e colte nel mese di Maggio. Fate una lesciva con acqua e cenere stacciata; quando averà bollito un poco, e che sarà fatta, il che conoscerete facilmente, allorchè tastandola con le dita l'acqua sarà divenuta morbida e grassa, metteteci dentro le Mandorline, fatele bollire, e movetele con una cucchiaja bucata, finchè osserverete colle dita, che si distacca la pellicola lanuginosa che hanno intorno; passatele allora all'acqua fresca, strofinatele leggermente colle mani una alla volta per nettarle bene, e cambiategli l'acqua. Ciò fatto mettetetele in una cazzarola con acqua bollente, e due pezzetti di allume di rocco, il quale le schiarirà e le conserverà verdi; fatele bollire finchè pungendole con uno stuzzicadenti vi entri senza stento; scolatele quindi dall'acqua, mettele in una catinella bianca con becco, e quattro libbre di zucchero cotto a *Lissé*, copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o tre bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le Mandorline. Replicate ciò per quattro giorni, e due giorni le farete riposare nel loro sciroppo che sono sei, aggiungendo sempre un poco di zucchero a *Lissé* acciò restino coperte. Il settimo giorno gli farete restringere il zucchero alla *Perla*, lo versarete nuovamente sopra le Mandorline, e quando sono fredde le porrete in barattoli di terra verniciati, coperte del loro sciroppo; chiudete i vasi, e conservateli in luogo asciutto. Quando questi *Sciroppati* li volete

lete fare perfetti , fate cuocere alla *Perla* altro zucchero vergine ; scolate le *Mandorline* , ponetele in barattoli , copritele con detto zucchero vergine , e conservatele anche un anno ben coperte , e in luogo asciutto .

*Mandorline Verdi al Tiraggio .*

Prendete delle *Mandorline* scioppate , lavatele con un poco d' acqua tiepida , ed asciugatele ; mettetele quindi in una cazzarola con zucchero cotto alla *Gran Piuma* . Ved. pag. 189. , fategli alzare uno o due bolli , poscia con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola , finchè il zucchero averà un poco imbianchito , allora con una forchetta levarete le *Mandorline* passando da quella parte dove il zucchero ha sbianchito , e le metterete sopra una gratiglia filata . Quando saranno fredde le conservarete in luogo asciutto .

*Mandorline Verdi Tirate a Secco .*

Allorchè averete scioppato le *Mandorline* , scolatele dallo sciroppo , spolverizzatele bene di zucchero fino bianchissimo tutte all' intorno , ponetele sopra un setaccio , e fatele asciugare alla stufa ; replicate questa operazione per quattro o cinque volte in due giorni , bagnandole nello sciroppo prima di spolverizzarle col zucchero . Conservatele in luogo asciutto , Potete guarnire queste *Mandorline* con un nastrino color di rosa attaccato al pedicelo , bagnato leggermente con un poco di sciroppo , e spolverizzato egualmente di zucchero .

*Mandorline Verdi al Brillante .*

Abbiate delle *Mandorline* preparate allo sciroppo , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele con un pannolino , e mettetele ad asciugare alla stufa per due giorni sopra un setaccio . Prendete del zucchero sufficiente cotto alla *Gran Piuma* e bollente , versatelo in una cassetina riquadrata di rame , o di latta col suo beccuccio turato , aggiustateci le *Mandorline* con i loro cappietti di nastrino di seta color di rosa attaccati ai pedicoli , che restino coperte dal zucchero ; ponetele alla stufa per quattr' ora senza toccarle ; dopo sturate il beccuccio della cassetina , e fatene sortire tutto il zucchero . Allorchè non scolerà più , rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta , e le *Mandorline* saranno tutte brillantate .

*Mandorline Verdi all' Acquavite .*

Quando averete preparato le *Mandorline verdi* allo sciroppo , scolatele , e collocatele in un vaso di vetro , o di majolica , tramezzate con qualche stecco di cannella . Fate cuocere lo sciroppo delle *Mandorline* alla *Gran Piuma* , mescolateci a freddo poca per volta tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo . La mescolanza fatta versatela nel vaso sopra le *Mandorline* , copritelo , e conservatelo in luogo asciutto . Osservate che le *Mandorline* restino ben coperte dal zucchero e l'acquavite .

*Mandorline Verdi alle Folignate .*

Prendete delle *Mandorline verdi* preparate all' *Acquavite* , scolatele , ed una per volta intingetele in un zucchero caldo cotto alla *Gran Piuma* ed un poco stancheggiato , tiratele fuori  
con

con una forchetta , rotolatele sopra a confettini bianchi folignati , o d'altro colore , o di colori differenti , ponetele sopra lastre per farle asciugare alla stufa .

*Mandorline Verdi al Zucchero Granito .*

In luogo di rotolare le Mandorline verdi nelle folignate come sopra , rotolatele nel zucchero bianco granito , e mettetele sopra una lastra ad asciugare alla stufa . Potete replicargli il zucchero due o trè volte , e farle asciugare egualmente .

Per le *Mandorline verdi in Composta* , in *Marmellata* , in *Mezze Paste* , al *Caramello* . Ved, *Tom. II.*

*Delle Fravole .*

Questo è il secondo frutto della Primavera . Si distinguono dai Botanici diverse specie di Fravole ; ma noi non conosciamo , che la *Fravola Silvestre* , la *Fravola Coltivata* , e la *Fravola* detta *Ananasse* , oltre di ciò la bianca , e la rossa . Di tutte queste Fravole , quella di cui si fa uso negli alimenti è la *Fravola coltivata rossa di giardino* . Questo eccellente frutto prospera ne' climi più freddi dell' Europa . Nella Polonia , nella Svezia , e nella Russia si hanno delle bellissime e saporitissime *Fravole rosse de' boschi* nel mese di Maggio , e principio di Giugno , che per verità sono più odorose , e più saporose delle nostre Fravole coltivate d'Italia . Anche le nostre *Fravole rosse di macchia* sono migliori che quelle di giardino , sia per il gusto , sì per l' odorato , benchè alquanto più picciole . Le Fravole dette *Ananasse* sono più grosse e più belle alla vista , ma non hanno nè lo stesso

sapore, nè lo stesso odore. Servono per l'ornamento de' giardini.

La *Fravola rossa* è un frutto delizioso, pieno di sugo, polpato, molle, bianco da principio, poi rosso, ma più dalla parte del sole; pieno di piccioli semi, di un grato odore, di un sapore dolce, vinoso, e molto esquisito. Il sugo fermentato di questi frutti dà un vino, del quale si può ritrarre uno spirito ardente.

Le *Fravole* si servono in tavola al *Deser* come una primizia di Primavera, lavate con acqua, o vino, e condite con zucchero bianco in polvere. Esse sono rinfrescative, e umettanti, reprimono l'ardore dello stomaco, ed eccitano le orine. Nei paesi freddi si mangiano mescolate con fiore di latte e zucchero; ma in questa guisa sono un poco difficili a digerirsi, perchè inacidiscono più facilmente nello stomaco, e cagionano allora delle crudesse. Se si mangiano con eccesso danno alla testa, ed ubriacano un poco.

Si debbono scegliere le *Fravole*, rosse, fresche, grosse, e mature, e mangiarle la stessa mattina che sono state colte dalla pianta; imperocchè se restano un giorno invendute prendono l'acido, si riscaldano, e si scamazzano. Bisogna ancora prevedere la malizia de' Fruttajuoli, poichè alle *Fravole* stantive pongono sopra delle *Fravole* fresche, ed ingannano in tal guisa i compratori, che non ci fanno attenzione. La loro stagione è dal principio di Maggio fino alla metà di Giugno.

*Fravole al Naturale .*

Quando averete nettate delle *Fravole* freschissime , lavatele con vino rosso , o bianco , o acqua ; ma il vino si preferisce all'acqua , scolatele bene , e servitele in piramide , con zucchero in pane finissimo in un tondino a parte .

*Fravole Gelate .*

Condite due libbre di *Fravole* colte di recente , e lavate come le precedenti , con zucchero in pane in polvere a proporzione ; ponetele in una picciola sorbettiera , fatele gelare colla neve , e nel momento di servire , rivoltatele , e servitele come un Gattò sopra una salvietta .

*Fravole Glassate Bianche .*

Scegliete delle belle e grosse *Fravole* con le loro code , bagnatele nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca , rotolatele subito nel zucchero in pane ridotto in polvere finissima , o altro zucchero fino bianchissimo , fatele asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito con carta sotto . Potete quando sono asciugate replicare il bianco d' uovo e zucchero , e tornare a mettere alla stufa , affinchè restino ben glassate .

*Fravole alle Folignate .*

Prendete delle belle *Fravole* per la coda , intingetele una alla volta nel zucchero cotto a *Cassé* , e rotolatele subito nelle folignate di differenti colori , o di un solo colore , e a misura mettetele sopra una lastra sparsa di folignate .

Con le *Fravole* si prepara una *Composta* , una *Marmellata* , una *Conserva* , una *Gelatina* ,

un *Sorbetto Gelato* , un *Rattasia* , uno *Scioppo* , una *Bevanda* . Si mettono al *Caramello* ec. Vedete questi *Articoli* , parte in Questo , e parte nel *Secondo Tomo* .

*Delle Ciriegie .*

Il *Ciriegio* è un genere di albero di cui se ne conoscono un gran numero di specie , che differiscono nel portamento , nel colore , forma , e sapore de' loro frutti . I *Cirieggi* nascono da nocciuoli , si coltivano nelle vigne , negli orti , e nei giardini . Non esigono alcuna coltura , non si potano . Si abbandonano alla Natura . Un gran tratto di strada maestra , che da Vienna conduce a Cracovia è ornata di due fila di alberi di *Ciriegie* .

I *Cirieggi* sono piante piacevolissime per la varietà de' rami , la molteplicità delle foglie , la vaghezza , bianchezza , e abbondanza de' fiori , il bel colorito de' frutti , e per essere gli ultimi a fiorire nella Primavera . I loro fiori pendono a code più o meno corte , e diversi attaccati allo stesso ramoscello , a cui succedano i frutti , che essendo maturi , sono così sani , quanto belli , e aggradevoli alla vista .

Le *Ciriegie* sono chiamate da' Latini *Cerasia* , da Chirionda Città di Ponto , d'onde furono portate . Non si conoscevano in Roma prima che *Lucullo* vincesses *Mitridate* , essendo egli stato il primo che le portò dall' Asia in Europa , seicento ottanta anni dopo la fondazione di Roma ; quindi vennero coltivate per tutta l'Italia , e cento venti anni dopo furono portate in Francia , e in Inghilterra ,

Frà tutte le specie di *Ciriegie* , che sono moltissime , e che in tutte le Città d' Italia portano nomi differenti , io non farò menzione se non di quelle conosciute in Roma , e che vengono denominate volgarmente *Graffioni bianchi* , e *rossi* , cioè di *Palombara* , e *Romaneschi* , *Ravelle* , *Mastripietri* , o *Duracine* , a *Cuore* , *Grugnaline* ec. Tutte di polpa soda . Quindi vengono le *Ciriegie* più delicate , come l'*Imperiali* , dette *Saccoccie* , i *Pucciponzi* , le *Nere* ec. Le *Ciriegie* poi di gusto acido , e piccante , sono le *Visciole Comuni* , le *Visciole Papali* , le *Marasche* , le *Visciole Acide* , le *Marinelle* , o *Visciolette* , le *Visciole della China* ec.

Di tutte queste diverse *Ciriegie* , quelle che più comunemente vengono impiegate per l'uso della *Credenza* , e per il servizio del *Deser* , sono i *Graffioni bianchi* , e *rossi* , le *Imperiali* , le *Duracine* , le *Ravelle* , le *Visciole Comuni* , le *Visciole Papali* , e le *Marasche* ; ma le *Visciole* di qualunque specie siano , sono sempre più grate allo stomaco , e più salubri , se si mangiano sciroppate con zucchero .

Si debbano scegliere colte di recente , ( ciò che si conosce al pedicelo verde ) , mature , sugose , grosse nella loro specie , polpute , di un buon sapore , e che non siano verminose . Delle *Ciriegie* preferire sempre per mangiare crude quelle di polpa soda e compatta a tutte le altre ; e delle *Visciole* , quelle dette *Papali* , e le *Marasche* . Per sciroppare con zucchero , per sorbetto gelato ec. le migliori sono li *Graffioni* , le *Imperiali* , le *Ravelle* , le *Morette* , le *Visciole* , le *Visciole Papali* , le *Visciolette* ec.

La stagione delle *Ciriegie* si dolci, che accade principia verso i primi di Maggio, e dura quasi fino a tutto Luglio. Noi abbiamo nella Primavera le *Ciriegie*, e nell' Estate le *Visciole*, essendovene tanto delle une, che delle altre delle primotiche, e delle tardive.

Le *Ciriegie* generono nel ventre umori putridi, subito si corrompono, cagionano vermi ai fanciulli, scioglimenti di ventre ec. mangiandone assai. Mangiate con moderazione rinfrescano, umettano, nutriscono poco, si digeriscono facilmente, e sono di un grato sapore agli organi del gusto.

Le *Visciole* sono le più raccomandate di tutti i frutti che passano presto, per le loro qualità rinfrescative, disseccative, e astringente, fortificano il cuore e lo stomaco, mediante la loro virtù astringente; smorzano la sete, ed il soverchio calore del sangue; resistono al veleno, ed alla putrefazione; ma bisogna mangiarle con parsimonia.

Si fanno seccare le *Visciole* al sole, e specialmente le *Marinelle*, o *Visciolette* per conservarle molto tempo, onde servirsene in mancanza delle fresche.

Il *Sugo di Visciole* allungato con acqua, e addolcito con zucchero è una bevanda rinfrescativa nell' Estate, e grata allo stomaco. Si fanno cuocere le *Visciole* con acqua, un poco di zucchero, ed uno stecco di cannella, e questo nutrimento è piacevolissimo.

Quando le *Visciole* sono scioppate con zucchero per conservarle, e per servirle al *Deser* della tavola, vengono considerate come le migliori

glieri confetture: esse non si corrompono così facilmente negli stomachi deboli, come quando si mangiano crude, ma al contrario li fortificano e li assodano.

Le *Ciriegie*, e le *Visciole*, formano il più bello e vago ornamento delle più delicate mense, tanto crude, che preparate con zucchero, in *Sorbetto Gelato*, nell' *Acquavite ec.* Vengono ancora impiegate per uso della Cucina, nella *Pasticceria*, nelle *Creme*, nelle *Gelatine ec.*

Facendo fermentare il *Sugo delle Visciole* con i loro nocciuoli schiacciati, e aggiungendovi del zucchero, si ottiene un liquore assai piacevole, chiamato *Vino di Ciriegie*. Il *Sugo di Visciola* prende col mezzo del zucchero tanta forza, quanto quella di un buon vino, e forma un liquore molto grato a bere, e che si conserva per diversi anni.

Si ritrae per la distillazione di questo liquore, uno *Spirito ardente*, nel quale se si macerano i nocciuoli delle *Visciole* pesti è molto grato al gusto, e allo stomaco, per la sua dolce amarezza. Si ritrae ancora per mezzo della distillazione un' *Acquavite di Ciriegie nere* fermentate assai forte. In Germania si chiama questo Liquore, *Kirsch Wasser*, cioè *Acqua di Ciriegie*. Con lo *Spirito di Marasche* si compone l' eccellente *Rosolio Maraschino*.

#### *Ciriegie allo Sciroppo.*

Prendete delle *Ciriegie* grosse e dure, che si chiamano *Graffioni bianchi*, o *rossi*, tagliategli la metà delle code, pungetele all' intorno con una spilla, fategli alzare due o tre bolli nell' acqua, quindi passatele all' acqua fresca,

e scolatele sopra un setaccio . Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissè* per quante libbre sono le *Ciriegie*, versatelo bollente in una catinella bianca con becco ; metteteci dentro le *Ciriegie*, e copritele con carta bianca . Il giorno dopo le scolarete , e gli restringerete il zucchero , schiumandolo bene ; replicate questa operazione per cinque , o sei giorni , aggiungendo sempre qualche poco di zucchero a *Lissè*, acciò restino coperte . Per conservarle tutto l'anno le metterete in barattoli con il zucchero ristretto alla *Perla* . Vedete pag. 188. , quando saranno fredde le coprirete , e conserverete in luogo asciutto .

Per far bene questo , ed altri sciroppati , bisogna osservare , che le *Ciriegie* , quando le avete poste nel barattolo , restino ben coperte dal zucchero , il quale dopo qualche giorno , deve formare una patina cristallina sulla sua superficie , e non formandola bisogna restringere nuovamente il zucchero alla *Perla* per evitare il sobbollimento , mentre allora non si potrebbero più servire in alcuna maniera .

*Ciriegie al Tiraggio .*

Abbiate delle *Ciriegie* preparate allo sciroppo , lavatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , mettetele in una cazzarola con zucchero cotto alla gran *Piuma* , fategli alzare due bolli , poscia con un cucchiajo d'argento stancheggiate il zucchero all'intorno della cazzarola , finchè averà un poco imbianchito , allora con una forchetta le cavarete , passandole dalla parte dove il zucchero averà sbianchito , e le metterete sopra una graticchia filata ; quando saranno fredde le servirete .

*Ciriegie al Brillante .*

Prendete le medesime *Ciriegie* preparate allo sciroppo , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , e formatene tanti mazzetti di tre o quattro *Ciriegie* cadauno , legati con un picciolo nastrino di seta colorita , e mettetele sopra un setaccio alla stufa per due o tre giorni , acciò si asciughino bene . Abbiate del zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma* , e bollente . Ved. pag. 189. versatelo in una cassetina di rame , o di latta , che abbia il suo beccuccio turato , metteteci dentro li mazzetti di *Ciriegie* , che restino ben coperti dal zucchero ; ponete la cassetina alla stufa per lo spazio di quattr' ore senza toccarla . Dopo sturate il beccuccio , e fate scolare il zucchero . Quando non scolerà più , rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta da scrivere , distaccate li mazzetti l'uno dall'altro , che saranno tutti brillantati , e servite freddo . Il zucchero che resta vi potrà servire per Marmellata , ed altri usi .

*Ciriegie all' Acquavite .*

Quando le *Ciriegie* saranno cotte allo sciroppo , come abbiamo detto di sopra , le scolarete , e le metterete in un vaso di vetro , o di terra verniciato , tramezzate con qualche stecco di cannella . Quindi mescolate in una catinella bianca metà acquavite di ottima qualità , e metà sciroppo freddo delle medesime *Ciriegie* , sino alla quantità , che restino coperte le *Ciriegie* ; poscia coprite il vaso , e conservate in luogo asciutto .

*Ciriegie , e Visciole , in Mazzetti , Tirate a Secco .*

Prendete delle *Ciriegie* , o *Visciole* , sciroppate con i loro pedicoli , scolatele dal loro sciroppo .

roppo, legatene quattro o cinque insieme con un nastrino di seta colorita, che bagnerete con un poco di sciroppo, spolverizzate il tutto con zucchero in pane in polvere fina granita, e fate asciugare alla stufa sopra un setaccio guaruito di carta.

*Ciriegie e Visciole alle Folignate.*

Tagliate il pedicelo corto a delle belle Ciriegie, o Visciole, bagnatele una alla volta nel zucchero cotto a *Cassé*, rotolatele subito nelle folignate, come le Fravole, e finitele, e servitele egualmente.

*Ciriegie e Visciole al Zucchero Granito.*

Prendete delle Ciriegie, o delle Visciole, come più vi piacerà, colte di recente, tagliategli il pedicelo corto. Abbiate del zucchero in pane pestato, e passato al setaccio di crino, acciò sia granito. Sbattete quindi in una catinella qualche bianco d' uovo in fiocca, intingeteci dentro le Ciriegie, o le Visciole, e rotolatele subito nel zucchero, mettetele sopra un setaccio alla stufa, acciò si asciughino. Dopo un' ora le levarete, e le servirete con sotto carta arricciata. Potete replicare questa operazione un' altra volta, o due.

*Visciole allo Sciroppo.*

Prendete delle belle Visciole Papali, o Comuni, tagliategli i pedicoli corti, pungetele all' intorno con una spilla. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissè* per quante libbre sono le Visciole, versatelo bollente in una catinella bianca con becco, metteteci dentro le Visciole, e copritele con carta bianca. Il giorno dopo le scolarete, e gli restringerete il zucchero, schiu-  
man-

mandolo bene . Replicate così per quattro , o cinque giorni , aggiungendo qualche poco di sciroppo , acciò il frutto resti coperto . Il quinto giorno fate restringere il zucchero alla *Perla* , rimettetelo nelle *Visciole* , e quando saranno fredde ponetele in barattoli , copriteli , e conservatele in luogo asciutto .

*Visciole Papali senza Nocciuolo allo Sciroppo .*

Abbate delle belle *Visciole Papali* , levategli le code ed i nocciuoli . Fate cuocere tanto zucchero a *Sufflé* per quanto è il peso del frutto , poneteci dentro le *Visciole* col sugo , che averanno reso levandogli i nocciuoli ; fatele cuocere a fuoco allegro , schiumandole spesso , e bene ; quindi tiratele indietro dal fuoco , e fatele raffreddare in una catinella bianca ; poscia rimettetetele nella cazzarola , fatele bollire una seconda volta a fuoco allegro , fino a tanto che il zucchero sia giunto al grado di *Perla* . Le versarete allora in barattoli , le coprirete quando saranno fredde , e le conservarete in luogo asciutto .

*Visciole allo Sciroppo all' Uso di Palermo .*

Prendete quattro libbre di *Visciole Papali* , o *Visciole comuni* , levategli le code , ed i nocciuoli , mettetetele in una cazzarola con quattro libbre di zucchero fino in polvere , un bicchiere d' acqua fredda , un grosso stecco di cannella , o mezzo baccello di vainiglia , ponetele sopra un fuoco allegro e uguale ; fatele bollire , schiumandole bene , movendole di tempo in tempo con una cucchiaja , fino a tanto che lo sciroppo sia giunto alla cottura di *Perla* . Ved. pag. 188. Versatele allora in barattoli verniciati , copritetele

tele quando saranno fredde , e conservatele in luogo asciutto . Queste *Visciole* vi possono servire per *Sorbetto Gelato* , per *Composta* , e per qualunque *Ripieno di Biscottineria* .

*Visciole al Brillante .*

Queste *Visciole al Brillante* si preparano colle *Visciole allo Sciroppo* , esattamente nella stessa maniera , che le *Ciriegie al Brillante* . Vedete pag. 103.

*Visciole a Fresco al Brillante .*

Scegliete delle belle *Visciole* fresche , tagliategli un poco il pedicolo , formatene de' piccioli mazzetti di tre o quattro cadauno , legati con nastri di seta colorita . Quindi le farete stare un poco alla stufa acciò siano prosciugate da qualche poco d'umido che potessero avere al di fuori . Dopo le metterete al Brillante nello stesso modo delle *Ciriegie* . Ved. pag. 103. , e le servirete egualmente .

*Visciole all' Acquavite .*

Dopo che averete apprestato le *Visciole allo Sciroppo* , scolatele dal zucchero , disponetele in un vaso di vetro , o di majolica , con qualche stecco di cannella . Fate restringere lo sciroppo delle *Visciole alla Gran Piuma* , mescolateci a freddo poco per volta tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo . Quando la mescolanza si sarà effettuata , versatela nel vaso delle *Visciole* , che restino perfettamente coperte ; altrimenti vi aggiungerete un poco più di acquavite e sciroppo a proporzione . Chiudete il vaso , e conservate in luogo asciutto .

*Visciole a Fresco all'Acquavite.*

Scegliete quattro libbre di belle *Visciole*, tagliategli le code corte, pungetele all'intorno con una spilla, aggiustatele in un vaso di vetro, tramezzandole con qualche garofano, e mezza oncia di cannella rotta in pezzi; quindi abbiate quattro libbre di zucchero fioretto in grana bianchissimo, e quattro fogliette di ottima acquavite; mescolate insieme in una catinella bianca. Quando sarà bene unito e disciolto il zucchero con l'acquavite, versate dentro il vaso delle *Visciole*, copritelo con pergamena, esponetelo al sole per circa dieci giorni, e poscia canservatelo in luogo fresco. Se le *Visciole* non sono ben coperte aggiungeteci più acquavite e zucchero in porzioni eguali. Li *Graffioni* tanto *bianchi*, che *rossi*, li potete mettere all'acquavite egualmente.

*Visciole in Quadriglia.*

Prendete delle *Visciole* preparate allo *Sciroppo*; di ogni quattro bisogna che ve ne sia una che abbia il pedicolo, scolatele bene dal zucchero, e applicate quelle che non hanno pedicolo sopra a quella che lo ha, mettendole all'intorno della polpa della *Visciola*, attondatela il più che sia possibile, e spolverizzatela bene di zucchero bianco assai fino; mettetele ad asciugare alla stufa sopra una lastra, e dopo qualche ora replicategli il zucchero; fatele finire d'asciugare alla stufa sopra un setaccio con carta sotto.

*Delle Visciolette, o Marinelle.*

Con queste *Visciolette* se ne può fare quell'uso, che si fa delle *Visciole Comuni*, e delle  
Vi-

*Visciole Papali* ; ma il migliore si è quello di farci il *Sorbetto Gelato* nella loro stagione di Estate . Nell' Inverno poi si adopera per preparare questo *Sorbetto* , o la loro *Gelatina* , la quale è eccellente , e si conserva tutto l'anno , o le *Visciolette* seccate al sole . Vedete i diversi *Sorbetti Gelati di Visciole* nel Tom. II.

*Vino di Ciriegie .*

Scegliete una buona quantità di *Ciriegie nere* ben mature , levategli le code , ammaccatele , e spremetene il sugo alla quantità di un barile , fatelo fermentare nel barile stesso in un luogo temperato : se la stagione è calda questa seguirà in otto giorni , ed anche meno . Riconoscerete ciò dalla limpidezza del sugo , che dev' essere perfettamente chiaro quando è giunto al suo punto . Colatelo allora per inclinazione , aggiungeteci quindi quattro fogliette di ottimo spirito di vino , e otto libbre di zucchero in pane ridotto in polvere grossa ; tornate a mettere la mescolanza nel barile suddetto , ben lavato con un poco di vino e acqua , e conservatelo in cantina per un anno ben turato : dopo un tal tempo ponetelo in bottiglie . Il *Vino di Visciole* si prepara nella stessa maniera , ma richiede sedici libbre di zucchero .

*Acquavite di Ciriegie .*

Quest' *Acquavite* detta dai Tedeschi *Kirsch Wasser* , o *Acqua di Ciriegie* , e dai Francesi *Eau des Cerises* è un *Liquore Spiritoso* , che si ottiene col mezzo della distillazione da diverse specie di *Ciriegie Selvatiche* , ma più comunemente dalle *Ciriegie nere* . L' albero che produce questo frutto è molto comune in quasi tutte le selve dell'

dell' Alsazia , nella Franca Contea , e molto più ne' contorni di Basilea , di Berna , e diversi paesi della Germania Meridionale , ne' quali quest' *Acquavite di Ciriegie* forma un gran ramo di commercio .

Diversi hanno scritto sulla maniera di fare il *Kirsch Wasser* , ma pochi hanno colto nel punto , sia nella qualità del frutto , sia nella maniera di prepararlo . *Rozier* , che ce ne ha data una più esatta descrizione , o è stato mal tradotto , o male interpretato . Ecco la maniera di apprestare il *Kirsch Wasser* , come si fabbrica a Strasburgo .

Prendete quella quantità di *Ciriegie nere* , che credete a proposito , osservando che siano ben mature ; levate loro le code , schiacciatele con i loro nocciuoli , e riducetela in pasta . *Rozier* dice di non schiacciare che la metà de' nocciuoli . Quindi mettetele in un tino ben coperte , e lasciatele fermentare per sei o sette giorni . Quando è terminata la fermentazione , prendete una quantità di queste *Ciriegie* col loro sugo , mettetele in un lambicco munito di tutte le sue parti : abbiate l'avvertenza di non empirlo , e di lasciarci un mezzo piede di vuoto . Versateci per la prima volta trè fogliette d'acqua di *Ciriegie nere* distillata , e mescolate bene insieme . Quindi procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice ; in questa maniera il liquore non averà mai verun cattivo odore , e sapore , e non vi sarà a temere di abbruciare il lambicco , o di guastare il *Kirsch Wasser* con troppo fuoco distillando a fuoco nudo . Finchè il liquore che stilla sarà chiaro come l'acqua  
pu-

pura , sarà una prova , che la distillazione non è finita , ma subito che comparirà torbido , cambiate il recipiente , e fate scorrere in un' altro simile ciò che continuerà a distillarsi . Riserbate quest' acqua torbida per una seconda distillazione , e conservate la prima in boccie di vetro ben turate .

Questo *Liquore* si beve comunemente in una parte della Francia , della Germania , e nei Svizzeri , come si beve in Italia l' *Acquavite ordinaria* .

Con le *Visciole* , e *Ciriegie* si preparano *Composte* , *Conserve* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Siroppi* , *Gelatine* , *Liquori* , *Clarette* , *Sorbetti Gelati* , *Caramelli ec.* Vedete questi Articoli , parte in questo Tomo , e parte nel Secondo .

*Del Framboese .*

La pianta che produce il *Framboese* porta fusti sarmentosi , diritti , e crescono all' altezza di un uomo , sono teneri , verdi , midollosi , rotondi , e armati di picciole spine , che non sono molto pungenti . I suoi fiori sono bianchi , succedono a questi fiori frutti piccioli , rossi , o bianchi , che hanno qualche rassomiglianza per la forma con le *More di Roveto* . Questa pianta fiorisce di Aprile , e da il frutto di Giugno .

Il *Framboese* è *bianco* , o *rosso* , ma quest' ultimo è il migliore , ed il più stimato . Questo frutto è odoroso , e delicato , di un sugo dolce vinoso , e di un sapore piacevole . Si unisce alle *Fravole* verso la metà di Giugno , e si serve nella medesima maniera , ma passa presto . Il *Framboese* regge al fuoco più delle *Fravole* , ed è più suscettibile di essere preparato con zucchero senza che perda il suo grazioso e naturale sapore .

In

In Italia e in Francia viene coltivata la pianta del *Framboese*, ma molto più in Francia, dove il suo frutto è chiamato *Framboese*; mentre in Italia il suo nome è *Lampone*. Col nome per altro di *Framboese* è conosciuto questo frutto in Roma, e in molte altre Città d'Italia, sia dai Credenzieri, sia dai Venditori de' Frutti.

*Framboese allo Sciroppo.*

Prendete trè libbre di bel *Framboese* grosso e vermiglio, mondatelo, e fate cuocere quattro libbre di zucchero a *Cassé*, metteteci il *Framboese*, fategli alzare un bollo la cazzarola coperta, tiratelo indietro dal fuoco, schiumatelo bene, e ponetelo in un barattolo di majolica; quando sarà freddo lo coprirete, e conserverete in luogo asciutto.

*Framboese al Sugo di Visciole allo Sciroppo.*

Quando averete cotto il zucchero a *Cassé*, come sopra, aggiungeteci due bicchieri di sugo di visciole, che averete chiarito al cappuccio, fate tornare il zucchero alla cottura di *Cassé*, metteteci allora il *Framboese*, fategli alzare un bollo, schiumatelo, e versatelo in un barattolo; quando sarà freddo lo coprirete.

*Framboese a Fresco allo Sciroppo.*

Ponete in una catinella bianca con becco trè libbre di bel *Framboese* grosso, fresco, e vermiglio, versateci sopra trè libbre di zucchero cotto a *Lissé*, coprite con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o tre bolli, schiumandolo bene, e tornatelo a versare sul *Framboese*. Replicate così per altri due giorni, alla fine de' quali restringete il zucchero alla gran *Perla*, unitelo al *Fram-*

*boese* , e quando sarà freddo lo metterete in barattoli .

*Framboese Tirato a Secco .*

Prendete del grosso *Framboese* , che non sia troppo maturo , mettetelo nel zucchero alla gran *Piuma* ; fategli alzare un bollo coperto ; quindi tiratelo indietro , schiumatelo , e mettetelo in una catinella alla stufa per ventiquattr' ore . Quando sarà freddo scolatelo bene dallo sciroppo , spolverizzatelo di zucchero in pane fino , e fatelo asciugare alla stufa sopra lastre stagnate , spolverizzandolo nuovamente di zucchero finchè sarà bene asciugato . Per una libbra di frutto , una libbra di zucchero .

*Framboese a Fresco al Brillante .*

Dopo che il *Framboese* sarà tirato a secco , come il precedente , lo potete mettere al Brillante , come tutti gli altri Frutti .

*Framboese a Fresco all'Acquavite .*

Mettete in un vaso di vetro trè libbre di bel *Framboese* . Mescolate a freddo in una catinella tre libbre di zucchero in pane in polvere con tre fogliette di ottima acquavite . Formata che sarà la mescolanza versatela nel vaso sopra il *Framboese* , che resti ben coperto dall'acquavite ; coprite il vaso , e conservate in luogo asciutto . Lo potete servire dopo quindici , o venti giorni .

*Framboese al Zucchero Granito .*

Abbiate del *Framboese* grosso e bello , intingetelo nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca , rotolatelo subito da tutte le parti nel zucchero in pane in polvere , acciò prenda più zucchero che sia possibile . Fatto ciò mettetelo ad asciugare

gare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta. Potete se volete, quando sarà asciugato replicargli una seconda volta il bianco d'uovo, e il zucchero.

*Framboese alle Folignate.*

Questo si prepara esattamente come le *Fravole*, e si serve nella medesima maniera. Ved. pag. 197.

Col *Framboese* si preparano ancora *Composte*, *Conserve*, *Marmellate*, *Mezze-Paste*, *Sciropi*, *Gelatine*, *Clarette*, *Rattasie*, *Sorbetti gelati*, *Bevande granite*, *Caramelli ec.* Vedete questi Articoli,

*Del Ribes.*

E' questo un arboscello non spinoso, che si coltiva negli orti, e nei giardini, Il suo frutto è in grappoli, grosso come una coccola di ginepro, verde da principio, rosso nella sua maturità, sferico, e pieno di un sugo acidetto molto grato al palato e all'odorato, contenente molte picciole semenze.

Vi è un'altra specie di *Ribes* in grappoli con i fiori bianchi; ma la maggior parte de' Botanici lo riguardano piuttosto come una varietà, che come una vera specie. Questo *Ribes* si chiama *Ribes picciolo bianco*. Non è così comune come il *rosso*; ma ha il medesimo sapore, e le medesime virtù, è anche più stimato, meno acido, e ne sono più grossi i grappoli.

Questo arboscello è meno elevato del *Ribes rosso*, ha le foglie picciole, ed i fiori in grappoli. Il *Ribes bianco perlato*, detto di *Olanda* è molto piacevole al gusto. Si mangiano le coccole bianche, e rosse, del *Ribes*, quando ancora sono attaccate ai grappoli, e vi si aggiunge

un poco di zucchero . I fanciulli , e specialmente le fanciulle soggette ai pallidi colori le ricercano con avidità , a cagione del sapore acido , vinoso , e grato che hanno .

Il *Ribes* si serve nella medesima stagione del *Framboese* , ma dura più lungo tempo . Ecco le diverse varietà del *Ribes* .

Il *Ribes rosso* è di due sorta , cioè il *Comune* , e quello di *Olanda* , il quale è molto stimato . Il *Ribes bianco comune* , chiamato *Perlato* . Il *Ribes bianco d' Olanda* bello per i suoi grappoli .

Il frutto del *Ribes rosso* è preferito in Italia a quello *bianco* , ed è molto impiegato per l'uso della Tavola , e servizio di Credenza . Si deve scegliere grosso , rosso , maturo , sincero , e colto di recente .

Tutti sono d' accordo intorno alla bontà del *Ribes rosso* , per temperare l' interno bollimento del sangue , e per reprimere i moti della bile ; è esso moderatamente astringente , fortifica lo stomaco , toglie l' inappetenza , e calma il male di gola . E' buono ancora nei vomiti , nelle diarree , nelle emorragie , nelle febbri maligne , e nelle pestilenziali ; ma bisogna usarne con moderazione , perchè l' uso continuo degli acidi nuoce allo stomaco , eccita la tosse , ed è pernicioso al petto .

*Ribes Verde allo Sciroppo ;*

Prendete del bel *Ribes verde* , sgranatelo , fendetelo da un lato con un coltellino , e levategli i semi ; mettetelo nell' acqua calda sopra un fuoco moderato , ma senza bollire ; subito che verrà a galla tiratelo indietro , e po-  
ne-

meteci un poco d'acqua fredda , acciò non imbianchisca troppo , e per farlo tornar verde meteteci un poco di aceto e di sale . Mezz' ora dopo passatelo all' acqua fresca , e scolatelo bene . Per quattro libbre di frutto abbiate sei libbre di zucchéro cotto a *Lissè* , metteteci dentro il *Ribes* , fategli alzare due o trè bolli , schiumatelo bene , e versatelo quindi in una catinella bianca , copritelo . Il giorno dopo scolategli il zucchero , restringetelo alla cottura di *Perla* , e tornatelo a versare sopra il *Ribes* ; replicate così per un' altro giorno , e poscia mettetelo in barattoli di majolica , che coprirete quando saranno freddi .

*Ribes Rosso allo Sciroppo .*

Abbate quattro libbre di un bel *Ribes* rosso sgranato , e abbiate ancora cinque libbre di zucchero cotto a *Cassè* . Ved. pag. 190. metteteci dentro il *Ribes* , e movetelo sopra il fuoco senza farlo bollire , tenendo con la mano il manico della cazzarola , levategli la schiuma con carta suga , e ponetelo in barattoli , che coprirete quando saranno freddi .

*Ribes Rosso al Sugo di Ciriegie allo Sciroppo .*

Schiacciate in una catinella trè libbre di ciriegie mature e sugose , estraetene il sugo con espressione , passatelo al cappuccio finchè sia ben chiaro . Quindi fate cuocere sei libbre di zucchero alla gran *Piuma* , poneteci il sugo delle ciriegie , e fate tornare il zucchero alla cottura di prima , metteteci allora quattro libbre di *Ribes* , fate alzare due bolli , e versate quindi in una catinella , coprite con carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare altri due bolli , schiumate bene , e

tor-

tornate a versare nella catinella . Finalmente il giorno appresso scolate il zucchero nuovamente , fatelo cuocere alla *Perla* , riunitelo al *Ribes* , e mettetelo in barattoli . Quando sarà freddo copriteli .

*Ribes Rosso in Mazzetti Tirato a Secco .*

Prendete quattro libbre di *Ribes* rosso , formatene de' mazzetti legati con un nastrino di seta colorita . Fate cuocere del zucchero alla *gran Piuma* , metteteci i mazzetti del *Ribes* , fategli alzare due o trè bolli , la cazzarola coperta , schiumateli con attenzione , e versateli in una catinella bianca , che metterete alla stufa per ventiquattr' ora . Il giorno dopo fateli raffreddare , scolateli dal zucchero , disponeteli in forma di mazzetti , spolverizzateli bene di zucchero in pane finissimo da tutte le parti , e fateli disseccare alla stufa . Per una libbra di frutto , una libbra di zucchero .

*Ribes Rosso in Grappoli Tirato a Secco .*

Scegliete dei belli grappoli di *Ribes* rosso , al peso di quattro libbre , e fate cuocere quattro libbre di zucchero alla *Piuma* , metteteci i grappoli del *Ribes* , fate alzare due o trè bolli ; versate leggermente in una catinella , e lasciate riposare cinque o sei ore ; poscia rimettete sopra il fuoco , fategli alzare altri due o trè bolli , e scolateli sopra un setaccio . Disponete i grappoli del *Ribes* sopra lastre di latta , o stagnate , spolverizzateli con zucchero in pane ridotto in polvere , e fateli asciugare alla stufa un giorno o due .

*Ribes Rosso Fresco al Brillante .*

Abbate de' belli grappoli di *Ribes* rosso , tagliateli in grappoletti , legate cadauno con un nastrino di fittuccia di seta colorita , fateli stare un poco alla stufa , acciò siano prosciugati da qualche poco di umidità ; quindi metteteli al Brillante come le *Ciriegie*. Ved. pag. 203.

*Ribes Rosso al Zucchero Granito .*

Quando averete ornato i grappoletti di *Ribes* con nastrini di fittuccia di seta colorita , come sopra , intingeteli nel bianco d'uovo sbattuto in fiocca , maneggiateli un poco con le mani , acciò non vi resti molto bianco d'uovo attaccato , spolverizzateli bene per tutto di zucchero in pane ridotto in polvere granita , e fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta .

*Ribes Rosso alle Folignate .*

Abbate de' piccioli grappoli di *Ribes* rosso , immergetene gli acini nel zucchero cotto a *Cassé* , rotolateli subito nelle folignate o bianche , o colorite , o mescolate di più colori , poneteli sopra lastre , e serviteli .

Con il *Ribes* si preparano ancora *Composte* , *Conserve* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Sciroppi* , *Gelatine* , *Clarette* , *Sorbetti gelati* , *Rattafie* , *Caramelli* , *Bevande granite ec.* Vedete questi Articoli .

*Delle Albicocche .*

L'albero dell'*Albicocco* è chiamato da' Latini *Armeniata malus* , perchè è originario dell'Armenia provincia del Levante , da dove si pretende , che fu portato in Roma , e poscia trapiantato nel resto dell'Europà . Vi sono diverse specie e varietà di *Albicocche* ; fra le quali

se ne osservano due, che differiscono in questo, che la mandorla dell'una è dolce, intanto che quella dell'altra è amara. In quanto ai nomi del frutto dell'*Albicocco*, questi variano secondo i diversi paesi da dove traggono la loro origine, e secondo le diverse denominazioni volgari di ciascun popolo.

Frà le varietà numerose delle *Albicocche*, che sonosi ottenute mediante la coltivazione, ecco le più interessanti che noi abbiamo.

L'*Albicocca bianca primaticcia*, detta *Bianchetta*, è picciola, durace, di mandorla amara, di polpa sugosa, e di un sapore dolce, e gratissimo al gusto, eccellente per Sorbetti gelati, per Marmellate ec., matura nel principio di Giugno nella parte Meridionale d'Italia, e più tardi altrove.

L'*Albicocca comune*, detta *Grisomola*, è grossa, spaccarella, di mandorla amara, rossa assai da una parte, e gialla dall'altra parte, di polpa asciutta e soda, e di un sapore agresto, buonissima da mettere in zucchero, sciroppare ec.; matura dopo la metà di Giugno.

L'*Albicocca macchiata*, detta *Fiorentina primatica*, è grossa, spaccarella, di mandorla amara, gialla, e rossa, di polpa molla e sugosa, e di un sapore alquanto dolce e grato al gusto; matura verso la fine di Giugno.

L'*Albicocca d'Olanda*, detta *Mandorla dolce*, è mezzana, spaccarella, tutta gialla, di polpa soda e sugosa, e di un sapore un poco agresto, ma gustoso; buona da mettere in zucchero, con fettare ec.; matura nel principio di Luglio.

L'Al-

L' *Albicotta gialla*, detta *Fiorentina tardiva*, è bella, grossa, durace, di mandorla amara, gialla fuori e dentro, di polpa sugosa, saporosa, vinoso, di un gusto particolare, e di un sapore eccellente, ottima per Sorbetti gelati ec.; matura di Luglio.

L' *Albicotta di Portogallo*, detta *Napolitana*, è grossa, spaccarella, di mandorla amara, gialla, di polpa soda, poco sugosa, e di un sapore agretto; buona da mettere all'Acquavite, per Composta ec.; la sua pelle ha una picciola lanugine: matura di Luglio.

L' *Albicotta di Nansi*, detta *Bianchettona*, è grossa, durace, di mandorla amara, bianca e rossa, di polpa alquanto sugosa, e di un sapore insipido, ma competentemente buono; matura di Luglio.

Queste sono le *Albicocche* più stimate, che noi abbiamo in Roma, delle quali le migliori, e le più esquisite sono le *Bianchette primotiche*, e le *Fiorentine tardive*; benchè *Turneforzio* ne distingue undici specie; e *Lemerj* diecisette.

Le *Albicocche* sono cordiali, pettorali, umettanti, e rinfrescative; provocano inoltre l'appetito a cagione del loro sale acido, che pizzica leggermente le pareti dello stomaco. Si debbono scegliere giustamente mature, grosse nella loro specie, polpute, di bel colore, e grate al gusto.

Si amano molto le *Albicocche* per il loro buon odore, e sapore dolce, o agretto, assai piacevole. Esse formano l'ornamento delle buone mense, tanto crude, che confettate con zucchero, o preparate in altra maniera.

Que-

Questo frutto, come tutti gli altri che passano prestamente, sono di poco nutrimento, e si debbano mangiare con moderazione; imperocchè mangiandone soverchiamente infiammano lo stomaco, si corrompono facilmente, e cagionano delle febbri, come qualunque altro frutto primaticcio.

Le *Albicocche* si confezionano tanto in liquido, che tirate a secco, verdi, mature ec.; e ciò per renderle più gradevoli al gusto, e per conservarle più lungo tempo. Se ne formano anche de' sorbetti gelati, tanto con le fresche, che con le sciroppate.

*Albicocche Verdi allo Sciroppo.*

Questo è il secondo frutto di Primavera, che si mette in zucchero dopo le *Mandorline*. Prendete delle *Albicocche* verdi e tenere prima che abbiano indurito il nocciuolo. Levategli la pellicola lanuginosa che hanno intorno, come alle *Mandorline* verdi. Ved. pag. 192. Ciò fatto mettetele in una cazzarola con acqua bollente, e due pezzetti di allume di rocco, il quale le inverdirà, fategli alzare alcuni bolli, finchè pungendole con uno stuzzicadenti vi entri senza stento. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissé*, per quante libbre sono le *Albicocche*. Ved. pag. 188., metteteci le *Albicocche*, dopo di averle scolate sopra un setaccio. Quando averanno bollito due dozzine di bolli, e che saranno ben schiumate, versatele in una catinella bianca, e copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere, e tornatelo a versare sopra le *Albicocche*; replicate questa operazione per sei  
gior-

giorni , e due le lasciarete in riposo , che sono otto , aggiungendoci dell' altro zucchero , se sarà necessario , acciò restino coperte . Finalmente prendete del zucchero vergiue cotto alla gran *Perla* ; ponete le *Albicocche* in un vaso , stramezzatele con qualche stecco di cannella , copritele con detto zucchero , chiudete bene il vaso , e conservatele anche un' anno in luogo asciutto .

*Albicocche Verdi all' Acquavite .*

Vedete *Mandorline verdi all' Acquavite* , pag. 194. , le *Albicocche verdi* si apprestano nello stesso modo .

*Albicocche Verdi al Tiraggio .*

Anche queste si preparano nella stessa maniera , che le *Mandorline verdi* ; onde evitare le repetizioni . Ved. pag. 193.

*Albicocche Verdi Tirate a Secco .*

Le *Mandorline verdi* , e le *Albicocche verdi* si apprestano tirate a secco esattamente nella stessa maniera . Ved. pag. 193.

*Albicocche Verdi al Brillante .*

Trovarete il modo di preparare le *Albicocche verdi al Brillante* , all' Articolo delle *Mandorline verdi* , mentre sì le une , che le altre si preparano egualmente .

*Albicocche allo Sciroppo .*

Prendete quattro libbre di belle *Albicocche* , che non siano nella loro totale maturità , pungetele all' intorno con una spilla , fatele bollire nell' acqua finchè uno stuzzicadenti vi entri senza stento ; poscia passatele alla fresca , scolatele bene , e mettetele in una catinella bianca con becco , con quattro libbre di zucchero cotto a *Lissè* . Ved. pag. 188. copritele

con

con carta bianca . Il giorno dopo le scolarete , gli restringerete il zucchero , e lo tornarete a versare sopra le *Albicocche* . Replicate così per cinque o sei giorni , aggiungendo sempre qualche poco di zucchero a *Lissé* , acciò restino coperte . L' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , unitelo nuovamente alle *Albicocche* , e quando sono fredde , le metterete in barattoli ben coperte dal loro sciroppo .

Alcuni Credenzieri per conservare le *Albicocche* tutto l' anno allo *Sciroppo* , gli cambiano il zucchero , cioè fanno cuocere altro zucchero vergine alla gran *Perla* , pongono le *Albicocche* ben scolate in barattoli , le coprono con detto zucchero , e le conservano ben coperte in luogo asciutto . Io però credo , che ciò non sia necessario di praticare con questa specie di frutti a nocciuolo ; ma bensì in tutti quei frutti di polpa soda e scarsi di sugo , e che debbono restar bianchi , come per esempio *Pera* , *Mela* , *Agrumi* ec.

*Albicocche allo Sciroppo in altra Maniera.*

Abbate delle *Albicocche* giustamente mature , pungetele all' intorno con una spilla . Abbiate ancora tante libbre di zucchero cotto alla gran *Perla* per quante libbre averete di frutto , anetteteci le *Albicocche* , fategli alzare tre o quattro bolli , schiumatele e versatele quindi in una catinella bianca con becco , copritele con carta bianca . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due o trè bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra le *Albicocche* . Replicate così per altri trè giorni , aggiungendo sempre qualche poco di sciroppo acciò

ciò il frutto resti coperto . Ponetele in barattoli , copritele con il loro sciroppo cotto alla gran *Perla* , chiudeteli quando sono fredde , e conservate in luogo asciutto .

Per far bene questi , ed altri sciroppati , bisogna osservare , che il zucchero dopo qualche giorno deve formare come una patina cristallina sulla sua superficie , e non formandola è necessario restringere il zucchero alla gran *Perla* per evitare il sobollimento , mentre allora sarebbe tutto perduto .

*Albicocche al Tiraggio .*

Prendete delle *Albicocche Sciroppate* , lavatele con un poco d'acqua tiepida , poscia asciugatele , mettetele in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* . Vedete pag. 189. , fategli alzare uno o due bolli , poscia con un cucchiajo d'argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola , finchè il zucchero averà un poco sbianchito ; allora con una forchetta levarete le *Albicocche* passandole da quella parte dove il zucchero ha sbianchito , e le metterete sopra una graticchia filata . Quando saranno fredde conservatele in luogo asciutto .

*Albicocche Tirate a Secco .*

Abbate delle *Albicocche Sciroppate* , spaccatele , levategli il nocciuolo , mettetele sopra una lastra stagnata , spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane finissimo sotto e sopra ponetele alla stufa , sopra detta lastra , e ogni giorno gli replicherete lo stesso zucchero per alcuni giorni , rivoltandole , sino a tanto che saranno asciugate . Le medesime si conservano tutto l'anno tenendole in luogo asciutto .

*Albicocche all'Acquavite.*

Prendete due dozzine di belle *Albicocche*; che siano giustamente mature; strofinatele con un pannolino per levargli la lanugine che hanno intorno; pesatele, e per ogni libbra di frutto, prendete una libbra di zucchero cotto alla gran *Perla*. Ved. pag. 188. quindi metteteci le *Albicocche*, e fategli alzare trè o quattro bolli, rivoltandole, ad oggetto che s'imbevino del zucchero, e schiumandole bene. Dopo ciò levatele dal fuoco, e disponete le *Albicocche* ad una ad una nel barattolo, tramezzate con qualche stecco di cannella. Essendo raffreddato il zucchero ci versarete per ogni libbra di zucchero una foglietta di ottima acquavite. Siccome lo sciroppo potrebbe essere un poco denso, così non dovete versarci l'acquavite tutta ad un tratto, ma poca per volta, e sempre agitarla per facilitare la mescolanza, la quale essendo fatta la versarete nel barattolo dove avete disposto le *Albicocche*. Queste a principio galleggeranno, ma a misura che il zucchero e l'acquavite le penetra, anderanno al fondo, e prima d'allora non hanno il loro sapore.

Con le *Albicocche* si preparano ancora *Composte*, *Conserves*, *Marmellate*, *Mezze paste*, *Sciroppi*, *Gelatine*, *Liquori*, *Clarette*, *Sorbetti gelati*, *Bevande granite* ec. Vedete questi Articoli, parte in questo Tomo, e parte nel secondo.

*Delle Prune.*

Si distinguono generalmente due specie di alberi di *Prune*, uno domestico e coltivato, e l'altro selvatico; da quest'ultimo per mezzo della coltivazione si è ottenuto il *Frutto domestico*.

Il *Pruno* è l' albero più comune trà i fruttiferi che hanno il frutto a nocciuolo . Questa pianta è di mezzana grandezza , e si trova nei paesi temperati dell' Asia , dell' Europa , e dell' America . I suoi fiori sono in rosa , e succedono ad essi frutti sugosi , che differiscono per il sapore , per la grossezza , e per il colore .

L' albero delle *Prune* fiorisce di Maggio , e da il suo frutto di Luglio . Fra le diverse specie di *Prune* , che noi abbiamo in Roma , ecco le migliori , e le più stimate .

La *Pruna Mirabella* è picciola , quasi rotonda , di color giallo dorato , ricoperto di un bellissimo fiore bianco di ruggiada ( *brinata* ) , di pelle sottile , di polpa fina e delicata , di un sugo zuccherosissimo , che gli ha fatto dare il nome volgare di *Zuccherina* , e di un sapore eccellente ; non lascia nocciuolo , ma lascia la pelle quando è matura . Questa *Pruna* non si mette in zucchero per essere di polpa troppo delicata , ma al più si prepara all' acquavite . Matura sul principio di Luglio , e passa presto .

La *Pruna Imperiale* è bella , grossa , in figura d' oliva , di color verde macchiato un pochino di giallo vicino al pedicelo , ricoperta di un fiore bianco bellissimo di ruggiada sulla pella ( *brinata* ) , che ne accresce la bellezza , di polpa soda , giallastra , di un sugo abbondante , dolce , e zuccheroso , rilevato , e di un sapore gratissimo . Lascia il nocciuolo , gli si leva la pella quando è al punto di sua maturità ; e soggetta ad esser verminosa ; Si chiama volgarmente *Verdaccia* . Matura verso la metà di Luglio , e passa presto . Questa *Pruna*  
è ec-

è eccellente per mettere in zucchero in tutte le maniere.

La *Pruna Dama d' Italia* è di mezzana grossezza, quasi rotonda, colore di viola carico, e ben fiorita di ruggiada sulla pelle, di un sugo zuccheroso acidetto, e lascia il nocciuolo. Buona per *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette ec.* Matura verso la metà di Luglio, e passa presto.

La *Pruna Macchiata* è un poco più picciola della *Verdacchia*, di color verde, giallo, e rosso, ricoperta sulla pelle di un bel fiore bianco di ruggiada (*brinata*). Lascia il nocciuolo, di polpa soda, di un sugo dolce zuccheroso, e di un sapore rilevato; è soggetta a formare il verme. Matura nei primi di Agosto, e dura fino ai primi di Settembre. Siccome questa *Pruna* succede alla *Pruna Imperiale*, così può servire alli medesimi usi.

La *Pruna Regina Claudia* è di mezzana grossezza, rotonda, di un bel color verdastro, e ben fiorito di ruggiada (*brinata*), di pelle sottile, lascia il nocciuolo, e la pelle quando è matura, di un sugo zuccheroso, e di un sapore fino e delicato. Matura verso la fine di Luglio, e passa presto. Ottima da mettere all' *Acquavite*, per *Composte*, *Gelatine*, *Clarette ec.*

La *Pruna S. Caterina* è lunghetta, passabilmente grossa, di colore bianco giallastro, di polpa fina, e zuccherosa, lascia il nocciuolo. Matura di Luglio, e passa presto.

La *Pruna Perniconcina*, è picciola, rotonda, di color rosso violaceo assai carico quando è perfettamente matura, ben fiorito di ruggiada

(*bri*

( *brinata* ), aderente al nocciuolo , di un sugo dolce zuccheroso , e di un sapore piacevole . Matura verso la fine di Agosto , e passa presto . Questa è l'ultima *Pruna* , che noi abbiamo . Buona per *Marmellate* , *Gelatine* , *Mezze Paste* , *Clarette ec.* •

Di tutte queste *Prune* , che abbiamo descritte , le migliori , tanto per mangiar crude , che per mettere in zucchero sono le *Zuccherine* , le *Verdaccie* , le *Macchiate* , le *Regine Claudie* .

Le *Prune* sono di un grande ajuto per il *Credenziere* , e fanuo onore al *Deser* per il loro bel colore , e per il fiore bianco brinato della loro pelle , che bisogna procurare di non maneggiarle , acciò non lo perdino .

Si debbano scegliere grosse nella loro specie , mature , sincere , di bel colore , colte di recente , e ben fiorite .

La *Pruna* è un frutto sanissimo , e saporoso , rinfresca , umetta , nutrisce poco , e si digerisce facilmente . Si accorda agli ammalati , e convalescenti per essere un cibo innocente , particolarmente la *Zuccherina* . Ciò nonostante bisogna usarne con moderazione , perchè mangiandone assai cagiona li medesimi inconvenienti , come tutti gli altri frutti che passano presto .

In Francia si conosce un numero grande di specie di *Frune* , o di varietà , molto buone a mangiare , ed a preparare con zucchero ; ma in Italia siamo molto scarsi di un frutto così eccellente , restringendosi , come si è osservato di sopra , a sei in sette sole specie , le migliori *Prune* , che noi abbiamo in Roma .

*Prune allo Sciroppo.*

Scegliete delle belle *Prune Imperiali*, dette *Verdacchie*, non del tutto mature, lasciategli i pedicoli, pungetele all'intorno con una spilla, fategli alzare un bollo all'acqua bollente, passatele alla fresca, scolatele bene, ponetele in una catinella bianca con becco, copritele con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere sopra il fuoco nuovamente a *Lissè*, e tornatelo a versare sopra le *Prune*. Repligate questa operazione per altri tre giorni, aggiungendo un poco di sciroppo, se sarà necessario, acciò il frutto resti coperto. Nell'ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla*. Ponete le *Prune* in barattoli di terra verniciati, versateci sopra il zucchero, che restino ben coperte, chiudete i vasi quando sono freddi; e conservate in luogo asciutto. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero.

*Prune Pelate allo Sciroppo.*

Prendete quattro libbre di grosse, e belle *Prune Verdacchie*, che non siano totalmente mature, pelatele all'acqua bollente. Fate cuocere quattro libbre di zucchero alla gran *Piuma*. Vedete pag. 189.; poneteci le *Prune*, fategli alzare due o tre bolli, schiumatele, versatele quindi in una catinella bianca con becco, copritele con carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere di nuovo alla *Piuma*, e tornatelo a versare sopra le *Prune*; replicate questa operazione per altri tre giorni, aggiungendo un poco di sciroppo, acciò il frutto resti coperto dal zucchero. Dopo di ciò mette-  
tele

tele in vasi di majolica coperte col loro sciroppo , e conservatele ben turate in luogo asciutto .

*Prune Senza Nocciuolo allo Sciroppo .*

Abbate delle grosse *Prune Verdacchie* , fategli una incisione da una parte , levategli il nocciuolo . Fate cuocere a *Lissé* tante libbre di zucchero per quante libbre avete di frutto , poneteci le *Prune* , fategli alzare due o tre bolli , schiumatele bene , e versatele in una catinella bianca con becco , copritele con carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fatelo restringere nuovamente a *Lissé* , e tornatelo a versare sopra le *Prune* . Replicate così per altri tre giorni , aumentando sempre un poco di sciroppo . Nell' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , e riunitelo alle *Prune* . Ponete in barattoli di terra verniciati , copriteli quando sono fredde , e conservate in luogo asciutto .

*Prune Tirate a Secco .*

Quando avete preparato le *Prune* allo sciroppo senza nocciuolo , scolatele dal zucchero , spolverizzatele bene di zucchero in pane finissimo , fatele asciugare alla stufa per un giorno o due sopra a graticchie filate , replicandogli il zucchero due volte il giorno . Quando saranno bene asciugate , mettetetele sopra un setaccio con carta tagliata , e conservatele in luogo caldo .

*Prune al Tiraggio .*

Prendete delle *Prune Verdacchie* preparate allo sciroppo con pelle e nocciuolo , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , mettetetele in una cazzarola con zucchero a sufficienza cotto alla gran *Fiuma* . Ved. pag. 189. fategli alzare uno o due bolli , poscia con un

cucchajo d'argento stancheggiate il zucchero intorno alle pareti della cazzarola , finchè il zucchero sarà un poco imbianchito , levate allora con una forchetta le *Prune* dalla cazzarola , passandole dove il zucchero ha sbianchito , ponetele sopra una graticchia filata ; quando saranno fredde , conservatele in luogo asciutto , garnite di carta tagliata .

*Prune al Brillante .*

Abbate delle belle *Prune Verdacchie* preparate allo sciroppo con pelle e nocciuolo , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , fatele asciugare alla stufa per due giorni , poscia ornategli il pedicelo con un nastrino di fittucina di seta colorita . Abbate del zucchero alla gran *Piuma* e bollente , versatelo nella solita cassetina , aggiustateci le *Prune* , che siano coperte dal zucchero , ponete alla stufa per quattr' ore senza toccare , e finitele come gli altri *Frutti al Brillante* .

*Prune all'Acquavite .*

Le *Verdacchie* , le *Regine Claudie* , le *Zuccherrine* , le *Macchiate* , dopo che le avrete apprestate allo sciroppo con pelle e nocciuolo . Vedete pag. 228. , disponetele in un vaso di vetro , o di majolica , tramezzate con qualche stecco di cannella . Mescolate quindi lo sciroppo delle *Prune* tiepido e cotto a *Cassè* , con altrettanta ottima acquavite , ma poco per volta per facilitare la mescolanza ; versatela allora quasi fredda sopra le *Prune* , che restino perfettamente coperte ; chiudete il vaso , e conservate in luogo asciutto ,

*Prune a Fresco all' Acquavite .*

Le medesime *Prune* le potete preparare all' acquavite come segue . Prendete quattro libbre di belle *Prune* giustamente mature , lasciategli le code , pungetele all' intorno con una spilla , aggiustatele in un vaso di vetro , tramezzandole con qualche stecco di cannella , e qualche garofano . Abbiate quattro libbre di zucchero in pane ridotto in polvere grossa , e quattro fogliette di ottima acquavite , mescolate insieme in una catinella bianca . Allorchè sarà bene unito e squagliato il zucchero con l'acquavite , versate dentro il vaso delle *Prune* ; copritelo con cartapeccora legata con filo grosso , esponetelo al sole per circa dieci giorni , e poscia conservatelo in luogo asciutto . Se le *Prune* non sono ben coperte , aggiungeteci un poco più di acquavite .

Con le *Prune* si preparano ancora *Composte* , *Conserve* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Gelatine* , *Clarette ec.*

*Delle Persiche :*

Le *Persiche* sono il frutto di un albero originario della Persia . Quest' albero fiorisce di Maggio , e dà il suo frutto di Luglio . Il fiore del Persico è bello , in rosa , e di color colombino : Succede a questo fiore un frutto polputo che si chiama *Persica* di cui se ne conoscono varie specie , le quali differiscono per la forma , per il colore , per il sapore , e per il maggiore , o minore tempo , che impiegano a maturarsi .

La *Persica* è uno dei frutti più eccellenti dell' Europa , diletta e piace egualmente , per la

la sua bellezza , per il suo sapore , e per il suo profumo , gli organi della vista , del gusto , e dell' odorato ; ma questo frutto esige parimente nel nostro clima d' Italia la maggiore intelligenza per coltivarlo con profitto .

Nonostante il numero prodigioso di *Persiche* , o piuttosto di varietà , che noi abbiamo in Europa ; in Italia , e segnatamente in Roma si restringe ad un picciolissimo numero ; quando in Francia ve ne sono tante differenti specie di una bellezza ammirabile , e di un sapore eccellente , ottenute mediante la coltivazione .

Frà questa varietà di *Persiche* , la maggior parte ha la superficie esteriore pelosa , mentre altre specie l' hanno al maggior segno liscia , come per esempio la *Persica violetta* , ossia *Persica Noce* . Vi sono *Persiche* le quali si dividono dal nocciuolo , e che si chiamano *Spaccarelle* , ed altre il nocciuolo delle quali è aderente alla *Persica* , che vengono dette *Duraci* . Vi sono ancora delle *Persiche Noci* , che si dividono dal nocciuolo , ed altre che hanno la polpa aderente al medesimo .

Ecco le migliori *Persiche* , e le più stimate che noi abbiamo , tanto da mangiarle crude , che preparate con zucchero .

La *Persica Maddalena* è la prima a comparire per adornare le nostre mense , e per appagare il nostro gusto . Questa *Persica* è bella , grossa , tonda , spaccarella ; rossa da una parte , e bianca dall' altra ; di polpa odorosa , fina , e delicata ; di un sugo abbondante dolce e zuccheroso ; e di un sapore rilevato acidetto . Matura dopo la metà di Luglio , e passa  
pre-

presto . Eccellente per *Liquori* , *Sorbetti gelati* , *Composte* , *Gelatine* , *Clarette ec.*

La *Persica S. Giacomo* è di mezzana grossezza , tonda , spaccarella , di color giallo dorato ; di polpa soda e delicata , di un sugo vinoso e zuccheroso , e di un sapore piacevole muschiato . Matura verso la fine di Luglio , e passa presto . Buona per *Sciroppare* , per *Composte* , per mettere all' *Acquavite* , per *Marmellate ec.*

La *Persica Noce Primotica* è picciola , tonda , spaccarella , di colore rosso violato macchiato di bianco , molto stimata , di polpa soda , di un odore profumato , e di un sugo zuccheroso rilevato più delle altre *Persiche* . Matura dopo la metà di Luglio , e passa presto . Ottima per *Sciroppare* , *Candire* , mettere all' *Acquavite ec.*

La *Persica Albicocca* è di mezzana grossezza , tonda , spaccarella , di color giallo ; macchiato leggermente di rosso da una parte , di polpa come quella dell' *Albicocca* , sugosa , e di buon sapore . Buona per *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste ec.* Matura verso la fine di Luglio , e dura fino dopo la metà di Agosto .

La *Persica Porporina* è di mezzana grossezza , tonda , odorosa , spaccarella , di un bel colore rosso sopra un fondo paglia , di polpa delicata , di un sugo abbondante , e zuccheroso , di un sapore acidetto rilevato . Matura sul principio d' Agosto , e dura circa un mese . Buona per *Composte* , *Gelatine* , *Sorbetti gelati ec.* In Roma si chiama *Persica rossa spaccarella* .

La *Persica Pavese* è grossa , tonda , durace , di color bianco macchiato di rosa , di polpa

soda , di un sugo zuccheroso rilevato , e di un sapore acidetto assai buono . Matura verso la metà di Agosto , e dura fino a Settembre . Ottima per *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste ec.* In Roma si chiama , *Persica bianca durace* .

La *Persica Bellegarde* è di una competente grossezza , tonda , durace , gialla , rassembra alquanto alla *Persica Scandriglia* ; di polpa soda , di un sugo muschiato vinoso zuccheroso ; e di un sapore assai piacevole . Matura dopo la metà di Agosto , e dura un mese , ed anche più . Serve ai medesimi usi , che le altre *Persiche duraci* . In Roma si chiama *Persica gialla durace* .

La *Persica Noce Tardiva* è più grossa della *Primotica* ; questa *Persica* è tonda , durace , marmorata di color rosso sopra un fondo verdastro , di polpa fina e sugosa , di un sapore dolce acidetto assai grato , e di un odore profumato . Matura verso la fine di Agosto . Si chiama ancora *Persica della China* . Serve ai medesimi usi , che la *Persica Noce Primotica* .

La *Persica Lucchese* è di una bella grossezza , tonda , di colore verdastro , spaccarella , di polpa fina e delicata , di un sugo abbondante zuccheroso acidetto , di un odore profumato , e di un sapore particolare . Matura dopo la metà di Agosto . Eccellente per *Liquori* , *Composte* , *Gelatine* , *Sciropi* , *Sorbetti gelati ec.*

La *Persica Vellutata* è di mediocre grossezza , più lunga che tonda , più elevata da una parte , che dall'altra , spaccarella , di color giallo , di polpa soda , di un sugo zuccheroso , e di un sapore acidetto , quando non è del tutto

ma-

matura . Matura verso la fine di Agosto , e dura fino a Settembre . Buona per *Composte ec.* In Roma si chiama *Persica giallona spaccarella* .

La *Persica Cancelliera* è grossa , tonda , durace , di un bel color rosso , odorosa , di polpa soda e fina , e di un sugo zuccheroso . Matura nel principio di Settembre , e dura qualche tempo . Si chiama in Roma *Persica rossa durace* .

La *Persica Mirabile* è grossa , rotonda , durace , di color giallo dentro e fuori , di polpa soda e fina , rossa intorno al nocciuolo che è picciolo , di un sugo zuccheroso rilevato , e di un sapore assai piacevole . Matura verso la fine di Settembre , e dura fino alla metà di Ottobre . Ottima per *Sorbetti gelati , Composte , Marmellate , Mezze Paste , Gelatine , Clarette ec.*

La *Persica Mirabile bianca* rassomiglia alla precedente , per la grossezza , e colorito presso il nocciuolo , ma non è così delicata e saporosa . Matura nello stesso tempo .

La *Persica Reale* è alquanto grossa , più lunga , che tonda , durace , di colore macchiato giallo e rosso , di polpa soda , rossa appresso il nocciuolo che è picciolo , odorosa , di un sugo dolce piacevole acidetto , e di un sapore rilevato . Matura in Settembre , e dura qualche tempo .

La *Persica Scandriglia* è bella , grossa , tonda , di un bel color giallo , durace , di polpa soda e fina , di un' odore profumato , di un sugo zuccheroso rilevato , e di un sapore vinoso delicato . E' questa la più eccellente *Persica* che noi abbiamo . Matura nel principio di Settembre , e dura fino ai primi di Ottobre ,  
ed

ed anche più. Famosa per *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste* ec.

La *Persica Asperge* è di mezzana grossezza, tonda, durace, di color giallo macchiato di vermiglio, di polpa soda e delicata, di un sugo dolce vinoso muschiato, e di un sapore molto grato. Matura verso la metà di Settembre, e dura fino a Ottobre, ed anche più. Ottima per mettere in zucchero in tutte le maniere.

Le *Persiche* si mangiano crude, pelate, e condite con zucchero in pane in polvere, specialmente quelle, dette della *Maddalena*; in tal guisa sono più piacevoli al gusto, e più grate allo stomaco; mentre il zucchero corregge, e addolcisce il sugo acidetto che contengono; ovvero si mangiano sì le une, che le altre, tagliate in fette, e infuse nel vino; ma generalmente vengono mangiate nello stato loro naturale.

E' cosa certissima, che la *Persica* è un'alimento molto innocente, gustoso, delicato, rinfrescativo, e sano, quando si mangia maturo, e in discreta quantità. Se ne fa molt'uso messo il zucchero per il *Deser*; ma questo eccellente frutto è molto più piacevole al gusto crudo, che cotto, perchè perde qualche cosa della sua qualità al fuoco. Quindi è che non si conservano le *Persiche* lungo tempo se non se nell' *Acquavite*.

Le mandorle delle *Persiche* entrano nella composizione di un numero grande di *Paste dolci*, e formano la base dell' eccellente *Rosolio* conosciuto sotto il nome di *Mandorla amara*. Una doz-

dozzina di mandorle di nocciuoli di *Persiche*, mangiate a digiuno, guariscono le vertigini provenienti da debolezza di stomaco e da indigestione. Si ricava ancora un' olio amaro dalle mandorle dei nocciuoli di *Persica*.

Si debbono scegliere le *Persiche* grosse nella loro specie, mature al loro punto di perfezione, sincere, e colte di recente. Questo frutto delizioso lo abbiamo dal mese di Luglio a tutto Ottobre; imperocchè le *Persiche* si succedono le une alle altre senza interruzione, ed è dopo la *Pera* e la *Mela*. Il frutto che dura più lungo tempo.

*Persiche Verdi allo Sciroppo.*

Prendete delle *Persiche verdi*, il di cui nocciuolo non sia ancora formato, passatele alla lesciva come le *Mandorline verdi*, ma che sia un poco più leggiera, perchè la lanugine delle *Persiche verdi* è più facile a levare. Quindi passatele all' acqua fresca, fatele imbianchire, e mettetele nel zucchero a *Lissé*, come abbiamo detto all' Articolo delle *Mandorline*, osservando la medesima cosa per finirle allo sciroppo. Ved. pag. 129.

*Persiche Verdi al Tiraggio.*

Le *Persiche verdi* al Tiraggio si apprestano egualmente, che le *Mandorline verdi*. Vedetele pag. 193.

*Persiche Verdi Tirate a Secco.*

Queste si preparano esattamente nella stessa maniera delle *Mandorline verdi*. Ved. pag. 193.

*Persiche Verdi al Brillante.*

Anche queste si apprestano nello stesso modo, che le *Mandorline verdi al Brillante*.

*Per-*

*Persiche Verdi all' Acquavite .*

Queste *Persiche* si preparano all' *Acquavite* esattamente come le *Mandorline verdi* . Vedi pag. 194.

*Persiche Verdi alle Folignate .*

Vedete *Mandorline verdi alle Folignate* pag. 194. Le *Persiche verdi* si preparano nella stessa maniera .

*Persiche allo Sciroppo .*

Prendete delle *Persiche* , dette di *S. Giacomo* ; o altre belle *Persiche* , che non siano nella loro perfetta maturità , dividetele nel mezzo , levategli il nocciuolo . Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissè* per quante sono le libbre del frutto , metteteci dentro le *Persiche* , fatele bollire , e schiumatele bene , fino a tanto che la pellicola delle *Persiche* si distaccherà dal frutto , levatele allora con una cucchiaja bucatà ; ponetele sopra un setaccio , levategli la pelle , e mettetele in una catinella bianca con becco , col loro sciroppo , copritele con carta bianca . Il giorno dopo scolate il zucchero , fate lo restringere a *Lissè* , schiumatelo , e versatelo nuovamente sopra le *Persiche* ; replicate questa operazione per altri trè giorni , aggiungendo sempre un poco di zucchero a *Lissè* , acciò restino coperte . Quindi restringete il zucchero alla gran *Perla* , tornatelo a mettere nelle *Persiche* , e quando sono fredde ponetele in barattoli coperte con il loro sciroppo ; chiudeteli , e conservateli in luogo asciutto .

Le *Persiche* allo *Sciroppo* non si conservano lungo tempo , a motivo che cacciano sempre dell' umidità che le fa subbollire , onde sarà  
be-

bene , se di tempo in tempo si restringerà il zucchero in questa maniera . Mettete il vaso dove sono le *Persiche* a Bagno-maria acciò si disciolga il zucchero , versatelo allora in una cazzarola , e fategli alzare due o tre bolli , schiumandolo con attenzione ; quindi tornatelo a versare sopra le *Persiche* , e procurate che restino coperte dallo sciropo che sia alla gran *Perla* , altrimenti aggiungete altro zucchero alla medesima cottura .

*Persiche Tirate a Secco .*

Prendete delle *Persiche* preparate allo sciropo , scolatele , ponetele sopra lastre di latta , o stagnate , spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane finissimo sotto e sopra , ponete alla stufa , ed ogni giorno gli replicherete due volte detto zucchero , rivoltandole , fino a tanto che saranno asciugate ; ponetele quindi sopra un setaccio guarnito di carta , e fatele ancora asciugare alla stufa . Ecco la maniera più sicura di conservare le *Persiche* tutto l' anno .

*Persiche all' Acquavite .*

Quando averete apprestato le *Persiche* allo *Sciropo* , scolatele , accomodatele in un vaso di vetro , o di majolica , con qualche stecco di cannella , mescolate a freddo poco per volta in una catinella bianca tanto sciropo delle medesime *Persiche* , e tanta buona acquavite . Quando la mescolanza sarà fatta , versatela nel vaso sopra le *Persiche* , che restino ben coperte ; chiudete il vaso , e conservate in luogo asciutto .

*Persiche Intiere allo Sciroppo .*

Prendete delle *Persiche* di una mezzana grossezza , o duraci , o spaccarelle , che non siano nella loro totale maturità , sincere , e colte di recente . Le *Asperge* sono le migliori , pungetele tutte all'intorno con una spilla , dopo averle strofinate con un pannolino per levargli la lanugine . Abbiate tante libbre di zucchero per quante libbre avete di frutto , fatelo cuocere a *Lissé*. Ved. pag. 188. poneteci dentro le *Persiche* , e fategli alzare quattro o cinque bolli , schiumando bene ; versate quindi in una catinella bianca con becco , copritele con carta , e finite queste *Persiche Intiere* , come quelle *Tagliate* nel mezzo allo *Sciroppo* . Ved. pag. 238.

*Persiche Intiere al Tiraggio .*

Prendete delle *Persiche Sciroppate* , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , mettetele in una cazzarola con zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma* , fategli alzare uno o due bolli , poscia con un cucchiajo d'argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola , finchè il zucchero averà un poco sbianchito , allora con una forchetta levate le *Persiche* . passandole dalla parte dove il zucchero ha sbianchito , mettetele sopra una graticchia filata . Quando saranno fredde le servirete .

*Persiche Intiere all' Acquavite .*

Queste *Persiche* si preparano esattamente , come le *Albicocche* all' *Acquavite* . Ved. pag. 224. e si finiscono nello stesso modo . Le *Persiche Asperge* , e le *Persiche S. Giacomo* sono le migliori , bisogna però scegliere le più picciole e mature .

Se

Se le volete mettere all'Acquavite senza la pelle, è necessario allora che non siano troppo mature; fatele bollire nel zucchero cotto a *Lissè* fino a tanto che la pelle si distaccherà dal frutto; levatele allora dal fuoco, nettatele una alla volta, e mettetele in una catinella bianca, versateci sopra lo sciroppo passato per setaccio, e cotto alla gran *Perla*, che restino coperte dal zucchero, copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolate il zucchero, fatelo restringere alla *Perla*, e tornatelo a versare sopra le *Persiche*; replicate così per altri tre giorni, aggiungendo un poco di zucchero, se sarà necessario, acciò restino coperte. Poscia aggiustate le *Persiche* in un vaso di vetro, o di majolica, con qualche stecco di cannella; mescolate a freddo con lo sciroppo poco per volta altrettanta ottima acquavite; quando la mescolanza sarà fatta, versatela sopra le *Persiche*, osservando che restino ben coperte. Chiudete il vaso, e conservate in luogo asciutto. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero.

*Persiche Noci allo Sciroppo.*

Scegliete delle belle *Persiche Noci Primotiche* un poco avanti la loro perfetta maturità, pungetele all'intorno con una spilla, fategli alzare un bollo all'acqua bollente, passatele alla fresca, scolatele, mettetele in una catinella bianca con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio di carta. Il giorno dopo scolate il zucchero, fatelo restringere a *Lissè*, e tornatelo a versare sopra le *Persiche Noci*, e finite questo *Sciroppato*, come quello delle *Persiche Asperge*. Ved. pag. 240.

*Persiche Noci Tirate a Secco.*

Abbate delle *Persiche Noci* preparate allo sciroppo, scolatele dal zucchero, rotolatele nel zucchero in pane ridotto in polvere granita, ponetele sopra una lastra, fatele asciugare alla stufa per due giorni, replicando il zucchero due volte il giorno: quindi fatele finire di asciugare sopra un setaccio, e conservatele in luogo caldo.

*Persiche Noci al Tiraggio.*

Abbate del zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci dentro delle *Persiche Noci* sciroppate, sciacquate, e asciugate; fategli alzare uno o due bolli, stancheggiate il zucchero, e finitele come le altre *Persiche al Tiraggio*, Ved. pag. 240.

*Persiche Noci al Brillante.*

Sciacquate con un poco d'acqua tiepida delle *Persiche Noci* preparate allo sciroppo, fatele asciugare alla stufa per due giorni sopra un setaccio; ornategli con un nastrino di seta colorita il pedicelo. Abbate del zucchero cotto alla gran *Piuma* e bollente, versatelo in una cassetta riquadrata di rame, o di latta, col suo beccuccio turato, aggiustateci le *Persiche Noci*, che restino coperte dal zucchero; ponetele alla stufa per quattr'ore senza toccarle; poscia sturate il beccuccio, e fatene sortire tutto il zucchero. Quando non scolerà più, rivoltate la cassetta sopra un foglio di carta, e le *Persiche Noci* saranno brillantate.

*Persiche Noci all'Acquavite.*

Dopo che le *Persiche Noci* saranno preparate allo sciroppo, accomodatele in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stec-

co di cannella ; mescolate a freddo tanto sciroppo delle medesime *Persiche* con altrettanta buona acquavite , ma poco per volta , acciò la mescolanza si renda più facile ; versatela quindi sopra le *Persiche* , coprite il vaso , e conservatelo in luogo asciutto .

*Persiche Noci a Fresco all'Acquavite .*

Queste *Persiche Noci* si preparano esattamente come le *Visciole a Fresco all'Acquavite* , e si finiscono nella stessa maniera . Ved. p.207.

*Persicata ad Uso di Ferrara .*

Quando averete fatta una buona *Marmellata di Persiche* , come è descritta nel *Tom. II, Cap. I.* , aggiungeteci un poco d'agro di limone . e versatela sopra una picciola pietra di marmo alla grossezza di uno scudo , spolverizzata di zucchero fino sotto e sopra ; fatela asciugare alla stufa per quattro o cinque giorni , spolverizzandola sopra di zucchero due volte il giorno , fino a tanto che sarà secca . Allora tagliatene de' tondi con un tagliapaste , e sopra un setaccio fatela finire di seccare alla stufa ,

*Delle Pera .*

Si distinguono generalmente due specie di piante di *Pera* , una coltivata nelle vigne e nei giardini , e l'altra selvatica nelle forette .

L'albero del *Fero* coltivato fiorisce di Maggio , e da il suo frutto di Giugno . Sembra che i climi temperati dell'Europa siano il suolo più favorevole a questa pianta . L'albero del *Fero* selvatico è l'origine di una numerosa varietà che si ottiene per mezzo della coltiva-

zione . E' una cosa piacevolissima il vedere tanta varietà di *Pere* di forma , e di sapori diverse , e più sugose e saporose le une delle altre , che si succedono senza interruzione per soddisfare il nostro gusto , e formare l'ornamento delle nostre mense .

I Giardinieri Francesi , che hanno scritto sulla fine del Secolo XVII. , fanno menzione di più di settecento sorta di *Pere* buone a mangiarsi . Tale diversità devesi attribuire alla coltivazione ; ma non ostante tante varietà di *Pere* , che si conoscono in Europa , e segnatamente in Francia ; noi peraltro in Italia ne conosciamo soltanto un picciolissimo numero , eccellenti in vero per la loro qualità e proprietà , mediante le loro differenti specie ; ma che in proporzione si restringono ad un molto limitato numero quelle che sono le migliori e le più stimate per i loro sapori particolari . Ecco le *Pera* che sono conosciute in Roma , sotto le denominazioni seguenti ,

La *Pera S. Pietro* è di una picciolezza mezzana , di color giallo d'ambra , di polpa soda e fina , di pelle delicata , e di un odore profumato . Matura versa la fine di Giugno , e passa presto , Ottima per *Liquori* , *Sorbetti gelati* , *Composte* , *Sciroppare* , *Candire* , per *Gelatine* , da mettere all' *Acquavite* ec. Questa è la prima *Pera d' Estate* che si prepara con zucchero , e non si serve cruda al *Deser* .

La *Pera Spadoncina* è un poco più grossa della *Pera S. Pietro* , di colore verdastro , di polpa soda e delicata , di un sugo dolce moscato . Buona da mettere in zucchero come la pre-  
ce-

cedente , ma non per *Liquori* , e *Sorbetti gelati* . Matura sulla fine di Giugno , e passa presto . Questa è la seconda *Pera* d' Estate che si mette in zucchero ,

La *Pera Moscata* è la prima *Pera* dell' Estate che viene ad abbellire le nostre mense , ed a soddisfare il nostro gusto . Questa *Pera* è picciolissima , di color verde punteggiato di rosso , di polpa soda , di pelle fina , di un odore muschiato , di un sugo zuccheroso , e di un sapore assai rilevato . Si chiama volgarmente *Pera Moscarola* . Matura alla fine di Giugno , e passa presto . Eccellente per *Liquori* , *Composte* , *Sciropare* , *Candire* , *Gelatine* , *Sciroppi* , *Sorbetti gelati* , *Clarette* , mettere all' *Acquavite ec.*

La *Pera Cremesina* è mezzana , lunghetta , di colore verdastro macchiato di rosso , di pelle fina , di un odore profumato , di polpa soda ma delicata , di un sugo zuccheroso e moscato , e di un sapore eccellente . Matura verso li primi di Luglio , e dura circa un mese . Ottima per *Mettere in Zucchero* , all' *Acquavite* , per *Liquori ec.* , come la precedente .

La *Pera Bruttabuona* è di una mediocre grossezza , di colore sempre verde , benchè matura , di polpa tenera , e un poco granellosa nel cuore , di un sugo dolce di zucchero , e di un sapore molto rilevato . Matura dopo la metà di Luglio , e dura sino alla fine di Agosto . Buona per *Composte ec.*

La *Pera Spadona* è grossa , lunga , di color sempre verde , benchè matura , di polpa fina , di un sugo abbondantissimo zuccheroso , e di un sapore rilevato piacevolissimo . Buona per

*Composte ec.* Matura verso la fine di Luglio, e dura fino alla metà d' Ottobre, ed anche di più.

La *Pera Burrè* d' Estate è sufficientemente grossa, macchiata di colore rosso sopra un fondo giallo, di polpa delicata e burrè, di un sugo zuccheroso, e di un sapore delicato. Matura verso la metà di Agosto, e dura fino a Settembre.

La *Pera Moscadella* è di mediocre grossezza, tonda, e piatta, di pedicolo lungo e sottile, di color giallo, odorosa, di polpa soda, di un sugo dolce moscato, e di un sapore piacevole. Matura verso la fine di Agosto, e passa presto. Ottima per *Liquori*, *Gelatine*; *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Clarette ec.*

La *Pera Angelica* è la più esquisita di tutte le *Pera*. Questo piacevole frutto è di una mezzana grossezza, di colore rosso da una parte e giallo dall' altra, di polpa soda e delicata, di un sugo dolce e zuccheroso, di un odore profumato, e di un sapore particolare assai grato. Questa *Pera* quando è matura è eccellente mangiata cruda, e fa una bella figura in un *Deser*. Oltre di ciò è famosa per *Composte*, che sono migliori di tutte quelle fatte con altre *Pere*, per *Sciroppare*, *Candire*, *Gelatine*, *Liquori*, *Sorbetti gelati*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, mettere all' *Acquavite ec.* Per prepararle intiere si debbano scegliere le più picciole. Matura nei primi di Settembre, e dura a tutto Ottobre.

La *Pera Pistacchina* è picciola, lunghetta, di colore verdastro macchiato di rosso da una parte, odorosissima, di polpa soda e fina, di un sugo zuccheroso e muschiato, e di un sa-  
pore

pore rilevato eccellente . Si prepara in zucchero , come le più picciole *Angeliche* . Matura verso la metà di Settembre , e dura quasi fino ai principj di Ottobre .

La *Pera Vergolosa* è grossa , lunga , verde , che maturandosi ingiallisce , di pedicolo corto , grosso , e inclinato , di pelle liscia , e talvolta colorita da una parte , di polpa fina , e di un burrè straordinario , di un sugo dolce e abbondante , e di un sapore piacevole . Ottima per mettere in zucchero in tutte le maniere . Per prepararle intiere si scelgono le più picciole . Matura nei primi di Ottobre , e dura fino a Gennaio , ed anche di più .

La *Pera Bergamotta* è grossa , liscia , schiacciata , di pedicolo corto e sottile , di color verde , che maturandosi ingiallisce , di polpa tenera e delicata , di un sugo dolce e zuccheroso , con un picciolo odore profumato molto grato . Buona per *Composte* , *Marmellate* , *Gelatine* , *Clarette* , *Mezze Paste* *ec.* Matura nei primi di Ottobre , e dura fino a Novembre .

La *Pera Burrè d'Autunno* è grossa , quasi rotonda , di color paglino , col pedicolo assai corto , di polpa bianca , delicata , burrè , che si discioglie in bocca , di un sugo dolce zuccheroso . Matura verso la fine d' Ottobre , e passa presto . Ottima per *Composte* , *Gelatine* , *Clarette* *ec.*

La *Pera del Duca* è di una sufficiente grossezza , più tonda che lunga , in prima verde , che maturandosi diviene d' un giallo cedrino sporco , punteggiato o macchiato di una specie di color d' oro , specialmente intorno all'

occhio che è picciolo e indentro; il pedicolo è sottile, corto, e inclinato, di polpa bianca, soda, odorosa, e burrè; di un sugo abbondante, dolce, vinoso, muschiato, e di un sapore acidetto piacevole. Matura nel mese di Novembre, e dura fino a Dicembre. Buona per *Composte*, *Gelatine*, *Clarette* ec. I Francesi la chiamano *Poire Marquise*.

La *Pera Spina* è grossa, quasi rotonda, verde, che maturandosi alquanto ingiallisce. Questa pera è molto sugosa, e zuccherosa; la sua polpa dolce, delicata, burrè, e di un odore profumato, la rende la *Pera* la più fina e stimata di tutte le altre *Pera* d'Inverno; d'altronde è la *Pera* che si conserva più lungo tempo; matura nei primi di Ottobre, e dura fino a Pasqua di Resurrezione. Buona per *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette* ec.

Le *Pera* sono il solo frutto che faccia una più lunga decorazione sopra un *Deser*, e che appaghi più il nostro gusto, la nostra vista, e il nostro odorato, mediante le sue differenti specie, o varietà. Di tutte le *Pera* descritte, come si è potuto osservare, non se ne scioppiano ordinariamente che molte poche, come la *S. Pietro*, la *Spadoncina*, la *Moscata*, la *Cremsina*, l'*Angelica*, la *Fistacchina*, e la *Vergolosa*. La più parte delle altre *Pera*, compresi la *Pera Danese*, la *Pera Riccarda* ec. o sono troppo molli, o troppo dure, per mettere in zucchero. Di queste se ne possono fare *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, eccettuata la *Pera Mostadella*, della quale se ne può ottenere qualche cosa di più delle altre. La

La *Pera* è un eccellente frutto , sano e salubre ; nè si è inteso mai dire che abbia prodotto de' cattivi effetti ; rinfresca , umetta , nutrisce poco ; si digerisce con facilità , e si accorda agli ammalati e convalescenti quasi come un rimedio , specialmente la *Pera Spadana* .

Si debbono scegliere le *Pera* grosse nella loro specie , giustamente mature , sincere , e di bel colore , tanto per mangiarle crude , che per prepararle con zucchero . Noi abbiamo le *Pera* dal mese di Luglio , fino al mese di Marzo .

*Pera allo Sciroppo .*

Prendete cinque libbre di belle *Pere moscarole* , o di *S. Pietro* , o altre picciole *Pere* , spuntategli il pedicolo , levategli l'occhio con un coltellino , andando un pochino indentro , pungetele all'intorno con una spilla , ponetele in una cazzarola con acqua fredda , e il sugo di un limone , fatele bollire finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento , passatele allora all'acqua fresca , scolatele bene , mettetele in una catinella bianca con becco , con cinque libbre di zucchero cotto a *Lissè* , copritele con carta bianca . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fatelo restringere sopra il fuoco , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra le *Pera* . Replicate questa operazione per altri quattro o cinque giorni , aumentando qualche poco di sciroppo acciò il frutto resti coperto dal zucchero . L'ultimo giorno fate cuocere lo sciroppo alla gran *Perla* , riunitelo alle *Pera* , e quando sono fredde mettetele in barattoli di terra verniciati , chiudeteli , e conservateli in luogo asciutto .

A que-

A questo *Scioppato* gli potete cambiare il zucchero , cioè scolate le *Pera* dal loro *Scioppo* , collocatele in barattoli , e copritele con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla* . Ved. *Albicocche allo Scioppo pag. 221.*

Le *Pera Cremesine* si pelano , si vuotano con un coltellino , e si torniscono propriamente ; si fanno cuocere , e si mettono allo scioppo come le precedenti .

Le *Pera Angeliche* , le *Pera Pistacchine* , le *Pera Vergolose* , e le *Pera Bergamotte* si preparano nella seguente maniera . Prendete qualunque specie di dette *Pera* , che non siano troppo mature , pelatele , tagliatele per metà , o in quarti , secondo la loro grossezza , levategli l'anima , imbianchitele all'acqua ed agro di limone , come sopra , e ponetele allo scioppo nella stessa maniera . Se sono mezzanette le potete sciroppare intiere , come le *Pera Cremesine* . Per una libbra di frutto , una libbra di zucchero , senza contare il zucchero a *Lissé* , o a *Perla* , che si aggiunge .

*Pera al Tiraggio .*

Prendete qualunque specie di *Pere* preparate allo , scioppo come sopra , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , ponetele in una cazzarola con zucchero cotto alla gran *Piuma* , quanto basti . Ved. pag. 189 . , fategli alzare uno o due bolli , quindi con un cucchiajo d'argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola , fino a tanto che il zucchero averà un poco imbianchito , allora con una forchetta levate le *Pera* dalla cazzarola , passandole per il zucchero sbianchito , e mettetele

tele sopra una graticchia filata ; quando saranno fredde , le conserverete in luogo asciutto .

*Pera Tirate a Secco .*

Quando averete sciropate le *Pera* , come si è detto poc' anzi , scolatele , guarnitele di nastri di seta colorita bagnati di sciroppo , mettetele sopra una lastra di latta , o di rame , spolverizzate tutto all' intorno di zucchero in pane ridotto in polvere granita , ponetele alla stufa ; il giorno dopo gli replicherete il zucchero due volte , e così il giorno appresso , fino a tanto che saranno asciugate ; mettetele allora sopra un setaccio guarnito di carta bianca , e fatele finire di asciugare alla stufa . Se le *Pera* sono in quarti tiratele a secco come le *Persiche* . Ved. pag. 239 .

*Pera al Brillante .*

Queste *Pera* si preparano esattamente come le *Persiche Noci* al Brillante . Ved. pag. 242 .

Le *Pera* al Tiraggio , *Tirate a Secco* , al Brillante , all' *Acquavite* , sarà sempre meglio , e faranno sempre più bella figura , se saranno intiere .

*Pera all' Acquavite .*

Quando averete preparato delle *Pera* allo sciroppo , scolatele , ponetele in un vaso di vetro , o di majolica , tramezzate con qualche stecco di cannella , e qualche garofano ; mescolate quindi a freddo tanto sciroppo delle medesime *Pera* , con altrettanta ottima acquavite , ma poco per volta acciò si faciliti la mescolanza . Versatela allora nel vaso sopra le *Pera* , che restino ben coperte , copritelo , e conservatelo in luogo asciutto .

## Delle Mela :

Dopo l'albero del *Mandorlo* viene l'albero del *Melo* per la bellezza e bianchezza tinta porporina de' suoi fiori. Il *Melo* è uno degli alberi fruttiferi, de' quali l'umana industria ha ottenuto un numero maggiore di varietà; nè varia il frutto per la grossezza, per il colore, e per il sapore, secondo la differente specie. Il *Melo* è del genere del *Pero*. Fiorisce di Maggio, e dà il suo frutto di Giugno. Si distingue un numero grande di specie di questo frutto, molte delle quali non sono che semplici varietà. Ecco le diverse *Mela* che noi abbiamo in Roma.

La *Mela Ranetta Verde* è grossa, quasi rotonda, diviene gialla maturandosi, la sua pelle è spruzzata di puntine nere. Questa *Mela* è di polpa fina e odorosa, di un sugo dolce zuccheroso, acidetto molto rilevato, e di un sapore piacevole. Si principia a mangiare ne' primi di Novembre, e si conserva fino alla Primavera. Ottima per *Sorbetti gelati*, *Composte*, *Liquori*, *Sciroppi*, *Marmellate*, *Mezzé Paste*, *Gelatine*, *Clarette* ec.

La *Mela Ranetta Bigia* rassomiglia per la forma e la grossezza alla *Mela Ranette verde*, di polpa soda odorosa e delicata, di un sugo zuccherosissimo rilevato, e di un sapore acidetto assai grato. Si conserva lungo tempo, ma non quanto la precedente. Questa *Mela* è stimata la migliore di tutte le altre *Mela*. Matura verso la metà di Novembre. Si prepara in zucchero esattamente come la *Ranetta verde*.

La

La *Mela Ranetta Gialla* è molto bella , di mezzana grossezza , un poco più lunga che tonda , di color giallo spruzzata di puntine rosse , di polpa soda e fina , di un sugo dolce zuccheroso , e di un grazioso sapore acidetto . Matura in Novembre , e si conserva fino a Febbraio . Eccellente da preparare con zucchero , o in altra maniera , come la *Ranetta verde* .

La *Mela Ranetta Bianca* è più lunga che tonda , di colore biancastro , di polpa tenera e delicata , ma non ha il sugo ed il sapore così rilevato , come le altre *Mela Ranette* . In Napoli viene chiamata *Mela Limoncella* , e serve ai medesimi usi che le altre *Mela Ranette* . Matura di Novembre ; e si conserva fino a Febbraio , ed anche più .

La *Mela Rosa* è grossa , tonda , alquanto depressa , di un bellissimo colore di rosa , di polpa soda , di un sugo dolce zuccheroso , e di un sapore piacevole : Si mangia cruda , e cotta . Questa *Mela* matura di Novembre , e si conserva fino a Primavera :

La *Mela Ruzza* per la figura , e per la grossezza rassomiglia alla *Mela Rosa* , ma è di un colore bigio oscuro quando è matura , di polpa soda , di un sugo dolce acidetto , e di buon sapore : Matura verso la fine di Novembre , e si conserva meno della *Mela Rosa* . Si mangia cruda .

La *Mela Pasticciera* è la più grossa di tutte le *Mela* , di figura tonda , di colore bianco e rosso , di polpa soda ; di un sugo dolce rilevato , e di un sapore acidetto . Matura nel mese di Dicembre , e si conserva fino a Mar-

zo . Eccellente per *Marmellate* ; *Mezze Paste* , per *Uso della cucina ec.*

La *Mela Ghiacciuola* è di mezzana grossezza , di colore verdastro , di polpa soda , in parte come ghiacciata , di un sugo zuccheroso , e di un sapore particolare . Si mangia cruda . Matura di Novembre , e si conserva fino a Gennaio .

La *Mela Appia Rossa* è grossa , più lunga che tonda , d' un colore rosso vivo da una parte , e bianco dall' altra , ma per lo più tutta rossa , di polpa soda odorosa profumata , di un sugo zuccheroso vinoso rilevato , e di un sapore grato . Matura di Novembre , e si conserva fino a Marzo . Ottima per *Liquori* , *Gelatine* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Sciroppi* , *Clarette ec.*

La *Mela Appia Bianca* per la forma e la grossezza è simile alla precedente , di colore paglia sbiadato . Questa *Mela* è più stimata della *Rossa* per il suo odore e sapore rilevato , ma non si conserva così lungo tempo . Serve ai medesimi usi , che la *Mela Appia Rossa* .

La *Mela Appia Grossa* è di colore rosso da una parte e bianco dall' altra , di polpa soda con un odore di profume , di un sugo abbondante e zuccheroso , e di un sapore piacevole . Matura di Ottobre , e si conserva fino a Gennaio .

La *Mela Appietta Fina* , e picciola , rotonda , di colore bianco paglia , di polpa soda , di un sugo assai zuccheroso , e di un' odore profumato eccellente . Matura di Novembre , e si conserva meno tempo delle altre . Famosa per *Liquori* , *Gelatine* , *Sciroppi* , *Clarette* , *Candita* , all' *Acquavite ec.*

La

La *Mela Cerina* è bella , grossa , più lunga che tonda , di colore paglia , e talvolta con un leggiero color vermiglio da una parte ; di polpa bianca , sugosa , dolce , profumata ; e di un sapore piacevole ; ma inferiore alla *Ranetta* . Matura di Dicembre , e dura fino a Febraro .

Di tutte queste specie di *Mele* , le *Mela Ranette* sono , senza contraddire , le migliori , e le più stimate , tanto da mangiarsi crude , che preparate con zucchero .

Noi abbiamo in Italia delle bellissime *Mela Ranette* , e segnatamente le *Mela Ranetta di Solofra* , Feudo dell' Eccma Casa Orsini nella Provincia di Monte Fusco nel Regno di Napoli . Queste *Mela* sono di una grossezza , di un' odore , e di un sapore sorprendente ; come è lo stesso delle *Mela Appie Rosse* .

Dopo le *Mela Ranette* si servono in Tavola al Deser le *Mela Rose* , e di rado assai altre specie di *Mela* . Per i lavori di credenza , e di cucina si preferiscono le *Rannette* a tutte le altre ; se si eccettua la *Mela Appietta fina* ; benchè per la cucina talvolta s'impieghino le *Mela Pasticciere* .

Le *Mela* non sono di un grand uso per mettere in zucchero , cioè *Sciroppare* , *Candire* , *cc.* sono poco esquisite per questo effetto , almeno per tirarle a secco nella loro specie . Quanto alle *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Sciroppi* , *Liquori* , *Gelatine* , *Clarette* , e principalmente *Composte* se ne preparano quasi fino ai frutti novelli . La *Mela* è un frutto d'Autunno , e d'Inverno . Noi l'abbiamo buona a mangiare dalla fine di Ottobre sino alla fine di Marzo , ed anche più .

Sono diversi i sentimenti intorno alla proprietà delle *Mela*, paragonate ai loro sapori particolari. Le *Mela dolci* sono rilassanti, e le *Mela acide* astringenti. Vogliono alcuni che sianò nocive ai nervi mangiandole troppo spesso crude, ma si possono correggere facendole cuocere è mangiandole con zucchero. Ciò non ostante la *Mela* cruda somministra un alimento sano e rinfrescativo, mediante un sugo acidetto che contiene, facendone per altro un uso moderato. Le *Mela* sono anche vantaggiose in alcune malattie,

Si debbano scegliere le *Mela* grosse nella loro specie, mature, sincere, e di bel colore. Vengono servite sulle migliori mense in una gran parte dell' Europa. Con le *Mela* si forma una bevanda fermentata, che si chiama *Sidro*. In Francia se ne fa un gran consumo, e viene anche servito sulle più esquisite Tavole dei Grandi,

*Mela Ranette allo Sciroppo.*

Pelate, e tagliate per metà, o in quarti cinque libbre di belle *Mela Ranette*, levategli l'anima, e mettetele all'acqua fresca, fatele imbianchire all'acqua bollente col sugo di un limone, fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri senza stento, scolatele allora sopra un setaccio, ponetele in una catinella bianca con becco; e cinque libbre di zucchero cotto alla *Ferla*. Vedete pag. 188. Copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolate il zucchero, fatelo restringere alla medesima cottura, schiumandolo con attenzione, e tornatelo a versare quasi freddo sopra le *Mela*; replicate così per tre o quattro giorni, aumentando altro zucchero alla

alla *Perla* , acciò il frutto resti coperto ; quindi aggiustate le *Mela* in barattoli , e copritele col loro sciroppo sempre alla cottura di *Perla* . Conservateli ben chiusi in luogo asciutto .

*Mela Ranette Tirate a Secco .*

Quando averete apprestato le *Mela Ranette* allo sciroppo , come sopra , scolatele bene , ponetele sopra lastre di latta , o di rame stagnato , spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane assai fino sotto e sopra , fatele asciugare alla stufa ; replicategli il zucchero due volte il giorno , per un pajo di giorni ; poscia ponetele sopra un setaccio guarnito di carta , e fatele finire di asciugare alla stufa . Queste *Confetture* non si fanno , che quando l'Inverno è un poco avanzato , perchè allora questo frutto ha più di corpo .

*Dell' Ananasse .*

E' questa un genere di pianta esotica recataci dall' America ; ve ne sono delle rimarchevoli per la bontà de' frutti , o per la loro figura piacevole . Si distinguono diverse specie di *Ananasse* , che sono le seguenti ,

L'*Ananasse Spinoso* ; questo è l'*Ananasse* propriamente detto , volgarmente *Ananasse bianco* , o *Ananasse con corona* . L'*Ananasse* è un frutto bellissimo a vedere in forma di una grossa *Pigna* , di polpa soda , gialliccio al di fuori , bianchiccio al di dentro , di un' odore e di un sapore piacevolissimo , che si paragona al migliore mellone , alla persica la più eccellente , ed alla albicocca la più esquisita , che contiene un sugo rinfrescativo . Questa polpa è sparsa di fibre assai minute , le quali divergono dal centro

tro alla circonferenza a guisa di raggi, e che nelle foglie orizzontali di questo frutto, rappresenta una rosetta stellata.

L' *Ananasse Giallo*; questo *Ananasse* è giallo dentro e fuori, ed ha le medesime proprietà dell' *Ananasse Spinoso*.

L' *Ananasse a Pane di Zucchero* è così nominata a cagione della sua forma conica; questo non ingiallisce tanto esteriormente, quanto il primo; la sua scorza è anche verdiccia, e quando è maturo, il suo sapore è migliore e più gustoso, che quello dell' *Ananasse con corona*.

L' *Ananasse del Brasile* è lungo circa un dito, ed ha la figura di una *Pruna Verdacchia*; la sua polpa è sugosa; il sapore partecipa di un agrodolce assai piacevole; ma si pretende che sia un misto di più sapori.

Il *Grosso Ananasse Bianco*, ha qualche volta otto in nove pollici di diametro, e più di un piede di lunghezza; allorchè è maturo, spande un' odore meraviglioso, ancora più soave, che quello del nostro più odoroso frutto maturo; ma benchè sia più bello degli altri, nondimeno il suo sapore non è così esquisito.

L' *Ananasse Mela Ranetta* è ovale, di color d'oro dentro e fuori; questo *Ananasse* è il più picciolo, ed il più esquisito di tutti gli altri; lo hanno così nominato per motivo dell' analogia che trovasi fra questi due frutti, tanto per l'odore, che per il sapore.

L' *Ananasse di Monferrato* è in forma piramidale, colore di oliva al di fuori, e color d'oro al di dentro. Questo passa per essere il migliore.

Gli

Gli *Ananassi* , eccettuato quello nominato *Mela Ranetta* , sono soggetti ad allegare i denti , e qualche volta ancora a fare uscire il sangue dalle gengive .

Tutti questi *Ananassi* crescono naturalmente nell' America Meridionale , specialmente nel Brasile , Messico , Nuova Spagna , Giamaica , Gujana Olandese ec. Si crede che da questo ultimo paese gli Olandesi siano stati i primi , che l'abbiano portato in Europa ; oltre di ciò crescono ancora gli *Ananassi* nell' Indie Orientali , e ne' paesi più caldi dell' Africa . Presentemente anche in queste Regioni vengono coltivati come in Europa .

Sono diversi anni , che in Italia si coltivano gli *Ananassi* entro le stufe , e si è pervenuto ad ottenerne dei frutti sufficientemente buoni ; ma non acquistano interamente le buone qualità di quelli , che si coltivano nell' Indie , e nell' America . Si crede che questa pianta sia originaria del Brasile .

Questo eccellente frutto in Europa matura ogni tre anni . Se la pianta è vigorosa deve comparire in Febrajo , o al più tardi in Marzo , e deve essere maturo verso Luglio . Si conosce se il frutto è maturo dal colore giallo , bianco , o paglia , che a poco a poco prenderà , ma più dalla soave fraganza che manderà fuori . Si potrà fin d' allora cogliere , ma non sarà arrivato ancora alla sua compita maturità , prima che premendolo con un dito , cede alquanto al tatto , nella stessa maniera che si conosce se una pera sia matura , o no .

Gli *Ananassi* sono un frutto d' Estate , ma i Giardinieri coltivandoli con deligenza , e dandogli quei gradi di calore che sono necessarj , fanno sì che noi ne abbiamo anche nelle altre stagioni.

Al presente gli *Ananassi* non solo vengono coltivati nell' Indie Orientali , ed Occidentali , ma eziandio in Asia , in Africa , e in Europa , a motivo della esquisitezza del loro sapore . In Italia specialmente ve ne sono delle piantaggioni eccellenti entro le stufe . In Roma le abbiamo nel Giardino al Quirinale , nell' Orto Vaticano Indico , e nella deliziosa Villa Pinciana ; onde si può dire , che questo piacevolissimo frutto non sia più tanto raro .

In Italia ordinariamente dal principio di Luglio sino a tutto Settembre si servono gli *Ananassi* crudi sulle mense le più sontuose , di cui ne formano l'ornamento , e la delizia . Il sapore dell' *Ananasse* è particolare ; imperocchè ne racchiude diversi uniti insieme . Il suo odore poi è così acuto , che quando è maturo al suo punto scopresi in che luogo trovasi della casa .

Il grato odore che sparge l' *Ananasse* , ed il suo sapore delizioso dimostrano , che una parte delle sue sostanze volatili sono assai disciolte da' suoi principj grossolani , per dare una dolce impressione alle fibrette della lingua , ed a quelle dell' odorato .

Sulle mense si debbono servire gli *Ananassi* interi , ornati della loro corona ; questa non bisogna tagliarla , allorchè si vuole mangiare il frutto , ma conviene svellerla coll' impugnare la corona colla mano destra , ed il frutto

to colla sinistra, e s'appare quindi la corona volgendo le mani da una parte opposta l'una dall'altra: fanno una s. fatta premura i Giardinieri, che somministrano gli *Ananassi*, onde riavere le corone atte per piantarle; imperocché se fossero tagliate difficilmente getterebbero radici.

Gli *Ananassi*, eccettuato l'*Ananasse Mela Rannetta*, dopo essere stati tagliati in fette per traverso, si leva loro la scorza, e si condiscono con vino di Spagna, e zucchero, ovvero con acquavite e molto zucchero, oppure con rosolio e zucchero, allora si mangiano con piacere, e senza timore che alleghino i denti, o infiammino la bocca. Si mangiano ancora cotti con vino bianco, e poscia canditi con zucchero a guisa di cotogni. Nell'Indie si sciroppano gli *Ananassi* con zucchero sulla faccia del luogo ove si colgano, e si spediscono per tutte quelle Contrade, ed anche in Europa. Questa Conserva è molto stimata, e propria a risvegliare il calore naturale. Nel Brasile si ritrae per espressione da questo frutto un sugo, di cui se ne fa un liquore delizioso, che eguaglia la malvasia, si conserva lungo tempo, ed è molto generoso, ma facilmente ubriaca.

Gli *Ananassi* rinfrescano, umettano, calmano la sete, e sono piacevolissimi; ma a farne troppo uso sono ventosi, e producono qualche volta de' dolori nel basso ventre.

Si debbano scegliere gli *Ananassi* colti di recente, grossi nella loro specie, maturi al loro punto di perfezione, di un bel colore giallo, bianco, o di un verde gialliccio, e di un odore

fragrantissimo , ed osservare che nell' interno non siano guasti , come talvolta accade .

Con gli *Ananassi* si preparano due *Composte* , una *Conserva* , delle *Mezze Paste* , delle *Clarette* , una *Gelatina* , un *Sorbetto gelato* . Vedete questi *Articoli* .

#### *De' Cotogni .*

Il *Cotogno* è un albero del genere del *Pero* , di mediocre grandezza , non si solleva più alto di un arboscello , ed è collocato nel numero degli alberi fruttiferi . I frutti di quest' albero variano un poco per la grossezza , e per la forma tanto rotonda come una *Mela* , tanto bislunga come una *Pera* , d' un bel color giallo , talvolta cotonoso , coperto d' una lanugine spessa , che si toglie facilmente ; la polpa è soda , d' un giallo di cera , odorosissima , di un sugo astringente e acido , divisa nell' interno in cinque cellule , che contengono semenze color di castagno al di fuori , bianche al di dentro , molto simile a quelle della pera .

Di tutte le specie , o varietà del *Cotogno* , noi non faremo menzione , che di tre specie principali .

La prima ci dà frutta picciole , odorosissime , alquanto depresse , cotonose , nel principio verdi , poi d' un bel color giallo quando sono perfettamente mature , lanuginose , e in forma di *Mela* . Queste sono le vere *Mela Cotogne* .

La seconda ci dà frutta più grosse , più lunghe verso il pedicolo , meno rotonde , meno odorose , meno saporose , poco cotonose , quasi niente lanuginose , di polpa molle , di un giallo pallido , e in forma di *Pera* . Queste si chiamano *Pera Cotogne* .

La

La terza ci da frutta , che nascono sopra il *Cotogno Selvatico* . Questo arboscello ha i fusti più dritti del *Cotogno Coltivato* , i rami più piccioli ; hanno meno fiori , e produce frutta più tardive , molto più picciole , poco in uso , e che non hanno la forma nè della *Mela* , nè della *Pera* .

Le *Mela Cotogne* della prima specie sono le più comuni e le migliori ; mentre hanno più di gusto , più di odore , e più di virtù ; ma bisogna osservare che siano mature . Questi *Cotogni* spandono tanto odore , che giova a tutte le opilazioni del cuore , ed è buono contro l' ubbriachezza ; ma cagiona dolore di testa a molte persone , specialmente quando i *Cotogni* sono rinchiusi in una cammera .

Il *Cotogno* è chiamato da' Greci *Cydonia* ; perchè l' origine di questo frutto viene da una Città dell'Isola di Candia nel Mediterraneo, chiamata *Cidone* , donde fu portato nella Grecia , e di là nell' Italia . Da' Latini è chiamato *Cotonna* , o *Cotoneus* , perchè le foglie ed i frutti di questo arboscello sono ricoperti di lanugine .

Si coltivano comunemente questi arboscelli nelle vigne , negli orti , e nei giardini . Fioriscono di Maggio , e danno il frutto ben maturo di Ottobre . I selvatici nascono ne' boschi , nelle siepi , sul margine de' campi , nelle vigne , in luoghi sassosi e elevati .

Nella Credenza , e nella Cucina vengono impiegati li frutti del *Cotogno coltivato* .

Le *Mela Cotogne* hanno un sapore acido e austero , e un' odore assai aromatico . Si mangiano di rado crude : cotte sono più amiche del-

dello stomaco , e più piacevoli al gusto . Con-  
vengono nell' Autunno e nell' Inverno , ba-  
sta che siano cotte e condite con zucchero .  
Mangiate moderatamente eccitano l' appetito ,  
rallegnano e confortano il cuore , fortificano  
lo stomaco , ajutano la digestione , e danno  
forza agli stomachi rilasciati .

Si debbano scegliere le *Mela Cotogne* co-  
muni , cioè quelle della prima specie , d' un bel  
color d' oro , odorifere , lanuginose , ben ma-  
ture , e sincere . Questi frutti sono stomatici ,  
rinfrescativi , disseccativi , astringenti , e nutri-  
tivi . Apprestati in diverse maniere sono molto  
impiegati negli alimenti .

Le *Mela Cotogne* si preparano allo *Sciroppo* ,  
se ne fanno ancora delle *Cotognate* , delle *Composte* ,  
delle *Marmellate* , delle *Mezze Paste* , delle *Gela-  
tine* , dei *Sciroppi* , delle *Clarette* , dei *Sorbetti ge-  
lati* , dei *Liquori* , cioè un *Vino* , un' *Acqua* , un  
*Rattafia* , un' *Olio* ec.

*Cotogni allo Sciroppo .*

Scegliete delle *Mela Cotogne* ben mature ,  
gialle , e sincere , fatele bollire nell' acqua fino  
a tanto che uno stuzzicadenti le penetri senza  
stento , passatele allora all' acqua fresca , taglia-  
tele in quarti , levategli l' anima , pelatele , sco-  
latele bene , mettetele in una catinella bianca  
con becco , copritele con zucchero cotto a *Lis-  
sé* , e poneteci sopra una carta bianca . Il giorno  
dopo scolategli il zucchero , fatelo restringere  
sopra il fuoco , schiumatelo , e tornatelo a ver-  
sare sopra le *Mela Cotogne* . Replicate questa  
operazione per cinque o sei giorni , aggiun-  
doci del zucchero a *Lissé* , se sarà necessario ,

accid il frutto resti coperto dallo sciroppo . Nell' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla *Perla* , riunitelo alle *Mela Cotogne* , e quando sono mezze fredde ponetele in barattoli di terra verniciati ben coperte dal zucchero . Chiudete i barattoli , e conservate in luogo asciutto . La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto , senza quello che si aggiunge . Se volete che le *Mela Cotogne* allo sciroppo siano d' un bel rosso , mettete una sufficiente quantità di sciroppo d' uvetta lacca nel zucchero a *Lissè* , quando lo fate restringere sul fuoco l'ultima volta per versarlo poi sopra le *Mela Cotogne* .

*Cotogni Tirati a Secco .*

Dopo che averete sciroppate le *Mela Cotogne* , come si è detto di sopra , scolatele dal loro sciroppo , ponetele sopra lastre di latta , o di rame stagnato , spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane finissimo sotto e sopra , fatele asciugare alla stufa per due o tre giorni , replicandoli il zucchero due volte il giorno . Quindi mettetele sopra un setaccio guarnito di carta tagliata , e fatele finire di asciugare alla stufa .

*Cotognata .*

Quando averete cotta la polpa di *Mela Cotogne* in *Marmellata* , come è descritta nel *Tom. II. Cap. I.* , la stenderete sopra di una lastra di latta , o stagnata , spolverizzata di zucchero fino , alla grossezza quasi di un dito ; poscia la metterete alla stufa , ed il giorno dopo la tagliarete con stampe rappresentanti fiori , stelle ec. , oppure se avete delle stampe figurate di  
pe-

pesci, o frutti, o altro, spolverizzatele di zucchero fino, versateci dentro la pasta subito levata dal fuoco, ponetela alla stufa per due giorni, acciò sia bene asciugata; poscia levate le *Cotognate* dalle stampe, e le conservarete in una scatola, guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto.

*Cotognata d' Orleans.*

Abbate sei libbre di belle *Mela Cotogne*, mature e sincere, tagliatele in quarti, pelatele, levategli l'anima. Abbiate ancora trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, metteteci dentro le *Mela Cotogne*, fatele cuocere finchè siano ridotte in *Marmellata*; passatele allora per setaccio, ponetele in una cazzarola con altre trè libbre di zucchero cotto alla *Perla*. Ved. pag. 188. Fate cuocere dolcemente, schiamando sempre con attenzione fino a tanto, che vedrete che la *Cotognata* cade dalla cucchiaja come una frangia, segno che il zucchero è alla cottura di *Perla*; quindi versatela in scatole di legno sottile, o barattoli, piatti di terra verniciati, esponeteli all'aria per qualche giorno prima di coprirla, e conservateli in luogo asciutto. Se la *Cotognata* la volete rossa, aggiungete una sufficiente quantità di sciroppo di uvetta lacca alla marmellata, dopo che l'avete passata al setaccio.

*Cotognata al Vino di Borgogna.*

Tagliate in quarti sei libbre di belle *Mela Cotogne* senza pelare e senza levare l'anima e i semi, fatele cuocere in sei fogliette d'acqua pura, finchè siano ridotte in marmellata; versatele allora sopra un setaccio, e fate cadere la decozione in una catinella bianca. Abbiate  
sei

sei libbre di zucchero cotto a *Cassè*, unitelo alla decozione con un poco di vino di Borgogna rosso o bianco, o altro vino ordinario, ma buono; ci potete aggiungere qualche stecco di cannella, qualche garofano, un poco di noce moscata, ed un poco di macis, il tutto pestato finissimo, ed in pochissima quantità; fate bollire dolcemente, e schiumate bene, movendo di tempo in tempo colla cucchiaja, acciò non bruci nel fondo della cazzarola. Quando la *Cotognata* sarà giunta alla cottura di *Perla*, o cotta alla consistenza di una bella *Gelatina*, che cade dalla cucchiaja come una frangia, versatela allora in barattoli verniciati, e conservatela come la precedente. Si l'una, che l'altra di queste due *Cotognate*, le potete ancora versare nelle stampe di piombo figurate, e quando la *Cotognata* sarà fredda immergete il di sotto delle stampe nell'acqua calda, onde tirar fuori la *Cotognata* con facilità. Potete farle asciugare ambedue per qualche ora alla stufa dentro un setaccio, guarnite con carta tagliata. Potete ancora colorire questa *Cotognata*, come la precedente.

*Vino di Cotogni.*

Prendete nel mese di Ottobre quindici libbre di *Mela Cotogne* ben mature e sincere, tagliatele a piccioli spicchi, levategli le semenze, mettetele in un botticello con quaranta boccali di *Mosto chiaretto*, lasciate fermentare per circa trenta giorni; poscia colate il liquore in altro botticello, turatelo bene, e conservatelo in luogo fresco. Altri tagliano questi frutti in pezzi, che gettano in un botticello pieno di vino.

*Acqua di Cotogni.*

Prendete nel mese di Ottobre quindici libbre di *Mela Cotogne* ben mature, tagliatele come le precedenti, mettetele in un vaso grande con quaranta boccali d'acqua comune, lasciate macerare finchè l'acqua prenda un colore giallo paglia; quindi colatela, fatela bollire dolcemente con fuoco di carbone fino alla consumazione di un quarto, schiumandola bene e spesso. Quando sarà quasi fredda riempiteci delle boccie grandi di vetro, o fiaschi, turateli bene, e conservateli in luogo fresco fino al mese di Marzo.

Queste due *Bevande* si possono aumentare, o diminuire a piacere. Esse producono de' buoni effetti alle persone che ne fanno uso, fortificano le parti interne, giovano contro il flusso di ventre, e la dissenteria, purgano i reni da immondezze, impediscono che il vapore del vino non salga alla testa, e preservano da' vapori pestilenziali.

*Olio di Cotogni.*

Grattate trè *Mela Cotogne*, non molto mature, fino all'anima, ponete questa polpa grattata in una cazzarola con una foglietta d'olio di oliva, fate bollire dolcemente un quarto d'ora; quindi colate per un pannolino con espressione, in una catinella bianca, replicate una seconda volta questa operazione. Quando sarà freddo e ben depurato riponete in una boccietta di cristallo, e conservate in luogo asciutto. Quest'*Olio* conforta lo stomaco, e gli organi della digestione, i nervi rilasciati, e impedisce il sudore immoderato.

*Cotogni alla Glassa .*

Abbate quattro o sei *Mela Cotogne* , abbrostolitele sulle bracie , e levategli la pellicola , ovvero mondatele col coltello , vuotatele al di dentro dall' anima , bucadole da una parte all' altra , mettetele in una cazzarola giusta alla loro quantità , con tanto zucchero per quanto pesavano le *Mela Cotogne* , e acqua che le superi di un dito . Fatele cuocere a fuoco allegro , che la decozione formi una bella glassa , e che le *Mela Cotogne* siano cotte . Aggiustatele allora sul piatto , versateci sopra la gelatina , e servite freddo .

*Cotogni al Vino Bianco .*

Quando averete abbrostolite , o mondate le *Mela Cotogne* , levategli l' anima , facendogli un buco nel mezzo ; fatele cuocere in una cazzarola , con vino bianco , un buon stecco di cannella , e zucchero a proporzione . Quando saranno cotte aggiustatele sopra un piatto col loro sciroppo , e servite freddo . Potete anche tagliare le *Mela Cotogne* in quarti , mondarle , e cuocerle , e servirle egualmente .

*Cotogni all' Inglese .*

Prendete delle belle *Mela Cotogne* , quella quantità che vorrete , bucatele dalla parte di sopra , vuotatele , levandogli l' anima , senza che il buco passi al di sotto , riempitele con butirro fresco , maneggiato con molto zucchero fino , ricopritele col pezzetto superficiale che avete levato , aggiustatele sopra un piatto di argento , o di rame , sbruffatele sopra con un poco di vino bianco , e fatele cuocere al forno di bel colore . Si mangiano calde .

*Cotogni al Forno.*

Queste *Mela Cotogne* si preparano nello stesso modo, e solo variano, che si riempiono di solo zucchero fino, ed un pochino di vino di cipro, o di malaga, o altro vino bianco buono, si cuoprono, e si cuociono come sopra. Si possono ancora abbrustolire sulle bracie; tanto queste, che le precedenti, e nette che siano, bucarle nel mezzo, levargli l'anima, riempirle di zucchero fino, e cuocerle come le precedenti. Si mangiano calde, o fredde.

*Cotogni sotto le Bracie.*

Involtate le *Mela Cotogne* con carta inzuppata di vino, o acqua, fatele cuocere sotto le bracie. Quando saranno cotte, scartatele, nettatele, tagliatele a fette, e conditele sopra un piatto con zucchero fino. Alcuni le vuotano, le riempiono di zucchero fino, le avvolgono di stoppa bagnata con acqua, e le fanno cuocere sotto le bracie.

*Cotogni al Naturale.*

Le *Mela Cotogne* si possano cuocere con vino bianco, o metà vino bianco e metà acqua, e uno stecco di cannella. Dopo si tagliano in fette, e si condiscono sul piatto con molto zucchero fino. Si fanno cuocere ancora, prima abbrustolite sulle bracie; e poi cotte sotto la cenere ben calda, come le *Mela Rose*; quindi si pelano, si tagliano in fette, e si condiscono sul piatto con zucchero fino. Si possano ancora cuocere al forno sopra una tortiera, come le *Fera*, condite con zucchero sopra, e sbruffate con un poco di vino bianco.

Oltre tutte queste preparazioni, con le *Mela Cotogne* si fanno ancora *Composte* bellissime, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Clarette*, *Gelatine*, *Sciroppi*, *Rattafie*, *Sorbetti gelati ec.* Vedete questi *Articoli*.  
*Del Mellone .*

Il *Mellone* è una pianta annuale, e coltivata, che mette fusti grossi, lunghi, giacenti, sarmentosi, e quasi striscianti. I suoi fiori sono gialli, simili a quelli del *Cocomero*, parte sterili, e parte fecondi. Succedono a questi ultimi, frutti, de' quali nè varia la grossezza, la forma, la scorza, il colore, l'odore, ed il sapore. Alcuni sono grossi, altri più piccioli; alcuni ovali e con la scorza liscia; altri quasi rotondi e con la scorza cordata o ricamata, reticolata, e scannellata, o distinta in coste; la scorza degli uni, e degli altri è molto dura e soda, di colore verde cinerino, o giallo, o verdastro. Questa scorza ricopre una sostanza bianca, o giallastra, o rossastra, o di un giallo rossigno nella sua maturità; tenera, che si discioglie in bocca, glutinosa, che scola quando è troppo maturo il frutto, di un grato sapore, dolce come il zucchero, e che talvolta ha un'odore di maschio; ma molte volte è insipida. Esibisce questo frutto una midolla nel centro acquosa, fibrosa, rossigna o bianca, contenente una quantità di semenze bianche, che racchiudono una mandorla dolce, oleosa, e saporita.

La polpa del *Mellone*, che è un frutto di Estate, ed una delle produzioni più deliziose della Natura, solletica il palato, è unnettante, e tempera gli ardori del sangue, somministra un grato alimento, e facile a digerirsi.

Il *Mellone* è originario dell' Asia nel paese de' Calmucchi . Se ne distinguono generalmente di due specie differenti , cioè una di polpa bianca , e l' altra di polpa rossa . Quelli di polpa bianca si chiamano *Melloni d' Inverno* , perchè si conservano in questa stagione . Il *Mellone* di qualunque specie sia , quando è giunto al suo punto di maturità , ha una polpa di un grato odore , tenera , delicata , sugosa , zuccherosa , e di un sapore piacevolissimo . Alcuni mangiano il *Mellone* con sale , o con zucchero in polvere ; ma quando questo frutto è di un sapore dolce di zucchero si rendono inutili sì fatti condimenti . Bisogna peraltro osservare di non mangiarne con eccesso , perchè si corrompe facilmente nello stomaco , e produce febbri , flati , coliche , e talvolta dissenterie .

Il *Mellone* di polpa bianca è più delicato del *Mellone* di polpa rossa . Diversi sono i modi per cui si può conoscere se un *Mellone* è buono e maturo , cioè il peso , l' odore , e le coste scambre ; ma si è sperimentato che la migliore maniera onde avere un buon *Mellone* si è quella di prenderlo a pruova , cioè assaggiarlo prima di comprarlo . E' vero che vi sono terreni , detti col termine degli Ortolani ( *Scassati* ) che non fallano mai per la bontà de' *Melloni* . In Roma noi abbiamo de' piccioli *Melloni* di polpa rossa , detti *Musetti* , le cui semenze ci sono state recate dalla Toscana , che sono eccellenti ; ed in Napoli , ordinariamente i *Melloni bianchi* sono stimati i migliori .

In Italia ed altri paesi caldi d' Europa il *Mellone* è il frutto d' Estate il più saporoso ,  
ed

ed il più esquisito . Si serve sulle più magnifiche mense nel primo servizio della tavola ; il suo odore è sì soave , che si fa sentire anche lontano dal sito dove si pranza .

I *Melloni* principiano in Roma nel mese di Luglio , e durano fino a tutto Ottobre . In Napoli si hanno in tutto l' Inverno . La loro migliore stagione è nel mese di Agosto .

Alcuni Credenzeri dopo che hanno tagliato il *Mellone* in fette per lungo , e tolta la scorza ed i semi , lo spolverizzano di zucchero in pane finissimo , e lo mettono in una sorbettiera circondata di neve , onde tenerlo freschissimo , e nel momento della tavola lo servono sopra tondini . Il metodo peraltro il più universale si è di tagliarlo come sopra , e di tenerlo freschissimo in una sorbettiera con neve intorno . La medesima cosa si pratica per i *Fichi* .

Le *Semenze del Mellone* sono rinfrescative , temperanti , e umettanti ; se ne preparano delle *Bevande* eccellenti , che rinfrescono , estinguono la sete ardente nelle febbri ; temperano il soverchio calore del sangue , e sono ottime ne' caldi eccessivi dell' Estate . Con le *Semenze di Mellone* si fabbricano de' buonissimi *Confetti* , ed una polvere mescolata con zucchero , che si discioglie nell' acqua fresca , o in neve , detta *Lattata* . Questa è una *Bevanda* della quale se ne fa un grand' uso .

#### *Del Cocomero .*

Questo frutto si chiama in Toscana *Anguria* , e in Francia *Melon d' Eau* † . La pianta che lo produce è molto comune in tutta l' Italia , i suoi fusti sono sarmentosi , e serpeggianti ,  
le

le foglie grandi , profondamente tagliate , e ruvide al tatto , i fiori sono campaniformi , d' un giallo pallido . Succede a questo fiore un frutto rotondo , o bislungo , polputo , pesante , coperto d' una scorza un poco dura , liscia , lucida , e di un verde carico , talvolta macchiata di biancastro , o di giallastro , o di un verde gajo . Questo frutto in alcune parti d' Italia , e così grasso , che sovente un uomo non può abbracciare .

La polpa del *Cocomero* , forse la più acquosa di tutte le sostanze vegetabili , in alcuni è porporina , in altri è cremisi , in altri è pallida , in altri è bianca ( questa specie in Roma è rara ) , ora di un sapore dolce zuccheroso assai piacevole , ora insipida , e qualche volta acida . Contiene nella sua sostanza spugnosa una quantità di semenze bislunghe , depresse , ricoperte d' una scorza ora dura , ora tenera , ( seme mondo ) , di colore nerastro , o rossastro , o giallastro , aventi nell' interno una mandorla bianca , e grata al gusto . Queste semenze son collocate nel numero delle quattro grandi semenze fredde , che sono quelle del *Cocomero* , del *Mellone* , della *Zucca* , e del *Cedriolo* .

La polpa del *Cocomero* è un' alimento dolce , e grato allo stomaco , poco nutritivo , lodato per la sua qualità umettante , e rinfrescative , estingue la sete , corregge il soverchio calore del sangue , tempera l' effervescenza della bile , e dei visceri ne' giorni caldidissimi d' Estate ; tenuta in bocca umetta l' aridezza della lingua , e conferisce nelle febbri ardenti . In Italia specialmente se ne permette l' uso ai febbricitanti negli

eccessivi caldi dell' Estate . Mangiata peraltro soverchiamente e spesso , diminuisce il seme genitale , estingue gli appetiti venerei , genera flemma e vischiosità nello stomaco , la quale produce lunghissime febbri ; inoltre è nociva a quelli che sono di frigida complessione ; si digerisce difficilmente , cagiona dei flati , delle coliche nel basso ventre , e finalmente un cattivo nutrimento .

Per ajutare questa digestione , e correggere la frigidezza e umidità del *Cocomero* vi si deve bere appresso del buon vino asciutto , piuttosto rosso , che bianco .

La stagione del *Cocomero* principia verso la fine di Luglio , e dura quasi fino a tutto Settembre , ciò nonostante abbiamo talvolta delle stagioni più o meno tardive , trovandosene alcuni anni sino alla fine di Ottobre ; ma il tempo in cui è migliore è dopo la metà di Agosto .

Devesi scegliere il *Cocomero* grosso , leggero , maturo , colto di recente , colla scorza generalmente verde nell' esterno , o pezzata di bianchiccio ; se si percote col dito deve alquanto rimbombare , e compresso nelle mani ha da scrocchiare un poco internamente . Nell' interno dev' essere di polpa rubiconda , crepacciata e granita , e se si può col seme mondo , che mangiasi unitamente al frutto . Il tempo di mangiarlo è ordinariamente la sera , e più fresco che sia possibile , onde umettare le viscere prosciugate degli eccessivi calori del giorno .

Le *Semenze del Cocomero* sono rinfrescative , temperanti , aperitive , ed hanno molte altre virtù . Ecco perchè se ne fanno delle emussio-

ni, le quali convengono nelle febbri ardenti, ed altri mali. L'Olio spremuto dalle *Semenze del Cocomero* ammorbidisce la pelle, la rende unita, e ne cancella le macchie. La fresca è più efficace, che quella seccata.

Alcuni sono di sentimento che l'*Anguria*, chiamata in Roma *Cocomero* sia stata totalmente incongnita agli Antichi Greci, e di fatti non se ne trova alcuna menzione distinta in veruno Scrittore. Diversi Moderni poi hanno confuso questa pianta con quelle delle *Zucche*, e dei *Cedriuoli*.

Il *Cocomero* si è moltiplicato nelle quattro parti del mondo, anche le più Settentrionali: io ne ho mangiato in Pietroburgo; e non comprendo come *Bomare* nel suo *Dizionario di Storia Naturale* dica, che in Francia difficilmente giunge alla sua perfetta maturità. V'è chi dice, non so con qual fondamento, che il *Cocomero* è originario dell'America, e che fu portato in Europa dalla Giamaica.

Il *Cocomero* si coltiva nelle vigne, negli orti, e ne' giardini, ama terreni smossi (scassati), l'acqua, e teme assai l'asciutto. Il *Cocomero* si mangia crudo ne' gran caldi d'Estate, e mai cotto. Se ne prepara un' eccellente *Sorbetto gelato*, e delle *Gelatine*: questo è tutto l'uso che si fa di questo frutto.

#### *Delle Ciriegie Marine.*

L'arboscello che produce le *Ciriegie marine* si chiama in Italiano *Arbuto*, in Roma *Ciriegia marino*, in Toscana *Corbezzolo*. Arboscello che cresce naturalmente nella Spagna, nelle Provincie meridionali della Francia, nell'Isola di Corsica, e in Italia. I suoi fiori sono bianchi,  
odo-

odorosi , e in grappoli . Succedono a questi fiori frutti rotondi , sugosi , in prima verdi , in seguito gialli , e finalmente di un bel color rosso , allorchè sono ben maturi , che hanno qualche rassomiglianza con le grosse fravole , aspri al tatto , senza nocciuolo , avendo in luogo delle semenze minute ossee . Questo frutto è insipido al gusto , acido , e nel mangiarlo punge un poco la lingua , ed il palato .

Questo arboscello si coltiva in Italia , e nella Provenza , offre una decorazione pittoresca e ridente ; si vede quasi sempre carico di fiori , o di frutti , e qualche volta porta l'uno e l'altro unito insieme , a motivo che questo frutto , il quale impiega un' anno a maturarsi , resta sull' albero sino a tanto che il fiore novello sia venuto . Fiorisce principalmente di Luglio e di Agosto , e matura i suoi frutti di Ottobre , nel cui tempo in Roma ne abbiamo in gran quantità .

Il frutto dell' arbutto , detto *Ciriegia marina* mangiato crudo offende lo stomaco , e fa male alla testa , inoltre astringe e condensa . Esso è peraltro delizioso al gusto messo in zucchero , nelle Gelatine , in Sorbetto gelato ec. ; mentre il zucchero corregge e dolcifica i suoi acidi , onde è molto valevole per corroborare e rinfrescare .

#### *Ciriegie-Marine allo Sciroppo .*

Prendete quattro libbre di *Ciriegie marine* , grosse , rosse , e giustamente mature , tagliategli la metà de' pedicoli , mettetele in sei libbre di zucchero cotto a *Lissé* , fategli alzare due o triè bolli , schiumatele bene ; quindi versatele in una catinella bianca con becco , copri-

tele con carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fatelo restringere sul fuoco , schiumatelo e tornatelo a mettere sopra le *Ciriegie marine* . Replicate per trè o quattro giorni la medesima operazione , facendo in ultimo cuocere il zucchero alla *Perla* . Ponetele in barattoli di majolica , coperte col loro sciroppo , e quando sono fredde chiudete i barattoli . Se le mettete allo sciroppo per farne delle *Composte* , per *Tirare a secco* , per mettere al *Brillante* , all' *Acquavite ec.* Seguirete lo stesso metodo , che per le *Ciriegie* , e le *Visciole* .

*Ciriegie Marine a Fresco al Brillante .*

Scegliete due libbre di belle e grosse *Ciriegie marine* , rosse , e giustamente mature , tagliategli la metà de' pedicoli , unitene due o trè con un picciolo nastro di fittuccina di seta colorita . Abbiate quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Fiuma* e bollente , versatelo in una cassetina di rame , o di latta , che abbia il suo beccuccio turato , metteteci le *Ciriegie* che restino coperte dal zucchero ; ponete alla stufa per quattr' ore senza toccarle . Dopo sturate il beccuccio e fate scolare il zucchero . Quando non colerà più rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta , che le *Ciriegie* saranno tutte brillantate , e servitele fredde .

*Ciriegie Marine al Zucchero Granito .*

Allorchè averete guarnite le *Ciriegie marine* con i loro nastri , come sopra , intingetele nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca , scolatete bene dal bianco d' uovo , rotolatele subito nel zucchero in pane ridotto in polvere granita , e sopra un setaccio fatele asciugare  
alla

alla stufa . Replicate così per due o tre volte , e servitele fredde bene asciugate .

*Ciriegie Marine a Fresco all'Acquavite .*

Queste si preparano esattamente come le *Visciole a Fresco all'Acquavite* . Vedetele alla pag. 207. ma senza pungerle , e con due libbre di più di zucchero .

*Ciriegie Marine a Fresco alle Folignate .*

Scegliete delle belle *Ciriegie marine* mature , tagliategli i pedicelli corti , intingetele una alla volta nel zucchero caldo cotto a *Cassè* , e rotolatele subito nelle *Folignate* di differenti colori . Ponetele sopra lastre sparse di *Folignate* .

Oltre le accennate preparazioni le *Ciriegie marine* si preparano ancora in *Composta* di due maniere , in *Marmellata* , in *Mezze Paste* , in *Gelatina* , al *Caramello* , in *Sorbetto gelato ec.*

*Delle Lazzarole .*

L'arboscello che produce le *Lazzarole* in Roma si chiama *Lazzarolo* , ed in Toscana *Azzarolo* . Si coltiva in Italia , e nella Linguadoca . I Confetturieri Francesi non ne fanno uso , perchè è rarissimo in Parigi , non venendo coltivato che in un'angolo della Francia meridionale . Questo frutto si può riguardare come particolare all'Italia .

Il *Lazzarolo* porta fiori in grappoli di colore erbacei e rosacei . Succedono a questi fiori frutti rotondi , verdi da principio , che maturandosi divengono rossi , o di un giallo paglia : questa non è che una varietà del frutto , essendo la medesima specie , colla differenza che una pianta ci dà *Lazzarole rosse* , e l'altra ci dà *Lazzarole bianche* , contenenti le une e le altre tre ossellini .

Le

Le *Lazzarole* sono piccole, rotonde, di color rosso, o paglia, di pelle sottile, di polpa soda e fina, di un sugo acidetto zuccheroso rilevato, e di un sapore soave al palato. Le *Bianche* sono migliori da mettere in zucchero in tutte le maniere, e le *Rosse* sono più belle da servire in *Composta*.

Questo arboscello fiorisce di Maggio, e ci da il frutto di Ottobre. Si debbono scegliere le *Lazzarole*, siano bianche, o rosse, grosse, mature, di bel colore, sincere, e colte di recente. Si servano crude, sì le une, che le altre al *Deser*, ma che siano ben mature.

*Lazzarole allo Sciroppo.*

Prendete delle belle *Lazzarole* bianche, grosse, e colte di recente, lasciategli il pedicelo, pungetele all' intorno con una spilla, fatele bollire con acqua, finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento, passatele alla fresca, scolatele bene, mettetele in una catinella bianca con becco, copritele con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio grande di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o tre bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le *Lazzarole*. Replicate ciò per altri tre giorni, aumentando un poco di zucchero a *Lissè* se sarà necessario; acciò il frutto resti coperto dallo sciroppo. L'ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, riunitelo alle *Lazzarole*, ponetele in barattoli, e le coprirete quando sono fredde. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di frutto.

*Lazzarole Tirate a Secco.*

Quando avete sciroppato le *Lazzarole* come le precedenti, scolatele dal zucchero, guarnitele con nastri di seta colorita; che bagnerete con un poco di bianco d'uovo sbattuto; spolverizzatele tutte all'intorno di zucchero in pane finissimo, e sopra lastre di latta, o stagnate, ponetele alla stufa: Per due giorni replicategli detto zucchero due volte il giorno; ed essendo bene asciugate le conserverete in luogo asciutto.

*Lazzarole al Tiraggio.*

Sciroppate delle belle *Lazzarole* come sopra, levatele quindi dal zucchero, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele, mettetele in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma*. Ved. pag. 189., fategli alzare un bollo o due, poscia fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento staccategliate il zucchero all'intorno del bordo della cazzarola; fino a tanto che sarà sbianchito un poco da una parte; allora passate le *Lazzarole* da questa parte dove sbianchisce il zucchero, e quindi con una forchetta levatele, e mettetele sopra una graticchia filata. Quando saranno fredde conservatele in luogo asciutto.

*Lazzarole al Brillante:*

Prendete delle belle *Lazzarole* sciroppate; sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele con un pannolino; mettetele alla stufa sopra un setaccio per due giorni, acciò si asciugino bene. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente, versatelo in una cassetina di rame, o di latta riguadrata, col  
suo

suo beccuccio turato , aggiustateci le *Lazzarole* ornate di nastri di fittuccia di seta colorita , che restino coperte dal zucchero ; ponetela alla stufa per quattr' ore senza toccarla ; poscia sturate il beccuccio , e fatene sortire tutto il zucchero . Quando non scolerà più , rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta , e le *Lazzarole* saranno brillantate .

*Lazzarole all' Acquavite .*

Allorchè averete preparato le *Lazzarole* allo sciroppo come sopra , aggiustatele in un vaso di vetro , o di majolica , tramezzate con qualche stecco di cannella . Fate restringere lo sciroppo alla *Piuma* , schiumatelo bene , e mescolateci a freddo poco per volta tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo . Subito che la mescolanza si sarà effettuata , versatela nel vaso sopra le *Lazzarole* , avendo attenzione che restino coperte , altrimenti aggiungeteci un poco più di acquavite . Coprite il vaso , e conservatelo in luogo asciutto . La dose è una libbra di zucchero , per una libbra e mezza di frutto .

Oltre le preparazioni suddette , con le *Lazzarole* si apprestano delle belle *Composte* , delle *Gelatine* , delle *Marmellate* , delle *Mezze Paste* , delle *Clarette* , dei *Sorbetti gelati* , dei *Caramelli ec.* Vedete questi Articoli .

*Delle More di Roveto .*

E' questa una pianta del genere del *Rovo* , che cresce naturalmente nelle macchie , ma più comunemente nelle campagne frà i cespugli lungi le strade maestre . I suoi fusti sono flessibili , giacenti , spinosissimi , e s' intrasciono nei cespugli . I suoi frutti , che hanno qualche  
ras-

rassomiglianza con le grosse fravole , sono in prima verdi , e di un nero morato quando sono perfettamente maturi . Questi frutti sono le *More di Roveto* propriamente dette .

Le *More di Roveto* hanno un sugo dolcissimo, allorchè sono mature ; ed un poco acidetto prima che giungano alla loro totale maturità . Questo frutto è astringente , detergente , e assorbente . Non si serve mai crudo al *Deser* , ma preparato con zucchero . Matura nel Mese di Agosto , e passa presto .

Le *More* si debbano scegliere per prepararle con zucchero non del tutto mature, grosse, sugose , morate , e colte di recente .

*More a Fresco allo Sciroppo .*

Mettete in una catinella bianca con becco tre libbre di belle *More di Roveto* , che non siano giunte alla loro totale maturità , copritele con trè libbre di zucchero a *Lissè* , e un gran foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare sopra il fuoco tre o quattro bolli, e tornatelo a versare sopra le *More* ; replicate ciò per altri due giorni, alla fine de'quali fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , rimettetelo nelle *More* , e quando sono fredde ponetele in un barattolo verniciato , copritele , e conservatele in luogo asciutto .

*More allo Sciroppo .*

Fate cuocere alla gran *Perla* nove oncie di zucchero per una libbra di *More* quasi mature, poneteci le *More* , fategli alzare un bollo , dimenando con la mano la cazzarola coperta , schiumatele , tirandole indietro dal fuoco ; versatele quindi in una catinella , copritele con

catta . Il giorno dopo scolategli il zucchero ; e fatelo restringere nuovamente alla gran *Perla*, versatelo sopra le *More*, ponetele in barattoli; e quando sono fredde copriteli .

*More Tirate a Secco :*

Prendete delle *More* preparate allo sciropo , scolatele bene dal zucchero ; rotolatele nel zucchero in pane ridotto in polvere , mettetelè sopra lastre di latta, o stagnate , fatele asciugare alla stufa per un giorno o due , replicandogli il zucchero due volte il giorno , ponetele quindi sopra un setaccio , e servitele fredde bene asciugate .

*More a Fresco al Zucchero Granito .*

Scegliete delle belle e grosse *More* , intingetele nell' uovo sbattuto in fiocca , rotolatele subito nel zucchero in pane ridotto in polvere granita , fatele asciugare alla stufa sopra un setaccio , replicate il bianco d' uovo ed il zucchero per altre due volte ; fatele asciugare egualmente , e servitele fredde .

*More a Fresco all' Acquavite .*

Disponete trè libbre di belle , e grosse *More di Roveto* ; colte di recente , e giustamente mature , in un vaso di vetro , tramezzate con qualche stecco di cannella : Mescolate a freddo trè libbre di zucchero in pane ridotto in polvere , con trè fogliette di ottima acquavite . Quando il zucchero si sarà disciolto nell' acquavite ; versatela nel vaso sopra le *More* , che restino coperte , in caso contrario aggiungeteci un poco più di acquavite . Coprite il vaso , e conservatelo in luogo asciutto , Le potete servire dopo quindici o venti giorni , ed anche più .

*More a Fresco alle Folignate :*

Intingete con una forchetta delle belle *More* nel zucchero caldo cotto a *Cassè* , rotolatele subito nelle *Folignate* di diversi colori , e ponetele sopra lastre . Quando sono fredde servitele .

*Dell' Uva .*

La *Vite* che produce l' *Uva* è una pianta sarmentosa antichissima a tutti cognita , che si coltiva felicemente in tutti i climi temperati del mondo . Nell' Europa , l' Italia , la Francia , la Spagna , il Portogallo , la Germania , l' Ungheria , la Grecia , l' Isola di Cipro , l' Isole Canarie ec. ci somministrano vini preziosi tratti dal frutto della *Vite* , mediante la fermentazione vinosa . Vedete la *Nota* di tutti i *Vini* fino ad ora conosciuti nel *Tom. II. dell' Apicio Moderno pag. xxvj.*

Il frutto della *Vite* varia per la grandezza de' suoi grappoli , per la grossezza de' suoi acini , per il colore ; per il sapore , e per il tempo diverso che impiega a maturarsi . Frà tutte le differenti specie di *Uve* , che la Natura sempre feconda ci somministra ; non se ne servono in Roma al *Deser* delle buone e delicate mense , che un picciolissimo numero ; che sono le seguenti sotto le loro volgari denominazioni :

Il *Moscatello* è un *Uva Moscata* in piccioli grappoli poco serrati , di un colore bianco dorato , di un sugo dolce ; muschiato , zuccheroso , molto rilevato ; e di un sapore eccellente quando è totalmente maturo . Questo *Moscatello* è il primo a comparire per adornare le nostre mense , ed appagare il nostro gusto ; ottimo a man-  
gia.

giare , e preparare con zucchero . Matura verso la metà di Agosto , e passa presto .

Il *Pizzutello* è un *Uva* lunga a guisa di cornetti , in grappoli grandi poco serrati , di un color bianco di cera , di polpa seda , di pelle fina , di un sugo zuccheroso delicato , e di un sapore particolare . Quello che ci viene recato da Tivoli è il migliore . Matura sul fine di Agosto , e dura fino a Novembre . Eccellente a mangiare , e preparate con zucchero in alcune maniere .

Il *Pergolese* è un' *Uva* più grossa del *Moscato* , in grappoli lunghi , e pochissimo serrati , color di viola carico quasi nero , fiorito di rugiada ( brinato ) , di un sugo dolce molto rilevato , e di un sapore piacevole . Matura nei primi di Settembre , e dura fino a Dicembre . Questo *Pergolese* , dopo l' *Uva Bonvino* , e quello che si conserva più lungo tempo . Molto buono a mangiare , e a preparare con zucchero in alcune maniere .

L' *Uva Bonvino* , è un' *Uva* particolare , più grossa del *Moscato* , in lunghi grappoli poco serrati , color d' ambra , o biancastra , di pelle grossa , di un sugo dolce vinoso rilevato . Quest' *Uva* si conserva lungo tempo . Si principia a sospendere i grappoli con grosso filo , dopo averli esposti qualche poca al sole , verso li venti di Settembre , e si mangia soltanto nell' Inverno . Il suo sapore è zuccheroso . Noi abbiamo quest' *Uva* quasi fino alla Primavera . Si prepara con zucchero in alcune maniere .

Il *Savignone* è un' *Uva* nera , picciola , in lunghi grappoli , dolce , sugosa , che forma la  
ba-

base di tutte le *Mostarde alla Senapa*, e *Cotognate*, che si preparano per tutto l'anno, onde mangiarle con le carni cotte allessò, come si osserverà alla fine del Tomo Secondo.

Il *Bordelese* è un'*Uva* grossa, bianca, in grandi grappoli, che di sua natura non matura mai perfettamente. I Francesi la chiamano *Verjus*, e noi *Agrestone*, ovvero *Agresto*. Eccellente per mettere in zucchero in diverse maniere.

Per le altre specie di *Uve* è inutile di farne menzione, non essendo il loro uso, se non per farne del vino, e per alimentare delle popolazioni.

L'*Uva* è un cibo innocente, piacevole, umettante, e rinfrescativo, nutrisce molto, e si digerisce facilmente; mangiandone assai lubrica il ventre, e non cagiona altro male, basta che sia perfettamente matura, colta di recente, e fresca.

Si deve scegliere il *Moscatoello*, il *Pizzutello*, il *Pergolese*, che sono le tre specie di *Uve* migliori che si servono sulle buone mense, maturo, il che si conosce al colore, di ottima qualità, e fiorito di rugiada (brinato). Noi abbiamo l'*Uva* da Settembre fino a Marzo.

*Agresto allo Sciroppo.*

Prendete dell'*Agrestone* bello e bianco, tagliategli gli acini con le forbici, e lasciategli un pochino di pedicelo, pungeteli all'intorno con una spilla, imbianchiteli un'istanza all'acqua bollente, passateli alla fresca, e scolateli sopra un setaccio; metteteli in una catinella bianca con becco, copriteli con zucchero cotto a *Lissè*, e un gran foglio di carta. il giorno

dopo scolategli il zucchero , fategli alzare sul fuoco trè o quattro bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra l' *Agresto* . Replicate così per quattro o cinque giorni , alla fine de' quali fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , riunitele nuovamente all' *Agresto* , e quando sarà freddo lo porrete in barattoli verniciati , copriteli , e conservateli in luogo asciutto . La dose è una libbra di zucchero per una libbra di *Agresto* , senza qualche poco di sciroppo che si aumenta acciò il frutto resti coperto dal zucchero .

*Agresto Mondo allo Sciroppo .*

Levate all' *Agresto* i pedicoli , le semenze , facendogli un picciolo taglio da una parte , e la pelle , mettetelo un Istante all'acqua bollente , scolatelo sopra un setaccio , mettetelo in una catinella con zucchero , come il precedente , e finitelo nella stessa maniera . Lo potete preparare nello stesso modo lasciandogli la pelle , e il pedicolo .

*Agresto Officinale allo Sciroppo .*

Abbate del bell' *Agresto* , levategli i semi , e la pelle , come sopra , mettetelo in una cazarola con tante libbre di zucchero in pane in polvere , per quante sono le libbre del frutto . Allorchè il zucchero si sarà squagliato ponete sopra il fuoco , e quando averà bollito e schiumato sarà fatto e bellissimo . Mettetelo in barattoli , e non li coprite che quando sono freddi . L' *Agresto* intero con i pedicoli si appresta egualmente .

*Agresto Tirato a Secco .*

Prendete dell' *Agresto* preparato allo sciroppo , scolatelo bene , rotolatelo subito nel zucchero-

chero in pane in polvere , mettetelo sopra lastre di latta , o stagnate , fatelo asciugare alla stufa , rivoltandolo , e replicandogli il zucchero , fino a tanto che sarà perfettamente asciugato .

Con l' *Agresto* si preparano ancora *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Gelatine* , *Sciropi* , *Clarette* , *Bevande ec.* Vedete questi Articoli .

*Moscato a Fresco allo Sciropo .*

Sotto il nome di *Moscato* noi intendiamo parlare del *Moscatello* . Prendete del buon *Moscatello* grosso e giustamente maturo , tagliategli con le forbici i pedicoli corti , mettetelo in una catinella con becco , copritelo con zucchero bollente cotto a *Lissè* , e un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due o trè bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra il *Moscatello* . Replicate così per altri trè o quattro giorni , alla fine de' quali fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , tornatelo a mettere sopra il *Moscatello* , ponete in barattoli , e non li coprite che il giorno dopo . La dose è una libbra di zucchero , per una libbra di frutto , senza l'aumento dello sciropo , onde tenere il frutto coperto dal zucchero .

*Moscato allo Sciropo .*

Levate al *Moscatello* li semi ed i pedicoli , fategli alzare un bollo nel zucchero cotto alla picciola *Perla* , schiumatelo , e versatelo quindi in una catinella bianca , copritelo con un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare trè o quattro bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra il *Moscatello* ; replicate ciò una seconda volta , che fa-  
rete

rete restringere il zucchero alla gran *Perla*, riunendolo al frutto, ponetelo in barattoli, e non li coprite che il giorno dopo. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di *Moscatello*.

*Moscato Senza Semi allo Sciroppo.*

Questo si prepara esattamente come il precedente, alla sola differenza, che gli si fa una picciola incisione da un lato per levargli i semi. Lo potete anche pelare se volete.

*Moscato Pelato allo Sciroppo.*

Levate al *Moscatello* i pedicoli, i semi, e la pelle, ponetelo subito nel zucchero cotto alla picciola *Piuma*, fategli alzare un bollo, schiumatelo, e versatelo in una catinella bianca, copritelo con un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo cuocere alla gran *Perla*, versateci il *Moscatello*, fategli alzare due bolli, schiumatelo di nuovo, e ponetelo ne' barattoli, che coprirete il giorno dopo. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di frutto.

*Moscato in Grappoli Tirato a Secco.*

Tagliate dei belli grappoletti di *Moscatello*, che non sia totalmente maturo, fategli alzare qualche bollo nel zucchero alla *Piuma*; e schiumatelo bene; subito che lo sciroppo è giunto alla cottura di *Perla*, tirate indietro, fate raffreddare in una catinella bianca coperto con carta, quindi scolatelo bene, spolverizzatelo di zucchero in pane fino, e fatelo asciugare alla stufa sopra lastre stagnate, replicategli il zucchero che sarà necessario, fino a tanto che sia bene asciugato.

*Moscato in Grappoli al Brillante.*

Abbiate del bello e buon *Moscatello* giustamente maturo, tagliatelo in piccioli grappoletti, ornateli di nastri di fittuccina di seta colorita, fateli appassire un poco alla stufa sopra un setaccio. Quindi metteteli al Brillante, come tutti gli altri frutti. Vedete *Ciriegie, Ribes, Lazarole ec.*

*Moscato al Zucchero Granito.*

Questo *Moscatello* lo potete apprestare in grappoletti, o in acini, come più vi piace. Vedete i diversi frutti al zucchero granito, mentre si prepara esattamente nella stessa maniera.

*Moscato alle Folignate.*

Potete coprire di Folignate li grappoletti di *Moscato*, o gli acini, immergendo o gli uni o gli altri nel zucchero caldo cotto a *Cassè*, e quindi subito rotolarli nelle Folignate di differenti colori. Quando sono freddi serviteli.

Con il *Moscatello* si preparano ancora *Composte, Conserve, Gelatine, Mezze Paste, Clarette, Liquori, Sorbetti gelati, Caramelli ec.* Vedete questi Articoli.

*Pizzutello, Pergolese, e Uva Buonvino a fresco in diverse maniere.*

Queste tre specie di *Uve* le potete apprestare in grappoletti, o in acini, al Brillante, al Zucchero granito, alle Folignate, al Caramello ec. Al Brillante si debbono mettere in grappoletti ornati di fittuccina di seta colorita, appassiti un poco alla stufa; e per le altre preparazioni lasciargli un poco di pedicelo. Vedete gli altri Frutti preparati a fresco in queste maniere.

Dell' *Uva Spina*.

Si conoscono due specie di *Uva Spina*; una selvatica, e l'altra domestica coltivata. L'arboscello che produce la prima specie è alto circa cinque piedi, ha i fusti numerosi, e ramosi, armati da tutte le parti di spine forti e pungenti. La seconda specie, che viene impiegata negli alimenti, e che si chiama *Uva Spina domestica*, non differisce dalla precedente se non perchè è meno spinosa, e perchè ne divengono le foglie, e gli acini più grandi, e più aromatici.

Questi acini sono quelli che si chiamano *Uva Spina bianca*, *Uva Spina dolce*; quando sono acerbi se ne fa uso nelle salse in vece di agresto, ed anche per *Composte*, *Gelatine ec.*

L'*Uva Spina* è rinfrescativa e astringente, piacevole al gusto, eccita l'appetito, ed è efficace per quelle persone che nauseano gli altri alimenti. Si mangia matura appena colta, ma si corrompe facilmente nello stomaco.

Il sugo dell'*Uva Spina rossa* diviene un poco vinoso, mediante la fermentazione. Si consuma una quantità grande di *Uva Spina* in Olanda, e in Inghilterra, ove è molto coltivato questo arboscello.

L'*Uva Spina* s'impiega moltissimo in Francia, in Olanda, in Inghilterra, ed altri Paesi per mettere in zucchero, e servirla al *Deser*. Ma in Italia non se ne fa un grand'uso, forse perchè noi non abbiamo quella bella *Uva Spina rossa* tanto stimata fuori d'Italia, e forse ancora perchè noi abbiamo tanti altri eccellenti frutti da preferire all'*Uva Spina bianca*

Ma-

Matura questo frutto di Settembre , e passa presto .

Benchè in Roma non abbiamo l' *Uva Spina Rossa* , ciò nonostante ecco le differenti maniere che si prepara tanto la rossa , che la bianca .

*Uva Spina a Fresco allo Sciroppo .*

Questa si prepara esattamente come il *Moscato a Fresco allo Sciroppo* , e si finisce nello stesso modo . Ved. pag. 189. La dose è sedici oncie di zucchero , per una libbra di frutto .

*Uva Spina allo Sciroppo .*

Prendete della bella *Uva Spina* grossa , matura, rossa , o bianca , tagliategli i pedicoli corti, oppure senza . Mettetela in un zucchero cotto alla grande *Piuma* , fategli alzare sopra il fuoco, una dozzina di bolli , la cazzarola coperta , lasciatela quindi riposare due ore , schiumandola bene , e la rimetterete sopra il fuoco per far cuocere il zucchero alla gran *Perla* , versatela in barattoli , che coprirete il giorno dopo . La dose è sedici oncie di zucchero , per una libbra di frutto .

*Uva Spina in Grappoli Tirata a Secco .*

Anche questa si appresta come il *Moscato in grappoli tirato a secco* . Ved. pag. 290.

*Uva Spina a Fresco al Brillante .*

Formate dei grappoletti di *Uva Spina* , guarniteli di nastri di fittuccina colorita , fategli asciugare un poco alla stufa sopra un setaccio , Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente , versatelo in una cassetta di rame o di latta riquadrata col suo beccuccio turato ; aggiastateci li grappoletti di *Uva Spina* , che restino coperti dal zucchero , po-

neteli alla stufa per quattr' ore senza toccarli ; poscia sturate il beccuccio , e fatene sortire tutto il zùcchero . Quando non scolerà più , rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta, e l' *Uva Spina* sarà tutta brillantata .

*Uva Spina al Zucchero Granito .*

Questa *Uva Spina* la potete preparare in grappoletti , o in acini . Se la preparate in grappoli la potete ornare di nastrini ; bagnatela quindi con bianco d'uovo sbattuto in fiocca , nettatela bene dall'uovo , spolverizzatela per tutto con zucchero in pane finissimo , ponetela sopra un setaccio guarnito di carta , e fatela asciugare alla stufa . Replicategli il bianco d'uovo , e il zucchero un'altra volta , o due , e fatela asciugare egualmente .

*Uva Spina alle Folignate .*

Immergete i grappoletti di *Uva Spina* , o gli acini nel zucchero caldo cotto a *Cassè* , e rotolateli subito nelle *Folignate* di differenti colori . Servite quando sono freddi .

Oltre le preparazioni descritte , con l'*Uva Spina* si fanno *Conserve* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Gelatine* , *Clarette* , *Composte* , *Sorbetti gelati* , *Caramelli ec.*

*Vino di Uva Spina .*

Gli Inglesi fanno un vino di *Uva Spina rossa* in questa maniera . Mettono l' *Uva Spina* in un botticello , vi versano sopra dell' acqua bollente ; tirano bene il botticello , e lo lasciano così in un luogo temperato per tre o quattro settimane finchè il liquore sia impregnato del sugo spiritoso di questo frutto , che resta allora insipido . Lo imbottigliano in seguito , me-

SCO-

scolandoci una sufficiente quantità di zucchero ; turandò le bottiglie , e le lasciano in un luogo asciutto , finchè il liquore si sia intimamente mescolato con lo zucchero , mediante la fermentazione , e siasi cangiato in un liquore penetrante , grato , e simile al vino .

*Delle Noci .*

Le *Noci* sono il frutto di un grand'albero ; di cui se ne conoscono due specie , una domestica , e l'altra selvatica . La *Noce domestica* viene coltivata in tutte le Regioni temperate di Europa . Il frutto della *Noce* è ovale , in prima col guscio tenero , poscia legnoso , e ricoperto di una scorza dura , liscia , e verde , contenente nell'interno una mandorla bianca , cellulare , divisa in due lobe , ricoperta di una sottile pellicola bruna . Con le *Noci verdi* si prepara un' ottimo *Rattafia* . Ved. pag. 67.

Le *Noci* principiano ad essere buone per mangiarle fresche verso la Festa di S. Lorenzo ; e per metterle in zucchero qualche poco prima di questo tempo , cioè avanti che abbiano indurito il loro guscio .

Si servono le *Noci Fresche* al *Deser* delle migliori mense , mondate , e pelate dalla loro pellicola bruna , con acqua fresca , dentro tazze di cristallo con il loro coperchio simile .

Le *Noci Secche* sono un' alimento grosso- lano e indigesto , a motivo che contengono delle parti molto oleose ; nulladimeno sono ingrassanti e nutritive , basta a mangiarle con moderazione . Si servono nella *Quadragesima* , ed altri giorni magri , unitamente ed altri seccumi , che si mangiano con piacere .

*Noci Bianche allo Sciroppo .*

Affinchè le *Noci* siano buone per *Sciroppare* , bisogna poterle passare per traverso senza resistenza con un' aco grosso , segno evidente che allora sono tenere . Pelatele fino al bianco , e gettatele a mano a mano nell'acqua fresca , mettetele quindi in una cazzarola con acqua bollente , e quando principierà a bollire , passatele in un' altra acqua bollente con due pezzetti di allume di rocco ; fatele bollire fino a' tanto che uno stuzzicadenti le penetri con tutta facilità ; ponetele allora all' acqua fresca dove siavi il sugo di un limone ; quindi scolatele , mettetele in una catinella bianca con becco , copritele con zucchero mezzo caldo cotto al picciolo *Lissé* , e un foglio grande di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fatelo cuocere al gran *Lissé* , e tornatelo a versare mezzo caldo sopra le *Noci* . Replicate così il giorno appresso facendo restringere il zucchero alla picciola *Perla* . Finalmente il quarto giorno scolate nuovamente il zucchero , fatelo cuocere alla gran *Perla* , e tornatelo a versare caldo sopra le noci , copritele con carta , ponete la catinella alla stufa per ventiquattr' ore ; poscia mettetele in barattoli , e copritele quando sono fredde . La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto , senza qualche poco di sciroppo , che si aggiunge , se sarà necessario , acciò il frutto resti nella catinella sempre coperto dal zucchero .

*Noci Verdi allo Sciroppo .*

Prendete delle belle *Noci verdi* , grosse , e tenere come le precedenti , pelatele leggermen-

mente , osservando bene di non arrivare al bianco , e che appariscono i tagli del coltello , gettatele a misura nell' acqua fresca con la loro pelatura , nella quale le lascerete fino al giorno seguente . Fatele quindi imbianchire all' acqua bollente con la loro pelatura , e due pezzetti di allume di rocco , fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri senza veruna resistenza , passatele all' acqua fresca , scolatele bene , mettetele in una catinella bianca con becco , copritele con zucchero bollente cotto a *Lissè* , e un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare alcuni bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra le *Noci* . Replicate così per altri quattro giorni , aumentando , come il solito , un poco di sciroppo acciò il frutto resti coperto . L' ultimo giorno fate cuocere il zucchero alla gran *Perala* , poneteci le *Noci* , fategli alzare qualche bollo , schiumatele , e mettetele in barattoli , che coprirete quando sono fredde .

#### *Noci al Tiraggio.*

Prendete delle *Noci Bianche* o *Verdi Sciropate*. Ved. pag. 296., scolatele dal zucchero, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , mettetele in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto alla *gran Piuma* , fategli alzare un bollo o due , poscia con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola , fino a tanto che sarà un poco sbianchito , allora passate le *Noci* da questa parte dove sbianchisce il zucchero , e quindi con una forchetta d' argento levatele , e mettetele sopra una graticchia filata . Quando saranno fredde conservatele in luogo asciutto .

*Ne.*

*Noci al Brillante .*

Quando averete sciropato le *Noci* come sono descritte alla pag. 296. sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele con un panno lino, ornatele con nastri di fittuccina di seta colorita, mettetele nella stufa sopra un setaccio per due giorni, acciò si asciugino bene. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla *gran Piuma* e bollente, versatelo nella solita cassetina, aggiustateci le *Noci*, e finitele esattamente come le *Lazzarole al Brillante*. Vedete pag. 281. Le *Noci bianche* sono migliori delle *Noci Verdi*.

*Noci Tirate a Secco .*

Scolate bene delle *Noci bianche*, o *verdi* preparate allo sciroppo, spolverizzatele per tutto di zucchero bianco finissimo, mettetele sopra una graticchia filata alla stufa per due o tre giorni, replicandogli il zucchero in polvere due volte il giorno. Quando saranno bene asciugate conservatele in luogo asciutto.

*Noci alle Folignate .*

Queste si preparano alle *Folignate* esattamente come le *Mandorline Verdi*. Ved. pag. 194. Osservate che le *Noci bianche* hanno migliore sapore delle *Noci verdi*.

*Noci all' Acquavite .*

Dopo che averete sciropato le *Noci bianche*, o *verdi*, come sono descritte alla p. 196: ma le *bianche* sono sempre preferite alle *verdi*, disponetele ben scolate dal zucchero in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stecco di cannella, e qualche garofano. Ciò fatto mescolate a freddo poco per volta  
tan-

tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo delle *Noci* . Subito che la mescolanza sarà fatta, versatela sopra le *Noci* , osservando che siano perfettamente coperte ; altrimenti aggiungete un poco più d' acquavite , e zucchero cotto alla *Piuma* ; mescolato insieme . Coprite il vaso , e conservate in luogo asciutto . La dose è una libbra di zucchero , per una libbra di frutto .

*Delli Fichi .*

L' albero de' *Fichi* si coltiva felicemente in tutte le Regioni Meridionali dell' Europa , specialmente in Italia , e in Provenza , ma più particolarmente in Calabria , dove i *Calabresi* fanno un gran commercio di *Fichi secchi* , preparati in varie maniere , con tutte le Nazioni d' Europa .

Quest' albero ci da i suoi eccellenti frutti due volte l' anno , cioè la Primavera , e l' Autunno . Frà le diverse specie di *Fichi* che noi abbiamo in Roma , non faremo menzione se non che dei migliori , e dei più stimati , sia dell' una , che dell' altra stagione , che sono i seguenti .

Il *Fico di S. Giovanni* è grosso , lungo , color di viola carico , di un sapore zuccheroso quando è perfettamente maturo . Questo *Fico* è il primo a comparire nella Primavera , matura verso la Festa di S. Gio. Battista , e passa presto .

Il *Fico Velletrano* è di eguale grossezza , di colore verdastro , matura qualche giorno dopo , ed è di un sapore migliore dell' altro , al quale viene preferito , ma passa presto . I primi si chiamano *Fichi Neri* , ed i secondi *Fichi Bianchi* .

Il *Fico Gentile* è il migliore di tutti i *Fichi*, bello, grosso, lungo, di color bianco, di un sapore fino, delicato, zuccherosissimo, viene servito sulle più famose mense. Questo *Fico* succede agli altri due precedenti, e dura fino alla metà di Luglio.

Il *Fico Ottato* è picciolo, alquanto depresso, di un sapore dolce, zuccheroso, particolare. Questo è il più eccellente *Fico* dell'Autunno. Matura verso i primi di Settembre, e dura a tutto Ottobre, ed anche più. Ecco il *Fico* del quale i Calabresi fanno un commercio così esteso, e con loro gran profitto.

Il *Fico Brugiottò* è della figura, e grandezza del *Fico Ottato*, color di violetta carico, fiorito di ruggiada al di fuori (brinato), e rossastro al di dentro. Questo *Fico* è passabilmente buono quando è perfettamente maturo, è di un gusto dolce, ma granelloso, e molto inferiore al *Fico Ottato*. Matura nei primi di Settembre, è dura più degli altri *Fichi*.

Il *Fico Verdone* è della medesima figura, e grandezza de' due precedenti, di color verdastro fiorito di ruggiada al di fuori (brinato), rosso al di dentro, e inferiore a tutti gli altri. Matura nello stesso tempo.

Li migliori *Fichi*, come abbiamo osservato sono nella Primavera i *Fichi Gentili*, e nell'Autunno i *Fichi Ottati*. In diverse Città d'Italia, come per esempio in Napoli, non si conoscono i *Fichi Gentili*, benchè vi sia un'abbondanza grande di altri *Fichi* più o meno buoni.

Si debbano scegliere i *Fichi* colti di recente, grossi nella loro specie, con la veste  
la-

lacera, il gambo torto, e la lagrimetta all'occhio: segni che denotano la loro perfetta maturità; oltre di ciò da un bel color gialletto, o violetta carico, ben fiorito di ruggiada, secondo la loro specie.

I *Fichi Gentili*, ed i *Fichi Ottati* hanno un sapore di zucchero così rilevato, che piace generalmente a tutti, e sono stimati i migliori di tutti gli altri *Fichi*. Si mangiano ordinariamente con prosciutto, o mortadella, e vi si beve del buon vino rosso.

Si servano i *Fichi* al *Deser* freddi in neve, nel primo servizio della Tavola, come il *Melone*. Ved. p. 273. I *Fichi di S. Giovanni*, li *Fichi Brugiotti*, li *Fichi Verdoni*, ed altri *Fichi*, non vengono mai serviti sopra a veruna delicata mensa.

I *Fichi* sono di un gusto universale, nutriscono poco, e si digeriscono con facilità. Bisogna peraltro non magiarne con eccesso, perchè si corrompono facilmente nello stomaco, lubrificano il ventre, e cagionano talvolta delle diarree.

I *Fichi secchi* passano per pettorali e dolcificanti a cagione di una specie di mele, o sale zuccheroso che contengono. L'Italia, come abbiamo detto, e seguatamente la Calabria, la Spagna, la Linguadoca, la Provenza, ed il Levante fanno un commercio considerabile di *Fichi seccati* al sole, ma di tutti questi *Fichi secchi*, quelli che si preparano in Calabria detti *Fichi mondi* sono stimati migliori di tutti gli altri.

Bisogna sceglierli bianchi , grassi , sinceri , recentemente seccati , e che non abbiano sofferto il tarlo .

*Delle Castagne .*

Si distinguono due specie di *Castagni* , cioè il selvatico che porta propriamente il nome di *Castagno* , e il coltivato che si chiama *Marrone* . E' questo un grand'albero , che porta un frutto sodo , spinoso , o arricciato di punte dure e assai pungenti , che quando è maturo si apre e lascia vedere due o tre marroni , o castagne , alcune depresse da un lato e curve dall' altro , ed altre depresse d' ambedue . Il primo involto è rossiccio , membranoso , acerbo , e amaro ; il secondo è duro , lucido , liscio , e di colore bruno ; ed il terzo spinoso al di fuori , e lanuginoso al di dentro . La polpa del frutto è bianca , dolce , farinacea quando è cotta , e di un sapore assai piacevole .

Questo frutto ingrassa , e forma un competente buon nutrimento ; ciò nonostante riserra il ventre , e cagiona dei flati , e delle acidezze sullo stomaco , onde bisogna usarne con moderazione .

Le *Castagne* si mangiano allessi in due maniere : una con la pelle bruna , e l' altra con la membrana rossiccia , che poi si leva , e restano le castagne mondate totalmente . Si cuociono con acqua , sale , alloro , e finocchio di vigna ; questi condimenti ajutano efficacemente a poterle digerire nello stomaco . Si mangiano ancora arrostiti a fuoco leggiero di carbone in una padella di ferro bucata , facendogli prima una incisione dalla parte superiore , acciò si aprino , e si arrostitichino bene .

La

La stagione delle *Castagne* dura tré mesi. Principia verso la fine di Settembre e dura fino a tutto Dicembre., benchè custodite le abbiamo quasi a tutto Maggio . Alcuni conservano li *Marroni* tutto l' Anno .

Le migliori *Castagne* che noi abbiamo in Roma , tanto in *Marroni* , che in *Marroni* , detti *Fiorentini* , e in *Castagnole* , sono quelle che ci vengono recate da Canepina , da Valerano , e d'alcuni altri luoghi. Si debbono scegliere grosse nella loro specie , ben conservate , che non sentino di mucido , e sopra tutto che non siano guaste , ciò che si conosce facilmente all' esterno .

I *Marroni* si servono al *Deser* su'le migliori mense , tanto arrostiti e serviti dentro una salvietta , che preparati con zucchero .

*Marroni allo Sciroppo .*

Scegliete sessanta belli *Marroni* , levategli col coltello la prima pelle bruna , metteteli in una cazzarola con acqua fredda , e fategli alzare il bollo sul fuoco , indi tirateli indietro , e con un coltello levategli la pellicola rossiccia , che cuopre immediatamente il tutto : a misura che li pelate poneteli nell'acqua calda , nella quale li farete bollire fino a tanto che uno stuzzicadenti li penetri senza stento . Dopo scolateli , poneteli in una catinella bianca , copriteli di zucchero a *Lissè* , e un foglio di carta , metteteli alla stufa per due giorni , acciò prendino sapore . Quindi scolateli , fate restringere il zucchero alla gran *Ferla* , e tornatelo a versare sopra i *Marroni* . Quando sono freddi disponeteli in barattoli , copriteli col loro sciroppo

roppo, chiudeteli, e conservateli in luogo asciutto. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di *Marroni* pelati dalla prima pelle bruna.

*Marroni al Tiraggio.*

Quando i *Marroni* saranno sciroppati, come i precedenti, scolateli dal zucchero, sciacquateli con un poco d'acqua tiepida, e asciugateli sopra un pannolino. Abbiate del zucchero bollente a sufficienza cotto alla gran *Piuma*. Ved. pag. 189. poneteci dentro i *Marroni*, fategli alzare uno o due bolli, poscia con un cucchiajo di argento stancheggiate il zucchero sulle pareti della cazzarola, finchè principia a sbianchire; allora passate i *Marroni* da questa parte del zucchero imbianchito, e con una forchetta cavateli, poneteli sopra una graticchia filata a scolare. Quando saranno freddi serviteli sopra cartine arricciate, o conservateli in luogo asciutto.

*Marroni al Brillante.*

Prendete dei *Marroni* sciroppati, scolateli, sciacquateli con un poco d'acqua tiepida, asciugateli, e poneteli in una stufa temperata sopra un setaccio per una giornata. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma*, versatelo bollente in una cassetina riquadrata di latta, o di rame, col suo beccuccio turato di sugaro, poneteci dentro i *Marroni* colla parte piana al di sopra, che restino coperti dal zucchero; poneteli alla stufa moderatamente calda per quattr' ore senza toccarli; poscia sturate il beccuccio, e fatene sortire tutto il zucchero. Allorchè non scolerà più, rivoltate la casset-  
tina

tipa sopra un foglio di carta , ed i *Marroni* saranno tutti brillantati . Conservateli dentro scatole guarnite di carta tagliata in luogo asciutto.

*Marroni al Zucchero Granito .*

Fate cuocere arrosto dei belli *Marroni* , mondateli , bagnateli uno alla volta nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca , e rotolateli subito nel zucchero in pane ridotto in polvere fina , metteteli sopra un setaccio guarnito di carta ad asciugare alla stufa . Quando saranno asciugati potete replicargli , se volete , il bianco d' uovo e il zucchero , e farli asciugare egualmente ,

*Marroni alle Folignate .*

Quando li *Marroni* saranno cotti arrosto , come sopra e mondati , intingeteli con una forchetta nel zucchero caldo cotto a *Cassé* , e rotolateli subito nelle *Folignate* di differenti colori ; serviteli quando saranno freddi .

Con i *Marroni* si prepara una *Composta* , delle *Mezze Paste* , dei *Caramelli* , dei *Biscottini ec.* Vedete questi articoli ,

*Del Granato ,*

Il *Granato* è un grazioso arboscello quando è carico de' suoi fiori porporini incarnati , o di frutta a guisa di grossi pomi , macchiati di varj e bellissimi colori . Si distinguono due specie di *Pomi Granati* ; una che ha gli acini dolci , e l' altra acidi . Questa è preferita all' altra in tutte le preparazioni di zucchero . Il *Granato* fiorisce d' Estate , e matura il suo frutto di Autunno . Si debbono scegliere i *Granati* acidi , sinceri , maturi , e rossissimi .

I *Granati* s' impiegano per preparare delle *Gelatine*, dei *Sciroppi*, delle *Conserve*, delle *Clarette*, dei *Caramelli*, dei *Rattafia ec.* Vedete questi Articoli.

*Della Zucca Lunga.*

E' questa una pianta annuale, serpeggiante, che porta fusti sarmentosi, lunghi, e striscianti sopra la terra. I suoi fiori sono bianchi, campaniformi; succedono a questi fiori un frutto lungo, rare volte diritto, cilindrico, più o meno grosso, verde e liscio al di fuori, bianco al di dentro, di polpa soda, contenente nell' interno delle semenze bianche.

Questa *Zucca* in alcuni paesi Meridionali d'Italia cresce ad una grossezza straordinaria, come per esempio in Sicilia, e segnatamente nelle vicinanze di Palermo si trovano *Zucche* della grossezza di trè palmi, ed anche più di diametro.

Da lungo tempo si coltiva questa *Zucca* negli orti e nei giardini in tutte le Regioni Meridionali d'Europa. In Italia l'abbiamo da Luglio a tutto Settembre.

Con questa *Zucca* si preparano le celebri *Cacozzate di Palermo*, che sono tanto stimate per tutta l'Italia, ed anche in altri paesi, nella maniera seguente.

*Zucca allo Sciroppo.*

Prendete due belle e grosse *Zucche* colte di recente, tagliatele in pezzi grandi riquadrati, o lunghi, mondateli bene dalla scorza e dalle semenze. Abbiate una salimoja fatta a freddo con acqua e sale; ponete le *Zucche* in una mastella, o vaso grande di terra verniciato, ver-

sate

sate sopra la salimoja , che restino coperte : coprite il vaso con una tela grossa , e lasciatele così per tre o quattro giorni , o più , secondo come le *Zucche* sono grosse e polpute . Dopo questo tempo , sciacquatele con acqua fresca , e passatele quindi all' acqua pulita , nella quale le lascerete per due o tre giorni cambiandogliela tre volte il giorno , o se fosse possibile all' acqua corrente . Ponetele poscia in una caldaja con acqua tiepida , e fatele bollire col sugo di due limoni , finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento ; tornatele a mettere all' acqua fresca , scolatele bene sopra un pannolino ; mettetele in una catinella bianca grande con becco , copritele con zucchero cotto a *Lissé* , e fogli di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due o tre bolli , schiumatelo bene , e tornatelo a versare più che tiepido sopra le *Zucche* . Replicate questa operazione per sette o otto giorni , aumentando sempre un poco di zucchero, a *Lissé* , acciò il frutto resti coperto dallo sciroppo . Se volete , le potete lasciare due giorni in riposo . L' ultimo giorno fategli restringere il zucchero alla gran *Perla* , e tornatelo a versare sopra le *Zucche* , copritele con carta . Quando saranno fredde , disponetele in vasi grandi di terra verniciati , copritele col loro sciroppo , chiudete i vasi , e conservate in luogo asciutto .

*Zucca al Tiraggio .*

Prendete dei pezzi di *Zucca Sciroppati* , come sopra , arricciate i pezzi più sottili , facendogli de' tagli nel mezzo , e ripiegando le due estremità , che fermerete con filo . Li pezzi

più grossi e belli lasciateli interi , Abbiate in una cazzarola del zucchero vergine a sufficienza cotto alla gran *Piuma* , poneteci li pezzi di *Zucca* , fategli alzare uno o due bolli , tirate indietro dal fuoco , schiumate con carta suga , stancheggiate il zucchero con un cucchiajo di argento all' intorno delle pareti della cazzarola ; quando principierà ad imbianchire da una parte , passate in questa parte di zucchero sbianchito i pezzi di zucca , e levateli quindi con due forchette , poneteli sopra a graticchie filate a scolare , finchè saranno freddi . Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata , in luogo asciutto .

*Zucca al Brillante .*

La *Zucca* , prima di prepararla al *Tiraggio* , gli potete far prendere quella forma che credete , e la potete ancora tagliare come vi pare . Ma la *Zucca* la più stimata , sia al *Tiraggio* , sia al *Brillante* , è in belli pezzi grandi , grossi , riquadrati , interi . Per apprestarla al *Brillante* prendete dei belli pezzi di *Zucca* sciroppati , scolateli bene dal zucchero , sciacquateli con un poco d'acqua tiepida , asciugateli con un pannelino , tagliateli , guarniteli con nastri di seta colorita , o arricciateli , o lasciateli interi , poneteli alla stufa sopra un setaccio per un giorno o due . Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma* in una quantità sufficiente , versatelo bollente in una cassetina grande di latta , o di rame col suo beccuccio turato con sugaro , aggiustateci dentro li pezzi di *Zucca* , che restino coperti dal zucchero , poneteli alla stufa per quattr' ore senza toccarli ; poscia sturate il beccuccio , fatene sortire tutto il zucchero ; allorchè

chè non scolerà più , rivoltate la cassetta sopra fogli di carta , e li pezzi di *Zucca* saranno tutti brillantati . Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata , in luogo asciutto .

*Dei Cedri .*

Il *Cedro* è una pianta odorosa , sempre verde , che perviene ad una altezza mediocre ne' nostri giardini d' Italia , e che ha molta rassomiglianza con quella del *Cedrato* , benchè di una specie diversa , ma dello stesso genere . I suoi fiori sono numerosi , formano talvolta de' mazzetti , e rassomigliano a quelli del *Cedrato* , ma più bianchi , ed hanno un' odore piacevole . A questo fiore succede un frutto bislungo , o ovale , o sferico , più o meno grosso , ricoperto di una scorza scabra , polputa , grossa , in prima verde , poscia cedrina , e finalmente gialla , di un' odore grato , e di un sapore aromatico ; ma in un grado molto minore di quella del *Cedrato* . Questi frutti pervengono a molta grossezza , mentre ve ne sono che pesano quattro , sei , nove , e dodici libbre .

Il *Cedro* fiorisce due volte l' anno , come il *Cedrato* , ma la sola fioritura di Primavera ci da i frutti , i quali giungono alla loro perfetta maturità nel mese di Dicembre , nel cui tempo si raccolgono , altrimenti cadono dalla pianta per la loro sovverchia grossezza , perciò si scarseggia più assai di *Cedri* , che di *Cedrati* ; oltre di ciò perchè il *Cedro* non è quasi di alcun uso sulle mense , e serve più alla medicina , che per cibo .

Secondo *Ebembitar* , sembra che la pianta del *Cedro* sia stata trasportata prima dall' Assi-

ria , e dalla Media , nella Grecia , e di là nelle provincie meridionali dell' Europa : ecco perchè questi frutti sono chiamati da' Latini *Mala Medica* , *Mala Assyria* . I Romani chiamavano ancora i *Cedri* , *Malum Medicum* . Sia a cagione che venivano dalla Media , sia a cagione delle loro virtù medicinali ; imperocchè questi frutti erano tenuti in gran riputazione presso gli Antichi .

L' arboscello del *Cedro* si coltiva ne' paesi caldi , come l' Italia , la parte meridionale della Francia , e nel Portogallo . Ma siccome questa pianta è di un bellissimo aspetto , e molto odorosa , così viene piantata lungi le rive del mare , dei laghi più famosi , nelle ville , e nei giardini . Le Coste marittime della Calabria , e della Riviera di Genova sono abbondantissime di boschetti di *Cedri* . Li frutti di quest' ultime sono verdi e grossissimi . Le Rive del Lago di Garda sono ancor esse coperte di piante di *Cedri* , i cui frutti passano per i più famosi d' Italia . Ne' giardini di Roma ne abbiamo pochissime piante , e queste ci danno *Cedri* , che non sono punto inferiore a quelli del Regno di Napoli , della Toscana , e Genovesato , per il loro soave odore aromatico . Dalla Calabria ci vengono recati de' *Cedri* di una grossezza prodigiosa , che suppliscono alla mancanza de' *Cedri Romaneschi* ; mentre noi abbiamo assai più piante di *Cedrati* , che di *Cedri* .

Ne' la Provenza , e dalla parte di Genova , e di Nizza si scroppano una quantità grande di *Cedri verdi* . Per ciò fare tagliano i *Cedri* nella loro lunghezza a grossi spicchi , e talvolta tagliano ancora questi spicchi nel mezzo per lun-

go, li quali a cagione dell' estrema grossezza di questo frutto, se ne ottiene di due sorta differenti, cioè una interamente verde, e l'altra interamente bianca. I Genovesi ne fanno un gran commercio preparati allo Sciroppo, e al Tiraggio, con la Francia, e con l'Italia. A noi ci vengono recati al Tiraggio in cassette di legno guarnite di carta tagliata, ed in Francia preparati allo sciroppo dentro vasi di terra verniciati.

Questi *Cedri* si confezionano esattamente come i nostri, e non variano, che per la grossezza, e per il colore.

Si debbano scegliere i *Cedri*, freschi, grossi, maturi, d'un bel color giallo, d'un'odore e di un sapore aromatico e acuto, e preferire i *Romaneschi* a tutti gli altri.

Il *Cedro* non si confeziona mai intero, come il *Cedrato*, ma si mette in zucchero la scorza esteriore tagliata a spicchi per prepararla al *Tiraggio*, al *Brillante*, per farne *Confetti* et.

#### *Cedri allo Sciroppo.*

Prendete dei *Cedri*, che siano ben gialli, tagliateli a spicchi, poneteli in un pilone con sale nero, e riempitelo d'acqua fresca; lasciateli così per tre o quattro giorni, acciò detto sale imbianchisca i *Cedri*, e loro tolga l'amaro; poscia scolateli, sciacquateli bene a due o tre acque, e fateli bollire come i *Cedrati*. Quando saranno cotti levategli l'anima, lasciateli nell'acqua fresca una giornata; quindi passateli al zucchero come i *Cedrati*, e finiteli, e conservateli in barattoli nello stesso modo.

*Cedri al Tiraggio .*

Abbate de' spicchi di *Cedri* preparati allo sciroppo , come sopra , poneteli nel zucchero , e tirateli a secco nella medesima maniera dei *Cedrati* . Ved. pag. 316.

*Cedri al Brillante .*

Quando averete sciroppato le scorze de' *Cedri* , come le precedenti , le potete apprestare al *Brillante* , come le scorze de' *Cedrati* .

*Dei Cedrati .*

Il *Cedrato* è un picciolo albero sempre verde , del genere del *Cedro* , che diviene mediocrementemente alto ne' nostri giardini d' Italia , ne' quali si coltiva con piacere per l' odore soave e penetrante del suo frutto . I fiori di questo arboscello sono in rosa , d' un color bianco mescolato di porporino ; hanno un' odore piacevolissimo , ed un sapore dolcigno . Si distinguono di due sorta , gli uni sono maschi , e gli altri femmine : questi ultimi sono sterili , e cadono . Gli altri danno un frutto bislungo , rotondo , puntuto nella sommità e un poco ricurvo , lungo mezzo palmo , più o meno , grosso quanto un' arancio dolce , ricoperto d' una scorza scabra , polputa , soda , non molta grossa , bianca nell' interno , prima verde nell' esterno , poi d' un giallo cedrino , di un odore piacevolissimo , e di un sapore aromatico penetrante . La sostanza è di una grata acidità , e leggermente odorosa .

Il *Cedrato* fiorisce due volte l' anno , cioè nella Primavera , e nell' Autunno ; i fiori di Maggio ci danno i frutti ne' mesi di Novembre , e Dicembre , e questi frutti si chiamano *Cedrati maggio* ; i fiori di Settembre ci danno i frutti di Maggio ,

gio , e si chiamano *Cedratì Bisestì* ; in guisa che si veggono le quattro stagioni confuse sopra quest' albero , il quale è sempre carico di fiori , e di frutti , di cui gli uni cadono per maturità , intanto che gli altri principiano a maturare , e che d' altri ancora non cominciano che a comparire ; ma l'Autunno , e la Primavera sono i tempi in cui se ne raccolgono maggior numero .

Si coltiva questa bellissima pianta in tutti i giardini d' Italia ne' vasi , o in piana terra a guisa di boschetti . L' arboscello del *Cedrato* è una specie distinta , o piuttosto una varietà del *Cedro Comune* ; il suo frutto è più picciolo , più odoroso , più aromatico del *Cedro* , e nè ha tutte le proprietà in un grado molto superiore , onde viene sempre preferito al *Cedro* , ne' lavori di *Credenza* , e nella *Composizione* de' liquori fini da tavola . In Roma si abbonda più di piantaggioni di *Cedratì* , che di *Cedri* .

La specie de' *Cedratì* più stimata in Italia è quella di Firenze per la bellezza e fraganza odorosissima de' suoi frutti , in guisa che se ne mandano in regalo alle diverse Corti d' Europa . Questa specie particolare non può giungere alla sua perfezione se non che nella pianura che trovasi tra Pisa e Livorno ; e benchè abbiano trasportate queste piante di *Cedrato* dal loro suolo natio in diverse altre contrade scelte d' Italia , vi perdono sempre una quantità grande di quell' aromatico , e di quella finezza di gusto , che comunica loro il terreno di quella pianura . Ciò nonostante i nostri *Cedratì* , benchè più piccioli , non la cedono in modo al-

cu-

cuno nè per l'odore aromatico, e nè per la fragranza e finezza di gusto, a quelli della Toscana.

Non si mangiavano ancora nè *Cedri*, nè *Cedrati* in tempo di *Plinio*, l'uso ne cominciò a tempi di *Gallieno*, e di *Apicio*; quest'ultimo ci ha conservato la maniera di prepararli.

I *Cedrati* sono di un eccellente uso negli alimenti. Si servano preparati con zucchero, sulle migliori e più delicate mense, delle quali formano nel *Deser* il più vago ornamento. Le parti del *Cedrato* di cui fanno uso i *Credenzieri* sono la scorza tanto interna, che esterna, ed il sugo; ma più di tutto la scorza, la quale avendo la sua superficie ripiena di un'olio essenziale e di un sale volatile, è assai odorosa ed aromatica; il che la rende propria a confettare con zucchero in diverse maniere, e trarne uno spirito detto *Spirito di Cedrato*. Ved. *Rosolio di Cedrato*. pag. 38.

Si debbano scegliere i *Cedrati* colti di recente, d'un bel color giallo, grossi, maturi, d'un'odore, e di un sapore aromatico penetrante, e colla scorza più eguale che sia possibile, e non macchiata.

#### *Cedrati allo Sciroppo.*

Prendete de' *Cedrati*, belli, chiari, e freschi, e che non siano macchiati, fategli presso il pedicelo un picciolo buco rotondo, poscia metteteli in una cazzarola con acqua, e fateli bollire con due pezzetti di allume di rocco, che li schiarirà, fino a tanto che uno stuzzicadenti si penetri senza stento. Passateli quindi all'acqua fresca, e con un cavafrutti, o cucchiarino da

da caffè , li vuotarete al di dentro di tutta la midolla cellulare ; poscia li farete stare nell' acqua fresca circa trè giorni , cambiandogliela trè , o quattro volte il giorno . Per sei *Cedrats* mezzani abbiate sei libbre di zucchero cotto a *Lissè* . Mettete i *Cedrats* in una catinella bianca con becco , ben scolati dall' acqua , e copriteli con detto zucchero , ma raffreddato , acciò non oscurischino , ed un foglio grande di carta ; ogni giorno gli scolarete il zucchero , e gli farete alzare due , o tre bolli sul fuoco , schiumandolo bene , e lo tornarete a versare quasi freddo sopra i *Cedrats* . Replicate questa operazione per otto giorni , sempre col zucchero raffreddato , aggiungendo qualche poco di sciroppo se bisogna , dovendo i *Cedrats* restare sempre coperti dal zucchero . Dopo un tal tempo scolate i *Cedrats* , poneteli in un barattolo verniciato con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla* , che restino coperti dal zucchero , e conservate il barattolo ben chiuso in luogo asciutto .

Se i *Cedrats* li sciropate per prepararli al *Tiraggio* , o al *Brillante* , sarà bene che gli lasciate il pedicelo attaccato con una o due foglie impiccolite un poco con le forbici , il che farà un bell' effetto . Se poi li sciropate senza pedicelo , in questo caso gli farete il picciolo buco rotondo per vuotarli nel sito dello stesso pedicelo .

*Scorzette di Cedrato allo Sciroppo .*

Abbiate de' belli *Cedrats* , come sopra , tagliateli a scorzette , cioè in quarti , o spicchi , fatel cuocere nell' acqua , spogliateli della midolla cellulare , metteteli nel zucchero , e fi-  
ni-

niteli esattamente come i *Cedratì interi* , non essendovi altra differenza , che questi sono tagliati a scorzette . Per sei *Cedratì* bastano quattro libbre di zucchero cotto a *Lisse* , senza però il zucchero vergine cotto alla gran *Perla* , che si mette nel barattolo .

*Cedratì e Scorzette al Tiraggio .*

Prendete de' *Cedratì interi* , o *Scorzette* , già sciroppati , scolateli dal zucchero , sciacquateli con acqua tiepida , e fateli scolare sopra un setaccio . Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente , poneteci i *Cedratì* , fategli alzare uno o due bolli , quindi tirateli indietro dal fuoco , schiumateli con carta suga , stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo della cazzarola , quando principierà ad imbianchire passate da questa parte del zucchero imbianchito i *Cedratì* ; e levateli quindi con un cucchiajo e una forchetta , se sono intieri poneteli sopra una graticchia filata a scolare col buco al di sotto e un piatto , finchè saranno freddi . Se sono interi , per sei *Cedratì* bastano sei libbre di zucchero , se in *Scorzette* libbre quattro .

*Cedratì e Scorzette al Brillante .*

Abbiate dei *Cedratì* , o delle *Scorzette* , sciroppati , come sopra , sciacquateli , preparateli , e serviteli come gli *Aranci interi* , e le scorzette di *Arancio* . Vedete pag. 321. e 322.

Oltre le preparazioni suddette , con li *Cedratì* si apprestano *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Conserve* , *Pastiglie* , *Liquori* , *Sciroppi* , *Gelatine* , *Olj Essenziali* , *Acque Distillate* , *Sorbetti gelati* ec. Ved. questi Articoli .

## Degli Aranci .

L' *Arancio* è un albero de' più belli , per la bianchezza e l' odore soave de' suoi fiori , per il verde lucido delle sue foglie , delle quali non è giammai spogliato , per i suoi frutti color d' oro , e sopra tutto per l' aspetto piacevole che riunisce nello stesso tempo , de' bottoni , de' fiori aperti , e de' frutti .

Fra le venti specie di *Aranci* conosciute , cioè l' *Arancio con frutto agro* , detto da' Francesi *Bigarade con foglie macchiate o senza* ; l' *Arancio con frutto dolce* , detto da' noi *Portogallo* ; l' *Arancio con foglie a guisa di conchiglia* ; l' *Arancio con fiori macchiati* ; l' *Arancio con frutti a corno* ; l' *Arancio ermanfrodito* , il cui frutto partecipa dell' arancio e del limone ; l' *Arancio di Turchia* ; l' *Arancio storto* : li *Pampanosi* ; l' *Arancio grosso* ; l' *Arancio stellato* ; l' *Arancio con scorza doppia* ; l' *Arancio con fiori doppi* ; l' *Arancio della China* ; l' *Arancio nano con frutti agri* ; il medesimo con foglie e frutti macchiati ec. ve ne sono due o tre principali , il cui frutto è in uso frà noi ; cioè l' *Arancio con frutto agro* ; l' *Arancio con frutto amaro* , detto da' Francesi *Bigarader* ; questo frà noi è lo stesso , che l' *Arancio acido* ; e l' *Arancio con frutto dolce* . Non v' è alcuna differenza per la forma , le foglie , ed i fiori di queste tre sorta di *Aranci* , se pure non consiste ne' frutti , che hanno delle differenze assai sensibili .

L' albero dell' *Arancio* perviene ad una altezza mediocre ; porta fiori che superano in odore quelli del *Cedro* , e del *Limone* , sono in rosa , e riuniti come in mazzetti . A questi fiori-

succede un frutto (*Arancio acido*, ) quasi sferico, la cui scorza è grossa due in tre linee, polputa, fibrosa, sugosa, bianca al di dentro, e nella sua maturità color d'oro o di zafferano al di fuori: ma prima di questa maturità è verde, amara; acre e piccante sulla lingua. Questa scorza da cui se ne ritrae un olio prezioso è di un'odore fragantissimo, e si separa facilmente dalla midolla cellulare, che è bianchiccia, o gialliccia, molle, ripiena di un sugo aggro, d'una polpa vessicolare, contenente delle semenze bislunghe, d'un giallo bianchiccio, dure, e ripiene d'una mandorla bianca e molto amara. Queste piantate ne' paesi meridionali ne' giardini, negli orti, e nelle vigne, germogliano, e producono col tempo degli alberi.

In quanto agli *Aranci dolci*, questi non variano, che per la differenza della scorza, e della midolla. Gli *Aranci acidi* sono di un giallo pallido, ineguali, e di un odore molto vivace e piacevole: la midolla è pallida o gialliccia, meno carica e moltò acida: in ciò essi differiscono dagli *Aranci dolci*, la cui scorza è più sottile, più unita, d'un colore vivo di zafferano, d'una amarezza più debole e meno odorifera, e la midolla gialla o color d'oro, qualche volta insipida, e qualche volta dolce e vinoso, il cui involto è di un tessuto più molle, ed il sugo più abbondante.

Questi alberi sono originarij della China, da dove i Portoghesi ne hanno portate le prime semenze in Europa: e perciò si dicono *Aranci di Portogallo*. Si dice che in Lisbona si vede ancora nel giardino del Conte di S. Lorenzo, il pri-

primo albero dal quale sono sortiti tutti gli *Aranci* che formano l'ornamento de' nostri giardini d'Europa . Gli *Aranci* si sono come naturalizzati nelle Regioni meridionali di questa parte di Mondo . Se ne veggono ancora oggi-giorno nelle Isole dell' America . La parte poi meridionale dell' Italia , e la Provenza si possono chiamare un giardino d' *Aranci* , quivi formano questi alberi delle boscaglie assai piacevoli per la loro verdura , che mai si cambia; per l' odore soavissimo de' loro fiori , e per i frutti , de' quali sono sempre carichi .

E' una cosa sorprendente il vedere ne' nostri giardini d' Italia sulla medesima pianta , mediante l' innesto , gli *Aranci* , ed i *Limoni* nello stesso tempo .

Negli alimenti non s' impiegano che il sugo , la scorza , ed i fiori di questo frutto . Si debbano scegliere così gli *Aranci dolci* , come gli *Aranci acidi* , freschi , pieni di sugo , di un' odore piacevole , maturi , e colla scorza sottile .

La *Scorza dell' Arancio acido* adoperasi moltissimo negli alimenti . Si confeziona , si candisce , se ne formano delle scorzette per il *Deser* : essa è stomatica , rallegra il cuore , il cervello , rianima la massa del sangue , e promuove l' appetito . Si confeziona , e si candisce anche la scorza dell' *Arancio dolce* , ma non è così aromatica , che l' altra .

Il *Sugo dell' Arancio* tanto *dolce* , che *acido* , rinfresca , umetta , fortifica il cuore , ed eccita l' appetito , ma bisogna usarne sobriamente perchè potrebbe incomodare lo stomaco , ed il petto , pungendoli con troppa violenza .

Il *Fiore dell' Arancio*, a cagione del suo odore piacevole, il quale è preferito a quello della rosa, e del gelsomino, è assai in uso negli alimenti. Se ne formano delle *Conserve* si *solide*, che *liquide*, delle *pastiglie* che sono assai piacevoli al gusto, delle *Perline*, delle *Composte ec.* Si fa ancora con questi *Fiori* uno *Sciroppo*, uno *Spirito*, un *Rosolio*, un *Rattafia*, un' *Acqua distillata*, un' *Olio essenziale*, che porta il nome di *Neroli*, un' *Aceto ec.*

Gli *Aranci dolci*, come abbiamo detto, abbondano moltissimo in Italia, nulladimeno ne vengono portati qualche volta dalla Provenza, dal Portogallo, da Malta, dall'America, dalla China, e da molti altri luoghi. I migliori peraltro, ed i più stimati per il loro buon sapore zuccheroso, sono quelli che nascono ne' paesi caldi meridionali d'Europa, onde gli *Aranci* di Malta, di Portogallo, e di Sicilia sono stimati migliori.

L' *Arancio acido* non è impiegato frà i nostri alimenti, che a titolo di condimento; si asperge col suo sugo la più gran parte del selvaggiume cotto arrosto, come ancora le carni lattanti cotte nello stesso modo, onde facilitare la digestioni. La sua scorza tagliata in *zeste* è buona per rilevare il gusto ad una infinità di vivande, ed a formare un eccellente *Aceto*; rapata la superficie di questa scorza corregge l'inertia dei pesci grassi mangiati in Ragù, come l'anguilla ec.

La *Scorza dell' Arancio acido* essendo più amara è riserbata per correggere gli alimenti, in preferenza della *Scorza dell' Arancio dolce*; ma que-

questa è preferita all'altra per preparare con zucchero .

Si mangia la midolla dell' *Arancio dolce* a spicchi , o tagliata in fette per traverso unitamente alla scorza , o senza , o assoluta , o condita con zucchero : essa estingue la sete , rinfresca, solletica l'appetito , e piace generalmente ; ma nutrisce assai poco , ovvero non dà che un cattivo nutrimento , Bisogna guardarsi di mangiarne troppa ; imperocchè cagiona le diarree , e le dissenterie . La midolla dell' *Arancio acido* è più nociva ; questa irrita i polmoni , ed eccita la tosse .

#### *Aranci allo Sciroppo .*

Prendete degli *Aranci dolci* , o *acidi* , tornitegli , se volete , tutta la superficie della scorza con un temperino , passateli a misura all' acqua fresca ; fategli un picciolo buco rotondo nel sito del pedicolo . Serbate le torniture per altro uso , come si dirà in appresso . Fateli cuocere nell' acqua bollente , finchè uno stuzzicadenti li penetri senza stento ; se sono verdi metteteci due pezzetti di allume di rocco che li schiarirà . Passateli poscia all' acqua fresca , e con un covafrotti , o cucchiarino da caffè vuotateli di tutta la midolla cellulare ; quindi se sono *acidi* , lasciateli per due giorni all' acqua fresca , cambiandogliela due o tre volte il giorno , o all' acqua corrente . Per sei *Aranci* abbiate cinque libbre di zucchero cotto a *Lissè* . Scolate bene gli *Aranci* , metteteli in una catinella bianca con becco , copriteli con detto zucchero bollente , e un foglio grande di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli  
alza-

alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra gli *Aranci*. Replicate così per sette o otto giorni, aggiungendo qualche poco di sciroppo, se bisognerà, dovendo gli *Aranci* restare sempre coperti dal zucchero. Passato questo tempo li scolarete, e li metterete in barattoli col buco al di sopra, coperti con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla*; chiudete i vasi, e conservateli in luogo asciutto.

Potete sciroppare gli *Aranci* con il pedicolo e una o due foglie attaccate e impiccolite un poco con le forbici, il che farà un bell'effetto preparandoli al *Tiraggio*, o al *Brillante*. In questo caso gli farete un picciolo buco rotondo dalla parte opposta al pedicolo per poterli vuotare. Se poi li volete sciroppare senza pedicolo, gli farete il picciolo buco, come si è detto di sopra.

*Scorzette di Arancio allo Sciroppo.*

Avete degli *Aranci dolci*, o *acidi*, tagliateli in quarti, e preparateli, e finiteli esattamente come gli *Aranci interi*, non essendovi altra differenza, che questi sono tagliati a scorzette. Per sei *Aranci* bastano trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, senza il zucchero cotto alla gran *Perla*.

*Aranci e Scorzette al Tiraggio.*

Prendete degli *Aranci* già sciroppati, o interi, o in scorzette, scolateli dal zucchero, sciacquateli con un poco d'acqua tiepida, metteteli sopra un setaccio a scolare. Avete del zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma*, bollente, poneteci gli *Aranci*, fategli alzare uno o due bolli, quindi tirateli indietro dal suo-

fuoco , schiumateli con carta suga , stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola : quando principierà a sbianchire da una parte , passate gli *Aranci* , o le *Scorzette* da questa parte di zucchero imbianchito , levateli quindi con un cucchiajo e una forchetta se sono interi , poneteli sopra una graticchia filata a scolare col buco al di sotto , e un piatto , finchè saranno freddi . Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata , in luogo asciutto . Se sono interi , per sei *Aranci* libbre sei di zucchero ; se in *Scorzette* libbre tre .

*Aranci e Scorzette al Brillante .*

Abbate sei *Aranci* interi scioppati , oppure le *Scorzette* , sciacquateli con un poco d' acqua tiepida , asciugateli con un pannolino , e metteteli ad asciugare alla stufa sopra un setaccio . Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente , versatelo in una cassetina di rame , o di latta col suo beccuccio turato di sugaro , aggiustateci gli *Aranci* , che restino coperti dal zucchero ; poneteli alla stufa per lo spazio di quattr' ore senza toccarli , poscia sturate il beccuccio , e fatene sortire tutto il zucchero . Quando non scolerà più rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta ; e gli *Aranci* , o le *Scorzette* saranno brillantati . Conservate in scatole come sopra .

*Aranci all' Acquavite ,*

Gli *Aranci dolci* sono i migliori . Tornite sei belli *Aranci* , levategli un pochino di scorza dalla parte di sotto , in forma d' un picciolo buco tondo , e a misura gettateli nell' acqua fresca ; fateli quindi bollire nell' acqua senza

vuotarli, finchè uno stuzzicadenti li penetri senza resistenza ; metteteli poscia ben scolati in un zucchero chiarificato , fategli alzare trè o quattro bolli , schiumateli bene , e versateli in una catinella bianca con becco , coperti con un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare dieci o dodici bolli , e tornatelo a versare sopra gli *Aranci* . Replicate questa operazione per altri cinque giorni , aggiungendo qualche poco di sciroppo acciò gli *Aranci* restino coperti dal zucchero . L'ultimo giorno fate restringere lo sciroppo alla gran *Piuma* , e tornatelo a versare sopra gli *Aranci* . Quando saranno freddi , scolateli , poneteli in un vaso di vetro , o di majolica ; mescolate a freddo poco per volta tanta ottima acquavite , e tanto sciroppo degli *Aranci* . Allorchè la mescolanza sarà fatta versatela nel vaso , che il frutto resti coperto , chiudete il vaso , e conservatelo in luogo asciutto . Per sei *Aranci* sei libbre di zucchero . Lo sciroppo che resta può servire per altri usi ,

*Scorzette a' Aranci all' Acquavite .*

Tornite propriamente sei belli *Aranci dolci* , se lo giudicate a proposito , ovvero raschiategli la superficie della scorza con un pezzetto di vetro . Tagliateli quindi a spicchi , levategli l'anima , e a misura metteteli nell' acqua fresca ; fateli quindi imbianchire all' acqua bollente , finchè uno stuzzicadenti li penetri con facilità , passateli poi all' acqua fresca , scolateli , fategli alzare un bollo o due in un zucchero cotto a *Lissé* , schiumateli , versateli in una catinella bianca , copriteli con un foglio di

di carta . Il giorno appresso scolategli il zucchero , fategli fare due o trè bolli , e tornatelo a versare sopra gli *Aranci* . Per il rimanente finiteli esattamente come gli *Aranci* intieri . Per le *Scorzette* di sei *Aranci* libbre trè di zucchero cotto a *Lissè* .

*Scorzette di Aranci Tirate a Secco .*

Scolate bene dal loro sciroppo le *Scorzette* di *Aranci* , ponetele sopra una graticchia spolverizzate per tutto di zucchero in pane fino ; fatele asciugare alla stufa , rivoltandole , e spolverizzandole ancora di zucchero ; fatele finire di asciugare sopra un setaccio guarnito di carta , e conservatele in scatole , in luogo asciutto .

*Tornitura di Aranci allo Sciroppo .*

La *Tornitura* degli *Aranci* , che abbiamo detto di sopra , siano *dolci* , siano *acidi* , si prepara allo sciroppo come siegue . Prendete la *Tornitura* degli *Aranci* , legatela con un filo , fatela cuocere all' acqua bollente , passatela alla fresca , e cambiategliela , come alle *Scorzette* allo *Sciroppo* . Dopo passatela al zucchero esattamente nello stesso modo . Quindi scolatela , ponetela in un barattolo verniciato , e copritela con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla* . Chiudete il vaso , e conservate in luogo asciutto .

*Tornitura d' Aranci Tirata a Secco .*

Quando averete sciroppato la *Tornitura* di *Aranci* , come sopra , scolatela dal zucchero , mettetela in altro zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma* , fategli alzare due bolli la cazzarola coperta ; quindi lasciatela un poco raffreddare , ponetene allora poca per volta sopra una graticchia filata , dirizzandola a guisa

di piccioli gruppi; metteteli quindi sopra una lastra ad asciugare alla stufa, spolverizzati bene di zucchero in pane fino.

*Tornitura di Aranci al Tiraggio.*

Per prepararla al *Tiraggio* quando l'avete passata al zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, e legata nel mezzo con fittuccina di seta colorita, formandone tanti cappietti, fateli alzare due bolli e schiumate; stancheggiate quindi fuori del fuoco con un cucchiaino d'argento il zucchero all'intorno del bordo della cazzarola; quando principierà a sbianchire da una parte passate uno alla volta i cappietti di *Tornitura d'Aranci* in questo zucchero imbianchito, e levateli quindi con due forchette; poneteli sopra una graticchia filata a scolare con un piatto sotto, finchè saranno freddi, e conservate in luogo asciutto.

Nello stesso modo si prepara la *Tornitura di Aranci gialla*, e *bianca*. La *gialla* è la prima *Tornitura* della scorza dell'*Arancio*; e la *bianca* è quella che si leva dopo, col tornire nuovamente il frutto.

*Tornitura di Aranci al Brillante.*

Prendete della *Tornitura d'Aranci* preparata allo sciroppo, come sopra, scolatela dal zucchero, sciacquatela con un poco d'acqua tiepida, asciugatela sopra un pannolino. Dopo formatepe tanti cappietti legati nel mezzo con una fittuccina di seta colorita; fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio; quindi li metterete al *Brillante*, come gli *Aranci*, e li finirete nello stesso modo. Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto.

*Zeste di Aranci allo Sciroppo.*

Queste si preparano nella medesima maniera, che quelle di *Limone*, delle quali si parlerà qui appresso, onde evitare le repetizioni inutili.

*Fiori di Arancio allo Sciroppo.*

Abbate dei belli fiori d' *Arancio* bianchi, e freschi, mondateli, cioè levategli il calice e stami, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, e prima di levarli metteteci un pezzetto di allume di rocco pestato. Fate bollire dell' altr' acqua, poneteci il sugo di un limone, e fateci finire d' imbianchire i fiori d' *Arancio* scolati della prima acqua; passateli quindi all' acqua fresca nella quale averete ancora spremuto il sugo di un limone; poscia scolateli sopra un setaccio, poneteli in una catinella bianca con becco, copriteli con zucchero tiepido cotto a *Lissé*, e un foglio di carta. La dose è una libbra di zucchero per quattr' oncie di *Fiori d' Arancio* mondati. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare mezzo raffreddato sopra i fiori di *Arancio*. Replicate così per altri tre giorni, nell' ultimo de' quali farete restringere il zucchero alla gran *Perla*, e lo tornarete a versare tiepido sopra i *Fiori d' Arancio*. Poneteli in barattoli verniciati, copriteli, e conservateli in luogo asciutto.

*Fiori d' Arancio allo Sciroppo in altra Maniera.*

Prendete due libbre di *Fiori d' Arancio* tolti i calici, stami ec. fategli alzare un bollo all' acqua bollente con il sugo di un limone, passateli poscia alla fresca, e scolateli sopra un  
setac-

setaccio ; metteteli in quattro libbre di zucchero cotto a *Lissè* , fategli alzare due bolli , e lasciateli così per due giorni in una catinella bianca , coperti con carta . Dopo scolategli il zucchero ; fategli alzare due o trè bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare mezzo raffreddato sopra i *Fiori d' Arancio* . Il giorno dopo tornatelo a scolare , e fatelo cuocere alla gran *Perla* ; riunitelo ai fiori quasi freddo , e ponete in barattoli ben coperti , in luogo asciutto .

*Fiori d' Arancio in Bottoni allo Sciroppo .*

Prendete dei belli *Fiori d' Aranci* in bottoni , pungeteli con una spilla in due luoghi : uno accanto il pedicolo , e l' altro nel mezzo per traverso , metteteli a mano a mano in una salvietta , e legatela un poco stretta con spago . Abbiate una marmitta con acqua sul fuoco , quando bolle metteteci i fiori legati , come sopra ; e un picciolo pugno de' medesimi al di fuori , per osservare quando sono imbianchiti , il che si conosce , quando saranno teneri sotto le dita ; o quando piccandoli con una spilla vi entrerà senza stento . Mettete nell'acqua in bollendo un pezzetto o due di allume di rocco pestato . Quindi tirateli fuori , scioglieteli , passateli a due o trè acque fresche , e scolateli sopra un setaccio ; poneteli nel zucchero in una catinella , come i fiori precedenti , e finiteli nella stessa maniera .

*Fiori d' Arancio Tirati a Secco .*

Abbiate dei *Fiori di Arancio* apprestati allo sciroppo ; e per levarli facilmente dal zucchero , fate scaldare il barattolo nell' acqua calda a bagno-maria ; scolate i fiori ; spolverizzateli di zucchero fino bianchissimo ; fateli asciugare alla

stufa sopra un setaccio guarnito di carta . Il giorno dopo rivoltateli , e spolverizzateli nuovamente di zucchero , lasciateli alla stufa finchè saranno bene asciugati .

*Fiori di Arancio al Brillante .*

Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre di zucchero , metteteci una libbra di fiori di *Arancio* mondati , tirate la cazzarola indietro dal fuoco ; e lasciate riposare un poco , acciò li fiori gettino la loro umidità ; tornate quindi a metterla sul fuoco ; e fate ritornare il zucchero alla gran *Piuma* ; versate quindi in una cassetina di rame o di latta , col suo beccuccio turato , ponetela alla stufa per quattr' ora , con un fuoco moderato , senza toccarla ; poscia sturate il beccuccio , fatene sortire tutto il zucchero . Quando non scolerà più ; rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta , ed i *Fiori d'Arancio* saranno brillantati .

*Fiori di Arancio à Fresco al Brillante .*

Quando averete spilluccato una libbra di *Fiori d'Arancio* , poneteli alla stufa sopra un setaccio , affinchè si asciugino della loro umidità . Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* ; versatelo bollente in una cassetina riquadrata di rame o di latta col suo beccuccio turato , poneteci dentro i *Fiori d'Arancio* ; che restino coperti dal zucchero , ponete la cassetina alla stufa per lo spazio di quattro ore senza toccarla ; quindi sturate il beccuccio , fatene sortire tutto il zucchero ; allorchè non scolerà più ; rivoltatela sopra un foglio di carta , e li *Fiori* saranno brillantati . Conservateli in scatole coperte di carta , in luogo asciutto .

*Fio-*

*Fiori di Arancio in Bottoni al Brillante .*

Prendete dei bottoni di *Fiori d' Arancio* scioppati , scolateli dallo sciroppo , facendo scaldare il vaso a bagno-maria ; metteteli sopra un setaccio ad asciugare alla stufa . Quando saranno bene asciugati , li metterete al *Brillante* , come i fiori freschi , descritti quì sopra , e li finirete egualmente .

Oltre tutte le preparazioni suddette con gli *Aranci* si apprestano delle *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Conserve* , *Pastiglie* , *Perline* , *Caramelli* , *Liquori* , *Sorbetti gelati* , *Bevande ec.*

Con i *Fiori di Arancio* , *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Pastiglie* , *Perline* , *Gattò* , *Liquori* , *Acque distillate* , *Biscottini* , *Clarette* , *Sciroppi* , *Zucchero spengato ec.* Vedete tutti questi Articoli .

*Degli Aranci della China .*

L' *Arancio* della *China* non varia dall' *Arancio ordinario* , che per la sua picciolezza , la quale si diffonde nelle foglie , nei fiori , e nei frutti di questa pianta; varia ancora per il sapore della midolla degli *Aranci* , essendo questa più dolce , di quella degli *Aranci acidi* propriamente detti .

L' *Arancio* della *China* non forma mai un bell' albero , perchè ha sempre l' aria di essere ammalato , ed il suo frutto in Francia non matura che di rado . In Italia peraltro abbiamo de' bellissimi *Aranci* della *China* , grossi nella loro specie , maturi , e di un bel color di zafferano carico .

Questo Arboscello viene coltivato ne' vasi in quasi tutti i giardini de' paesi meridionali d' Europa . Si debbano scegliere gli *Aranci* della *China* grossi , freschi , e di un bel colore dorato .

*Aran-*

*Aranci della China allo Sciroppo.*

Scegliete due dozzine di belli *Aranci* della *China*, se sono grossi torniteli, se piccioli non importa, lasciategli un poco di pedicolo, fategli un picciolo buco rotondo dalla parte opposta a detto pedicolo, tagliandogli un pochino di scorza, affinchè il zucchero li penetri; e metteteli a mano a mano nell'acqua fresca, fateli bollire poscia nell'acqua bollente con due pezzetti di allume di rocco, finchè uno stuzzicadenti li penetri senza difficoltà; passateli quindi all'acqua fresca per due giorni, che gli cambierete trè o quattro volte il giorno, o se fosse possibile all'acqua corrente. Ciò fatto scolateli bene, metteteli in una catinella bianca con becco, copriteli con zucchero tiepido cotto a *Lissè*, ed un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra gli *Aranei*. Replicate così per altri quattro o cinque giorni, aumentando un poco di sciroppo, acciò gli *Aranci* restino coperti dal zucchero. L'ultimo giorno scolateli, metteteli in un barattolo, e copriteli con zucchero vergine cotto alla gran *Perla*. Chiudete il vaso, e conservatelo in luogo asciutto. La dose è una libbra e mezza di zucchero per una libbra di frutto, senza il zucchero vergine cotto alla gran *Perla*, che si mette nel barattolo.

Li potete preparare al *Tiraggio*, e al *Brillante* guarniti di una o due foglioline, come gli *Aranci*. Se poi li volete sciroppare senza pedicolo fategli allora un picciolo taglio in croce un poco profondo nel sito dello stesso pedicolo. Questi *Aranci* non si vuotano,

*Aranci*

*Aranci della China Tirati a Secco .*

Quando averete scioppato gli *Aranci* della *China*, come sopra, scolateli bene dal zucchero, rotolateli subito nel zucchero in pane finissimo, poneteli sopra lastre di latta alla stufa per fargli asciugare; quindi replicategli il zucchero un'altra volta o due, e sopra un setaccio guarnito di carta, fateli finire di asciugare alla stufa.

*Aranci della China al Tiraggio .*

Questi si preparano nello stesso modo che gli altri *Aranci* e *Scorzette* apprestati al *Tiraggio*. Ved. pag. 327.

*Aranci della China al Brillante .*

Anche questi si mettono al *Brillante* nella medesima maniera, che gli *Aranci dolci*, e gli *Aranci acidi*. Ved. pag. 323.

*Aranci della China all' Acquavite .*

Avete degli *Aranci* della *China* scioppati, come sopra, collocateli in un vaso di vetro, e di majolica: Mescolate a freddo poco per volta tanta ottima acquavite, con tanto sciroppo de' medesimi *Aranci*: Quando la mescolanza si sarà effettuata, versatela nel vaso sopra gli *Aranci*, osservando che l'acquavite e lo sciroppo siano sufficienti; acciò il frutto resti ben coperto: Chiudete il vaso, e conservate in luogo asciutto.

Con gli *Aranci* della *China* si preparano ancora delle *Composte*, dei *Caramelli ec.*

*De' Limoni .*

L'albero del *Limone* è originario dell'Asia, e molto si accosta al *Cedrato*, ha la medesima altezza, il medesimo fogliame, ma al-  
quante

quanto più corto e meno ramoso , e bene spesso armato di spine . I fiori sono simili a quelli del *Cedrato* , ma di un' odore più debole . A questi fiori succedono frutti chiamati *Limoni* , ovali , meno lunghi , e più piccioli de' *Cedrati* , in prima verdi , poi gialli quando sono nella loro maturità . La sostanza n' è vessicolare , e carica di un sugo molto acido , benchè ve ne siano dei dolci . La scorza dei *Limoni* in alcuni è sottile , e lisica ; in altri grossa , e scabra , di un' odore meno aromatico , che quella dei *Cedrati* , ma sono più pieni di polpa e di sugo , il quale punge troppo forte le fibrette della lingua , perchè si possano mangiare come gli *Aranci dolci* . Se si eccettuano i *Limoni* di scorza grossa , e con poco sugo , detti *Limoni da mangiare* .

Questo albero fiorisce come il *Cedrato* , e ci dà i suoi frutti nella stessa maniera , avendo noi i *Limoni maggesi* ; ed i *Limoni bisesti* , benchè la pianta sia carica di fiori , e di frutti in ogni stagione dell' anno .

Il *Limone* è un bell'albero , di mediocre grandezza , che viene coltivato in tutte le Regioni meridionali d' Europa . Nel Regno di Napoli , e segnatamente nella Calabria vi sono boscaglie di alberi di *Limoni* ; dai quali i Calabresi ne ritraggono un' *Olio Essenziale* prezioso , che chiamano *Spirito di Limone* .

Si fa uso di *Limoni* assai più che di *Cedrati* , di *Aranci* , e d'ogni altra specie di *Agrume* . De' *Limoni* s' impiega la scorza ed il sugo in tutte le stagioni dell' anno . Il Frutto della pianta del *Limone* è l' *Agrume* il più universale , sia negli alimenti ; sia nella medicina .

Non

Non sò con qual fondamento , *Bomare* nel suo *Diz. di Sto. Nat.* dica , che in Francia i *Limoni* sono chiamati *Cedrati* . Questo è un errore , perchè dai Francesi i *Limoni* sono nominati *Citrons* ; ed i *Cedrati* , *Cedràs* .

Si debbano scegliere i *Limoni* per ottenerne il *Sugo* , e per *Confezionarne* le *Scorze* con zucchero , colti di recente , maturi , di un bel colore , con la scorza sottile , pieni di sugo , e preferire sempre i *Limoni Romaneschi* a' quelli del Regno di Napoli , e della Sicilia . Al contrario poi per *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Torniture gialle* , e *bianche* , *Rochiglie* , *Zeste ec.* si debbano scegliere i *Limoni* con poco sugo , e di scorza grossa .

*Limoni allo Sciroppo .*

Prendete sei belli *Limoni* , lasciategli parte del pedicolo , torniteli propriamente , fategli un picciolo buco rotondo presso detto pedicolo , e gettateli a mano a mano nell'acqua , col sugo di un limone ; fateli poi bollire con altra acqua , due pezzetti di allume di rocco , e il sugo di un altro limone , finchè uno stuzzicadenti li penetri senza resistenza , passateli allora all'acqua fresca . Quindi con un cavafrutti , o cucchiarino da caffè , vuotateli di tutta la midolla cellulare . Quando saranno tutti vuotati e ben lavati , metteteli nell'acqua pulita per due giorni , cambiando-gliela due o tre volte il giorno , o se fosse possibile all'acqua corrente . Dopo questo tempo scolateli bene dall'acqua , poneteli in una catinella bianca con becco , copriteli con zucchero tiepido cotto a *Lissè* , e un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due bolli , schiumatelo , e tornatelo a ver-

zare mezzo freddo sopra i *Limoni* . Replicate questa operazione , come per i *Cedrats* allo *Sciroppo* . Ved. pag. 314. e finiteli nella stessa maniera . La dose è per sei *Limoni* cinque libbre di zucchero , senza l'aumento , ed il zucchero vergine alla gran *Perla* .

Potete ancora vuotare questi *Limoni* , facendo il picciolo buco nel sito del pedicolo , come i *Cedrats* , e gli *Aranci* .

*Scorzette di Limoni allo Sciroppo* .

Tagliate in quattro o sei spicchi otto *Limoni* , gettateli a misura che li tagliate nell'acqua ; fateli bollire quindi all'acqua bollente finchè uno stuzzicadenti penetri le *Scorzette* senza stento , passateli allora all'acqua fresca , levategli l'anima , sciacquateli bene , e lasciateli nell'acqua per due giorni cambiandogliela due o tre volte il giorno , o se fosse possibile fateli stare all'acqua corrente . Dopo di ciò scolateli bene dall'acqua , poneteli in una catinella bianca con becco , copriteli con zucchero quasi freddo cotto a *Lissè* , ed un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra le *Scorzette* . Replicate così come per le *Scorzette* di *Aranci* , e finitele nello stesso modo .

*Limoni e Scorzette al Tiraggio* .

Si gli uni , che le altre si preparano al *Tiraggio* esattamente come gli *Aranci* , e le *Scorzette* di *Aranci* al *Tiraggio* , e si finiscono nella stessa maniera . Ved. pag. 322.

*Limoni e Scorzette al Brillante* .

Ancora questi *Limoni* , e queste *Scorzette* si apprestano nello stesso modo al *Brillante* , come gli *Aranci* e le *Scorzette* di *Aranci* . Ved. pag. 323.

*Scorzette di Limoni Tirate a Secco.*

Quando averete sciroppate le *Scorzette di Limoni*, scolatele bene dal loro zucchero, spolverizzatele tutte all'intorno di zucchero in pane finissimo, fatele asciugare alla stufa sopra lastre di latta, replicandogli il zucchero una volta o due, finchè sopra un setaccio guarnito di carta saranno bene asciugate alla stufa.

*Limoni all'Acquavite.*

Scegliete sei o otto *Limoni* con la scorza sottile, di una mezzana grossezza, e colti di recente, torniteli propriamente, fategli un picciolo buco rotondo presso il pedicolo, o nel sito dello stesso pedicolo, tagliando un pochino di scorza, acciò siano penetrati dal zucchero, e a misura metteteli nell'acqua fresca. Fateli quindi bollire nell'acqua, e sciroppateli, e metteteli all'acquavite esattamente come gli *Aranci dolci*. Ved. pag. 323. Per otto *Limoni* sei libbre di zucchero.

*Rochiglie Bianche di Limoni allo Sciroppo.*

Abbiate sei belli *Limoni* di scorza grossa e poco sugo, torniteli, o zestateli, come più vi piace; tagliateli a spicchi per lungo, attondateli della grossezza d'un dito, e gettateli a misura che li tagliate nell'acqua fresca; fateli bollire all'acqua bollente con il loro sugo, che li conserverà bianchi, fino a tanto che saranno teneri sotto le dita; passateli allora all'acqua fresca, scolateli, e fategli alzare sette o otto bolli in un zucchero cotto a *Lissé*, schiumateli, e versateli in una catinella bianca con becco, coperti con un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli al-

alzare due o trè bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sulle *Rochiglie* . Replicate così per altri trè giorni , aumentando sempre un poco di sciroppo acciò il frutto resti coperto dal zucchero . L' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , versatelo nuovamente sopra le *Rochiglie* , e quando saranno fredde ponetele in un barattolo verniciato , e conservatele in luogo asciutto . La dose è per sei *Limoni* quattro libbre di zucchero , senza l' aumento ,

*Rochiglie Bianche di Limoni Tirate a Secco .*

Scolate bene le *Rochiglie* dal loro sciroppo , avvolgetele tutte di zucchero in pane finissimo , ponetele sopra lastre di latta , fatele asciugare alla stufa , rivoltatele, dategli di nuovo il zucchero , fatele finire di asciugare sopra un setaccio , Conservatele in scatole guarnite di carta tagliata , in luogo asciutto .

*Rochiglie Bianche di Limoni al Tiraggio .*

Quando averete preparato le *Rochiglie* allo sciroppo scolatele , sciacquatele con un poco d' acqua tiepida , ponetele sopra un setaccio . Quando saranno asciugate ; abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma* , poneteci le *Rochiglie* , fategli alzare due o trè bolli , stancheggiate il zucchero , e finite questo *Tiraggio* come gli altri . Potete ancora quando avete sciroppato il frutto , fargli in ultimo restringere il zucchero alla gran *Piuma* , metterci le *Rochiglie* , fargli alzare due bolli , stancheggiarlo , e finirlo egualmente .

*Rochiglie Bianche di Limoni al Brillante .*

Dopo che averete sciacquato le *Rochiglie* sciroppate , all' acqua tiepida , legatele nel mezzo  
con

con nastri di seta colorita , e formatene anelli, o cappiotti , legati egualmente , fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio . Quindi metteteli al *Brillante* come tutti gli altri *Frutti* .

*Zeste di Limoni Tirate a Secco .*

Per *Zeste* s' intende tagliare nella sua lunghezza la scorza superficiale de' *Limoni* in piccole strisce le più sottili che sia possibile . Mettetele a misura che le tagliate nell' acqua fresca da una parte , mentre dall' altra ci metterete il *Limone* tagliato a spicchi , e poi a *Rochiglie* , con tutto l' agro , affinché le zeste non annignischino ; imbianchitele quindi all' acqua bollente , finchè siano divenute tenere sotto le dita , passatele allora all' acqua fresca , e quando sono fredde scolatele bene , mettetele in una catinella bianca con becco , copritele assai bene di zucchero tiepido cotto a *Lissè* , e un foglio di carta . Il giorno dopo scolatele , fate alzare due o trè bolli al zucchero , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra le *Zeste* . Replicate così per altri trè giorni , facendo giungere in fine il zucchero alla gran *Perla* . Dopo ventiquattr' ore scolate le *Zeste* dallo sciroppo , mettetele alla stufa sopra una graticchia filata , con sotto un gran piatto onde ricevere lo sciroppo che scolera . Rivoltatele di tempo in tempo , finchè saranno bene asciugate .

*Zeste di Limoni al Tiraggio .*

Scolate le *Zeste di Limoni* dal zucchero , formatene con due o trè dei cappiotti , o nastri , legati nel mezzo con fittuccina di seta colorita ; mettetele nel zucchero alla gran *Piuma* , e formatene il *Tiraggio* , come gli altri .

*Zeste di Limone al Brillante .*

Dopo che averete sciacquato con diligenza le *Zeste* scioppate con un poco d'acqua tiepida , formatene dei nastrini , o cappietti , o anelletti , come sopra , fateli asciugare alla stufa , prima sopra lastre di latta , e poi sopra un setaccio . Quindi mettetele al brillante , come tutti gli altri *Frutti* .

*Tagliadine di Limoni allo Sciroppo .*

Dopo che i *Limoni* di scorza grossa saranno zestati , tagliateli a fette per lungo , e quindi in filetti non tanto sottili e lunghi ; imbianchiteli all'acqua bollente finchè siano ben morbidi . Scolateli allora , e metteteli in un zucchero cotto a *Lissé* , fategli alzare due o tre bolli , schiumateli , e versateli in una catinella bianca con becco , copriteli con un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sulle *Tagliadine* . Replicate così per altri tre giorni , aumentando qualche poco di sciroppo , acciò il frutto resti coperto dal zucchero . L'ultimo giorno restringete il zucchero alla gran *Perla* , riunitelo alle *Tagliadine* , ponete in barattoli , e conservate in luogo asciutto . La dose è per sei limoni quattro libbre di zucchero ,

*Tagliadine di Limoni al Tiraggio .*

Fate cuocere del zucchero alla gran *Piuma* ; scolate le *Tagliadine* dal loro sciroppo , legatele con nastrini di seta colorita , in quella guisa che più vi piacerà , mettetele nel zucchero suddetto , fategli alzare un bollo , schiumatelo con carta suga , stancheggiate lo fuori del fuoco con

un cucchiajo d'argento intorno al bordo della cazzarola , finchè il zucchero sbianchirà dalla parte che lo stancheggiate , passate allora le *Tagliadine* in questo zucchero bianchito , e con due forchette levatele , e ponetele sopra una graticchia filata a scolare finchè saranno fredde . Conservatele in scatole guarnite di carta tagliata , in luogo asciutto .

*Tagliadine di Limoni al Brillante .*

Queste si preparano esattamente come le *Zeste al Brillante* , e si finiscono nella stessa maniera . Ved. pag. 339.

*Tagliadine di Limoni Tirate a Secco .*

Scolate le *Tagliadine* dal loro sciropo , mettetele in un zucchero cotto a *Suffè* , fategli alzare un bollo , schiumatele , levatele dal fuoco , e qualche poco dopo scolatele , mettetele sopra una graticchia filata ad asciugare alla stufa , rivoltandole di tempo in tempo . Le farete quindi finire di asciugare sopra un setaccio .

*Tornitura di Limoni in diverse Maniere .*

Questa *Tornitura* si ottiene dall' *Arancio* , e dal *Limone* , tagliando con un coltellino la scorza esteriore del frutto tutta all' intorno in filetti assai stretti , e sottili , in guisa che il *Limone* , o l' *Arancio* sembri lavorato al torno , il che fa un bellissimo effetto . La *Tornitura* di *Limoni* si prepara nella medesima maniera , che quella di *Aranci* . Ved. pag. 325.

Oltre tutte le differenti preparazioni , con i *Limoni* si apprestano ancora delle *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Perline* , *Liquori* , *Sciroppi* , *Sorbetti gelati* , *Fastiglie* , *Olj Essenziali* , *Bevande ec.* Vedete questi Articoli.

*Delle Spadefora .*

La pianta della *Spadefora* è di un genere particolare , che ha qualche rassomiglianza con quella del *Limone* , sia per i fiori , sia per le foglie : quest' ultime però sono più picciole , più verdi , e più acuminate di quelle del *Limone* . I frutti sono in pera , coronati dalla parte dell' occhio , della grossezza , e del colore de' *Limoni* .

Questo arboscello si coltiva ne' più famosi giardini d' Italia per la sua vaghezza . Non prospera in piana terra , ma bensì ne' vasi , e in cassettoni . Non è così comune , come i *Cedri* , i *Limoni* , e gli *Aranci* , perchè è meno utile degli altri *Agrumi* .

L' aromatico della scorza di questo frutto è molto più debole di quello del *Limone* , ed il suo sugo è di un acido insipido niente in uso negli alimenti .

Questa pianta serve per ornamento de' giardini , ed il suo frutto per confettare con zucchero . Si debbano scegliere le *Spadefora* colte di recente , mature , e di bel colore . Le picciole sono più stimate delle grosse .

*Spadefora allo Sciroppo .*

Queste si apprestano come i *Limoni* allo *Sciroppo* , con la sola differenza , che se sono grosse si vuotano , e se sono picciole si lasciano nello stato loro naturale . Ved. *Limoni* allo *Sciroppo* pag. 334.

*Spadefora al Tiraggio .*

Nella stessa maniera che si preparano i *Limoni* al *Tiraggio* , si preparano ancora le *Spadefora* , siano vuotate , siano intere . Vedete pag. 339.

*Spadefora al Brillante :*

Ancora queste si apprestano nello stesso modo, che i *Limoni*, e gli *Aranci al Brillante*. Ved. pag. 324.

*Spadefora all'Acquavite.*

Si mettono all' *Acquavite* le *Spadefora* intere senza vuotare, ma facendogli soltanto un picciolo buco rotondo nel sito del pedicolo. Dopo si sciorrono, come gli *Aranci all'Acquavite*, e si finiscono nella medesima maniera. Ved. pag. 323.

*Dell' Angelica.*

E' questa una pianta della famiglia delle ombrellifere, nominata *Angelica* per le sue grandi virtù. Se ne distinguono di diverse sorta, ma qui non si tratta, che dell' *Angelica* ordinaria di giardino.

La radice di questa pianta è ripiena di un sugo acre, amaro, e di un'odore aromatico assai piacevole. Il fusto è cilindrico, alto da tre in cinque piedi, diritto, vuoto, ramoruto, e un poco rossiccio verso la base. Le foglie rassomigliano a quelle del *Canneo di Fontana*. I fiori sono in forma di rosa, di un bianco verdastro, disposti in ombrelle, nascono sulla sommità de' fusti e de' ramoscelli. Il frutto è composto di due semenze bislunghe, cannellate, piane da una parte, e convesse dall'altra.

Questa pianta ha un'odore forte, fiorisce di Maggio, e Giugno, e la radice si secca, subito che i semi sono maturi, il che accade nel secondo anno; cresce naturalmente ne' luoghi montuosi, ma si coltiva ancora ne' giardini. L' *Angelica* è bisannuale, cioè che vive due anni.

Ci vengono recate le radici di *Angelica* dall' Inghilterra , dalla Boemia , dalle Alpi , dai Pirenei , e dalle Montagne dell' Auvergnia . Si debbano scegliere grosse , brune al di fuori , bianche al di dentro , intere , e non tarlate , mentre conservandole sono soggette al tarlo , d' un odore soave , che si avvicini un poco a quello del muschio , d' un gusto acre e aromatico ; a tale effetto debbano essere state colte nell' Inverno .

Si confezionano i fusti di *Angelica* con zucchero in diverse maniere , e questi fusti così preparati , oltre che sono gradevoli al gusto per il loro profumo e sapore aromatico , sono ancora assai buoni per fortificare lo stomaco , facilitare la digestione , e formare un fiato piacevole . Altre volte si confezionava la radice fresca , ma si è trovato , che i fusti sono migliori , perchè più teneri e delicati ; vengano perciò serviti nel *Deser* delle delicate mense .

Fassi ancora col mezzo delle radici e de' fusti di questa pianta un *Liquore* utilissimo e piacevolissimo a bere alla fine d' un gran pranzo . Ved. *Rattafia di Angelica* pag. 62. Si dice che i popoli dell' Irlanda , e della Lapponia si nutriscono dei *Fusti di Angelica* verdi , senza esserne incomodati .

I *Fusti di Angelica* Sciroppati sono raccomandati contro il contagio , e la cattiva influenza della mal' aria ; se ne mangia qualche pezzo la mattina . Viene inoltre lodato questo Scioppato per guarire tutte le malattie fredde del petto , e dei polmoni ; se ne mangia pure per correggere il puzzone del fiato .

Le virtù dell' *Angelica* sono così grandi, che non posso dispensarmi di accennarle, persuaso, che in alcune occasioni potranno essere di una qualche utilità.

Le semenze di questa pianta confettate sono molto giovevoli contro l'aria cattiva. L'acqua distillata dalle radici e dalle semenze dell' *Angelica*, contiene le parti volatili della pianta. Si usa esternamente contro le morsicature degli animali velenosi: e alcuni ne raccomandano l'uso a guisa di bagnuoli per i dolori della gotta e della sciatica.

L' *Angelica* presa internamente è riguardata come stomatica, cordiale, sudorifica, vulneraria, e alessifarmaca; resiste al veleno, e si adopera per la peste, per le febbri maligne, per la morsicatura del cane rabbioso, e per lo scorbutto. Nella medicina si preferisce la radice e le semenze, alle altre parti della pianta; ma la radice è la parte migliore; questa masticandola diffonde un gusto assai grande e penetrante per tutta la bocca, senza infiammarla. Quindi è che l'infusione, o la decozione leggera di questa radice è ottima contro il fiato puzzolente; di più si crede utile nelle tossi, prodotte dal freddo, o da materie vischiose, perchè rende la traspirazione più facile e libera.

Per preservarsi dalla peste si fa macerare la radice nell'aceto, e si approssima poscia alle narici, o si mastica, ovvero si beve a digiuno un poco dell'aceto dove è stata in infusione. In tempo di peste si spande della radice di *Angelica* spolverizzata sopra gli abiti per preservarsi dalla contagione. Per

Per quelli attaccati dal male potranno prendere un' oncia di radice d' *Angelica* in polvere dentro un bicchiere di vino buono ; ovvero mezz' ottava di questa polvere , disciolta con acqua di cardo benedetto , o di *Angelica* , e replicare questa pozione ogni sei ore per eccitare il sudore , e guarire dalla peste :

*Fusti di Angelica allo Sciroppo .*

Cogliete l' *Angelica* nel mese di Maggio prima che abbia spigato tagliatene i *Fusti* alla lunghezza di circa tre pollici , nettateli , fateli bollire con acqua finò a tanto , che siano divenuti teneri ; scolateli quindi sopra un setaccio , metteteli in una sufficiente quantità di zucchero cotto a *Lissè* ; fategli alzare una dozzina di bolli , schiumateli , versateli poscia in una catinella bianca con becco , e copriteli con un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra l' *Angelica* . Replicate così per tre giorni , aumentando un poco di sciroppo ; acciò i *Fusti d' Angelica* restino coperti dal zucchero . L'ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , e riunitelo all' *Angelica* , schiumate con carta , ponete in barattoli , e non li coprite che quando sono freddi . Osservate che i *Fusti d' Angelica* siano coperti dal zucchero :

*Fusti d' Angelica Tirati à Secco .*

Scolate bene i *Fusti d' Angelica* dallo sciroppo , spolverizzateli tutti all' intorno di zucchero in pane finissimo ; poneteli sopra una graticchia filata , e fateli asciugare alla stufa , rivoltateli , dategli altro zucchero , e fateli finire

nire di asciugare sopra un setaccio guarnito di carta . Conservateli , quando sono bene asciugati , in una scatola , in luogo asciutto .

*Fusti di Angelica al Tiraggio .*

Quando averete sciroppato i *Fusti di Angelica* , scolateli , fategli restringere lo sciroppo alla gran *Piuma* , metteteci i *Fusti* , fategli alzare un bollo ; quindi fuori del fuoco stancheggiate il zucchero con un cucchiajo di argento contro il bordo della cazzarola : quando principierà un poco a sbianchire da quella parte che lo stancheggiate , passateci i *Fusti di Angelica* , e con una forchetta poneteli sopra una graticchia filata , fino a tanto che sono freddi . Conservateli come sopra .

*Fusti di Angelica al Brillante .*

Sciacquate con un poco d'acqua tiepida de' *Fusti di Angelica* , ornateli , se volete nel mezzo con nastri di fittuccina di seta colorita , poneteli sopra un setaccio , e fateli asciugare alla stufa . Abbiate del zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma* , versatelo in una cassetina riquadrata di latta o di rame , col suo beccuccio turato di sughero , disponeteci dentro li *Fusti di Angelica* , che restino coperti dal zucchero ; ponetela alla stufa per quattr'ore senza toccarla ; sturate quindi il beccuccio , fatene sortire tutto il zucchero ; quando non scolerà più rivoltate la cassetina sopra un foglio di carta , e li *Fusti di Angelica* saranno tutti brillantati . Conservateli come sopra .

*Della Lattuga .*

Questa è una pianta potaggiera , che si chiama in Roma *Lattuga Francese* , quando in Francia si di-

dice *Lattuga Romana* . Questa *Lattuga* spiga nel mese di Giugno , e forma un fusto più o meno alto . Questo fusto si mette in zucchero nella maniera seguente .

*Fusti di Lattuga allo Sciroppo .*

Abbiate della bella *Lattuga* spigata , ma non molto , e fresca , mondategli il più tenero del fusto , osservate che non sia vuoto , e tagliatelo lungo mezzo palmo . A misura che mondate i *Fusti di Lattuga* gettateli nell'acqua fresca ; imbianchiteli quindi all'acqua bollente col sugo di mezzo limone , o di uno sano in proporzione de' *Fusti* . Quando saranno cotti passateli all'acqua fresca , scolateli bene , e metteteli in una catinella bianca con becco , copriteli con zucchero quasi freddo cotto a *Lisse* , e un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero fategli alzare due bolli , e tornatelo a versare tiepido sopra i *Fusti di Lattuga* . Replicate questa operazione per altri tre giorni , aggiungendo un poco di sciroppo , se sarà necessario , acciò i *Fusti* restino coperti . Il quarto giorno scolate il zucchero , fatelo cuocere alla gran *Perla* , disponete i *Fusti* in un vaso di majolica , versateci il zucchero tiepido , che restino ben coperti . Quando saranno del tutto freddi , chiudete il vaso , e conservate in luogo asciutto .

*Fusti di Lattuga in diverse Maniere .*

Quando li *Fusti di Lattuga* saranno sciroppati , come sopra , li potete preparare *Tirati a Secco* , al *Tiraggio* , al *Brillante* , esattamente come i *Fusti di Angelica* , e finirli , e servirli nella medesima maniera . Ved. pag. 345. e 346.

*Regole Generali per tutti i Sciroppati .*

I *Frutti Sciroppati* , che si fanno bollire nel zucchero in tempo della loro *Confezione* , anneriscono , e perdono sempre una parte del loro bel colore ; se si eccettuano i *Frutti rossi* , è qualche altro *Frutto a nocciuolo* .

A tutti i *Frutti a nocciuolo* , alle *Pera* , alle *Lazarole* , agli *Agrumi* si debbano lasciare i loro pedicoli in una lunghezza conveniente , ed agli *Agrumi* , che si vogliono preparare al *Tiraggio* , al *Brillante ec.* sarà bene di lasciargli una foglia o due attaccate al pedicolo .

Per conservare ai *Frutti Sciroppati* la loro bianchezza , sarà bene in tempo della *Confezione* di versarci sopra il zucchero cotto a *Lissè* , alla *Perla* , alla *Piuma ec.* sempre freddo , o almeno quasi tiepido ; ed ai *Frutti rossi* , ed alcuni altri a *Nocciuolo* sempre caldo .

Tutti i *Frutti rossi* debbano bollire a fuoco allegro , affinchè conservino i loro naturali colori , e non anneriscono :

Per i *Frutti* preparati all' *Acquavite* , si deve mescolare quasi a freddo , e poco per volta il zucchero cotto alla gran *Piuma* con l' *Acquavite* , facendo porzioni eguali sì dell' uno , che dell' altro ; e quando la mescolanza è perfettamente effettuata , versarla sopra il *Frutto* , osservando che resti ben coperto .

Alcuni *Credenzieri* scolano bene il zucchero dalla catinella per farlo restringere sopra il fuoco , e vi lasciano il *Frutto* coperto con carta bianca . Altri scolano il *Frutto* sopra un setaccio , e fanno quindi restringere il zucchero ; ed altri pongono il *Frutto* sopra graticchie di

ottone filato in tempo che fanno restringere il zucchero . Io sono per il primo metodo , perchè mi sembra migliore .

Non si debbano coprire i vasi dove sono *Frutti Sciroppati* , *Conserve* , *Scioppi* , *Gelatine ec.* che quando sono perfettamente freddi .

E' necessario coprire tutti i *Frutti* nella catinella in tempo della loro *Confezione* con carta bianca di ottima qualità , ad oggetto di garantirli dall'aria esteriore , per conservargli il loro colore naturale , e per preservarli dalla polvere .

Quando si vogliono trarre i *Frutti* dal loro sciroppo per apprestarli in altre maniere , è necessario mettere il vaso a bagno-maria ; il calore dell'acqua discioglierà il zucchero , e così si avranno i *Frutti* ben scolati dallo sciroppo .

Tutti i zuccheri che resteranno dai *Frutti Sciroppati* , ai quali si sostituisce il zucchero vergine in fine della *Confezione* ; da quelli che si *Tirano a Secco* , che si preparano all'*Acquavite* , al *Tiraggio* , al *Brillante* , si potranno servire per altri usi . Per esempio i zuccheri che restano dalla *Confezione* degli *Agrumi* , dai *Frutti* , ed altri *Sciroppati* , possano servire per *Marmellate* , *Conserve* , *Sorbetti gelati* , *Scioppi* , *Gelatine* , *Clarette ec.* , ma del medesimo *Frutto* ; cioè il zucchero che resta dal *Cedrato* , per il *Cedrato* , dalla *Persica* , per la *Persica ec.* ; in guisa che il zucchero che resta d' un *Frutto* deve servire per il medesimo *Frutto* . Finalmente ai *Maestri dell'Arte* non mancano mai mezzi , onde impiegare i zuccheri che restano dalle diverse loro preparazioni .

Bisogna ancora osservare nei *Sciroppati*, che il zucchero dopo qualche giorno, che detti *Sciroppati* sono stati posti nei barattoli, deve formare una patina cristallina sulla sua superficie, e non formandola è necessario restringere nuovamente il zucchero alla gran *Perla*, per evitare il sobbollimento; mentre allora sarebbe tutto perduto.

Quanto al calore della stufa, questo non deve essere nè troppo forte, nè troppo debole, ma sostenuto e moderato, affinchè li prosciugamenti, e le cristallizzazioni si facciano a dovere.

Tutti i setacci nei quali si mettono i *Sciroppati* a prosciugare alla stufa siano guarniti di carta.

*Degli Inconvenienti che possano arrivare ai Sciroppati, e modo di Ripararli;*

Si può dire che ogni *Scioppato* ben preparato non deve punto guastarsi, e che questo difetto non può prevenire se non che dalla mano poco abile dell'Artista; ciò nonostante succede qualche volta, ancorchè vi siano state usate tutte le cautele ed attenzioni possibili. E' necessario dunque, dopo di avere indicato la maniera la più facile e sicura per *Scioppiare* ciascheduna specie di *Frutto*, di osservare gli inconvenienti che possono arrivare, e il modo di ripararli.

Il male il più ordinario che soffrono i *Sciroppati* è quello di sobbollire e prendere l'acido; ciò proviene dall'umidità dei *Frutti*, li quali non essendosi spogliati abbastanza della loro umidità, disciolgono il zucchero in capo a qualche tempo, e sono cagione, che i *Sciroppati*,  
ed

ed altre *Confetture Liquide* vengono a muffirsi, ed a formare una specie di schiuma . Ecco il motivo per cui bisogna visitare spesso i vasi contenenti i *Sciroppati* , affinchè si possa riparare subito a questo inconveniente , altrimenti si corre rischio di vederli guastati totalmente .

Quello dunque che bisogna fare è di mettere lo *Scioppato* , qualunque sia , in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'acqua , farlo bollire e schiumarlo bene finchè sia tornato il zucchero alla cottura di gran *Perla* . Levate allora la cazzarola dal fuoco , ponete i *Frutti* nel barattolo , come la prima volta , che si troveranno disaciditi , ed in istato di conservarsi sino alla fine , basta che siano tenuti in luogo asciutto .

Potete ancora fare di un'altra maniera , cioè mettete lo sciroppo solo sopra il fuoco con un poco d'acqua , fatelo bollire , e dopo averlo bene schiumato poneteci i *Frutti* , e fateli bollire , schiumando ancora , finchè il zucchero sia giunto alla cottura di gran *Perla* . Fatto ciò ponete i *Frutti* nel barattolo coperti col loro sciroppo . In questa maniera si disagriscono tutte sorta di *Sciroppati* siano *Frutti* , *Agrumi* , o altro , allorchè arriva loro questo picciolo accidente .

La seconda è che qualche volta candiscono , ma questo non è propriamente un difetto . Ciò proviene che hanno dato la cottura allo sciroppo un poco troppo forte , e non si ha luogo di temere che questo possa nuocere ai *Sciroppati* ; ma al contrario si conserveranno molto bene , e sarà una prova che il zucchero era buono . Il rimedio sarà di prendere tutto il zucchero che si troverà candito , metterlo in

una

una cazzarola con un pocod' acqua sopra il fuoco, farlo bollire , schiumarlo , e quando è ritornato alla cottura di gran *Perla* , riunirlo allo *Sciroppato* , fargli alzare qualche bollo , e tornarlo a mettere nel barattolo .

Quando le *Confetture Liquide* non sono candite , che nella superficie , come per esempio alle *Gelatine* , si toglie questo candito passandoci sopra dell' acqua calda , che lo distacca , e si leva facilmente . Le *Gelatine* sono così belle come prima .

Le *Gelatine* , qualunque siano , essendo vecchie , si possano rinuovare , passandole sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d' acqua per discioglierle e discuocere il zucchero ; ed allorchè sono ritornate alla loro prima cottura di gran *Perla* le versarete sopra un setaccio con sotto una catinella bianca per riceverle ; le metterete nuovamente in barattoli , e non li coprirete che il giorno dopo .

Vi sono dei *Frutti* che s' ingrassano , specialmente le *Albicocche verdi* , e le *gialle* , e allora non si tirano bene a secco . Si rimedia a questo inconveniente passandole in altro zucchero vergine cotto alla *Perla* , dopo averle scolate dal loro primo sciroppo . Se si volesse fare questa spesa a tutti gli altri *Frutti* , si tirerebbero molto più facilmente a secco , e sarebbero più belli , che quelli scolati dal zucchero col quale erano stati preparati ; si mettono quindi sopra foglie di latta , per farli asciugare alla stufa spolverizzati bene di zucchero in pane finissimo .

Potete rimediare ancora di questa maniera . Prendete il *Frutto* , come si trova , fatelo scolare dal zucchero , lavatelo quindi con acqua fresca , tiratelo fuori dell' acqua , mettetelo in una cazzarola con un bicchiere di acquavite , più o meno , secondo la quantità del *Frutto* , e rivoltatelo diverse volte . Quando è per *Tiraggio* fategli riprendere il zucchero , dandogli la cottura ordinaria . Se è per asciugare alla stufa , non è necessario di mettere il *Frutto* nel zucchero ; ma si dispone sopra foglie di latta , spolverizzato bene per tutto con zucchero in pane ridotto in polvere , ad asciugare alla stufa , come tutti gli altri *Frutti* tirati a secco .

Siccome tutti i *Frutti* tirati a secco perdono la loro glassa di zucchero , quando sono conservati lungo tempo , così è bene di non tirarne a secco , che una picciola quantità , e a mano a mano che se ne ha di bisogno ; ciò li preserverà ancora d' un altro inconveniente ; che è quello , di aggrinsirsi , e ragricchiarsi , benchè si possa rimediare all' uno e all' altro , ripassando i *Frutti* sopra il fuoco in altro sciroppo , per poterli nuovamente tirare a secco , quando sarà tornato alla cottura di *Perla* , e che sarà riposato e raffreddato .

Finalmente tutti i *Frutti* tirati a secco debbano essere conservati in un luogo che non senta alcuna umidità , come presso alla stufa , ovvero in qualche camera asciutta , nella quale vi porrete sempre nell' Inverno un poco di fuoco .

*Fine del Tomo Primo .*

# I N D I C E

---

**D**iscorso Preliminare. Pag. 3

## CAPITOLO PRIMO.

*Della Distillazione , dell' Acquavite , de' Rosolj ,  
delle Rattafie , e dei Sciroppi .*

Della Distillazione .	7
Bagno-maria .	8
Bagno di Rena :	ivi
Fuoco Nudo .	9
Regola Generale per Distillare .	10
Osservazione sopra i Vini , che si vogliono Convertire in Acquavite .	13
Metodo per conoscere i diversi gradi di forza de' Liquori spiritosi .	14
Filtrazione de' Liquori spiritosi ,	15
Dell' Acquavite .	17
Distillazione dell' Acquavite .	20
Distillazione dello Spirito di Vino ,	21

*Della Composizione de' Rosolj .*

Osservazioni sulla Composizione de' Rosolj .	22
Rosolio Maraschino ,	27
Rosolio Maraschino all'Acque di Marasche ,	29
Rosolio di Albicocca ,	ivi
Rosolio di Persica ,	30
Rosolio di Pera Moscate .	31

Ro-

Rosolio di Melappietta .	32
Rosolio di Cannella .	33
Rosolio di Garofani .	34
Rosolio di Vainiglia .	<i>ivi</i>
Rosolio di Anisi .	35
Rosolio di Coriandoli .	<i>ivi</i>
Rosolio di Finocchio .	<i>ivi</i>
Rosolio di Ginepro .	36
Rosolio di China .	37
Rosolio di Giunco odoroso .	38
Rosolio di Calamo Aromatico .	<i>ivi</i>
Rosolio di Cedrato .	<i>ivi</i>
Rosolio di Portogallo .	39
Rosolio di Limone .	<i>ivi</i>
Rosolio di Arancio .	40
Rosolio di Cedro .	<i>ivi</i>
Rosolio di Rose .	41
Rosolio di Fiori d' Arancio .	<i>ivi</i>
Rosolio di Gelsomino .	42
Rosolio di Giunchiglio .	43
Rosolio di Viola mamola .	<i>ivi</i>
Rosolio di Agazzia .	<i>ivi</i>
Rosolio di Tuberoso .	44
Rosolio di Ascenzio .	<i>ivi</i>
Rosolio di Menta .	45
Rosolio di Timo .	46
Rosolio di Madricala .	<i>ivi</i>
Rosolio di Rosmarino .	47
Rosolio di Mandorla Amara .	<i>ivi</i>
Rosolio di Cacao .	48
Rosolio di Caffè .	<i>ivi</i>
Rosolio d' Acqua Divina .	49
Rosolio d' Alkermes .	<i>ivi</i>
Rosolio di Fravola .	50

Rosolio della Giamaica .	ivi
Rosolio di Diavolone .	51
Rosolio di Poncio Americano .	ivi
Rosolio d'acqua Angelica .	52
Rosolio di Perfetto Amore .	ivi
Rosolio di Latte di Vecchia .	53
Rosolio Verdolino .	54

*Delle Rattafie .*

Osservazioni sulle Rattafie .	55
Rattafia di Visciole .	58
Rattafia di Cirioglie .	ivi
Rattafia di Fravole .	59
Rattafia di Cotogni .	ivi
Rattafia di Ginepro .	60
Rattafia di Moscato .	ivi
Rattafia di Nocciuoli .	61
Rattafia di Granato .	ivi
Rattafia d'Angelica .	62
Rattafia di Albicocche .	ivi
Rattafia di Persiche .	63
Rattafia d'Anisi .	ivi
Rattafia di Ribes .	64
Rattafia di Framboese .	ivi
Rattafia d'Appio .	ivi
Rattafia di Fiori d'Arancio .	ivi
Rattafia di Rose .	65
Rattafia di Garofoli .	ivi
Rattafia di Frutti Rossi .	ivi
Rattafia di Marlage .	66
Rattafia di Mille Fiori .	67
Rattafia di Noci Verdi .	ivi

## Dei Sciroppi.

Osservazioni sopra i sciroppi.	58
Metodo per Depurare i Sughi Acidi de' Frutti.	70
Sciroppo Acetoso Naturale.	ivi
Sciroppo Acetoso di Framboese.	71
Sciroppo di More di Roveto Officinale.	ivi
Sciroppo Acetoso di More di Roveto.	72
Sciroppo di More di Roveto Usuale.	ivi
Sciroppo d' Agro di Cedro Officinale.	73
Sciroppo d' Agro di Cedro Usuale.	ivi
Sciroppo d' Agro di Cedro Naturale.	74
Sciroppo d' Agro di Cedro Passato.	75
Sciroppo d' Agro di Limone.	ivi
Sciroppo d' Agro d' Arancio.	ivi
Sciroppo di Cannella.	76
Sciroppo di Fiori d' Arancio.	ivi
Sciroppo di Granato.	ivi
Sciroppo di Agresto Officinale.	77
Sciroppo di Uva Spina Officinale.	ivi
Sciroppo di Agresto Usuale.	ivi
Sciroppo di Visciole.	ivi
Sciroppo di Ribes.	78
Sciroppo di Framboese.	ivi
Sciroppo di Cotogni Officinale.	ivi
Sciroppo di Cotogni Usuale.	79
Sciroppo di Capelvenere.	ivi
Sciroppo di Capelvenere ad uso di Mom- pellier.	ivi
Sciroppo di Albicocche.	80
Sciroppo di Persiche.	ivi
Sciroppo di Mele Ranette.	ivi
Sciroppo di Pere.	81
Sciroppo di Scorze di Cedro.	ivi

Scioppo di Ribes Mariè .	82
Scioppo di Viole .	ivi
Scioppo di China coll' Aqua .	83
Scioppo di China col Vino Rosso .	ivi
Scioppo di Melappie .	84
Scioppo di Melappiette fine Naturale .	ivi
Scioppo d' Uvetta Lacca .	85
Scioppo di Orzata Officinale .	ivi
Scioppo di Aranciata Officinale .	86

## CAPITOLO SECONDO.

*Delle Gelatine , delle Acque Aromatiche Distillate semplici e spiritose , degli Aceti odorosi distillati e non distillati , degli Oli essenziali , e delle Bevande .*

### *Delle Gelatine .*

Osservazioni sopra le Gelatine .	
Gelatina di Uva spina Officinale .	87
Gelatina di Uva Spina Usuale .	89
Gelatina di Visciole .	ivi
Gelatina di Cotogni Officinale .	90
Gelatina di Cotogni Usuale .	91
Gelatina Rossa di Cotogni .	ivi
Gelatina di Fravole .	92
Gelatina di Albicocche .	ivi
Gelatina di Persiche .	ivi
Gelatina di Pere Officinale .	93
Gelatina di Pere Usuale .	ivi
Gelatina di Ananassi .	94
Gelatina di Mele Ranette Officinale .	ivi
Gelatina di Mele Ranette Usuale .	ivi
Gelatina di Moscato .	ivi

Gelatina di Granati .	ivi
Gelatina di Lazzarole .	97
Gelatina di Ribes verde .	ivi
Gelatina di Ciriegie Marine .	ivi
Gelatina di Agresto Officinale .	98
Gelatina di Prune .	ivi
Gelatina di Agresto Usuale .	ivi
Gelatina di Framboese .	99
Gelatina di Ribes .	100
Gelatina Tremolante .	ivi
Gelatina di Uva Spina Rossa .	ivi
Gelatina di Ribes ad uso di Tours .	101

*Delle Acque Aromatiche Distillate semplici  
e spiritose .*

Descrizione di queste Acque .	ivi
Acqua Essenziale di Rose .	102
Acqua di Rose .	103
Acqua Essenziale di Fiori d' Arancio .	104
Acqua di Fiori d' Arancio .	105
Acque Aromatiche di ogni specie .	106
Acqua di Cannella .	107
Acqua di Cannella Usuale .	108
Acqua di Garofani .	ivi
Acqua di Vainiglia .	ivi
Acqua di Cacao .	109
Acqua di Caffè .	ivi
Acqua di Marasche .	ivi
Acqua di Perisca .	110
Acqua di Pere Moscate .	ivi
Acqua di Melappiette fine .	111
Acqua di Albicocche .	ivi
Acqua di Ananassi .	ivi

*Delle Acque Spiritose Aromatiche Distillate .*

Acqua della Regina d' Ungheria .	112
Acqua di Melissa .	113
Acqua Vulneraria .	116
Acqua Olorosa Germanica .	117
Acqua di Mele Odorosa .	119

*Delle Acque Acetose Spiritose .*

Aceto Distillato .	120
Acque Acetose .	121
Acqua Acetosa di Fiori di Arancio .	<i>ivi</i>
Aceti Odorosi Distillati .	121
Aceto di Rose .	123
Aceti Odorosi per Infusione .	<i>ivi</i>
Aceto di Fiori di Arancio .	<i>ivi</i>
Aceto di Fiori di Sambuco .	124
Aceto di Arancio .	125
Aceto di Cannella .	126
Aceto di Finocchio .	<i>ivi</i>
Aceto di Garofani .	127
Aceto di Matricaria .	128
Aceto di Ascenzio .	<i>ivi</i>
Aceto di Ruta .	129
Aceto de' Quattro Ladri .	<i>ivi</i>
Aceto Rosato .	130
Aceto di Dragoncello .	131
Aceto di Basilico .	<i>ivi</i>
Aceto d'Aglio .	132
Avvertimenti Generali per la Composizione degli Aceti non Distillati .	<i>ivi</i>

*Degli Oly Essenziali .*

Osservazione sopra gli Oly Essenziali .	134
Maniera di Separare l'Olio Essenziale dall' Acqua Distillata .	138

Olio Essenziale di Finocchio .	ivi
Olio Essenziale di Anisi .	139
Olio Essenziale di Coriandoli .	140
Olio Essenziale di Ginepro .	ivi
Olio Essenziale di Timo .	ivi
Olio Essenziale di Menta .	141
Olio Essenziale di Aneto .	ivi
Olio Essenziale di Ascenzio .	ivi
Olio Essenziale di Matricaria .	ivi
Olio Essenziale di Mirto .	142
Olio Essenziale di Maggiorana .	ivi
Olio Essenziale di Rosmarino .	ivi
Olio Essenziale di Rose .	ivi
Olio Essenziale di Fiori d'Arancio .	ivi
Olio Essenziale di Cannella .	143
Olio Essenziale di Garofani .	145
Olio Essenziale di Cedro .	147
Olio Essenziale di Cedro Distillato .	ivi
Olio Essenziale di Cedrato , di Limone , di Arancio , e di Bergamotto Distillati .	148
Olio Essenziale di Cedro non Distillato .	ivi
Olio Essenziale Zuccheroso .	149
<i>Delle Bevande .</i>	
Osservazioni sopra le Bevande .	150
Bevanda di Sciroppo Acetoso Naturale .	ivi
Bevanda di Sciroppo Acetoso di Framboese .	ivi
Bevanda di Sciroppo di More di Roveto .	151
Bevanda di Sciroppo Acetoso di More di Roveto .	ivi
Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Offi- cinale .	ivi
Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Na- turale .	ivi
Be-	

Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Päs- sato .	152
Bevanda di Sciroppo d'Agro di Limone .	ivi
Bevanda di Sciroppo d'Agro d'Arancio .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Cannella .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Fiori d'Arancio .	153
Bevanda di Sciroppo di Pomi Granati .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Agresto Officinale .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Agresto Usuale .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Visciole .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Uva Spina .	154
Bevanda di Sciroppo di Ribes .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Framboese ,	ivi
Bevanda di Sciroppo di Cotogni Officinale .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Cotogni Usuale .	155
Bevanda di Sciroppo di Capelvenere .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Albicocche .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Persiche .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Mela Ranette .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Pera Moscate .	156
Bevanda di Sciroppo di Scorze di Cedro .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Ribes Mariè .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Viole .	ivi
Bevanda di Sciroppo di China coll'Acqua .	157
Bevanda di Sciroppo di China col Vino Rosso :	ivi
Bevanda di Sciroppo di Melappie .	ivi
Bevanda di Sciroppo di Melappiette fine Naturale ,	ivi
Bevanda di Sciroppo di Orzata Officinale :	158
Bevanda di Sciroppo di Aranciata Offici- nale .	ivi
Bevanda di Framboese in Decozione .	ivi
Bevanda di Framboese a Fresco .	159

Bevanda di Ribes Usuale .	ivi
Bevanda di Visciole .	ivi
Bevanda Cordiale di Visciole .	160
Bevanda Granita di Framboese .	161
Bevanda Granita di Fravole .	ivi
Bevanda Granita di Uva Spina .	162
Bevanda Granita d' Albicocche .	ivi
Bevanda Granita di Persiche .	ivi
Bevanda Granita di Agresto .	163
Bevanda Granita di Coriandoli .	ivi
Bevanda Granita d' Anisi .	164
Bevanda Granita di Granato .	ivi
Bevanda Granita di Portogallo .	ivi
Bevanda Granita di Limone .	165
Bevanda Granita di Arancio .	ivi
Bevanda Granita di Viole .	166
Bevanda Granita di Fiori d' Arancio .	ivi
Bevanda Granita di Giunchiglio .	ivi
Bevanda Granita di Rose .	167
Bevanda Granita di Garofoli .	ivi
Bevanda Granita di Tuberosi .	ivi
Bevanda Granita di Gelsomini .	168
Bevanda di Poncio .	ivi
Bevanda di Zabaglione .	ivi
Bevanda di Semi di Mellone .	170
Bevanda d' Orgiata .	ivi
Bevanda di Mandorle Fresche .	ivi
Bevanda Aranciata .	172
Bevanda Granita .	ivi
Bevanda di Limone .	ivi
Limonea Semplice .	ivi
Bevanda di Cioccolata .	173
Bevanda di Caffè .	175
Bevanda di Thè .	180

Bevanda Bavarese .	182
Bevanda d'Ossimele .	<i>ivi</i>
Bevanda d'Idromele .	<i>ivi</i>
Bevanda d'Ossicrate .	183

## CAPITOLO TERZO.

### *De' Frutti in Generale .*

Della Scelta del Zucchero .	185
Delle Cotture del Zucchero .	186
Chiarificazione del Zucchero .	187
Zucchero a Lissè, o Lisa, o Sciroppo .	188
Zucchero a Perlè, o Perla .	<i>ivi</i>
Zucchero a Sufflè, o Penna ,	189
Zucchero alla Plume, o Piuma, o Tiraggio .	<i>ivi</i>
Zucchero a Boulet, o Palla .	190
Zucchero a Cassè .	<i>ivi</i>
Zucchero a Caramello .	<i>ivi</i>
<i>Delle Mandorline .</i>	191
Mandorline Verdi allo Sciroppo .	192
Mandorline Verdi al Tiraggio .	193
Mandorline Verdi Tirate a Secco .	<i>ivi</i>
Mandorline Verdi al Brillante .	194
Mandorline Verdi all' Acquavite .	<i>ivi</i>
Mandorline Verdi alle Folignate .	<i>ivi</i>
Mandorline Verdi al Zucchero Granito .	195
<i>Delle Fravole .</i>	<i>ivi</i>
Fravole al Naturale .	197
Fravole Gelate .	<i>ivi</i>
Fravole Glassate Bianche . .	<i>ivi</i>
Fravole alle Folignate .	<i>ivi</i>
<i>Delle Ciriegie .</i>	198
Ciriegie allo Sciroppo .	201
Ciriegie al Tiraggio .	202

Ciriegie al Brillante .	203
Ciriegie all' Acquavite .	ivi
Ciriegie e Visciole alle Folignate .	202
Ciriegie e Visciole al Zucchero Granito .	ivi
Visciole allo Sciroppo .	ivi
Visciole Papali senza Nocciuolo allo Sciroppo .	205
Visciole allo Sciroppo all'Uso di Palermo .	ivi
Visciole al Brillante .	206
Visciole a Fresco al Brillante .	ivi
Visciole all' Acquavite .	ivi
Visciole a Fresco all' Acquavite .	207
Visciole in Quadriglia .	ivi
Delle Visciolette , o Marinelle .	ivi
Vino di Ciriegie ,	208
Acquavite di Ciriegie .	ivi
<i>Del Framboese .</i>	210
Framboese allo Sciroppo .	211
Framboese al Sugo di Visciole allo Sciroppo .	ivi
Framboese a Fresco allo Sciroppo .	ivi
Framboese Tirato a Secco .	212
Framboese a Fresco al Brillante .	ivi
Framboese a Fresco all' Acquavite .	ivi
Framboese al Zucchero Granito .	ivi
Framboese alle Folignate .	213
<i>Del Ribes .</i>	ivi
Ribes Verde allo Sciroppo .	214
Ribes Rosso allo Sciroppo .	215
Ribes Rosso al Sugo di Ciriegie allo Sciroppo .	ivi
Ribes Rosso in Mazzetti Tirato a Secco .	216
Ribes Rosso in Grappoli Tirato a Secco .	ivi
Ribes Rosso Fresco al Brillante .	217

Ribes Rosso al Zucchero Granito .	ivi
Ribes Rosso alle Folignate .	ivi
<i>Delle Albicocche .</i>	ivi
Albicocche Verdi allo Sciroppo .	220
Albicocche Verdi all'Acquavite .	221
Albicocche Verdi al Tiraggio .	ivi
Albicocche Verdi Tirate a Secco .	ivi
Albicocche Verdi al Brillante .	ivi
Albicocche allo Sciroppo .	ivi
Albicocche allo Sciroppo in altra ma- niera .	222
Albicocche al Tiraggio .	223
Albicocche Tirate a Secco .	ivi
Albicocche all'Acquavite .	224
<i>Delle Trunc .</i>	ivi
Prune allo Sciroppo .	ivi
Prune Pelate allo Sciroppo .	ivi
Prune senza Nocciuolo allo Sciroppo .	229
Prune Tirate a Secco .	ivi
Prune al Tiraggio .	ivi
Prune al Brillante .	230
Prune all'Acquavite .	ivi
Prune a Fresco all'Acquavite .	231
<i>Delle Persiche .</i>	ivi
Persiche Verdi allo Sciroppo .	237
Persiche Verdi al Tiraggio .	ivi
Persiche Verdi Tirate a Secco .	ivi
Persiche Verdi al Brillante .	ivi
Persiche Verdi all'Acquavite .	238
Persiche Verdi alle Folignate .	ivi
Persiche allo Sciroppo .	ivi
Persiche Tirate a Secco .	239
Persiche all'Acquavite .	ivi
Persiche Intiere allo Sciroppo .	240

Persiche Intiere al Tiraggio . . . . .	ivi
Persiche Intiere all' Acquavite . . . . .	ivi
Persiche Noci allo. Sciroppo . . . . .	241
Persiche Noci Tirate a Secco . . . . .	242
Persiche Noci al Tiraggio . . . . .	ivi
Persiche Noci al Brillante . . . . .	ivi
Persiche Noci all' Acquavite . . . . .	ivi
Persiche Noci a Fresco all' Acquavite . . . . .	243
Persicata ad uso di Ferrara . . . . .	ivi
<i>Delle Pera . . . . .</i>	ivi
Pera allo Sciroppo . . . . .	249
Pera al Tiraggio . . . . .	250
Pera Tirate a Secco . . . . .	251
Pera al Brillante . . . . .	ivi
Pera all' Acquavite . . . . .	ivi
<i>Delle Mela . . . . .</i>	252
Mela Ranette allo Sciroppo . . . . .	256
Mela Ranette Tirate a Secco . . . . .	257
<i>Dell' Ananasse . . . . .</i>	ivi
<i>De' Cotogni . . . . .</i>	262
Cotogni allo Sciroppo . . . . .	264
Cotogni Tirati a Secco . . . . .	265
Cotognata . . . . .	ivi
Cotognata d' Orleans . . . . .	266
Cotognata al Vino di Borgogna . . . . .	ivi
Vino di Cotogni . . . . .	267
Acqua di Cotogni . . . . .	268
Olio di Cotogni . . . . .	ivi
Cotogni alla Glassa . . . . .	269
Cotogni all' Inglese . . . . .	ivi
Cotogni al Forno . . . . .	270
Cotogni sotto le Bracie . . . . .	ivi
Cotogni al Naturale . . . . .	ivi
<i>Del Mellone . . . . .</i>	271

<i>Del Cocomero .</i>	273
<i>Delle Ciriegie Marine .</i>	276
Ciriegie Marine allo Sciroppo .	277
Ciriegie Marine a Fresco al Brillante .	278
Ciriegie Marine al Zucchero Granito .	<i>ivi</i>
Ciriegie Marine a Fresco all'Acquavite .	279
Ciriegie Marine a Fresco alle Folignate .	<i>ivi</i>
<i>Delle Lazzarole .</i>	<i>ivi</i>
Lazzarole allo Sciroppo .	280
Lazzarole Tirate a Secco .	281
Lazzarole al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Lazzarole al Brillante .	<i>ivi</i>
Lazzarole all'Acquavite .	282
<i>Delle More di Roveto .</i>	<i>ivi</i>
More a Fresco allo Sciroppo .	283
More allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
More Tirate a Secco .	284
More a Fresco al Zucchero Granito .	<i>ivi</i>
More a Fresco all'Acquavite .	<i>ivi</i>
More a Fresco alle Folignate .	285
<i>Dell' Uva .</i>	<i>ivi</i>
Agresto allo Sciroppo .	287
Agresto Mondo allo Sciroppo .	288
Agresto Officinale allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Agresto Tirato a Secco .	<i>ivi</i>
Moscato a Fresco allo Sciroppo .	289
Moscato allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Moscato Senza Semi allo Sciroppo .	290
Moscato Pelato allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Moscato in Grappoli Tirato a Secco .	<i>ivi</i>
Moscato in Grappoli al Brillante .	291
Moscato al Zucchero Granito .	<i>ivi</i>
Moscato alle Folignate .	<i>ivi</i>

Pizzutello , Pergolese , e Uva Buonvino a fresco in diverse maniere .	ivi
<i>Dell' Uva Spina .</i>	291
Uva Spinà a Fresco allo Sciroppo .	293
Uva Spina allo Sciroppo .	ivi
Uva Spina in Grappoli Tirata a Secco .	ivi
Uva Spina a Fresco al Brillante .	ivi
Uva Spina al Zucchero Granito .	294
Uva Spina alle Folignate .	ivi
Vino di Uva Spina .	ivi
<i>Delle Noci .</i>	295
Noci Bianche allo Sciroppo .	296
Noci Verdi allo Sciroppo .	ivi
Noci al Tiraggio .	297
Noci al Brillante .	298
Noci Tirate a Secco .	ivi
Noci alle Folignate .	ivi
Noci all' Acquavite .	ivi
<i>Delli Fichi .</i>	299
<i>Delle Castagne .</i>	302
Marroni all' o. Sciroppo .	303
Marroni al Tiraggio .	304
Marroni al Brillante .	ivi
Marroni al Zucchero Granito .	305
Marroni alle Folignate .	ivi
<i>Del Granato .</i>	ivi
<i>Della Zucca Lunga .</i>	306
Zucca allo Sciroppo .	ivi
Zucca al Tiraggio .	307
Zucca al Brillante .	308
<i>Dei Cedri .</i>	309
Cedri allo Sciroppo .	311
Cedri al Tiraggio .	312
Cedri al Brillante .	ivi

<i>Dei Cedrati .</i>	<i>ivi</i>
Cedrati allo Sciroppo .	314
Scorzette di Cedrati allo Sciroppo .	315
Cedrati e Scorzette al Tiraggio .	316
Cedrati e Scorzette al Brillante .	<i>ivi</i>
<i>Degli Aranci .</i>	317
Aranci allo Sciroppo .	321
Scorzette di Aranci allo Sciroppo .	322
Aranci e Scorzette al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Aranci e Scorzette al Brillante .	323
Aranci all' Acquavite .	<i>ivi</i>
Scorzette d' Aranci all' Acquavite .	324
Scorzette di Aranci Tirate a Secco .	325
Tornitura di Aranci allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Tornitura di Aranci Tirata a Secco .	<i>ivi</i>
Tornitura di Aranci al Tiraggio .	326
Tornitura di Aranci al Brillante .	<i>ivi</i>
Zeste di Aranci allo Sciroppo .	327
Fiori di Arancio allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Fiori d' Arancio allo Sciroppo in altra maniera .	<i>ivi</i>
Fiori d' Arancio in Bottoni allo Sciroppo .	328
Fiori d' Arancio Tirati a Secco .	<i>ivi</i>
Fiori di Arancio al Brillante .	329
Fiori di Arancio a Fresco al Brillante .	<i>ivi</i>
Fiori di Arancio in Bottoni al Brillante .	330
<i>Degli Aranci della China .</i>	<i>ivi</i>
Aranci della China allo Sciroppo .	331
Aranci della China Tirati a Secco .	332
Aranci della China al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Aranci della China al Brillante .	<i>ivi</i>
Aranci della China all' Acquavite .	<i>ivi</i>
<i>De' Limoni .</i>	<i>ivi</i>
Limoni allo Sciroppo .	334

Scorzette di Limoni allo Sciroppo .	335
Limoni e Scorzette al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Limoni e Scorzette al Brillante .	<i>ivi</i>
Scorzette di Limoni Tirate a Secco .	336
Limoni all' Acquavite .	<i>ivi</i>
Rochiglie Bianche di Limoni allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Rochiglie Bianche di Limoni Tirate a Secco .	337
Rochiglie Bianche di Limoni al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Rochiglie Bianche di Limoni al Brillante .	<i>ivi</i>
Zeste di Limoni Tirate a Secco .	338
Zeste di Limoni al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Zeste di Limoni al Brillante .	339
Tagliadine di Limoni allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Tagliadine di Limoni al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Tagliadine di Limoni al Brillante .	340
Tagliadine di Limoni Tirate a Secco .	<i>ivi</i>
Tornitura di Limoni in diverse Maniere .	<i>ivi</i>
<i>Delle Spadefora .</i>	342
Spadefora allo Sciroppo .	<i>ivi</i>
Spadefora al Tiraggio .	<i>ivi</i>
Spadefora al Brillante .	342
Spadefora all' Acquavite .	<i>ivi</i>
<i>Dell' Angelica .</i>	<i>ivi</i>
Fusti di Angelica allo Sciroppo .	345
Fusti di Angelica Tirati a Secco .	<i>ivi</i>
Fusti di Angelica al Tiraggio .	346
Fusti di Angelica al Brillante .	<i>ivi</i>
<i>Della Lattuga .</i>	<i>ivi</i>
Fusti di Lattuga allo Sciroppo .	347
Fusti di Lattuga in diverse maniere .	<i>ivi</i>
Regole Generali per tutti i Sciroppati .	348
Degli Inconvenienti che possano arrivare ai Sciroppati , e modo di Ripararli .	350

Pag. 4	lin. 14	Meraschino	Maraschino
5	21	Acquevite	Acquavite
7	23	volatlle	volatile
	27	servirli	servirsi
	33	insensità	intensità
9	12	regalarlo	regolarlo
10	10	refrigerente	refrigerante
	22	chi	che
	28	refrigerente	refrigerante
	32	altro	alto
12	6	ancora la	ancora dalla
27	8	tanto	tutto
	14	misura	misura
33	14	mariaa	maria
68	15	calore	colore
106	31	seguire	servire
261	16	canditi	conditi
266	22	borattali, piatti	barattoli piatti
274	9	grasso	grosso
275	34	emussioni	emulsioni
282	33	intrasciono	intralciano
283	18	matnrità	maturità
286	28	poca	poco
293	9	189	289
320	26	digestioni	digestione

**A P I C I O**  
**M O D E R N O**  
*O S S I A*  
**L'ARTE DEL CREDENZIERE**  
**DI**  
**FRANCESCO LEONARDI.**

---

*Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem  
Ni prius exacta tenui ratione saporum.*

*Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.*

---

**TOMO SECONDO.**



**IN ROMA MDCCCVIII.**  
**Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo**  
**Mordacchini.**

---

*Con Approvazione.*



# A P I C I O

## M O D E R N O .

### PARTE SECONDA.

*Contenente l'Arte del Credenziere .*



#### CAPITOLO PRIMO.

Delle *Composte* , delle *Conserves* , delle *Marmellate* , delle *Mezze 'Paste* ,  
e delle *Clarette* .

*Delle Composte .*

**N**oi non abbiamo parlato finora , che dei *Frutti* , che si possano servire nello stato loro naturale , sia allo *Sciroppo* , sia *Tirati a Secco* , al *Tiraggio* , al *Brillante* , e all' *Acquavite* ; bisogna presentemente riprendere l'ordine , e la stagione di ciascheduno di essi , per vedere le altre loro diverse preparazioni , onde confezionarli con zucchero , di cui le *Composte* sono le più comuni .

Le *Composte* non sono punti difficili a farsi , qualora si sappia *Sciroppare* ogni sorta di *Frutti* ; imperocchè prima che i *Frutti* siano totalmente *Sciroppati* , giungano al grado che costituisce le *Composte* . Ciò , non ostante non si tra-

lascierà d'indicarne quì le varie maniere , onde prepararle con maggiore facilità , tanto più che servendole sul momento , o fra poco , dopo che sono state preparate , non è necessario di prenderci tante precauzioni , e di farci tante attenzioni , come per i *Frutti* , che si vogliono conservare .

Queste *Composte* si chiamano a *Fresco* a *Mezzo zucchero* , e a *Tutto zucchero* ; mentre le altre , benchè a *Tutto zucchero* , sono tratte dai *Frutti* di già preparati , e conservati allo sciroppo . Le *Composte* si servono tutto l'anno , o apprestate di *Frutti freschi* , o di *Frutti già sciroppati* , onde supplire con questi ultimi , nelle diverse stagioni , alla mancanza de' primi .

Per le *Composte de' Frutti sciroppati* da qualche tempo , bisogna osservare una regola quasi generale , cioè ; quando questi *Frutti* sarà qualche tempo che sono stati preparati allo sciroppo , volendoli servire per *Composta* , è necessario sciacquarli con un poco d'acqua tiepida , scollarli sopra un setaccio , metterli con nuovo zucchero vergine cotto a *Lissè* , fargli alzare un bollo , schiumarli con carta fuori del fuoco , e servirli freddi nella compostiera coperti col loro zucchero .

Se poi i *Frutti sciroppati* è poco tempo , che sono stati preparati , allora si mettono in una cazzarola con porzione del loro sciroppo , e un pochino d'acqua , si fanno alzare un bollo , si schiumano con carta , e si servono freddi nella compostiera . Oltre di ciò un numero grande di *Composte* , si servono con sopra delle bellissime *Gelatine* . Ecco la maniera .

Se avete delle *Gelatine* già preparate, prendetene di quella qualità che credete a proposito, e in quella quantità necessaria per coprire la *Composta*, fatela disciogliere in un vaso di vetro, o di majolica a bagno-maria. Quando sarà disciolta versatela sopra un tondino di majolica, e fatela raffreddare. Allorchè sarà fredda scaldate il fondo del tondino con acqua calda, e fate scorrere la *Gelatina* sopra la *Composta*, che ne resti totalmente coperta. Intanto che fate questa operazione, o che restringete il zucchero in *Gelatina*, o a *Lissè*, sarà bene che coprite il frutto disposto nella compostiera con carta bagnata nello sciroppo.

Se non avete *Gelatina* preparata, fatela sul momento, di quel frutto che volete, ed in quella quantità che vi bisogna. La maniera di apprestare ogni sorta di *Gelatina* la troverete nel *Tom. I.* dalla pag. 87. sino a 101. E' regola generale, che le *Composte rosse* si cuoprono con *Gelatine bianche*, e le *Composte bianche*, con *Gelatine rosse*.

*Composta di Mandorline Verdi a Fresco  
a Mezzo Zucchero.*

Allorchè averete ben lescivate, nettate, e sciaquate le *Mandorline Verdi*, come troverete nel *Tom. I.* pag. 192.; fatele bollire con acqua, e un pezzetto di allume di rocco, che le schiarirà, e conserverà verdi, finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento; passatele allora all'acqua fresca, e fatele poscia scolare sopra un setaccio. Abbiate del zucchero bollente cotto al picciolo *Lissè*, poneteci le *Mandorline*, fategli alzare tre o quattro bolli, schiumatele,

ver-

versatele in una catinella bianca , e lasciatele circa due ore , acciò prendino zucchero . Tornatele poscia a mettere sopra il fuoco , fategli alzare altri cinque o sei bolli , schiumatele con carta , e aggiustatele nella compostiera ; fate restringere un poco il zucchero , se sarà necessario , e versatecelo sopra . Servitele fredde , e ben verdi . La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto . Se ne preparate per diversi giorni , bisogna allora , che il giorno dopo facciate alzare cinque o sei bolli allo sciroppo .

*Composte di Mandorline Verdi a Fresco  
a Tutto Zucchero .*

Questa *Composta* si appresta come la precedente , alla sola differenza che si pone nove oncie di zucchero per una libbra di frutto , e si serve nella medesima maniera .

*Composta di Mandorline Verdi allo Sciroppo .*

Passata la stagione delle *Mandorline* , si preparano le *Composte* con le *Mandorline verdi* , che sono state *Sciroppate* : Levate dunque dal barattolo quella quantità di *Mandorline verdi* , che averete di bisogno , con porzione del loro *Sciroppo* , mettetecei un pochino d'acqua , fategli alzare uno o due bolli , schiumatele , accomodatele nella compostiera , e versategli sopra lo sciroppo ; e servite freddo :

Alcuni Credenzieri sciacquano le *Mandorline* con un poco d'acqua tiepida , le mettono quindi nel zucchero vergine cotto a *Lissè* , fanno alzare un bollo , schiumano con carta , e servono la *Composta* come le altre .

Con le *Mandorline verdi* preparate a *Secco* , o al *Tiraggio* , potrete fare ancora una buona

*Com-*

*Composta*, facendole bollire con un poco d'acqua e zucchero. Quindi accomodarle nella compostiera, e servirle coperte di zucchero vergine cotto a *Lissè*, e fredde.

*Composta di Mandorline Verdi all'Acquavite.*

Prendete delle *Mandorline Verdi* preparate all' *Acquavite*, ponetene nella compostiera quella quantità che credete, versateci sopra una porzione sufficiente del loro sciroppo all' *Acquavite*, e servite.

*Composta di Fravole a Fresco a Mezzo Zucchero.*

Mettete delle belle *Fravole* spilluccate in un zucchero bollente cotto a *Lissè*, movendo la cazzarola dolcemente. Dopo un quarto d'ora versate nella compostiera, e servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una di frutto.

*Composta di Fravole a Tutto Zucchero.*

Fate cuocere il zucchero alla *Perla*; allorchè lo levate dal fuoco metteteci delle belle *Fravole* spilluccate, movete la cazzarola con dolcezza, e servite freddo in una compostiera. La dose è di nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Fravole alla Gelatina.*

Quando averete preparata una *Composta di Fravole* a mezzo zucchero, come la precedente, copritela con una *Gelatina di Ribes*, o di *Fravole*. Vedete la maniera di prepararle nel *Tom. I. pag. 87.*, e il modo di servirle in questo *pag. 5.*

*Composta di Ciriegie a Fresco a Mezzo Zucchero.*

Prendete de' belli *Graffioni Rossi*, o *Ciriegie Imperiali*, tagliategli i pedicoli corti, pungetele all'intorno con una spilla, mettetele

in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, e uno stecco di cannella ; fategli alzare una dozzina di bolli sopra un fuoco allegro , schiumatele bene con carta fuori del fuoco ; poscia scolatele , e aggiustatele nella compostiera col pedicolo in alto ; fate restringere un poco il zucchero , versatecelo sopra senza la cannella , e servite freddo . La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Ciriegie a Tutto Zucchero .*

Questa si prepara nella medesima maniera , e solo varia , che per nove oncie di zucchero cotto alla *Perla* , metterete una libbra di *Ciriegie* , e finirete , e servirete questa *Composta* come la precedente .

*Composta di Ciriegie a Fresco al Vino Bianco .*

Avete una libbra di *Ciriegie* , tagliategli i pedicoli corti , mettetele in una cazzarola con mezza libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* e altrettanto vino bianco ; fatele bollire a fuoco allegro e schiumatele con carta fuori del fuoco ; poscia scolatele , aggiustatele nella compostiera col pedicolo al di sopra ; fate restringere il zucchero e vino , versateglielo sopra , e servite freddo .

*Composta di Ciriegie a Fresco alla Gelatina .*

Quando averete preparate e cotte le *Ciriegie* come sopra a mezzo zucchero , ma senza pedicolo , le aggiustarete nella compostiera , e le servirete con sopra una *Gelatina Bianca di Melaranette* . Vedete la maniera di prepararla nel *Tom. 1. pag. 95* . Mettete una quantità sufficiente di questa *Gelatina* sopra un tondino , fatela raffreddare , poscia scaldate un poco il di sotto del

tondino , e fate scorrere la *Gelatina* sopra le *Ciriegie* , che restino perfettamente coperte , e servite .

*Composta di Ciriegie allo Sciroppo .*

Le *Ciriegie* apprestate allo sciroppo le potrete nell' Inverno servire anche in *Composta* , cioè ne sciacquarete una quantità sufficiente con acqua tiepida , le metterete in una cazzarola con nuovo sciroppo vergine , gli farete alzare un bollo , le schiumarete fuori del fuoco con carta , le aggiustarete nella compostiera col pedicolo in alto , gli versarete sopra lo sciroppo , e le servirete fredde .

*Composta di Ciriegie all' Acquavite .*

Aggiustate nella compostiera una quantità sufficiente di belli *Graffioni* preparati all' *Acquavite* , versateci sopra una giusta porzione del loro sciroppo , e servite .

*Composta di Visciole a Fresco a Mezzo Zucchero .*

Prendete delle belle *Visciole comuni*, o *papali*, tagliategli il pedicolo assai corto , pungetele con una spilla , e fatele cuocere come le *Ciriegie a fresco a tutto zucchero* , mettendoci un pezzetto di vainiglia , che poi levarete , e servirete fredde nello stesso modo . Il mezzo zucchero nelle visciole , e come il tutto zucchero nelle ciriegie .

*Composta di Visciole a Fresco a Tutto Zucchero .*

Questa *Composta* non varia dalla precedente se non che si mette una libbra di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Visciole a Fresco alla Gelatina .*

Abbiate delle belle *Visciole* , tagliategli il pedicolo corto , pungetele intorno con una spilla , met-

mettetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, e un pezzetto di vainiglia; fategli alzare qualche bollo a fuoco allegro; quindi tiratele indietro, schiumatele, scolatele, e nel medesimo zucchero aggiungete del sugo di *Visciole*, che sprémerete sopra un setaccio, e il sugo di un limone; fate stringere sopra il fuoco, finchè vedrete, che cade dalla cucchiaja come una frangia. Agglustate le *Visciole* nella compostiera col pedicolo al di sopra, copritele con la *Gelatina* suddetta, rappresa secondo l'arte, e servite freddo. La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto, e mezza libbra di sugo di *Visciole*.

*Composta di Visciole allo Sciroppo.*

Questa *Composta* si prepara con le *Visciole* sciroppate, esattamente come quella di *Ciriegie* allo *Sciroppo*.

*Composta di Visciole a Fresco  
al Vino Rosso di Spagna.*

Prendete una libbra di *Visciole* comuni, o papali, tagliategli il pedicolo corto, levategli il nocciuolo, se volete, facendogli un picciolo taglio al di sotto; mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero in pane spolverizzato, o fioretto bianchissimo, un bicchiere di vino rosso di Spagna, ed uno stecco di cannella. Fategli alzare mezza dozzina di bolli, e schiumate bene con carta; poscia aggiustatele nella compostiera: fate restringere il zucchero a *Lissè*, versatelo sopra le *Visciole*, e servite freddo, senza la cannella.

*Composta di Visciole allo Sciroppo .*

Potete preparare questa *Composta* con le *Visciole* sciroppate a pedicolo , o con le *Visciole* sciroppate ad uso di Palermo . Levate dal barattolo le *Visciole* che vi bisognano per la *Composta* , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , scolatele , mettetele nel zucchero vergine cotto a *Lissè* , e fategli alzare un bollo , schiumatele fuori del fuoco con carta , ponetele nella compostiera , e servite freddo .

*Composta di Visciole all'Acquavite .*

Aggiustate le *Visciole* preparate all' *Acquavite* nella compostiera col pedicolo al di sopra , copritele col loro sciroppo , e servitele .

*Composta di Ribes Verde a Fresco e allo Sciroppo .*

Sgranate il *Ribes Verde* , fategli un picciolo taglio da un lato per levargli i semi , ponetelo nell' acqua bollente , subito che verrà a galla passatelo alla fresca , e metteteci un poco di sale acciò riprenda il suo bel colore verde nella medesima acqua . Quindi stolatelo bene , e ponetelo nel zucchero cotto a *Lissè* , fatelo fremere un poco sopra il fuoco , tiratelo indietro , schiumatelo con carta , e lasciategli prendere zucchero due o tre ore . Poscia levatelo con una cucchiaja bucata , disponetelo nella compostiera ; fate restringere il zucchero , e versatecelo sopra . La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto .

Fuori di stagione prendete del *Ribes verde* preparato allo *Sciroppo* , fategli alzare un bollo con un poco d'acqua , ed una porzione del suo sciroppo , schiumate con carta fuori del fuoco , e servite freddo in una compostiera .

*Composta di Ribes a Fresco a Mezzo Zucchero .*

Scegliete una libbra e mezza di bel *Ribes* colto di recente , sgranatelo , mettetelo in nove oncie di zucchero cotto alla picciola *Piuma* , fategli alzare tre o quattro bolli a fuoco allegro e la cazzarola coperta ; schiumate fuori del fuoco con carta , e servite freddo in una compostiera . Il *Ribes Rosso* , e il *Ribes Bianco* si preparano egualmente .

*Composta di Ribes a Fresco a Tutto Zucchero .*

Questa *Composta* si appresta come la precedente , e solo varia che si mette una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* per una libbra di frutto , e si finisce , e si serve nello stesso modo .

*Composta di Framboese a Fresco a Mezzo Zucchero .*

Prendete sedici oncie di bel *Framboese* , spilluccatelo , mettetelo in ott' oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma* nell' atto che lo levate dal fuoco , e movete la cazzarola con dolcezza ; un quarto d'ora dopo fategli alzare un bollo , schiumate con carta fuori del fuoco , e servite freddo in una compostiera .

Bisogna osservare di far bollire i *Frutti rossi* sempre a fuoco allegro , onde conservar- gli il loro colore .

*Composta di Framboese a Fresco a Tutto Zucchero .*

Fate cuocere alla gran *Piuma* nove oncie di zucchero , e quando lo tirate indietro dal fuoco metteteci una libbra di bel *Framboese* spilluccato , e finite questa *Composta* , come la precedente .

*Composta di Albicocche Verdi a Mezzo Zucchero .*

Togliete la lanugine , che hanno intorno le *Albicocche Verdi* , o strofinandole con sale dentro una salvietta , ovvero con la lesciva , come si trova descritto nel *Tom.I. pag.220.* Quindi fatele bollire nella stessa maniera , che quelle scioppate , passatele poscia all' acqua fresca , scolatele , mettetele in un zucchero cotto al picciolo *Lissé* , fategli alzare qualche bollo sul fuoco la cazzarola coperta , quindi versatele in una catinella bianca , fategli prendere zucchero per lo spazio di trè ore . Dopo rimettetele sul fuoco , fategli alzare altri cinque o sei bolli , schiumate fuori del fuoco con carta , e servite freddo in una compostiera . La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto .

*\* Composta di Albicocche Verdi a Tutto Zucchero .*

Questa *Composta* si prepara come sopra , ma in luogo di mettere mezza libbra di zucchero , si mette una libbra di frutto , e nove oncie di zucchero cotto a *Lissé* , e si finisce , e si serve nella stessa maniera .

*Composta di Albicocche Verdi allo Sciroppo .*

Prendete delle *Albicocche Verdi* scioppate , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , scolatele , mettetele in una quantità sufficiente di zucchero vergine cotto a *Lissé* , fategli alzare un bollo , schiumatele fuori del fuoco con carta , e servitele fredde in una compostiera .

*Composta di Albicocche Verdi all'Acquavite .*

Aggiustate nella compostiera una quantità che basti di *Albicocche Verdi* preparate all'*Acquavite*

vite , copritele con il loro sciroppo in una giusta quantità , e servite .

*Composta di Albicocche a Fresco a Mezzo Zucchero .*

Prendete una dozzina di *Albicocche* , spaccatele per metà col coltello , rompete i nocciuoli , pelatene le mandorle all'acqua bollente , e passatele alla fresca . Aggiustate le *Albicocche* in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissé* . Fate bollire circa sei minuti , uniteci le mandorle asciugate : quindi levate di sopra il fuoco , movete dolcemente per radunare la schiuma , che levarete con carta . Quando le *Albicocche* averanno resa la loro acqua , fategli alzare un' altro bollo , e se vi è ancora della schiuma levatela . Aggiustate le *Albicocche* nella compostiera , tramezzate colle mandorle , fate restringere ancora un poco il zucchero , se sarà necessario , e versatelo sopra le *Albicocche* . Servite freddo . La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Albicocche Intere a Fresco a Mezzo Zucchero .*

Prendete delle *Albicocche* dette *Bianchette* , o *Fiorentine* primotiche , o tardive , pungetele all' intorno con una spilla , acciò vi penetri il zucchero , e non aggrinzino la pelle , ed osservate che non siano nella loro ultima maturità ; aggiustatele in una cazzarola , copritele con zucchero cotto a *Lissé* , fatele bollire come le precedenti , e finite , e servite questa *Composta* nello stesso modo .

Talvolta si pelano le *Albicocche* , e talvolta non si pelano ; ciò dipende dalla volontà , e dalla specie del frutto , e dalla sua maturità .

Quan-

Quando le *Albicocche* sono pelate la *Composta* è più bella , ma non ha lo stesso gusto , perchè con la pelle le *Albicocche* sentono più il frutto , ciò che è più piacevole . La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Albicocche a Fresco a Tutto Zucchero .*

Abbiate delle *Albicocche* o intere , o divise per metà , e preparate a mezzo zucchero . Nel momento di servire , scolatele , aggiustatele nella compostiera , e copritele con nuovo zucchero cotto a *Lissè* . Se le volete apprestare come le precedenti , ma a tutto zucchero . La dose è nove oncie di zucchero cotto a *Lissè* per una libbra di frutto .

*Composta di Albicocche allo Sciroppo .*

Fuori stagione potete apprestare questa *Composta* con le *Albicocche Sciroppate* ; cioè prendete dal barattolo le *Albicocche* , che credete necessarie per la *Composta* o intere , o divise nel mezzo , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , scolatele bene , mettetele in un zucchero vergine cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumatele fuori del fuoco con carta , aggiustatele nella compostiera , versateci sopra lo sciroppo , e servite freddo .

Se lo sciroppato delle *Albicocche* è poco tempo che è stato fatto , allora in luogo del zucchero vergine cotto a *Lissè* , metteteci lo sciroppo delle medesime *Albicocche* è un pochino d'acqua ; fategli alzare un bollo , schiumate con carta , e servite la *Composta* come sopra .

*Composta di Albicocche all'Acquavite.*

Levate dal vaso le *Albicocche* preparate all'*Acquavite* la quantità necessaria per una *Composta*, aggiustatele nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servitele.

*Composta di Albicocche alla Gelatina.*

Le *Composte* di *Albicocche* divise nel mezzo, e preparate a mezzo zucchero, o a tutto zucchero, le potete servire con sopra una *Gelatina* di *Ribes*, o di *Visciole*, o di *Framboese ec.* Vedete l'Articolo delle *Gelatine* nel Tom. 1. p. 87, e il modo di servirle in questo pag. 5.

*Composta di Prune a Fresco a Mezzo Zucchero.*

Abbate delle belle *Prune Verdacchie*, o *Regine Claudie*, quasi mature, pungetele all'intorno con una spilla, levategli il pedicolo, mettetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, ovvero zucchero in pane ed un poco d'acqua; fatele bollire finchè saranno cotte, schiumandole bene con carta; aggiustatele nella compostiera, fategli restringere il zucchero, e versatelo sopra le *Prune*. Servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Prune Mirabelle a Fresco a Mezzo Zucchero.*

Scegliete delle belle *Zuccherine*, che siano giustamente mature, e colte di recente, levategli il pedicolo; pungetele come sopra, ponetele nel zucchero cotto a *Lissè*, fatele cuocere, avendo attenzione di schiumarle bene con carta fuori del fuoco, e servitele fredde in una compostiera coperte col loro sciroppo.

La

La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Prune a Fresco a Tutto Zucchero .*

Prendete delle *Prune Verdacchie*, o *Regine Claudie* non del tutto giunte alla loro maturità , levategli il pedicolo , pungetele all' intorno con una spilla , fategli alzare un bollo all'acqua bollente , passatele alla fresca , e scolatele bene ; Abbiate del zucchero cotto a *Lissè*, poneteci le *Prune* , fategli alzare un bollo , schiumatele , versatele in una catinella bianca , e copritele con un foglio di carta . Il giorno dopo fatele finire di cuocere , schiumandole ancora con carta ; accomodatele quindi nella compostiera , copritele col loro sciroppo e servite freddo . Le *Prune* , essendo preparate in questa maniera , se ne possono fare per diversi giorni , perchè si conservano . La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Prune a Fresco senza Nocciuolo a Tutto Zucchero .*

Dopo che averete pelate le *Prune* come per lo *Sciroppato Tom. I. pag. 228.* , fatele cuocere , e servitele come le *Prune senza nocciuolo* . La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto . Le potete ancora preparare a mezzo zucchero .

*Composta di Prune allo Sciroppo .*

Se le *Prune* che avete *Sciroppato* , sia in una maniera , sia nell'altra , è poco tempo , che sono state preparate , in questo caso ponetene in una cazzarola la quantità sufficiente per la *Composta* , con porzione del loro sciroppo , ed un pochino d'acqua , fate alzare un bollo , schiu-

mate con carta fuori del fuoco , e servite freddo in una compostiera .

Se poi lo *Scioppato* non è recente , scolate le *Prune* dal zucchero , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , mettetele in un nuovo zucchero vergine cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumatele fuori del fuoco con carta , e servitele fredde nella compostiera coperte dallo sciroppo ,

*Composta di Prune all' Acquavite .*

Levate dal vaso la quantità di *Pruna* preparate all' *Acquavite* , che sono necessarie per la *Composta* , aggiustatele nella compostiera , copritele col loro sciroppo , e servitele .

Le *Composte* di *Prune* preparate senza pelle , o senza nocciuolo , le potete servire con sopra una qualche *Gelatina* di vostro genio .

*Composta di Persiche a Fresco a Mezzo Zucchero .*

Prendete mezza dozzina di belle *Persiche* della *Maddalena* , o altre *Persiche* spaccarelle ; che non siano troppo mature , tagliatele in due parti , levategli il nocciuolo , fatele bollire con zucchero cotto a *Lissè* , e schiumatele bene ; fino a tanto che la pellicola delle *Persiche* si distaccherà , prendetele allora con la cucchiara bucata , ponetele sopra un setaccio , e levategli la pelle , accomodatele nella compostiera , passate lo sciroppo per un setaccio di velo , fatelo restringere sopra il fuoco , schiumatelo con carta , versatelo sopra le *Persiche* , e servite freddo . La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto ,

*Composta di Persiche a Fresco a Tutto Zucchero .*

Questa *Composta* si prepara , come la precedente , alla sola differenza , che metterete nove oncie di zucchero per una libbra di frutto , e la finirete , e servirete nello stesso modo .

*Composta di Persiche a Fresco alla Gelatina .*

Allorchè averete disposte nella compostiera le *Persiche* preparate in *Composta* a mezzo zucchero , come sopra , copritele con una *Gelatina* di frutti rossi , cioè o di *Visciole* , o di *Ribes ec.*

*Composta di Persiche Intere a Fresco a Tutto Zucchero .*

Prendete sette , o otto *Persiche* di una mezzana grossezza , e mature , pelatele propriamente , e passatele a mano a mano all'acqua fresca . Abbiate del zucchero cotto al picciolo *Lissè* , metteteci le *Persiche* ben scolate dall'acqua ; fategli alzare cinque o sei bolli , schiumatele , e lasciatele nel zucchero due o tre ore . Poscia fategli alzare altri tre o quattro bolli , schiumatele con carta , accomodatele nella compostiera , copritele collo sciroppo , e servitele fredde . La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Persiche allo Sciroppo .*

Vedete *Composta di Prune allo Sciroppo pag. 17.*

La *Composta* di *Persiche* si prepara esattamente nella stessa maniera , e si serve egualmente , o intere , o per metà , o a spicchi .

*Composta di Persiche all' Acquavite .*

Questa *Composta* la potete servire con *Persiche* preparate all' *Acquavite* intere , o divise per metà , o a spicchi , accomodarle nella compostiera , e coprirle col loro sciroppo .

Anche le *Composte di Persiche allo Sciroppo*, le potete coprire con qualche *Gelatina* di vostro genio.

*Composta di Persiche Noci a Fresco  
a Mezzo Zucchero.*

Abbiate delle belle *Persiche Noci* primotiche, che non siano nell'ultima loro maturità, pungetele all'intorno con una spilla, fategli alzare un bollo all'acqua bollente, passatele alla fresca, scolatele, mettetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, fatele finire di cuocere, schiumatele fuori del fuoco con carta; aggiustatele quindi nella compostiera, copritele collo sciroppo, e servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Persiche Noci a Fresco  
a Tutto Zucchero.*

Scegliete delle *Persiche Noci*, che siano mature, pungetele come sopra, mettetele nel zucchero subito chiarificato, fatele bollire, e schiumatele finchè saranno cotte, aggiustatele allora nella compostiera, fate restringere il zucchero, e versatelo sopra le *Persiche Noci*. Servite freddo. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Persiche Noci Spaccate a Fresco.*

Prendete delle *Persiche Noci* le più grosse che sia possibile, tagliatele per metà, fatele cuocere in un zucchero cotto a *Lissè*, schiumatele bene con carta fuori del fuoco. Quando saranno cotte, aggiustatele nella compostiera il buco al di sotto, e versateci sopra il loro sciroppo. Servite freddo. La dose è nove

ve oncie di zucchero per una libbra di frutto .  
Le potete preparare ancora a mezzo zucchero .

*Composta di Persiche Noci allo Sciroppo .*

Prendete delle *Persiche Noci* già sciroppate ;  
se sono recenti mettetene in una cazzarola  
quanto basti per una *Composta* , con porzione  
del loro sciroppo , e un pochino d'acqua , fate-  
gli alzare un bollo , schiumate con carta fuori  
del fuoco , aggiustatele nella compostiera , co-  
pritele collo sciroppo , e servite freddo .

Se lo *Sciroppato* delle *Persiche Noci* è qualche  
tempo che è fatto , allora , sciacquate con un  
poco d'acqua tiepida le *Persiche Noci* , scolatele ,  
fategli alzare un bollo con altro zucchero ver-  
gine cotto a *Lissè* , schiumatele con carta fuori  
del fuoco , e servitele nella compostiera , con  
sopra il loro sciroppo .

*Composta di Persiche Noci Preparate a Secco .*

Le *Persiche Noci* preparate a *Secco* , o al *Ti-  
raggio* sono ottime per farne una *Composta* , cioè  
fatele bollire con un poco d'acqua e zucchero  
finchè saranno bene rammollate , scolatele al-  
lora , mettetele nel zucchero vergine cotto a  
*Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumate con  
carta , ponete nella compostiera , e servite  
freddo .

*Composta di Persiche Noci a Fresco all'Acquavite .*

Ponete nella compostiera la quantità ne-  
cessaria di *Persiche Noci* all'*Acquavite* , copritele  
col loro sciroppo , e servitele . Questa *Composta*  
la potete preparare con le *Persiche Noci* già sci-  
roppate all'*Acquavite* .

*Composta di Pera a Fresco a Mezzo Zucchero.*

Le *Pera* d'Estate, d'Autunno, e d'Inverno si preparano in *Composta* nella medesima maniera, onde potete prendere quelle che più vi piacerà; se sono picciole le lasciate intere, e se sono grosse le tagliate in quarti, o per metà; le une e le altre le farete bollire nell'acqua è il sugo di un limone che le renderà bianche, fino a tanto che uno stuzzicadente penetri senza stento, passatele quindi all'acqua fresca per pelarle propriamente, raschiategli i pedicoli se sono intere, tagliateli corti, e passatele di nuovo all'acqua fresca; scolatele, mettetele in un zucchero cotto a *Lissé*, fategli alzare due bolli, schiumatele, versatele in una catinella, lasciatele due o trè ore acciò rendino l'acqua, e prendino zucchero; poscia fatele bollire finchè saranno cotte, e schiumatele con carta fuori del fuoco, accomodatele nella compostiera, fate restringere il zucchero, se sarà necessario, e versatelo sopra le *Pera*. Servite freddo.

Per mantenere bianche le *Pera*; subito cotte mettetele in una catinella col loro scioppo, e copritele con carta, fino a che le aggiustate nella compostiera, e le servite. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Pera a Fresco a Tutto Zucchero.*

Questa *Composta* si prepara esattamente nello stesso modo, e solo varia che si mette nove oncie di zucchero per una libbra di frutto. Alle *Pera* intere gli si taglia un pochino l'occhio da piedi, e gli si fanno due piccioli tagli in croce; acciò prendano zucchero più facilmente.

Com.

*Composta di Pera al Rosolio di Cannella .*

Dopo che averete preparato le *Pera* a mezzo zucchero , o a tutto zucchero , come sopra , aggiustatele nella compostiera , copritele con un buon *Rosolio* di *Cannella* , e servite subito .

*Composta di Pera a Fresco di Martinsck .*

Prendete delle *Pera* picciole , e di pelle fina , raschiategli le code , tagliatele corte , e tagliatele un poco dalla parte dell' occhio , lavatele all' acqua fresca ; fatele cuocere con un poco d' acqua , zucchero in pane , ed un poco di cannella , la cazzarola coperta , acciò cuociono meglio . Quando saranno cotte accomodatele nella compostiera con le code in alto , fate restringere il zucchero , se sarà necessario , versatelo sopra le *Pera* senza la cannella , e servite freddo . La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Pera a Fresco al Vino Rosso .*

Pelate delle picciole *Pera* , raschiategli il pedicelo , e tagliatelo corto ; fatele cuocere con zucchero in pane , vino rosso di Spagna , un poco d' acqua , uno stecco di cannella , e due garofani . Quando saranno cotte disponetele nella compostiera ; fate restringere il zucchero se sarà necessario , versatelo sopra le *Pera* senza le droghe , e servite freddo . La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Pera a Fresco alla Gelatina .*

Quando averete aggiustato nella compostiera delle *Pera* preparate a mezzo zucchero , come sopra , tagliate in quarti , o per metà , copritele con una *Gelatina* di vostro genio , e servite subito .

*Composta di Pera Grigliè .*

Questa *Composta* si appresta esattamente come quella di *Melaranette* , vedetela qui appresso ,

*Composta di Pera all' Acquavite .*

Accomodate nella compostiera delle *Pera* preparate all' *Acquavite* , copritele col loro sciroppo , e servite .

*Composta di Pera allo Sciroppo .*

Se le *Pera Sciroppate* è poco tempo che sono state preparate , ne metterete in una cazzuola quante bastano per una *Composta* , con sufficiente sciroppo delle medesime *Pera* , ed un pochino d'acqua ; fate alzare un bollo , schiumate fuori del fuoco con carta , disponete le *Pera* nella compostiera , copritele col loro sciroppo , e servite freddo .

Se poi le *Pera* sarà qualche tempo , che sono state sciroppate , allora sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , e mettetele in zucchero vergine cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumate con carta fuori del fuoco , e servite freddo in una compostiera .

*Composta di Pera Tirata a Secco .*

Le *Pera* apprestate a *Secco* , o al *Tiraggio* , per servirle in *Composta* , fatele bollire con un poco d'acqua e zucchero . Quando saranno divenute morbide , scolatele , mettetele nel zucchero vergine cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumatele con carta , disponetele nella compostiera , versateci sopra lo sciroppo , e servite freddo .

*Composta di Melaranette a Fresco a Mezzo  
Zucchero .*

Se volete che la *Composta* sia bianca prendete delle belle *Melaranette* , tagliatele per metà , pelatele propriamente , levategli l'anima , e gettatele a misura nell' acqua fresca . Ciò fatto scolatele , disponetele in una cazzarola con mezza libbra di zucchero in pane per una libbra di frutto , un bicchiere d'acqua , e due o tre fette di limone ; fate cuocere a picciolo fuoco , e schiumate con carta ; aggiustate le *Melaranette* nella compostiera , passate lo sciroppo per un setaccino , fatelo restringere , se non lo fosse abbastanza , fino alla cottura di gran *Lissè* , versatelo sopra le *Melaranette* , e servite freddo .

*Composta di Melaranette a Fresco a Tutto  
Zucchero .*

Questa *Composta* non varia dalla precedente , se non perchè si mette nove oncie di zucchero per una libbra di frutto . Tanto questa *Composta* , come la precedente le potete preparare con zucchero cotto al picciolo *Lissè* , in luogo del zucchero in pane e l' acqua .

*Composta di Melaranetta alla Gelatina Bianca .*

Tagliate in piccioli pezzi sei o otto *Melaranette* , fatele bollire con due fogliette d'acqua finchè siano ridotte in marmellata ; passatele allora al setaccio per averne la decozione , che farete cadere in una cazzarola ; mettete in questa decozione dieci oncie di zucchero chiarificato , e sette belle *Melaranette* , intiere , vuotate con un cannello , e pelate propriamente ; fate bollire col sugo di mezzo li-  
mone

mone fino a tanto che le *Mela* siano cotte , aggiustatele allora nella compostiera ; passate lo sciroppo al setaccio , fatelo restringere al punto di *Gelatina* , fatela raffreddare sopra un tondino , che poi scalderete , e farete scorrere sopra le *Melaranetta* . In questo tempo tenete le *Mela* nella compostiera coperte con carta bagnata nel zucchero .

Questa *Gelatina* , come qualunque altra , la potete anche servire sopra delle *Composte* di *Mela* tagliate per metà .

*Composta di Melaranette alla Cloche .*

Bucate con un cannello di latta sette *Melaranette* , lasciatele intiere , mettetele sopra un piatto d'argento con zucchero fino sufficiente sotto e sopra , e fatele cuocere al forno ; quindi levatele , aggiustatele in una compostiera , e servite caldo .

*Composta di Melaranette Ripiene alla Gelatina .*

Preparate sette *Melaranette* , come quelle alla *Gelatina bianca* , disponetele nella compostiera , riempitele di marmellata di albicocche , fate restringere lo sciroppo in *Gelatina* , fatelo raffreddare sopra un tondino , e copriteci le *Melaranette* , come sopra .

*Composta di Melaranette Grigliate .*

Ordinariamente questa *Composta* si prepara con delle *Melaranette* restate di altre *Composte* ; ma qualora queste non vi siano ; prendete delle *Melaranette* cotte a mezzo zucchero , e ben ristrette di sciroppo , fatele grigliare in una cazzarola col loro sciroppo , rivoltandole sotto sopra ; aggiungeteci un poco di zucchero  
in

in polvere , e fitele cuocere , girandole dolcemente colla cazzarola finchè siano divenute di un bel color dorato ; versatele allora nella compostiera , e servite freddo .

*Composta di Melaranette alla Gelatina Rossa .*

Questa *Composta* si prepara nella stessa maniera , che quella alla *Gelatina Bianca* , siano le *Melaranette* intiere , o tagliate per metà ; con la sola differenza , che si mette nello sciroppo un poco di colore di uvetta lacca , prima di ridurlo in *Gelatina* .

*Composta di Ananasse a Mezzo Zucchero .*

Tagliate a spicchi un buon *Ananasse* , pelateli , e contornateli propriamente . Abbiate in una cazzarola del zucchero cotto a *Lissè* , quando bolle poneteci gli spicchi d'*Ananasse* ; fategli alzare trè o quattro bolli , radunate la schiuma , che levarete con carta ; poscia con un cucchiajo d'argento aggiustate detti spicchi in una compostiera ; fategli restringere lo sciroppo , versateglielo sopra , e servite freddo . La dose è mezza libbra di zucchero , in proporzione di una libbra di frutto .

*Composta di Ananasse a Tutto Zucchero .*

Questa *Composta* la prepararete come la precedente , con la sola diversità , che per un bell'*Ananasse* metterete una libbra di zucchero cotto a *Lissè* , e la finirete , e servirete egualmente .

*Composta di Ananasse alla Gelatina .*

Allorchè averete cotti li spicchi di *Ananasse* , come sopra , o nell' una , o nell' altra maniera , copriteli con una *Gelatina* di *Melaranetta* bianca , o colorita . Vedete le diverse

*Gelatine nel Tom. 1. dalla pag. 87. fino a 101. ; e la maniera di servirle in questo , pag. 5.*

*Composta di Cotogni a Tutto Zucchero .*

Tagliate in quarti , quattro , o cinque *Melacotogne* , secondo come sono grosse , mondatele dall'anima , e dalla pellicola lanuginosa , ponetele nell'acqua bollente , e fatele bollire finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento , passatele allora all'acqua fresca , quindi scolatete , mettetetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè* , che restino coperte , e una scorzetta di limone per darle l'odore . Fategli alzare diversi bolli , e schiumate con carta fuori del fuoco ; dopo aggiustatele nella compostiera , versateci sopra il zucchero , e servite freddo . Osservate che il frutto sia coperto di sciroppo . La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto .

*Composta di Cotogni al Naturale .*

Fate bollire le *Melacotogne* con acqua , finchè uno stuzzicadenti lo penetri senza difficoltà , passatele quindi alla fresca , tagliatele in quarti , levategli l'anima , e pelateli ; poneteli nel zucchero cotto a *Lissè* , come i precedenti , e finiteli , e serviteli nella stessa maniera .

*Composta di Cotogni alla Gelatina Bianca .*

Quando averete preparato le *Melacotogne* come le precedenti , aggiustatele nella compostiera con un poco del loro sciroppo , e copritele con una *Gelatina* di *Melacotogne* , Ved. l'Articolo delle *Gelatine* nel Tom. 1. pag. 87. , e la maniera di servirle in questo , pag. 5.

*Composta di Cotogni alla Gelatina  
alla Portoghese.*

Questa *Composta* si prepara esattamente come sopra, e solo varia che la *Gelatina* di *Melacotogne* in luogo di essere bianca e rossa. Ved. Tom. 1. pag. 95.

*Composta di Cotogni alla loro Gelatina  
Naturale.*

Scegliete quattro o cinque *Melacotogne* mezzanette, mature, e odorose, tagliatele in quarti, levategli l'anima, e pelatele, mettetele in una cazzarola con nove oncie di zucchero in pane rotto in pezzi, e un bicchiere di acqua; copritele, e fatele cuocere a picciolo fuoco, e schiumatele bene. Quando saranno cotte, aggiustatele nella compostiera, e copritele con carta bagnata nel zucchero; fate restringere lo sciroppo in *Gelatina*; mettetela a raffreddare sopra un tondino; fate quindi scaldare il fondo del tondino per distaccarla, e farla scorrere sopra la *Composta* de' *Cotogni*, e servite subito. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Cotogni alla Sandre.*

Prendete quattro o cinque *Melacotogne*, copritele con più involti di carta, bagnateli al di fuori, ponetele a cuocere sotto la cenere calda, fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri facilmente. Quindi scartatele, pelatele, tagliatele in quarti, levategli l'anima, e fatele finire di cuocere in un zucchero cotto al picciolo *Lissè*. In fine della cottura levate la schiuma con pezzi di carta, accomodate le *Melacotogne* nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite caldo.

*Composta di Cotogni alla Marenga :*

Abbate quattro o cinque *Melacotogne*, mettetele sopra un fuoco vivo, acciò brucino la pellicola, che levarete dopo col coltello. Quindi tagliatele in quarti, levategli l'anima, e ponete questi quarti nell'acqua fresca col sugo di mezzo limone; fateli cuocere nella medesima acqua finchè uno stuzzicadenti vi entri senza stento, poscia scolateli, metteteli in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto a *Lissè*, ed uno stecco di cannella. Allorchè averanno alzato diversi bolli, e che saranno ben schiumati con carta, li scolarete dal zucchero, e li aggiusterete in una compostiera. Abbiate una pasta di *Marenga* ben fatta e soda, versatela sopra i quarti delle *Melacotogne*, dirizzatela bene col coltello all'intorno, spianandola al di sopra, e con un setaccio di velo gli darete del zucchero in pane spolverizzato. Ciò fatto mettetela sotto un forno di campagna, con fuoco degradato soltanto al di sopra, e quando averà preso un bel color d'oro, servirete subito.

*Composta di Cotogni Brulé.*

Prendete quattro o cinque *Melacotogne*, mettetele sopra un fuoco vivo, fategli bruciare bene la pellicola, che levarete col coltello, tagliatele in quarti, levategli l'anima, e gettate questi quarti nell'acqua fresca dentro una cazzarola, fateli bollire finchè uno stuzzicadenti vi penetri senza resistenza; quindi scolateli, e poneteli in una cazzarola con nove oncie di zucchero cotto a *Lissè*, ed uno stecco di cannella: fateli cuocere finchè il zucchero giunga alla cottura di caramello; avvertendo di sempre

pre muovere la cazzarola sopra il fuoco , acciò non brucino nel fondo , poscia metteteci mezzo bicchiere d'acqua fresca , fategli rialzare il bollo . Quando il zucchero sarà bene squagliato , aggiustate le *Melacotogne* nella compostiera , versateci sopra il zucchero , e servite freddo .

*Composta di Ciriegie Marine a Tutto Zucchero .*

Scegliete una libbra di *Ciriegie marine* , grosse , rosse , e mature , tagliategli i pedicoli corti , mettetele in una cazzarola con nove oncie di zucchero bollente cotto a *Lissè* , fategli alzare due o tre bolli , schiumatele fuori del fuoco con carta ; poscia prendetele con la forchetta una alla volta , e aggiustatele nella compostiera col gambo in alto . Fategli restringere un poco il zucchero , versateglielo sopra , e servite freddo .

*Composta di Ciriegie Marine alla Gelatina .*

Quando le *Ciriegie marine* saranno cotte come sopra , ma senza pedicoli , scolatele sopra un setaccio una alla volta , poi aggiustatele nella compostiera , e copritele con una *Gelatina* di *Melaranette* , o altra di vostro genio . Vedete le diverse *Gelatine* nel *Tom. I. pag. 87.* , e la maniera di servirle sopra le *Composte* in questo *pag. 5.*

*Composta di Lazzarole a Fresco  
a Mezzo Zucchero .*

Prendete delle belle *Lazzarole* rosse , levategli i gambi , pungetele all' intorno con una spilla , fatele bollire nell'acqua bollente , finchè uno stuzzicadenti lo penetri senza stento , passatele allora alla fresca , scolatele , mettetele in un zucchero cotto a *Lissè* , fategli alzare due

due o tre bolli, schiumatele con carta fuori del fuoco; disponete le *Lazzarole* nella compostiera, versateci sopra lo sciroppo, e servite freddo. La Dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto. Le *Lazzarole bianche* si preparano in *Composta* come le *Lazzarole rosse*.

*Composta di Lazzarole a Fresco a Tutto Zucchero.*

Dopo che averete fatto alzare due o tre bolli alle *Lazzarole* nel zucchero cotto a *Lissè*, come sopra, versatele in una catinella bianca, e fategli prendere zucchero due o tre ore coperte con carta. Quindi fategli alzare altri due bolli, radunate la schiuma, levatela con carta, aggiustate le *Lazzarole* nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite freddo. In questa maniera nè potete preparare per più giorni, perchè si conservano. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

*Composta di Lazzarole a Fresco alla Gelatina.*

Quando le *Lazzarole* saranno preparate, come le precedenti, e accomodate nella compostiera, le potete servire con sopra una *Gelatina* bianca di ciò che giudicate a proposito. Vedete le diverse *Gelatine* nel Tom. I. pag. 27., ed il modo di servirle in questo, pag. 3.

*Composta di Lazzarole allo Sciroppo.*

Levate dal barattolo le *Lazzarole* sciroppate che avete di bisogno per la *Composta*, mettetele in una cazzarola con porzione sufficiente del loro sciroppo, ed un pochino d'acqua; fategli alzare un bollo sopra il fuoco, fatele riposare, schiumatele con carta, aggiustatele nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite freddo.

Se le *Lazzarole* preparate allo sciroppo sarà del tempo che sono state confezionate , allora sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , mettetele nel zucchero vergine cotto a *Lissé* , fategli alzare un bollo , schiumatele con carta fuori del fuoco , e servitele fredde nella compostiera col loro sciroppo .

*Composta di Lazzarole all' Acquavite .*

Disponete nella compostiera delle belle *Lazzarole* preparate all' *Acquavite* , copritele col loro sciroppo , e servitele .

*Composta di Agresto a Fresco a Mezzo Zucchero .*

Prendete dell' *Agrestone* quasi maturo , sgranatelo , fategli un picciolo taglio da un lato , e levategli i semi , mettetelo nell'acqua prossima a bollire , ritiratelo subito che principia a impallidire , e metteteci un poco d'acqua fresca ; lasciatelo in quest'acqua fino a tanto che sia freddo , e che torni verde . Per una libbra di *Agrestone* fate bollire nove oncie di zucchero in pane con un poco d'acqua , scolate bene l' *Agrestone* , fategli alzare qualche bollo nel zucchero ; levatelo dal fuoco , schiumatelo con carta ; aggiustatelo nella compostiera , fate restringere il zucchero a *Lissé* , versatelo sopra l' *Agresto* , e servite freddo .

*Composta di Agresto a Fresco a Tutto Zucchero .*

Questa *Composta* si appresta , come la precedente , e solo varia , che metterete una libbra di zucchero per una libbra di frutto , e la servirete fredda .

*Composta di Agresto a Fresco senza Pelli,  
e Semi.*

Sgranate de' belli acini di *Agrestone*, levategli li semi e la pelle; fategli alzare due bolli in un zucchero cotto alla gran *Piuma*, e servite freddo nella compostiera. La dose è a tutto zucchero come sopra.

*Composta di Agresto allo Sciroppo.*

Fuori stagione prendete dell'*Agrestone* preparato allo sciroppo, mettetene in una cazzarola la quantità necessaria per una *Composta*, con un poco del loro sciroppo ed un poco di acqua; fategli alzare un bollo, schiumate con carta fuori del fuoco, ponete nella compostiera, e servite freddo.

*Composta di Moscato a Fresco  
a Mezzo Zucchero.*

Prendete del bel *Moscatello* ben maturo, e colto di recente, sgranatelo, levategli li semi, e se volete anche la pelle, fategli alzare due bolli in un zucchero cotto alla picciola *Piuma*, schiumatelo bene con carta, prima di metterlo nella compostiera. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di *Moscatello*. Servite freddo.

*Composta di Moscato a Fresco a Tutto Zucchero.*

Questa *Composta* si prepara come la precedente, ma si mette nove oncie di zucchero cotto alla *Piuma* per una libbra di frutto.

*Composta di Moscato a Fresco alla Gelatina  
di Cogni.*

Allorchè averete preparato la *Composta* di *Moscato* a fresco a mezzo zucchero; copritela con una *Gelatina Rossa* di *Cogni*. Ved. Tom. I.

pag. 92. ; e la maniera di servirle in questo pag. 5.

*Composta di Moscato allo Sciroppo .*

Scolate dallo sciroppo l' *Uva Moscatella*, che avete di bisogno per la *Composta*, mettetela in una cazzarola con un poco del suo zucchero, ed un pochino d'acqua, fategli alzare un bollo, schiumate bene con carta, prima di porre nella compostiera, e servite freddo .

*Composta di Uva Spina a Fresco a Mezzo Zucchero , e a Tutto Zucchero .*

La *Composta* di *Uva Spina* si prepara esattamente in tutte quelle maniere, che la *Composta* di *Moscato*, con *Gelatina*, o senza, e si serve freddo .

*Composta di Marroni a Fresco a Tutto Zucchero .*

Abbiate una dozzina di belli *Marroni*, levategli col coltello la prima pelle bruna, metteteli in una cazzarola con acqua fresca, fategli alzare il bollo sul fuoco, indi tirateli indietro, e con un coltellino levategli la pellicola rossiccia, che copre immediatamente il *Marrone*; a misura che li pelate poneteli nell'acqua calda, nella quale li farete bollire finchè uno stuzzicadenti li penetri senza stento. Dopo scolateli, poneteli in una catinella bianca, con uno stecco di cannella, copriteli con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio di carta; lasciateli così per circa due giorni alla stufa, acciò prendino zucchero. Quindi con una forchetta aggiustate i *Marroni* nella compostiera, fate restringere il zucchero sul fuoco, levate la cannella, e schiumatelo bene con carta prima

di versarlo sopra i *Marroni*, che restino coperti dal zucchero, e servite freddo.

*Composta di Marroni alla Gelatina.*

Quando averete disposto i *Marroni* nella compostiera, come sopra, ma soltanto con un poco di sciroppo; li potete coprire con una *Gelatina* colorita di vostro genio.

*Composta di Marroni alla Sciroppo.*

Questa *Composta* si serve con le medesime precauzioni, che tutte le altre *Composte* preparate con frutti di già sciroppati, ossia perchè è fuori stagione, ossia perchè si hanno già preparati.

*Composta di Noci Fresche allo Sciroppo.*

Se le *Noci* fresche, siano bianche, siano verdi, è poco tempo che sono state sciroppate, ponetene in una cazzarola la quantità sufficiente per una *Composta*, con un poco del loro sciroppo, ed un pochino d'acqua; fategli alzare un bollo, schiumate con carta fuori del fuoco, aggiustatele nella compostiera, e servitele fredde coperte col loro sciroppo.

Se poi è del tempo che le *Noci* sono state sciroppate, in questo caso sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, scolatele, mettetele in un zucchero vergine, quanto basti, cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumate con carta, come sopra, e servite nella stessa maniera.

*Composta di Noci Fresche all'Acquavite.*

Levate dal vaso le *Noci* fresche preparate all' *Acquavite*, in quella quantità necessaria per la *Composta*, aggiustatele nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite subito.

*Composta a Fresco di Aranci di Portogallo  
in Fette, e a Spicchi.*

Queste *Composte* non si fanno cuocere : Abbiate trè belli *Aranci* di *Portogallo* , tagliateli in fette per traverso , aggiustateli in una compostiera . Mescolate il sugo di un'altro *Arancio* con quattro ; o cinque cucchiaj di zucchero freddo cotto a *Lissè* . Versate sopra le fette di *Portogallo* , che restino coperte , e servite subito .

Per prepararla in altra maniera : levate la scorza agli *Aranci* , tagliateli in fette per traverso , o divideteli a spicchi , disponeteli bene in una compostiera , e versateci sopra il zucchero ed il sugo d'*Arancio* , di *Portogallo* , come sopra , e servite subito .

*Composta a Fresco di Aranci di Portogallo.  
al Naturale.*

Tagliate in fette per traverso trè belli *Aranci* di *Portogallo* colla scorza , o senza la scorza , aggiustateli nella compostiera , spolverizzateli bene di zucchero in pane finissimo sotto e sopra ; e servite subito .

*Composta a Fresco di Aranci di Portogallo.  
alla Gelatina .*

Levate la scorza a trè belli *Aranci* di *Portogallo* , divideteli a spicchi , o tagliateli in fette per traverso , conditeli collo sciroppo e sugo d'*Arancio* , come sopra ; dopo due ore scolateli sopra un setaccio , aggiustateli in una compostiera , e serviteli con sopra una *Gelatina* di *Melaranette* , o altra *Gelatina* di vostro genio , o bianca , o colorita . Vedete le diverse *Gelatine* nel *Tom. I. pag. 87.* , e la maniera di servirle in questo , *pag. 5.*

*Composta a Fresco di Aranci  
di Portogallo Interi .*

Scegliete tanti belli *Aranci di Portogallo* , per quanti possano entrare in una compostiera , tagliategli , senza levargli la scorza , il di sopra in forma di coperchio , e senza intaccare la scorza , gli farete col coltello delle incisioni nella polpa , per farci entrare più zucchero in pane fino , che sia possibile . Per farli tenere dritti , tagliateli un poco dalla parte di sotto per appianarli . Servite subito .

*Composta di Aranci di Portogallo a Spicchi ,  
o in Fette all' Acquavite .*

Prendete quattro belli *Aranci di Portogallo* preparati interi all' *Acquavite* . Ved. nel *Tom. I. pag. 323.* , tagliateli a spicchi , o in fette per traverso , ma sono più belli a spicchi , disponeteli nella compostiera , e serviteli con sopra una quantità sufficiente del loro sciroppo .

*Composta di Scorzette di Aranci , e di Limoni  
allo Sciroppo .*

Quando le *Scorzette di Aranci* si dolci , che acidi , e di *Limoni* saranno sciroppate , come sono descritte nel *Tom. I. pag. 322.* , le scolarete dal zucchero , le aggiustarete nella compostiera , le coprirete di nuovo zucchero cotto a *Lissè* , e servirete freddo .

Le potete ancora mettere in una cazzuola con un poco del loro sciroppo , un pochino d'acqua , fargli alzare un bollo , schiumarle bene con carta fuori del fuoco , aggiustarle nella compostiera , e coprirle col loro sciroppo : Servite freddo .

Se lo sciroppato delle *Scorzette* è molto tempo che è stato preparato, allora sciacquate le *Scorzette* con un poco d'acqua tiepida, scolatele, mettetele in un zucchero cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumatele come sopra, e servitele egualmente.

*Composta di Zeste di Aranci, e di Limoni.*

Tagliate le *Zeste* agli *Aranci*, o ai *Limoni*, come sono descritte nel *Tom. I. pag. 338.*, mettetele nell'acqua fresca, fatele poscia bollire all'acqua bollente, finchè siano tenere sotto le dita, passatele allora all'acqua fresca, cambiategliela come alle *scorzette*, scolatele, fategli alzare diversi bolli in un zucchero cotto al picciolo *Lissè*, versatele in una catinella bianca, copritele con carta, e lasciatele così per qualche ora, acciò prendino zucchero. Quindi scolatele, aggiustatele nella compostiera, e copritele con nuovo zucchero cotto a *Lissè*. Servitele freddo.

*Composta di Tornitura di Aranci, e di Limoni.*

Prendete la *Tornitura* di *Aranci*, o di *Limoni*, legatela con filo in anelli, o cappietti, fatela cuocere all'acqua bollente, passatela alla fresca, e cambiategliela come alle *Scorzette* di *Arancio*. Vedete nel *Tom. I. pag. 322.* Dopo finite questa *Composta* come la precedente, sciogliete le *Torniture*, disponetele nella compostiera, e servitele nella stessa maniera.

*Composta di Tornitura di Aranci, e di Limoni  
alla Gelatina.*

Quando la *Tornitura* di *Aranci*, o di *Limoni*, sarà preparata al zucchero come la precedente, scolatela, aggiustatela nella compostiera,

ra,

ra , e copritela con una *Gelatina di Melaranette* , o altra *Gelatina* bianca , o rossa di vostro genio . Vedete le diverse *Gelatine* nel *Tom. I. pag. 87.* , e la maniera di servirle in questo , *pag. 5.*

Anche le *Zeste di Aranci* , e di *Limoni* , le potete preparare in *Composta* alla *Gelatina* nello stesso modo .

Per questa sorta di *Composte* la dose è una porzione eguale di zucchero , e di frutto .

*Composta di Fiori di Arancio a Fresco a Tutto Zucchero .*

Abbiate sei oncie di *Fiori d' Arancio* , spilluccati , fategli alzare qualche bollo all' acqua bollente , col sugo d' un limone , passateli alla fresca , e scolateli sopra un setaccio ; metteteli in una libbra e mezza di zucchero cotto a *Lissé* , fategli alzare un bollo , schiumateli con carta , versateli in una catinella bianca , copriteli con un foglio di carta , e lasciateli così per due giorni acciò prendino zucchero . Dopo scolateli , aggiustateli in una compostiera , restringetegli il zucchero , e versateglielo sopra . Servite freddo . Questa dose vi può servire per due *Composte* .

*Composta di Fiori d' Arancio allo Sciroppo .*

Mettete in una cazzarola la quantità di *Fiori d' Arancio* preparati allo sciroppo sufficiente per una *Composta* , con un poco del loro sciroppo , ed un pochino d' acqua , fate alzare un bollo , schiumate con carta , ed aggiustateli nella compostiera coperti del loro sciroppo . Servite freddo .

Se lo sciroppato di *Fiore d' Arancio* non è recente , levateli dal zucchero , sciacquateli ,

scolateli sopra un setaccio , metteteli in un zucchero vergine cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumate con carta , e finite , e servite come sopra .

*Composta di Aranci della China allo Sciroppo .*

Vedete *Composta di Scorzette* , di *Aranci* , e di *Limoni* allo *Sciroppo* pag. 38. , mentre gli *Aranci della China* sciropati si servano in *Composta* nella medesima maniera .

*Composta di Aranci della China all'Acquavite .*

Se gli *Aranci della China* all'*Acquavite* sono assai piccioli , li servirete interi nella compostiera , con quanto basti del loro sciroppo . Se poi sono grossarelli , li taglierete a spicchi , li disporrete nella compostiera , con porzione del loro sciroppo , e servirete subito .

*Composta di Scorzette di Cedrato allo Sciroppo .*

Prendete delle *Scorzette di Cedrato* sciropate , come sono descritte nel *Tom. 1. pag. 315.* , mettetele in una cazzarola con un poco del loro sciroppo , ed un pochino d'acqua , fate alzare un bollo , schiumate con carta , e finite , e servite questa *Composta* , come quella di *Fiori di Arancio* .

Ovvero scolate dal zucchero le *Scorzette di Cedrato* , aggiustatene nella compostiera quella quantità necessaria , versateci sopra nuovo zucchero cotto a *Lissè* , e servite freddo .

*Composta di Ficciole Spadefora allo Sciroppo .*

Potete servire questa *Composta* di picciole *Spadefora* , e di *Scorzette di Spadefora* ; le une , e le altre preparate allo *Sciroppo* . Per farla , prendete le *Spadefora* , o le *Scorzette* , la quantità necessaria per la *Composta* , mettetele in una cazzarola -

zarola , con un poco del loro sciroppo , ed un pochino d'acqua , fategli alzare un bollo , schiumate con carta , aggiustatele nella compostiera , versateci il loro sciroppo , che siano coperte , e servite freddo .

Se lo sciroppato delle *Spadefora* non è recente , sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , mettetele in un nuovo zucchero cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumate con carta , e servite nella compostiera come sopra .

Oppure scolatele dallo sciroppo , aggiustatele nella compostiera , versateci sopra nuovo zucchero cotto a *Lissè* , e servite freddo .

*Composta di Picciole Spadefora all' Acquavite .*

Disponete nella compostiera la quantità che credete necessaria di picciole *Spadefora* preparate all' *Acquavite* , copritelè col loro sciroppo , e servite subito .

*Composta di Fusti di Angelica allo Sciroppo .*

Questa *Composta* la potete apprestare nel medesimo modo , che tutte le altre *Composte* di *Frutti* di già sciroppati , cioè , o col loro sciroppo , o sciacquati , e posti in altro sciroppo , o scolati , e serviti con sciroppo vergine .

*Composta di Fusti di Lattuga allo Sciroppo .*

Subito che avete sciroppato i *Fusti* di *Lattuga* , come sono descritti nel *Tom. I. pag. 347.* , li potete servire in *Composta* , scolati , e coperti con altro zucchero vergine cotto a *Lissè* . Servite freddo ; ovvero con parte del loro sciroppo disciolto con un poco d'acqua , onde porlo alla cottura di *Lissè* , che è il vero grado che si dà al zucchero per tutte le *Composte* in Generale .

Se

Se poi la *Composta* è vecchia, sciacquate i *Fusti* di *Lattuga*, come il solito, poneteli nel zucchero, e finiteli, e serviteli, come gli altri *Frutti*, che si servano in *Composta*, dopo lungo tempo che sono stati sciroppati.

E' regola generale, che tutte le *Composte* quando le servite preparate a mezzo zucchero, lo sciroppo dev' essere alla cottura di *Lissè*; ed allorchè le servite a tutto zucchero, lo sciroppo dev' essere alla cottura di *Perla*.

## Delle Conserve Secche .

### *Osservazioni sopra le Conserve Secche .*

Per la preparazione di tutta sorta di *Conserve Secche*, farete cuocere il zucchero alla gran *Piuma*, secondo la quantità' che volete fare di *Conserva*; ordinariamente mezza libbra, o al più una libbra è sufficiente. Siccome le *Conserve* si apprestano tutte nella medesima maniera, così non saranno indicate che le dosi di ogni frutto in particolare che le compone da doversi osservare. Oltre le *Conserve* di *Frutti* vi saranno ancora quelle di *Fiori*, e di diverse altre specie. Quelle, nelle quali il zucchero non dovrà essere cotto alla gran *Piuma*, saranno spiegate separatamente.

Si possano apprestare le *Conserve* di ogni sorta di sciroppato. Per questo effetto prendete quello, che credete più a proposito, passatelo al setaccio, fatelo disseccare sopra un picciolo fuoco, dimenandolo sempre con una cucchiaja, acciò non bruci nel fondo della cazzarola.

rola . Per ott' oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma* , ci metterete due oncie di confettura disseccata , che mescolarete bene con il zucchero , stancheggiandolo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo della cazzarola , fino a tanto che sbianchirà , e formerà una specie di glassa sulla sua superficie ; ciò che pratticherete in tutte sorte di *Conservæ Secche*, versatelo subito caldo in una cassetina di carta riquadrata , alla grossezza più , o meno di uno scudo , e quando la *Conserva* sarà perfettamente raffreddata , levatela dalla cassetina , e tagliatela a quadretti , o dadini , o mostaccioletti , o in altra maniera . Per ciò fare , basta che facciate una traccia con la punta del coltello sopra la *Conserva* , che subito si romperà con ogni facilità . Servirete queste *Picciole Conservæ Secche* in carte arricciate propriamente .

Potete ancora versare la *Conserva* subito fatta in picciolissime cassetine di carta rotonde della grandezza di un paolo , pizzicatele all' intorno , nelle quali le servirete .

*Conserva di Arancio di Portogallo .*

Abbate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , levatelo dal fuoco , metteteci l' olio essenziale zuccheroso di un buon arancio di Portogallo fresco ; stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola mettendoci un pochino di sugo di limone . Quando sarà imbianchito versatelo in cassetine come abbiamo detto di sopra , e servite . Ved. *Olio Essenziale Zuccheroso* nel *Tom. I. pag. 149.*

*Conserva di Fiori d' Arancio .*

Nel levare che farete il zucchero dal fuoco , stancheggiatelo un poco con un cucchiajo di argento, e metteteci un cucchiajo da caffè pieno di acqua di fiori d'arancio per ott' oncie di zucchero ; essendo ben mescolato , ed il zucchero sbianchito , versatelo nelle cassetine di carta .

*Conserva di Cedrato .*

Questa si prepara come quella di *Arancio di Portogallo* , ma con l' olio essenziale zuccheroso di un *Cedrato* di mezzana grossezza .

*Conserva di Fiori d' Arancio Rossa .*

Questa *Conserva* si prepara come quella di *Fiori d' Arancio* , aggiungendoci soltanto un poco di sciroppo di uvetta lacca , quanto per dare un colore rosso al zucchero .

*Conserva di Fiori d' Arancio Naturale .*

Prendete due oncie di *Fiori d' Arancio* , tolti i calici , i stami , ec. ; tritateli grossolanamente , spremeteci sopra un poco di sugo di limone per conservarli bianchi , metteteli in ott' oncie di zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* , mescolate bene , stancheggiate , sbianchite , e versate nelle cassetine .

*Conserva di Cannella .*

Per ott' oncie di zucchero alla gran *Piuma* bollente , metteteci una ottava di buona *Cannella* in polvere finissima , stemperata prima con un pochino di zucchero chiarificato . Se volete la *Conserva* bianca metteteci in vece un cucchiarino da caffè pieno di acqua di *cannella* .

*Conserva di Zafferano .*

Mettete in mezza libbra di zucchero bollente un poco di *Zafferano* in polvere disciolto

con un pochino d'acqua ; non nè mettete che quanto basti per dare un bel colore al zucchero ; e finite come sopra .

*Conserva Verde .*

Si prepara questa *Conserva* come la precedente , mettendoci un poco di colore verde , come è descritto all' Articolo della *Biscotteria* .

*Conserva di Pistacchi .*

Per ott' oncie di zucchero , si mette un' oncia di *Pistacchini verdi* , pestati , pelati , e passati al setaccio , e si finisce come le altre .

*Conserva di Avelline .*

Sbollentate un' oncia di *Avelline* , pelatele , tagliatele in filetti li più fini che sia possibile , mettetele in mezza libbra di zucchero bollente , cotto all' ordinario , mescolate , stancheggiate , sbianchite , e versate nelle cassetine .

*Conserva di Cedrato al Sugo di Limone .*

Allorché levate il zucchero dal fuoco , metteteci della *Scorza di Cedrato* rapata fina , mescolatela col zucchero , e stancheggiatelo come il solito , quando principierà a sbianchire , spremeteci un poco di sugo di limone , incorporatelo insieme , e versate nelle cassetine . La rapatura di mezzo *Cedrato* è sufficiente per ott oncie di zucchero .

*Conserva di Limone .*

Questa *Conserva* la potete preparare come quella di *Arancio di Portogallo pag. 44.* , o come la precedente , mettendoci nell' una , o nell' altra maniera un poco di sugo di limone .

*Conserva di Mandorle .*

Pelate all'acqua bollente due oncie di *Mandorle dolci* , passatele alla fresca , pestatele finissime , aspergendole col sugo della metà di un limone . Abbiate otto oncie di zucchero bollente ; quando principierà a sbianchire , metteteci le *Mandorle* , mescolate bene , stancheggiate , e versate nelle cassetine .

*Conserva di Arancio Acido .*

Per mezza libbra di zucchero bollente metteteci la rapatura della metà di un *Arancio* , mescolate , stancheggiate , sbianchite , e versate nelle cassetine di carta .

*Conserva Bianca di Limone .*

Fate cuocere alla picciola *Piuma* una libbra di zucchero in pane , e nel levarlo dal fuoco premeteci in più volte il sugo di un limone , affinchè il zucchero divenghi bianco come il latte , stancheggiate a misura che ci mettete il limone , e quando formerà un filo eguale versandolo con la cucchiaja , ponetelo nelle cassetine di carta .

*Conserva di Uva Moscata .*

Sgragate una libbra di *Moscatello* ben maturo , e fatelo bollire un poco acciò renda il suo sugo , e passatelo al setaccio con espressione ; fate consumare sopra il fuoco questo sugo a un quarto , e mettetelo in una libbra di zucchero cotto a *Cassè* ; quando si sarà un poco raffreddato , stancheggiate lo fino a tanto che principierà ad imbianchire ; versatelo allora nelle cassetine di carta .

*Conserva di Granato .*

Prendete un *Granato* grosso , acido , maturo , e vermiglio , sgranatelo , prendatene tutto il sugo , stringendolo forte in una salvietta , prima bagnata e spremuta ; fatele bollire e consumare per metà ; mettetelo in una libbra di zucchero cotto a *Cassè* ; quando sarà mezzo raffreddato , stancheggiatelo , e versatelo nelle cassetine .

*Conserva di Agresto .*

Questa *Conserva* si appresta con *Agresto* ben maturo nella stessa maniera , che quella di *Uva Moscata* , e si finisce , e si serve egualmente .

*Conserva di Albicocche .*

Prendete delle buone *Albicocche* sugose e mature , pelatele , tagliatele in piccioli pezzi , fatele cuocere con un poco d'acqua , e disseccare sopra un picciolo fuoco , finchè siano ridotte in una marmellata densa e ben cotta , mescolate bene trè oncie di questa marmellata con una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , stancheggiate , e finite come le altre .

*Conserva di Visciole .*

Levate le code ed i nocciuoli alle *Visciole* , fatele bollire , acciò rendino il loro sugo , passatele per setaccio con espressione ; rimettete sopra il fuoco ciò che è passato per farlo disseccare come il solito . Mescolate trè oncie di questa marmellata con una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , stancheggiate , sbianchite la *Conserva* , e versatela nelle cassetine di carta .

*Conserva di Framboese .*

Passate al setaccio con espressione una libbra di *Framboese* e due oncie di *Ribes* , fatele dis-

disseccare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco , finchè siano ridotte a un terzo . Abbiate una libbra di zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* , metteteci fuori del fuoco trè oncie di frutto disseccato , mescolate bene , stancheggiate , imbianchite , e versate nelle cassetine .

*Conserva di Ribes .*

Prendete una libbra di *Ribes rosso* , colto di recente , e sgranato , passatelo con espressione per un setaccio fino , fatelo consumare sopra un picciolo fuoco finchè sia ridotto a trè oncie ; mettetelo in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , stancheggiate , fino a tanto , che il zucchero formi una picciola glassa sulla sua superficie , e versatelo nelle cassetine di carta .

*Conserva di Violette .*

Scegliete le più belle *Viole Mammole* , spilucatele , pesatene un'oncia e mezza , pestatele fine nel mortajo , aggiungendoci una picciola goccia di sugo di limone . Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , fatelo un poco raffreddare , stancheggiate con due o trè girate di cucchiajo , e metteteci dentro i fiori ; stancheggiate ancora , e quando formerà il zucchero la picciola glassa , versatelo per metà in una cassetina ; e se volete mascherare l'altra metà , premeteci subito un poco di sugo di limone ; mescolate con la cucchiaja , e versate in un'altra cassetina , o in picciole cassetine rotonde pizzicate .

*Conserva di Rose ,*

Prendete mezz' oncia di foglie di *Rose pal- lide* , dette *Maggiesi* , tagliatele con un coltello assai minue . Abbiate una libbra di zucchero

cotto alla gran *Piuma*, levatelo dal fuoco, stancheggiatelo un poco, metteteci le *Rose*, finitelo di stancheggiare, e versatelo nelle casset-  
tine di carta.

*Conserva di Cioccolata.*

Stancheggiate un' oncia di *Cioccolata* gratata, in oncie otto di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e versate nelle casset-  
tine di carta.

*Conserva di Caffè.*

Per otto oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*, prendete mezz' oncia di *Caffè* ridotto in polvere fina; mettetelo nel zucchero, mescolatelo, stancheggiatelo fuori del fuoco, e quando principia a formare la picciola glassa sulla superficie, versatelo nelle casset-  
tine di carta.

*Conserva di Persiche.*

Questa *Conserva* si prepara con *Persiche* della *Maddalena*, non totalmente giunte all' ultima maturità, esattamente come la *Conserva* di *Albicocche*; e si finisce egualmente. Ved. pag. 48.

*Conserva di Prune.*

Prendete una libbra e mezza di *Prune Verdacchie*, levategli la pelle, ed il nocciuolo; fatele cuocere con un pochino d'acqua, e passatele con espressione per un setaccio fino; fatele quindi disseccare sopra un picciolo fuoco, fino a tanto che siano ridotte a tre oncie, movendole sempre con una cucchiaja. Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci il frutto, mescolatelo bene col zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento intorno il bordo della cazzarola; quando principierà a formare la glassa, e imbianchire, versatelo nelle casset-  
tine di carta spizzicata all'intorno. Del-

## Delle Conserve Reali.

*Osservazioni sopra le Conserve Reali.*

Queste *Conserve* si servono ordinariamente al *Deser* in barattoli piatti di majolica fatti espressamente, della grandezza del tondino, e si guarniscono all'intorno di carta arricciata. Si mangiano queste *Conserve* con piacere, come tutte le altre *Confetture* al *Tiraggio*; esse offrono una preparazione particolare, non conosciuta dai Francesi, perchè non sono nè totalmente secche, nè totalmente liquide. Si potrebbero chiamare *Conserve all'Uso d'Italia*. Le *Conserve* di *Semi di Mellone*, e di *Mandorle Fresche*, vedetele all'Articolo delle *Bevande* nel *Tom. I. pag. 170. e 171.*

*Conserva Reale di Cedrato.*

Quando averete scioppato delle *Scorzette* di *Cedrato*, tagliatele in dadini, mettetele in una cazzarola, con sufficiente quantità di zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, schiumate bene con carta; tirate quindi indietro dal fuoco, e con un cucchiajo d'argento staccate il zucchero all'intorno del bordo della cazzarola; quando sarà bene imbianchito, versate la *Conserva* in barattoli piatti. Osservate che quando sarà fredda, dovrà formare un gelo di zucchero sulla sua superficie. Conservatela coperta con carta in un luogo asciutto.

*Conserva Reale di Portogallo, e di Limone.*

Queste due *Conserve* si preparano con le *Scorzette* di *Portogallo*, ovvero di *Limone*, già

sciropate. Si tagliano in dadini come sopra, si mettono nel zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, si fa alzare due bolli, affinchè giunga alla gran *Piuma*, che è la vera cottura di queste *Confetture*, si stancheggia, e quando è sbianchito si versa nei barattoli piatti, e si coprono con carta, quando la *Conserva* è raffreddata.

*Conserva Reale di Persiche.*

Prendete delle *Persiche* di polpa soda, e mature, pelatele, tagliatele in dadini; fateli cuocere allo sciroppo come le *Persiche*. Vedetele nel *Tom. I. pag. 238*. Scolatele poscia dal zucchero, mettetele in una giusta quantità di zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, fategli alzare due bolli, come sopra, schiumatele con carta, stancheggiate il zucchero fuori del fuoco, e quando sarà sbianchito, versate la *Conserva* in barattoli piatti, che coprirete quando sono freddi.

*Conserva Reale di Albicocche.*

Si prepara questa *Conserva* nella medesima maniera, che la precedente, e sì l'una, che l'altra le potete apprestare con *Persiche*, o *Albicocche* già sciropate, tagliate in dadini, e messe nel zucchero vergine come sopra, e finite egualmente.

*Conserva Reale di Pera.*

Se non avete *Pera* sciropate per fare questa *Conserva*, prendete delle *Pera* crude, di buona qualità, grosse, polpate, e mature, pelatele, tagliategli in dadini tutta la polpa, mettele allo sciroppo come il solito. Vedete *Pera* allo sciroppo nel *Tom. I. pag. 249.*, poscia scorlate-

latele dal zucchero , ponetele in una quantità sufficiente di zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma* , fategli alzare due bolli , affinché il zucchero giunga alla gran *Piuma* , stancheggiate , imbianchite , e finite questa *Conserva* , come le altre .

*Conserva Reale di Zucca .*

Avete della *Zucca* scioppata . Vedetela nel *Tom. I. pag. 306.* , ed in luogo di prepararla al *Tiraggio* , tagliatela in dadini , mettetela in un zucchero vergine cotto come sopra , e finite anche questa *Conserva* come le precedenti .

**Delle Conserve Liquide .**

*Osservazioni sopra le Conserve Liquide .*

Comprende questo nome generico di *Conserve Liquide* qualunque sorta di *Frutto* preparato con zucchero per conservarlo da un'anno all' altro . I Francesi chiamano queste preparazioni anche *Confitures Liquides* . Le *Conserve* di questa natura si preparano in cinque maniere , cioè di *Frutti interi* ; di *Frutti tagliati per metà* , o in pezzi ; di *Frutti* levato il nocciolo ; di *Frutti passati al setaccio* ; e di *Sugo* di *Frutti* tratto per *espressione* . Di queste cinque specie di preparazioni qui non faremo menzione , che di alcune di esse le più analoghe al nome di *Conserva* . Le altre comprendono tutti i *Frutti Scioppati* , le *Gelatine* , le *Clarette* , i *Sciroppi ec.*

*Conserva Liquida di Ciriegie , e di Visciole .*

Prendete cinque libbre di belli *Graffioni Rossi* , o *Visciole Papali* , levategli i pedicoli , ed i noccioli . Avete quattro libbre di zucchero

cotto alla *Piuma* se sono *Ciriegie*, e cinque libbre se sono *Visciole*, metteteci dentro il *Frutto* con quel sugo che averà reso levandogli il nocciuolo; fate bollire fino a tanto che il zucchero sia giunto alla gran *Perla*, schiumando sempre con attenzione. Osservate che la *Conserva* deve essere ristretta di zucchero, cioè carta di sciroppo. La metterete in barattoli, la coprirete il giorno dopo, e conservarete in luogo asciutto.

Quando volete servire queste *Ciriegie*, o queste *Visciole* per *Composta*, ne discioglierete, quella quantità necessaria, con zucchero cotto a *Lissè*, gli farete alzare un bollo, schiumarete con carta, e servirete freddo nella compostiera. Potete preparare nello stesso modo ancora le *Visciole Comuni*, e le *Marasche*. Queste *Visciole* così preparate, possono servire per riempimento di *Marenghe*, per *Sorbetto gelato*, per *Composta* fuori di stagione, per *Torte*, *Tartellette* ec.

*Conserva Liquida di Visciole al Zucchero Granito.*

Abbiate quattro libbre di *Visciole Papali*, o *Visciole Comuni*, levategli i pedicoli, ed i nocciuoli, mettetele in una cazzarola con quattro libbre di zucchero bianco in grana, un grosso stecco di cannella, o mezzo baccello di vainiglia, e due bicchieri d'acqua; ponetele sopra un fuoco allegro e uguale; fatele bollire, schiumandole bene, e movendole spesso con una cucchiaja, acciò non brucino nel fondo della cazzarola; fino a tanto che il zucchero sia giunto alla gran *Perla*. Versatele allora in un barattolo verniciato, copritele quando sono perfettamente fredde, e conservate in luogo  
asciut-

asciutto . Questa *Conserva* vi può servire ai medesimi usi , che la precedente .

*Conserva Liquida di Ribes .*

Prendete quattro libbre di *Ribes* sgranato mettetelo in quattro libbre di zucchero cotto a *Cassé* , fategli alzare un bollo , o due , schiumatelo con carta , versatelo in un barattolo , e copritelo il giorno dopo .

*Conserva Liquida di Framboese .*

Questa *Conserva* si prepara esattamente come la precedente , ma con tre libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* per quattro libbre di frutto .

*Conserva Liquida di Fravole .*

Scegliete quattro libbre di *Fravole* fresche e mature , spilluccatele , passatele al setaccio ; abbiate quattro libbre di zucchero cotto a *Cassé* , metteteci dentro le *Fravole* passate , mescolatele col zucchero sul fuoco senza bollire , schiumate con carta , versate in un barattolo , che coprirete il giorno dopo .

*Conserva Liquida di Albicocche .*

Abbiate cinque libbre di *Albicocche* mature e sugose , passatele al setaccio . Abbiate cinque libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , mettetetele nel zucchero , fatele bollire , schiumatetele , e movetele sempre con una cucchiaja , sino a tanto , che la *Conserva* , cadendo dalla cucchiaja formi un filo grosso non interrotto . Versatela in barattoli , che coprirete il giorno dopo , e conservate in luogo asciutto .

*Conserva Liquida di Persiche .*

Ancora questa *Conserva* si prepara come quella di *Albicocche* , e con la medesima dose di zucchero , e di frutto .

*Conserva Liquida di Prune .*

La *Conserva* di *Prune Verdacchie* si prepara diversamente . Levate alle *Verdacchie* la pelle ed il nocciuolo , fatele bollire con un poco d'acqua , passatele al setaccio , mettetele in tanto zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto ora il peso del *frutto* ; fate cuocere come le *Albicocche* , e finite questa *Conserva* nella stessa maniera .

Tutte queste *Conserve* possono servire per *Sorbetti gelati* fuori di stagione , e per molti altri usi .

*Conserva Liquida di Frutti Rossi .*

Prendete due libbre di *Ribes* , e due libbre di *Framboese* , passatele ambedue al setaccio con espressione . Abbiate quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , metteteci i *Frutti* passati , fate bollire , e schiumate con carta fuori del fuoco , finchè lo sciroppo sia giunto alla gran *Ferla* . Versate in barattoli , che coprirete quando sono freddi .

*Conserva Liquida di Visciole .*

Si prepara questa *Conserva* nello stesso modo , che la precedente ; ma prima di passare le *Visciole* al setaccio si leva loro i pedicoli , ed i nocciuoli . Le migliori sono le *Visciole Papali* .

*Conserva Liquida detta Cocuzzata .*

Quando averete sciroppato la *Zucca lunga* , come è descritta nel *Tom. I. pag. 306.* , tagliatela in dadini ; mettetela in una quantità sufficiente di zucchero vergine cotto alla picciola *Perla* , fategli alzare due bolli , schiumate bene con carta , e quando lo sciroppo sarà alla gran *Perla* ,

versatela in un barattolo , copritelo quando è freddo , e conservate in luogo asciutto .

### Delle Marmellate .

#### Osservazioni sopra le Marmellate .

Si troverà all'Articolo delle *Mezze Paste* la maniera di tirare a secco tutte sorta di *Marmellate* . Quelle di *Albicocche Verdi* , e *Mandorline Verdi* sono soggette a divenire grasse , e non si conservano lungo tempo ; è necessario dunque di tirarle subito a secco , o almeno prima di trè mesi , altrimenti , non si disseccano più .

Le *Marmellate* di *Fiori d' Arancio* , e di *Limoni* , candiscano ordinariamente in poco tempo quando sono ben preparate , ma ciò non impedisce , che siano egualmente buone . Quando le volete *Tirare a Secco* , prendete tutto ciò che è candito , mettetelo in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'acqua , e fatelo tornare alla cottura ordinaria di prima .

Le *Marmellate* sono di un grand' uso per i lavori di *Credenza* , e di *Cucina* ; sia nella stagione de' *Frutti* , sia fuori di stagione .

I *Confetturieri* Francesi fanno disseccare la maggior parte della polpa de' *Frutti* sopra un fuoco leggero a guisa di una pasta maneggevole , poi vi aggiungono tanto peso di zucchero , cotto a *Cassé* , o alla *Piuma* , per quanto è il peso del *Fruito* disseccato ; d sciogliono con una cucchiaja sopra il fuoco senza bollire , e mettono la *Marmellata* in barattoli , che coprono con zucchero fino .

I *Confetturieri* Italiani al contrario dopo che hanno passato il *Frutto* cotto o crudo al setaccio , vi aggiungano tanto peso di zucchero cotto alla *Piuma* per quanto era il peso del *Frutto* ; fanno cuocere sopra un fuoco leggero a consistenza di *Marmellata* , la versano ne' barattoli , che coprono con un dito di zucchero in polvere .

Non ostante questi diversi metodi , qui si troveranno le *Marmellate* descritte sì nell' una , che nell' altra maniera .

*Marmellata di Visciole , e di Ciriegie .*

Prendete cinque libbre di *Visciole* , o di *Ciriegie* polpute e rosse , levategli li pedicoli , ed i nocciuoli , mettetele in una cazzarola con una foglietta d' acqua , un grosso stecco di cannella , o mezzo baccello di vainiglia ; fatele bollire a fuoco allegro , movendole spesso con una cucchiaja di legno . Quando saranno ben cotte , e distatte , passatele al setaccio . Mettete questa polpa in un' altra cazzarola con cinque libbre di zucchero cotto alla *Piuma* , se sono *Visciole* , e quattro se sono *Ciriegie* . Fate bollire dolcemente sopra un fuoco moderato , movendo come sopra , acciò non brucino nel fondo della cazzarola , finchè la *Marmellata* cadrà dalla cucchiaja come una grossa frangia . Versatela allora in un barattolo verniciato , e quando sarà fredda la coprirete con un dito di zucchero in pane spolverizzato . Chiudete bene il vaso , e conservatelo in luogo asciutto .

*Marmellata di Visciole , e di Ciriegie  
in altra Maniera .*

Prendete otto libbre di *Visciole* , o di *Ciriegie* levategli le code , ed i nocciuoli , fatele ben disseccare sopra il fuoco in una cazzarola , finchè siano ridotte a quattro libbre . Abbiate quattro libbre di zucchero cotto alla *Piuma* , metteteci il *Frutto* disseccato , mescolatelo bene , ponetelo sopra il fuoco , fate fremere , e incorporare la *Marmellata* , ponetela nei barattoli , e copritela quando è fredda di un dito di zucchero in polvere . Non bisogna lasciarla lungamente sopra il fuoco , perchè diverrebbe troppo nera ; ecco il motivo per cui è necessario disseccarla a fuoco allegro .

*Marmellata di Albicocche .*

Abbiate delle *Albicocche* ben mature , passatele al setaccio . Abbiate tante libbre di zucchero cotto alla *Piuma* per quanto avete di *Frutto* passato , unite insieme in una cazzarola , dimenate con una cucchiaja sopra il fuoco fino a tanto che la *Marmellata* cadendo dalla cucchiaja formi una specie di frangia . Versatela in barattoli , e copritela di zucchero come sopra .

*Marmellata di Albicocche in altra Maniera .*

Levate il nocciuolo alle *Albicocche* , disseccatele , con un poco d' acqua sopra il fuoco , e formatene una *Marmellata* ben densa . Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Cassé* per quanto è il peso del *Frutto* disseccato ; mescolate insieme ; fate fremere sopra il fuoco , dimenando sempre affinchè non si attacchi ; versatela in barattoli ec.

*Marmellata di Albicocche in altra Maniera :*

Quando averete passato al setaccio le *Albicocche* mettetele in una cazzarola con un bicchiere d'acqua , e una libbra di zucchero fino bianco , per ogni libbra di *Frutto* ; fatele cuocere , movendo sempre con una cucchiaja , finchè prendendone un poco col dito , e appoggiandolo sopra all' altro si collino insieme senza resistenza . Versatela nei barattoli , quando è fredda metteteci sopra il zucchero , copritela , e conservatela in luogo asciutto . Un momento prima di levare la *Marmellata* dal fuoco ci potete , se volete , mettere le *Mandorle* delle *Albicocche* pelate , e peste fine .

*Marmellata di Persiche . .*

Se le *Persiche* sono della *Maddalena* , o altre *Persiche* sugose , le potete preparare in *Marmellata* come le *Albicocche* ; ma se sono *Persiche duraci* , le pelarete , le taglierete in fette , le farete cuocere con acqua , e qualche stecco di cannella . Quando saranno ben cotte e disfatte , le passerete al setaccio , ci aggiungerete tanto zucchero cotto alla *Piuma* per quanto era il peso del *Frutto* ; fate cuocere a consistenza di *Marmellata* , cioè finchè cadrà dalla cucchiaja a guisa di frangia , mettetela in barattoli , e copritela con zucchero come le altre .

*Marmellata di Prune .*

Levate il nocciuolo alle *Prune Verdacchie* , fatele cuocere con acqua . Quando saranno disfatte passatele al setaccio ; aggiungeteci tante libbre di zucchero cotto alla *Piuma* per quanto era il peso delle *Prune* ; fate cuocere come sopra , e finite nella stessa maniera .

*Marmellata di Prune in altra Maniera .*

Quando avete cotto le *Prune* con un poco d'acqua , e passate al setaccio , fatele disseccare in una cazzarola sopra il fuoco come una densa *Marmellata* , mescolatela con tanto zucchero cotto a *Cassè* per quanto è il peso del *Frutto* disseccato ; fate fremere un poco sopra il fuoco , e ponete quindi in barattoli , che finirete come gli altri .

*Marmellata di Mela .*

Prendete delle *Melaranette* , tagliatele in quarti , pelatele , levategli l'anima , fatele cuocere con acqua . Quando saranno ben cotte , passatele al setaccio , fatele disseccare sopra il fuoco , movendole sempre con una cucchiaja finchè siano ridotte in *Marmellata* ben densa , mettetela in tanto zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto è il peso del *Frutto* disseccato ; ponete sopra un picciolo fuoco , che non faccia che fremere , movendo sempre , fino che sia bene incorporato il zucchero , ed il *Frutto* , versatela nei barattoli , e coprite di zucchero , il giorno dopo chiudeteli , e conservateli in luogo asciutto .

*Marmellata di Mela in altra Maniera .*

Quando averete passato le *Melaranette* al setaccio come sopra , mescolatele con tante libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto era il peso delle *Mela* ; fate cuocere a picciolo fuoco , movendo sempre con una cucchiaja , finchè la *Marmellata* cadrà a guisa di grossa frangia . Versatela allora in barattoli , copritela con un dito di zucchero fino , e quando sarà fredda chiudetela , e conservatela in luogo asciutto .

*Mar-*

*Marmellata di Pera .*

La *Marmellata di Pera* si prepara esattamente come quella di *Mela* ; tanto riguardo alla maniera di passare e preparare le *Pera* , che per la quantità e cottura del zucchero che è necessario ,

*Marmellata di Cotogni .*

Prendete quella quantità di *Melacotogne* che credete a proposito , tagliatele in quarti , levategli semplicemente l'anima di dentro , fatele bollire con acqua , e il sugo di un limone , e le scorze spremute . Quando saranno cotte , scolatele , passatele al setaccio . Abbiate tanto zucchero cotto alla *Piuma* per quanto è il peso del *Cotogno* passato , unite insieme in una cazzarola , ponetele sopra il fuoco , fate cuocere dolcemente , movendo sempre con una cucchiaja di legno , affinchè la *Marmellata* non bruci nel fondo della cazzarola . Quando vedrete , che cade dalla cucchiaja a grosso pezzo , sarà segno che è arrivata al suo punto di cottura ; versatela allora in un barattolo verniciato , che sia pieno , e copritela con un dito di zucchero bianco in polvere . Quando sarà perfettamente fredda chiudete il vaso , e conservatelo in luogo asciutto .

Alcuni fanno bollire nell'acqua le anime , e le pelature delle *Melacotogne* , e ne colano per salvietta la decozione , nella quale fanno cuocere le *Melacotogne* , in luogo dell'acqua . Altri finalmente fanno cuocere le *Melacotogne* intere , che dopo pelano e passano al setaccio . Si debbano levare le scorze di limone prima di passare il frutto .

*Marmellata di Cotogni in altra Maniera.*

Scegliete delle belle *Melacotogne* mature, fatele cuocere intiere nell'acqua. Quando saranno cotte pelatele, tagliatele in quarti, levategli l'anima, e passatele al setaccio; disseccatele sopra il fuoco come una pasta, dimenandole sempre con una cucchiaja; poscia pesatene quattro libbre, e fate cuocere cinque libbre di zucchero alla gran *Piuma*; metteteci il *Cotogno* disseccato, mescolate bene col zucchero; fate fremere sopra un fuoco leggiero, seguitando a mescolare con la cucchiaja, e schiumate con carta; versate la *Marmellata* in barattoli, copritela col zucchero, e conservatele come sopra.

La *Marmellata* rossa di *Cotogni* si prepara nella stessa maniera, con la differenza, che si mette una quantità sufficiente di sciroppo di uvetta lacca unitamente al zucchero cotto alla *Piuma*, diminuendo lo sciroppo di zucchero in proporzione dello sciroppo di uvetta lacca.

*Marmellata di Ribes.*

Prendete del *Ribes* rosso e maturo, sgratelo, fatelo bollire con un pochino d'acqua per farlo crepacciare; passatelo al setaccio con espressione; fate restringere ciò che è passato sopra il fuoco; mettetelo quindi in un zucchero cotto alla gran *Piuma*, e fate bollire insieme dimenando sempre con una cucchiaja, finchè la *Marmellata* abbia acquistato una giusta consistenza, che conoscerete quando cade dalla cucchiaja a grossa frangia. Versatela in barattoli, e copritela come le altre. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Mar-

*Marmellata di Framboese .*

Schiacciate del bel *Framboese* , passatelo al setaccio ; fatelo disseccare , e ridurre a metà sopra il fuoco ; disciogliete'lo quindi con zucchero cotto alla gran *Piuma* ; fate bollire insieme , movendo sempre con una cucchiaja ; finchè acquistate la consistenza di *Marmellata* , versatela in barattoli , copritela con zucchero fino , e conservatela in luogo asciutto . La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di *Framboese* .

*Marmellata di Fravole .*

Passate al setaccio delle *Fravole* fresche . Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* per una libbra e mezza di frutto passato , unite insieme in una cazzarola , dimenate con una cucchiaja sopra un fuoco moderato , fino a tanto , che la *Marmellata* cadendo dalla cucchiaja formi una specie di frangia . Conservatela in barattoli verniciati , coperta di zucchero fino come le altre ; non la coprite che quando sarà del tutto raffreddata .

Le *Marmellate* di *Ribes* , e di *Framboese* le potete preparare egualmente .

*Marmellata di Violette .*

Abbiate mezza libbra di *Viole Mammole* spilluccate e fresche , pestatele assai fine in un mortaio di pietra ; stemperatele quindi poche per volta in una cazzarola con due libbre di zucchero , mezzo caldo , cotto alla gran *Piuma* ; mettetele in un barattolo , e copritele quando sono fredde .

*Marmellata di Fiori d' Arancio .*

Prendete de' *Fiori d' Arancio* colti di recente , levategli il calice , stami ec. ; e gettateli a misura che li spilluccate nell' acqua con un poco di sugo di limone . Fategli quindi alzare due o trè bolli in altr' acqua , e passateli poscia all' acqua fresca , imbianchita con un poco di allume di rocco pestato . Fate bollire dell' acqua chiara , metteteci il sugo di un limone , ed i *Fiori d' Arancio* ben scolati: fateli bollire finchè siano teneri fra le dita ; passateli quindi all' acqua fresca , dove averete ancora posto il sugo di un limone ; un poco dopo cambiategli l' acqua , scolateli , premeteli in una salvietta per bene asciugarli , pestateli nel mortajo assai fini . Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma* , incorporatelo in una cazzarola con i *Fiori d' Arancio* pestati , ponete sopra il fuoco , fate un poco fremere , mescolando con una cucchiaja ; versate in barattoli , e copriteli , e conservateli come il solito . La dose è due libbre e mezza di zucchero per una libbra di *Fiori d' Arancio* spilluccati .

Questa *Marmellata* è di *Fiori d' Arancio* pura . Per economizzarla , si può mescolare , allorchè se ne ha di bisogno , con un poco di quella di *Cedrato* , o di *Limone* , che sono egualmente bianche , e del medesimo gusto : in guisa che alcuni le fanno passare per vere *Marmellate* di *Fiori d' Arancio* , mettendoci qualche pugno di *Fiori* quando sono fatte , solamente per comunicargli un poco di odore .

*Marmellata di Ciriegie Marine.*

Abbiate due libbre di *Ciriegie Marine* ben mature, passatele per un setaccio fino; metete questa pasta in due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, con un'ottava di vainiglia in polvere pestata con un poco di zucchero in pane. Fate cuocere dolcemente in una cazzarola, movendo sempre con una cucchiaja di legno, acciò non bruci nel fondo. Quando caderà dalla cucchiaja a grossi stracci, versatela in un barattolo, copritela con mezzo dito di zucchero fino in polvere. Allorchè sarà fredda, turate bene il vaso, e conservate in luogo asciutto.

*Marmellata di Mandorline, e di Albicocche Verdi.*

Prendete delle *Mandorline*, o delle *Albicocche Verdi*, tenere, e avanti che abbiano formato il nocciuolo. Le *Albicocche* mettetele in una salvietta con del sale, e dimenatele forte, fino a tanto che la lanugine si sia levata dalla superficie del frutto, e passatele all'acqua fresca. Le *Mandorline* bisogna passarle alla lesciva, come sono descritte nel *Tom. I. pag. 192.* Fate bollire le une, o le altre con acqua finchè siano divenute assai morbide sotto le dita. Scolatele allora, asciugatele, passatele al setaccio, e fatele disseccare in una cazzarola sopra il fuoco, dimenandole con una cucchiaja acciò non brucino nel fondo, fino a tanto che principiano a distaccarsi dalla cazzarola. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Cassè* per quanto è il peso della pasta disseccata, mescolatelo insieme sopra un picciolo fuoco senza bollire. Quando sarà bene incorporata la *Marmel-*



toli, e finite come sopra. La dose è due libbre di zucchero per una libbra di polpa passata di *Portogallo*.

Alcuni in luogo di mettere il zucchero cotto alla picciola *Piuma* vi mettono il zucchero in pane in polvere; cioè due libbre di zucchero in pane per una libbra di *Portogallo* passato al setaccio, e finiscono la *Marmellata* nello stesso modo.

*Marmellata di Cedrato.*

Tagliate in quarti de' *Cedratì*, fateli cuocere all'acqua, passateli alla fresca, levategli l'anima, spremeteli, pestateli nel mortajo, passateli al setaccio, metteteli nel zucchero, e preparate, e finite esattamente questa *Marmellata*, come la prima, ovvero la seconda di *Aranci di Portogallo*.

*Marmellata di Limone.*

Questa *Marmellata* si prepara nella stessa maniera, che la prima di *Aranci di Portogallo*; cioè con le scorzette di limoni, detti da mangiare, li quali sono di scorza grossa. Alcuni vi aggiungano qualche *Scorza di Cedrato*, per dargli un più grato odore e sapore.

*Marmellata di Ananasse.*

Prendete uno, o più *Ananassi*, tagliateli in fette, e passateli al setaccio con espressione. Alcuni le danno prima una pestata nel mortajo, onde poterli meglio passare, ed ottenerne tutta la polpa. Abbiate tante libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* per quante libbre avete di *Frutto*, poneteci la polpa degli *Ananassi* che avete passata, fate cuocere sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una

cucchiaja acciò non bruci nel fondo della cazzarola, finchè vedrete che cade dalla cucchiaja come una grossa frangia. Allora, versatela in un barattolo, copritela con zucchero come le altre, e conservatela egualmente.

### Delle Mezze Paste de' Frutti.

#### Osservazioni sopra le Mezze Paste.

Non vi sarebbe che osservare le *Marmellate* di ciascun *Frutto*, che abbiamo descritte, per saperne preparare tante *Mezze Paste*; poi che sono quasi la medesima cosa, basta di *Tirarle a Secco*. Di fatti se ne troveranno diverse preparate in tal guisa; mentre fuori la stagione de' *Frutti*, tutte le *Mezze Paste* sono apprestate di *Marmellate* diverse.

Ecco alcune regole generali rapporto il preparare, il disseccare, ed il servire questa specie di *Confetture*.

Le *Mezze Paste de' Frutti*, che si preparano espressamente nelle loro stagioni particolari, esiggano di essere disseccate sopra un fuoco leggiero, dimenandole sempre con una cucchiaja di legno acciò non brucino nel fondo, finchè siano ridotte a consistenza di una pasta, il che si conosce quando non si attacca più alla cazzarola. Quindi è necessario pesare questa pasta, per poterci mescolare altrettanto peso di zucchero cotto alla gran *Piuma*, o a *Cassè*, ed incorporarlo bene insieme, o sopra il fuoco, o fuori del fuoco, secondo la qualità del *Frutto*, che si riduce in *Mezze Paste*.

Le *Mezze Paste*, che si apprestano con le *Marmellate* esiggano meno attenzioni. Prendete dal barattolo quella quantità che avete di bisogno di *Marmellata*, qualunque sia, mettetela in una cazzarola. Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma*, versatene quanto basti per disciogliere un poco la *Marmellata*; fatela quindi fremere alquanto sopra il fuoco, acciò si mescoli bene col zucchero. In questa guisa si fa asciugare ordinariamente alla stufa nelle stampe.

Le *Mezze Paste* si asciugano alla stufa in due maniere: la prima è di stenderla con un coltello sopra, lastre di rame stagnato, o foglie di latta alla grossezza di mezzo dito, con zucchero fino spolverizzato col setaccio sotto e sopra; si mette ad asciugare alla stufa per due o tre giorni, spolverizzandola ogni giorno di zucchero. Quando sarà asciugata tagliatela a quadretti, mostaccioli ec., oppure con una stampetta di latta a stellette, rosette, rotelline, ciambellétte ec., distaccatele dalla lastra con un coltello bagnato nell'acqua; mettetele sopra un setaccio guarnito di carta per qualche ora alla stufa acciò si asciughino meglio. La seconda maniera è di versare la *Pasta* del frutto in picciòle stampe di latta in forma di cuore o quadrate, a giglio, o in altra maniera, e sopra una lastra farle asciugare alla stufa; quando saranno secche da una parte levatele dalle picciòle stampe, rivoltatele sopra un setaccio affinché si asciughino egualmente per tutto.

Servirete le une, e le altre dentro picciòle cartine arricciate, e conservarete in scatole guarnite di carta fina tagliata, in luogo asciutto.

Ecco in generale ciò che si può dire delle *Mezze Paste de' Frutti*, che si apprestano a fresco, ovvero con le *Marmellate* già preparate.

I Francesi chiamano queste *Confetture di Frutti* passati e disseccati con zucchero: *Paste de' Frutti*; e gli Italiani le danno il nome di *Mezze Paste*. Eccone le diverse specie.

*Mezze Paste di Ciriegie, e di Visciole.*

Levate le code ed i nocciuoli a due libbre di *Ciriegie*, o di *Visciole*, ben mature; fatele bollire diversi bolli, e passatele al setaccio con espressicne: Prendete tutto ciò che è passato, fatelo disseccare sopra il fuoco in una cazzarola, dimenando sempre con una cucchiaja acciò non bruci nel fondo, mescolateci quindi una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; osservate che la *Marmellata* sia d'un bel color rosso, e che abbia della consistenza, mettetela subito nelle piccole stampe di latta fatte a cuore, a giglio, a fiore, o qualunque altro disegno, ponetele sopra foglie di rame, e fate asciugare alla stufa; quando saranno asciugate, levatele dalle piccole stampe, rivoltatele, mettetele sopra un setaccio a finire di asciugare alla stufa.

*Mezze Paste di Visciole, e di Ciriegie  
in altra Maniera.*

Avete della *Marmellata di Visciole*, o di *Graffioni Rossi*; preparata come è descritta alla pag. 58: fatela disseccare maggiormente ad un fuoco lento, movendo con una cucchiaja, fino a tanto che si distaccherà dalla cazzarola; stendetela alla grossezza di mezzo dito sopra lastre spolverizzate di zucchero fino, spolverizzate anche

che bene di sopra, e mettete ad asciugare alla stufa per qualche giorno. Quando sarà asciugata tagliatela come più vi piacerà, e conservatela in una scatola guarnita di carta, e in luogo asciutto. Si serve in cartine arricciate. Li graffioni rossi, e le visciole papoli sono le migliori Ciriegie per preparare le *Mezze Paste*.

*Mezze Paste di Visciole, e di Ciriegie  
in altra Maniera.*

Levate il nocciuolo, e le code a quattro libbre di *Visciole*, o di *Ciriegie* ben mature, fatele bollire un poco in una cazzarola, passatele quindi al setaccio con espressione, e fatele disseccare sopra il fuoco. Per due libbre di *Visciole* disseccate, abbiate due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*; e per due libbre di *Ciriegie* una libbra e mezza. Ponete il frutto in questo zucchero, dimenatelo sopra un fuoco leggiero senza bollire, finchè la *Marmellata* sia bella rossa, stendetela come sopra, e fatela disseccare egualmente. Se volete metterla nelle picciole stampe; dopo mescolato il frutto col zucchero, non bisogna più metterla sul fuoco. Si può fare disseccare la *Pasta* senza passarla al setaccio.

*Mezze Paste di Ananasse.*

Abbiate una *Pasta* di *Ananasse* come quella della *Marmellata*, pag. 68., poscia con un cucchiajo fatene sopra una lastra spolverizzata di zucchero fino, tante picciole pallottine, che schiacciate, e ne formate tante rotelline, spolverizzandole di zucchero fino col setaccio, mettetele alla stufa, e replicategli ogni giorno il zucchero, rivoltandole finchè saranno  
asciu-

asciugate . Conservatele dentro scatole guarnite di carta fina tagliata , in luogo asciutto .

Tutte le *Mezze Paste de' Frutti* le potete disseccare alla stufa nella medesima maniera . Si servano ornate di cartine arricciate . Potete ancora disseccare e servire queste *Mezze Paste*, come tutte le altre .

*Mezze Paste di Framboese . . . . .*

Mettete due libbre di belle *Framboese* in una cazzarola sopra il fuoco con un bicchiere d'acqua ; fatele bollire qualche bollo ; passatele al setaccio con espressione ; tornate a mettere sul fuoco ciò che è passato , e fatelo cuocere movendo sempre finchè sia ridotto in pasta , e finite queste *Mezze Paste* come le precedenti di *Ciriegie* .

*Mezze Paste di Framboese  
in altra Maniera . . . . .*

Dopo che averete passate due libbre di *Framboese* al setaccio , metteteci due libbre di zucchero bianco in polvere ; fate bollire insieme , movendo sempre , fino a tanto che cade dalla cucchiaja a guisa di frangia ; versate allora nelle picciole stampe , e fate disseccare alla stufa .

Potete ancora passare al setaccio il *Framboese* crudo , e disseccarlo sopra il fuoco fino a tanto che sia ridotto a metà ; pesatene due libbre , e mettetelo in due libbre di zucchero cotto a *Cassè* , mescolate bene insieme , e versate , senza metterlo sul fuoco , nelle picciole stampe , fate disseccare alla stufa , e conservate in luogo asciutto .

*Mezze Paste di Ribes.*

Sgranate il *Ribes Rosso*, mettetelo in una cazzarola con un poco d'acqua, fategli alzare qualche bollo, passatelo poscia al setaccio, disseccatelo sul fuoco, e per una libbra di frutto disseccato, abbiate quattordici oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*; mescolate bene insieme senza rimettere sopra il fuoco, versate nelle picciole stampe, e fate disseccare alla stufa.

*Mezze Paste di Uva Moscatà.*

Sgranate dell' *Uva Moscatà* (Moscatello); che sia ben matura, fatela bollire due bolli, con un pochino d'acqua, la cazzarola coperta, e passatela al setaccio con espressione; tornate a mettere sopra il fuoco ciò che avete passato, e fatelo restringere come una densa *Marmellata*. Abbiate tanto zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto avete di *Marmellata*, mescolate insieme dimenando sopra un picciolo fuoco che non faccia che fremere, e versate caldo nelle picciole stampe, che farete disseccare alla stufa.

*Mezze Paste di Marroni.*

Quando averete fatto ben cuocere i *Marroni* all'acqua come sono descritti nel *Tom. I. pag. 303.*, asciugateli, passateli al setaccio; aggiungeteci in tre quarti di *Pasta di Marroni* un quarto di *Marmellata di Melaranette*, o altra *Marmellata bianca*. Pesate la pasta, e per una libbra di *Frutto*, una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; stemperate bene insieme con una cucchiaja, e rimettetela sul fuoco per farla un poco fremere; non bisogna versarla nel-

nelle picciole stampe , o stenderla sopra foglie o lastre spolverizzate di zucchero , se non è un poco fredda . Fatela disseccare alla stufa come il solito .

*Mezze Paste di Violette .*

Abbate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , subito che lo tirate indietro dal fuoco stemperateci a poco a poco tre oncie di *Viole Mammole* spilluccate , e pestate assai fine in un mortajo , e due o tre cucchiaj di *Marmellata di Melaranette* ; mescolate bene con una cucchiaja senza più mettere sopra il fuoco . Versate nelle picciole stampe , e fate disseccare alla stufa . Potete anche stenderla sopra lastre spolverizzate di zucchero , e finirle come le altre ; nel rivoltarle spolverizzatele egualmente , e leggermente di zucchero .

Se volete fare queste *Mezze Paste* fuori stagione, potete ricorrere alla *Marmellata di Violette* . Ved. pag. 64. , aggiungendoci un poco di *Marmellata di Melaranette* .

*Mezze Paste di Sole Violette .*

Quando averete levato dal fuoco una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , stemperateci poco per volta trè oncie di *Violette* spilluccate , e pestate assai fine ; versate nelle stampe , e fate asciugare come sopra .

*Mezze Paste di Cotogni .*

Abbate della *Marmellata di Cotogni* . Vedete pag. 62. , metteteci quell' odore che più vi piacerà , come sarebbe l' *Olio Essenziale Zuccheroso* di un *Limone* , o di un *Cedrato* , o di un *Portogallo* , mescolate bene l' odore ; poscia stendetela con un coltello sopra lastre stagnate , o di latta ,  
alla

alla grossezza di mezzo dito; fatela asciugare alla stufa una giornata; quindi la tagliarete in quadretti, o mostaccioletti, o rotelline, o fioretti, o come vi pare, e le distaccherete dalla lastra con un coltello bagnato nell'acqua. Metterete queste *Mezze Paste* ad asciugare alla stufa per qualche ora dentro un setaccio guarnito di carta, e le servirete guaruite di carte arricciate; per conservarle le porrete in scatole con carta fina tagliata in luogo asciutto. Potete ancora stemperare la *Marmellata* con un poco di zucchero alla gran *Fiuma*, e farla asciugare nelle piccole stampe. Se non avete *Marmellata di Cotogni*, la potete fare espressamente.

*Mezze Paste Rosse di Cotogni.*

Volendo preparare queste *Mezze Paste* di colore rubino. Quando la *Marmellata* sarà giunta alla sua cottura, vi mescolarete un poco di colore amarante di Uvetta lacca. Ved. *Sciropo di Uvetta Lacca* nel Tom. 1. pag. 85., e gli farete dare due bolli; ovvero mezzo paolo, o più di carminio disciolto col sugo di limone in un tondino, che mescolato con la *Marmellata* sarà di un colore più bello. Bisogna però avvertire di non dargli il zucchero fino nè sopra nè sotto, come le altre *Mezze Paste*, dovendo queste rimanere lucide, chiare, e trasparenti. Le finirete, servirete, e conserverete come le altre naturali.

*Mezze Paste di Cotogni in altra Maniera.*

Fate cuocere all'acqua delle *Melacotogne*; quando saranno cotte, scolatele, passatele al setaccio con espressione, e fatele disseccare sopra un picciolo fuoco movendole sempre. Fate cuo-

cuocere alla gran *Piuma* una libbra di zucchero per nove oncie di frutto disseccato , mescolate insieme , e dimeniate sopra un picciolo fuoco senza bollire ; versate nelle picciole stampe , o stendetela sopra lastre , e fate asciugare alla stufa come il solito .

*Mezze Paste Rosse di Cotogni in altra  
Maniera .*

Per fare le *Mezze Paste* vermiglie ; prendete dei *Cotogni* , fateli cuocere al-forno , poscia pelateli , e passateli al setaccio ; fateli disseccare sopra un picciolo fuoco movendo sempre con una cucchiaja , finchè siano ridotti alla metà ; dopo li farete divenire rossi tenendoli caldi sopra la cenere calda , e per renderli vermigli aggiungeteci il *Carminio* , o l' *Ova lacca* , come sopra , e seguitarete a disseccarli sopra il fuoco , finchè si distaccheranno dalla cazzarola ; metteteci allora tanto peso di zucchero cotto alla picciola *Piuma* , per quanto è il peso della pasta disseccata , mescolate bene insieme sopra un picciolo fuoco senza bollire ; quando sarà bene incorporato il zucchero con la *Pasta de' Cotogni* , versate nelle picciole stampe , o stendetela sopra lastre , e fate asciugare alla stufa come le altre .

*Mezze Paste di Albicocche .*

Prendete quattro libbre di *Albicocche* mature , levategli il nocciuolo se sono spaccarelle , e se non lo sono lasciatele intiere , fatele cuocere con un pochino d'acqua finchè siano disfatte , passatele al setaccio , fatele disseccare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco ; finchè saranno ridotte alla metà , metteteci allora  
due

due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, mescolate bene insieme sopra il fuoco, fino a tanto che la pasta non si attacchi più alla cucchiaja; versatela allora nelle picciole stampe, o stendetela sopra lastre spolverizzate di zucchero, e finitela come le precedenti:

Potete ancora, dopo che averete disseccata la *Pasta delle Albicocche*, metterci tanto zucchero in pane ridotto in polvere, per quanto è il peso delle *Albicocche*; incorporare bene insieme sopra il fuoco, facendogli fare qualche bollo, e finire come sopra.

*Mezze Paste di Albicocche in altra Maniera.*

Abbiate una *Pasta di Albicocche* cotta come quella della *Marmellata*, stendetela alla grossezza di mezzo dito sopra lastre spolverizzate di zucchero fino; spolverizzate anche sopra, e mettetele ad asciugare alla stufa per qualche giorno. Quando sarà asciugata tagliatela come più vi piacerà, e conservatela in scatole guarnite di carta, e in luogo asciutto.

La potete ancora versare nelle picciole stampe, e farla disseccare alla stufa, come le altre.

*Mezze Paste di Persiche.*

Prendete delle *Persiche della Maddalena*, o altre *Persiche* sugose, mature, e delicate, tagliatele in piccioli pezzi. Pesate la metà del zucchero, di quello che pesano le *Persiche*, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, poneteci le *Persiche*, mettete sopra il fuoco, e fate cuocere, movendo sempre con una cucchiaja di legno, finchè siano come una pasta; mettetela allora nel-

nelle picciole stampe , o stendetela sopra lastre , e fatela asciugare alla stufa .

Le potete ancora preparare con la *Marmellata di Persiche* , come le *Mezze Paste di Albicocche* , e finirle nella stessa maniera .

*Mezze Paste di Prune .*

Fate bollire delle *Frune Verdacchie* con acqua finchè siano disfatte , passatele al setaccio con espressione ; rimettete sopra il fuoco ciò che avete passato per farlo disseccare , dimenando sempre , affinchè non si attacchi nel fondo della cazzarola , pesate questa pasta , e fate cuocere altrettanto zucchero a *Cassè* ; mescolatelo con le *Frune* , e dimenate sopra un picciolo fuoco senza bollire , ma solamente fremere . Dopo mettete nelle picciole stampe , o stendete sopra lastre , e fate disseccare alla stufa . -

Potete ancora fare queste *Mezze Paste* con la *Marmellata di Prune* , facendola asciugare sopra lastre ; oppure nelle picciole stampe , ma in questo caso discioglietela con un poco di zucchero cotto alla gran *Fiuma* .

*Mezze Paste di Pera .*

Prendete delle *Pera* , tagliatele in quarti , pelatele , levategli l'anima , fatele cuocere con un poco d'acqua ; quando saranno cotte passatele al setaccio , e disseccatele sopra il fuoco , dimenandole con una cucchiaja di legno , acciò non brucino nel fondo . Quando saranno consumate la metà , e si distaccheranno dalla cazzarola , metteteci per ogni libbra di pasta , una libbra di zucchero cotto alla gran *Fiuma* ; incorporate bene insieme sopra il fuoco senza bollire , e con un cucchiajo d'argento formatene delle

rotelline , o ciambellette sopra lastre , o stendetela col coltello , o mettetela in picciole stampe , e fate asciugare alla stufa .

*Mezze Paste di Ciriegie Marine .*

Stendete la *Marmellata di Ciriegie Marine* . Ved. pag. 66. sopra una lastra di rame stagnata , o foglia di latta , alla grossezza di mezzo dito , con zucchero fino spolverizzato col setaccio sotto e sopra ; mettetela alla stufa ad asciugare per qualche giorno , spolverizzandola ogni giorno di zucchero . Quando sarà asciugata tagliatela a quadretti , o mostaccioli ec. , oppure con una stampetta di latta a stellette , ciambellette , rotelline ec. Servitele in carte aricchiate .

*Mezze Paste di Melaranette .*

Queste *Mezze Paste* si preparano esattamente come quelle di *Pera* , e si finiscono nella stessa maniera .

Se volete colorire , sì le une , che le altre , di un bel colore rubino , ci metterete o il carminio , o lo sciroppo di uvetta lacca , come alle *Mezze Paste di Cotegni* . Ved. pag. 75. e 76.

*Mezze Paste di Pera , e di Mela Grigliè .*

Specialmente nell' Inverno si preparano queste *Mezze Paste* . Fate cuocere le *Mela* , o le *Pera* sotto la cenere caldissima , dopo di avergli bruciato la pelle sopra un fuoco vivo ; poscia pelatele , prendetene tutta la polpa cotta , passatela al setaccio , pesatela , e metteteci tanto zucchero cotto a *Cassè* per quanto è il peso delle frutta ; mescolate bene sopra il fuoco senza bollire , e formate le *Mezze Paste* , come le precedenti .

*Mezze*

*Mezze Paste di Aranci di Portogallo.*

Abbiate della *Marmellata di Aranci di Portogallo* ben preparata. Ved. pag. 67., rapateci un poco d' *Olio Essenziale Zuccheroso di Portogallo*. Ved. nel *Tom. I. pag. 149.*, mescolatela bene, stendetela sopra una lastra stagnata alla grossezza di mezzo dito, spolverizzata di zucchero in pane fino col setaccio sotto e sopra; fatela asciugare alla stufa per qualche giorno, spolverizzandola ogni giorno con detto zucchero; poscia la tagliarete come quella di *Ciriegie Marine*, e finirete egualmente.

Se la volete mettere nelle picciole stampe è necessario discioglierla con un poco di zucchero alla gran *Piuma*, e farle asciugare alla stufa.

*Mezze Paste di Cedrato.*

Aromatizzate la *Marmellata di Cedrato* con un poco di *Olio Essenziale Zuccheroso di Cedrato*, mescolatela bene, stendetela come la precedente, e finitela nello stesso modo.

*Mezze Paste di Mandorline Verdi, e di Albicocche Verdi.*

Quando le *Mandorline Verdi*, e le *Albicocche Verdi* saranno ben cotte all'acqua. Vedete nel *Tom. I. pag. 192.*, asciugatele, pestatele nel mortajo, passatele al setaccio con espressione, e fate disseccare ciò che è passato in una cazzarola sopra un fuoco leggiero, movendo sempre con una cucchiaja fino a tanto che sarà divenuto come una *Pasta*; pesatela, e metteteci altrettanto zucchero cotto a *Cassè*; mescolate bene fuori del fuoco, e versatela nelle picciole stampe, o stendetela sopra lastre, e finitele come tutte le altre.

*Mezze Paste di Agresto*].

Queste *Mezze Paste* si preparano come quelle di *Uva Moscata*, pag. 74., con questa differenza, che si schiaccia l'*Agresto* nella cazzarola prima di farlo bollire, e si mette sedici oncie di zucchero per una libbra di *Marmellata di Agresto*.

*Mezze Paste di Agresto alle Melaranette.*

Fate bollire due libbre di *Agresto* maturo, sgranato, e schiacciato, con quattro *Melaranette* pelate, e tagliate in piccole fette, e mezzo bicchiere d'acqua. Quando il tutto sarà ridotto in *Marmellata* passate al setaccio con espressione; rimettete sopra il fuoco per farlo disseccare e consumare finchè si distaccherà dalla cazzarola, movendo sempre con una cucchiaja di legno. Pesate questa pasta, e mettetela con altrettanto zucchero cotto alla gran *Piuma*, dimenandò sopra il fuoco senza bollire, finchè si sarà bene incorporato con il frutto; ponete quindi nelle piccole stampe, o stendete sopra lastre, e finite come le precedenti.

*Mezze Paste di Uva Spina.*

Prendete due libbre d'*Uva Spina*, sgranatela, mettetela in una cazzarola con un bicchiere d'acqua, fategli alzare qualche bollo, passatela poscia al setaccio, fatela disseccare, aggiungeteci due buoni cucchiaj di *Marmellata di Melaranette*. Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, versatelo sopra la *Marmellata*, stemperate dolcemente con una cucchiaja; fate fremere sopra il fuoco, schiumate, e versate nelle piccole stampe per fare disseccare alla stufa. Potete colorire questa *Pasta* come quella di *Melacotogne*. Ved. pag. 75. e 76.

*Mezze Paste di Limoni .*

Queste *Mezze Paste* si apprestano con la *Marmellata di Limoni* , nello stesso modo , che quelle di *Arancio* , e di *Cedrato* , mettendoci l' *Olio Essenziale Zuccheroso di un Limone* , e finirete come le precedenti . Ved. pag. 80 .

*Delle Clarette .**Osservazioni sopra le Clarette .*

Le *Clarette* sono una specie di *Pasta di Frutti* trasparente che si potrebbero piuttosto chiamare *Gelatine Secche* ; benchè si servano ancora come le *Gelatine naturali* in giarette di cristallo . I Francesi chiamano questa confettura *Clarequets* , se ne preparano di diverse sorta di *Frutti* , quasi tutte nella medesima maniera . Ecco alcune regole generali per servirle secche . Quando queste diverse *Gelatine* saranno fatte le versarete in piccioli bicchieri di vetro senza piede , non del tutto pieni , e le metterete alla stufa con un fuoco moderato . Dopo due giorni , che la prima glassa si è formata , bisogna con un temperino distaccarle propriamente , e rivoltarle sopra lastre stagnate ben pulite ; rimettetele alla stufa col medesimo fuoco , e quando la seconda glassa sarà perfettamente formata ponetele sopra un setaccio guarrito di carta : se hanno ancora bisogno di asciugarsi le potete tornare a mettere alla stufa per qualche ora ; altrimenti conservatele in scatole con carta fina tagliata in luogo asciutto .

Si possano ancora preparare in stampette di latta come quelle delle *Mezze Paste*, lasciando raffreddare la composizione. Se volete colorire le *Clarette*, vi potete servire dello sciroppo di *Pvetta lacca*, o del carminio disciolto con agro di limone.

Le *Clarette* si servano ancora al *Deser* dentro piccole giare di cristallo, senza metterle alla stufa, ma soltanto quando la *Gelatina* è raffreddata e rappresa. Ciò dipende dal genio di chi dirige, o lavora.

*Clarette di Melaranette.*

Pelate dodici *Melaranette*, che non siano macchiate; tagliatene tutta la polpa in fettine sottili, lavatele e strofinatele a più acque chiare per levargli il mucilagine; fatele bollire con una foglietta d'acqua in una cazzarola coperta, e qualche *Zesta* di portogallo, fintanto che la decozione sia un poco glutinosa frà le dita; passatela allora per una salvietta prima bagnata, e poi spremuta; misuratela, per far cuocere altrettanto zucchero chiarificato a *Cassé*; metteteci la decozione delle *Mela*, che averete tenuto calda, e versatela dolcemente nel zucchero per discuocerlo; fategli alzare un altro bollo, tiratela indietro per schiumarla con carta, rimettetela sopra il fuoco, fategli alzare qualche altro bollo; conoscerete quando è tempo di versarla nei piccioli bicchieri, allorché prendendo la *Gelatina* con un cucchiajo d'argento, e versandola cade netta a guisa di una frangia.

*Clarette di Pera .*

Tagliate le *Pera* in quarti , pelatele , levategli l' anima , tagliatele in fettine ; fatele cuocere con un poco d'acqua , e qualche *Zesta* di limone , formatene la decozione come quella di *Melaranette* , e finite queste *Clarette* nella stessa maniera . Se ambedue le volete fare rosse , mettete un poco di sciroppo di *Uvetta lacca* nella decozione , diminuendo in proporzione lo sciroppo di zucchero .

*Clarette di Cotogni .*

Prendete delle belle *Melacotogne* , tagliatele a spicchi , pelatele , levategli l'anima , tagliatele in fettine sottili , fatele bollire con acqua sufficiente , e qualche stecco di cannella , fino a tanto che siano disfatte ; passatene la decozione per una salvietta bagnata e spremuta , tenetela calda . Per una foglietta di decozione , prendete una foglietta di zucchero chiarificato , fatelo cuocere a *Cassè* ; mescolatelo con la decozione de' *Cotogni* , e fate alzare qualche bollo ; schiumate fuori del fuoco con carta , e quando caderà dalla cucchiaja a guisa di frangia , versatela ne' piccioli bicchieri . Se la volete rossa , servitevi dello sciroppo di *Uvetta lacca* , come alle *Clarette di Pera* .

*Clarette di Prune .*

Fate una decozione di *Prune Verdacchie* , e acqua , passatela alla salvietta come sopra , misuratela , fate cuocere altrettanto zucchero chiarificato a *Cassè* , mescolateci la decozione delle *Prune* , e finite come le precedenti .

*Clarette di Fiori di Aranci .*

Abbate una decozione di *Melaranette* , passatela alla salvietta , metteteci per ogni foglietta di decozione due cucchiaj di *Marmellata di Fiori d'Arancio* , stemperate bene insieme ; fate bollire due bolli , passate per una salvietta bagnata e spremuta ; misurate ciò che avete passato , e fate cuocere a *Cassè* altrettanto zucchero chiarificato ; finite le *Clarette* , come quelle di *Melaranette* .

*Clarette di Ribes .*

Schiacciate a freddo del *Ribes* in una cazarola , fategli alzare qualche bollo per averne il sugo , che passerete al setaccio , e poi al cappuccio ; fate cuocere venti oncie di zucchero a *Cassè* per sedici oncie di sugo ; mescolate bene insieme , fate bollire ; fino a tanto che la *Gelatina* caderà dalla cucchiaja a foggia di fragie ; versatela in piccole giare di cristallo , e servitela quando sarà bene rappresa .

*Clarette di Violette .*

Mettete delle *Viole Mammole* fresche , e spillucate in una catinella bianca , versateci sopra un poco d'acqua bollente , e metteteci sopra un tondino affinchè restino calcate , ponete alla stufa per dodici ore ; poscia passate con espressione per una salvietta bagnata e spremuta ; stemperate in questa decozione della *Gelatina* di *Melaranette* assai densa ; tenetela sopra la cenere calda , dimenandola dolcemente di tempo in tempo con un cucchiajo d'argento ; fate cuocere altrettanto zucchero chiarificato a *Cassè* ; versateci poco per volta la decozione , movendo sempre sopra il fuoco , e schiumando

do al primo bollo . Finite queste *Clarette* come quelle di *Melaranette* , versatela nelle stampette , e fatela asciugare alla stufa ; ovvero nelle giare di cristallo , e quando sono rapprese servitele .

*Clarette di Agresto .*

Stemperate un buon cucchiajo di *Marmellata* di *Melaranette* con un picciolo bicchiere di acqua , e un bicchiere di sugo di *Agresto* quasi maturo . Fate cuocere sedici oncie di zucchero a *Cassè* , metteteci il sugo di *Agresto* suddetto ; dimenate sopra il fuoco senza bollire , e versate nelle stampette , o bicchierini , o giare , e finite come le precedenti .

*Clarette di Uva Moscata .*

Sgranate una libbra di *Uva Moscata* ( *Moscato* ) matura , fatela bollire con un bicchiere d'acqua , e due *Melaranette* pelate , e tagliate in fettine assai sottili senza l' anima , finchè siano le *Mela* ridotte in *Marmellata* per passarne la decozione . Per una mezza foglietta di decozione fate cuocere una libbra di zucchero a *Cassè* ; mescolate dolcemente insieme poco per volta ; fate alzare due bolli , conoscerete quando è giunta a cottura di *Gelatina* , allorchè versandola dalla cucchiaja cade a guisa di una frangia ; versatela dove vi pare , e fatela stringere alla stufa .

*Clarette di Ananasse .*

Fate una decozione di retagli di *Ananasse* , passatela per una salvietta bagnata , e spremuta . Misurate questa decozione , e per mezza foglietta , abbiate una libbra di zucchero cotto a *Cassè* , mescolate insieme , e finite queste *Clarette* come quelle di *Uva Moscata* .

## CAPITOLO SECONDO.

De' Sorbetti Gelati , della Decorazione , della Biscottineria , de' Confetti , de' Canditi Brillantati , delle Pastiglie , e del Zucchero Spongato .

## De' Sorbetti Gelati .

*Osservazioni , e Regole Generali per Tutti i Sorbetti Gelati .*

**È** questo un' Articolo molto interressante , che richiede tutto il genio , ed il buon gusto dell' Artista , sia nelle dosi , sia nella manipolazione , sia nella variazione , e sia nel sapere combinare i differenti sapori . I *Sorbetti Gelati* sono un ramo di lusso , e di piacere , e dirò ancora di sanità nel nostro clima caldo d' Italia . Ecco pertanto alcune osservazioni , e regole generali per la composizione , e manipolazione di tutti i *Sorbetti Gelati* .

La bianchezza ne' *Sorbetti Gelati* di alcuni *Frutti* , è presentemente la più grande prerogativa che possano avere , oltre al buon sapore de' medesimi , e l'essere bene ammantecati . Le *Albicocche* dette *Bianchette*, e *Bianchettone*, daranno un *Gelato* bianchissimo ; le *Grisomole* un poco giallo ; e le *Fiorentine* ancora più giallo .

Le *Persiche* dette della *Maddalena* daranno un *Gelato* bianco ; le altre *Persiche* lo daranno giallo , o bianco , secondo la loro specie .

Il *Cedrato*, l'*Arancio di Portogallo*, il *Limone*, l'*Arancio Acido*, daranno tutti un *Gelato* bianchissimo . Bisogna peraltro osservare, che il zucchero, il quale impiegasi per la composizione de' *Sorbetti Gelati*, sia di ottima qualità, non grasso, pulito, e bianco, e ben chiarito; da ciò dipende il buon gusto, e la bianchezza de' *Gelati* .

Quando averete gelato il *Sorbetto*, come per servirlo nelle giare di cristallo, ci potete riempire le stampe da pezzi, come mattonelle, stracchini, caciotte ec.; ovvero in stampe da frutti; osservando di riempirle in guisa, che ne soprabbondi sempre qualche poco, altrimenti rischiate che vi penetri l'acqua della neve, il che guasterebbe totalmente il *Gelato*. Quindi a mano a mano mettete le stampe nella stufa costrata di neve sotto e sopra, pestata e mescolata con sale. Dopo un ora o più, secondo i pezzi (mentre per stampe grandi, come caciotte ci vorrà d'avvantaggio), tirate fuori le stampe dalla stufa, lavatele nell'acqua fresca, e cavatene il *Gelato* con diligenza, e servitelo sopra un piatto con sotto una salvietta. Per dieci pezzi di *Gelato* vi vogliono trenta libbre di neve, e dieci libbre di sale nero in grana. Se poi dovete mantenere i *Gelati* per qualche ora, li metterete, framezzati con carta fina; e bianca, in una controstufa di rame, o di latta, o una sorbettiera, con neve all'intorno, e sul coperchio.

Nei lavori in grande, eccettuato i *Sorbetti Gelati* che si pongano nelle stampe da frutti, per servirli al naturale, come *Cedrati*, *Fersiche*

*che ec.*, si mettano gli altri *Sorbetti Gelati* di varie sorta in stampe lunghe più di un palmo, larghe circa quattro dita, e alte tre dita, che dopo cavati dalle stampe, e messi in una controsta con sotto strisce di carta bianca, si tagliano in fette per traverso grosse più di un dito; e queste fette si servano, tramezzate di più specie, sopra un gran cabaré in piattini da caffè. Ciò si pratica ordinariamente nelle grandi Conversazioni; e si chiamano *Pezzi Gelati*, o *Mattonelle Gelate*. Nei lavori in picciolo si gelano i pezzi, o mattonelle in picciole stampe proporzionate.

Il colorire le *Albicocche*, le *Persiche*, ed altri *Frutti* non si costuma più, essendo un resto dell' antica professione; imperocchè presentemente si amano i *Frutti Gelati* nella loro naturalezza, guarniti soltanto d' un pedicolo con qualche foglia allusiva al frutto, che si serve come diremo qui sotto. Ciò nonostante dipenderà dalla volontà di ciascheduno di colorirle.

Se volete dare al *Frutto Gelato* il colore della *Grisomola*, della *Fiorentina*, della *Persica*, o di qualche altro *Frutto*; dopo che lo averete cavato dalla stampa, con un pechino di colore amarante di *Uvetta lacta* stemperato con agro di limone, e un pennellino, o un mazzettino di penne ben pulito, le darete un poco di colore rosso soltanto da una parte, che dall' altra essendo giallo, o bianco, o paglia immitterà perfettamente il *Frutto* dell' *Albicocca*, della *Persica*, o altro *Frutto*. Le foglie che più convengano ai *Frutti Gelati*, sono quelle di limone. Queste in numero di una o due, tagliate col-

colle forbici a guisa di foglie del *Frutto* a cui si vogliono attaccare sia *Agrume*, o *Frutto* a nocciuolo, e aderenti al loro ramoscellino, che inflarete nell'occhio del *Frutto*, farà un bellissimo effetto, e comparirà l'*Albicocca*, la *Persica*, il *Cedrato*, l'*Arancio*, ed ogni altro *Frutto* naturalissimo; ma tutto ciò devesi far subito levato il *Frutto* dalla stampa, sia per colorirlo, e ornarlo di foglie, o sia per ornarlo di foglie solamente, per servirlo subito in tavola sopra una salvietta, o per conservarlo involto per metà con un pezzetto di carta in una contro stufa con neve e sale, come si è detto di sopra.

I *Frutti* naturalmente bianchi, come le *Albicocche* dette *Bianchette*, o *Bianchettone*, i *Cedrati*, i *Limoni*, gli *Aranci* ec., non si debbano mai colorire, ma servirli soltanto guarniti di ramoscellini con una o due foglie attaccate.

Rapporto alle *Dosi*, queste si troveranno lavorate in picciolo; chi vorrà lavorarle in grande non averà, che a regolarsi a seconda delle proporzioni indicate a ciaschedun *Sorbetto Gelato* in particolare. Un boccale di *Sorbetto* vi renderà dieci *Giare*, e circa dieci *Pezzi*, ossia *Mattonelle* di *Gelato*.

E' Regola generale, che in tutta sorte de' *Sorbetti Gelati* nessun sapore deve assolutamente dominare, ma che le composizioni siano combinate in guisa che formino un accordo piacevole e grato al palato, specialmente ne' *Sorbetti Gelati* di *Agrumi*, e di *Frutti*, ne' quali il zucchero non deve superare l'agro, nè l'agro il

il zucchero , ovvero che ambedue non superino il sapore del *Frutto* . Il palato dell'Artista deve avere gran parte in queste proporzioni , onde combinare diversi sapori , in uno totalmente perfetto .

Se per azzardo , giacchè tutte le dosi sono segnate , il *Sorbetto* vi riuscisse troppo grasso di zucchero , e che in conseguenza non lo poteste gelare , mettete nella sorbettiera mezzo bicchiere d'acqua mescolata con un poco del medesimo *Sorbetto* , per un boccale di liquore , e con ciò correggerete subito questo difetto .

Non bisogna mai servire il *Sorbetto* , se prima non è perfettamente *Gelato* , il che si conosce facilmente , quando si sostiene diritto sulla colmatura della giara . Lo stesso devesi osservare , allorchè se ne riempiano le stampe , siano grandi , siano piccole , cioè che sia prima gelato a perfezione ; imperocchè la stampa non lo gela , ma soltanto gli dà la sua forma , e lo mantiene gelato .

Finalmente abbiate attenzione di ammantecare bene tutta sorte di *Sorbetti Gelati* , eccettuati quelli di *Fravola* , di *Ciocolata* , di *Visciola* , di *Framboese* . , di *Ribes ec.* , che non vogliano essere troppo sbattuti , affinchè siano delicati e pastosi al palato ; questa ammantecatura si ottiene dalla giusta dose , e da un' assiduo travaglio nell'atto che lo gelate ; imperocchè non si replicherà mai quanto basta lo ammantecare i *Sorbetti Gelati* ; questo è il loro maggior pregio : non è difficile a farsi , consistendo nello staccare colla staccatora quel *Sorbetto* , che sarà gelato sulle pareti , e fondo  
del-

della sorbettiera , sbattendo spesso è bene con detta staccatora , nel tempo che si gira la sorbettiera nel suo mastello , contornata di neve e sale , finchè sarà del tutto gelato .

Oltre quanto abbiamo detto rapporto ai *Sorbetti Gelati* , non mancheremo , nella descrizione che faremo di ciascheduno di essi di accennare quanto è necessario , onde servirli nella loro perfetta delicatezza . Questo è un oggetto di lusso , di gusto , e di odorato , che piace generalmente a tutti .

Bisogna inoltre convenire , che nell'Estate è di gran piacere il prendere un *Gelato* , esso dà tuono non solamente allo stomaco , ma ancora alla fibra rilassata dall' eccessivo colore dell' atmosfera , impedisce la soverchia traspirazione , fortifica la machina animale , ajuta la digestione de' cibi , arresta il bollimento troppo impetuoso degli umori , tempera il sangue soverchiamente riscaldato , calma efficacemente la sete , ristora tutte le viscere , ed è capace di produrre molti altri buoni effetti , usandone peraltro con moderazione .

#### *Sorbetto Gelato di Fravole .*

Prendete due libbre di *Fravole* colte di recente , e mature , passatele al setaccio . Abbiate tre libbre di zucchero cotto a *Lissè* . Quando sarà freddo aggiungeteci un picciolo bicchiere d' acqua , un cucchiajo d'acqua di cannella , la polpa delle *Fravole* passata , mescolate bene insieme , ed averete un boccale di sorbetto ; versate quindi nella sorbettiera , e fate gelare , dimenandola a dritta , ed a sinistra senza interruzione , distaccando , e battendo il sorbetto a misura che  
gela

gela come si è detto di sopra . Quindici libbre di neve pestata , e mescolata con cinque libbre di sale' nero , e sufficiente per un boccale di liquore .

Quando il *Sorbetto di Fravole* sarà perfettamente gelato , lo servirete in giare bene accollimate , o in mattonelle , e servirete ; ovvero lo metterete in una stampa tonda , detta caciotta , o caciottelle , cioè stracchini , e le finirete , e servirete come abbiamo già detto .

*Sorbetto Gelato di Visciole .*

Per un boccale di *Sorbetto* prendete una libbra e mezza di *Visciole comuni* , levategli i gambi , e abbiate ancora trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* . Mettete le *Visciole* in una cazzarola con qualche stecco di cannella , mezzo baccello di vainiglia , un poco di zucchero delle trè libbre suddette , e un bicchiere d' acqua ; mettete la cazzarola sopra il fuoco , fategli alzare diversi bolli , schiumate , e fate poscia raffreddare dentro una catinella bianca . Quando saranno fredde , spremetele bene sopra un setaccio , facendo cadere il sugo in altra catinella , e pestate nel mortajo ciò che resta in detto setaccio . Allorchè i nocciuoli saranno pesti , uniteli al sugo della catinella con mezzo bicchiere d' acqua , ripassate un' altra volta al setaccio spremendo bene ; aggiungeteci il restante delle trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* ; assaggiate , se mai vi paresse troppo agro , nel qual caso vi metterete un poco più di zucchero a *Lissè* , acciò il *Sorbetto* sia piacevole al gusto : avvertenza che si deve avere in tutti i *Sorbetti di Frutti* , e di *Agrumi* , cioè che l' agro non

superi il dolce , e il dolce l'agro , ma che sia moderato uno dall'altro . Quindi versatelo in una sorbettiera , e fate gelare bene ammantecato , come si è raccomandato . Quando sarà gelato lo potete servire naturalmente nelle giare , o in mattonelle , o in stracchini , o in una caciotta , o come vi piacerà . Quindici libbre di neve ben pestata , e mescolata con cinque libbre di sale nero in grano , sono bastanti per un boccale di *Sorbetto Gelato* .

*Sorbetto Gelato di Visciole Sciroppate .*

Levate dal barattolo una libbra di *Visciole Sciroppate* . Ved. *Tom. I. pag. 204.* , mettetele in una cazzarola con mezzo bicchiere d'acqua , fatele scaldare sopra il fuoco , quindi pestatele nel mortajo , e passatele al setaccio , mettetele in una catinella bianca con due libbre di zucchero cotto a *Lissè* , un poco di vainiglia in polvere , il sugo di quattro limoni scorzati ; mescolate il tutto bene , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare secondo l'arte , e servite nelle giare , o come più vi piacerà .

*Sorbetto Gelato di Visciolette .*

Prendete due libbre di *Visciolette* , o *Marinelle* , levategli le code , ponetele in una cazzarola con tre libbre di zucchero cotto a *Lissè* , due stecchi di cannella , e mezzo baccello di vainiglia ; fategli alzare cinque o sei bolli sopra il fuoco , e schiumatele ; quindi versatela in una catinella bianca , e fatele raffreddare . Quando saranno fredde , spremetele bene sopra un setaccio , facendo cadere il sugo in un'altra catinella pulita ; dopo pestate nel mortajo i nocciuoli con quella polpa che sarà resta-

stata nel setaccio suddetto , e unite al sugo della catinella , aggiungendoci mezzo bicchiere d'acqua ; ripassate una seconda volta al setaccio , uniteci il sugo di quattro limoni , alli quali averete tagliato prima la scorza, mescolate bene, assaggiate , e versate in una picciola sorbettiera , e fate gelare come il solito , osservando che il sorbetto sia bene ammantecato , e servite in giare , o mattonelle , o come volete .

*Sorbetto Gelato di Visciolette in Gelatina .*

Volendo nell'Inverno fare un *Sorbetto Gelato di Visciolette* , prendete dal vaso con un cucchiajo la *Gelatina* necessaria per un boccale di *Sorbetto* , una libbra basta , mettetela in una cazzarola con due libbre di zucchero, cotto a *Lissè* , ed un poco di vainiglia in polvere ; fatela scaldare sopra il fuoco ; quando sarà disciolta , versatela in una catinella bianca , aggiungeteci il sugo di quattro limoni scorzati , un cucchiarino d'acqua di cannella , e mezzo bicchiere d'acqua comune ; mescolate il tutto insieme , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare , secondo l'arte , ed averete un *Sorbetto di Visciole Fresche* , come se il frutto fosse stato allora colto dall'albero .

*Sorbetto Gelato di Visciolette Secche .*

Questo *Sorbetto* lo prepararete , e finirete come quello di *Visciolette* , o *Marinelle* , colla sola differenza , che lavarete le *Visciolette Secche* con un poco d'acqua tiepida , prima di farle cuocere col zucchero .

*Sorbetto Gelato di Albicocche .*

Prendete due libbre di *Albicocche* ben mature , passatele per setaccio . Prendete tré libbre

bre di zucchero , chiarificatelo , e fatelo cuocere a *Lissè* . Quando sarà freddo aggiungeteci il sugo di otto limoni scorzati , un picciolo bicchiere d'acqua , un cucchiarino d'acqua di cannella , e la pasta delle *Albicocche* passata : mescolate bene tutto insieme , ed avrete un boccale di sorbetto . Versate nella sorbettiera , e fate gelare . Quindici libbre di neve pestata e mescolata con cinque libbre di sale nero in grana è sufficiente .

*Sorbetto Gelato di Albicocche in Decozione .*

Mettete due libbre di *Albicocche* tagliate in pezzi dentro una cazzarola , con qualche stecco di cannella , un poco d'acqua , e un poco di zucchero . Fate cuocere finchè le *Albicocche* saranno ben disfatte ; dopo passatele per setaccio , aggiungeteci trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* , il sugo di otto limoni scorzati , e fate gelare , come il solito .

*Sorbetto Gelato di Persiche .*

Abbiate due libbre di *Persiche* della *Madalena* mature e sincere , levategli il nocciuolo , passatele per setaccio . Chiarificate trè libbre di zucchero , fatelo cuocere a *Lissè* . Allorchè sarà freddo metteteci il sugo di quattro limoni scorzati , un bicchiere d'acqua , un cucchiarino d'acqua di cannella , le *Persiche* passate , mescolate bene insieme , versate in una sorbettiera e fate gelare . Questa dose vi darà un boccale di sorbetto . Dopo gelato servitelo in giare , o in mattonelle , o in stracchini , o in caciotta , o in forma di *Persiche* .

*Sorbetto Gelato di Persiche in Decozione.*

Prendete due libbre di *Persiche* mature buone per *Sorbetto Gelato*. Ved. nel *Tom. I. pag. 233.* tagliatele in fette, fatele bollire in una cazzarola, con un poco d'acqua, mezzo baccello di vainiglia rotto in pezzi, e un poco di zucchero. Quando saranno disfatte passatele al setaccio in una catinella bianca, aggiungeteci tre libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di otto limoni, levata la scorza; mescolate, e fate gelare in una picciola sorbettiera, come il precedente.

*Sorbetto Gelato di Pasta di Persiche.*

Se nell' Inverno volete apprestare un *Sorbetto Gelato di Persiche*, prendete dal barattolo una libbra di *Marmellata di Persiche*, che sia ottima, mettetela in una cazzarola con due libbre di zucchero cotto a *Lissè*, fate scaldare sopra il fuoco; quando la *Marmellata* sarà disciolta nel zucchero, versate in una catinella bianca, aggiungeteci il sugo di otto limoni scorzati, con un cucchiajo d'acqua di cannella, e mezzo bicchiere d'acqua comune. Mescolate bene insieme, versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare, e servite come il solito.

*Sorbetto Gelato di Ciriegie Marine.*

Togliete il pedicolo a due libbre di *Ciriegie Marine* belle, rosse, e mature, tagliatele in quarti, mettetele in infusione in una picciola sorbettiera, con la metà di tre libbre di zucchero cotto a *Lissè*, mezzo bicchiere d'acqua bollente, uno stecco di cannella, mezzo baccello di vainiglia; ponete la sorbettiera sopra la cenere calda per dodici ore; poscia

passate al setaccio in una catinella bianca , aggiungeteci il resto delle tre libbre di zucchero , il sugo di circa otto limoni ai quali averete prima tagliato la scorza ; mescolate il tutto insieme , versate in una sorbettiera , e fate gelare al solito ; osservando che il *Sorbetto* sia bene ammantecato . Con questa dose avrete un boccale di *Sorbetto* , che vi renderà dieci giare , o circa dieci pezzi di gelato .

*Sorbetto Gelato di Ananasse .*

Prendete un buon *Ananasse* , tagliatelo in pezzi , e mettetelo in una sorbettiera . Abbiate tre libbre di zucchero cotto a *Lissè* ; coprite con porzione di questo zucchero li pezzi d' *Ananasse* ; lasciate in infusione circa dodici ore sopra la cenere calda , la sorbettiera coperta . Poscia versate sopra un setaccio , e fate scolare lo sciroppo in una catinella bianca , spremendo bene il frutto affinchè n' esca tutto il sugo ; unite questo sugo al zucchero restato delle tre libbre , aggiungeteci il sugo di circa otto limoni , alli quali averete prima tagliato tutta la scorza all' intorno , e otterrete un boccale di *Sorbetto* , che farete gelare in una picciola sorbettiera , come si è detto altre volte . Se volete aumentare la dose , non avete che a crescere il zucchero , e l' agro di limone ; mentre con un buon *Ananasse* si possono fare anche due boccali di *Sorbetto* , che sono venti giare , o venti pezzi circa .

*Sorbetto Gelato di Ananasse nelle Stampe .*

Se volete servire de' pezzi , quando avete gelato il *Sorbetto* , come per servirlo nelle giare di cristallo , ci riempirete le stampe da pezzi

o da stracchini, o da caciotta ec., e se volete imitare il frutto, la qualcosa sarà assai meglio ci riempirete una, o due stampe da *Ananasse*, che gelarete come tutti gli altri pezzi, e frutti nelle stampe. Ved. *Regole Generali*, pag. 90. colla sola differenza, che guarnirete l'*Ananasse* gelato, nell'atto che lo servite, colla sua propria corona, che averete messa a parte.

*Sorbetto Gelato di Cedrato.*

Chiarificate, e fate cuocerè a *Lissè* trè libbre di zucchero; quando sarà freddo rapateci la scorza di un *Cedrato* fresco, aggiungeteci il sugo di otto limoni romaneschi passato al setaccio, e mezzo bicchiere d'acqua fresca; versate il *Sorbetto* in una picciola sorbettiera, fatelo gelare, come gli altri, ed averete un buon *Sorbetto* di *Cedrato*. Volendone di più replicate la dose.

Se volete servirlo in *Frutti Gelati*, riempite delle stampe da *Cedrats*, mettetele nella stufa con neve, come abbiamo detto, e quando li servite guarniteli con un pedicolo ornato di una foglia o due. Ved. *Regole Generali*, p. 90. Si avverte di nuovo, che quando si mettono i *Frutti* o *Pezzi Gelati* nella contro stufa di rame, o di latta, o sorbettiera per conservarli, bisogna avvolgerli in parte con carta fina,

*Sorbetto Gelato di Portogallo.*

Fate cuocere a *Lissè* trè libbre di zucchero; allorchè sarà freddo rapateci tutta la scorza superficiale di un *Arancio* fresco di *Portogallo*, ovvero l'*Olio Essenziale Zuccheroso* tratto dal medesimo *Arancio*, passateci con un setaccio di velo il sugo di circa otto limoni, alli quali ave-

averete tagliato prima la scorza, mezzo bicchiere d'acqua . Averete un boccale di *Sorbetto*, versatelo in una picciola sorbettiera, e fatelo gelare, come si è detto altre volte, e servitelo in giare, o pezzi ec., ovvero in frutti al naturale, guarniti di un pedicolo fogliato. Le foglie che più convengano a questa sorta di *Gelati*, sono quelle di arancio.

*Sorbetto Gelato di Arancio.*

Questo *Sorbetto Gelato* non varia da quello di *Portogallo* se non che in luogo di mettere nel zucchero la rapatura di un *Portogallo*, o l'olio essenziale zuccheroso del medesimo, si mettono le *Zeste* di uno, o due *Aranci Acidi*, in guisa che questo *Sorbetto* non differisce dall'altro, che per la scorza diversa del frutto. Per il rimanente si finisce, si gela, e si serve nella stessa maniera.

*Sorbetto Gelato di Limone.*

Quando averete cotto a *Lissé* tre libbre di zucchero, versatelo in una catinella, ed allorchè sarà freddo rapateci tutta la scorza di un bel *Limone* fresco romanesco, aggiungeteci il sugo di otto o dieci limoni freschi, secondo come sono grossi, passato per un setaccio di seta, e mezzo bicchiere d'acqua fresca, mescolate, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare secondo l'arte, e poscia servite nelle giare; ovvero riempietene delle stampe: e se sono stampe da limoni, li guarnirete quando li levate dalle stampe con un pedicolo ornato di due foglie di limone tagliate propriamente colle forbici.

*Sorbetto Gelato d'Arancio della China.*

Questo *Sorbetto* si prepara come quello di *Arancio*; cioè con le *Zeste* di due o tre *Aranci* della *China*, e per il rimanente il medesimo zucchero cotto a *Lissè*, ed il medesimo agro di limone, e acqua. Passate per un setaccio di velo, fate gelare in una picciola sorbettiera, e servite come vi pare.

*Sorbetto Gelato di Bergamotto.*

Zestate in tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* la superficie di un bel pero *Bergamotto*, aggiungeteci il sugo di otto o più limoni scorzati, mezzo bicchiere d'acqua fresca, e passate al setaccio di velo, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare, e servite come credete.

*Sorbetto Gelato di Melarosa.*

Anche questo *Sorbetto* si appresta con le *Zeste* di una o due *Melarose* (è questo un agrume così nominato) tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, il sugo di otto o più limoni, mezzo bicchiere d'acqua fresca, si mescola, si assaggia, si passa per un setaccio di velo, e si fa gelare come gli altri *Sorbetti*, e si serve o in giare, o in mattonelle, o in forma di *Melarose* ec.

*Sorbetto Gelato di Calabresella.*

Le *Calabreselle* sono una specie di piccioli *Limoni verdi*, la cui scorza contiene un'olio essenziale molto acuto. Zestate due o tre *Calabreselle*, e fate cadere le *Zeste*, a misura che le tagliate in una catinella, ove slavi tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, il che praticherete in tutti i *Sorbetti Gelati* di *Agrumi*

*Zestati* ; aggiungeteci il sugo di otto , o più , o meno limoni , seconodo come sono grossi e sugosi : i limoni romaneschi saranno sempre migliori per tutti i *Gelati di Agrumi* , che quelli che ci vengano recati dal Regno di Napoli , o dalla Sicilia , mezzo bicchiere d'acqua fresca ; mescolate , assaggiate , passate per un setaccio di velo , e fate gelare , e servite come sopra .

*Sorbetto Gelato di Ribes .*

Prendete due libbre di *Ribes* colto di recente , maturo , e rosso , passatelo per un setaccio in una catinella bianca , aggiungeteci tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* , un poco di vainiglia in polvere , un picciolo bicchiere d'acqua fresca ; mescolate bene insieme , ed averete un boccale di *Sorbetto* , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare , e servite , o in giare , o in altra maniera , come si è detto altrove .

*Sorbetto Gelato di Framboesè .*

Questo *Sorbetto Gelato* si prepara esattamente come il precedente , alla sola diversità , che in luogo della vainiglia si mette un cucchiajo di acqua di cannella , e si finisce , e si serve egualmente .

*Sorbetto Gelato di Granato .*

Sgranate cinque o sei belli *Granati* , schiacciateli sopra un setaccio , e fate cadere il sugo in una catinella bianca ; aggiungete a questo sugo tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* il sugo di quattro limoni scorzati , se i *Granati* sono acidi , e di sei limoni , se sono dolci , passato per un setaccino di velo , un poco di vainiglia in polvere , mezzo bicchiere d'acqua fre-

sca

sca , ed averete un boccale di sorbetto , che farete gelare in una picciola sorbettiera , e servirete come credete più a proposito .

*Sorbetto Gelato di Cocomero .*

Per fare un boccale di *sorbetto* , prendete mezzo *Cocomero* di una mediocre grossezza , e di ottima qualità , levategli tutta la polpa ; spremetela sopra un setaccio , e fatene cadere il sugo in una catinella bianca ; quindi aggiungeteci trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* , il sugo di sei limoni scorzati , un poco di colore amarante di uvetta lacca . Ved. Sciroppo di uvetta lacca *Tom. I. pag. 83.* , onde abbia un bel color cremisi di *Cocomero* , e un poco d'acqua di cannella . Mescolate il tutto insieme , assaggiate , versate in una picciola sorbettiera , e fate gelare secondo il solito . Servite in giarè , o come vi pare .

*Sorbetto Gelato di Cocomero in Fette .*

Volendo fare delle *Fette di Cocomero* al naturale , quando averete gelato il *Sorbetto* , prendete delle stampe di latta fatta a guisa di fette di *Cocomero* , metteteci all'intorno un poco di *Sorbetto Gelato di Cedrato* , alla grossezza d'un dito , acciò ne formi la scorza . Ved. *pag. 100.* Poscia metteteci il *Sorbetto Gelato di Cocomero* , spandendoci prima , tanto di sotto della stampa prima di riempirla , come di sopra dopo che sarà riempita , de' semi di cioccolata fatti in questa maniera . Tritate un poco di cioccolata , fatela squagliare senza acqua in un tondino di argento , o lastra di rame , sopra un picciolo fuoco , quindi formatene de' piccioli semi di *Cocomero* , che a mano a mano metterete sopra  
car-

carta da scrivere a raffreddare . Coprite le stampe , mettetele a misura che le riempite nella stufa con strati di neve sotto , e sopra , e mescolata con sale . Dopo un' ora circa , tirate fuori le stampe , lavatele una alla volta nell' acqua fresca , cavatene il frutto con diligenza , e con un poco di verde di bieda , o spinaci . Ved. *Colori Diversi* al principio della *Biscottineria* , e con un pennello coloritegli la parte esterna bianca , acciò imiti il colore della scorza verde del *Cocomero* . Quando tutte le fette saranno così preparate , servitele subito sopra un piatto con sotto una salvietta . Per dieci *Pezzi Gelati* vi vogliano trenta libbre di neve , e dieci libbre di sale nero in grana . Se poi dovete mantenere i *Pezzi Gelati* per qualche ora , li metterete involti , al di sotto con pezzi di carta da scrivere , in una contro stufa di rame , o di latta , o una sorbettiera , con neve all' intorno e sul coperchio .

*Sorbetto Gelato di Cotogni .*

Per un boccale' di *Sorbetto* , prendete trè o quattro *Melacotogne* , e abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* . Tagliate le *Melacotogne* a spicchi , levategli l' anima , tagliatele a pezzetti , mettetele in una cazzarola con un poco del suddetto zucchero cotto a *Lissè* , un poco d' acqua fresca , e dei stecchi di cannella , fatele cuocere . Quando saranno ben cotte , e disfatte , schiacciatele colla cucchiaja , e passatele al setaccio in una catinella bianca ; aggiungeteci il sugo di sei o otto limoni , secondo come sono grossi , e sugosi , ed il restante delle trè libbre di zucchero ; mescolate bene , ver-  
sate

sate in una picciola sorbettiera , e fate gelare secondo il solito per servire il *Sorbetto* nelle giare .

Lo potete mettere ancora nelle stampe facendone *Mattonelle* , ovvero nelle stampe da' *Cotogni* , che quando cavarete guarnirete con pedicoli ornati di due foglie allusive al frutto , onde imitare perfettamente il *Cotogno* , e servirete al naturale sopra una salvietta , osservando che la pasta sia bella bianca , e ammantecata bene a forza di sbatterla colla staccatora . Quanto al modo di gelare , formare , e conservare per qualche tempo le *Mattonelle* , o *Pezzi* , o *Frutti Gelati* , vedete gli Articoli precedenti ; come anche per la quantità necessaria di neve , sale nero ec. , per un boccale di *Sorbetto* . Se volete aumentare la dose non avete che a crescere le *Melacotogne* , il zucchero , e l'agro di limone , a proporzione .

*Sorbetto Gelato di Perfetto Amore .*

Chiarificate , e fate cuocere a *Lissè* tre libbre di zucchero , e versatelo in una catinella bianca . Quando sarà freddo metteteci qualche *Zeste* di *Cedrato* , di *Portogallo* , di *Bergamotto* , e di *Melarosa* , il tutto in discreta quantità ; un poco di vainiglia in polvere , un cucchiaino d'acqua di cannella , mezzo bicchiere di acqua pura , un poco di sciroppo di uvetta lacca per darle un bel colore , il sugo di otto , o dieci limoni , secondo come sono grossi , e sugosi , scorzati ; mescolate , assaggiate , passate per un setaccio di velo , versate in una picciola sorbettiera , ed averete un boccale di *Sorbetto* : fate gelare , e servite in giare , o in mattonelle ;  
● in caciotta , o stracchini ec.

*Sorbetto Gelato di Mellone Rosso .*

Procurate di avere un *Mellone Rosso* maturo , e di un sapore assai zuccheroso , prendete la polpa la più delicata , cioè non la tagliate tanto vicino alla scorza , ed in una discreta quantità , tagliatela in pezzetti , mettetela in infusione come l' *Ananasse* , e finite questo *Sorbetto Gelato* esattamente nella stessa maniera . Ved. pag. 99.

*Sorbetto Gelato di Tutti Frutti .*

Prendete due libbre frà *Pera Moscate* , *Albicocche* , e *Persichè* , tagliate il tutto in pezzi , mettete in una cazzarola con una foglietta d' acqua , qualche stecco di cannella , mezzo baccello di vainiglia , e una porzione di trè libbre di zucchero che averete cotto a *Lissè* ; fate bollire sopra il fuoco , finchè i frutti siano ridotti in marmellata , passateli allora al setaccio in una catinella bianca . Quando saranno freddi aggiungeteci il resto delle trè libbre di zucchero , un poco di scorzetta rapata di portogallo , e di cedrato , mezzo bicchiere d' acqua fresca , il sugo di otto limoni passato per un setaccino di velo ; mescolate , assaggiate , versate in una picciola sorbettiera , ed averete un boccale di *Sorbetto* , fate gelare , e servite nelle giare .

Potete aggiungere a questo *Sorbetto* , quando lo averete gelato , dei frutti tirati a secco e triti , come pera , albicocche , persiche ec .

*Sorbetto Gelato di Tutti Frutti Granito .*

*nelle Stampe .*

Se volete servire questo *Gelato* nelle stampe , seminate nel fondo delli stracchini , o d' una

caciotta , o mattonelle , se è di Estate un poco di finocchio granito verde , e se è d'Inverno dei pistacchi triti , poneteci sopra il *Gelato* , e seminate anche di sopra come di sotto , coprite la stampa , e mettetela in neve nella stufa , come il solito .

*Sorbetto Gelato di Pasta di Tutti Frutti .*

Questo *Gelato* si prepara nella stessa maniera , che il precedente , alla sola diversità , che in luogo de' *Frutti Freschi* , si prende una libbra ripartita delle *Marmellate* de' suddetti frutti , e due sole libbre di zucchero , e un bicchiere d'acqua fresca . Questo *Sorbetto Gelato* lo potete fare nella stagione d'Inverno .

*Sorbetto Gelato di Mellone Bianco .*

Potete preparare questo *Sorbetto Gelato* nell'Inverno , mentre i *Melloni Bianchi* , sono più d'Inverno , che d'Estate , benchè lo potete fare anche in questa stagione . Questo *Gelato* non varia da quello di *Mellone Rosso* , se non che dalla differenza del frutto , e dal colore , del rimanente si compone , si gela , e si serve nella medesima maniera .

*Sorbetto Gelato di Cioccolata .*

Prendete due libbre di ottima *Cioccolata* di caracca , tagliatela in pezzi , squagliatela con quattro fogliette d'acqua , sedici oncie di zucchero fioretto bianchissimo , e un baccello di vainiglia . Quando averà alzato il bollo , e si sarà ben disciolta nell'acqua , dimenandola bene con una cucchiaja di legno , passatela per un setaccio di seta , rimettetela sopra il fuoco in una cazzarola , con la vainiglia , fatela bollire finchè immergendoci un cucchiajo di ar-

gen-

gentò ne resti coperto come di un velo . Versatela allora in una catinella bianca , e quando si sarà raffreddata , levate la vainiglia , e ponetela in una picciola sorbettiera , che avrete un boccale di *Sorbetto* , fate gelare , e servite in giare , o mattonelle , o stracchini , o caciotta ec.

*Sorbetto Gelato di Latte .*

Ponete in una cazzarola dieciotto rossi d' uova fresche ; stemperatele poco per volta con trè fogliette di ottimo latte di vacca , e due libbre di zucchero fioretto bianchissimo , o zucchero in pane rotto in pezzi , e quell' odore , che volete , come di cannella , di vainiglia ec. ovvero qualche scorzetta di cedrato , o di portogallo , o di limone ; fate stringere sopra un fuoco leggiero , dimenando sempre con una cucchiaja di legno senza bollire , finchè sia come una crema delicata , e che immergendoci un cucchiajo d' argento ne resti del tutto velato ; levate allora la cannella , o la vainiglia , ovvero la scorzetta di agrume che ci avete messo ; fate raffreddare , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare , e servite come credete .

*Sorbetto Gelato di Pera Moscate .*

Prendete trè libbre di *Pera Moscate* , dette volgarmente *Moscarole* , tagliatele in piccioli pezzi , fatele bollire con una foglietta d' acqua , uno stecco di cannella , e porzione di trè libbre di zucchero che averete cotto a *Lissè* . Quando saranno cotte , e ridotte in marmellata , passatele per un setaccio in una catinella bianca ; aggiungeteci quando sono fredde il resto del-

delle trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di cinque, o sei limoni scorzati, e passato per un setaccino di velo, e mezzo bicchiere d'acqua fresca; mescolate bene, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed avrete un boccale di *Sorbetto*, che farete gelare come il solito. Quindici libbre di neve pestata e mescolata con cinque libbre di sale nero in grana sono bastanti, per servire il *Gelato* nelle giare; e trenta libbre di neve e dieci libbre di sale, per servirlo *Gelato* nelle stampe.

*Sorbetto Gelato di Pera Angeliche.*

Questo *Sorbetto* si prepara con trè libbre di *Pera Angeliche*, tagliate in pezzl, fatte bollire come le precedenti; e componete, finite e servite nello stesso modo.

*Sorbetto Gelato di Pasta di Pera.*

Nell' Inverno potete apprestare questo *Sorbetto* con la *Marmellata* di *Pera Angeliche*, o di altre buone *Pera*; cioè prendete una libbra di *Marmellata* dal barattolo, mettetela in una catinella bianca, aggiungeteci due libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di sei o più limoni scorzati e passato per un setaccino di velo, un cucchiajo di acqua di cannella, un bicchiere d'acqua fresca; mescolate, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, secondo l'arte, e servite in quella maniera che sarà più di vostro genio.

*Sorbetto Gelato di Frutti Rossi.*

Prendete due libbre porzioni eguali frà *Frayole*, *Framboese*, e *Ribes*, passate questi *Frutti* per un setaccio in una catinella bianca. Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*.

Quan-

Quando sarà freddo aggiungeteci mezzo bicchiere, d'acqua fresca, un cucchiajo d'acqua di cannella, la polpa de' *Frutti* passati; mescolate bene insieme, assaggiate, versate in una sorbettiera, fate gelare, e servite come vi pare.

*Sorbetto Gelato Bianco di Lazzarole.*

Abbiate tre libbre di belle *Lazzarole Bianche*, colte di recente, e mature, tagliatele in quarti, fatele cuocere con una foglietta d'acqua pura, qualche stecco di cannella, un poco di zucchero delle solite tre libbre cotto a *Lissé*. Quando saranno cotte, passatele per un setaccio in una catinella bianca; fatele raffreddare, aggiungeteci il restante del zucchero a *Lissé*, il sugo di sei, o più limoni passato al setaccio di velo, alli quali averete prima tagliato la scorza, mezzo bicchiere d'acqua fresca; mescolate bene insieme, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito, e servite nelle giare, o in altra maniera.

*Sorbetto Gelato Rosso di Lazzarole.*

Non varia questo *Sorbetto Gelato* dal precedente, se non che in luogo delle *Lazzarole Bianche*, farete cuocere tre libbre di *Lazzarole Rosse*, e quando le averete passate al setaccio, e unirete al restante degli ingredienti, ci metterete un poco di sciroppo di uvetta laccà, onde darle un bel colore rosso, diminuendo in proporzione il zucchero delle tre libbre, affinchè il *Gelato* non sia soverchiamente dolce; versate quindi in una picciola sorbettiera, fate gelare secondo l'arte, e servite come meglio credete.

*Sor-*

1. Sorbetto Gelato di Maraschino Bianco .

Avete tre libbre di zucchero cotto a *Lissè*, versatelo in una catinella bianca ; quando sarà raffreddato , aggiungeteci il sugo di otto limoni , più o meno , secondo come sono grossi , e sugosi , scorzati , e passato per un setaccio di velo ; tre oncie di *Rosolio Maraschino* , e mezzo bicchiere d'acqua fresca ; mescolate , versate in una picciola sorbettiera ; quando sarà il *Sorbetto* mezzo gelato , metteteci poco per volta altre tre oncie di detto *Maraschino* ; fate finire di gelare , e servite nelle giare , o formate nelle mattonelle , o stracchini , o una cacciotta ec.

2. Sorbetto Gelato di Maraschino Rosso .

Quando gelate , ammantecate , e sbattete il *Sorbetto* nella sorbettiera ; composto come il precedente , metteteci un poco di sciroppo di uvetta lacca per dargli un bel colore amarante , diminuendo in proporzione un poco di zucchero a *Lissè* delle tre libbre prescritte , acciò non sia troppo dolce , e finitelo , e servitelo come sopra .

3. Sorbetto Gelato di Candito d'Uovo .

Mettete in una catinella bianca trenta rossi d'uova fresche , stemperatele con tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* , mettendone poco per volta , e dimenando con una cucchiaja di legno . Quando sarà ben mescolato , versate in una cazzarola , metteteci un grosso stecco di cannella , o un baccello di vainiglia , o una scorza di cedrato , o di limone , o di portogallo ; ponete sopra un fuoco moderato , movendo sempre con una cucchiaja , finchè sia den-

denso come una crema delicata , ma senza mai bollire , e che immergendovi un cucchiajo d'argento ne resti totalmente velato ; levate quindi l' odore che ci avete posto , versate in una picciola sorbettiera , e quando sarà freddo fate gelare secondo l' arte , e servite come vi pare .  
Averete un boccale di *Sorbetto* .

*Sorbetto Gelato di Uva Moscata .*

Prendete trè libbre di *Uva Moscata* , detta volgarmente *Moscatello* , sgranatela , premetela sopra un setaccio , e fate cadere il sugo in una catinella bianca . Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* e freddo , mescolatelo con il sugo del moscatello , aggiungeteci il sugo di sei limoni scorzati , e passato al setaccio di velo , assaggiate , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare come il solito , e servite come gli altri *Gelati* . Questa dose vi darà un boccale di *Sorbetto* .

*Sorbetto Gelato di Maraschino alla Panna .*

Chiarificate due libbre di zucchero , fatelo cuocere alla gran *Fiuma* , stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento intorno il bordo della cazzarola ; quando principierà a sbianchire , discioglietelo con trè fogliette di ottima panna di latte passata al setaccio , versandocela poca per volta , e dimenando con una cucchiaja di legno ; aggiungeteci quindi quattro oncie di *Rosolio Maraschino* ; mescolate , assaggiate , versate in una picciola sorbettiera , ed averete un boccale di *Sorbetto* . Fate gelare , e servite nelle giare , o in altra maniera .

*Sorbetto Gelato di Cannella Rossa .*

Prendete un' oncia di ottima *Cannella* , rompetela in minuti pezzi , mettetela in una sorbettiera , versateci sopra una foglietta e mezza d'acqua bollente , lasciate infondere per lo spazio di dodici ore sulla cenere calda , la sorbettiera coperta con carta , ed il suo coperchio . Abbiate trè libbre di zucchero bollente cotto alla gran *Fiuma* , stanchèggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola ; quando sarà sbianchito , discioglietelo coll'acqua di cannella passata per un setaccio di velo , mescolate bene , coloritelo con un poco di sciroppo di uvetta lacca , versate in una picciola sorbettiera , ed avrete un boccale di *Sorbetto* ; fate gelare come il solito , e servite o in una caciotta , o in stracchini , o in mattonellè , o nelle giare .

*Sorbetto Gelato di Cannella Bianca .*

Questo *Gelato* si prepara come il precedente , e solo varia , che si serve bianco , cioè non vi si mette il colore rosso di uvetta lacca . Si finisce , e si serve nella stessa maniera .

*Sorbetto Gelato di Vainiglia .*

Scegliete due belli *Baccelli* di *Vainiglia* , spaccateli nel mezzo , e rompeteli in piccioli pezzi ; fateli infondere come la cannella , e finite esattamente questo *Sorbetto Gelato* nella medesima maniera . Lo servirete egualmente .

*Sorbetto Gelato di China .*

Abbiate un' oncia di scelta *China* , rompetela in piccioli pezzetti , ponetela in infusione per dodici ore con una foglietta e mezza d'acqua

qua

qua bollente , e finite , e servite questo *Sorbetto Gelato* , come quello di *Cannella Rossa* .

*Sorbetto Gelato di Pistacchi* ,

Prendete una libbra e mezza di belli *Pistacchi verdi* , e recenti , sbollentateli all'acqua , pelateli , passateli all'acqua fresca , macinateli sopra una pietra come la cioccolata , stemperateli con trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* , e freddo , e mezzo bicchiere d'acqua pura , passateli al setaccio , metteteci un poco di vainiglia in polvere . Averete un boccale di *Sorbetto* ; versate in una picciola sorbettiera , e fate gelare , e servite come il solito .

*sorbetto Gelato di Pistacchi senza Pistacchi* .

Abbate due libbre di buoni *Pignuoli* recenti , nettateli , metteteli all'acqua fresca per quattr' ore , macinateli come sopra , discioglieteli con trè libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* , mezzo bicchiere d'acqua fresca ; passate al setaccio , aggiungenteci un poco di vainiglia in polvere , ed un poco di verde per dargli il colore di *Pistacchi* . Ved. all' Articolo della *Biscottineria* ; mescolate , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare , e servite come meglio credete . Questa dose vi darà un boccale di *Sorbetto* .

*Sorbetto Gelato di Diavoloni* .

Prendete venti acini di *Pepe Bianco* , ammaccatelo grossolanamente , mettetelo in una cazzarola con un bicchiere di zucchero chiarificato , fatelo bollire un quarto d'ora ; poscia colatelo per un setaccino di velo , ed unitelo ad una foglietta di ottima *Acqua* di *Cannella* distillata . Abbiate trè libbre di zucchero cotto

alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola, finchè sarà sbianchito; discioglietelo allora con l'*Acqua di Cannella* unita alla decozione di *Pepe Bianco*, versando poco per volta, e dimenando bene con una cucchiaja. Quando sarà mescolato bene, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*; fate gelare, e servite in giare, o in altra maniera.

*Sorbetto Gelato di Poncio.*

Mettete in una catinella bianca tre libbre di zucchero chiarificato, cotto a *Lissè*, e freddo, passateci per un setaccino di seta il sugo di otto, o dieci limoni, secondo come sono grossi, e sugosi, alli quali averete prima tagliato la scorza, aggiungeteci mezzo bicchiere d'acqua fresca, e mezzo bicchiere di *Rumb della Giamaica*, mescolate, assaggiate, e versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito, e servite in giare, o come vi pare.

*Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alle Fravole.*

Prendete due fogliette di panna di latte cruda, e non capo di latte cotto. Abbiate una libbra e mezza di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento intorno al bordo della cazzarola; quando sarà sbianchito, discioglietelo con la panna suddetta passata al setaccio, e aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella, versate in una picciola sorbettiera, e fatelo gelare. Quando sarà gelato sbattetelo bene con la staccatora acciò sia bene ammantecato, riempitene delle stampe a vostro piacere, ma sol-

tanto nel fondo ed all' intorno , e nel mezzo vi metterete del *Sorbetto Gelato di Fravole* . Vedete pag. 93. copritelo con altro *Sorbetto Gelato di Panna* , chiudetè la stampa , o le stampe , ponetele nella stufa con strati di neve e sale sotto e sopra ! Dopo un' ora , o più , levate il *Gelato* , come si è detto altrove pag. 89. , e servitelo sopra un piatto con sotto una salvietta .

*Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cioccolata .*

Questo *Sorbetto Gelato* si prepara esattamente come il precedente , alla sola diversità , che in luogo di metterci nel centro del *Gelato di Fravole* , si pone quello di *Cioccolata* , e si gela , e si serve egualmente .

*sorbetto Gelato di Panna Variato .*

Quando averete gelato un *Sorbetto di Panna di Latte* come il precedente ; abbiate una stampa in forma di prosciutto , metteteci tutto all' intorno il *Gelato* suddetto , e nel mezzo fateci degli strati di *Gelato di Fravole* , o di *Ribes* , o di *Framboese* , o di *Visciole ec.* , coprite col *Gelato di Panna* , chitidete la stampa , mettetela nella stufa come sopra , e servite il *Sorbetto Gelato* nella stessa maniera . Questi *Sorbetti Gelati* li potete riempire ; e variare come più vi piace , e in quelle stampe che credete più a proposito .

Potete variare anche l' odore del *sorbetto Gelato di Panna* , in luogo dell' acqua di cannella , ci potete porre un poco di vainiglia in polvere , o della scorzetta di cedrato rapata , e di portogallo .

*Sorbetto Gelato di Caffè alla Panna .*

Per un boccale di *Sorbetto* , abbiate tre fogliette di ottima *Panna di Latte* freschissima .

Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre e mezza di zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento intorno al bordo della cazzarola, quando sarà sbianchito, discioglietelo con quattro tazze di caffè limpido e carico assai, e poscia aggiungeteci le tre fogliette di panna di latte passata per un setaccino di velo, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, e servite o in giare, o in mattonelle, o in altra maniera.

*Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cannella.*

Sbollentate all'acqua bollente nove oncie di mandorle dolci, pelatele; lasciatele nell'acqua fresca per due giorni, cambiandogliela cinque o sei volte il giorno; poscia scolatele, macinatele, mettetele in una catinella bianca, stemperatele con tre fogliette di panna di latte freschissima, passate quindi per una salvietta prima bagnata e poi spremuta, e torcetela forte, affinché non resti nella salvietta, che le mandorle prosciugate. Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre e mezzo di zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco, quando averà imbianchito, discioglietelo bene con la panna di latte di mandorle suddetta, mettendone poco per volta, aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*; fate gelare secondo l'arte, e servite come credete.

*Sorbetto Gelato di Panna alla Vainiglia.*

Quando averete stancheggiato ed imbianchito due libbre e mezzo di zucchero, discioglie-

glietelo con trè fogliette di ottima panna di latte fresca passata per setaccio, versandone poca per volta, e dimenando con una cucchiaja, acciò si mescoli bene col zucchero, aggiungeteci un baccello di vainiglia in polvere finissima, pestata con un poco di zucchero in pane, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito, e servite in giare, o come vi pare.

*Sorbetto Gelato alla Panna di Frutti.*

Questo *Sorbetto Gelato* si prepara come il precedente, alla sola differenza che ci metterete, quando lo avete gelato, de' frutti tirati a secco, e tagliati in picciolissimi dadini, come scorzette di agrumi, persiche, albicocche ec. ovvero mandorle alla perlina, o pistacchi alla perlina, tagliati egualmente; mescolate, e servite come vi pare.

Il *Gelato di Latte* lo potete servire preparato nella stessa maniera. Benchè questi *Sorbetti Gelati*, con frutti, o altro, tagliato in piccioli dadini non si costumano più; pure in Napoli vengono praticati, e serviti generalmente.

*Sorbetto Gelato di Polenta.*

Per un boccale di *Sorbetto* prendete venti uova fresche, levatene i rossi, metteteli in una cazzarola con sei oncie di farinella di granturco passata finissima per setaccio di seta, mescolate bene, aggiungeteci due libbre e mezzo di zucchero freddo cotto a *Lissè*, una foglietta di ottimo latte di vacca, uno stecco di cannella rotto in pezzi; fate cuocere sopra un picciolo fuoco come una crema delicata, senza bollire.

Quando non sentirà più la farinella, passate  
per

per setaccio, versate in una picciola sorbettiera, e quando sarà fredda fate gelare secondo il solito. Allorchè sarà gelata, prendetene con un cucchiajo d'argento delle picciole porzioni a guisa di gnocchi, e disponeteli con simetria sopra un piatto, o giatta di porcellana, e conditeli sopra con cannella in polvere. Servite subito.

*Sorbetto Gelato di Uova alla Panna..*

Abbate delle stampe in forma di uova, riempitele tutto all'intorno di un *Sorbetto Gelato di Panna alla Vainiglia*, o alla *Cannella*, lasciategli nel mezzo un vano capace di un rosso d'uovo, che riempiate con altro *Sorbetto Gelato di Candito d'Uovo*. Ved. pag. 112. coprite le stampe, mettetele nella stufa con neve e sale. Nel momento di servire levate il *sorbetto Gelato* dalle stampe, tagliate le pretese uova gelate nel mezzo per lungo, e disponetele con simetria sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta, e servite subito.

*Sorbetto Gelato d'Uova alla Farsa di Pistacchi.*

Riempite le stampe d'uova con il *Gelato di Candito d'Uovo*. Ved. pag. 112., e nel mezzo metteteci il volume di un rosso d'uovo di *Sorbetto Gelato di Pistacchi*. Ved. pag. 115., coprite le stampe, mettetele nella stufa con strati di neve e sale sotto e sopra. Nel momento di servire, disponete le uova tagliate nel mezzo, come le precedenti.

Questa sorta di *Gelati* li potete variare come più vi piace. Alla fine de' *sorbetti Gelati* si troverà la variazione per servirli in molte maniere differenti:

*Sorbetto Gelato di Fichi.*

Prendete venti *Fichi Gentili*, e quaranta *Fichi Ottati*, secondo la loro stagione, colti di recente, e giustamente maturi, pelateli, bagnateli in una catinella con un poco d'acqua di cannella, e mescolateci dopo una libbra di zucchero in pane in polvere; metteteli in una stampa da caciotta, ponete alla stufa con neve pestata con sale sotto e sopra. Dopo due ore cavate dalla stampa e servite sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta. Potete ancora metterli in una sorbettiera, gelarli come un *Sorbetto* senza moverli, e servirli come una caciotta.

*Sorbetto Gelato di Marenghe Secche.*

Sbattete in una catinella bianca dieci bianchi d'uova in fiocca, aggiungeteci una libbra e mezza di zucchero in polvere, e formatene una pasta alquanto densa; formatene sopra fogli di carta delle *Marenghe* con un cucchiajo d'argento; se le cuocete al forno le porrete sopra una tavola, e se le cuocete al forno di campagna, non vi porrete fuoco sotto; ma soltanto all'intorno, e sopra il coperchio. Quando saranno bene asciugate e color d'oro, le vuotate al di dentro con un cucchiajo da caffè, e le metterete sopra un setaccio guarnito di carta ad asciugare alla stufa. Nel momento di servire le riempirete con qualunque specie di *Sorbetto Gelato*, le coprirete, e servirete sopra un piatto di porcellana, con sotto una salvietta.

*Sorbetto Gelato di Panna Caldo, e Freddo.*

Riempite di un *Sorbetto Gelato* di Panna alla *Vainiglia*, o alla *Cannella*, delle stampe fatte  
a fog:

a foggia di chicchere da cioccolata , le quali hanno un coperchio che forma il vuoto della chicchera . Nel momento di servire levate il *Sorbetto Gelato* dalle stampe , che vi formerà tante chicchere , disponetele con simetria sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta , e riempitele con un *Zabaglione* caldo frullato in schiuma , e servite subito . Il *Zabaglione* . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 168.*

*Sorbetto Gelato Tutto Freddo e Variato .*

Potete riempire le chicchere suddette di qualunque specie di *Sorbetto Gelato* che volete , e quando le servite , vi potete mettere dentro un' altra sorta di *Sorbetto Gelato* di differente colore coll' accolmatura , il che farà un bell' effetto .

*Sorbetto Gelato di Panna alla Cannella .*

Questo *Gelato* si prepara nella stessa maniera , che quello di *Vainiglia* , alla sola diversità che in luogo della *Vainiglia* si mette due cucchiaj d' *Acqua di Cannella* , e si finisce e si serve egualmente .

*Sorbetto Gelato di Bombe di Panna di Latte al Candito d' Uovo Spongato .*

Fate un *Candito d' Uovo* , come è descritto alla *pag. 112.* ma con venti rossi d' uova , e due libbre di zucchero cotto a *Lissè* , e versatelo poscia in una catinella bianca . Quando sarà freddo stemperatelo , poco per volta con due fogliette di ottima *Panna di Latte* passata al setaccio , e zucchero bianco finissimo a proporzione . Quindi frustatelo con le bacchette , e ponete la *Panna al Candito d' Uova Spongata* a misura che l' andate facendo sopra un setaccio . Allorchè sarà

sarà tutta fatta ne riempirete le stampe rotonde a guisa di bombe , e nel mezzo vi metterete una picciola porzione d'altro *Gelato* , come di cioccolata , di fravole , o d'altra specie . Chiudete le stampe , e fate gelare e servite come il solito .

*Sorbetto Gelato di Caffè Bianco Spongato .*

Abbrosolite una libbra di ottimo *Caffè* , quando lo levate dal fuoco gettatelo in una picciola sorbettiera , che vi sia una foglietta e mezza d'acqua bollente , copritela con carta ed il suo coperchio , lasciate in infusione sopra la cenere calda per dodici ore . Abbiate tre libbre di zucchero cotto alla *gran Piuma* , e stancheggiato , discioglietelo coll'acqua del *Caffè* passata per un setaccino di velo , e fate gelare in una picciola sorbettiera come il solito . Quando sarà gelato battetelo con la staccatora , e mettete poco per volta una *Pasta di Marenga* fatta in questa maniera . Sbattete in fiocca otto bianchi d'uova fresche in una catinella bianca , allorchè saranno ben montati , aggiungeteci tre oncie di zucchero tiepido cotto alla *gran Piuma* , e seguitate a sbattere il *Sorbetto* a misura che ci mettete la *marenga* , e servite , o in giare , o in stampe .

*Sorbetto Gelato di Cannella Bianca Spongato .*

Quando averete gelato il *Sorbetto* di *Cannella Bianca* , come è descritto alla pag. 114. , aggiungeteci la *Pasta di Marenga* , come sopra , e servite nella stessa maniera .

*Sorbetto Gelato di Poncio Spongato .*

Vedete *Sorbetto Gelato di Poncio* pag. 116. , allorchè sarà gelato e ben sbattuto , vi aggiun-

gere =

gerete la *Pasta di Marenga*, e lo finirete, e servirete come sopra.

*Sorbetto Gelato di Candito d' Uovo Spongato.*

Allorchè il *Sorbetto di Candito d' Uovo* sarà gelato, come troverete alla pag. 112. sbattetelo bene con la staccatora, e aggiungeteci la *Pasta di Marenga* come sopra; e servitelo in ghiare, o in forma di caciotta, o in altra maniera.

*Sorbetto Gelato di Pane di Spagna Spongato.*

Stemperate in una cazzarola dodici rossi d' uova fresche con due libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, e quell' odore che più vi piacerà, come cannella, o vainiglia, o cedrato esponete sopra un fuoco leggiero, e fate cuocere come una crema delicata; passate poscia per un setaccio in una catinella bianca; fate raffreddare movendo sempre, e aggiungeteci poco per volta due fogliette di ottima panna di latte passata al setaccio; e mescolata con mezza libbra di zucchero in polvere. Ciò fatto frullate la composizione con un frullo grande come la cioccolata, e a misura che farà la spiuma la levarete con una cucchiaja bucata, e la metterete sopra un setaccio. Quando sarà fatta tutta e ben sgocciolata ci riempirete delle stampe da pane di spagna ad un solo coperchio, collocatele nella stufa col coperchio al di sopra con neve ben salata, e mastello sturato. Dopo un ora o più cavate il *sorbetto* dalle stampe come si è detto altrove, e servitelo in piramide sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta.

*Sorbetto Gelato di Latte Miele Spongato.*

Abbiate un boccale di buona panna di latte , passatela per setaccio in una catinella bianca , aggiungeteci poco per volta , mescolando con una cucchiaja , due libbre di zucchero fino in polvere , due cucchiaj d'acqua di cannella , e un baccello di vainiglia pesto finissimo con un poco di zucchero in pane ; frullatela come la precedente , mettetela a sgocciolare sopra un setaccio , e riempiteci delle stampe a vostro piacere ; collocatele nella stufa con neve ben salata , e mastello sturato . Servitele come le precedenti .

*Sorbetto Gelato di Panna Spongato alle Fravole.*

Quando averete frullato la panna ed il zucchero come sopra ; nell'atto che mettete la composizione nelle stampe , poneteci tramezzo delle *Fravole* , qualora sia la stagione , intere , mature , e bene inzuccherate di zucchero fino in polvere .

*Sorbetto Gelato di Cioccolata Bianca Spongato.*

Abbrostolite in una padella di ferro una libbra di *Cacao* di *Caracca* , spogliatelo dalla scorza , e tornatelo quindi ad abbrostolire colore di caffè ; mettetelo in infusione in una sorbettiera con una foglietta e mezza circa d'acqua bollente per lo spazio di dodici ore sopra la cenere calda , la sorbettiera coperta con carta e suo coperchio . Abbiate tre libbre di zucchero cotto alla *gran Piuma* , stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola ; quando sarà sbianchito discioglietelo con l'infusione suddetta passata per un setaccino di velo , ag-  
giun-

giungeteci un baccello di vainiglia in polvere finissima pestata con un poco di zucchero in pane, due cucchiaj d'acqua di cannella, mescolate; versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito. Quando sarà gelato ci metterete poco per volta la *Pasta di Marenga*, sbattendo sempre con la staccatora, acciò si mescoli bene, riempitene delle stampe a vostro piacere, che servirete come si è detto altre volte, o in giare ec.

*Sorbetta Gelato di Uova alla Faldacchiera.*

Quando averete gelato il *Sorbetto di Candito di Uovo* e bene ammantecato e sbattuto, vedetelo alla pag. 112. riempitene delle picciole stampette di uovette grandi come rossi d'uova; ponetele per un'ora o più alla stufa con neve e sale. Nel momento di servire levate il *Gelato* dalle stampette, e servitelo in piramide sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta.

*Sorbetto Gelato di Mandorla Amara.*

Sbollentate una libbra di *Mandorle Amare*, pelatele, passatele all'acqua fresca, macinatele, o pestatele, aspergendole con un poco d'acqua fresca, stemperatele con due libbre e mezzo di zucchero cotto a *Lisse*, passate per setaccio, aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, come il solito, e servite come vi pare. Questo *Gelato* vi può servire anche per ripieno di *Marenghe Secche*.

*Sorbetto Gelato di Mandorle Fresche.*

Prendete due libbre di *Mandorle Fresche* pelate; pestatele nel mortajo, o macinatele, stem-

stemperatele con due libbre e mezzo di zucchero cotto a *Lissè*, passate per setaccio, aggiungeteci quell' odore che più vi piace come di vainiglia in polvere pestata assai fina con un poco di zucchero in pane, o due cucchiaj di acqua distillata di fiori d'arancio, o un poco d'olio essenziale zuccheroso di cedrato; versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, e servite come credete a proposito.

*Sorbetto Gelato di Mandorle alla Perlina.*

Pestate nel mortajo due libbre di *Mandorle alla Perlina*. Quando saranno ben peste le stemperarete con due libbre e mezzo di zucchero cotto a *Lissè*, passatele per setaccio, aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella; versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare, e servite come il solito.

*Sorbetto Gelato di Tartufi.*

Prendete mezza libbra di buoni *Tartufi* neri, pelateli, lavateli, pestateli ben fini nel mortajo, stemperateli con tre fogliette di ottima panna di latte; passate quindi per setaccio. Abbiate due libbre e mezzo di zucchero cotto alla *gran Pinna*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola; quando sarà sbianchito, discioglietelo con la panna de' *Tartufi* suddetta, mescolate bene, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare secondo l'arte. Quando il *Sorbetto* sarà ben gelato e ammantecato, riempiteci delle stampe a tartufi, ponetele nella stufa con strati di neve e sale sotto e sopra; dopo un'ora e più, levate il *Sorbetto* dalle stampe, rotolatelo nella cioccolata grattata, che ne  
sia

sia tutto coperto , e servitelo subito sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta .

: *Sorbetto Gelato di Candito d'Uovo al Caramello* .

Abbate un *Sorbetto Gelato di Candito d'Uovo* , riempiteci delle stampette da marroni , ponetele nella stufa con neve e sale . Dopo un' ora o più levateli dalle stampette uno la volta , infilateli con uno stuzzicadenti , ed immergeteli sul momento nel zucchero a caramello che terrete pronto e caldo ; a misura che l'immergete li metterete subito nella controstufa guarnita di carta , con neve e sale , sotto e sopra . Quando sono finiti li lascerete qualche poco , e poi li servirete come il solito .

*Variazioni nel Servire i Sorbetti Gelati* .

Il variare i *Sorbetti Gelati* è una di quelle risorse dell' arte riserbata ai soli maestri . Essi sanno combinare i diversi sapori di ogni *Sorbetto* in particolare per poterli poi unire insieme , e formarne un solo piacevole e grato agli organi del gusto , e dell' odorato .

Le *Caciotte* , gli *Stracchini* , le *Mattonelle* , ed anche le *Giare* si possano formare di varj *Sorbetti Gelati* , li quali , mediante i loro differenti colori e sapori appagano mirabilmente la vista , ed il palato .

Oltre di ciò le varie forme , che si danno ai *sorbetti Gelati* nè accrescano la bellezza . Per esempio con un *Sorbetto Gelato Bianco* , o *Giallo* si forma una canestra in una stampa , o delle canestrelle in piccole stampe , ovvero vasi , o urne grandi , piccole , mezzane ec. , che nell' atto di servire si riempiono di fravole formate con il *Gelato di Fravole* in picciolissime stampe

ornate con alcune picciole foglioline allusive al frutto . Si possano riempire ancora di *Albicocche* , di *Persiche* , di *Lazzarole* , di *Framboese* , di picciole *Pera Moscate* , di piccioli *Aranci* della *China* , e finalmente di tutto ciò che si vuole ; ornati questi frutti con le loro foglie al naturale ; il tutto *Gelato* in picciole stampe rappresentanti le differenti specie di frutti di sopra indicati , basta sapere combinare e variare i sapori , ed i colori .

Le *Tazze* formate di *Sorbetto Gelato* alla *Panna* nelle stampe doppie in forma di tazze da cioccolata , come sono descritte al *Sorbetto Gelato caldo e freddo pag. 121.* si possano riempire nel momento di servire di qualunque altra sorta 'di *Gelato* di un' altro colore , e di un' altro sapore .

Le *Caciotte* , allorchè si riempiono le stampe da caciotte di *Sorbetto Gelato* di *Latte* , o di *Panna* , o di *Candito d' Uovo* , si può seminare nel fondo della stampa e sopra de' pistacchi triti , che servendole farà un bell' effetto . Il medesimo si può praticare per li *Stracchini* , e *Mattonelle* .

Per *Pezze Grandi* , mediante le stampe , potete formare un piedistallo di una specie di *Gelato* , ed una piramide con un' altra specie , e nel momento di servire dirizzarle sopra un gran piatto con sotto una salvietta . Potete ancora formare una torre , facendo gelare il *Sorbetto* , che credete più a proposito in una stampa tonda , o riquadrata che ne formi la base contenente trè o quattro gradini ; e dentro una sorbettiera proporzionata il *Sorbetto* che deve formare la torre . Nell' atto di servire levate la base dalla stampa , ponetela sopra

un gran piatto spianato con sotto una salvietta, e posateci sopra il *Sorbetto*, che levarete dalla sorbettiera, che formerà una torre; abbiate pronto un poco di colore rosso di uvetta lacca, di verde allo sciroppo, di cioccolata allo sciroppo, e con un pennellino, e la maggior prestezza possibile, fategli tutto ciò che è allusivo ad una torre.

Potete riempire delle stampe da *Caciotte* per degradazione, di differenti specie di *Sorbetti Gelati*, e nel momento di servire mettete la più grande sul piatto, e le altre sopra, andando sempre per degradazione, di modo che l'ultima sarà grande come uno stracchino, sopra la quale potete mettere un grosso frutto gelato come *Cedrato*, *Portogallo*, *Persica*, *Ananasse ec.* In tal guisa formerà una piramide rotonda che averà una gradinata all'intorno.

Finalmente il genio, ed il buon gusto potranno supplire a tutto ciò che è impossibile di potere descrivere completamente rapporto a tutte le differenti maniere di servire, e di variare i *Sorbetti Gelati*.

### Della Decorazione del Deser, dei Colori, e del Pastigliage.

#### *Osservazioni Generali sulla Decorazione.*

Non sono che pochi anni, che le Tavole erano servite con la massima magnificenza. La *Decorazione del Deser* nè formava il più vago e brillante ornamento, e questo il più delle volte era allusivo al soggetto per il quale s'im-

ba-

badivano le più laute e delicate mense . Noi abbiamo avuto in Italia degli Artisti eccellenti , che non solo erano bravissimi per i lavari di tutta sorta di *Confetture* , *Biscottineria* , *Sorbetti Gelati ec.* , ma di più forniti di talenti particolari , di un genio vasto , e di una immaginazione feconda , onde condurre a fine i più belli *Lavori di Decorazione* , rappresentanti le più grandi azioni degli Uomini Illustri , e gli avvenimenti li più rimarchevoli della Storia delle Nazioni . Tempi, Gruppi, Ornati, Stemmi, Balaustre, Vasi , Figure ec. , nulla era trascurato di quanto il disegno , l' architettura , ed il buon gusto poteva loro somministrare di meglio in sì fatti lavori . Il *Parterre* poi formava i più graziosi arabeschi con i più belli o vivaci colori ; ed i fiori naturali , che la Natura produceva disposti ad arte , e con simetria rendevano un *Deser* ameno e piacevole alla vista .

Tutti questi eleganti e sontuosi lavori non erano fatti se non che con *Pasta di Pastigliage* ; ed il *Parterre Sablé* con le arene le più soprafine di diversi e degradati colori ; ma tutto ciò , non so per qual ragione , ora più non si costuma , forse perchè gli uomini disposti sempre ai cambiamenti di tutto ciò che li riguarda in materia di gusto , hanno creduto che un servizio più semplice fosse più analogo al loro sistema filosofico . Il *Deser* presentemente non è composto che di alcuni *Plateaux* coperti di specchi , qualche gruppo e figurina di porcellana , qualche vasetto con fiori , e tutto è fatto .

Io spero peraltro , che chiuso che sarà una volta il Tempio di Giano , e che gli uomini

opulenti torneranno a gustare le *Delizie* della *Tavola*, non solo le bellezze passate torneranno a comparire sulle delicate e magnifiche mense, ma di più spingeranno più oltre il buon gusto, la delicatezza, la decorazione, e la sontuosità, in una parte che forma le delizie della società, e che fa dimenticare all' uomo per qualche poco le vicende di sua vita.

Mi si rende però impossibile di potere indicare in qual maniera si possano effettuare questi *Lavori* di *Decorazione*: imperocchè tutto ciò che potrei descrivere sarebbe inutile; mentre il genio, il buon gusto, il disegno, l'architettura, ed una viva e felice immaginazione possano dire e spiegare assai più e assai meglio che la mia penna, onde altro non mi resta a fare sopra questo importante oggetto, se non che indicare i differenti *Colori*, le diverse *Paste* di *Pastigliage*, e le *Arene Colorite*, con i quali si formano così belli e galanti *Lavori* di *Decorazione*.

### Bei Differenti Colori.

#### *Colore Rosso.*

Questo colore si ottiene in trè maniere, cioè con la *Coceniglia*, con l' *Uvetta lacta*, e col *Carminio*.

#### *Colore Rosso di Coceniglia allo Sciroppo.*

Prendete un'oncia di ottima *Coceniglia*, pestatela in un mortajo di bronzo, finchè sia ridotta in polvere finissima. Chiarificate una libbra di zucchero, fatelo cuocere a *Lissé*, poneteci

teci la *Coceniglia* pestata , fategli alzare qualche bollo , passate poscia per un setaccino di seta , e ponete questo colore in una boccietta di cristallo ben turata :

Questa *Coceniglia* così preparata è ottima per colorire i Liquori fini da Tavola .

*Colore Rosso di Coceniglia allo Spirito di Vino .*

Allorchè averete pestato la *Coceniglia* , come sopra , fatela bollire quattro o cinque minuti con trè oncie di spirito di vino , e trè oncie d'acqua pura , aggiungeteci poscia un poco di *Allume* in polvere per estrarne meglio il colore ; fate fare ancora un bollo , passate per un setaccino di velo , e serbate in una boccietta di cristallo ben turata . Molti Artisti si servano ancora di questa *Coceniglia* così preparata per colorire i *Rosolj* , e le *Rattasie* .

*Colore Rosso di Coceniglia all'Acqua .*

Dopo che averete pestato finissima un' oncia di *Coceniglia* , fatela bollire una dozzina di bolli in quattr' oncie d'acqua bollente ; aggiungeteci quindi mezz' oncia di cremor di *Tartaro* , e mezz' oncia di *Allume* in polvere ; fate seguitare a bollire sopra un picciolo fuoco , finchè prendendo un poco di colore , e facendolo sgocciolare sopra una carta bianca , deve scrivere come l' inchiostro e sostenersi egualmente ; levatelo allora dal fuoco , e metteteci subito due oncie di zucchero fino in polvere ; quando il zucchero si sarà disciolto , passate per un pannolino fino prima bagnato e spremuto , e conservate in una boccietta ben turata . Alcuni fanno di meno del zucchero , e del cremor di tartaro .

Questo colore di *Coceniglia* viene impiegato per colorire ogni sorta di *Lavori di Decorazione*, per *Paste di Pastigliage ec.*

*Colore Rosso di Uvetta Lacca.*

Vedete *Sciropo* di *Uvetta Lacca* nel *Tom. I. pag. 83.* Questo *Colore* è preferito a quello di *Coceniglia* per tutti i *Lavori di zucchero alla cazzarola*; cioè per *Sciroppati*, *Composte*, *Gelatine*, *Sciropi*, *Clarette*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Pastiglie*, *Sorbetti Gelati ec.*, oltre di ciò per *Glasse di Zucchero*, per *Paste di Mandorle ec.*

*Colore Rosso di Carminio.*

Il *Colore Rosso di Carminio* non è molto in uso; nulladimeno alcuni se ne servono nelli *lavori di Decorazione*, nelle *Paste di Pastigliage*, ne' *Zuccheri filati*, ed in qualche *Marmellata di Frutti bianchi* per la bellezza del suo colore. Per prepararlo prendete la quantità di *Carminio*, che avete di bisogno a tenore del colore che volete fare; discioglietelo sopra un tondino di argento, o di majolica con agro di limone, macinandolo bene con un cucchiajo parimente d'argento. Quando è ben disciolto, ponetelo in opera dove credete a proposito per dare un bel colore vivo di rosa.

*Colore Torchino d'Indico.*

Questo colore si prepara per servirsene nel momento, comé quello di *Carminio*. Prendete dell'*Indico* in polvere, macinatelo sopra un tondino di argento con un cucchiajo simile, mettendoci un poco d'acqua calda in proporzione del colore che avete di bisogno, e macinate fino a tanto che l'acqua siasi bene incorporata coll'*Indico*, ed abbia formato un bel colore

lore *Blù* . Ancora questo colore vienè impiegato nelle *Decorazioni* ; e *Pastigliage* .

*Colore Giallo .*

Il *Colore Giallo* si ottiene in trè maniere , una col *Zafferano* , l'altra con la *Guttigomma* , e l'altra con i *Fiori di Giglio* :

*Colore Giallo di Zafferano .*

Fate asciugare del *Zafferano* , sufficiente per il colore che volete fare , all'aria del fuoco , mettetelo poscia in infusione , in un poco di acqua bollente , dopo un'ora e più colatela con un pannolino , e spremete bene il *Zafferano* ; fate consumare questa tintura assoluta sopra il fuoco , o con altrettanto sciroppo di zucchero finchè giunga alla cottura di *Lissè* . Conservate questo colore in una boccietta ben turata . Potete fare questo colore con lo sciroppo come quello delle *Folignate* . Ved. l'Articolo de' *Confetti* .

*Colore Giallo di Guttigomma .*

Questo colore si appresta facendo disciogliere un'oncia di *Guttigomma* con un poco di acqua calda . Serve per colorire il *Pastigliage* , ed altri *Lavori di Decorazione* .

*Colore Giallo di Fiori di Giglio .*

Quando i *Gigli* sono fioriti prendete i stami gialli , che si trovano nel centro del fiore , fateli seccare al sole , e conservateli in scatole di latta foderate di carta in luogo asciutto . Quando volete estrarne il colore mettetene una sufficiente quantità in infusione con un poco d'acqua bollente . Dopo due ore passate per un pannolino con espressione ; unite questa tintura con altrettanto sciroppo di zucchero , fate stare alla stufa fino che giungerà al grado di *Lissè* ,  
di-

dimenandolo di tanto in tanto . Conservatelo in una boccietta ben turata .

Alcuni si servono di questo colore in vece di quello di *Zafferano* per colorire alcuni *Liquori fini* da *Tavola* ; serve ancora ristretto alla stufa senza l'addizione dello sciroppo per lavori di *Decorazione* , e *Pastigliage* .

*Colore Verde di Spinaci .*

Prendete degli *Spinaci* ben verdi , o della *Bieta* , ma li *Spinaci* sono migliori perchè danno un verde più carico , levategli le costole , lavateli , asciugateli , pestateli bene nel mortaio ; quindi spremeteli con espressione per una salvietta di un tessuto forte prima bagnata e spremuta , e fatene sortire tutto il sugo ; mettetelo questo sugo in una cazzarola sopra un fuoco leggiero ; quando il verde sarà quagliato , e divisa la parte sierosa , versate leggermente sopra un setaccio di velo . Quando sarà sgocciolato , prendete il verde , che è restato nel setaccio , mescolatelo con una quantità sufficiente di zucchero cotto a gran *Lissé* , e conservatelo in una boccietta ben turata . Questo *Verde* si adopera anche assoluto , senza essere mescolato con zucchero , secondo le diverse indicazioni .

*Colore Nero di Cioccolata .*

Squagliate una libbra di *Cioccolata* tagliata in piccioli pezzi con un poco d'acqua , e fatela cuocere assai ristretta ; ovvero dopo che sarà liquefatta discioglietela con mezza libbra di sciroppo di zucchero , e fategli alzare trè o quattro bolli . Si adopera questo colore nell'una e nell'

in un'altra maniera , come verrà indicato . Si appresta allorchè se ne ha bisogno .

**Maniera di Preparare le Arene Colorite  
per la Formazione del Parterre  
del Deser .**

*Osservazioni sopra a queste Arene .*

Non è gran tempo , che s' impiegava il zucchero in pani d'Olanda granito per *Sabler* il *Deser*, il quale si coloriva con diversi e varj colori . Ma siccome questo metodo era difettoso a motivo che le mosche , non solo rovinavano in pochissimo tempo i più belli ed eleganti lavori di disegno , ma ancora perchè questi insetti incomodavano non poco i convitati . Si pensò dunque di sostituire qualche altra cosa al zucchero , che ne esercitasse le funzioni , e si trovò che il marmo bianco calcinato e ridotto in grana finissima era ottimo per supplire a questa indicazione . Eccone pertanto la maniera .

*Arena Colore Bianco .*

Prendete delle scaglie di marmo bianco statuario , calcinatele , cioè mettetele in un fornello ardente , quando saranno divenute roventi , levatele con le mollette , e fatele raffreddare . Pestatele quindi nel mortajo , passatene la polvere , che non sia fina , ma bensì granita , come una minutissima arena , per un setaccio di un tessuto un poco rado . Conservate questa *Arena Bianca* in scatole di legno foderate di carta , per colorirla di diversi , e degradati colori ; onde formare i varj disegni del *Parterre* ,  
che

che formarete sopra *Plateaux* coperti di specchi, o cristalli.

I *Francesi* chiamano queste *Arene* così preparate *Sables*; ed il modo in cui le pongano in opera per formare i più eleganti e vaghi parterre nominano *Sablez*.

*Arena Colore di Corallo.*

Disciogliete un' oncia di *Ginapro* in polvere con mezza foglietta d' acqua; mescolate questo colore con una libbra di *Arena Bianca* di *Marmo* granita finissima, maneggiatela bene colle mani, affinchè sia colorita tutta egualmente; stendetela quindi sopra spaselle di giunchi coperte di carta per farla asciugare al calore naturale di una cammera, rivoltandola e maneggiandola ancora colle mani due o tre volte il giorno. Quando sarà bene asciugata conservatela in cassetine foderate di carta bianca in luogo asciutto:

*Arena Colore Cremisi.*

Abbiate mezza foglietta di lesciva passata per un pannolino, metteteci dentro un' oncia di *Cocenglia* in polvere, ed un poco di *Allume di Rocco*, fate bollire un quarto d' ora, passate poscia per un pannolino; mescolate questo colore con una libbra di *Arena Bianca* di *Marmo* come sopra, e fatela asciugare egualmente.

*Arena Colore Torchino.*

Prendete un' oncia di *Azzurro* di *Francia*; macinatelo con acqua sulla pietra; allungatelo con mezza foglietta d' acqua; mescolate questo colore con una libbra di *Arena* di *Marmo*; e fate asciugare, e finite come sopra. Conservatela in cassetine foderate di carta, in luogo asciutto.

*Arena Colore Verde .*

Macinate un' oncia di *Verderame* all'acqua sulla pietra . Abbiate una quarta di *Pasta Verde* , discioglietela con mezzo bicchiere d'acqua fresca ; quando sarà disciolta , unitela col *Verderame* , e coloriteci una libbra di *Arena Bianca* , asciugatela , e conservatela come si è detto .

*Arena Colore Giallo Chiaro .*

Prendete mezz' oncia di *Guttigomma* , discioglietela in un bicchiere d'acqua calda , ed unitela ad una libbra di *Arena Bianca di Marmo* , e finitela come le precedenti .

*Arena Colore Giallo Cupo .*

Fate una tintura con una quarta di *Zafferano* , come è descritta alla pag. 135. , disciometeci un' oncia di *Guttigomma* , e coloriteci una libbra di *Arena Bianca di Marmo calcinato* .

*Arena Colore Giallo Forte .*

Abbiate un' oncia di *Terra Ariana* , pestata , e preparata alla lesciva come la *Coceniglia* , coloriteci una libbre di *Arena Bianca di Marmo fininissima* , fatela asciugare , e conservatela come l'arena bianca .

*Arena Colore Gridellino .*

Preparate mezz' oncia di *Coceniglia* alla lesciva con un poco di allume di rocco . Macinate una quarta di *Azzurro* all'acqua sopra una pietra , unitelo alla tintura di *Coceniglia* , e coloriteci una libbra di *Arena Bianca di Marmo* come sopra .

*Arena Colore Nero .*

Prendete un cucchiajo e mezzo di *Negrofume* , e un' oncia di *Terra nera* ; disciogliete prima il *Negrofume* con mezza chicchera d'acqua ; quando  
sarà

sarà disciolto unitelo con la *Terra nera* macinata e stemperata con un bicchiere d'acqua, coloriteci una libbra di *Arena di Marmo Bianca*, e fatela asciugare, e finitela come le precedenti.

#### *Degradazione de' Colori.*

I Colori *Cremisi*, *Torchino*, *Verde*, e *Gri-dellino* vanno degradati in questa maniera. Per il colore gridellino forte un'oncia di coceniglia, per il colore più debole mezz'oncia, per il colore ancora più debole una quarta, allungando questi colori in proporzione con acqua. Il che pratticherete per gli altri colori. In tal guisa farete il colore cupo, il pallido, ed il meno pallido.

#### Del Pastigliage.

##### *Osservazioni sopra i Lavori di Pastigliage.*

La *Pasta di Pastigliage* è una composizione di zucchero in pane d'Olanda finissimo, e di gomma adragante. I belli *Lavori di Pastigliage* si servono ordinariamente bianchi, ma si possono ancora colorire di differenti colori, secondo il genio, i varj disegni, e le diverse vedute dell'Artista. Il *Pastigliage* serve a formare qualunque specie di *Lavoro di Decorazione* per l'ornamento di un vago *Deser*. Questi superbi *Lavori*, dopo di averli fatti asciugare alla stufa si dirizzano, si uniscano, e si mettano insieme colando le parti con una colla liquida come una glassa reale, composta di zucchero in pane in polvere, e acqua di gomma adragante

ristretta , per formarne in tal guisa i più belli pezzi d'architettura , e gli ornati li più ricercati . Alcuni bravi Artisti si servano ancora del *Zucchero Spongato* bianco , o di varj colori per tramezzare e variare i loro *Lavori di Pastigliage* .

Formate dunque la *Pasta di Pastigliage*, come si dirà qui sotto , stendetela sopra la pietra , e se non avrete pietra sopra la tavola della pasticceria con sotto un foglio grande di carta . Quindi intagliatela con modelli di cartoncino , o di latta ; ovvero formatene ciò che bramate sopra stampe di legno intagliate . Ci formate ancora i contorni de' tondini montati con sotto carte colorite , o talchi ec. Oltre tutto ciò con la *Pasta di Pastigliage* ci potete modellare con stampe di gesso , gruppi , figure , vasi , animali , e tutto ciò che volete , spolverizzando la pasta e le forme quando lavorate con polvere di cipro rinchiusa in un piummacciuolo di tela finissima di un tessuto rado . Allorchè averete terminato un *Lavoro* lo porrete alla stufa per farlo asciugare ; il che farete lo stesso , per qualche ora , dopo che lo avete dirizzato e messo insieme , affinchè si asciughino le commissure . Tutti i *Lavori di Pastigliage* li conservarete in credenzoni grandi in luogo asciutto .

#### *Pastigliage Bianco .*

Fate disciogliere con un poco d'acqua calda un'oncia di *Gomma Adragante* dentro una picciola terrina coperta , mettendola alla stufa per ventiquattr' ore . Quando sarà ben disciolta passatela per un pannolino fino prima bagnato , e spremuto , in una tazza di majolica . Ponete sopra

la pietra della pasticceria due libbre di zucchero in pane spolverizzato finissimo e passato per un setaccio di seta. Impastate con l'acqua gommata suddetta fredda, e formatene una pasta maneggievole, che non si attacchi nè alla pietra, nè alle dita. Se non avete la pietra impastatela sopra la tavola della pasticceria. Bisogna peraltro osservare, che l'acqua calda con la quale disciogliete la *gomma adragante*, non sia nè troppa, nè poca, ma sufficiente per impastare due libbre di zucchero, in maniera da potersi comodamente lavorare.

*Pastigliage di Differenti Colori.*

Per colorire la *Pasta di Pastigliage*, quando impastate il zucchero con l'acqua di gomma adragante, aggiungeteci quel colore, che più vi piace. Per esempio, per il *Rosso* la coceniglia preparata all'acqua, o il carminio preparato; per il *Torchino* l'indico preparato; per il *Giallo* il fiore di giglio senza zucchero, o la guttigomma preparata; per il *Verde* quello di spinaci, o di bieda assoluto; per il *Nero* la cioccolata ristretta all'acqua senza sciropo; mettendo di questi colori quel tanto che è necessario per dare un bel colore alla *Pasta di Pastigliage*. Quando sarà impastata la lavorate, e asciugarete come il *Pastigliage Bianco*.

Della Biscottineria in Generale.

*Osservazioni sopra la Biscottineria.*

La *Biscottineria* è un ramo del *Deser* molto esteso; abbraccia tutto ciò che è *Lavoro di Forno*.

Si serve tutto l'anno , ed è di un grande ornamento per il servizio di Credenza .

Oltre la composizione e manipolazione di tutta sorta di *Biscottineria* , quello che è più essenziale è di saper conoscere perfettamente i differenti gradi di calore del forno , onde cuocerla al punto di perfezione , secondo le diverse specie e grandezze delle varie *Paste* che si lavorano , e servirla sempre di un bel colore dorato , qualora non sia *Glassata* di zucchero .

Principieremo questo Articolo dalle differenti *Glasse* , e *Geli* di zucchero , che sono necessarj per *Glassare* qualunque sorta di *Biscottineria* .

*Delle Glasse , e Geli di Zucchero  
di Differenti Colori .*

Tutte le *Glasse* , e tutti i *Geli* di zucchero si restringono a cinque specie diverse , cioè in *Glassa Reale* , in *Glassa di Marenga* , e in *Glassa colorita* : in *Gelo bianco* , e in *Gelo colorito* .

*Glassa Reale .*

Pestate una libbra di zucchero in pane d'Olanda , passatelo assai fino per un setaccio di seta , mettetelo in un piatto d'argento con due bianchi d'uova fresche , e con un cucchiajo egualmente d'argento macinatelo sopra detto piatto , mescolandoci altro bianco d'uovo poco per volta , ed un poco d'agro di limone . Osservate che questa *Glassa* non deve essere nè troppo liquida , nè troppo densa , ma giusta da potersi stendere senza che scoli sopra qualunque sorta di *Biscottineria* .

*Glassa Reale di Diversi Colori.*

Allorchè averete preparata una *Glassa Reale* come la precedente ; se la volete colorire rossa ci aggiungerete una sufficiente quantità di colore amarante di uvetta lacca . Se la volete colorire verde , un poco di verde di spinaci assoluto . Se la volete colorire gialla , un poco di tintura di zafferano assai carica e ristretta . Bisogna peraltro osservare che mettendo questi colori è necessario mettere meno bianco d'uovo , o più zucchero , acciò non riesca soverchiamente liquida . Se la volete colorire nera , mescolate mezza libbra di cioccolata grattata con il zucchero in polvere , e macinate con poco bianco d'uovo sul principio , che poi aumentarete a misura che la cioccolata s'incorpora con il zucchero , e formi un perfetto morato ; aggiungendo a tutte queste *Glasse colorite* un poco d'agro di limone .

*Glassa di Marenga .*

Stancheggiate un poco con un cucchiajo d'argento fuori del fuoco una libbra di zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* . Abbiate trè bianchi d'uova fresche sbattute in fiocca , mescolateci un pochino di detto zucchero , e versatele poche per volta nella cazzarola del zucchero , dimenando sempre con la cucchiaja ; aggiungeteci quindi l'agro d'un limone , e seguitate a mescolare finchè la *Glassa* sarà fredda . Osservate che deve essere liquida una cosa giusta , onde poterla stendere senza che scoli , sopra a qualunque sorta di *Biscottineria* .

*Glassa di Marenga di Diversi Colori .*

Quando il zucchero sarà cotto alla gran *Piuma* come sopra , metteteci il colore che volete , fatelo ribollire e tornare al suo grado di *Piuma* ; indi stancheggiatelo un poco con un cucchiajo d'argento fuori del fuoco , metteteci poscia poco per volta il bianco d' uovo , e finitela nella stessa maniera .

Qualunque sorta di *Biscottineria* glassata con *Glassa Reale* , o *Glassa di Marenga* , bisogna subito farla asciugare ad un forno assai temperato , e non alla stufa , affinchè i colori restino vivi e naturali , ed il bianco candido ; imperocchè alla stufa scuriscono , ed il bianco diviene gialliccio .

*Gelo Bianco di Zucchero .*

Prendete dello sciroppo di zucchero , fatelo cuocere alla gran *Piuma* , mettendoci dentro quell' odore che più vi piacerà , come un poco d' olio essenziale zuccheroso di qualche agrume . Ved. nel *Tom. I. pag. 149.* , ovvero un poco di scorzetta grattata di cedrato , o di portogallo , o di limone , o un poco d' acqua di cannella , o di fiori d'arancio , o di rose ; ma se ci mettete queste acque bisogna fargli alzare due o trè bolli ; stancheggiatelo quindi fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all' intorno del bordo della cazzarola ; aggiungendoci un poco d' agro di limone . Quando principierà a sbianchire immergeteci o in tutto , o in parte li *Biscotti* , o i *Marzapani* , o tutt' altro che volete *Glassare* , tirateli quindi fuori dal *Gelo* con una forchetta , o due , e metteteli a sgocciolare sopra una graticchia con sotto un

piatto , o una lastra . Allorchè il *Gelo* sarà asciugato li servirete . Se il *Gelo* vi si raffredda tornatelo a scaldare , e se diviene troppo denso metteteci un pochino d'acqua fresca , e fatelo scaldare di nuovo . I *Geli di Zucchero* non si mettono mai al forno ad asciugare , e neppure alla stufa .

*Gelo Rosso di Zucchero .*

Quando averete cotto il zucchero alla gran *Piuma* , aggiungeteci una quantità sufficiente di *Sciroppo di Uvetta Lacca* accio prenda un bel colore amarante , fategli alzare ancora qualche bollo , affinchè il zucchero torni alla gran *Piuma* , mettendoci un poco d'agro di limone , e quell'odore che più vi piace ; stancheggiatelo quindi fuori del fuoco , e quando averà acquistato una certa consistenza glassateci i *Biscotti* , o *Marzapani* , o altro come sopra .

*Gelo Verde di Zucchero .*

Fate un *Verde di Spinaci* in quella quantità sufficiente per dare un bel colore verde al zucchero . Ved. pag. 136. , discioglietelo in una cazzarola con zucchero cotto alla gran *Piuma* , e bollente , versandolo poco per volta , fategli alzare un bollo , stancheggiatelo un poco , e glassateci ciò che volete .

*Gelo Giallo di Zucchero .*

Allorchè averete cotto il zucchero alla gran *Piuma* , poneteci una sufficiente quantità di tintura di *Zafferano* , come è descritta alla pag. 135. , o come troverete per i *Confettini Folignati* ; fate tornare il zucchero alla gran *Piuma* , stancheggiatelo un poco fuori del fuoco , e glassateci quello che credete a proposito .

*Gelo Nero di Cioccolata .*

Abbate del zucchero cotto alla gran *Piuma*, aggiungeteci della *Cioccolata* squagliata e bollita con un poco d'acqua , quanto basti per comunicare al zucchero un bel colore morato ; fate alzare qualche bollo , affinchè il zucchero torni alla cottura di gran *Piuma* ; stancheggiatelo un poco , e glassateci quello che vi pare .

A tutti questi *Geli* , eccettuato quello *Verde* , quando stancheggiate il zucchero ci porrete un poco d'agro di limone , e quell'odore che volete , come *Cannella* , o *Vainiglia* in polvere , o l' *Olio Essenziale Zuccheroso* di qualche *Agrume* ; ma questo non si mette al *Gelo di Cioccolata* .

*Pane di Spagna .*

Ponete in una catinella bianca grande , o cazzarola da credenza , ventiquattro rossi d'uova fresche , e ventiquattro cucchiaj da tavola di zucchero fino in polvere ; sbattete insieme una mezz'ora con una spatola di legno , o cucchiaja ; indi aggiungeteci i bianchi sbattuti in fiocca , mescolate insieme , e finalmente col setaccio passateci ventiquattro cucchiaj di fiore di farina , mescolando dolcemente con una cucchiaja di legno , versate questa pasta in cassette , o cassettoni di carta , o di latta con fondi di carta piegata all'intorno , riempiteli poco più della metà , spolverizzate bene sopra con zucchero in polvere dentro una salvietta , e fate cuocere ad un forno assai temperato di un bel color d'oro . Quando il *Pane di Spagna* sarà cotto fatelo raffreddare , li cassettoni colcati da un lato ; quindi levatelo dai cassettoni , e conservatelo in luogo asciutto .

Potete darè a questo *Pane di Spagna* quell'odore che vorrete, mettendoci un poco d' *Olio Essenziale Zuccheroso di Cedrato*, o di *Portogallo*, o di *Limone*. Ved. *Tom. 1. pag. 149.*, ovvero un poco di scorzetta rapata di uno di detti *Agrumi*.

*Pane di Spagna Papalino.*

Sbattete bene in fiocca dodici bianchi d' uova fresche, indi poneteci dieci rossi; sbattete ancora per un momento, aggiungeteci poscia col setaccio otto oncie di zucchero in pane in polvere, e finalmente poneteci pure setacciandola trè oncie di fibre di farina asciugata alla stufa, mescolando sempre leggermente colle bacchette; o una spatola di legno. Abbiate delle cassette grandi o piccole di carta, o di latta con fondi di carta, riempitele più della metà, spolverizzate con zucchero fino come sopra, e fate cuocere egualmente. Colcatelo da un lato quando sarà cotto, e raffreddato che sia levatelo dalle cassette.

Queste due sorta di *Pane di Spagna* le potete servire in diverse maniere, tanto crude, che cotte, come si dirà in appresso. Con la *Pasta di Pane di Spagna Papalino* ci potete fare dei *Biscottini alla Portoghese* mescolandoci un poco di *Pistacchi* triti fini, o alla *Cucchiaja*, spolverizzando entrambi con zucchero sopra nella stessa maniera.

*Pasta di Savoia.*

Pesate tanto zucchero fino in polvere per quanto pesano le uova, secondo la quantità di *Pasta di Savoia* che volete fare, ponetelo in una catinella bianca grande, o cazzarola da credenza, uniteci le uova bianco e rosso, sbattete in-

insieme circa un' ora e mezza con due cucchiaj di legno ; poscia passateci col setaccio tanto fiore di farina , per quanto pesavano le uova , mescolando allora dolcemente , e aggiungerci quell' odore che volete come al *Pane di Spagna* . Se volete questa *Pasta* più delicata per cuocere in picciole stampe metteteci allora qualche oncia di meno di farina . Bisogna ungere le stampe di rame , siano grandi siano picciole con un poco di butirro chiarificato . Questa *Pasta* si può fare cuocere anche in cassettoni , come il *Pane di Spagna* , e servirla tagliata in pezzi riquadrati coperti di un *Gelo di Zucchero* ; ovvero *Glassa di Zucchero* bianca , o di colore . Lo stesso si può fare quando è cotta nelle stampe .

*Pasta di Mandorle Papalina* .

Pelate all'acqua bollente due libbre di *Mandorle Dolci* con due dozzine di quelle *Amare* , passatele all'acqua fresca , scolatele , pestatele assai fine nel mortajo , aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d' uovo , aggiungeteci poscia due libbre di zucchero fino , seguitate a pestare , e quindi trentadue rossi d' uova fresche , mescolate bene insieme ; sbattete i bianchi dell' uova in fiocca , uniteli alla composizione , sempre mescolando dolcemente . Versate in una stampa di rame o stampette unte di butirro chiarificato , fate cuocere ad un forno temperato circa due ore , se la stampa è grande , e molto meno se sono picciole . Potete servire questa *Pasta* come credete , *Glassata* con *Gelo di Zucchero* , o *Glassa Reale* , o di *Marenga* , bianca , o di colore . Potete cuocerla anche in cassettoni , o cassetine , come il *Pane di Spagna* .

*Pasta di Torino.*

Secondo la quantità di pasta che volete fare , prendete tanto zucchero fino per quanto pesano le uova , ponetelo in una catinella bianca grande , o cazzarola da credenza , aggiungeteci tutti i rossi delle uova , ed i bianchi metteteli a parte ; sbattete li rossi d' uova col zucchero con le bacchette , o due cucchiaj grandi di legno , circa un' ora , indi rapateci un poco di scorzetta d' agrume , come al *Pane di Spagna* ; sbattete ancora i bianchi d' uova in fiocca , uniteli alla composizione , sbattendo sempre dolcemente ; abbiate tanto fiore di farina per quanto era il peso di due terzi delle uova , passatela leggermente col setaccio dentro la composizione , movendo sempre affinchè si mescoli bene . Versate questa pasta in una stampa grande di rame unta di butirro chiarificato , o picciole stampe , fate cuocere circa due ore se la stampa è grande , e meno se sono picciole , ad un forno temperato , e servite come volete , coperta con *Gelo* , o *Glassa* . Anche questa *Pasta* la potete cuocere in cassettoni , o cassettime , e glassarla come sopra .

*Pasta di Pistacchi alla Condè .*

Questa *Pasta* si prepara come quella di *Mandorle* , con la sola differenza , che si pesta metà *Mandorle* , e metà *Pistacchi* , ovvero due terzi di *Pistacchi* , ed uno di *Mandorle* , e si finisce , e si serve come l' altra coperta con *Gelo* , o *Glassa* di zucchero .

*Pane di Spagna alla Veneziana .*

Prendete quattordici rossi d' uova fresche , sbatteteli con una spatola di legno in una catinella , o cazzarola , per un' ora , con una libbra

e mez-

e mezza di zucchero fino in polvere , mezz'oncia di anisi in polvere , dieci oncie di fiore di farina asciugata alla stufa ; aggiungeteci quindi i quattordici bianchi d' uova in fiocca , mescolate dolcemente ; versate subito in cassettoni di carta , o di latta senza fondo , come il solito ; dategli sopra col setaccio di velo del zucchero in polvere , e fateli cuocere ad un forno temperato di bel colore . Serviteli con *Gelo* , o *Glassa* , o *Ripieni* , o *Naturali* .

*Pasta Savojarda alla Provenzale .*

Pesate tante uova fresche , tanto zucchero in polvere , e la metà fiore di farina asciugata alla stufa ; separate i rossi dai bianchi ; sbattete bene il zucchero con i rossi in una catinella o cazzarola , con una spatola di legno ; più d' un' ora ; poscia sbattete in fiocca i bianchi , uniteli ai rossi e zucchero , ed in fine col setaccio fateci cadere la farina : Ungete le stampe di butirro chiarificato , spolverizzatele di zucchero fino in polvere , versateci la composizione , e fate cuocere ad un forno temperato di bel colore . Questa *Pasta Savojarda* la potete servire come la precedente .

*Pasta di Savoja alla Piemontese .*

Dodici uova fresche , dodici oncie zucchero fino , otto oncie fiore di farina asciugata alla stufa . Componete , fate cuocere , e servite questa pasta come la precedente .

*Pasta Reale di Marzapane .*

Vedete l'Articolo de' *Marzapani* , dove troverete le differenti *Paste* , con le quali si apprestano i *Marzapani* . E' questo un ramo assai piacevole di *Biscottineria* , che si serve tutto l'anno .

*Pasta di Mandorle .*

... Questa *Pasta* è diversa da quella de' *Marzapani* . Vedetela all'Articolo delle varie *Paste di Mandorle* alla fine delle *Pignoccate* .

*Pasta di Marenga .*

Le diverse *Marenghe* le troverete descritte alla fine dell'Articolo delle *Spume* .

Con tutte le differenti *Paste* di sopra descritte, se ne possano preparare de' *Biscotti*, *Biscottini*, *Gattò*, *Gattoncini ec.*, ripieni, o non ripieni, *Glassati* con *Glassa Bianca*, o di colore; coperti con *Gelo* bianco di *Zucchero*, o *Gelo Colorito*; ovvero al *Naturale*. Vedete *Pane di Spagna*, *Glassato*, alla fine de' *Marzapani* .

*De' Biscotti .*

Si da questo nome ad una specie di *Biscottineria*, di cui se ne distinguono diverse sorta, come di *Biscotti*, di *Pane di Spagna*, di *Pasta di Savoja*, di *Mandorle*, di *Pistacchi*, *Glassati*, *Molli*, *Lievitati*, *ec.* Tutte le differenti *Paste* da' *Biscotti*, non solamente, dopo cotte le potete tagliare e biscottare; ma di più le potete servire senza biscottare; cioè quando la pasta sarà cotta di un bel colore la levarete dalle cassette, o cassettoni di latta senza fondo, che in vece ci metterete della carta ravvolta all'intorno della stampa, ovvero mettete il bordo di latta dentro una cassetta di carta, distaccherete la pasta all'intorno col coltello, e quindi la tagliarete in pezzi riquadrati, o bislunghi, che coprirete in tutto o in parte con un *Gelo* di *Zucchero* di che colore volete, o di due colori; ovvero con una *Glassa Reale*, o di *Marenga*, o colorita. Ne potete ancora tagliare delle fette riquadrate,

mettendone una sopra un'altra con tramezzo qualche poco di marmellata di frutti , o di scorzette d'agrumi , o candito d'uovo ec. , e quindi coprirle di un *Gelo* , o *Glassa* , come sopra .

*Biscotti di Pane di Spagna .*

Prendete quella quantità di uova che vorrete , e tanti cucchiaini di zucchero fino , e di fiore di farina asciugata alla stufa , per quante sono le uova , diminuendo però da ogni dieci uova , due cucchiaini di detta farina . Dividete i rossi dai bianchi , e sbattete in una catinella , o cazzarola , il zucchero con i rossi d'uova , aggiungendoci un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato , o di limone , o di portogallo . Sbattete poi li bianchi in fiocca , uniteli ai rossi , e metteteci in fine la farina col setaccio , mescolando allora leggermente . Ponete questa *Pasta* in cassettoni di rame , o di latta senza fondo , ed in vece carta attorcigliata all'intorno , o in forma di cassetta ; fate cuocere ad un forno temperato . Quando la pasta sarà cotta di un colore dorato la cavarete dai cassettoni , distaccandola intorno col coltello , e la tagliarete in biscotti con una coltella sottile ; poscia li metterete nel forno a biscottare , rivoltandoli finchè averanno preso un bel colore biondo . Questo *Pane di Spagna* lo potete ancora servire senza biscottare , ma tagliato in pezzi riquadrati , coperti con *Gelo* , o *Glassa* di zucchero , come si è detto di sopra .

*Biscotti di Pistacchi .*

Pesate dieci uova , e pesate tanto zucchero per quanto pesano le uova , pesate poi tanto fiore di farina asciugata alla stufa per quanto

pesano otto uova solamente ; dividete li rossi delle dieci uova , sbatteteli in una catinella bianca , o cazzarola col zucchero , ed uniteci li bianchi sbattuti in fiocca , finalmente aggiungeteci la farina col setaccio , e mezza libbra di pistacchi pelati all'acqua bollente , ben verdi , e triti fini ; ed asciugati alla stufa . Versate questa pasta in cassette , o cassettoni , come i precedenti , e fatela cuocere ad un forno temperato . Quando sarà cotta , e di bel colore , levatela , tagliatela a *Biscotti* come i precedenti , e fateli biscottare egualmente ; potete servire questa *Pasta di Pistacchi* senza biscottare , e glassarla come sopra .

*Biscotti di Cedrato Candito .*

Questi *Biscotti* si preparano nello stesso modo , che quelli di *Pistacchi* , colla sola differenza che vi si mette della scorzetta di cedrato candita e trita fina , ed un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato . *Tom. I. pag. 149.* Del resto , si finiscano , si cuociano ; e si servano nella stessa maniera :

*Biscotti alla Crema .*

Prendete dodici uova , separate i rossi dai bianchi , e levate due rossi . Abbiate una foglietta e mezza di ottima panna di latte freschissima , che sbatterete in fiocca come i bianchi d'uova , quando sarà ben sbattuta e montata la metterete a scolare sopra un setaccio . Poscia sbattete i dodici bianchi in fiocca , ed in una catinella , o cazzarola , li unirete alli dieci rossi , aggiungendoci dodici cucchiaj di zucchero in polvere ; quattro cucchiaj di fiore di farina asciugata alla stufa ; ed un poco d'olio

es-

essenziale zuccheroso di cedrato. - Ved. Tom. I. pag. 149. Quando il tutto sarà bene incorporato, vi mescolarete la panna di latte montata, e versate la pasta in piccole cassettime di carta, dategli sopra con un setaccino di velo del zucchero fino in pane spolverizzato, e fate cuocere ad un forno temperato. Allorchè i *Biscotti* averanno preso un bel color d'oro li cavarete dal forno, e li servirete subito; mentre se si raffreddano calano, e non hanno più la stessa delicatezza, e bella apparenza.

*Biscotti di Mandorla Amara.*

Pelate all'acqua bollente una libbra di *Mandorle Amare*, asciugatele bene alla stufa, pestatele con tre oncie di zucchero fioretto, e passatele al setaccio. Prendete poscia dodici uova, dividete i rossi dai bianchi; mettete dentro una catinella, o cazzarola i rossi, con dodici cucchiaj di zucchero fino, sbattete bene insieme; quindi mescolate le *Mandorle* pestate con mezza libbra di fiore di farina asciugata alla stufa, sbattete i dodici bianchi d'uova in fiocca, uniteli ai rossi, e metteteci in fine dieci cucchiaj di detta farina, mescolata con le *Mandorle*. Versate la pasta in cassettoni di carta, o di latta senza fondo, ed in vece carta, fatela cuocere ad un forno temperato; e tagliate, e finite questi *Biscotti*, come quelli di *Pane di Spagna*. Si possano ancora far cuovere in cassettime, e tagliarli in biscottini; ovvero senza tagliare, e glassati di zucchero.

*Biscotti alla Portoghese.*

Abbate dieci uova, dieci cucchiaj di zucchero in polvere, e otto cucchiaj di fiore di fa-

farina asciugata alla stufa<sup>1</sup>; dividete i rossi dai bianchi<sup>2</sup>, lasciando indietro due rossi<sup>3</sup>; sbattete in fiocca li dieci bianchi<sup>4</sup>; uniteli agli otto rossi in una catinella bianca, o cazzarola, mescolateci il zucchero poco per volta<sup>5</sup>; e poi la farina<sup>6</sup>; mettete quindi la pasta in cassettime di latta bislunghe senza fondo<sup>7</sup>, e in vece carta<sup>8</sup>; fate cuocere ad un forno temperato. Quando i *Biscotti* saranno bene asciugati e di un bel color d'oro<sup>9</sup>; levateli dal forno<sup>10</sup>; e vuotateli dalla parte di sotto colla punta d'un coltello fino alla metà<sup>11</sup>; quindi riempiteli con *Candito d'Uovo*. Vedete *Uova* alla *Faldacchiera*; ovvero con una buona *Marmellata*<sup>12</sup>; ricopriteli con la superficie della pasta che avete levata<sup>13</sup>; e serviteli coperti al disopra<sup>14</sup>; o tutto all'intorno<sup>15</sup> con *Gelo* di zucchero bianco<sup>16</sup>; o colorito.

1. *Biscotti Mollis*

Questi *Biscotti* si preparano con la medesima pasta dei *Biscotti* di *Pane di Spagna*, e si chiamano *Mollis*, perchè non si mettano al forno a biscottare, ma quando i pastoni sono cotti li tagliarete in fette riguardate<sup>17</sup>, o bislunghe, e sopra d'una fetta stenderete con un coltello della *Marmellata* di qualche *Frutto*<sup>18</sup>, come di *Albicocche*, o di *Persiche*<sup>19</sup>; o di *Framboese*; o altre che averete; dopo coprite con altra fetta semplice, ed unendole bene le servirete al naturale, o coperte di un *Gelo* bianco, o colorito di zucchero.

2. *Biscotti alla Piroma*

Abbate otto uova, dividete i rossi dai bianchi, e sbattete i bianchi in fiocca; prendete poscia quattro rossi; sbatteteli con una for-

chet-

chetta in una catinella , o cazzarola , e uniteci i bianchi montati , aggiungeteci quindi con un setaccio , e poco per volta tanto zucchero spolverizzato per quanto era il peso delle otto uova ; finalmente , uniteci nello stesso modo il medesimo peso di polvere di cipro bene asciugata alla stufa . Quando averete tutto incorporato insieme , riempitene delle cassetine di latta senza fondo , e invece carta , dandogli sopra con un setaccio di velo del zucchero in pane spolverizzato . Fate subito cuocere questi *Biscotti* in un forno assai moderato ; acciò prendono un bel color biondo , e cuocino dolcemente . Allorchè saranno cotti li levarete dalle cassetine , e li servirete o al naturale , o coperti con *Gelo* di zucchero . Potrete metterli nella *Pasta* quell'odore , che più sarà di vostro genio , come di cedrato , di portogallo , di limone ec. Ved. *Olio Essenziale Zuccheroso* nel Tom. I. pag. 149. .

*Biscotti di Savoia* .

Pesate dieci uova , dividete i rossi dai bianchi , e unite i rossi con tanto zucchero in polvere per quanto è il peso delle dieci uova ; sbattete bene insieme in una catinella bianca , o cazzarola ; poscia aggiungeteci i bianchi sbattuti in fiocca , e dopo vi unirete col setaccio tanto fiore di farina asciugata alla stufa per quanto pesavano le uova suddette . Quindi poco per volta metterete la pasta in un imbuto col buco largo , la quale sortendo da detto buco sopra della carta da scrivere , la farete colare alla lunghezza di poco più di un dito ; indi con un setaccio di velo gli darete sopra del  
zuc-

zucchero in pane spolverizzato , e li farete subito cuocere ad un forno temperato . Quando averanno preso un bel colore biondo li cave-  
rete , e li distaccherete dalla carta col coltello .  
Li servirete al naturale , o coperti di un *Gelo*  
di zucchero ,

*Biscotti di Cedrato .*

Stattete in fiocca sei bianchi d' uova fresche in una cazzarola , o catinella bianca , uniteci poscia i sei rossi , e continuate a sbattere ; aggiungeteci otto oncie di zucchero in polvere , quattr' oncie di fiore di farina , quattr' oncie di marmellata di cedrato , e un poco d'olio essenziale zuccheroso di limone ; mescolate il tutto bene , versate in cassetine di latta senza fondo , e invece carta , e fate cuocere ad un forno temperato di bel colore . Quando saranno cotti i *Biscotti* , levateli dalle cassetine , tagliateli in due parti col coltello , e copriteli con un *Gelo* di zucchero , o con una *Glassa* bianca di zucchero .

Li *Biscotti* di *Portogallo* , e di *Limone* si preparano egualmente .

*Biscotti Reali .*

Prendete sette uova fresche, dividete i rossi dalli bianchi , sbattete i bianchi in fiocca in una cazzarola , o catinella bianca , metteteci poscia sette oncie di marmellata di diversi frutti , seguitate a sbattere , aggiungeteci quindi li sette rossi d' uova , e continuate a sbattere ancora mezz' ora ; finalmente metteteci sette oncie di farina di riso mescolata con otto oncie di zucchero in polvere , mescolate leggermente , versate in cassetine come sopra , e fate cuocere  
ad

ad un forno temperato . Servite questi *Biscotti* come i precedenti .

*Biscotti al Fiore d' Arancio .*

Stemperate in una cazzarola , o catinella bianca tre cucchiaj di *Marmellata* di *Fiori d' Arancio* con sei rossi d' uova fresche , della scorzetta di limone rapata , una libbra di zucchero in polvere ; sbattete il tutto insieme , e aggiungeteci dodici bianchi d' uova sbattuti in fiocca , e dopo quattro oncie di fiore di farina col setaccio . Quando il tutto sarà bene incorporato , versate in cassetine di latta senza fondo , e in vece carta , fate cuocere ad un forno temperato , e servite questi *Biscotti* , levati dalle cassetine , coperti di una *Glassa* bianca di zucchero , ovvero con un *Gelo* di zucchero .

*Biscotti alla Duchessa .*

Per quattro oncie di farina di riso passata finissima metteteci sedici oncie di zucchero in polvere , dei fiori d' *Arancio* alla perlina tritati fini , un poco di scorza di limone grattata , sei rossi d' uova , e dodici bianchi sbattuti in fiocca , mescolate il tutto dolcemente e bene ; versate in cassette come sopra , fate cuocere di bel colore , e servite questi *Biscotti* tolti dalle cassetine , coperti di un *Gelo* , o di una *Glassa* di zucchero . Vedete *Glasse* e *Geli* diversi di zucchero alla pag. 144. e 145.

*Biscotti di Frutti Canditi .*

Mescolate in una cazzarola , o catinella bianca , sedici oncie di zucchero in polvere , e quattro oncie di farina di riso finissima , con sei rossi d' uova , e dodici bianchi sbattuti in

in fiocca , aggiungeteci sei oncie di frutti canditi , pestati , passati al setaccio , e stemperati con un poco di marmellata di fiori d'arancio . Quando il tutto sarà bene incorporato , versate in cassette , fate cuocere di bel colore , e servite come sopra .

*Biscotti Leggieri .*

Pesate tanto zucchero in polvere per quanto pesano dieci uova fresche , dividetē i rossi dai bianchi , che sbatterete in fiocca ; mettete il zucchero con i rossi , sbattete bene insieme per un'ora con due cucchiaj di legno in una cazzarola , o catinella bianca , con quell'odore , che più vi piace , uniteci quindi i bianchi montati , mescolate leggermente , e passateci col setaccio cinque oncie di fiore di farina asciugata alla stufa , seguitando sempre a mescolare . Versate quindi in cassettime di carta , o di latta senza fondo , e in vece carta ; fate cuocere ad un forno assai temperato . Servite questi *Biscotti* glassati con un *Gelo* di zucchero , come i precedenti .

*Biscotti alla Bolognese .*

Abbate dieci oncie di zucchero setacciato fino e asciutto , dieci uova fresche , sei oncie di fiore di farina asciugata alla stufa . Sbattete bene in fiocca i dieci bianchi d' uova in una cazzarola da credenza , mescolateci i rossi , indi il zucchero , e la farina . Quando sarà il tutto bene incorporato , versate in cassettoni di carta o di latta , come sopra , fate cuocere ad un forno temperato di bel colore . Quindi levateli dalle cassettime , tagliateli a pezzi riquadrati , che dividerete in due per riempirli , se volete , con qual-

qualche marmellata, o candito d'uovo, e glassateli con un *Gelo* di cioccolata, o di cedrato.

*Biscotti Papalini.*

Prendete una libbra e mezza di fiore di farina, una libbra di butirro fresco, dodici uova fresche, sei oncie di zucchero in polvere; e una libbra di lievito fresco di pane da informarsi. Formate di tutto una pasta, fatela lievitare per ott' ore; indi formatene de' pastoni bislungi, poneteli sopra fogli di carta imbutirata, e fate lievitare ancora per altre due ore; fateli cuocere sopra lastre ad un forno temperato, cioè dopo sfornato il pane. Quando saranno cotti, e alquanto raffreddati, tagliateli per sbiescio a *Biscotti*; e fategli prendere d' ambe le parti un poco di colore al forno.

*Biscotti di Majorca.*

Abbate tre libbre di fiore di farina, mettetela in un catino bianco con un poco di lievito stemperato con un poco d'acqua tiepida, e ponete alla stufa, quando detto lievito avera crepacciato intorno alla farina sarà arrivato al suo punto, aggiungeteci quindi dieci uova, una libbra di zucchero in grana pestato fino, e due altre libbre di fiore di farina, impastate con acqua tiepida ad una giusta consistenza, e formatene tre o quattro pastoni, che metterete alla stufa sopra di una o due lastre, per lo spazio di un' ora o più, finchè vedrete che averanno gonfiato; metteteli allora al forno, e fateli cuocere di bel colore. Quando saranno cotti li tagliareté con una coltella in isbiescio, acciò venghino belli *Biscotti*, li rimetterete poi al forno a biscottare, osservando che non prendino colore,

lore , e che restino bianchi . Questi *Biscotti* sono eccellenti per la cioccolata .

*Biscotti di Monache .*

Abbate quattro pagnotte di un bajocco l'una , che formano circa due libbre di pasta , mescolatela con sei uova , e mettetela a lievitare alla stufa ; quando la pasta è ben cresciuta aggiungeteci altre dodici uova , una libbra di zucchero in polvere , sei libbre di fiore di farina , ed un poco d'acqua tiepida ; impastate bene tutto insieme , e formatene pastoni sopra lastre della consistenza di pane , lunghi a guisa di cascì cavalli , e metteteli di nuovo alla stufa a lievitare . Quando saranno cresciuti una cosa giusta , fateli cuocere ad un forno come il pane . Allorchè saranno cotti di bel colore e freddi , tagliateli con una coltella per isbiescio , e formatene de' belli *Biscotti* , che farete biscottare , e prendere un poco di colore d'ambe le parti , Questi *Biscotti* sono ottimi per la cioccolata , per le donne partorienti ec .

*De' Biscottini .*

E' questa una specie di *Biscottineria* assai delicata , e abbastanza cognita , che si serve tutto l'anno . Si preparano i *Biscottini* in moltissime maniere per uso delle mense , per il servizio di Credenza , per la Cioccolata ec . I Francesi chiamano anche *Biscuit* qualsivoglia *Biscottineria* , o di *Mandorle* , o di *Pistacchi* , o di *Pane di Spagna* , o di *Savoja* ec ; si avverte però che la farina la quale addoprasi per la composizione di tutta sorta di *Biscottini* dev' essere asciugata alla stufa .

*Biscottini alla Cucchiaja .*

Prendete sei uova , dividete i rossi , poneteli in una cazzarola da credenza , o catinella bianca , con sei cucchiaj di zucchero fino , sbattete insieme con una cucchiaja , uniteci poscia i sei bianchi sbattuti in fiocca , e quindi col setaccio aggiungeteci quattro cucchiaj di fiore di farina , ed un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato . Quando averete unito tutto insieme , prendete con un cucchiajo d'argento a poco per volta la pasta , stendetela alla lunghezza d' un dito sopra carta da scrivere ; indi con un setaccio di velo gli darete sopra del zucchero in pane spolverizzato , e l'informerete subito ad un forno degradato . Allorchè i *Biscottini* averanno preso un bel color biondo li cavarete fuori , e li distaccherete dalla carta col coltello .

*Biscottini da Dama .*

Questi *Biscottini* si preparano con la medesima pasta di quelli alla *Cucchiaja* , e solo variano , che vi si aggiunge una picciola porzione di anisi ben capau . Per cuocerli prendete de' fogli di carta da scrivere , piegateli a scaletta , e con un cucchiajo d'argento da caffè metterete delle picciole porzioni di detta pasta ad ogni vano di detta scaletta ; dopo dategli il zucchero spolverizzato come sopra , e fateli cuocere nello stesso modo . Quando saranno cotti allargate la carta colle mani che si distaccheranno da loro stessi .

*Biscottini d' Anisi .*

Prendete sei uova fresche , dividetene i rossi , e sbattete i bianchi in fiocca , quindi

unite gli uni , e gli altri insieme , e aggiungeteci una libbra di zucchero in polvere , poscia circa due oncie d'anisi ben puliti , e finalmente una libbra e mezza di fiore di farina . Quando il tutto sarà bene incorporato insieme , formatene de' pastoncini lungai trè dita sopra lastre ; fateli cuocere al forno di bel colore . Allorchè saranno cotti li tagliarete con una coltella per isbiescio , acciò abbiano la forma di *Biscottini* , poscia li metterete nuovamente sopra una lastra , facendoli biscottare al forno finchè averanno preso un bel color biondo .

*Biscottini Glassati .*

Questi medesimi *Biscottini* di *Anisi* li potete servire in altra maniera , cioè prendete del zucchero chiarificato , fatelo cuocere alla gran *Piuma* , e metteteci dentro qualunque odore vi piacerà ; indi lo stancheggiarete fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola , finchè sarà quasi freddo , ed imbianchito , immergeteci allora i biscottini uno per volta , che porrete con una forchetta a scalare sopra una graticchia con un piatto sotto . Per maggior comparsa gli potrete mettere sopra de' pistacchi ben triti ed asciugati alla stufa , ovvero folignate di varj colori . Potete ancora glassare questi *Biscottini* con una *Glassa* bianca , o colorita ; ovvero serviteli soltanto con un *Gelo* di zucchero al naturale .

*Biscottini all' Inglese .*

Mescolate insieme una libbra di fiore di farina , otto oncie di zucchero fino , e quattro oncie di butirro fresco ; poscia a poco per volta metteteci quattro uova fresche , bianco e rosso

sbattuti un poco insieme , e formatene una pasta alquanto soda , aggiungendovi mezza libbra di mandorle dolci pelate e intere ; formatene de' pastoncini larghi due dita , che farete cuocere al forno sopra lastre di rame . Quando saranno ben cotti , e di bel colore li cavarete dal forno , e taglierete a *Biscottini* , che metterete a biscottare come il solito .

*Biscottini alla Francese .*

Pesate tanto zucchero fino per quanto pesano sei uova , e peate ancora tanto fiore di farina per quanto pesano quattr' uova , dividete i rossi dai bianchi delle sei uova , e sbattete questi bianchi in fiocca , sbattete pure in una catinella , o cazzarola quattro rossi , uniteci i bianchi montati , e poco per volta il zucchero che avete pesato ; finalmente uniteci la farina col setaccio , e un poco d' olio essenziale zuccheroso di cedrato . Ved. nel *Tom. 1. pag. 149.* 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 fina con entro zucchero in pane spolverizzato , sbruffate il zucchero sopra i *Biscottini* , e li farete subito cuocere di bel color d' oro ad un forno temperato . Quando saranno cotti li staccherete dalla carta col coltello .

*Biscottini d' Anisi all' Inglese .*

Prendete una libbra di zucchero fino , una libbra di mandorle pelate asciugate al forno e mezze peste , quattr' uova fresche , due oncie di butirro fresco , un' oncia d' anisi ben nettati , farina quanto basti per fare una pasta ma-

neg-

neggievole ; formatene de' pastoncini larghi due dita , fateli cuocere sopra lastre di un bel colore , e tagliateli , biscottateli , e serviteli come quelli all' *Inglese* .

*Biscottini alla Genovese .*

Abbate della pasta di mandorle , stendetela alla grossezza di uno scudo , spolverizzandola con zucchero in polvere , stendeteci sopra col coltello della buona marmellata di qualunque specie , tornate a coprire con altra pasta di eguale grossezza ; segnate sopra con il coltello la forma che volete dare ai *Biscottini* , fateli cuocere ad un forno temperato sopra lastre di rame con sotto un foglio di carta . Quando la pasta sarà cotta e di bel colore , prima che si raffreddi , tagliate i *Biscottini* dove avete segnato . Questi *Biscottini* li potete coprire con una *Glassa Reale* , o di *Marenga* , ovvero colorita . Se è bianca , o rossa , ci potete seminare sopra delle folignate , o dei pistacchi verdi triti , e farla asciugare al forno .

*Biscottini da Cavaliere .*

Prendete una libbra di mandorle dolci pestate fine , otto oncie di zucchero in polvere , una quarta di cannella fina , una quarta di scorzetta candita di cedrato o di portogallo trita , mezzo mostacciuolo di Napoli grattato , due oncie di cioccolata grattata , sei uova fresche , sbattete il tutto in una cazzarola , o catinella , per un' ora , poscia versate in cassetine lunghe di carta , o di latta senza fondo ed in vece carta , fate cuocere ad un forno moderato . Quando i *Biscottini* saranno cotti , levateli dalle

cas-

cassettine , e copriteli sopra , o tutto all' intorno di un *Gelo* di zucchero bianco , o colorito .

*Biscottini alla Maltese .*

Chiarificate una libbra di zucchero , e fatelo cuocere alla gran *Perla* con due oncie d' acqua di rose , aggiungeteci una libbra di mandorle pelate e trite , e dopo sei oncie di fiore di farina , mescolando sempre sopra un fuoco leggero con una cucchiaja di legno . Quando la composizione principia ad inveschire , e che forma una pasta tenera e delicata , sarà segno che è cotta . Spolverizzate delle lastre con zucchero fino , formateci sopra con questa pasta de' *Biscottini* di quella grandezza che volete ; fateli cuocere ad un forno temperato di bel colore , e serviteli . Se non ci volete mettere la farina , poneteci in vece due oncie di cioccolata grattata , e pistacchi triti a sufficienza .

*Biscottini alla Scozzese .*

Prendete mezza libbra di mandorle dolci pelate , e trite fine , mezza libbra di pignuoli triti , un poco d' olio essenziale zuccheroso di cedrato . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 149.* zucchero fino quanto basti , e bianco d' uova in fiocca a proporzione per formarne una pasta maneggevole . Formatene sopra la carta de' *Biscottini* , come le *spume* , e fateli cuocere ad un forno temperatissimo . Staccateli dalla carta col coltello .

*Biscottini alla Spagnuola .*

Abbiate una *Glassa Reale* con un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato , o di portogallo ; tagliate dell' ostia bianca a strisce lunghe ; come biscottini , stendete sopra queste strisce della glassa suddetta e mandorle  
e pi-

e pistacchi alla perlina triti, coprite con un'altra striscia d'ostia, replicate la glassa, le mandorle, e li pistacchi; continuate così per quattro o cinque volte, e terminate con la glassa assoluta, fate cuocere ad un forno temperatissimo sopra lastre, e servite freddo.

*Biscottini da Dama Tagliati.*

Impastate dieci rossi d'uova fresche e un bianco, con ott' oncie di zucchero fino, un'oncia di anisi nettati e triti, e fiore di farina quanto basti a formare una pasta non tanto dura; formatene due pastoncini, fateli cuocere sopra una lastra ad un forno temperato, poscia tagliateli a *Biscottini*, e fateli asciugare al forno.

*Biscottini di Cioccolata al Marzapane.*

Quando averete cotto alla cazzarola una libbra di pasta di mandorle. Vedetela quì appresso, aggiungeteci delli pistacchi verdi interi, quattro oncie di cioccolata squagliata e ridotta in pasta, e due oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*; levate quindi dal fuoco; quando sarà alquanto raffreddata metteteci un bianco d'uovo fresco, mescolate tutto bene, che sia un pasta maneggevole, formatene dei *Biscottini* sopra la carta, e fateli cuocere ad un forno temperato.

*Biscottini di Savoja.*

Abbate una *Pasta di Savoja* come è descritta alla pag. 148. piegate de' fogli di carta a scalette larghe circa due dita, e con un cucchiaino d'argento, poneteci tanta pasta quanta è necessaria per formare un biscottino, dategli sopra del zucchero in polvere col setaccio di seta, o voltate le carte sopra il zucchero, ponete subito sopra lastre, e fate cuocere ad un forno assai tem-

temperato di bel colore . Distaccateli dalla carta come quelli alla *Cucchiaja* .

*Biscottini di Pane di Spagna .*

Questi *Biscottini* si preparano colla *Pasta di Pane di Spagna* . Vedetela alla pag. 147 . Si fanno cuocere sopra fogli di carta a scalette , gli si da il zucchero come quelli di *Savoja* , e si cuociono , e si distaccano egualmente .

*Biscottini di Mandorle .*

Pestate fine nel mortajo otto oncie di mandorle dolci con due dozzine di amare , aspergendole con un poco di bianco d' uovo ; aggiungeteci quindi otto oncie di zucchero fino , seguitate a pestare , poi otto rossi d' uova fresche , pestate ancora , e quindi li otto bianchi sbattuti in fiocca , finalmente col setaccio passateci quattro oncie di fiore di farina , mescolate dolcemente , versate in cassetine di carta , o di latta senza fondo ed in vece carta , o in fogli di carta a scalette , dategli il zucchero sopra , e fate cuocere ad un forno temperato di bel colore . Serviteli levati dalle cassetine , o dalla carta .

*Biscottini Savojardi alla Provenzale .*

Prendete della *Pasta Savojarda alla Provenzale* . Ved. p. 151 . Stendetela col cucchiajo sopra fogli di carta a scalette , dategli il zucchero sopra , e fate cuocere di bel colore .

*Biscottini di Pistacchi .*

Pestate nel mortajo quattr' oncie di *Pistacchi* ben verdi sbollentati e pelati , con un poco di scorzetta di cedrato candita , ed un poco di scorzetta di limone grattata , aspergendoli con un poco di bianco d' uovo , aggiungeteci quindi quattro oncie di zucchero fino , un pizzico

zico di fiore di farina , e trè rossi d'uova , mescolate bene , ed in fine cinque bianchi d'uova sbattuti in fiocca . Steudete questa pasta sopra fogli di carta a scaletta , e fateli cuocere con zucchero sopra , come quelli alla *Cucchiaja* .

*Biscottini di Cioccolata* .

Grattate trè oncie di *Cioccolata* , sbattetela con quattro rossi d' uova fresche , e otto oncie di zucchero in polvere , aggiungeteci otto bianchi d' uova sbattuti in fiocca , e col setaccio quattro oncie di fiore di farina . Finite , e fate cuocere questi *Biscottini* come quelli alla *Cucchiaja* .

*De' Marzapani* .

I *Marzapani* sono una *Pasta di Mandorle* e di *Zucchero* unito insieme , detta , *Pasta Reale* di *Marzapane* , che si prepara come i *Biscotti* , e *Biscottini* tutto l' anno . Si possono i *Marzapani* diversificare , secondo le stagioni diverse de' *Frutti* , mediante i varj ripieni di *Marmellate* . Si cuoprono ancora con *Glasse* e *Geli* di zucchero .

*Marzapani Imperiali* .

Sbollentate , pelate , e pestate assai fine due libbre di *Mandorle dolci* , aspergendole con un poco di bianco d'uovo . Abbiate due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , quando lo levate dal fuoco dimenatelo un poco con una *cucchiaja* finchè sia un pochino raffreddato , mescolateci allora sei rossi d' uova fresche stemperate con un poco del medesimo zucchero freddo , e stancheggiatelo con un *cucchiajo* d' argento intorno al bordo della cazzarola fino a tanto che sarà sbianchito , metteteci quindi le due libbre di mandorle suddette , aggiungeteci  
la

la scorzetta grattata di un cedrato , o di un portogallo , o di un limone , o della cannella , o vainiglia in polvere , mescolate e incorporate bene il tutto insieme , stendete questa *Pasta di Marzapane* sopra lastre stagnate e spolverizzate di zucchero , alla grossezza di un dito , spolverizzate anche di sopra , mettete alla stufa per trè , o quattr' ore ; quindi con un taglia pasta tagliate i *Marzapani* di quella grandezza che volete , a mostaccioli , tondi , ovati , a giglio ; a cuore , a rosetta , e come vi pare .

Potete ancora stendere la pasta alla grossezza poco più di un dito sopra dell'ostia bianca a guisa di mostaccioli , o di raffioli , o in rotelle , o in rosette ec. , metterla alla stufa sopra lastre stagnate per trè o quattro ore , e poscia coprire si gli uni , che gli altri *Marzapani* con un *Gelo* di zucchero bianco , o colorito ; ovvero con una *Glassa Reale* o di *Marenga* , che farete asciugare un momento al forno .

#### *Marzapani Reali .*

Si chiama questa , *Pasta Reale di Marzapane* , e si prepara esattamente come la precedente , alla sola differenza , che è bianca , perchè non vi si mettono i rossi d' uova , e si finisce , e si serve egualmente .

#### *Marzapani alli Pistacchi .*

Pelate all' acqua calda due libbre di *Pistacchi* verdi , passateli alla fresca , asciugateli , pestateli assai fini nel mortajo , aspergendoli con un poco di bianco d' uovo . Stancheggiate fuori del fuoco due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* ; quando sarà sbianchito , metteteci li *Pistacchi* pestati , quell' odore che volete , come ai

*Mar-*

*Marzapani Imperiali*, dimenate, e mescolate bene, fino a tanto che la pasta sarà quasi fredda; formatene quindi i *Marzapani* come sopra. Per conservarli teneteli in scatole con carta tagliata in luogo asciutto.

*Marzapani alla Cioccolata.*

Chiarificate, e fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre di zucchero con sei oncie di cioccolata squagliata; tirate quindi indietro dal fuoco, stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d'argento come il solito; quando sarà bene stancheggiato metteteci due libbre di *Mandorle dolci* pestate finissime, e un poco di cannella e di vainiglia in polvere; mescolate, ed incorporate bene con una cucchiaja di legno, finchè la pasta sia quasi raffreddata. Formateci *Marzapani*, come quelli *Imperiali*, e copriteli con una *Glassa*, o *Gelo bianco*.

*Marzapani alla Candè.*

Pelate e pestate assai fine una libbra di *Mandorle*, ed una libbra di *Pistacchi* verdi, aspergendo con un poco di bianco d'uovo mescolato con due cucchiaj d'acqua di fiori d'arancio. Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre di zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco; quando sarà sbianchito, metteteci le *Mandorle*, e il *Pistacchi*; dimenate ed incorporate bene insieme con una cucchiaja di legno, finchè la pasta sia quasi raffreddata. Formateci i *Marzapani*, come quelli *Imperiali*, e glassateli come volete.

*Marzapani al Sugo de' Frutti Rossi.*

Quando averete cotto due libbre di zucchero alla gran *Piuma*, aggiungeteci il sugo di una libbra di *Visciole*, o di *Ribes*, o di polpa di

di *Framboese*; fate alzare qualche bollo, acciò il zucchero torni alla sua cottura di prima; stancheggiatelo allora fuori del fuoco, come il solito, e metteteci due libbre di *Mandorle* peste finissime, un poco di cannella in polvere; mescolate ed incorporate bene il tutto insieme, formatene i *Marzapani* come sopra, fateli asciugare alla stufa sopra lastre, o sopra all'ostia, e serviteli coperti di una *Glassa*, o di un *Gelo* bianco.

*Marzapani al Cedrato.*

Quando averete stancheggiato due libbre di zucchero alla gran *Piuma*, come si è detto altre volte, aggiungeteci due libbre di *Mandorle* peste finissime, ed una libbra di *Marmellata* di *Cedrato*; mescolate bene il tutto insieme, e formatene i *Marzapani*, fateli asciugare un poco più alla stufa sopra lastre, o sopra all'ostia, e copriteli con *Glassa*, o *Gelo* di zucchero.

Nello stesso modo potete preparare i *Marzapani* di *Portogallo*, di *Limone* ec.

*Marzapani al Fiore d' Arancio.*

Allorchè averete pestate due libbre di *Mandorle* dolci, aggiungeteci mezza libbra di *Marmellata* di *Fiori d' Arancio*, e metterete poi queste *Mandorle* col *Fiore d' Arancio* in due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e stancheggiato; mescolate bene, e formatene i *Marzapani* come tutti gli altri, e glassati egualmente.

Nella stessa maniera potete apprestare i *Marzapani* con tutte sorta di *Marmellate* di *Frutti*, e di *Scorzette* di *Agrumi*.

*Marzapani alla Cannella .*

Dopo che averete messo due libbre di *Mandorle* peste finissime , in due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , e stancheggiato , uniteci un' oncia di buona cannella in polvere ; mescolate ed incorporate bene le *Mandorle* e la *Cannella* , col *Zucchero* ; formatene i *Marzapani* come volete , fateli asciugare alla stufa , e serviteli coperti di una *Glassa* , o di un *Gelo* di zucchero bianco , o colorito .

*Marzapani alla Vainiglia .*

Questi *Marzapani* si preparano come quelli di *Cannella* , e solo variano che in luogo della cannella metterete due baccelli di *Vainiglia* in polvere pestata con un' oncia di zucchero in grana , e li finirete , e glasserete nello stesso modo .

*Marzapani alla Duchessa .*

Allorchè ogni sorta di *Pasta di Marzapane* sarà levata calda dalla cazzarola , stendetela sopra lastre stagnate , con ostia bianca lavorata sotto , alla grossezza di poco più di mezzo dito traverso , copritela quindi con altra ostia bianca , e quando sarà fredda ponetela alla stufa per trè o quattr' ora . Poscia tagliate li *Marzapani* a mostaccioletti , o rosette , o gigli , o anelletti ; o come più credete a proposito .

*Marzapani di Mandorla Amara .*

Questi *Marzapani* si preparano come quelli *Reali* , e solo differiscono che si mette metà *Mandorle dolci* , e metà *Mandorle amare* , e si finiscono come gli altri .

*Marzapani Semplici .*

Prendete due libbre di *Mandorle dolci* , pelatele all'acqua calda , passatele alla fresca , asciugatele , pestatele come le precedenti . Quando saranno peste assai fine , chiarificate una libbra di zucchero , e fatelo cuocere alla *Piuma* ; metteteci quindi le *Mandorle* , incorporate bene insieme con una cucchiaja di legno , dimenando nel fondo , ed all'intorno della cazzarola affinchè non si attacchi , benchè fuori del fuoco . Conoscerete quando la pasta sarà fatta , allorchè toccandola col rovescio della mano non si attaccherà alla medesima . Mettetela allora sopra la tavola della pasticceria , spolverizzatela di zucchero fino sotto e sopra , e lasciatela riposare e raffreddare , per quindi formarne dei *Marzapani* , come tutti i precedenti .

*Marzapani Imbottiti .*

Con tutte le *Paste* di sopra descritte si possono formare de' *Marzapani Imbottiti* , cioè *Ripieni* . Variano questi ripieni a seconda di che sono composte le differenti *Paste di Marzapane* . Per esempio i *Marzapani Imperiali* si possono riempire di *Candito d'Ovo* , di *Candito di Cioccolata ec.* , come lo stesso in quelli di *Frutti rossi* , e così il talento dell'Artista potrà variare questi *ripieni* , e *glassarli* , sempre all'opposto della composizione della *Pasta de' Marzapani* . Per ciò fate stendere un dito scarso di *Pasta di Marzapane* qualunque , sopra dell'ostia a guisa di mostacciolo , o raffiolo , o a cuore ec. , metteteci nel mezzo quel ripieno che credete a proposito , ricoprite con altrettanta pasta , apparegiate , e dategli una bella forma col coltello bagnato .

gnato nel bianco d' uovo sbattuto , ponete alla stufa sopra lastre per cinque o sei ore , e poscia glassate sopra i *Marzapani* con un *Gelo* o una *Glassa* bianca o colorita . Se sono coperti di *Glassa* metteteli un momento sotto un forno da campagna con fuoco solamente sopra .

Potete ancora , dopo che i *Marzapani* ripieni saranno asciugati alla stufa , tagliargli sopra con un taglia pasta di vostro genio , e quindi coprirli con *Gelo* o *Glassa* di zucchero . Si avverte , che l' ostia deve essere collocata sopra le lastre quando ci stendete la *Pasta di Marzapane* .

Potete inoltre , quando qualunque *Pasta di Marzapane* sarà formata , metterla sopra la tavola o pietra della pasticceria , con zucchero in polvere sotto e sopra , stenderla alla grossezza poco più di mezzo dito , e posarla sopra lastre di rame stagnate , stendervi sopra col coltello quella *Marmellata* che più sarà di vostro genio , coprirla quindi con altra *Pasta di Marzapane* della medesima grossezza , metterla alla stufa per trè ore ; quindi tagliarla con un taglia pasta di quella forma , che credete più a proposito , e *Glassare* questi *Marzapani* , come tutti gli altri .

#### *Marzapani Sufflè .*

Pelate all' acqua calda e passate alla fresca due libbre di *Mandorle dolci* , asciugatele , pestatele assai fine nel mortajo , aspergendole con un poco di bianco d' uovo , affinchè non covino l' olio ; mescolateci quindi due libbre di zucchero fino in polvere , odore a piacere , e bianco d' uovo sbattuto in fiocca , quanto è necessario , onde formare una *Pasta* tenera e maneggevole . Formatene i *Marzapani* come credete .

Con

Con questa *Pasta* ci potete formare dei *Marzapani* come tutti i precedenti, stendendola sopra la pietra, e spolverizzandola con zucchero bianco in polvere alla grossezza di un dito , e tagliarla con un taglia pasta . Si fanno cuocere questi *Marzapani* sopra lastre stagnate con sotto fogli di carta bianca , ad un forno temperato . Si riempiono , se si vuole , e si glassano con *Glassa Reale*, o di *Marenga* , o *Colorita* , e si fa asciugare la glassa sotto un coperchio da campagna con fuoco solamente sopra . Potete ancora *Glassare* questi *Marzapani* con un *Gelo* di zucchero , bianco , o colorito . Vedete li differenti *Geli* alla p. 145. e 146.

*Marzapani Sufflè di Mandorla Amara .*

Questa *Pasta di Marzapane* si prepara esattamente come la precedente , alla sola differenza che si mette una libbra di *Mandorle dolci*, una libbra di *Mandorle amare* , e due libbre e mezza di zucchero in polvere . Per il resto si finisce , si cuoce , si glassa , e si serve come sopra .

*Marzapani Sufflè Seringati .*

Quando averete preparato una delle due *Pasta Sufflè* come sopra , mettetela nella siringa con una stampa di buco largo , fatene sortire la *Pasta* sopra carta bianca a quella lunghezza che credete , per formarne serpette , ciambellette ec. Fate cuocere ad un forno temperato , e servite di bel colore senza glassare .

*Pane di Spagna Glassato .*

Non solo i *Marzapani* vengono coperti con un *Gelo di Zucchero* , ma ancora qualunque altra *Pasta* , come il *Pane di Spagna* , le *Paste* , di

*Torino*, di *Savoja*, di *Mandorle ec.* Queste *Paste* così *Glassate* si chiamano *Pezzi con Gelo*. Per farli, quando averete cotto qualunque delle suddette *Paste*, o in stampe, o in cassettoni, o in cassetine, e raffreddate, tagliatele in pezzi riquadrati larghi, lunghi, e alti tre dita traverse, ed anche più se lo giudicate a proposito. Abbiate pronto un *Gelo* bianco di zucchero, o di colore, immergeteci, con due forchette, un pezzo di *Pane di Spagna*, e ponetelo subito sopra una graticchia a sgocciolare con un piatto sotto. Quando sono fatti tutti, e freddi serviteli.

Se li volete coprire di *Geli* di differenti colori, immergete in un *Gelo* una sola parte, ed allorchè questa sarà asciugata, immergete l'altra parte in un'altro *Gelo*, e così li potete coprire di quanti *Geli* coloriti volete. Tutte le suddette *Paste* tagliate in pezzi le potete ancora riempire con qualche *Marmellata*, o *Condite d'Uovo*, e coprirle di uno, o più *Geli* di *Zucchero*, come i *Biscotti molli*. Ved. pag. 156, *Delle Spume, Marenghe, e Pignoccate,*

Sono questi *Lavori* di *Biscottineria* molto delicati, e serviti tutto l'anno sulle più delicate mense, Se ne preparano di varie specie, e colori. Sono belli, facili a farsi, e molto comodi per guarnire il *Deser*, potendoli fare nel momento.

#### *Spume di Mandorle Amare,*

Pestate mezza libbra di *Mandorle Amare* ben fine, aspergendole con un poco di bianco d'uovo, aggiungeteci una libbra di zucchero in polvere, la scorzetta grattata di mezzo limone, e due bian-

bianchi d'uova fresche sbattute in fiocca . Osservate che la pasta non sia tanto tenera , cioè che non si spandi e si sostenga ; e formatene le *Spume* , ossia piccioli gruppetti , sopra fogli di carta bianca , ponetele sopra lastre , e fate cuocere ad un forno temperatissimo di bel colore . Distaccatele calde dalla carta col coltello .

*Spume di Cioccolata .*

Prendete una libbra di zucchero in polvere , trè oncia di *Cioccolata* grattata , due bianchi d' uova scarsi sbattuti in fiocca ; fatene una *Pasta* un poco più soda della precedente ; formatene le *Spume* sopra fogli di carta , e fatele cuocere ad un forno assai temperato sopra lastre stagnate .

*Spume di Pistacchi ,*

Avete mezza libbra di *Pistacchi Verdi* pelati , e asciugati alla stufa , pestateli nel mortajo , aspergendoli con un poco di bianco d' uovo , aggiungeteci una libbra di zucchero in polvere , e due bianchi d' uova fresche sbattute in fiocca ; formatene una pasta come sopra , e delle *Spume* nello stesso modo , che farete cuocere ad un forno temperatissimo .

*Spume di Pignuoli , di Nocchie , e di Noci .*

Queste *Spume* si preparano tutte nella stessa maniera , che quelle di *Pistacchi* , aggiungendoci qualche poco di odore a piacere , onde rilevarne il gusto .

*Spume di Cannella Candita .*

Mescolate in una libbra di zucchero in polvere due bianchi d'uova scarsi sbattuti in fiocca , mescolate insieme , e aggiungeteci due oncie di *Cannella* in filetti assai minuti preparata al

brillante ; formatene le *spume*, come sopra , e fatele cuocere egualmente .

*Spume di Caffè .*

Prendete un' oncia di *Caffè* abbrostolito , e macinato finissimo , mescolatelo con una libbra di zucchero , e due bianchi d' uova scarsi sbattuti in fiocca ; formatele una *Pasta* , e delle *Spume*, come le precedenti ; fatele cuocere egualmente .

*Spume di Cedrato .*

Tagliate in piccioli filetti trè oncie di *Cedrato Candito* , cioè o *Tirato a Secco* , o al *Brillante* , e tre oncie di *Mandorle alla Perlina* ; Abbiate una libbra di zucchero in polvere bianchissimo , mescolateci due bianchi d' uova fresche sbattuti in fiocca , le *Mandorle* e *Cedrato* in filetti ; formatene una *Pasta* , e delle *Spume* , come il solito , e fatele cuocere nello stesso modo .

*Spume di Fiori d' Arancio .*

Prendete trè oncie di *Fiori d' Arancio* alla *Perlina* , una libbra di zucchero bianco in polvere , due bianchi d' uova scarsi sbattuti in fiocca ; formatene *Pasta* , e *Spume* , come le precedenti .

*Spume di Anisi .*

Queste *Spume* si preparano come quelle di *Fiori d' Arancio* , con trè oncie di *Anisi* alla *Perlina* , e si finiscono e si cuociono egualmente .

*Spume di Finocchio Granito .*

Anche queste *Spume* si apprestano come quelle di *Fiori d' Arancio* , con trè oncie di *Finocchio granito* preparato alla *Perlina* ,

*Spume di Filetti alla Perlina .*

Le *Nocchie* , li *Pistacchi* , le *Mandorle* , le *Noci* , e con tutto altro preparato alla *Perlina* , e tagliato in filetti assai minuti , o trito , si possano apprestare delle *Spume* , mettendo in una libbra di zucchero in polvere due bianchi d' uova fresche sbattute in fiocca , e mezza libbra delle *Perline* suddette ; formarne una *Pasta* , e quindi delle *Spume* , come tutte le altre .

*Spume di Cannella .*

Mescolate una libbra di zucchero in polvere , con un' oncia di cannella pestata finissima , e due bianchi d' uova fresche scarsi sbattuti in fiocca ; formatene una *Pasta* , e delle *Spume* come le altre .

*Spume di Portogallo .*

Estraete sul momento l' olio essenziale zuccheroso a due *Portogalli* ; vedetene la maniera nel *Tom. I. pag. 149.* , mescolatelo con una libbra di zucchero bianco in polvere , e due bianchi d' uova fresche scarsi sbattuti in fiocca ; formatene una *Pasta* , e quindi delle *Spume* sopra carta bianca , e fatele cuocere come le precedenti .

*Spume di Limone , di Cedrato , di Arancio .*

Si preparano queste *Spume* come quelle di *Portogallo* , eccettocchè si mette la metà dell' *Arancio* , per essere estremamente penetrante .

*Spume di Vainiglia .*

Pestate finissima mezz' oncia di vainiglia , con un poco di zucchero in grana , o in pane . Quando sarà ben pesta , mescolatela con una libbra di zucchero in polvere , e due bianchi d' uova fresche scarsi sbattuti in fiocca ; formatene

tene *Pasta*, e *Spume*, come le altre, e cuocetele egualmente.

*Spume Seringate.*

Le *Spume* di *Mandorla Amara*, di *Pistacchi*, di *Pignuoli*, di *Nocchie*, di *Noci fresche*, le potete servire *seringate*; cioè formate la pasta da *Spume* un pocchino più soda, mettendoci, o più zucchero, o meno bianco d'uovo, mettetela nella siringa, fatene sortire la *Pasta*, e formatene sopra carta bianca, o delle serpette, o ciambellette, e fate cuocere ad un forno assai temperato.

Se due bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca sono troppi, onde formare con una libbra di zucchero una pasta giusta da *Spume*; mettetene un pocchino meno nell'atto che l'impastate. Osservate che il forno dev' essere di un calore temperatissimo.

*Marenghe Gemelle.*

Abbiate una libbra di zucchero in pane ridotto in polvere, e trè bianchi d'uova sbattuti bene in fiocca, mescolate insieme, mettendo il zucchero nel bianco d'uovo poco per volta, e se è poco per trè bianchi d'uova, mettetene un poco di più, onde formare una giusta pasta da *Marenghe*, cioè che non spandi, e si sostenga, aggiungeteci un poco d'olio essenziale zuccheroso di cedrato; formatene quindi sopra carta bianca le *Marenghe* tonde, o ovali, e più picciole della metà di un'uovo, con un cucchiajo d'argento, spolverizzatele bene sopra con zucchero fino in un setaccio di seta; fatele cuocere di color pallido sopra la tavola coperte di un forno da campagna ben chiuso.

acciò non isvaporì . Quando saranno cotte , distaccatele col coltello , vuotatele un poco al di dentro , riempitele di una visciola scioppata , o fravola cruda , o pezzetto di candito , o altro , unite due *Marenghe* insieme a foggia di un uovo , e ponetele alla stufa in un setaccio guarnito di carta .

#### *Marenghe di Pistacchi .*

Queste *Marenghe* si apprestano nello stesso modo che le precedenti , e solo variano che vi si aggiunge mezza libbra di *Pistacchi verdi* pelati all' acqua calda , asciugati alla stufa , e pesti ben fini con un poco di zucchero in polvere .

#### *Marenghe Secche .*

Fate una *Pasta* come quella delle *Marenghe Gemelle* ; formatene sopra la carta bianca delle *Marenghe* un poco più grandi delle precedenti , dategli il zucchero nello stesso modo , fatele cuocere ad un forno moltissimo temperato , sopra lastre stagnate ; quando saranno d' un bel color d'oro , levatele dalla carta , e fatele seccare bene alla stufa . Potete riempire queste *Marenghe* al di sotto , di ciò che vorrete .

#### *Marenghe Bianche di Pistacchi .*

Quando averete fatta una *Pasta* come per le *Marenghe Gemelle* , mescolateci quattr' oncie di belli *Pistacchi verdi* , pelati all' acqua calda , ed asciugati alla stufa ; mescolate , formatene con un cucchiajo d' argento le *Marenghe* sopra carta bianca , che ognuna contenga due o tre *Pistacchi* , dategli sopra il zucchero fino come il solito , e fatele cuocere ad un forno temperato di bel colore . Se non gli darete sopra il

zucchero resteranno bianche come la carta . Distaccatele col coltello , e fatele asciugare ancora alla stufa dentro un setaccio guarnito di carta .

*Marenghe Varie .*

Nello stesso modo che sono preparate le *Marenghe Bianche di Pistacchi* ; si possano apprestare ancora con *Anisini* , *Finocchio granito dolce* , *Mandorle amare trite* , *Pistacchi* , triti ec. il tutto *Perlinato* . La dose è una libbra di zucchero , trè bianchi d'uova , e quattr'oncie di *Perline* .

*Pignoccate Bianche .*

Chiarificate una libbra di zucchero , fatelo cuocere alla gran *Piuma* , stancheggiatelo quindi fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento ; quando sarà sbianchito , metteteci nove oncie di *Fignuoli* recenti ben nettati , stancheggiate ancora un poco , e formatene le *Pignoccate* sopra piccioli tondi di ostia bianca , ponetele quindi alla stufa per trè o quattr'ore , e conservatele dentro un setaccio guarnito di carta in luogo asciutto . Se volete potete stendere la *Pignoccata* sopra fogli d'ostia bianca alla grossezza poco più di mezzo dito traverso , e prima che sia del tutto raffreddata tagliarla a piccioli mostaccioli , o rossette , o coretti , o stellette , con una stampetta di latta . Si servano in cartine arricciate .

*Pignoccate Rosse .*

Queste si preparano nello stesso modo , e solo si aggiunge nel zucchero prima di stancheggiarlo un poco di sciroppo di uvetta lacca , onde darà alle *Pignoccate* un bel colore amarante , e si finiscono come le precedenti .

*Pignoccate Verdi.*

Anche queste si apprestano come sopra, mettendo in luogo del rosso una sufficiente quantità di verde di spinaci allo sciroppo.

*Pignoccate di Pistacchi.*

Queste *Pignoccate* portano il nome, benchè fatte senza pignuoli, ed in vece nove oncie di *Pistacchi verdi* pelati all'acqua calda, ed asciugati un poco alla stufa. Per il rimanente si finiscono come quelle di *Fignuoli*.

*Della Pasta di Mandorle.*

E' questa una pasta che rassomiglia molto a quella *Reale di Marzapane*, benchè sia differente, e serve ad altri usi. I Francesi confondono queste due specie di *Paste*, dando ad entrambe il nome di *Massepins*. La *Pasta di Mandorle* è molto più in uso, che la *Pasta di Marzapane*, perchè si lavora assai meglio, ed è più propria per l'intagli di disegno, per la decorazione, e perchè finalmente è una pasta maneggevole. Serve a preparare delle belle guarnizioni per i tondini di credenza, ed a formare tante *Bomboches* molto piacevoli al gusto. Ciò nonostante la *Pasta di Marzapane* è di un gusto più universale, e se ne fa un gran consumo.

*Pasta Reale di Mandorle.*

Fate cuocere due libbre di zucchero a *Cassé*, tiratelo quindi fuori dal fuoco, e metteteci due libbre di *Mandorle dolci* pestate finissime, come per la pasta di *Mandorle* alla *Finima*, mescolate bene insieme con una cucchiaja di legno fuori del fuoco, fino a tanto che le *Mandorle* si siano bene incorporate col zucchero. Ciò fatto ponete la *Pasta* sopra la tavola o pietra del-

della pasticceria con zucchero fino sotto e sopra, fatela riposare, e quando sarà freddo stendetela come appresso, e fatene quell'uso, come delle altre *Paste di Mandorle*.

• *Pasta di Mandorle alla Piuma*.

Pelate all'acqua calda delle *Mandorle dolci*, secondo che avete di bisogno di pasta, passatele alla fresca; asciugatele, pestatele nel mortaio, aspergendole di tempo in tempo con bianco d'uovo sbattuto con un poco d'acqua di cannella, o di fiori d'arancio, acciò non caccino l'olio; quando saranno peste assai fine, abbiate tanto peso di zucchero per quanto era il peso delle *Mandorle*, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, mettetele le *Mandorle* pestate, ponete sopra un fuoco moderato, mescolando sempre con una cucchiaja di legno finchè vedrete che la *Pasta* si distacca dalla cazzarola, e che non si attacca più alle dita; levatela allora dal fuoco, ponetela sopra la pietra, o tavola della pasticceria con zucchero in polvere sotto e sopra. Quando sarà fredda, stendetela leggermente con lo stendirello sopra un foglio grande di carta bianca, spolverizzandola sotto e sopra con zucchero fino.

*Pasta di Mandorle al Zucchero Granito*.

Allorchè averete pestato le *Mandorle* come le precedenti; ponetele in una cazzarola con il peso di tanto zucchero in grana, per quanto era il peso delle *Mandorle*, ponete sopra un fuoco moderato, mescolando sempre con una cucchiaja di legno, finchè vedrete che la pasta si distacca dalla cazzarola, e non si attacca più alle dita; levatela allora dal fuoco, e quando sarà fredda

come sopra , stendetela leggermente nella stessa maniera , spolverizzandola con zucchero fino .

*Pasta di Mandorle alla Rena .*

Pelate e pestate assai fine nel mortajo due libbre di *Mandorle* , come sopra , aspergendole con bianco d' uovo sbattuto con un poco d' acqua di cannella ; aggiungeteci quindi due libbre di zucchero fino in polvere , e bianco d' uovo sbattuto in fiocca , quanto basti , onde formare una *Pasta* tenera , e maneggevole .

Con questa *Pasta* si fa ciò che si vuole , si stende spolverizzandola con zucchero bianchissimo in polvere , e si fa cuocere sopra lastre di rame con sotto fogli di carta , ad un forno temperato . Vedete i differenti *Lavori* di *Pasta di Mandorle* ; e l' *Articolo de' Marzapani* .

*Pasta di Mandorle Amare alla Rena .*

Pelate all' acqua calda mezza libbra di *Mandorle dolci* , e mezza libbra di *Mandorle amare* , pestatele nel mortajo , come le precedenti , aggiungeteci sedici oncie di zucchero in polvere , e bianco d' uovo in fiocca sufficiente per formare una *Pasta* come alla *Rena* . Finite questa *Pasta* come sopra . Serve ai medesimi usi .

*Pasta di Mandorle a Diversi Colori .*

Prima di far cuocere la pasta di mandorle alla cazzarola , sia alla *Piuma* , sia al *Zucchero granito* , mentre la *Peale* si lascia bianca , aggiungeteci quel colore che più sarà di vostro genio ; come per il *Rosso* un poco di sciroppo di uivetta lacca ; per il *Verde* un poco di verde di spinaci preparato allo sciroppo ; per il *Giallo* la tintura di zafferano preparato egualmente ; per il *Nero* , cioccolata squagliata e bollita con un po-

poco d'acqua, e assai ristretta; osservando di fare cuocere la *Pasta* sopra un fuoco moderato acciò non bruci. Alla *Pasta alla Rena* gli darete il colore assoluto senza sciroppo, quando ci mettete il zucchero, diminuendo un poco di bianco d'uovo in proporzione del colore.

Con queste *Paste di Mandorle* colorite, quando sono ben fatte, e ben maneggevoli, ci potete formare qualunque lavoro di decorazione, basta che abbiate dell'immaginazione; dell'intelligenza, e del disegno. Alla fine delle differenti *Paste di Mandorle pag. 190.*, troverete alcuni lavori, uniti alla maniera di servire tutta sorta di *Pasta di Mandorle*.

*Pasta di Pistacchi.*

Scegliete una libbra di belli *Pistacchi Verdi*, pelateli all'acqua calda, passateli alla fresca, asciugateli, pestateli assai fini nel mortajo, aspergendoli con un poco di bianco d'uovo. Abbiate una libbra di zucchero cotto a *Cassè*, metteteci i *Pistacchi* pestati, un poco di scorzetta di limone grattata, mescolate bene con una cucchiaja fuori del fuoco, fino a tanto che siano bene incorporati col zucchero. Servitevi di questa *Pasta*, come delle altre *Paste di Mandorle*.

*Pasta di Pignuoli.*

Questa *Pasta* si prepara come quella di *Pistacchi*, ma con una libbra di *Pignuoli* recenti, odore di cedrato, e si finisce nello stesso modo. Serve ai medesimi usi, come le precedenti.

*Paste di Mandorle, di Pistacchi,  
e di Pignuoli Seringate.*

Quando averete fatta una *Pasta di Mandorle alla Piuma*, fatela raffreddare sopra la tavola  
o pie-

o pietra della pasticceria ; essendo fredda mettetela nel mortajo con trè bianchi d' uova fresche per due libbre di *Mandorle* , pestate insieme per una mezz' ora , aggiungendoci nel tempo che pestate trè oncie di zucchero in polvere , e la scorza grattata d' un cedrato , e una quarta d' oncia di cannella in polvere . Seringate questa *Pasta* sopra carta bianca con una stampa un poco grande , e formatene serpette , ciambellette , e ciò che volete ; fatela cuocere ad un forno temperatissimo , che resti un poco bianca . Distaccatela dalla carta col coltello .

Lo stesso potete praticare con le *Paste* di *Pistacchi* , e di *Pignuoli* , preparate col zucchero alla *Piuma* .

*Pasta di Mandorle alla Cioccolata .*

Prima di levare dal fuoco due libbre di *Pasta di Mandorle* alla *Piuma* , metteteci una libbra di *Cioccolata* liquefatta sopra un fuoco leggero con un poco d' acqua . Quando il tutto si sarà bene incorporato sopra il fuoco dimenando sempre con una cucchiaja di legno , fatela raffreddare , quindi stendetela spolverizzandola con zucchero fino sotto e sopra alla grossezza di circa mezzo dito traverso , tagliatela con un tagliapasta di quella forma che credete ; fatela cuocere sopra carta bianca ad un forno temperato , e glassatela con una *Glassa Reale* . Questa pasta vi può servire per molti usi , specialmente di decorazione . La potete preparare al bianco d' uovo e zucchero , e seringarla come la precedente .

*Pasta di Mandorle al Fiore d' Arancio .*

Quando due libbre di *Mandorle* saranno pestate fine con un poco di bianco d' uovo ; fate cuocere due libbre di zucchero alla gran *Piuma* , incorporateci le *Mandorle* , aggiungendoci un poco d' acqua di fiori d' Arancio , e qualche cucchiajo di *Marmellata* di *Fiori d' Arancio* ; fate cuocere sopra un fuoco leggiero , finchè la *Pasta* si distacca dalla cazzarola , e non si attaccherà alle dita , dimenando sempre con una cucchiaja di legno , e fatela raffreddare prima di lavorarla . Glassarete questi lavori con una *Glasse Reale* .

*Pasta di Mandorle al Cedrato .*

Questa *Pasta* si appresta come quella al *Fiore d' Arancio* , mettendoci in vece qualche cucchiajo di *Marmellata* di *Cedrato* . Si fa cuocere , e si finisce nello stesso modo .

*Paste di Mandorle' alla Cannella Bianca .*

Allorchè disseccate sopra un picciolo fuoco due libbre di *Mandorle* pestate finissime e asperse con bianco d' uovo , con due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , metteteci due oncie di *Acqua di Cannella* distillata , e finite questa *Pasta* come le altre .

*Pasta di Mandorle alla Vainiglia .*

Questa *Pasta* si prepara come quella di *Cannella* , ma si mette in vece dell' *Acqua* di *Cannella* , un' oncia di *Vainiglia* pestata finissima con un poco di zucchero in pane , e si finisce come le altre .

*Pasta di Mandorle al Framboese .*

Quando averete pestato due libbre di *Mandorle* , asperse con mezz' oncia di *Acqua* di *Cannella* ,

*nella* , aggiungeteci una libbra di *Framboese* passato al setaccio , seguitate a pestare insieme . Allorchè sarà bene incorporato con le *Mandorle* , mettete questa *Pasta* in una cazzarola con due libbre di zucchero in polvere , fate disseccare sopra un picciolo fuoco , finchè non si attacchi più alle dita , dimenando sempre con una cucchiaja di legno . Quando sarà fredda pestatela nuovamente nel mortajo , con cinque bianchi d'uova fresche , e mezza libbra di zucchero in polvere . Questa *Pasta* dev'essere maneggievole , la potete seringere , o formarci altri lavori .

*Pasta di Mandorle alle Visciole .*

Passate al setaccio una libbra di *Visciole* papali , disseccatele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero con due libbre di *Mandorle* pestate assai fine , e spruzzate con un poco d'acqua di cannella , e due libbre e mezza di zucchero in polvere , fino a tanto , che la *Pasta* non si attacchi più alle dita , fatela raffreddare , pestatela nel mortajo con li bianchi d'uovo , e il zucchero , come quella di *Framboese* , e finitela nella stessa maniera .

*Pasta di Mandorle alle Fravole .*

Questa *Pasta* si prepara esattamente come quella di *Framboese* , e si cuoce , e si serve egualmente , Quella di *Ribes* si fa come quella di *Visciole* .

*Lavori Diversi , e Maniera di Servire tutta Sorta di Pasta di Mandorle .*

Allorchè la *Pasta di Mandorle* è ben preparata e maneggiata , e che si abbia dell'immaginazione , della diligenza , e del disegno , si possono fare tutte sorta di bei lavori , e glassarli

sarli con diverse *Glasse* di zucchero ; ovvero decorarli con ornati della stessa pasta di differenti colori.

Non solo con la *Pasta Reale* di *Mandorle*, con quella alla *Piuma*, con quella al *Zucchero granito*, potete formare de' bellissimi lavori di disegno ; ma di più quando l'averete distesa alla grossezza di un paolo sopra carta bianca, o sopra la pietra della pasticceria spolverizzata di zucchero finissimo sotto e sopra, ci potete formare ancora *Vasi*, *Secchietti*, *Urnette*, *Mastelletti*, *Fiori*, *Saliere*, *Tazze*, *Nastri da Cappello*, *Cestini*, *Canestrelle*, *Chicchere*, *Parterre ec.*, ed ornare, e guarnire questi differenti lavori con altra *Pasta* di *Mandorle* di varj colori, formandoci all'intorno fioretti, cerchi, piccioli cordoni, filetti ec., e riempire questi lavori con *Marmellate* di *Frutti*, con *Frutti Sciroppati*, con *Fravole* fresche bene inzuccherate, con *Sorbetti gelati*, con *Candito d'Uovo*, con *Zabaglione*, con *Crema sbattute ec.*

Questi lavori si rendano facilissimi a farsi, mediante le differenti stampe ; oltre di ciò le strisce di *Pasta* di *Mandorle* si reggano diritte intorno ai fondi, come per le chicchere, mastelletti, saliere ec. Ecco un' idea di tutti questi lavori.

#### *Chicchere.*

Tagliate un tondo della grandezza del fondo di una *Chicchera* con un' taglia pasta, tagliate ancora una striscia alta quanto la chicchera, e lunga quanto è la circonferenza del fondo, dirizzatela all'intorno del fondo suddetto, incollando le due estremità, e il fondo con zuc-

che-

chero finissimo, mescolato con gomma adragante; fateci all'intorno qualche fiorino assai gentile; con altra *Pasta di Mandorle colorita*, e sull'orlo della chicchera, riportategli una sottile e stretta fittuccina di *Pasta bianca*, e lo stesso intorno al fondo, e adattategli un manicchino corrispondente di *Pasta bianca*; fate asciugare ad un forno leggerissimo sopra una lastra coperta di carta bianca, osservando che la pasta non prenda colore, ma che i colori restino vivaci, e la pasta bianchissima. Potete riempire queste chicchere con un *Sorbetto Gelato*, o altro, e servirle subito;  
*Mastelletti.*

Questi li potete fare nello stesso modo, tagliando la pasta, che deve formare la fascia all'intorno del fondo un poco più alta e attondata in due siti, che devono formare il buco, onde infilare un bastoncino solito da mastelli, fatto anche esso di *Pasta di Mandorle*, ed ornare, e cuocere questi *Mastelletti* come le chicchere.

#### *Secchietti.*

I *Secchietti* si preparano egualmente, con la sola differenza, che si formano più stretti da piedi, che da capo, e vi si adatta un manico ai due buchi laterali, dove averete tagliato la pasta un pochino più attondata del resto dell'orlo del *secchiotto*. Questo manico lo formate con due filetti tondi di pasta di mandorle nera, e attortigliati insieme; li cerchi glie li formate con picciolissime fasciette pure di pasta di mandorle nera. Questi *Secchietti* li cuocerete come sopra, e li servirete ripieni di ciò che volete.

Queste le farete ovate , o tonde , ma sono meglio ovate , e più grandi e più basse delle chicchere , con dentro una divisione di una striscia della medesima pasta , che la divida per traverso , e sotto quattro piedini sull' orlo del fondo . Le potete ornare di fuori come credete , cuocere come sopra , e riempirete di due sorta di *Sorbetto gelato* , o altro ,

*Vasi , Tazze , e Urne .*

Questi lavori li farete sopra stampe ; cioè stendete la *Pasta di Mandorle* al di sopra di dette stampe , che ordinariamente sono di rame , unte con un poco di cera squagliata , e strofinate bene poi con carta suga , ci formerete sull' orlo da capo il suo cordoncino , e da piedi una striscia strettissima di pasta , che ne formerà il piede . Se sono tazze un solo manichino , e se sono vasetti , o urne , due manichini per ciascheduno . Potete ornare sì le une , che le altre con fiorini assai galanti all' intorno di pasta colorita . Dopo cotte riempitele di ciò che volete , e servitele subito .

*Canestrelle , e Cestini .*

Potete modellare la *Pasta di Mandorle* di un colore paglino in stampe di legno , e riportarla quindi sopra le stampe di rame in forma di cestini , o canestrelle , incollarle come sopra , formandogli il fondo . Il piede , e il manico , li farete con filetti tondi sottilissimi della medesima pasta e attortigliati . Queste *canestrelle* , e questi *cestini* quando sono cotti li potete riempire di tutto ciò che credete a proposito .

*Parterre .*

E' questo un tondo di *Pasta di Mandorla* bianca , grande quanto la circonferenza del fondo del tondino , e grosso come uno scudo . Sopra a questo fondo , che metterete sopra una carta bianca , con strisce di pasta alte un dito traverso si dirizzano sopra detto fondo , e si formano dei rabeschi come un parterre di giardino , contornando il fondo con altra striscia di pasta della medesima altezza , che potete ornare all' intorno come vi pare . Fate cuocere ad un forno leggierissimo sopra una lastra senza prendere colore . Quindi servirete con diverse *Marmellate* ne' vani de' rabeschi .

*Fiori , e Nastri da Cappello .*

Si formano questi *Fiori* , e questi *Nastri* , con la *Pasta di Mandorle* di differenti colori ; si fanno cuocere ad un forno dolcissimo , e quindi si mettono al brillante . Vedete la maniera di brillantare all' Articolo de' *Canditi al Brillante* , dopo i *Confetti* .

*Altri Lavori di Pasta di Mandorle .*

Con le altre *Paste* , di *Mandorle* , di *Pistacchi* , di *Pignuoli* , di *Cioccolata* , di *Fiore d' Arancio* , di *Cedrato* , di *Cannella* , di *Vainiglia* , di *Framboese* , di *Visciole* , di *Fravole* , potete preparare diversi altri lavori .

Per esempio con le *Paste di Pistacchi* , e di *Pignuoli* ci potete formare una specie di *Marzapani* tanto *semplici* , che *imbottiti* , o sopra lastre , o sopra ostia , asciugati alla stufa , e glasati con una *Glassa Reale* , o un *Gelo* di zucchero .

Lo stesso potete fare con le altre *Paste*, ma queste debbanò essere cotte al forno di un colore biondo, e glassate sopra con una *Glassa bianca*.

Quelle *Paste di Mandorle* peraltro disseccate, e pestate al bianco d' uovo, e zucchero, sono eccettuate. Queste le potete stendere alla grossezza di un dito traverso, spolverizzarle di zucchero fino sotto e sopra, tagliarle quindi con un taglia paste di quella forma che volete, farle cuocere ad un forno temperato sopra lastre coperte di carta bianca, e quindi glassarle sopra con una *Glassa bianca*, o con una *Glassa* del loro medesimo frutto, se sono preparate ai *Frutti*; cioè quando sono cotte disciogliere un poco della medesima marmellata con un poco di bianco d' uovo, osservando che sia densa, copriteci questa specie di *Marzapani di Frutti rossi*, spolverizzateli con zucchero fino, e rimetteteli un momento al forno per farli asciugare. Potete ancora *Seringare* queste *Paste*, come le altre.

#### *Cialdoncini.*

Pestate nel mortajo ben fine ott' oncie di mandorle dolci, aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d' uovo, quindi aggiungeteci otto oncie di zucchero in polvere, e tre bianchi d' uova, seguitate a pestare acciò il tutto si mescoli bene insieme. Scaldate due o tre lastre di rame ben pulite, passateci sopra un pezzetto di cera bianca, e subito un foglio di carta suga piegato a più doppi. Quando saranno fredde stendeteci sopra col coltello la

*Pasta di Mandorle* suddetta alla grossezza di una moneta di due paoli; e quindi stendete sopra a detta pasta del bianco d' uovo sbattuto in fiocca, e mescolato con zucchero in polvere; e degli anisini ben puliti, Fate cuocere ad un forno temperato, e di un bel color d'oro; poscia tirate fuori del forno, e col coltello tagliate de' quadretti larghi tre dita traversi; abbiat pronta una canna; e a mano a mano avvolgeteli ben caldi a detta canna; e serviteli freddi.

Si possono servire ripieni di una qualche *Marmellata*, o di *Candito d'Uovo*, o di qualche *Sorbetto gelato*.

#### *Cannelli.*

Stendete sopra delle lastre la *Pasta di Mandorle* come la precedente, ma senza metterci sopra marenza e anisi. Quando sarà cotta e di bel colore, tagliatela, avvolgetela a guisa di *Cannelli*, e quando sono freddi, e nel momento di servire riempiteli di una *Marmellata*, o *Gelatina di Frutti*, o altro come sopra, turando uno de' buchi con rotelline, tagliate espressamente quando tagliate i *Cannelli*; ed attaccate con bianco d' uovo e zucchero.

#### *Stinchetti.*

Questi sono detti volgarmente *Ossi de' Morti*. Prendete una libbra di zucchero fino e asciutto, dodici bianchi d' uova fresche, una libbra di mandorle tagliate a filetti e asciugate alla stufa. Unite li bianchi d' uova al zucchero in una cazzarola da credenza; e sopra un fuoco leggiero, movete sempre con una cucchiaja, finche vedete che

che stringe e si ammassa come una pasta , uniteci allora un poco d'olio essenziale zuccheroso di cedrato , o di portogallo , le mandorle suddette , ed incorporate che sono , ponete la pasta sopra la pietra , o tavola della pasticceria , spolverizzata di zucchero fino , e finchè è calda , formatene *Stinchetti* , come *Ossa de' Morti* lunghi poco più di mezzo palmo , o più se volete , ponete sopra lastre con carta sotto , e fate cuocere ad un forno temperatissimo come le spume , e che siano di un colore biondo , o bianco . Potete formarne ancora *Ciambellette* , *Gattontini* , e ciò che vi piacerà .

#### *Anelli .*

Abbate una *Pasta di Mandorle* qualunque , formatene delli piccioli *Anelli* , intingeteli in una *Marmellata di Visciole* stemperata con un poco di bianco d'uovo , e rotolateli subito nel zucchero bianco in polvere , poneteli sopra carta bianca ; fateli cuocere ad un forno moderato sopra lastre , e servite freddo .

#### *Cuppolette .*

Quando averete preparato delli piccioli *Anelli* , come sopra , avvolgete una *Visciola* sciroppata senza nocciuolo con un poco di *Pasta di Mandorle* ; bagnate il tutto nella marmellata suddetta , allungata con bianco d'uovo , e spolverizzate bene di zucchero ; ponete la *Visciola* nel mezzo dell' *Anelletto* , che formerà come una specie di *Cuppoletta* ; fate cuocere sopra fogli di carta e lastre ad un forno temperatissimo , e servite freddo .

## Globetti .

Stendete la *Pasta di Mandorle* alla grossezza di mezzo scudo , tagliatela con un taglia pasta in tanti picciolissimi tondi grandi come un bottone ; incalcate un poco il dito nel centro di detti tondi , per potere mettere nel mezzo di ciascheduno un poco di *Marmellata* ; poscia incollatene due , l'uno sopra all'altro con bianco d'uovo e zucchero fino ; fate cuocere sopra lastre coperte di carta bianca . Quando sono cotti copriteli tutti con una *Glassa* bianca , e fate asciugare al forno .

## Pozzetti .

Quando averete distesa la *Pasta di Mandorle* assai sottile , tagliatela con un taglia pasta in picciolissime rotelline , grandi come pastiglie , pizzicatele con le dita tutte all'intorno , per formargli un picciolo bordo ; fate cuocere sopra una lastra coperta di carta ad un forno assai dolce ; glassate di una *Glassa* bianca ; e nel momento di servire metteteci un poco di *Marmellata* , o di *Gelatina* , o una *Ciriegia* , o *Visciola* sciroppata .

## Rosette .

Tagliate la *Pasta di Mandorle* grossa come due paoli , a faggia di rosette con un taglia paste ; poscia bagnatele nel bianco d'uovo mescolato con zucchero fino , ponetele sopra la carta , spolverizzatele ancora con zucchero fino per glassarle ; fate cuocere ad un fornò molto temperato , e servite freddo .

## Bottoni .

Stendete due foglie di *Pasta di Mandorle* alla grossezza di mezzo scudo , stendeteci sopra

pra col coltello della *Marmellata* di qualche frutto, coprite con l'altra sfoglia, e quindi tagliate con un taglia-pasta tanti picciolissimi tondi come bottoni, fateli cuocere sopra una lastra con sotto carta bianca ad un forno molto moderato. Quando sono cotti copriteli tutti di una *Glassa*, o di un *Gelo* di colore.

*Fave*. Pestate assai fine una libbra di *Mandorle dolci* con alcune di *amare*, spruzzandole con un poco di bianco d'uovo, mescolatele quindi con mezza libbra di fiore di farina, mezza libbra di zucchero in polvere, tre rossi d'uova, mezza libbra di butirro, e un poco di scorzetta di limone grattata. Formatene una pasta maneggevole sopra la tavola della pasticceria. Con questa pasta formate delle *Fave*, che farete cuocere sopra lastre stagnate ad un forno temperato di bel colore. potete formarne ancora *Ciambellette*, *Biscottini*, *Serpette* ec. Potete inoltre glassarle quando sono cotte con una *Glassa*, o *Gelo* di zucchero.

Queste *Fave* si preparano ancora con *Pasta* di *Mandorle* assoluta.

*Dei Goffre e Cialdoni*.

Sono queste, due specie di *Biscottineria* molto in uso nella Credenza, ma assai più i *Cialdoni*, che i *Goffre*; questi ultimi sono di un gran consumo in Germania, essendo una *Pasta Tedesca*, come il nome lo dinota. Ambedue si fanno cuocere in un ferro, detto da *Cialdoni*; ma la *Pasta*, ed il ferro, sono differenti.

*Goffre alla Tedesca.*

Pestate mezz' oncia di *Mandorle*, ben fine, ponetele in una catinella bianca, con quattro rossi d'uova fresche, ed uno intero, zucchero fino a proporzione, una foglietta di fiore di latte, quattro oncie di butirro chiarificato; sbattete bene tutto insieme, aggiungeteci poscia del fiore di farina, finchè la pasta alzandola colla cucchiaja formerà un grosso filo non interrotto; riscaldate il ferro da *Goffre* sopra un fornello, che sia pulito, ungetelo di butirro, fateci i *Goffre*; quando sono cotti da una parte voltateli dall'altra, rifilateli all'intorno, e serviteli subito di bel colore. In diversi paesi del Nord si mangiano al *Deser*, inzuppati nel fiore di latte, che si serve in tavola in garafine di cristallo.

*Goffre alla Flamande.*

Ponete quattro oncie di fiore di farina in un vaso che tenga un boccale. Squagliate quattro oncie di butirro fresco, ponetelo in una catinella bianca, aggiungeteci una foglietta di fiore di latte tiepido, due uova intere e due rossi, due cucchiaj di lievito di birra, e un pochino di sale; sbattete il tutto con una frusta di bacchette, e quindi versate nel vaso della farina, seguitando a sbattere, acciò si mescoli bene tutto insieme. Ponete il vaso in una stufa tiepida, fate lievitare finchè la composizione si alzerà fino all'orlo del vaso, allora formate dei *Goffre*, come i precedenti, e serviteli ben caldi con zucchero e cannella sopra. Questa dose, secondo la grandezza del ferro, vi darà dodici *Goffre*.

*Goffre all' Imperiale .*

Sbattete in fiocca dieci bianchi d'uova fresche , sbattete in spuma una foglietta di fiore di latte che sia denso , in due catinelle separate ; mescolate poscia in un' altra catinella un cucchiajo di detta spuma di fiore di latte , ed uno di bianco d' uovo , con un rosso per volta , e seguitate , così finchè queste trè cose siano bene unite' insieme ; aggiungeteci in fine quattr' oncie di butirro fresco chiarificato , e poscia quattr' oncie di farina ; mescolate il tutto bene . Ungete il ferro da *Goffre* con butirro , scaldatelo bene , versateci la pasta con un picciolo ramajolo , chiudetelo , fate cuocere d' ambe le parti di bel colore , rifilate all' intorno , e servite caldo , spolverizzato di zucchero fino .

*Goffre alla Viennese .*

Abbate un vaso di terra , che tenga due boccali , metteteci dentro una foglietta di fiore di latte tiepido , sei oncie di butirro squagliato , tre uova intere , due cucchiaj di lievito di birra , un pochino di zucchero , ed un' idea di sale ; sbattete il tutto bene , ed aggiungeteci oncie otto di fiore di farina ; seguitate a sbattere circa mezz' ora con le bacchette , finchè la pasta diventi spumosa , collocate allora il vaso in una stufa tiepida a lievitare come sopra . La regola per conoscere quando la pasta è giunta al punto di lievitazione è allorchè averà raddoppiato il suo volume , e questo lo conoscerete all' altezza del vaso . Questi *Goffre* li farete cuocere come i precedenti , e li servirete egualmente . Tutte queste paste a *Goffre* debbano nel momento essere cotte e servite .

*Cialdoni al Latte .*

Ponete in una catinella bianca libbra una fiore di farina , sei rossi d' uova , sei onciè di zucchero in polvere , due bicchierini di rosolio d' anisi , aggiungeteci quindi del latte di vacca poco per volta , dimenando sempre e sbattendo con una cucchiaja di legno , finchè la pasta fili , si affini , e divenga leggiera . Scaldate il ferro a cialdoni , ungetelo al di dentro con butirro chiarificato , poneteci con un ramajuolo un poco della pasta suddetta , chiudete il ferro , ponetelo sopra un fornello di fuoco alquanto vivo , rivoltatelo d' ambe le parti , fino a tanto che sia cotto egualmente di un color d' oro , rifilandolo all' intorno . Aprite allora il ferro , levate il *Cialdone* , posatelo sopra un bastone a cilindro , detto *Cavalletto* , la parte più bella al di sopra , appoggiate la mano sopra il cialdone per fargli prendere la forma ; continuate così , e metteteli alla stufa dentro un setaccio .

*Cialdoni alla Crema .*

Li *Cialdoni* , che in Francia sono più in uso , sono quelli che si fanno alla *Crema* . Mettete in una catinella tanto fiore di farina , e tanto zucchero in polvere , un pochino d' acqua di rose , e di fiori d' arancio , stemperate con fiore di latte ( *Crema* ) poco per volta , mescolando bene , acciò la pasta non venga grumelosa , fino a tanto , che prendendola con la cucchiaja , e vessandola formi un filo un poco consistente . Formatene i *Cialdoni* come i precedenti .

*Cialdoni al Vino di Spagna.*

Questi si fanno con la medesima quantità di zucchero, e farina, e la stemperate con due uova fresche, e vino di Spagna bianco; finché averete una pasta consistente come la precedente. Fate cuocere; e finite questi *Cialdoni* come quelli al *Latte*.

*Cialdoni al Butirro.*

Mettete in una catinella tanto zucchero, e tanta farina, un poco di scorzetta di limone grattata, qualche goccia d'acqua di rose; stemperate con butirro fresco squagliato con latte caldo, formatene una pasta da *Cialdoni*, come sopra; e fatela cuocere, e servitela egualmente.

*Cialdoni all'Acqua.*

Impastate mezza libbra di zucchero, una libbra di fiore di farina, due uova fresche, due oncie di butirro squagliato, e acqua pura. Formatene una pasta come quella degli altri *Cialdoni*; che servirete come sopra.

*Cialdoni al Caffè.*

Mettete in una catinella bianca un buon cucchiajo di caffè, quattr'oncie di zucchero in polvere, quattr'oncie di fiore di farina; stemperate con fiore di latte, e formatene una pasta da *Cialdoni* nello stesso modo.

*Cialdoni di Magro.*

Questa è la medesima dose dei *Cialdoni al Latte*, e solo varia, che in luogo del latte, si mette latte di mandorle; in vece del butirro, olio perfetto, ed in luogo delle uova i bianchi solamente; e lo stesso rosolio. Formatene pasta affinata, e fateci i *Cialdoni* come i precedenti. Ungete il ferro a *Cialdoni* con cera bianca.

*Cialdoni a Cornetti.*

Questi *Cialdoni* si fanno con la composizione di tutti gli altri, con la sola differenza, che a misura che si cuociono, e si levano dal ferro, si piegano a cornetto, ossia a cartoccio; finchè sono caldi.

*Delle Ciambelle.*

Le *Ciambelle* sono una specie di *Biscottineria* di forma più o meno grande, di figura rotonda a guisa di anello, si preparano tutto l'anno, e si fanno di composizioni diverse. Ecco le migliori.

*Ciambellette alla Duchessa.*

Prendete tre oncie di mandorle pestate fine, stemperatele con circa una foglietta di fiore di latte, fate bollire, e con farina formatele sul fuoco una pasta *Reale*, ritiratela quindi dal fuoco, aggiugéteci due uova intere, e tanti rossi finché la pasta sia un poco morbida; mescolateci un poco di zucchero fino, e la scorza di mezzo limone grattata. Formatele delle piccole *Ciambellette* sopra lastre stagnate, glassatele sopra con uovo sbattuto, e zucchero in grana, e fatele cuocere ad un forno moderato di bel colore.

*Ciambellette alla Delfina.*

Prendete ott' oncie di farina, quattr' oncie di butirro fresco, quattr' oncie di zucchero fino, quattr' oncie di mandorle dolci peste finissime, bianco d'uova fresche a proporzione, onde comporre una specie di pasta maneggiabile. Formate con questa pasta delle *Ciambellette*, doratele prima di metterle ad un forno leggero, con bianco d'uovo e zucchero in grana. Fatele cuocere di bel colore.

Ciam.

*Ciambellette alla Francese .*

Fate una *Pasta di Marzapane alla Rena* , con mandorle , zucchero , e bianco d'uovo in fiocca, un poco di cannella in polvere ; formatene *Ciambellette* , che farete cuocere sopra della carta spolverizzata di zucchero . Potete ancora formarle con la siringa e cuocere come sopra ; oppure bagnarle con bianco d'uovo sbattuto , ma non in fiocca , e rotorarle nel zucchero in polvere , metterle sopra la carta , farle cuocere come le *Spume* .

*Ciambellette all'Acqua .*

Abbate una libbra di fiore di farina , quattro oncie di zucchero in polvere ; due oncie di butirro fresco , tre o quattro uova fresche . Formatene una pasta poco maneggiata . Fate con questa delle piccole *Ciambellette* che gettarete nell'acqua bollente ; quando verranno a galla levatele ; fatele scolare , e il giorno dopo fatele cuocere sopra lastre stagnate ad un forno temperato di bel color d'oro . Queste *Ciambellette* le potete glassare , o mettere alla perlina . Vedete qui appresso *Ciambellette Glassate* , e *Perlinate* .

*Ciambellette alla Condè .*

Prendete una libbra di fiore di farina , sei oncie di zucchero in polvere , impastate con un bicchierino di rattaia di fiori d'arancio , e quattro uova fresche . Formatene una pasta maneggevole , e quindi delle *Ciambellette* ; mettetele nell'acqua bollente , e aggitate l'acqua affinchè non bolla ; a misura che le *Ciambellette* verranno a galla , levatele ; scolatele , fatele cuocere sopra lastre stagnate ad un forno moderato .

derato di bel colore . Le potete glassare come le precedenti .

*Ciambellette di Mandorle Amare .*

Abbate una *Pasta di Mandorle alla Rena* . Ved. pag. 187. fatta di mandorle amare , zucchero fino , bianco d' uovo , ed un poco di scorzetta di limone grattata . Formatene delle *Ciambellette* sopra carta da scrivere , o sopra lastre pulite , fatele cuocere ad un forno temperatissimo di bel colore , e quando sono un poco raffreddate , distaccatele col coltello .

*Ciambellette Reali .*

Mettete in una cazzarola un bicchiere d'acqua , un' oncia di butirro fresco , un pizzico di zucchero , ed una scorzetta di limone ; dopo pochi bolli , levate il limone , metteteci della farina quanta ne può bere l'acqua , movete con una cucchiaja sopra il fuoco , e formatene una specie di *Pasta Reale* maneggievole , e ben cotta ; indi ponetela in un' altra cazzarola , e quando sarà fredda , mescolateci due per volta sei o sette rossi d'uova , e due bianchi , dimenandola con una cucchiaja di legno , Quando sarà bene incorporata con le uova , formatene delle *Ciambellette* grandi come un soldo , unghendo di butirro le mani , e la tavola della pasticceria , ponetele sopra lastre stagnate , e fatele cuocere ad un forno assai temperato di bel colore . Queste *Ciambellette* le glassarete con un *Gelo* di zucchero , o di cioccolata , o le metterete alla *Perlina* . Ved. *Ciambellette Glassate , e Perlinate* .

*Ciambelle alla Fiorentina .*

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina , tre oncie di strutto buono , otto on-

cie di zucchero in polvere , quattordici uova , impastate il tutto e maneggiate bene , osservando che deve venire una pasta alquanto molle ; formatene le *Ciambelle* , e fatele cuocere sopra lastre di bel colore .

*Ciambelle all' Uova Esciodè .*

Mettete sopra la tavola della pasticceria due libbre e mezza di farina , fateci un buco nel mezzo , rompeteci dodici uova , aggiungeteci quattr' oncie di butirro fresco , e un poco di sale ; impastate , e maneggiate bene la pasta , ungendero le mani e la tavola con un'oncia e mezza di butirro . Se volete ci potete mettere un poco di scorzetta di limone grattata . Quindi formatene le ciambelle , gettatele nell'acqua bollente , subito che verranno a galla levatele e ponetele a scolare . Fatele cuocere sopra lastre ad un forno temperato .

*Ciambellette all' Uova Semplici .*

Impastate tredici uova con tre oncie di butirro fresco , un poco di sale , e due libbre e mezza di farina , maneggiate e sbattete assai bene la pasta ; formatene le *Ciambelle* , fatele cuocere sopra lastre ad un forno temperato di bel colore .

*Ciambelle al Butirro Semplici .*

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina , zucchero fino sei oncie , nove uova fresche , un'oncia e mezza d'anisi ben nettati , trè oncie di butirro , vino bianco mezzo bicchiere ; impastate il tutto insieme , e lavorate bene la pasta con le mani sopra la tavola della pasticceria , sempre senza farina , e acciò non si attacchi alle mani e alla tavola ungete con un poco di butirro . Quindi formatene le *Ciambelle* ,

belle, e fatele cuocere ad un forno temperato, come le altre. Con queste trè differenti *Paste* ci potete ancora formare delle picciolissime *Ciambellette*; cuocerle, come le precedenti, e quindi *Glassarle*, o *Perlinarle*.

*Ciambelle Lievitate all' Olio.*

Prendete due librè e mezza di fiore di farina, trè pagnotte e mezza di quattr'oncia l'una di pasta ben lievitata, trè oncie di zucchero in polvere, un poco di sale, olio buono una foglietta; impastate il tutto con circa una foglietta d'acqua tiepida, e da misura che lavorate la pasta, ungete bene la tavola della pasticceria con olio; e che averete lasciato della foglietta; formatene quindi le *Ciambelle*, ponetele sopra lastre; fatele lievitare ad una stufa temperata. Quando vedrete che sono gonfie una cosa giusta; infornatele ad un forno moderato, e fatele cuocere di bel colore.

*Ciambelle Lievitate alla Butirro.*

Avete due pagnotte di lievito di quattro oncie l'una, due librè e mezzo di fiore di farina, quattr'oncie di zucchero in polvere, nove oncie di butirro fresco, e un poco di acqua, e sale; impastate il tutto insieme, e maneggiate bene, ungeto la tavola della pasticceria, e le mani con un poco di butirro. Formate quindi le *Ciambelle*; fatele lievitare come le precedenti; e cuocere ad un forno temperato, e di bel colore.

*Ciambelle Papaline.*

Prendete due librè e mezza di fiore di farina; una libbra di zucchero in polvere; trè oncie di butirro fresco; due uova; impastate il tutto.

tutto con mezzo bicchiere circa metà acqua e metà vino bianco ; formatene una pasta soda , stendetela alla grossezza di uno scudo , e tagliatene quindi tante fittucce larghe poco più di un dito ; formatene delle *Ciambelle* diritte a guisa di corone , osservando che la pasta sia più grossa alla base e più sottile verso la cima ; fatele cuocere ad un forno temperato . Dopo cotte debbano restare diritte e non storcersi , o piegarsi .

*Ciambelle Frolle .*

Impastate due libbre e mezza di fiore di farina , con una libbra di zucchero in polvere , una libbra di butirro fresco , un poco di scorzetta di limone grattata , quattro o cinque rossi d' uova , e un poco d' anisi ben nettati ; formatene *Ciambellette* , o *Ciambelle* , spolverizzando la tavola con fiore di farina ; fatele cuocere sopra lastre di bel colore . Si deve poco maneggiare la pasta .

*Ciambelle di Magro .*

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina , una libbra di zucchero fino , e mezza foglietta d' olio buono , un' oncia e mezzo d' anisi , mezzo bicchiere poco più di vino bianco , impastate il tutto insieme , e formatene delle *Ciambelle* , che farete cuocere di bel colore , come le altre . Alcuni in luogo del vino mettono bianchi d' uova sbattuti in fiocca .

*Ciambellette Glassate .*

Per le *Ciambellette glassate* ; fate un *Gelo* di zucchero bianco , o rosso , o di cioccolata . Vedeteli alla pag. 145. Quando sarà stancheggiato , e un poco raffreddato , con una forchetta immergeteci una o due alla volta le *Ciambellette* , che a

mano a mano mettete a sgocciolare sopra una graticchia con un piatto sotto , finchè sono raffreddate .

*Ciambellette Terminate .*

Abbate del zucchero cotto alla gran *Fiuma* , o bianco , o rosso , o con cioccolata , stancheggiatelo bene , metteteci dentro le *Ciambellette Reali* , o all' *Acqua* . Ved. p. 206 , rivoltatele per tutti i versi con una cucchiaja di legno fuori del fuoco , finchè il zucchero sarà granito , e le *Ciambellette* ben coperte dal zucchero ; crivellatele , e mettetele sopra un setaccio guarnito di carta per un poco alla stufa .

*Ciambellette al Gelo di Zucchero .*

Quando averete fatto un *Gelo* di zucchero , o bianco , o colorito , metteteci qualche goccia di agro di limone , poneteci quindi fuori del fuoco delle *Ciambellette Reali* , o all' *Acqua* , o *Esciodè* , o *Semplici* . Ved. pag. 205 , rivoltatele bene nel zucchero con una cucchiaja di legno , levatele tutte aggruppate dalla cazzarola , e quando sono fredde servitele a guisa di una rupe . Osservate che debbano essere lustre di zucchero .

*Mostaccioli Fini ad Uso di Napoli .*

Per cinquanta libbre di *Mostaccioli* prendete venticinque libbre di fiore di farina , trenta libbre di zucchero mascavato , due oncie di pepe forte , ed un'oncia di pepe garofanato , pesto l' uno e l' altro . Impastate il tutto con acqua fredda , e formatene una pasta maneggevole ; fatela riposare per due giorni coperta con una tela grossa . Formatene quindi i *Mostaccioli* di quella grandezza , che volete , spolverizzando la pasta con fiore di farina , e fateli

cuocere ad un forno assai temperato sopra lastre ricoperte di tritellino asciugato prima alla stufa. Quando saranno cotti, fateli raffreddare, e glassateli sopra con un *Gelo di Cioccolata*, composto con dieci libbre di zucchero alla gran *Piuma*, una libbra di cioccolata squagliata ed unita al zucchero, e tre oncie di cannella in polvere. Vedete i diversi *Geli* pag. 145.

*Mostaccioli Fini Imbuttiti ad Uso di Napoli.*

Fate una pasta da *Mostaccioli* come la precedente, stendetela di quella grandezza che credete, metteteci sopra una discreta quantità di marmellata di cedrato, o di portogallo, ovvero di qualche conserva candita di agrumi, o di zucca lunga. Ved. pag. 56., ripiegateci sopra la medesima pasta, dategli la forma de' *Mostaccioli*, chiudete la pasta all'intorno, bagnandola con un poco d'acqua fresca. Fateli cuocere ad un forno assai temperato sopra lastre spolverizzate di tritellino, come i precedenti. Quando saranno cotti li coprirete tutto all'intorno con un gelo di cioccolata, fatto come per gli altri *Mostaccioli*, ma li glassarete prima da una parte, e quando questa si sarà asciugata, li glassarete dall'altra.

*Torrone Fino ad Uso di Napoli.*

Per cinquanta libbre di *Torrone* prendete venticinque libbre di mandorle dolci pelate ed asciugate alla stufa sopra setacci, e mescolatele quindi con cinque libbre di zucchero fioretto in grana. Fate cuocere leggermente venti libbre di ottimo mele ad una cottura, che mettendone un poco sopra un tondino si spezzi essendo freddo come il zucchero a caramello;  
me-

mescolateci ancor bollente le mandorle ed il zucchero. Poscia versate sopra una tavola, coperta di fogli di carta bianca, stendete il *Torrone* di quella grossezza che volete, copritelo con altra carta, e poneteci sopra una tavola con un peso, affinchè si spiani egualmente. Prima che si raffreddi, tagliatelo a verghe di quella lunghezza che più vi piacerà. Questo *Torrone* quando sarà del tutto raffreddato lo potete glassare tutto all'intorno con un *Gelo* di *Ciocolata* come quello de' *Mostaccioli*, ovvero con un *Gelo* di *Cedrato*, o di *Portogallo*, o di *Cannella*, o altro *Gelo* colorito. Ved. i differenti *Geli* pag. 145. Se poi non volete coprire il *Torrone* di un *Gelo* di *Zucchero*, in questo caso, in luogo di mettere la carta quando lo spianate sulla tavola, vi metterete dell'ostia bianca sotto e sopra.

#### *Nocchiata ad Uso di Napoli.*

La *Nocchiata* non varia dal *Torrone*, se non che in luogo di mettere le *Mandorle*, si mettono delle *Nocchie* nettate, ed asciugate alla stufa. La dose, e la lavorazione è precisamente la stessa. Si glassa con *Gelo* di *Ciocolata*, o con *Gelo Bianco*, ovvero si copre con ostia bianca.

#### *Pagnottelle al Prosciutto.*

Ponete due libbre e mezza di farina in una catinella grande, fateci un buco in mezzo, stemperateci la sera con acqua tiepida quattro oncie di lievito. La mattina aggiungeteci una libbra di strutto buono, cinque oncie di zucchero fino, cinque uova, e mezz' oncia di sale fino; formatene una pasta, mettetela sopra la tavola della pasticceria, e incorporateci poco  
per

per volta altre due libbre e mezza di farina, sbruffandoci di tempo in tempo colle mani dell' acqua tiepida, finchè la pasta sia formata, e piuttosto tenera; affinatela bene a forza di polzi, conoscerete quando è arrivata, allorchè si distaccherà dalle mani, e da sopra la tavola; mescolateci allora mezza libbra di prosciutto magro tagliato in minutissimi dadini; formatene quindi le pagnottelle di una discreta grandezza, ponetele sopra lastre, fatele lievitare ad una stufa temperata circa trè ore; indi indoratele sopra con uovo sbattuto, e un mazzetto di penne, fatele cuocere di bel colore al forno; e servitele calde sopra una salvietta.

*Pagnottelle all' Olio.*

Queste si preparano nello stesso modo, e solo variano; che si mette una foglietta e un quarto d'olio fino in luogo dello strutto, niente uova, ed in vece del prosciutto, nove oncia di passarina ben nettata.

*Maritozzi Glassati.*

Formate esattamente una pasta lievitata come quella delle *Pagnottelle*; ma con una foglietta e un quarto d'olio fino, cinque oncie di zucchero in polvere, e mezz' oncia di sale fino. Questa pasta deve essere un pochino più tenera dell' altra, e devesi affinare a forza di braccia mandandola sù e giù; quando si distaccherà dalle mani, e dalla tavola sarà arrivata; mescolateci allora una libbra e mezza trà pignuoli e passarina, e mezza libbra di cedrato candito tagliato in minuti dadini. Formatene quindi i *Maritozzi* di quella grandezza che credete, poneteli sopra lastre; fateli lievitare ad una  
stu-

stufa temperata due ore ; o poco più , secondo come sono grandi , e poscia cuocere ad un forno di bel colore . Quando saranno cotti copriteli con una *Glassa Reale* ; o alla *Marenga* , e fateli asciugare ad un forno assai temperato . Ordinariamente si coprono con un *Gelo* bianco di zucchero , e non si mettono più al forno ; Serviteli caldi sopra una salvietta .

*Maritozzi Ordinarij :*

Questi *Maritozzi* si apprestano precisamente nella stessa maniera , e solo differiscono ; che si mette soltanto mezza foglietta d' olio , mezza libbra di passarina , poco candito ; e prima di cuocerli s'indorano sopra con uovo , o bianco d' uovo sbattuto .

Quello che il più essenziale ; tanto delle *Pagnottelle* , che de' *Maritozzi* è di saper conoscere la stufa ; affinchè non siano nè poco , nè troppo lievitati ; ma ciò si conosce assai facilmente dal gonfiamento si delle une , che degli altri ; dopo un certo tempo , che sono stati alla stufa .

*Pangiallo .*

Ponete sopra la tavola della pasticceria cinque libbre di fiore di farina , fateci un buco nel mezzo , e stemperateci con acqua tiepida una pagnotta di lievito . Ciò farete sul mezzo giorno ; la sera formatene una pasta tenera come se fosse pane ; aggiungendoci una foglietta d' olio fino ; un' oncia di sale fino , e acqua tiepida quanto basti ; quindi mescolateci dieci libbre di zibibbo ben mondato , cinque libbre di mandorle , due libbre di cedrato , o altra scorzetta candita tagliata in dadi , e un poco d'acqua di zaf-

zafferano , che farete , mettendo in infusione il zafferano in un pannolino legato , o piummacciuolo , dentro un poco d'acqua calda . Quando il tutto sarà bene incorporato insieme , formatele le *Pagnotte* di quella grandezza che credete , ponetele sopra una tavola , e lasciatele così fino alla mattina seguente coperte con una tovaglia ; allora con un mazzetto di penne e un poco d'acqua di zafferano ben carica , indoratele sopra , e fatele cuocere al forno , come se fosse pane . Se sarà di grasso , in luogo dell' olio , potete metterci mezza libbra di strutto buono , come si costuma in Venezia ; in questa maniera il *Pan-giallo* è assai migliore ,

### De' Confetti .

#### *Descrizione e Lavorazione Generale de' Confetti .*

Si dà il nome di *Confetti* a varie cose ricoperte con diversi strati di zucchero ( *Sottane* ). I *Confetti* si fabbricano in due maniere , cioè *Lisci* , e *Gricci* , che i Confetturieri Francesi chiamano a *Lissè* , e a *Perlè* ; sembra peraltro , che i *Confetti Lisci* siano preferiti ai *Confetti Gricci* ; se si eccettuano gli *Arancetti* , le *Mandorle* , ed i *Coriandoli* .

I Francesi chiamano i *Confetti* col nome di *Dragées* . Si fanno di *Cannella* , di *Garofani* , di *Cacao* , di *Caffè* , di *Mandorle* , di *Pistacchi* , di *Pignuoli* , di *Nocchie* , di *Finocchio dolce* , di *Anisi* , di *Semi di Mellone* , di *Scorzette* ec.

In Italia si lavorano molto bene i *Confetti* . Quelli di Solmona nell' Abruzzo sono assai stimati .

mati . Ne fabbricano alcune specie di una grossezza sorprendente , e tutti bianchissimi ; ma ciò dipende dalla quantità , e qualità del zucchero fioretto che gli danno . I *Confetti* di Roma , di Bergamo , di Genova , di Napoli , di Milano , e di Venezia sono ancora eccellenti . Questa è una preparazione di zucchero ; di lusso , e di gusto ; che piace generalmente a tutti .

*Lavorazione Generale de' Confetti .*

Per ogni sorta di *Confettura* bisogna avere una caldaja grande da confetti , fatta espressamente con quattro manichi , e piana nel fondo , sostenuta in alto da un bilancino di legno guarnito di due corde , all' estremità delle quali vi sono due uncini di ferro addetti a due occhj collocati presso a due manichi della caldaja , uno per parte . Questo bilancino deve essere attaccato al soffitto in guisa che resti sospesa la caldaja all' altezza di poco più di trè palmi da terra , avendo al di sotto un banchetto con sopra un braciere di fuoco di carbone degradato , distante meno di mezzo palmo dal fondo della caldaja ; i quattro manichi servono per dimenarla .

Si distinguono trè sorta di *Confetti* , cioè *Fini* , *Mezzani* , e *Ordinarj* . I fini si lavorano con tutto zucchero ; li mezzani , con l'aggiunta , per ogni cotta di cinquanta libbre , di cinque o sei libbre di ottima polvere di cipro , ossia amido in polvere ; e gli ordinarj con quella di quindici in sedici libbre di fiore di farina diminuendo parte del zucchero . Tanto con l' amido , che con la farina , si spolverizzano i *Confetti* poco per volta nella caldaja , dopo  
di

di averli bagnati tutti egualmente col zucchero cotto a *Lissè*; il che si replica ogni volta che gli si da il zucchero. Siccome questo è un lavoro assai ordinario, perciò non se ne parla di vantaggio, riserbandomi soltanto a ragionare de' *Confetti fini*.

E' Regola generale di dare ad ogni cotta di qualsivoglia specie di *Confetti fini* dieci libbre per volta di zucchero cotto a *Lissè*, e quindi metterli alla stufa per due o tre giorni sopra spase o schifi guarniti di carta, per fargli asciugare. Si ripete la medesima operazione ogni dieci libbre, fino al compimento del zucchero che viene indicato.

Per ogni cotta di *Confetti fini* le prime dieci libbre di zucchero debbano essere gommate, cioè si discioglie sul fuoco con un poco d'acqua due oncie di Gomma Arabica, che poscia si mescola con le dieci libbre di zucchero a *Lissè*, eccettuate alcune specie di *Confetti*, che gli si da sul principio cinque o sei libbre di zucchero alla picciola *Perla* gommato, come si dirà in appresso.

Quando si lavora in grande, è che si abbiano da fare molte cotte di *Confetti fini* alla volta; in questo caso si lasciano alternativamente alla stufa per alcuni giorni, gli uni; dopo gli altri, dandogli a mano a mano dieci libbre di zucchero. In tal guisa i *Confetti* hanno più tempo di riposarsi e di asciugarsi, prima di ricevere nuove sottane di zucchero.

La lavorazione di ogni sorta di *Confetti fini* è la stessa, non variando, che per il *Liscio*, e *Griccio* de' medesimi, e per le dosi del zucchero.

chero , e di ciò che s'impiega per formare i *Confetti* . I *Confetti Lischi* si debbano dimenare da tutti i lati e assai forte nella caldaja nel fine della confezione , ma senza farli saltare , ciò li rende perfettamente lischi . Al contrario i *Confetti Gricci* , nel tempo che gli si dà il zucchero filato , si debbano dimenare e far saltare bene nella caldaja , affinchè aggriccino , e divenghino perlati .

Benchè per la lavorazione de' *Confetti fini* non vi sia alcuna regola fissa , potendone ognuno preparare quella quantità che crede necessaria , regolandosi , secondo l'arte ; per la proporzione del zucchero tanto a *Lissè* , che a *Perlè* , e per la *Cannella* , *Mandorle* , *Cacao* , *Coriandoli* , *Anisi* , e tutto altro di cui vuole formare i *Confetti* . Nulladimeno si è creduto bene di stabilire per regola generale una cotta di cinquanta libbre di ogni sorta di *Confetti* , onde poter dare le dosi opportune per la lavorazione de' medesimi . Chi vorrà accrescerle , o diminuirle non averà che a seguire le proporzioni indicate .

Qualora si vogliano impiegare nella formazione de' *Confetti fini* due sorta di zucchero , è necessario dargli prima trè quarti di zucchero ordinario , ed in fine un quarto di zucchero fioretto per compimento .

Si debbano dimenare i *Confetti* con dolcezza nella caldaja sul principio della confezione , dandogli il zucchero poco per volta , specialmente ai *Cannellini* , affinchè non si rompino , e asciugare bene ogni sorta di *Confetti* , avanti di dargli nuovo zucchero .

I *Confetti fini* si lavorano di quella grossezza che si vuole, dandogli più o meno zucchero; ma la grossezza ordinaria de' *Confetti fini* è quella che da noi si prescrive. Chi bramerà averli più grossi, potrà replicargli altre sottane di zucchero.

Secondo le *Dosi* che vengono indicate ogni cotta di *Confetti fini* è di cinquanta libbre, come abbiamo stabilito di sopra, ma può buttarne anche di più. Ciò dipende dalla qualità del zucchero; imperocchè lavorando i *Confetti fini* con tutto zucchero, più questo sarà bianco e netto, meno calo si soffrirà nella lavorazione; mentre nella chiarificazione il zucchero poco perderà del suo peso effettivo, stante la poca schiuma che getterà fuori.

Ad ogni cotta di *Confetti fini* di libbre cinquanta, si formano le sottane con dieci libbre di zucchero per volta, ma bisogna dargli questo zucchero per degradazione, cioè poco sul principio, ed aumentarlo a misura che i *Confetti* divengono grossi. Si deve osservare che dandogli il zucchero debbano i *Confetti* essere tutti egualmente bagnati, ed asciugati, prima di dargli l'altro zucchero, tanto a *Lissè* gommato, che a *Lissè* senza gomma, sino al fine d'ogni dieci libbre di zucchero, che forma una sottana, e metterli quindi ogni volta alla stufa per due, o tre giorni, come si è detto di sopra.

Ecco la maniera di lavorare tutta sorta di *Confetti fini*, tanto *Lisci*, che *Gricci*.

*Confetti Fini di Mandorle Lisci.*

Per una cotta di cinquanta libbre di *Confetti*, prendete quattordici libbre di *Mandorle dolci*.

dolci e Intere, e quarantacinque libbre di zucchero fioretto, Chiarificate questo zucchero, e fatelo cuocere a *Lissè*; cioè a *Scioppo*. Mettete le *Mandorle* a seccare alla stufa sopra spase, o schifi, o setacci, per due o tre giorni, e scotetele poscia in una salvietta per nettarle bene; ponetele quindi nella caldaja a confetti con un buon fuoco sotto, dimenandole un poco affinché siano perfettamente seccate. Abbiate dieci libbre del zucchero suddetto, gommato. Formate con questo zucchero la prima sottana alle *Mandorle*; versandone con un ramajuolo una discreta quantità per volta, in guisa che siano tutte egualmente bagnate dal zucchero; dimenando bene la caldaja da ogni lato, affinché il zucchero si spandi per tutto. Quando il zucchero si sarà bene asciugato intorno alle *Mandorle*, replicate l'altro zucchero, dimenando egualmente; e continuate così fino al totale consumo delle dieci libbre di zucchero gommato, avendo attenzione di fare asciugare le *Mandorle* ogni volta che gli date il zucchero, prima di mettere l'altro. Levate quindi le *Mandorle* dalla caldaja, ponetele sopra spase o schifi con carta sotto alla stufa per due o tre giorni. Dopo questo tempo abbiate la caldaja pulita e scaldata (alcuni non la puliscono), rimetteteci le *Mandorle*, dategli come sopra altre dieci libbre di zucchero a *Lissè* senza gomma, dimenatele, e fatele asciugare nello stesso modo; e tornatele a mettere alla stufa. Replicate questa operazione altre tre volte, dandogli nell'ultima volta quindici libbre di zucchero, che forma il totale di libbre quarantacinque. Bi-

sogna dimenare assai forte le *Mandorle* sul fine della confezione, senza farle saltare, ciò che le rende lisce. Quindi mettetele per un giorno alla stufa, e poscia conservatele in vasi di vetro ben coperti, e in luogo asciutto.

Alcuni Confetturieri gommano la metà del zucchero a *Lissè*, e bagnano i *Confetti* una volta col' zucchero gommato, ed un' altra col zucchero senza gomma, e così alternativamente, sino alla fine della confezione; ma questo metodo più non si costuma.

*Confetti Fini di Mandorle Gricci.*

Questi *Confetti* si fabbricano esattamente come i precedenti, alla sola diversità, che sul fine della confezione, è necessario che abbiate dodici libbre di zucchero fioretto cotto alla gran *Perla*, levato dal totale delle quarantacinque libbre. Mettete sei libbre di questo zucchero in un secchietto di rame fatto espressamente a guisa d' imbuto, il di cui cannello sia stretto come un aco da cucire, dovendo filare in un' ora le sei libbre di zucchero, e terminate queste le altre sei. Questo secchietto deve essere sospeso in alto nel mezzo della caldaja a confetti, mediante un cordino, e deve filare il zucchero sopra le *Mandorle* senza interruzione, avendo attenzione in questo tempo di dimenare, e di far bene saltare i *Confetti* nella caldaja, affinchè prendino il zucchero egualmente, e che si aggriccino, cioè che divenghino perlati. Ciò fatto poneteli per un giorno alla stufa come sopra, e poscia conservateli in vasi di vetro nello stesso modo. In questa guisa si lavorano tutta sorta di *Confetti Gricci*.

Se volete questi *Confetti* più grossi , gli potete dare le dodici libbre di zucchero alla gran *Perla* , oltre le quarantacinque libbre di zucchero a *Lissè* .

Volendo a queste due cotte di *Confetti* , formare una porzione delle sottane di altro zucchero inferiore ; in questo caso potete impiegare trenta libbre di zucchero ordinario , e quindici libbre di zucchero fioretto per compimento .

*Confetti Fini di Cannella Lisca,  
detti Cannellini .*

Prendete mezza libbra di ottima *Cannella* recente e sottile , rompetela della lunghezza di circa due dita traverse ; fatela infondere a freddo per lo spazio di due in tre giorni in una foglietta d'acqua ; tagliatela quindi in picciolissimi filetti li più sottili che sia possibile con un coltellino tagliente , e fatela poscia seccare alla stufa sopra un setaccio per due o tre giorni . Abbiate sessanta libbre di zucchero , chiarificatelo , fatene cuocere quarantacinque libbre a *Lissè* , e cinque libbre alla picciola *Perla* ; gommate queste cinque libbre , e gommate ancora cinque libbre dell' altro cotto a *Lissè* con due oncie di gomma arabica , un'oncia per ogni cinque libbre , disciolta come per le *Mandorle* . Dopo di ciò mettete nella caldaja a confetti i filetti di *Cannella* , caricateli poco per volta con una picciola porzione delle cinque libbre di zucchero alla picciola *Perla* gommato , che aumentarete per degradazione , dimenando bene la caldaja da tutti i lati con molta diligenza , affinchè la *Cannella* attiri a se tutto il zuc-

che-

chero , e non si rompa , dal che è molto soggetta . Continuate così fino al consumo delle dieci libbre di zucchero gommato , dandogli prima quello alla picciola *Perla* , e dopo quello a *Lissè* , che forma la prima sottana ai *Confetti* , havvertendo ogni volta che gli date il zucchero di fare ben disseccare i *Cannellini* prima di dargli l'altro , dimenandoli sempre leggermente . Terminato il zucchero gommato , mettete li *Confetti* alla stufa per due o tre giorni , come le *Mandorle* ; poscia li tornarete a metterè nella caldaja per dargli altre dieci libbre di zucchero senza gomma , e quindi li tornarete a mettere alla stufa . Replicate questo metodo ad ogni dieci libbre , fino al totale compimento delle sessanta libbre di zucchero , dimenandoli in ultimo alquanto forte nella caldaja senza farli saltare ; acciò divenghino perfettamente lisci . Terminati che saranno li metterete per un giorno alla stufa , e poscia in vasi di vetro ben coperti .

Alcuni Confetturieri gli danno sul principio dodici libbre di zucchero gommato , come sopra , cioè sei alla picciola *Perla* , e sei a *Lissè* .

Se volete , potete impiegare quaranta libbre di zucchero ordinario , e venti libbre di zucchero fioretto per compimento .

*Confetti Fini di Garofani Lisci .*

Fate infondere a freddo mezza libbra di *Garofani* recenti , come la *Cannella* , poscia tagliateli in filetti sottilissimi , fateli seccare alla stufa sopra un setaccio per due o tre giorni ; metteteli quindi nella caldaja a confetti , dategli sul principio e poco per volta dieci o dodici

libbre di zucchero gommato , cioè cinque o sei alla picciola *Perla* , e cinque o sei a *Lissè* , e cinquanta libbre a *Lissè* senza gomma , in tutto libbre sessanta , o sessantadue di zucchero , osservando esattamente le medesime regole come per i *Confetti Cannellini* , e finiteli nello stesso modo . Per il zucchero ordinario , e fioretto potete regolarvi come sopra .

*Confetti Fini di Pistacchi Lisci .*

Scegliete cinque libbre di *Pistacchi* netti , ben verdi , e interi , fateli seccare alla stufa per due o trè giorni , metteteli poscia nella caldaja a confetti con il solito fuoco sotto , e dimenateli sempre finchè siano ben riscaldati . Abbiate cinquantacinque libbre di zucchero cotto a *Lissè* , gommatene dieci libbre , come per le *Mandorle* ; formate con questo zucchero gommato la prima sottana ai *Pistacchi* , dandogli il zucchero poco alla volta sul principio , che in seguito andarete aumentando , avendo attenzione , che ogni volta che gli date il zucchero siano bagnati egualmente , e fatelo ben disseccare prima di dargli l'altro , dimenando sempre la caldaja da tutti i lati senza interruzione . Terminate le dieci libbre di zucchero gommato , mettete i *Confetti* alla stufa , come gli altri . Dopo replicategli il zucchero dieci libbre per dieci libbre , ma senza gomma , ed ogni volta la stufa di due o trè giorni , fino al compimento totale di libbre cinquantacinque , dandogli nell'ultima volta quindici libbre di zucchero , che formerà l'ultima sottana ; dimenando nel fine i *Confetti* assai forte nella caldaja , senza farli saltare , affinchè siano per-

fettamente lisci . Metteteli quindi alla stufa per un giorno , a poscia conservateli come gli altri .

Potete impiegare , se volete , quaranta libbre di zucchero ordinario , e quindici libbre di zucchero fioretto per compimento .

*Confetti Fini di Cacao Lisci .*

Quando il *Cacao* sarà abbastosolito , secondo l' arte , lo mondarete dai gusci , schiacciandolo con le dita , acciò il *Cacao* non si rompa , e resti intero . Pesatene sette libbre ; dimenatelo quindi nella caldaja a confetti , come il solito , dandogli sul principio , e poco per volta dieci libbre di zucchero a *Lissè* gommato , e quaranta libbre di zucchero a *Lissè* senza gomma , dieci libbre per dieci libbre , e la solita stufa , e finite questi *Confetti* esattamente come quelli di *Mandorle liscie* ,

Se volete potete osservare la medesima regola per il zucchero ordinario , e per il zucchero fioretto .

Bramando questi *Confetti* più grossi non avete che a dargli dieci , o venti libbre di zucchero di più .

*Confetti Fini di Coriandoli Lisci .*

Abbate trè oncie di *Coriandoli* recenti , nettateli bene , metteteli a seccare alla stufa per due o trè giorni ; dimenateli quindi nella caldaja a confetti , dandogli poco per volta sul principio le prime dieci libbre di zucchero gommato , ed in seguito dieci libbre per volta di zucchero senza gomma ; osservando le medesime regole per la stufa , sino al totale compimento di libbre sessanta di zucchero ; e finiteli come tutti gli altri *Confetti Lisci* .

*Confetti Fini di Coriandoli Gricci.*

Questi *Confetti* si preparano esattamente come i *Lisci*, alla sola differenza, che nel fine della confezione gli si fila sopra con l'imbuto, ossia secchietto di rame, dodici libbre di zucchero cotto alla gran *Perla*; come le *Mandorle Griccie*. Ved. pag. 222., e nel fine si saltano bene nella caldaja da ogni lato, affinchè divenghino gricci, ossia perlati.

A queste due cotte di *Confetti* di *Coriandoli* gli potete dare sul principio quaranta libbre di zucchero ordinario, e venti libbre di zucchero fioretto per compimento, compresi le dodici libbre alla gran *Perla* per i *Coriandoli Gricci*.

*Confetti Fini di Pignuoli Lisci.*

Prendete cinque libbre di *Pignuoli* recenti, nettateli bene, metteteli alla stufa per due o trè giorni; poscia dimenateli nella caldaja a confetti, dategli dopo, poco per volta dieci libbre di zucchero gommato, e quindi quarantacinque libbre di zucchero senza gomma, cioè dieci libbre alla volta, ed in ultimo quindici libbre, che forma il totale di libbre cinquantacinque; facendo bene asciugare i *Confetti* ogni volta che li bagnate col zucchero, prima di dargli l'altro, e mettendoli alla stufa per due o trè giorni alla fine di ogni dieci libbre. Subito che saranno compiti metteteli alla stufa per un giorno, e poscia in vasi di vetro ben coperti.

*Confetti Fini di Semi di Mellone Lisci.*

Abbiate otto libbre di *Semi di Mellone* mondi, e recenti, fateli asciugare alla stufa per due o trè giorni; quindi dimenateli nella caldaja a confetti, dandogli dieci o dodici libbre di zuc-

chero gommato , la metà, alla picciola *Perla* , e la metà a *Lissè* , come per i *Confetti Cannellini*. Ved. pag. 223. , e poscia quaranta libbre senza gomma , dieci libbre per volta . Finiteli come gli altri *Confetti Lisci* .

Potete dargli trentacinque libbre di zucchero ordinario , e quindici libbre di zucchero fioretto per compimento . Se, li volete grossi , potete dargli il zucchero gommato di più delle cinquanta libbre prescritte .

*Confetti Fini di Caffè Lisci* ,

Abbrostolite cinque libbre di ottimo *Caffè* d' un bel color bruno , dimenatelo nella caldaja a confetti , dandogli le prime dieci libbre di zucchero gommato , e poscia quarantacinque libbre di zucchero senza gomma , esattamente , come alli *Confetti di Cacao* , e finiteli , e conservateli nello stesso modo . Ved. pag. 226.

*Confetti Fini di Nocchie Lisci* ,

Questi *Confetti* si preparano esattamente come le *Mandorle Liscie*. Ved. pag. 220. Con dieci libbre di *Nocchie*, dieci libbre di zucchero gommato, e quaranta libbre di zucchero senza gomma ,

Se volete potete impiegare quaranta libbre di zucchero ordinario , e dieci libbre di zucchero fioretto per compimento .

*Confetti Fini di Anisi Lisci* .

Prendete sei libbre di *Semenze* di *Anisi* di Malta , o Alicante , che siano grosse , dolci , seccate di recente e nette , ponetele alla stufa per due o trè giorni , avendo attenzione di strofinarle sopra un setaccio per levargli l' immondizia , in guisa che non vi resti che i soli *Anisi* . Metteteli quindi nella caldaja , a confetti con sotto un fuoco moderato .

Se

Se ne volete formare degli *Anisini Confettati*, dategli poco per volta circa quaranta libbre di zucchero a *Lissè* senza gomma, e la solita stufa, dimenandoli sempre nella caldaja con le mani, e non gli date nuovo zucchero finché non siano perfettamente asciugati, il che vi accorgerete allorchè le dita saranno bianche di polvere di zucchero. Terminato che averete il zucchero indicato, metteteli alla stufa per un giorno, e poscia in vasi di vetro ben coperti.

Se poi bramate avere de' *Confetti fini di Anisi* gli darete cinquantacinque libbre di zucchero, cioè dieci libbre gommato sul principio, e quarantacinque libbre in seguito senza gomma, dimenandoli nella caldaja con le mani, come sopra, finché saranno prevenuti ad una competente grossezza, che poi li dimenarete, e finirete, come tutti gli altri *Confetti fini Lisci*.

*Confetti Fini di Finocchio Lisci.*

Abbate sei libbre di semenze di *Finocchio dolce*, grosse, e seccate di recente, nettatele bene, mettetele alla stufa per due o trè giorni. Poscia dimenatele continuatamente con le mani nella caldaja a confetti, dandogli, se sono *Confettini di Finocchio* circa quaranta libbre di zucchero, come sopra; e se sono *Confetti fini di Finocchio Lisci* cinquantacinque libbre; e sì gli uni, che gli altri principiateli, e finiteli come gli *Anisini*.

Alcuni Confetturieri, dopo che hanno formato li *Confettini* dell' una o dell' altra specie, li crivellano; quelli che non passano, e che restano nel crivello, li tornano a mettere nella caldaja a confetti, e li caricano di zucchero di quel

quella grossezza che desiderano , dimenandoli nella caldaja come tutti gli altri *Confetti Lischi* .

Io però credo che ciò sia inutile ; mentre allorchè li *Confettini* di *Anisi* , o di *Finocchio* sono bastantemente coperti di zucchero , se ne possono levare la metà , più o meno , e gli altri continuargli a dare il zucchero , e farli grossi quanto si vuole .

*Confetti Fini d' Arancetti Gricci* .

Abbate delle *Scorzette* d' *Arancio* sciropate, e tirate a secco , tagliatele in filetti grossi come una penna da scrivere , e lunghi due dita traverse ; pesatene dieci libbre , e ponete questi *Arancetti* sopra setacci a seccare alla stufa per due o tre giorni . Abbiate cinquantadue libbre di zucchero cotto a *Lissè* , gommatene dieci libbre , come per le *Mandorle* ; e fatene cuocere dodici libbre alla gran *Perla* . Ponete gli *Arancetti* nella caldaja a confetti , dategli poco per volta in dieci libbre di zucchero gommato , che forma la prima sottana , poscia dieci libbre per volta di zucchero senza gomma , ed in ultimo col secchietto le dodici libbre di zucchero alla gran *Perla* , osservando le medesime regole , come per le *Mandorle Griccie* , e finite questi confetti nello stesso modo .

Diversi Confetturieri , scioppiano , e tirano a secco le *Scorzette* d' *Arancio* in una maniera molto ordinaria per formarne gli *Arancetti* ; imperocchè dovendo essere coperte di zucchero , non meritano tanta servitù , come quelle de' scioppati .

In alcune Città d' Italia , come Genova , Bergamo , Napoli , Solmona , ed altri luoghi ,

si servano alcuni Confetturieri delle *Scorze de' Cedri*, scioppate, e tirate a secco, per formare gli *Arancetti Confettati*.

Volendo gli *Arancetti* più grossi, gli potete formare un'altra sottana, dandogli più zucchero. Per il zucchero ordinario, e per quello fioretto non avete che a osservare quanto si è detto agli altri *Confetti*.

*Confettini Folignati Bianchi*.

Passate per un setaccio di un tessuto alquanto rado del zucchero fioretto in grana; quando averete in tal modo ottenuto una libbra di zucchero granito, mettetelo nella caldaia a confetti, con sotto un fuoco moderatissimo. Abbiate trenta libbre di zucchero cotto a *Lissè* senza gomma, e due libbre di ottima polvere di cipro, bagnate il zucchero granito, poco per volta, col zucchero a *Lissè*, ed ogni volta che lo bagnate lo spolverizzate dopo di polvere di cipro, dimenandolo senza interruzione con le mani nella caldaia. Terminata che averete la polvere di cipro, gli darete il zucchero assoluto, dimenando le *Folignate* sempre egualmente, sino al fine delle trenta libbre di zucchero, che formano la grossezza consueta delle *Folignate*. Per conoscere quando saranno bene asciugate averete le dita tutte bianche di polvere di zucchero, mettetele alla stufa per un giorno, e poscia in vasi di vetro ben coperti.

I Confetturieri Francesi, nel tempo che io dimoravo in Parigi impiegavano per lavorare le *Folignate* la polvere granita di semenze di sellero (*Appio*), in vece del zucchero granito. Queste semenze sono infinitamente aromatiche,  
e pia-

e piacevoli al palato, onde le credo migliori del zucchero granito. Per adoperarle si fanno seccare alla stufa, si pestano in un mortajo di bronzo, e si setacciano granite come il zucchero. La dose, e la lavorazione sono, come sopra, ma senza polvere di cipro.

*Confettini Folignati Coloriti.*

I colori che si danno ordinariamente alli *Confettini Folignati*, sono il *Rosso di Coceniglia*, il *Verde di Spinaci*, il *Giallo di Zafferano*, il *Rosa di Carminio*, il *Torchino d'Indico*, il *Paglia cupo di Reobarbaro*, ed il *Nero di Negrosfume*. Abiate tutti questi colori in polvere finissima, eccettuato il verde. Bisogna che vi regolate per la quantità del colore, in proporzione del zucchero a *Lissè* col quale dovete mescolarlo, e con la quantità de' *Folignati* che volete colorire. Combinata che averete questa proporzione, mescolate il colore poco per volta col zucchero a *Lissè*; effettuata che sia bene la mescolanza, a diverse riprese bagnatene le *Folignate* nella caldaja a confetti, dimenandole sempre con le mani, finchè saranno perfettamente asciugate. Il *Verde* lo mescolarete in una sufficiente quantità di zucchero a *Lissè*, e ne bagnarate le *Folignate* come sopra. Ved. la maniera di prepararlo all' Articolo de' colori diversi pag. 136. Il *Zafferano* in polvere lo metterete in una quantità egualmente sufficiente dentro un pannolino a guisa di piumacciuolo legato, lo infonderete per un' istante nell' acqua quasi bollente, e poi lo spremerete forte sopra lo sciroppo, che ne sortirà tutta la tintura. Potete replicare questa operazione due o trè volte, e quindi bagnare  
con

con questo zucchero le *Folignate* che volete colorire gialle .

Tutti i descritti colori , eccettuato il bianco e il Nero , possano essere degradati a tenore della più o meno quantità del colore che si mescola col zucchero . Bisogna per altro osservare che i principali colori siano belli e vivaci .

Terminati che averete li *Confettini Folignati* li metterete alla stufa per un giorno , e poi in vasi di vetro ben coperti . Alcuni tramezzano questi vasi con strati di *Folignate* di differenti colori .

#### *Confetti detti Diavoloni .*

Questi *Confetti* , altro non sono che piccioli *Cannellini* fatti espressamente tutti eguali a questo oggetto , e lavorati esattamente come i *Confetti Cannellini fini* . Ved. pag. 223. Napoli , e Palermo , sono le due Città nell' Italia , che portano il vanto in tutta l' Europa . Non sò se ciò sia per l' ottimo *Olio Essenziale* di *Cannella* che possano avere , come Città marittime , o per la loro particolare manipolazione nel fabbricarli .

Ecco per tanto la maniera , come questi *Diavoloni* si lavorano in Napoli . Dopo che avrete preparati i piccioli *Confetti Cannellini* , secondo l' arte , della grandezza de' *Diavoloni* , ponetene una libbra dentro una garrafa di cristallo con bocca grande , ponete un poco per volta una quarta d' oncia d' *Olio Essenziale* di *Cannella* dentro della garrafa , turatela bene , e sbattetela all' aria del fuoco , acciò i *Diavoloni* s' incorporino dell' *Olio* di *Cannella* , e si asciughi-

ghino ; continuate così per tre o quattro giorni , finchè averete consumato tutta la quarta dell' *Olio* suddetto . Quando l' *Olio* di *Cannella* sarà finito i *Diavoloni* saranno fatti . Se volete farne di più regulatevi colla dose dell' *Olio* , e colla quantità de' piccioli *Cannellini* , che volete convertire in *Diavoloni* . Nome datogli per il sapore estremamente vivo e frizzante della *Cannella* . Quando questi *Confetti* sono grossi si chiamano *Diavoloni* , e quando sono piccioli *Diavolini* . Si conservano in bocciette di cristallo turate verticalmente con turacciuoli consimili .

Io credo che Napoli sia l'unica Città d'Italia dove si fabbricano per eccellenza questi famosi *Confetti* . Sono essi molto calidi , ed hanno tutte le virtù e proprietà della *Cannella* , ma in un grado assai più eminente . Sono ancora molto cari di prezzo a motivo dell' *Olio* di *Cannella* , col quale sono preparati .

I *Diavoloni* sono serviti sul fine della menza , coll' idea che ajutino la digestione de' cibi , e facciano buon fiato ; ma più di tutto sono considerati come atti ad eccitare l' amore , e piaceri venerei . Bisogna dunque usarne assai moderatamente , perchè pongano il sangue , e gli umori in una terribile agitazione .

Convengano assai più ne' paesi freddi che ne' paesi caldi . Nelle Città Settentrionali di Europa le Dame , e i Cavalieri portano presso di loro delle scatole bellissime ripiene di *Diavoloni* per farne uso a loro piacere . Anche in alcune Città d'Italia , in Francia , e in Inghilterra , si pratica un tal costume , ma quanto questi preziosi *Confetti* sono cordiali , stomatici ,  
e pia-

e piacevoli usandone di rado , e in pochissima quantità , altrettanto sono nocivi e dannosi alla sanità , facendone il più picciolo abuso .

Si debbano scegliere più bianchi che sia possibile , recenti , ben conservati , e fabbricati col vero *Olio Essenziale di Cannella* , il che si conosce facilmente al sapore mordace ; caldo , e frizzante della cannella ; imperocchè molte volte vengono falsificati coll' *Olio di Garofani* .

### De' Canditi Brillantati .

#### *Osservazioni sopra questi Canditi .*

I *Canditi Brillantati* sono lavori elegantissimi di zucchero , che si preparano per l' abbellimento del *Deser* ; ed inoltre per soddisfare gli organi del gusto , e della vista .

#### *Cannella Brillantata .*

Fate infondere a freddo della buona *Cannella* come per i *Confetti fini Cannellini* . Ved. pag. 223. togliatela quindi in filetti lunghi circa tre dita traverse , fatela asciugare bene alla stufa sopra un setaccio , formatene poscia de' mazzetti legati con cappietti di nastri di seta colorita . Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma* , versatelo bollente in una cassetina da canditi , metteteci dentro li mazzetti di *Cannella* , che restino perfettamente coperti dal zucchero , ponete alla stufa per quattr' ore senza toccarla , poscia sturate il beccuccio della cassetina , fatene sortire tutto il zucchero ; quando non scolerà più rivoltatela sopra un foglio di carta e la *Cannella* sarà tutta brillantata .

011. *Finocchio Brillantato.*

Abbate del *Finocchio* dolce granlto , fatelo seccare al sole , o alla stufa , formatene quindi dei mazzetti lunghi poco più di due dita traverse , legati con cappietti di nastri di seta colorita ; metteteli in una cassetina da canditi , versateci sopra del zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* , che restino coperti dal zucchero , ponete alla stufa come sopra , e finiteli nello stesso modo .

*Fiori d' Arancio Brillantati.*

Levate ai *Fiori d' Arancio* il calice , ed i stami : prendetene le sole foglie bianche , mettetele sopra un setaccio guarnito di carta alla stufa . Quando i *Fiori d' Arancio* saranno asciugati della loro umidità , li metterete al *Brillante* come la *Cannella* , e li finirete egualmente . Potete ancora mettere al *Brillante* dei *Fiori d' Arancio* preparati alla *Perlina* , nella stessa maniera che i *Fiori d' Arancio* semplici . Vedete le diverse *Perline* qui appresso . Alcuni mettono i *Fiori d' Arancio* semplici al *Brillante* senza prima averli fatti asciugare alla stufa .

*Fiori d' Arancio Filettati al Brillante.*

Tagliate in filetti sopra un foglio di carta bianca de' *Fiori d' Arancio* tolti i calici , stami ec. , e metteteli al *Brillante* nella stessa maniera che i *Fiori d' Arancio* semplici , senza farli asciugare alla stufa .

*Bottoni di Fiori d' Arancio Brillantati.*

Prendete de' *Bottoni* di *Fiori d' Arancio* preparati allo sciroppo , scolateli dal zucchero , sciacquateli con un poco d'acqua calda , asciugateli sopra un pannolino , metteteli sopra un

setaccio ad asciugare alla stufa . Quando saranno asciugati , disponeteli nella cassetina da candidi , copriteli bene con zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* , ponete alla stufa per quattr' ora senza toccarli , e finiteli come gli altri *Canditi Brillantati* .

*Pistacchi Brillantati.*

Avete de' belli *Pistacchi* verdi , e recenti , pelateli all' acqua calda , passateli alla fresca , scolateli , asciugateli sopra un pannolino , fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta . Allorchè saranno bene asciugati , metteteli al *Brillante* come sopra .

*Uva Bonvino Brillantata.*

Prendete dell' *Uva* detta *Bonvino* , sincera , matura , tagliatela con le forbici a piccioli grappoli , che ornarete con cappietti di nastri di seta colorata ; fatela un poco appassire alla stufa , mettetela al *Brillante* nella cassetina da candidi , versateci sopra il zucchero caldo cotto alla gran *Piuma* , che resti coperta ; ponete alla stufa per quattr' ore , e finite come gli altri .

*Mezze Paste di Frutti Brillantate.*

Tutte sorta di *Mezze Paste di Frutti* , quando sono ben seccate alla stufa , le potete mettere al *Brillante* , come la *Cannella* , e finirle egualmente .

*Pastiglie Brillantate.*

Lo stesso potete fare delle *Pastiglie* , cioè allorchè sono ben disseccate , le metterete al *Brillante* come sopra .

*Cacao Brillantato .*

Quando il *Cacao* sarà abbrostolito lo mondate dai gusti , schiacciandoli con le dita , affinchè il *Cacao* resti intero . Versate il zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* nella cassetta de' canditi , che sia piena la metà , metteteci dentro il *Cacao* in una giusta quantità , ponetela alla stufa per quattr' ora senza toccarla , poscia sturate il beccuccio , fatene sortire tutto il zucchero , allorchè non scolerà più , rivoltatela sopra un foglio di carta , ed il *Cacao* sarà tutto brillantato ,

*Caffè Brillantato ,*

Questo si mette al *Brillante* , dopo di averlo abbrostolito , come il *Cacao* , e si finisce nello stesso modo .

*Filetti di Cedrato Brillantati .*

Tagliate in filetti delle *Scorzette di Cedrato* tirate a secco , della lunghezza di trè dita trasverse , formatene de' mazzetti , come quelli di *Cannella* , e metteteli al *Brillante* nella stessa maniera .

*Frutti Secchi Brillantati .*

Tutti i *Frutti* tirati a secco , e tagliati a filetti , o interi , li potete mettere al *Brillante* come la *Cannella* . Se sono a filetti li potete legare in mazzetti .

*Confetti Brillantati .*

Quando avèrete versato il zucchero cotto alla gran *Piuma* nella cassetta da canditi , metteteci delle *Mandorle* , *Cannellini* , *Pistacchi* , o altri *Confetti* , ponete alla stufa , e finite come sopra .

*Pasta di Mandorle Brillantata .*

Ogni lavoro di *Pasta di Mandorle* bene seccato alla stufa lo potete mettere al *Brillante* nella stessa maniera .

*Mosaico Brillantato .*

Grattate un poco di *Cioccolata* sopra un piattino di rame , o di argento , ponetela sopra un picciolo fuoco , quando sarà squagliata formatene de' grossi semi di cocomero neri , che farete raffreddare sopra un foglio di carta . Abbiate un poco di pasta di mandorle colorita rossa , ed altra colorita gialla : con la prima formatene semi di cocomero rossi , e con la seconda semi schiacciati di zucca . Fate asciugare bene questi *Semi di Pasta di Mandorle* alla stufa . Abbiate delle *Mandorle* , e dei *Pistacchi* pelati ; e asciugateli egualmente . Versate nella cassetta da canditi il zucchero cotto alla gran *Piuma* , metteteci quindi un suolo di *Pistacchi* , uno di *Semi neri* , uno di *Mandorle* , uno di *Semi gialli* , replicate poi con li *Pistacchi* , e continuate a variare queste cose fino ad una discreta quantità ; ponete la cassetta alla stufa per quattr' ore senza toccarla , e finite come il *Cacao al Brillante* .

*Mosaico alla Perlina Brillantato .*

Abbiate delle *Mandorle* alla *Perlina* di diversi colori , e dei *Pistacchi* verdi , e formatene il mosaico *Brillantato* come il precedente . Vedete le differenti *Perline* qui appresso .

*Mosaico Filettato alla Perlina Brillantato .*

Tagliate delle *Mandorle* in filetti , metteteli alla *Perlina* di diversi colori ; cioè una porzione alla *Perlina bianca* , un'altra alla *Perlina rossa* ,

sa ,

sa , ed un'altra alla *Perlina nera* . Abbiate ancora de' filetti di *Pistacchi verdi* . Versate il zucchero cotto alla gran *Piuma*, nella cassetta da canditi , e con i filetti suddetti formateci diversi suoli , come sopra ; ponete alla stufa , e finite nella stessa maniera .

*Gelsomini Brillantati* .

Abbiate de' belli *Gelsomini* colti di recente , e asciutti dalla rugiada . Versate nella cassetta da canditi il zucchero cotto alla gran *Piuma* alquanto raffreddato , metteteci dentro li *Gelsomini* in una discreta quantità ; ponete alla stufa , e finite come gli altri . Li potete ancora *brillantare* infilati a steli fatti con fusticini di finocchio dolce , e legati in mazzetti con nastri di seta colorita .

*Viole , Tuberosi , Giacinti , e Giunchigli Brillantati* .

Tutti questi *Fiori* si mettono al *Brillante* come i *Gelsomini* , e tutti senza pedicolo ; osservando che siano bene asciugati dalla rugiada prima di metterli nel zucchero .

*Rose e Garofoli Brillantati* .

Sfogliate delle *Rose* maggiesi , o dei *Garofoli* detti alla *piuma* ; fate appassire per qualche ora queste foglie de' fiori sopra fogli di carta bianca , Abbiate del zucchero alquanto caldo cotto alla gran *Piuma* , versatelo nella cassetta da canditi , metteteci dentro una giusta porzione di foglie di rose , o di garofoli ; ponete alla stufa per quattr' ore , e finite come il solito ,

Nel Capitolo terzo parleremo ancora qualche poco de' *Fiori Canditi* .

## Delle Pastiglie .

*Descrizione delle Pastiglie .*

E' questa una specie di *Pasta* di zucchero gommato , della quale se ne conoscano diverse sorta , che servano a formare varie e graziose *Bomboches* molto piacevoli al gusto . Può servire ancora questa *Pasta* per lavori di disegno e per l'ornamento del *Deser* , potendola ancora colorire , come il *Pastigliage* . Alcuni impiegano questa *Pasta* da *Pastiglie* per formarne molte galanterie , in luogo di quella di *Pastigliage* . Ecco le differenti specie di *Pastiglie* .

*Pastiglie di Portogallo .*

Fate disciogliere alla stufa per ventiquattr' ore in una tazza di majolica , mezz' oncia di gomma adragante , con un bicchiere d' acqua calda ; passatela poscia per un pannolino fino prima bagnato e spremuto . Ponete sopra la pietra della pasticceria una libbra di zucchero in pane d' Olanda ridotto in polvere finissima , e passata per un setaccio di seta , aggiungeteci l' olio essenziale zuccheroso di due aranci di portogallo freschi ; impastate con l' acqua suddetta fredda , e formatene una pasta maneggevole . Stendetela alla grossezza di un paolo , spolverizzandola con zucchero fino sotto e sopra . Quindi tagliatela a piccioli mostaccioli ; o stellette , o rosette ec. , oppure con le stamette formatene delle picciole lumachelle , o conchigliette , o altre cosette graziose . Mettetele ad asciugare alla stufa sopra un setaccio

guarnito di carta bianca . Se non avete pietra stendete la pasta sopra un foglio di carta fina .

*Pastiglie di Fiori d' Arancio .*

Queste *Pastiglie* si preparano come le precedenti , e solo variano , che in luogo dell' olio essenziale zuccheroso , si mette tre oncie di fiori d'arancio tolti i calici , stami ec. , e triti assai fini ; ovvero se non siete nel tempo de' fiori novelli prendete di quelli preparati alla *Perlina* , che pistarete o tritarete come sopra ; e farete disciorre la gomma adragante , aggiungendoci due cucchiaj d' acqua di fiori d' arancio , e finite come sopra .

*Pastiglie di Cedrato .*

Queste *Pastiglie* le prepararete come quelle di *Portogallo* , alla sola diversità , che in luogo dell' olio essenziale zuccheroso di *Portogallo* , ci metterete quello di un buon *Cedrato* . Vedete quest' Olio nel *Tom. I. pag. 149.*

*Pastiglie di Cedro Bergamotto .*

Ancora queste *Pastiglie* si preparano come quelle di *Arancio di Portogallo* ; mettendoci in vece l' olio essenziale zuccheroso di due cedri , bergamotti non tanto grossi , e si finiscono nella stessa maniera .

*Pastiglie di Cannella .*

Per una libbra di zucchero in pane d' Olanda finissimo , e mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d' acqua calda alla stufa , e passata per pannolino , metterete due cucchiaj da caffè pieni di buona cannella in polvere . Ne formarete le solite *Pastiglie* , che farete esciugare alla stufa , come quelle di *Portogallo* .

*Pastiglie di Limone .*

Estraete l'olio essenziale zuccheroso a due limoni , mescolatelo con una libbra di zucchero in pane ridotto in polvere finissima passata per setaccio di velo ; impastate sopra la pietra con mezz' oncia di gomma adragante disciolta alla stufa in ventiquattr' ore con un bicchiere d'acqua calda . Quando ne averete formato una pasta maneggevole , formatene le *Pastiglie* , come quelle di *Portogallo* , e finitele egualmente .

*Pastiglie di Garofani .*

Pestate in un mortajo di bronzo dodici teste di *Garofani* finissime , mescolate questa polvere con una libbra di zucchero in pane d'Olanda in polvere fina , e impastate con mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d'acqua , come sopra . Formatene una pasta maneggevole , e quindi delle *Pastiglie* come le altre .

*Pastiglie di Menta .*

Impastate una libbra di zucchero in pane finissimo come sopra , con mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d'acqua calda alla stufa , e passata per un pannolino , e un poco d'olio essenziale di menta . Quando ne averete formato una pasta maneggevole , fateci le *Pastiglie* , come quelle di *Portogallo* .

In questa maniera potete preparare tutte sorta di *Pastiglie* di piante aromatiche , servendovi del loro *Olio Essenziale* ; come lo stesso potete fare anche de' fiori .

*Pastiglie di Caffè.*

Sopra mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d'acqua, e una libbra di zucchero in pane finissimo, ci metterete un' oncia di Caffè in polvere passato al tamburro. Formatene la pasta da *Pastiglie*, che farete di quella forma e figura che credete.

*Pastiglie di Vainiglia.*

Queste *Pastiglie* si preparano come quelle di *Cannella*, mettendoci in vece della *Cannella* un baccello di *Vainiglia* pesto finissimo con un poco di zucchero in pane, e passato al tamburro.

*Pastiglie di Cioccolata.*

Grattate tre oncie di *Cioccolata*, mettetela in una cazzarola sopra il fuoco; subito che sentirà il caldo si discioglierà, stemperatela allora fuori del fuoco con l'acqua preparata di gomma adragante passata per pannolino; impastateci una libbra di zucchero in pane di Olanda in polvere. Quando ne averete fatto una pasta maneggevole, formatene le *Pastiglie* secondo il vostro genio, come lumachelle, conchiglie, cornetti, stellette, rosette, quadretti, mostaccioletti, acini di caffè, di legumi, di grano, cannellini, anelletti, ed altre cosette di vostro gusto. Fate asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta fina.

*Pastiglie di Cannella Bianca.*

Queste *Pastiglie* si fanno come quelle con la *Cannella* in polvere, e solo variano, che in vece si mette qualche goccia di olio essenziale di cannella, si finiscono nello stesso modo.

Nella medesima maniera si possano preparare le *Pastiglie di Garofani*.

*Pastiglie d' Anisi .*

Quando impastate il zucchero , con l' acqua gommata come sopra , aggiungeteci due cucchiarini da caffè di anisi in polvere passata al tamburro , e finite le *Pastiglie* come tutte le altre .

*Pastiglie di Finocchio Dolce .*

Queste si preparano come quelle d' *Anisi* , mettendo in vece degli *Anisi* in polvere , trè cucchiarini di polvere di *Finocchio* granito dolce passata al tamburro . Formate con questa pasta le *Pastiglie* , come il solito .

*Pastiglie di Diversi Colori .*

Tutte le *Pastiglie* di sopra descritte le potete colorire come più credete a proposito , servendovi de' colori indicati alla pag. 152. che mescolarete nell' atto che impastate la pasta in una discreta quantità , onde comunicare un bel colore vivo alle *Pastiglie* .

Si avverte di non servirsi mai di fiore di farina , o cipria , o amido in polvere , per la formazione delle *Pastiglie* , ma bensì spolverizzarle sempre con zucchero d' Olanda in polvere finissima legato dentro una salvietta , o un pannelino .

*Bastoncelli di Cannella .*

Prendete della medesima pasta preparata alla *Cannella* , stendetene una sfoglia la più sottile che vi sarà possibile ; tagliatela quindi in pezzi riquadrati , lunghi la metà di un dito , o poco più , rotolateli sopra un bastoncino grosso come una penna da scrivere ; poscia levateli per fare gli altri , e metteteli sopra un setaccio  
alla

alla stufa . Allorchè questi bastoncelli saranno bene asciugati , se volete li potete mettere al brillante ; ma in questo caso bisogna chiudere li due buchi con un poco della medesima pasta , quando li formate . Ne potete fare de' più lunghi , o d'altre maniere , osservando la medesima cosa .

### Del Zucchero Spongato .

#### *Osservazioni sù questo Zucchero .*

Ecco un' altro *Lavoro* di Zucchero graziosissimo a vedere . Si prepara tutto l' anno , e serve a diversi usi , specialmente per la *Decorazione* del *Deser* . Si prepara di differenti colori , e di differenti sapori .

#### *Zucchero Spongato Bianco alla Glassa .*

Prendete due libbre di zucchero di Francia , asciutto e assai bianco , chiarificatelo , e fatelo cuocere alla gran *Piuma* : Averete già preparato in una tazza una *Glassa Reale* con due oncie e mezza di zucchero in pane in polvere , bianco d' uovo fresco in fiocca a sufficienza , e qualche goccia d'agro di limoni , osservando che non sia nè troppo densa , nè troppo liquida , e bene sbattuta . Appena averete levato il zucchero dal fuoco , e che abbia abbassato il bollo , gettateci dentro la *Glassa* suddetta , dandogli con la cucchiaja sei o sette giri alquanto forti per mescolarla bene col zucchero . Se volete fare spongare il zucchero nella stessa cazzarola , levate la cucchiaja ; ovvero con prestezza gettatelo in cassette di carta di quella grandezza  
che

che volete , di già fatte e preparate sopra la tavola , che lo vedrete alzare e spongare con dolcezza :

*Zucchero Spongato Bianco alla Palla .!*

Alcuni Credenzieri in luogo della *Glassa Reale* , fanno una *Pallottola* con due oncie di zucchero fino in pane ; e menò di un bianco d' uovo in fiocca , e quando tirano il zucchero indietro dal fuoco , la mettono da un lato della cazzarola , e con una cucchiaja con prestezza la disciolgano nel zucchero , e lo lasciano quindi spongare .

*Zucchero Spongato a Diversi Colori :*

Quando averete cotto il zucchero alla gran *Piuma* , metteteci quel colore che più vi piace , o assoluto , o allo sciroppo . Vedete questi colori alla pag. 132. Fate quindi tornare il zucchero alla gran *Piuma* , metteteci la *Glassa* , o la *Palla* di zucchero ; e finitelo come sopra : Osservate che il colore che mettete sia sufficiente per dare un bel colore al zucchero spongato .

*Zucchero Spongato a Diverse Perline :*

Con li pistacchi , mandorle amare , cannella , fiori d' arancio ec. il tutto preparato alla *Perlina* , e trito assai fino , potete formare del *Zucchero Spogato* ; cioè prima di mettere nel zucchero la *Glassa* , o la *Palla* , poneteci una delle *Perline* suddette , e finitelo come sopra . La dose è sei oncie di pistacchi ; o di mandorle , o di fiori d' arancio , o mezz' oncia di cannella :

*Zucchero Spongato di Fiori d' Arancio .*

Fate cuocero alla gran *Piuma* due libbre di zucchero , metteteci quindi mezza libbra di fiori d' arancio tolti i calici , stami ec. affinchè gettino la loro acqua , e fateli bollire fino a tanto che

Il zucchero sia tornato alla gran *Piuma*. Levate subito dal fuoco, e stancheggiate il zucchero ed i fiori d'arancio con una cucchiara in fondo, ed all'intorno della cazzarola. Subito che comincia a montare, metteteci la *Glassa* di zucchero, mescolate prontamente insieme, e versate nelle cassette di carta. Per farlo montare con più facilità, teneteci sopra a una certa distanza il culo della cazzarola che è caldo. Potete farlo anche con la *Palla* di zucchero, come sopra.

*Zucchero Spongato di Gelsomini, e di Viole.*

Questi due *Zuccheri Spongati* si preparano nella stessa maniera, che quello di *Fiori d'Arancio*, con la sola differenza, che una libbra e mezza di zucchero è sufficiente per mezza libbra di fiori.

*Zucchero Spongato Grilliè di Fiori d'Arancio*

Mettete in una cazzarola sopra il fuoco un poco di zucchero fino senz'acqua, subito che sarà rosso, poneteci due libbre di zucchero bianco di Francia e asciutto, e un poco d'acqua, allorchè averà bollito un poco, aggiungeteci mezza libbra di *Fiori d'Arancio* spillucati, e fate cuocere alla gran *Piuma*. Tirate quindi indietro dal fuoco, stancheggiate intorno e nel fondo della cazzarola, metteteci la *Glassa*, e finite come l'altro *Zucchero Spongato di Fiori d'Arancio* bianco.

*Zucchero Spongato di Cedrato, di Portogallo, e di Limone.*

Mettete una sufficiente quantità di olio essenziale zuccheroso nel zucchero cotto alla gran *Piuma*, o di *Cedrato*, o di *Portogallo*, o di *Li-*

*mone* , aggiungeteci quindi la *Glassa* , o *Palla* di zucchero , e finite come gli altri . Potete grat-  
tare anche nel zucchero la scorzetta di questi  
agrumi , in luogo dell' olio essenziale . Vedete  
quest' Olio alla pag. 132.

*Zucchero Spongato di Cannella ,  
e di Vainiglia .*

Fate bollire nel zucchero , dopo che lo avete  
chiarificato , un baccello di vainiglia rotto in  
pezzi , e legati con un poco di filo , o della buona  
cannella legata egualmente . Quando il zucchero  
sarà arrivato alla gran *Piuma* , levatela , e met-  
teteci la *Glassa* , o *Pasta* di zucchero , e finite  
come sopra .

E' da osservare , che alcuni stancheggiano  
il zucchero alla gran *Piuma* , prima di metterci  
la *Glassa* , come si è potuto vedere al *Zucchero  
Spongato di Fiori d' Arancio* ; ma in questo ognuno  
seguirà quel metodo , che gli sembrerà mi-  
gliore .

Tutti questi *Zuccheri* , quando sono freddi  
si tagliano come si vuole , con una seghetta  
fatta espressamente .



## CAPITOLO TERZO .

Dei Grigliaggi , delle Perlìne , de' Fiori Canditi , de' Fiori e Frutti Artificiali , de' Caramelli , del Latte Miele , dei Formaggi di Panna di Latte , delle Cremé d' Office , delle Bombe Spongiate , del Cacao , della Cannella , della Cioccolata , del Caffè , del Thè , ed altre Preparazioni diverse .

*Dei Grigliaggi .*

**S**ono i *Grigliaggi* una preparazione di *Mandorle* , o di *Pistacchi* , o di altro , che si fa cuocere nel zucchero al punto di una cottura color d' oro .

*Grigliaggio d' Aranci .*

Dopo che averete spremuto il sugo agli *Aranci* , levategli l'anima , tagliate la scorza in piccioli filetti , e fateli bollire quattro o cinque bolli nell' acqua ; scolateli , metteteli nel zucchero cotto alla gran *Piuma* , e mescolateli insieme sopra il fuoco , finchè siano d' un bel color d' oro ; formatene de' piccioli gruppetti come *Spunne* sopra lastre strofinate con un poco d' olio ; spolverizzatele sopra con zucchero fino , e fatele asciugare alla stufa . La dose è una libbra di zucchero per mezza libbra di scorzette di arancio .

*Grigliaggio di Limone , di Portogallo , e di Cedrato .*

Tagliate le scorze sottili di una specie di questi *Agriumi* in filetti assai fini ; lunghi un ditto

to traverso , non li fate imbianchire all'acqua , come gli *Aranci* , metteteli nel zucchero cotto alla gran *Piuma* , e formatene il *Grigliaggio* come il precedente ; prima di dirizzarlo spremeteci il sugo di un limone . La dose è due terzi di zucchero per un terzo di scorzette filettate .

*Grigliaggio di Mandorle .*

Prendete una libbra di *Mandorle dolci* , pelatele all'acqua calda , tagliatele in quattro parti per luogo , mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero , e un poco d'acqua , fate bollire finchè le *Mandorle* crocciano , dimenatele allora bene per fargli prendere zucchero , fino a tanto che siano dorate , stendetele allora sopra una foglia di rame strofinata con un poco d'olio : Quando è fredda , tagliatela come vi pare , e conservatela alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta . Per variare questo *Grigliaggio* , spandete delle folignate bianche , o colorite , dei cannellini , degli anisi confettati , sopra la lastra , stendeteci subito le *Mandorle* , e finite egualmente di sopra , come di sotto :

*Grigliaggio di Pistacchi .*

Tagliate i *Pistacchi* verdi pelati all'acqua calda , in quattro parti , ed altrettante *Mandorle* pelate , e tagliate egualmente . Fate cuocere l'uno e l'altra con il zucchero e l'acqua , come sopra : Quando sarete nel momento di spanderle sopra la lastra , abbiate delle folignate bianche , o di varj colori , anisini confettati , scorzetta candita di cedrato , o di limone , o di portogallo trita fina , seminate porzione di tutto ciò sopra la lastra unta con un poco d'olio ,

ver-

versateci il *Grigliaggio* bollente , spandetelo col coltello , e seminate prontamente di sopra; come di sotto. Quando sarà freddo mettetelo alla stufa sopra un setaccio con carta sotto . Per servirlo lo romperete in pezzi di quella grandezza che credete . Lo potete tagliare anche caldo a mostaccioletti , o in altra maniera .

*Grigliaggio di Avelline .*

Questo *Grigliaggio* si prepara nella medesima maniera , che quello di *Mandorle* , e solo varia che in luogo si mettono delle *Avelline* pelate e tagliate in quattro filetti .

*Grigliaggio di Mandorle , Pistacchi , e Avelline .*

Prendete quattr' oncie di *Mandorle* , quattr' oncie di *Pistacchi* , e quattr' oncie di *Avelline* , tagliate il tutto in quattro filetti senza pelare ; aggiungeteci quattro oncie di scorzetta di *Portogallo* , e *Cedrato* candita tritata fina . Fate bollire sedici oncie di zucchero con un poco d'acqua , dopo pochi bolli metteteci le sedici oncie di composizione ; fate bollire tutto insieme finchè il *Grigliaggio* crocchia , ed è di un colore dorato ; tirate allora indietro dal fuoco , e dimeunate sempre , finchè lo versarete sopra la lastra , con sopra e sotto li medesimi anisini , e cannellini , e finite come l'altro .

*Grigliaggio Bianco .*

Prendete mezza libbra di *Pistacchi* , e mezza libbra di *Mandorle* dolci , pelate all' acqua calda l'uno e l'altro , tagliateli in quattro filetti . Fate disciogliere in una cazzarola sopra il fuoco una libbra di zucchero con un poco d'acqua ; quando sarà cotto alla *Piuma* metteteci le *Mandorle* , e li *Pistacchi* , fateli bollire finchè crocchieranno , al-

allora dimenatene bene con una cucchiara , e quando saranno abbastanza perlinati levateli dal fuoco , metteteci poco per volta mezza libbra trà cannellini , anisi confettati , scorzetta candita e trita di cedrato , e folignati , mescolate sopra un fuoco leggiero , e quindi versate sopra una lastra unta con un poco d'olio di mandorla dolce , stendetela col coltello ; quando sarà fredda rompetela in pezzi , e mettetela sopra un setaccio con carta sotto , alla stufa . La potete tagliare calda come vi pare .

*Grigliaggio di Mandorle alla Spagnuola .*

Pelate una libbra di *Mandorle* all'acqua calda , passatele alla fresca , scolatele . Fate disciogliere una libbra di zucchero con un poco d'acqua sopra il fuoco , metteteci poscia le *Mandorle* intere , fatele bollire col zucchero finchè sentite che crocciano , e cominciano a divenire rosse . Abbiate pronto delle folignate bianche , confetti di garofani , di anisi , di finocchio , di cannella ; seminate la metà di questi confetti sopra un piatto grande , o lastra unto con un poco d'olio di mandorla dolce , versateci sopra le *Mandorle* ; metteteci il resto de' confetti , rivoltate il tutto , acciò si mescolino bene , stendete con il coltello , e fate raffreddare . Ponete quindi alla stufa , e servite rotto in pezzi dentro carte arricciate .

*Grigliaggio di Mandorle all'Inglese .*

Fate bollire in una cazzarola una libbra di zucchero bianco con un poco d'acqua . Quando sarà giunto alla cottura di gran *Perla* metteteci nove oncie di *Mandorle* pelate e filettate . Allorchè saranno divenute color d'oro , versatele

tele sopra una lastra unta con un poco d' olio buono , stendetele subito col coltello più sottile che sia possibile , seminateci prontamente ciò che volete , confettini , folignate , scorzetta trita candita ec. Finchè il *Grigliaggio* è caldo gli potete dare quella forma che credete , ovvero tagliarlo a mostaccioletti , o in altra maniera , e quando è freddo romperlo come vi pare , e servirlo in cartine arricciate .

*Grigliaggio di Avelline , o di Pistacchi alla Spagnuola .*

Questi due *Grigliaggi* si preparano esattamente come quello di *Mandorle* alla Spagnuola , e si finiscono , e si servano egualmente .

Delle *Perline* , ed altre Preparazioni di Zucchero .

*Descrizione di queste Confetture .*

Le *Perline* sono un lavoro di zucchero di differenti colori , che si prepara tutto l'anno d' una infinità di cose , come *Mandorle* , *Pistacchi* , *Fiori d' Arancio* , *Finocchio dolce* , *Anisi* , *Scorze di Agrumi* , *Avelline* , *Pignuoli* ec. Queste *Perline* sono di un grand' uso per il *Deser* , e servizio di *Credenza* .

Alla fine delle *Perline* si troveranno diverse altre *Preparazioni* di zucchero , come *Pistacchi* , *Mandorle* , *Finocchio* ec.

*Fiori d' Arancio alla Perlina .*

Fate cuocere una libbra di zucchero alla gran *Piuma* , indi metteteci una libbra di *Fiori d' Arancio* tolti i calici , stami ec. , movete con una

una cucchiaja di legno sopra un fuoco leggiero finchè il zucchero imbianchisca , granisca , e si attacchi intorno ai *Fiori* separandoli ; levateli allora dal zucchero , conservateli in un vaso di vetro ben coperto , e serviteli in piccole scatolette di carta arricciata .

*Zeste di Arancio , di Cedrato , e di Limone  
alla Perlina .*

Tagliate la scorza superficiale di sei *Aranci* dolci , o acidi , o di quattro *Cedrat*i , o di sei *Limoni* , in *Zeste* , ossia fettine piccole e sottili , e tagliatele poscia a guisa di dadini ; mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* ; movetele con la cucchiaja sopra un fuoco leggiero , finchè il zucchero granisca e si attacchi intorno alle scorzette , le quali si separeranno , levatele allora dalla cazzarola , e conservatele , e servitele come sopra .

*Mandorle alla Perlina .*

Pelate una libbra di *Mandorle* all' acqua bollente , passatele alla fresca , asciugatele . Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , metteteci le *Mandorle* , e sopra un fuoco temperato movete sempre con una cucchiaja finchè il zucchero sbianchisca , granisca , e separi le *Mandorle* ; levatele allora dal zucchero , ponetele sopra un setaccio con un gran foglio di carta alla stufa per un' ora o due .

*Pistacchi alla Perlina .*

Sbollentate una libbra di *Pistacchi* verdi , pelateli , passateli all' acqua fresca , scolateli , asciugateli , metteteli in una libbra di zucchero cotto alla grande *Piuma* , movete sopra un fuoco leggiero , e finite questa *Perlina* come la precedente .

*Ani-*

*Anisi e Finocchio alla Perlina.*

Abbate mezza libbra d' *Anisi*, o di *Finocchio* dolce, ben pulito e mondato, mettetelo in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, movetelo sopra un fuoco leggiero, fino a tanto che il zucchero granisca, e separi l' *Anisi*, o' il *Finocchio*; levatelo allora dal zucchero, e servite l' uno, o l' altro in cartoccietti di carta bianca, o colorita, arricciata.

*Avelline alla Perlina.*

Prendete una libbra di *Avelline* recenti (Nocchie), pelatele, all' acqua calda, passatele alla fresca, asciugatele, mettetele in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; dimenatele sopra un fuoco leggiero con una cucchiaja di legno, finchè saranno *Perlinate*, come le *Mandorle*.

*Noci e Pignuoli alla Perlina.*

Per le *Noci* osservate che siano recenti e sincere, rompetele, pesatene una libbra, dividetele in quattro parti, levategli la pellicola all' acqua calda, passatele alla fresca, asciugatele, mettetele in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e finitele come le altre *Perline*.

Per li *Pignuoli* levategli la pellicola, che siano recenti e bianchi, pesatene una libbra, metteteli in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, dimenateli con una cucchiaja sopra un fuoco leggiero, finchè il zucchero sbianchirà, granirà, e separerà li *Pignuoli*, levateli allora dalla cazzarola, metteteli alla stufa come sopra, e serviteli, egualmente che le *Noci*, in scatolette di carta arricciata.

*Cannella alla Perlina .*

Tagliate due oncia di ottima *Cannella* in filetti sottili lunghi due dita traverse ; ponete questi filetti in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , dimenante con una cucchiaja di legno sopra un fuoco moderato , fino che il zucchero si sbianchirà , granirà , e dividerà i filetti di cannella , crivellateli , poneteli alla stufa per un' ora sopra un setaccio con sotto un foglio di carta , e conservate in un vaso di vetro ben coperto .

*Mandorle alla Perlina Brune .*

Scegliete una libbra di *Mandorle dolci* intere , lasciategli la pelle , scotetele in una salvietta per nettarle dalla polvere ; mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero , ed un poco d' acqua ; fatele bollire , dimenandole di tempo in tempo , fino a tanto che crocchieranno , e che il zucchero principia a prendere colore ; allora rivoltatele dolcemente con la cucchiaja sopra un picciolo fuoco , affinchè raccolghino il zucchero , e prendino il lustro . Ponetele quindi per due ora alla stufa nella stessa cazzarola . Servitevi di queste *Mandorle* per ornamento de' tondini , o in altro .

*Mandorle alla Perlina dette Attorrate .*

Fate bollire una libbra di zucchero in una cazzarola con un poco d' acqua , metteteci quindi una libbra di *Mandorle dolci* con la pelle , intere , dimenante in una salvietta ; fatele bollire finchè crocchieranno , ed il zucchero principierà a colorirsi ; tiratele allora indietro dal fuoco , e rivoltatele sempre dolcemente con la cucchiaja , fino a tanto che saranno tutte separate ,

e non prenderanno più zucchero ; gettatele allora in un setaccio assai rado con una gran carta sotto , onde separarle dal zucchero , ponetele alla stufa per due o tre ore sopra un setaccio guarnito di carta , e quindi in un vaso di vetro ben turato in luogo asciutto .

*Mandorle alla Perlina Rosse .*

Preparate le *Mandorle alla Perlina* come le precedenti ; quando principiano a crocchiare levatele dal fuoco , e rivoltatele sempre dolcemente con la cucchiara ; allorchè non prendano più zucchero , versatele in un setaccio rado con un piatto sotto ; prendete il zucchero ch'è passato , tornatelo a mettere nella cazzarola con un poco d'altro , e mezzo bicchiere d'acqua ; fate bollire alla cottura di *Cassè* , metteteci allora quanto basta di *Sciropo di Duetta lacca* ; onde dare un bel colore alle *Mandorle* ; fate ribollire il zucchero affinchè torni alla cottura di *Cassè* , poneteci le *Mandorle* , e finitele come le precedenti .

*Mandorle alla Perlina Nere .*

Queste si preparano come le *Rosse* , con la sola differenza che in luogo di mettere il *Colore rosso* , si mette tre oncie di *Cioccolata squagliata* nel zucchero , e si finiscono egualmente .

*Mandorle alla Perlina Verdi .*

Anche queste *Mandorle alla Perlina* si preparano come le *Rosse* , mettendo nel zucchero in vece del colore *Rosso* , una quantità sufficiente di colore *Verde* preparato allo sciropo , e si finiscono nello stesso modo .

*Mandorle alla Perlina Gialle .*

Questa *Perlina* si appresta come la *Rossa*, mettendo in vece nel zucchero il *Giallo* di zaffarano preparato allo sciroppo, in quella quantità sufficiente per dare un bel colore alle *Mandorle*.

*Perline di Diversi Colori .*

Oltre le *Perline colorite* suddette, si coloriscono ancora tutte le *Perline bianche*, cioè mettetle nel zucchero cotto alla gran *Piuma* quel colore che volete, preparato allo sciroppo; fate ribollire il zucchero affinché torni alla gran *Piuma*, mettetele allora ciò che volete *Perlinare*, e colorire. Finite le *Perline* nella stessa maniera come sono state già descritte.

*Perline Filèttate di Diversi Colori .*

Le mandorle, i pistacchi, le avelline, le scorzette di agrumi canditi, i semi di melone ec., tagliato il tutto in filetti, ne potete preparare tante *Perline bianche*, come abbiamo già indicato pag. 255., oltre di ciò potete ancora *Perlinare* tutti questi filetti a diversi colori, ponendo nel zucchero cotto alla gran *Piuma*, quel colore preparato allo sciroppo che più sarà di vostro genio, e fate ritornare il zucchero alla gran *Piuma*. Quando questi filetti saranno *Perlinati* li versarete sopra un setaccio rado, per dividerli dal zucchero. Li *Pistacchi* li potete *Perlinare* verdi. Vedete i differenti *Colori* alla pag. 132.

*Perline Reali .*

Prendete mandorle, avelline, pistacchi, noci fresche, il tutto preparato alla *Perlina*. Abbiate una *Glassa Reale* senza agro di limone,

sbattetela per lo spazio di mezz' ora , mescolateci le suddette *Perline* , formatene de' mucchietti a guisa di *Pignoccate* sopra rotelline di ostia bianca , e fatele cuocere ad un forno temperato , come spume .

#### *Mandorle Reali.*

Fate asciugare alla stufa una libbra di *Mandorle* pelate all' acqua calda . Abbiate una *Glassa Reale* come la precedente , che sia alquanto densa , mescolateci le *Mandorle* in proporzione della *Glassa* ; formatene dei mucchietti come le *Pignoccate* sopra rotelle d' ostia bianca , e fatele cuocere come le spume .

#### *Mandorle in, Camicia.*

Scegliete delle belle *Mandorle* dolci intiere , fatele scaldare al forno con la loro pelle , mettele nel zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* , stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola ; quando principierà a sbianchire , con una forchetta levate le *Mandorle* , rotolatele nel zucchero bianco in polvere , ponetele alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta per quattro ore .

#### *Mandorle alla Perla.*

Fate scaldare al forno le *Mandorle* , come le precedenti , e intanto che sono calde immergetele una alla volta nel zucchero caldo cotto alla gran *Piuma* ; nel ritirarle rotolatele nelle folignate bianche da tutte le parti , mettele sopra un setaccio guarnito di carta alla stufa per farle asciugare . Le *Avelline* le potete preparare egualmente ,

*Mandorle e Avelline alla Cioccolata.*

Squagliate in una cazzarola con un pochino d'acqua mezza libbra di cioccolata rotta in minuti pezzi sopra un fuoco leggierissimo, e formatene come una pasta, mescolateci quindi un pochino di zucchero fino. Abbiate delle mandorle, o avelline perlinatè, avvolgetele tutte all'intorno con la pasta di cioccolata ad una giusta grossezza, e rotolatele calde sulle folignate a più colori, che ne restino tutte ben coperte. Fatele asciugare un poco alla stufa dentro un setaccio con carta.

*Pistacchi in Veste da Camera.*

Averete de' belli Pistacchi alla Perlina, li coprirete tutti all'intorno di cioccolata come sopra, ma non tanto grossi, e li rotolarete ne' folignati di diversi colori; indi li avvolgerete in carte arricciate, che formano come tanti garofolletti; ponete alla stufa per una mezz'ora. Tanto le mandorle, le avelline, e li pistacchi; così preparati, servono per guarnimento de' tondini di Credenza.

*Mandorle, Avelline, e Pistacchi*

*al Zucchero Granito.*

Prendete mandorle, o avelline, o pistacchi, e dopo di avere sbollentato e pelato una di queste tre cose; bagnatela nel bianco d'uovo sbattuto, ma non in fiocca, e rotolatela subito nel zucchero bianco granito fino; mettetela ad asciugare alla stufa; replicate quindi il bianco d'uovo e zucchero, e fate nuovamente asciugare; replicate per una terza volta, e ponete sopra fogli di carta a cuocere ad un forno dolcissimo.

*Mandorle Sufflè.*

Sbollentate e pelate le *Mandorle*, pestatele per metà, mescolatele e battetele con una *Glassa Reale*, fatta con bianco d' uovo, zucchero fino, e agro di limone; formatene de' mucchietti come *Spume* sopra delle rotelle d' ostia bianca, o carta, e fate cuocere ad un forno temperatissimo.

*Mandorle Composte.*

Dopo che averete pelato le *Mandorle*, tagliatele in piccioli pezzetti, ovvero tritatele grossolanamente, mescolatele con un poco di scorzetta grattata di limone, bianco d' uovo, e zucchero in polvere, fino a tanto che divenga una pasta maneggievole, onde poterne formare delle mandorle, spolverizzando la pasta con zucchero fino; fatele cuocere sopra fogli di carta ad un fornò assai temperato. Le une, e le altre bisogna levarle dalla carta intanto che sono calde.

*Mandorle Spumate.*

Pelate le *Mandorle* all' acqua calda, passatele alla fresca, asciugatele, tagliatele in fettine fine, fatele disseccare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco con un poco di zucchero fino, e un poco di scorzetta di limone grattata; essendo fredde mescolatele con zucchero fino, e bianco d' uovo, finchè le *Mandorle* siano maneggievoli; formatene de' tondi sopra la carta come le spume, e fatele cuocere egualmente. Se volete potete aggiungervi qualche mandorla amara. Levatele dalla carta quando sono calde.

*Mandorle all' Inglese .*

Prendete mezza libbra di *Mandorle* , e mezza libbra di *Avelline* , le une e le altre pelate all' acqua calda ; tritate la metà assai fino , e l' altra metà tagliatela in fettine sottili , mettetele tutte in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , con un poco di scorzetta di limone grattata ; mescolatele bene col zucchero nell' atto che lo levate dal fuoco con una cucchiaja di legno , aggiungeteci quindi un bianco d' uovo sbattuto in fiocca ; dategli trè o quattro altri giri di cucchiaja ; versate in una cassetta grande di carta , e quando sarà freddo tagliarete come volete .

*Mandorle Bianche .*

Pelate una libbra di *Mandorle* , mettetele in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* , fategli alzare qualche bollo ; e levatele dal fuoco avanti che il zucchero colorisca , dimenatetele sempre con una cucchiaja , affinchè prendino zucchero ; e diventino ben bianche . Mettetele in un setaccio guarnito di carta alla stufa per qualche ora .

*Mandorle Glassate .*

Abbiate una *Glassa Reale* alquanto densa , ma senza agro di limone , grattateci un poco di scorzetta d' arancio di portogallo , o fiori d' arancio perlinati e triti ; avvolgete con questa glassa delle *Mandorle* dolci intere , pelate , ed asciugate al forno , mettetele sopra fogli di carta a cuocere ad un forno dolcissimo . Li pistacchi , e le avelline si possano preparare egualmente .

*Finocchio Glassato*

Legate de' piccioli mazzetti di *Finocchio* granito dolce seccato di recente, con nastri di seta colorita, intingeteli in un poco d'acqua di fiori d'arancio mescolata e sbattuta con un poco di bianco d'uova, rotolateli subito nel zucchero in polvere bianchissimo, e fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta.

*Finocchio Glassato di varj Colori.*

Avete de' mazzetti di *Finocchio* come sopra. Per il *Rosso* fate una *Glassa* con sugo di *Granato*, o di *Visciole*, bianco d'uova, e zucchero fino. Per il *Verde*, zucchero fino, bianco d'uova, e verde di spinaci. Per il *Giallo*, tintura di zafferano, bianco d'uova, e zucchero fino. Per il *Violetta* polvere d'Iride di Firenze, zucchero fino, e bianco d'uova. Intingete in queste *Glasse* i mazzetti di *Finocchio*, e poneteli sopra una graticchia, e fateli asciugare alla stufa.

*Finocchio al Tiraggio.*

Quando averete preparato al *Tiraggio* qualche *Agrumè*, o qualche *Fruito*, nel medesimo zucchero ancor caldo, ci potete intingere i mazzetti di *Finocchio*, e a misura metterli a scolare sopra una graticchia con un piatto sotto. Quando sono freddi servirli.

Tutti questi mazzetti di *Finocchio* così *Glassati* si servono per guarnire i tondini del *Deser*.

## De' Fiori Canditi .

*Osservazioni sù questi Fiori .*

Oltre i *Fiori Brillantati* di cui abbiamo già descritta la maniera di prepararli ; se ne possono ancora candire degli altri senza essere messi al *Brillante* .

*Fiori di Tuberosi Canditi .*

Prendete de' belli *Fiori di Tuberosi* , che non siano spampanati, poneteli in una catinella bianca con becco ; fate cuocere del zucchéro alla gran *Perla*, versatelo sopra i *Fiori*, in guisa che nuotino nel zucchero , copriteli con un foglio di carta , e metteteli alla stufa . Il giorno dopo scolateli bene , spolverizzateli di zucchero fino , metteteli sopra un setaccio ad asciugare alla stufa . Quando saranno bene asciugati , conservateli in un vaso di vetro ben turato .

*Fiori di Viole Canditi .*

Scegliete de' belli bottoni di *Violette* doppie con una picciola porzione del loro fusticino ; aggiustatele in una terrina ; fate cuocere del zucchero a *Suffle* , versatelo sopra i *Fiori* , che ne restino passabilmente coperti , e finiteli nello stesso modo , che i precedenti .

*Fiori di Rose Canditi .*

Prendete de' bottoni di *Rose* , lasciategli un poco di pedicolo , metteteli nell' acqua fresca , e fategli alzare tre o quattro bolli all' acqua bollente , passateli alla fresca , scolateli , metteteli nel zucchero cotto a *Lissè* , fategli fare cinque o sei bolli , versateli in una terrina ,  
è met-

e metteteli alla stufa coperti con carta . Il giorno dopo scblategli il zucchero, fategli alzare un bollo , e tornatelo a versare sopra i *Fiori* , replicate così un' altra volta , poscia metteteli a scolaré sopra una graticcia filata spolverizzati di zucchero fino . e fateli asciugare bene alla stufa . Questi *Bottoni di Rose* , così preparati li potete mettere ancora al *Brillante* .

*Fiori di Garofoli Canditi .*

Scegliete de' belli *Garofoli* , tagliategli il pedicolo un' pochino lungo ; fate cuocere del zucchero a *Lissè* con alcune teste di garofano involte in un pannolino per dargli il gusto ; quando sarà mezzo freddo , immergeteci uno alla volta i *Garofoli* , scolateli , spolverizzateli bene di zucchero bianco finissimo , poneteli sopra lastre bucate col fiore in alto , alla stufa per farli seccare due o tre ore . Conservateli in vasi di vetro ben turati .

*Fiori di Giunchiglio Canditi .*

Abbiate de' belli *Giunchigli* , quella quantità che credete ; fate cuocere del zucchero a *Lissè* , quando è tiepido immergeteci i *Giunchigli* , scolateli , e subito metteteli nel zucchero in polvere ben bianco , soffiategli affinchè non vi resti troppo zucchero attaccato , posateli sopra un setaccio il fiore sotto sopra , che sia bene aperto ; mettete alla stufa , e quando sono seccati conservateli in vasi di vetro ben coperti in luogo asciutto .

*Fiori Canditi all' Acquavite .*

Tutti questi *Fiori* li potete preparare all' *Acquavite* ; cioè , fateli infondere nella buona acquavite in una terrina per una mezz' ora , fateli quin-

quindi scolare sopra un setaccio , e spolverizzateli bene di zucchero fino e bianchissimo , e se fosse in pane d' Olanda sarebbe meglio ; soffiatieli , affinchè vi resti meno zucchero attaccato , e fateli seccare alla stufa sopra un setaccio . Oltre che questi *Fiori* , così preparati si possano mettere al *Brillante* , si possano ancora servire come sono .

*Fiori Canditi al Bianco d' Uovo .*

Si possano ancora candire questi *Fiori* semplicemente , immergendoli nel bianco d' uovo sbattuto con acqua di fiori d' arancio , e spolverizzarli per tutto con zucchero fino e bianco ; e farli quindi seccare alla stufa sopra un setaccio .

*Modo di Servire i Fiori Brillantati ,  
e Tirati a Secco .*

Tanto i *Fiori Brillantati* , che *Tirati a Secco* , fanno un bell' effetto per l' ornamento de' tondini montati del *Deser* , se ne formano de' mazzetti sopra steli fatti apposta di fusti di finocchio dolce , si dispongano sulla sommità de' tondini montati , forandola nel mezzo ; oltre di ciò si possano mescolare trà le altre confetture de' detti tondini , il che forma una brillante variazione . Con questi fiori non si guarnisce mai il *Deser* , ma soltanto i tondini montati di *Credenza* .

*De' Fiori Arteficiali .*

*Osservazioni sopra questi Fiori .*

Benchè nell' Italia Meridionale si abbiano de' *Fiori Naturali* in tutte le stagioni dell' anno :  
Nul-

Nulladimeno spero che non dispiacerà di trovare qui la maniera di formarne degli *Artificiali*, che potranno servire, per tutti quelli *Confetturieri*, li quali trovandosi, o nell'alta Italia, o in Paesi dove nell'Inverno non vi sono *Fiori naturali*, per guarnire il *Deser*, potranno formarne degli *Artificiali* nella maniera seguente.

*Fiori varj Artificiale.*

Abbate della *Pasta di Pastigliage*, di differenti colori, o della *Pasta da Pastiglie*, egualmente di varj colori; vedetele alle pag. 145. e 242. stendetela finissima sopra una pietra, o foglio di carta grande, sbruffandola con zucchero in pane d'Olanda, passata al tamburro, e racchiuso in un pannolino, a guisa di sacchetto. Quando la pasta sarà stesa sottilissima più che sia possibile, con dei modelli di latta intagliarete differenti *Fiori*, come *Tulipani*, *Anemoli*, *Rose*, *Gelsomini* *ec.*, ovvero l'intagliate con la punta del coltello sopra modelli di cartoncino; o sopra stampe di legno dove già sono impressi li *Fiori* intagliati; nel medesimo tempo darete ai *Fiori* le pieghe naturali, mettendoli ad asciugare sopra conchiglie d'uovo rivoltate, o in altra maniera, e per li piccioli come *Anemoli*, *Viole*, *Gelsomini* *ec.*, delle stampette di legno o ditali per formarci sopra i differenti *Fiori*, e farli asciugare alla stufa. Con la pasta verde c'intagliarete le differenti foglie, dandogli ancora differenti forme, onde corrispondino all'ornamento de' fiori, li quali farete, i pedicoli con filetti di scorza di cedro verde. Per formare i stami nel centro de' fiori vi servirete della pasta colorita allusivo al *Fiore*, passata per un setaccio rado; ov-

vero per i *Tulipani*, poneteci nel mezzo delle picciole punte di filetti di scorzetta di portogallo. Agli *Anemoli* una framboese tirata a secco, e passata nell'indico e nell'iride. Alle *Rose* un picciolo bottone di scorzetta di limone, e così degli altri *Fiori*.

Quando poi disponete questi *Fiori* ne' vasetti con bocca grande, o ne' vasi, li tramezzarete con alcune delle foglie corrispondenti ai *Fiori*; e siccome questi *Fiori* si conservano lungo tempo, bastà a rinnovargli i pedicoli, e li stami, ondè si possano formare nella stagione de' *Fiori naturali*, ed averli in questo caso presenti, onde poterli perfettamente imitare. In tal guisa si averà il contento d'ingannare piacevolmente le persone, allorchè vedranno simili *Fiori* nel cuore dell'Inverno.

Con questi *Fiori Artificiali* si guarniscano come si è detto i vasetti, ed anche i vasi grandi di un *Désert*; e quando sono formati con arte e intelligenza non mancano di fare un bell'effetto in un lavoro decorato di *Désert*. Io però sarei di sentimento di ornare questi *Fiori* di pedicoli, e foglie corrispondenti, fatte da Fioristi, che imitando più perfettamente la Natura saranno sempre più belli, come ordinariamente si pratica ad alcuni *Frutti Artificiali*.

### De' Frutti Artificiali.

#### Descrizione e Lavorazione di questi Frutti.

Con la *Pasta Reale* di *Marzapane* potete formare diversi *Frutti Artificiali*, come *Fichi*, picciole *Persiche*, *Ciriegie*, *Lazzarole*, *Persiche Noci*,

Fra-

*Fravole*, *Albicocche*, *Ciriegie Marine*, *Perette*, *Melappiette*, piccioli *Aranci*, piccioli *Limoni*, *Aranci della China*, piccioli *Cedrati*, *Mandorline verdi*, *Castagne*, *Noci*, *Nocciuoli di Persiche*, e qualunque altro *Frutto*, basta che abbiate delle forme corrispondenti a detti *Frutti*. Queste forme sono ordinariamente di piombo, o di gesso, fatte espressamente; benchè per i piccioli *Frutti Artificiali* sono buone ancora quelle, con le quali, ci si formano i *Sorbetti gelati*.

La *Pasta* la potete colorire in guisa ch'è rappresenti il colore del *Frutto*, che volete imitare; per esempio le picciole *Persiche* della *Maddalena*, o altre *Persiche* di fondo bianco, le potete formare di pasta bianca, che poi colorirete; le *Persiche* gialle con pasta gialla, e così delle *Albicocche Bianchette*, o *Fiorentine*, o *Grisomole*; le *Mandorline verdi* di pasta verde, o di pistacchi; le *Lazzarole* con pasta colore di paglia, o rossa, o bianca, che poi colorirete; le *Ciriegie rosse* con pasta rossa, e le altre con pasta bianca che poi colorirete, come i *Graffioni bianchi*; e le *Ciriegie Marine*, le *Fravole*, e il *Framboese* con pasta rossa corrispondente, o bianca che poi colorirete.

Tutti questi *Frutti Artificiali* si guarniscono in due maniere; cioè, una con piccioli gambi e una fogliolina attaccata di pasta verde; e l'altra con pedicoli guarniti di una o due foglioline fatti espressamente da' Fioristi.

Se non volete colorire la pasta di tanti differenti colori, formate tutti i *Frutti* di pasta bianca, che poi gli darete quei colori relativi ad ogni *Frutto*; eccettuate le foglie, e i gambi che

che debbano essere fatti di *Pasta di Mandorle verde* alla *Piuma*. Ved. pag. 187. Li differenti colori li troverete indicati agli Articoli della *Decorazione*, e de' *Confettini Folignati*, ma debbano essere uniti ad un poco di gomma adragante. Finalmente il genio, il talento, e l'intelligenza dell'Artista potrà supplire a tutto ciò che non è possibile di spiegare con la mia penna.

Ecco nulladimeno la maniera di formare tutti i *Frutti Artificiali*, che essendo ben fatti, e coloriti al naturale, non mancheranno di appagare la vista, ed il palato,

*Persiche* . . .

Abbiate della *Pasta Reale di Marzapane* bianca, e ben fatta. Ved. pag. 171. Prendete delle stampe di piombo, o di gesso da picciole *Persiche* ben pulite, spolverizzatele dentro con fiore di farina, riempitene la metà di pasta, mettetegli nel mezzo un picciolo nocciuolo di *Persica*. Ved. pag. 275., riempite con altra pasta, chiudete la stampa, tornatela quindi ad aprire, e troverete che la pasta averà presa la forma, e la figura di una *Persica*. Cavatela dalla stampa, ponetela sopra un foglio di carta bianca, infilategli un picciolo gambo nell'occhio della *Persica*, facendogli un picciolo buco, e adattategli una fogliolina, corrispondente al *Frutto*, l'uno, e l'altra di *Pasta di Mandorle verde*. Ved. pag. 187., e servitevi di un poco di gomma adragante per attaccare il gambo, e la foglia. Ciò fatto ponete alla stufa sopra un setaccio con carta sotto per tre o quatt'ore. Intanto fate un colore di carminio cupo all'agro di limone, e un pochino di gomma adragante.

gante, ed altro più languido; levate le *Persiche* dalla stufa; e con un pennellino dategli da una parte il colore degradato di una *Persica* della *Maddalena*. Ponetele quindi nuovamente alla stufa per un quarto d'ora, e conservatele in luogo asciutto.

Le *Persiche gialle* le formate con *Pasta Reale* di *Marzapane gialla*, e le finirete come le precedenti, ma senza colorirle. Le potete formare ancora di pasta bianca, e colorirle poi gialle, *Albicocche*.

Le *Albicocche* le formate esattamente come le *Persiche*, tanto bianche che gialle, e vi metterete nel mezzo un nocciuolo di *Albicocca* fatto di pasta come quello di *Persica*, contenente una mandorla alla 'perlina' bianca.

*Mandorline, e Verdacchie*.

Questi due *Frutti* li potete formare nelle stampe rappresentanti detti *Frutti*, con pasta di *Marzapane verde*; o di *Pistacchi* con entro ad uno una mandorla alla perlina bianca, e all'altro un nocciuolo da *Pruna* fatto come quello di *Persica* contenente un pignuolo alla perlina bianca. Se le *Mandorline*, e le *Verdacchie* sono formate di pasta bianca; dopo asciugate alla stufa le colorirete con un verde assoluto, mescolato con un poco di gomma adragante. Le *Verdacchie* subito colorite, spolverizzatele, se volete, tutte all'intorno con zucchero in pane finissimo, onde formargli il fiore di ruggiada sulla pelle, e tornatele a mettere alla stufa per quattr'ora. Tanto alle *Mandorline*, che alle *Verdacchie*, dopo cavate dalle stampe gli infilate un picciolo gambo di cedro verde candito.

*Perette.*

Quando formate le picciole *Pera* di pasta di *Marzapane* bianca nelle stampe vi metterete nel centro qualche picciolissimo seme fatto di cioccolata liquefatta, vi adattarete un picciolo gambo di cedro verde candito, e l'occhio di sotto lo formate con un poco di cioccolata, come sopra. Dopo asciugate alla stufa le colorirete secondo il genere delle *Perette*, che avete formato.

*Melappiette.*

Formate le *Melappiette* nelle stampe con Pasta di *Marzapane* colore di paglia, o bianca, prima di metterle alla stufa infilategli un picciolo gambo di cedro verde, e al di sotto formategli l'occhio con un pochino di cioccolata liquefatta. Dopo asciugate, se sono di pasta bianca, dategli il colore paglia di *Melappietta*.

Alle *Mandorline*, *Verdaccie*, *Perette*, *Melappiette*, gli potete ancora, se volete, formare il picciolo gambo di scorzetta di cedrato verde, o di cedro, tirata a secco.

*Piccioli Cedrati.*

Li potete formare nelle stampe con Pasta gialla, o bianca, guarniti con un picciolo gambo ed una fogliolina attaccata di pasta verde, come alle *Persiche*, e quando li levate dalla stufa se sono bianchi li colorirete di un giallo cedrino.

*Piccioli Portogalli.*

Ancora questi formati che saranno nelle stampe con pasta gialla, o bianca, e guarniti di un corto pedicelo con una fogliolina attaccata, allusiva al *Frutto*, come alle *Persiche*, li

colorirete al sortire della stufa , se sono bianchi , con un colore giallo di zafferano .

Li piccioli *Limoni* , nel cavarli che farete dalla stampa li guarnirete di pedicolo e foglia , e dopo asciugati alla stufa li colorirete , come i *Cedrats* , se sono bianchi ,

Lo stesso agli *Aranci* della *China* . A tutti questi *Agrumi Artesciali* , nell' atto che li formate nelle stampe vi metterete nel centro de' semi di mellone perlinati bianchi .

*Fichi* .

Li formarete nelle stampe da *Fichi ottati* con *Pasta* di *Marzapane* bianca , e quando li levarete dalla stufa li colorirete verdi pallidi , con un verde più allungato di quello delle *Mandorline* , e con un poco di *Glassa* bianca gli formarete la veste lacerata ,

*Ciriegie , e Fravole* .

Li *Graffioni Rossi* li formarete nelle picciole stampe con pasta rossa di *Marzapane* con entro un nocciuolo di pasta allusivo al *Frutto* . Li *Graffioni Bianchi* egualmente , ma con pasta bianca ; e le *Ciriegie Marine* le formarete pure con pasta bianca , che al sortire della stufa colorirete gli uni , e le altre con colori degradati corrispondenti a detti *Frutti* ,

Le *Fravole* le formarete nelle picciole stampe con pasta rossa . Se le formate di pasta bianca le colorirete al sortire dalla stufa di un bel colore di *Fravola* .

A tutti questi *Frutti* , se volete , gli infilarate de' pedicoli ornati di foglioline fatti espressamente da *Fioristi* , allusivi a detti *Frutti* , dopo che sono totalmente formati , il che farà un bell' effetto

imitando perfettamente la Natura . Se ne possono formare ancora de' mazzetti legati con nastri di seta colorita .

#### Noci .

Formate le *Noci* nelle stampe con pasta di *Marzapane* bianca ; quando le levate dalla stufa le colorirete , mediante un pennellino con cioccolata squagliata lunga e fredda , quanto per dargli un colore di *Noce* . Fatele nuovamente asciugare alla stufa sopra una lastra , o sopra un setaccio , e conservatele in luogo asciutto .

#### Castagne .

Formate li *Marroni* di pasta bianca nelle stampe da *Marroni arrostiti* . Quando li levate dalla stufa coloritegli la pellicola bruna con cioccolata più cupa di quella delle *Noci* , e sopra con un poco di *Glassa* bianca , formategli il taglio aperto del *Marrone* , spruzzandolo con un poco di cioccolata , onde imitare perfettamente i *Marroni arrostiti* . Tornateli a mettere alla stufa per un'ora , e conservateli in luogo asciutto .

#### Nocciuoli di Persiche .

Abbate una *Pasta Reale* di *Marzapane* alla cannella , nella quale averete aggiunto un poco di colore rosso di uvetta lacca nel zucchero alla gran *Piuma* prima di metterci le mandorle , affinchè la pasta prenda il colore del *Nocciuolo di Persica* . Formateli nelle stampe da *Nocciuolo* con entro una mandorla alla *Perlina* bianca . Levate dalle stampe , fate asciugare alla stufa , e conservate in luogo asciutto . Potete formare ancora questi *Nocciuoli* con pasta bianca , che poi colorirete con colore rosso di uvetta lacca .

Mi sembra di avere detto abbastanza per la formazione de' *Frutti Artificiali*; e solo mi resta da dire, che tutti quei *Frutti* formati con pasta colorita, come li piccioli *Cedrat*, i *Portogalli*, gli *Aranci* della *China*, le *Mandorline verdi*, i *Graffioni rossi*, le *Fravole ec.*, dopo che sono stati bene asciugati alla stufa, si possano mettere al *Brillante*, come tutti gli altri *Frutti Naturali*.

### Del Zucchero Filato.

#### Descrizione di questo Zucchero.

Questo è molto diverso dal *Caramello Filato*; imperocchè si prepara di differenti colori, e se ne formano de' piccioli *Tortigliè*, che servono per ornamento de' tondini montati di *Credenza*.

#### Zucchero Filato Bianco.

Chiarificate una libbra di zucchero, fatelo bollire, e quando sarà arrivato alla cottura di *Cassè*, metteteci un pochino d'aceto bianco, versatelo quindi sopra la pietra, maneggiatelo col coltello, finchè vedrete che diviene bianco, subito che non vi scotta prendetelo nelle mani, e all'aria di un fornello di un calore moderato, maneggiatelo bene, e formatene un filo, che passerete nelle mani di un altro, il quale averà una bacchetta lunga e grossa come il dito mignolo, intorno alla quale avvolgerà il filo del zucchero a misura che si va allungando; coperta che sarà una bacchetta, se ne copre un'altra, finchè il zucchero sarà terminato. Allorchè il zucchero filato è attortigliato, e sarà raf-

raffreddato , tirate fuori la bacchetta , e rompete il zucchero di quella lunghezza che credete, che ordinariamente è un dito scarso . Questi *Tortigliè* si variano in una galante maniera , mentre a quelli bianchi s' infila un bastoncello rosso fatto del medesimo zucchero attortigliato colle dita mentre è caldo ; a quelli rossi un bastoncello bianco ; a quelli verdi un bastoncello giallo ; e così degli altri .

✓ *Zucchero Filato Rosso .*

Poco prima che il zucchero giunga alla cottura di *Cassè* , aggiungeteci sufficiente sciroppo di uvetta lacca , fatelo nuovamente tornare alla sua cottura , e quindi maneggiatelo , e finitelo come sopra .

*Zucchero Filato Verde .*

In luogo di aggiungere lo sciroppo di uvetta lacca al zucchero prima della sua cottura di *Cassè* , metteteci del verde di spinaci preparato allo sciroppo ; fate ritornare il zucchero a *Cassè* , maneggiatelo , e filatelo egualmente , che quello bianco .

*Zucchero Filato Giallo .*

Abbiate una tintura di zafferano carica, fatta all' acqua , mettetela nel zucchero , poco prima che sia giunto alla cottura di *Cassè* , fatelo tornare quindi alla sua prima cottura , e maneggiate , e filate questo zucchero , come gli altri .

*Zucchero Filato Nero .*

Questo zucchero lo colorirete nero , aggiungendoci nella stessa maniera una quantità sufficiente di cioccolata squagliata con acqua sopra il fuoco ; fatelo quindi tornare alla cottura di *Cassè* , e maneggiatelo , e filatelo , come quello bianco .

A tut-

A tutti questi zuccheri filati gli potete dare quello odore e sapore che vorrete, come acqua di cannella, acqua di fiori d'arancio, acqua di rose, olio essenziale zuccheroso di cedrato, di portogallo, di limone ec. Il tutto poco prima che il zucchero sia giunto alla cottura di *Cassé*. La preparazione de' colori vedetela pag. 132.

### De' Caramelli.

#### Descrizione de' Caramelli.

Con il Zucchero cotto a Caramello si preparano diversi lavori: serve a coprire un'infinità di *Frutti*; a formare il Zucchero d'Orzo; a Filarlo sopra Pistacchi, Mandorle, Fiori d'Arancio; e a farne il Caramello semplice. Osservate, che questo Zucchero al Caramello dev' essere d'un bellissimo color d'ambra. Tutti i *Frutti* che non hanno pedicelo l'infilarete per immergerli nel zucchero, con uno stuzzicadenti, che poi levarete. Ecco li diversi Caramelli.

#### Visciole al Caramello.

Avete delle belle *Visciole Papali*, o altre *Visciole*, tagliategli il gambo corto, immergetele una alla volta nel zucchero a Caramello e caldo, e mettetele sopra una pietra, o lastra di rame. Quando saranno fredde le servirete subito.

#### Spicchi di Portogallo al Caramello.

Levate la scorza, a uno o due *Aranci* di Portogallo, divideteli a spicchi. Avete del zucchero bollente cotto a Caramello, immerge-

geteci li spicchi uno alla volta , che cavarete con uno stuzzicadenti , coi quali li averete prima infilati ; metteteli sopra la pietra , o lastra di rame . Subito fatti li servirete .

*Granato al Caramello .*

Prendete un bel *Granato rosso ed acido* , dividetelo come a spicchi , levategli le pellicole che coprono gli acini di *Granato* ; infilateli a stuzzicadenti , immergeteli nel zucchero a *Caramello* , e finiteli come sopra .

*Moscatello al Caramello .*

Scegliete del *Moscatello* , ossia *Uva Moscata* , la più bella che sia possibile , tagliatela colle forbici a piccioli grappoletti , immergeteli uno alla volta nel zucchero bollente cotto a *Caramello* , poneteli sopra la pietra , e serviteli subito .

*Fravole al Caramello .*

Abbiate delle belle , e grosse *Fravole rosse* , che abbiano il loro pedicolo ; immergetele nel zucchero a *Caramello* , come le *Visciole* , e finitele egualmente .

*Ceriegie Marine al Caramello .*

Scegliete delle belle *Ceriegie Marine* , tagliategli la metà del gambo , immergetele una alla volta nel zucchero a *Caramello* , e mettetele sopra la pietra , o lastra di rame . Quando saranno tutte fatte le servirete .

*Olive di Spagna al Caramello .*

Prendete delle grosse *Olive di Spagna* , lavatele , ed asciugatele bene , inflatate ogni *Oliva* con uno stuzzicadenti , immergetele una alla volta nel zucchero a *Caramello* , e finitele come sopra .

*Marroni al Caramello .*

Fate cuocere de' belli *Marroni*, arrosto in una padella di ferro bucata, che siano ben cotti, e di bel colore, mondateli, infilate ciaschedun *Marrone* con uno stuzzicadenti. Abbiate del zucchero bollente cotto a *Caramello*, immergeteci i *Marroni* uno alla volta, tirateli fuori, poneteli sopra la pietra, o lastra, levate lo stuzzicadenti, e quando sono fatti tutti li servirete .

*Altri Frutti al Caramello .*

Li *Spicchi* di *Persica*, le *Lazzarole*, le *Gensole*, i *Pistacchi* verdi pelati, li *Mostaccioletti* di polpa di *mellone*, il *Pergolese*, il *Pizzutello*, ambedue in grappaletti, il *Framboese*, le *Pera Mostarole* ec. si possano mettere al *Caramello*, come sopra . Tutto ciò che non ha pedicolo è necessario infilarlo con uno stuzzicante per immergerlo nel *Caramello*, e poterlo quindi tirare fuori; si leva allorchè si mette sopra la pietra.

*Frutti all' Acquavite al Caramello .*

Tutti i *Frutti* preparati all' *Acquavite* li potete mettere al *Caramello*, cioè scolati che saranno, e asciugati un poco alla stufa, l'immergerete nel zucchero cotto a *Caramello*, e li finirete come tutti gli altri .

*Modo di Servire i Caramelli .*

Questi *Frutti* al *Caramello* subito fatti si servono al *Deser* sopra tondini di porcellana, o di majolica, con sotto un fondo di carta bianca aricciano all'intorno . Si variano di diverse specie di *Caramelli*, e si dispongono con simetria, il che fa un bell' effetto pe' i varj loro colori .

• *Caramello Filato.*

Una volta si usavano moltissimo questi *Caramelli filati*, con i quali coprivano delle *Caciotte gelate*, dei *Latti spongati*, ed altro. Servivano ancora per mettere sopra *Giatte* con sotto *Frutti Sciroppati*, o altro. Ora tutti questi lavori più non sono in moda; ma ciò non ostante non voglio omettere la maniera di preparare questi *Zuccheri filati*.

Abbate dunque un piatto, o tondino, ungetelo con un pochino d'olio di mandorla dolce, seminateci sopra de' *Fiori d' Arancio* alla *Perlina*, de' *Cannellini*, de' *Pistacchi verdi* pelati, e tagliati in quattro filetti, delle *Visciole* sciropate senza nocciuolo, e asciugate alla stufa, filateci sopra del zucchero cotto a *Caramello*; quando sarà un poco freddo rivoltate sopra il disotto di un' altro piatto, o tondino, per filarci il zucchero dall' altra parte; osservate di non caricarlo troppo di zucchero quando lo filate.

• *Caramello Filato ai Frutti.*

Uno de' principali usi, come ho detto di sopra, che si faceva del *Zucchero filato* a *Caramello*, era di formarci una specie di croccante per coprire i formaggi alla crema. A questo effetto facevano cuocere del zucchero a *Caramello*, che è l' ultima sua cottura, prendevano una giatta, o tondino, o stampa di rame a guisa di una coppola, della grandezza del piatto che volevano coprire, ci disponevano sopra diversi frutti canditi, come visciole senza nocciuolo, framboese, albicocche, mandorline verdi, scorzetta di cedrato, e di portogallo, pistacchi ec. il tutto filettato; oltre di ciò confettini di anisi,

di

di finocchio , cannellini , ed altre cosette graziose , distribuite di distanza , in distanza , con disegno , e semetria ; mettevano il zucchero a *Caramello* bollente in un imbuto con cannello strettissimo , lo facevano filare finchè tutto il tondino e il fondo , o stampa n'era ripieno . Siccome il zucchero si condensa e si secca subito attaccandosi ai frutti a misura che cade , così formava una specie di filagrana , o collone , a tenore della distribuizione de' frutti . Il che in quel tempo era proprio per coprire e decorare le *Caciotte* , o *Latti-Montati* ; o altre cose di zucchero .

*Mandorline Verdi al Caramello Filato .*

Abbiate delle *Mandorline verdi* preparate all'*Acquavite* , scolatele , tagliatele in filetti , spandetele sopra una lastra unta con un pochino d'olio , filateci sopra del zucchero caldo al *Caramello* in maniera che vi resti del vuoto . Quando sarà fatto da una parte , rivoltatelo sopra un'altra lastra , e filategli il zucchero egualmente dall'altra parte .

*Visciole al Caramello Filato .*

Prendete le *Visciole* all'*Acquavite* , scolatele , tagliatele in filetti , e filatele di *Caramello* , come le *Mandorle* .

*Fiori d' Arancio al Caramello Filato .*

Abbiate de' *Fiori d' Arancio* preparati alla *Perlina* , spandeteli senza tagliarli , sopra una lastra come le *Mandorline* , e filateli di zucchero a *Caramello* nella stessa maniera .

*Marroni al Caramello Filato .*

Quando i *Marroni* saranno cotti arrosto , e di bel colore , tagliateli freddi in filetti , e dila-

filateci il zucchero a *Caramello*, come le *Mandorline verdi*.

### Zucchero d' Orzo .

Fate bollire in una discreta quantità d' acqua ott' oncie di *Orzo*, finora tanto che siasi crepacciato ; passate allora la decozione per un setaccino di velo , mescolatela con sedici oncie di zucchero bianco ; quando sarà freddo chiarificate con bianco d' uovo , e passate per un pannolino bianco bagnato e spremuto ; fate quindi bollire fino alla cottura di *Caramello* ; versatelo allora sopra la pietra , e intanto che è caldo tagliatelo col coltello in piccioli pezzetti riquadrati , che dividerete raffreddandosi . Conservateli involti in cartine piegate .

Alcuni rotolano il *Zucchero d' Orzo* quando è caldo in piccioli bastoncelli della grossezza del dito mignolo , che poi tagliano alla lunghezza di circa sei dita traverse .

Il *Zucchero d' Orzo* deve essere trasparente , di un color d' oro , secco , e facile a rompersi .

### *Caramello Semplice* .

Chiarificate una libbra di zucchero , e fatelo cuocere a *Caramello* . Quando sarà a questa cottura , che è l'ultima del zucchero , versatelo sopra la pietra , lasciatelo spandere , e fintanto che è caldo tagliatelo come il *Zucchero d' Orzo* , e finitelo egualmente . Questo zucchero deve avere tutte le proprietà che l' altro , e deve essere d' un bel color d' ambra .

Del Latte Miele, e dei Formaggi  
di Panna di Latte.

*Osservazioni sopra il Latte Miele,  
ed i Formaggi.*

Ne' Paesi freddi si fa un grand'uso di *Panna di Latte*, che i Francesi chiamano *Creme double*. Ella si serve preparata in diverse maniere, o in giatte, o in chicchere, o a guisa di formaggio. In Francia, Inghilterra, Germania, Russia, e tutti i Paesi del Nord si serve la *Panna di Latte* semplice in tavola, che mangiano con il *Khisel*, e ancora intingendoci alcune specie di *Biscottinerie*, come *Goffre*, *Biscotti*, *Biscottini ec.* E' necessario peraltro di osservare, che in tutti i Lavori di Credenza, la *Panna di Latte*, ossia *Fiore di Latte*, deve essere cruda, e mai impiegare il *Capo di Latte*, essendo cotto.

*Latte Miele Naturale.*

Prendete della *Panna* freschissima, passatela per un setaccio, mettetela in una giatta con zucchero in pane a proporzione, e un cucchiajo di acqua di cannella, fatela rinfrescare sopra la neve, e servitela.

*Latte Miele alla Cannella.*

Mettete in una terrina tre fogliette di ottima *Panna di Latte* fresca, con zucchero in pane spolverizzato fino a descrizione, e un poco di *Acqua di Cannella*; sbattetela quindi colle bacchette, quando vedrete, che sarà bene in spuma, lasciatela un poco riposare, poscia levatela con la cucchiaja bucata, e dirizzatela in piramide in

in una giatta; guarnitela all'intorno di *Cialdoncini di Mandorle*, e servitela subito.

*Latte Miele al Fiore d' Arancio.*

Questo *Latte Miele* si prepara come il precedente, e solo varia che in luogo dell' *Acqua di Cannella*, si mette *Acqua di Fiore d' Arancio*, e si guarnisce intorno con rotelline di *Pane di Spagna* coperte con un *Gelo* di zucchero rosso.

*Formaggio di Panna di Latte al Delfino.*

Bisogna avere un vaso di faenza a guisa di formaggio bucato nel fondo. Prendete tre fogliette di buona *Panna di Latte* fresca, metteteci un poco di scorzetta di cedrato grattato; frustatela con le bacchette fino a tanto che sia ben densa; versatela allora nel vaso a formaggio, nel quale averete messo un pannolino finissimo. Quando sarà scolato, rivoltate in una giatta; levate il pannolino, e servite con sopra zucchero in pane fino. Alcuni mettono nella *Panna*, prima di frustarla un pizzico di gomma adragante in polvere.

*Formaggio di Panna di Latte al Sultano.*

Fate bollire tre fogliette di ottima *Panna di Latte* fresca cinque o sei minuti, con zucchero in pane a proporzione, ed un cucchiajo d' *Acqua di Fiori d' Arancio*. Quando sarà raffreddata frustatela in fiocca come bianchi d' uova; mettetela quindi nel vaso a formaggio guarnito di un mussolino fino, ed allorchè è scolato, servitelo come sopra.

*Formaggio di Panna di Latte alla Marescialle.*

Abbiate tre fogliette di buona *Panna di Latte*, fatela bollire, e consumare la quarta parte; quando la levate dal fuoco stemperateci qualche

cuc-

cucchiajo di marmellata di quella qualità che vorrete , mescolata con un poco di cedrato candito pestato finissimo ; allorchè sarà tiepida aggiungeteci un poco di quaglio , e fatela stare sopra la cenere calda finchè sia ben quagliata ; versatela allora nel vaso a formaggio ; quando sarà ben scolata rivoltate sopra una giatta , e servitela con un poco di panna di latte all' intorno , e zucchero fino sopra .

*Formaggio di Panna di Latte alla Barrì .*

Prendete trè fogliette di *Panna di Latte* , e una di *Latte* , metteteci un cucchiajo d' acqua di fiori d' arancio , una scorzetta di limone , zucchero a proporzione ; fate bollire , e ridurre a un terzo ; nel levare che farete dal fuoco mettete sei rossi d' uova fresche stemperate con un poco di latte ; fate stringere sopra il fuoco senza bollire , dimenando con una cucchiaja di legno . Allorchè sarà un poco più che tiepida levate la scorzetta ; e aggiungeteci un poco di quaglio passato al setaccio ; fate quagliare sopra la cenere calda , e mettete poscia a scolare nel vaso a formaggio . Servite sopra una giatta senza nulla intorno .

*Formaggio di Panna di Latte alla Valiera .*

Fate bollire trè fogliette di buona *Panna di Latte* con zucchero a proporzione , e un cucchiajo d' acqua di cannella . Quando averà consumato un terzo ; e che sarà tiepida , mettete un poco di quaglio , e fate quagliare come sopra . Poscia tagliate la panna in fette , mettetele sopra un piatto distante le une dalle altre , ponete il piatto sopra la cenere calda , affinchè rendano il siero . Quando saranno ben sode ponete-

netele in una giatta con panna di latte, e servitele con zucchero fino sopra .

*Formaggio di Panna di Latte alla Burgioese .*

Fate intiepidire due fogliette di *Panna di Latte* con mezza foglietta di latte , aggiungeteci un poco di quaglio , ponete la panna coperta sopra la cenere calda fino a tanto che sia quagliata ; mettetela allora nel vaso a formaggio ; quando sarà ben scolata , servitela in una giatta con della panna intorno , e zucchero fino sopra .

*Khisel alla Panna di Latte .*

Mettete in una cazzarola sopra il fuoco due fogliette di ottimo latte di vacca , quando alza il bollo poneteci uno stecco di cannella rotto in minuti pezzi , e dopo due , o tre bolli passatelo per un setaccio di velo . Fate cuocere in questo latte tanta semolella , quanta è necessaria per formare una specie di crema pasticciera assai densa ; fate bollire sopra un fuoco leggiero con un pezzo di zucchero in pane dimenandola spesso con una cucchiaja , osservando che non sia grumelosa , e troppo dolce . Allorchè la semolella sarà cotta , bagnate di latte una stampa di rame stagnato a guisa di turbante , versateci la composizione . Quando sarà fredda rivoltatela sopra il piatto e servite . Si mangia il *Khisel* in tavola col cucchiajo in una scudella da zuppa condito con *Panna di Latte* , ossia *Fiore di Latte* . E' questo un piatto Tedesco , che si serve al *Deser* , si può servire ancora per *Antremè* di cucina .

## Delle Creme d'Office .

*Osservazioni sopra queste Creme .*

Benchè alcune di queste *Creme* siano descritte nell' opera di cucina , pure mi veggio obbligato d' inserirle ancora in questa , per la ragione che non tutti saranno provveduti di ambidue queste opere .

*Crema Sbattuta di Cioccolata Bianca .*

Abbiate cinquanta grosse , mandorle di buon caracca , fatele abbrustolire in una padellina , che terrete per questo oggetto , soltanto per pelarle ; indi dividete le lobe di dette mandorle , e abbrustolitele ancora un poco ; ponetele poscia in infusione per otto ore con un bicchiere d' acqua comune , e un poco di vainiglia e cannella sopra la cenere calda . Dopo passate l' acqua per un setaccio di seta in una cazzarola , aggiungeteci dodici rossi d' uova fresche , zucchero a sufficienza , chiarificato e cotto a *Lissè* ; mescolate bene , e ponete sopra un fuoco moderato , dimenando sempre con una cucchiaja di legno , finchè i rossi d' uova saranno cotti . Osservate bene che non siano , nè poco , nè troppo cotti , mentre da ciò dipende tutto il sapere per fare queste *Creme* ; indi versate in una catinella bianca . Tré quarti d' ora prima di servire , sbattete questi rossi cotti , con le bacchette , come se fossero bianchi d' uova da mettere in fiocca ; vedrete che debbano prendere una certa consistenza , come un pane di Spagna . Servite subito nelle chicchere .

*Crema Sbattuta di Biada .*

Questa *Crema* si prepara nello stesso modo , colla sola differenza , che in luogo del caracca , vainiglia , e cannella , si mette due pugni di scelta biada abbrostolita come il *Caffè* , e si finisce , e si serve nella stessa maniera .

*Crema Sbattuta di Persiche .*

Prendete sei belle *Persiche*, dette della *Madalena* , ben mature , o altre *Persiche* egualmente grosse , mentre se sono più picciole ne prenderete otto ; levategli il nocciuolo ; indi spremetele colla mano sopra un setaccio , che il sugo vada a cadere in una catinella bianca , mescolate con questo sugo dodici rossi d' uova fresche , e zucchero a *Lissè* , come sopra . La polpa passatela al setaccio , e se resta ancora qualche poco di sugo ponetelo con i rossi d' uova . Fate cuocere questi sopra un fuoco moderato , movendo sempre con una cucchiaja di legno ; quando saranno cotti al loro punto versateli in una catinella bianca . Un' ora prima di servire sbatteteli come gli altri , e a poco per volta metteteci la polpa delle *Persiche* passata al setaccio , le mandorle pelate e trite assai fine , ed il sugo di un limone , e quindi versate nelle chicchere come sopra . Le mandorle le potete schiacciare , e porle in infusione con un pochino d' acqua , che passerete , e metterete nei rossi d' uova prima di farli cuocere .

*Crema Sbattute di Varj Frutti .*

Queste *Crema* , dette alla *Polignac* , ovvero *Fouettès* si preparano nella stessa maniera di tutte sorta di *Frutta* , come di visciòle , albi-

cocche , framboese , ribes , fravole ec. Le ananasse , moscarole , ossia perette moscate , lazzerole , ranette ec. , si devono prima cuocere con acqua , ed un poco di zucchero in pane . La poca di acqua della cottura che resta , la quale deve essere sufficiente , cioè un buon bicchiere si passa per un setaccino di velo ; quando sarà fredda si unisce con dodici rossi d' uova fresche , e la polpa del frutto si passa per setaccio , e si mescola poco per volta nelle uova , allorchè dopo cotte si sbattono . Per il rimanente si finiscono come le altre .

Il sugo di limone si pone ad ogni sorta di frutto , alla riserva delle visciole , framboese , e ribes , e questo si pone quando si sbattono le uova dopo cotte .

*Crema Sbattuta di Portogallo .*

Abbiate un bicchiere di sugo di aranci di portogallo , con qualche fettina assai sottile della scorza superficiale de' medesimi ; passate questo sugo per un setaccino di seta , mescolatelo con dodici rossi d' uova fresche , zucchero a *Lissè* la quantità che bisogna ; fate cuocere come la *Crema* di cioccolata bianca . Trè quarti d' ora prima di servire sbattete come il solito , mettendoci il sugo di un limone , e servite subito nelle chicchere .

*Crema Sbattuta di Cedrato .*

Tagliate la scorza a sei limoni o più , e prendetene mezzo bicchiere di sugo , che mescolarete con mezzo bicchiere d' acqua pura , grattate con un pezzo di zucchero in pane la superficie di un cedrato per averne lo spirito , che metterete nell' agro di limone ; disciolto  
che

che sarà passate per setaccio , aggiungeteci zucchero cotto a *Lissè* , secondo il bisogno , dodici rossi , d' uova fresche ; fate cuocere sopra un fuoco moderato , dimenando sempre con una cucchiaja di legno ; indi versate in una catinella bianca ; trè quarti d' ora prima di servire sbattete come le altre *Crema* , e servite subito nelle chicchere . Se il sugo di limone fosse poco aggiungetene un poco più nell'atto che sbattete le uova .

*Crema Sbattuta di Limone .*

Prendete mezzo bicchiere di sugo di limone , e mezzo di acqua come sopra , aggiungeteci qualche fettina sottilissima della superficie di un limone ; indi passate per un setaccio di seta , metteteci zucchero a sufficienza cotto a *Lissè* , dodici rossi d' uova fresche ; fate cuocere , e sbattete bene come il solito , e servite nello stesso modo .

Tutte queste *Crema Sbattute* si possano servire nei vasetti , o chicchere , subito fatte , ovvero dentro una pasta di savoja , o panè di spagna , come anche dentro a tutta sorta di lavori di pasta di mandorle . Osservando peraltro che tutte queste paste siano prima cotte , e di un bel colore , e nel momento di servire , metteteci una delle *Crema* suddette .

*Crema di Persiche .*

Prendete sette o otto buone *Persiche* , che siano giustamente mature , e sincere , levategli il nocciuolo , fatele cuocere con un poco di vino bianco , acqua a sufficienza , e zucchero a proporzione ; a mezza cottura aggiungeteci le mandorle delle persiche pelate e schiacciate . Quando

saranno ben cotte passatele per setaccio , fatele raffreddare ; indi mescolateci otto rossi d'uova fresche ; osservate che la dose sia sufficiente per sette in otto chicchere , e non molto densa , ripassate due volte al setaccio , riempiteci le chicchere fatele cuocere a Bagno-maria , e servitele fredde .

*Crema di Albicocche .*

Questa *Crema* si prepara nello stesso modo ; ma senza vino , aggiungendoci in luogo più acqua .

*Crema di Ananasse .*

Tagliate in fettine assai fine , e per traverso un buon' *Ananasse* ; indi ponetelo a cuocere con acqua , un bicchiere di vino bianco buono , uno stecco di cannella , e zucchero in pane a proporzione , o con acqua sola , e zucchero . Quando sarà cotto , ed il sugo sufficiente per la *Crema* , passatelo per un setaccio senza espressione ; fate raffreddare , aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche , ripassate di nuovo due volte ; ponete nelle chicchere , fate cuocere a Bagno-maria , e servite freddo .

*Crema di Visciole .*

Prendete una libbra e mezza di *Visciole* , fatele cuocere come l'ananas ; indi passatele al setaccio senza espressione ; pestate una porzione dei nocciuoli , uniteli alla composizione , ripassate al setaccio , ed osservate che la dose sia sufficiente per la *Crema* ; fate raffreddare , metteteci li dieci rossi d'uova , passate ancora due volte , riempite le chicchere , fate cuocere a Bagno-maria , e servite freddo .

*Crema di Fravole .*

Schiacciate una libbra e mezza di *Fravole* freschissime in una catinella bianca , aggiungeteci un bicchiere di vino bianco buono , acqua a proporzione , un poco d'acqua di cannella , zucchero in pane spolverizzato a sufficienza . Dopo un' ora passate per un setaccio fino senza espressione , e che la dose sia abbastanza per la *Crema* ; aggiungeteci dieci rossi d' uova fresche , ripastate due volte , versatela nelle chicchere , fate cuocere a Bagno-maria , e servite freddo .

*Crema di Framboese , e di Ribes .*

Queste due *Creme* si preparano come la precedente , e solo variano , che a quella di framboese si mette il sugo di un limone , dopo passate al setaccio le framboese senza espressione .

*Crema di Frutta senza Polpa .*

Fate bollire delle persiche , o visciole , o albicocche , o ananasse , come per le *Creme* qui sopra indicate ; ma con più acqua , zucchero in pane a sufficienza , e le loro mandorle schiacciate , e per le visciole , o ananasse , cannella , o vainiglia ; indi versatele dentro una salvietta prima bagnata , e poi spremuta , torcetela leggermente acciò n' esca tutto il sugo del frutto senza la polpa ; fate raffreddare questo sugo , che sia sufficiente per la *Crema* , poneteci dieci rossi d' uova fresche , ripastate due altre volte , torcendo soltanto la salvietta , riempite le chicchere ; fate cuocere a Bagno-maria , e servite freddo .

La *Crema di Ananasse* la potete fare anche senza cuocere ; cioè tagliati in fette , e messi  
in

in infusione come quella di *Fravole*; ovvero con solo acqua, e zucchero.

*Crema all' Olandese.*

Fate bollire due fogliette di latte, ed una di panna di latte; quando averà consumato un terzo, fate raffreddare; indi stemperateci dodici rossi d' uova fresche, aggiungeteci zucchero in pane a proporzione, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone; fate stringere sopra un fuoco leggiero, dimenando sempre con una cucchiaja di legno senza bollire; quando sarà cotta, e densa una cosa giusta, spremeteci il sugo di due limoni, ciò che la stringerà maggiormente, levate allora la cannella, ed il limone, e versatela sopra un Gattò di pane di spagna, e servite freddo; oppure ponetene un poco nel fondo del piatto che dovete servire, aggiustateci sopra delle fette di pane di spagna, e così suolo per suolo, terminando colla crema, e servite freddo, con sopra spume di mandorle amare stritolate.

*Crema Sufflè di Pane di Spagna.*

Inzuppate una libbra di *Pane di Spagna*, o biscottini di *Savoja*, con una foglietta di panna di latte fresca; indi metteteci otto rossi d' uova fresche, zucchero fino a proporzione. Grattate la superficie di un limone, o cedrato, o portogallo, con un pezzo di zucchero nella composizione per dargli l' odore, passate al setaccio, aggiungeteci sei bianchi d' uova sbattuti in fiocca; versate nel piatto che dovete servire con un bordino di pasta di mandorle, o di marzapane; fate cuocere ad un forno assai temperato, e servite subito glassato di zucchero.

*Cre-*

*Crema alla Portoghese .*

Stemperate sei rossi d' uova con un poco di farina , e zucchero a proporzione , con una foglietta di latte , aggiungeteci uno stecco di cannella , ed una scorzetta di limone ; fate stringere sopra il fuoco , dimenando sempre con una cucchiaja di legno ; finchè non senta la farina , ma senza bollire , e che sia delicata , cioè competentemente legata . Sbattete i bianchi in fiocca . Abbiate del latte bollente al fuoco , condito con un poco di zucchero , ed un' idea di sale ; prendete con un cucchiajo porzione del bianco sbattuto , ponetelo nel latte , fatelo cuocere , rivoltandolo d' ambe le parti , e a mano a mano ponetelo sopra un setaccio ; quando sarà finito versate un poco di crema nel fondo della giatta che dovete servire , aggiustateci sopra il bianco d' uovo a guisa di coppola , tramezzandolo e coprendolo per tutto con la crema , servite freddo con sopra spume di mandorle amare schiacciate , ed all' intorno cialdoncini di mandorle o mostaccioletti di pane di spagna coperti di un gelo di zucchero .

*Crema alla Portoghese di Cioccolata .*

Questa *Crema* si prepara come la precedente , ma in vece si cuoprono tutti i bianchi d' uova con una *Crema di Cioccolata* delicata , e si serve fredda con il bordo della compostiera guarnito di fette di pane di spagna glassate .

*Crema di Cioccolata .*

Fate una composizione come quella della *Crema alla Portoghese* , ma senza limone , e prima di farla cuocerè , metteteci trè oncie di cioccolata squagliata , e fatta bollire con un poco di

di latte ; indi fatela cuocere come l' altra , e quando sarà fredda formateci la *Crema* come sopra .

*Crema Spongata Gelata .*

Fate una *Crema* naturale , o di cioccolata , come' le due precedenti . Abbiate dei bianchi d'uova sbattuti in fiocca , e cotti nel latte nella stessa maniera , abbiate una stampa di rame , o di latta , tonda , unta di butirro fresco ; versateci nel fondo un poco di *Crema* fredda , metteteci sopra i bianchi d'uova cotti e scolati , coprite con altra *Crema* . Quando la stampa sarà piena , ponetela sopra la neve , fatela gelare , e nel momento di servire scaldate un'istante la stampa nell' acqua bollente , e rivoltatela nella compostiera .

*Crema Spongata Bianca .*

Fate bollire tre fogliette di panna di latte fresca con un cucchiajo d' acqua di fiori d'arancio , e zucchero in pane a proporzione , fino a tanto che sia consumata un terzo . Versatela in una catinella bianca , e sbattetela colle bacchette a una buona consistenza , metteteci del quaglio grosso come un pisello , che averete disciolto con un poco della medesima panna , e non ve la ponete , che quando sarà tiepida ; versate la *Crema* nella compostiera , e fatela quagliare alla stufa . Servitela fredda .

Potete preparare molte di queste *Creme* , mettendo nella panna ciò che vorrete , come caffè , cioccolata , pistacchi , acqua di cannella , vainiglia in polvere ec.

*Crema Gelata .*

Ponete in una cazzarola due fogliette di panna di latte , zucchero in pane a proporzione , un grosso stecco di cannella , e delle Zeste di limone , o di portogallo ; fate bollire un quarto d' ora . Quando sarà fredda aggiungeteci dodici rossi d' uova fresche , e passate per setaccio due volte ; fate quindi stringere sopra un fuoco leggero senza bollire , dimenando sempre con una cucchiaja di legno finché immergendoci un cucchiajo d' argento resterà velato dalla *Crema* ; uniteci allora due anelli di colla di pesce squagliata , e ristretta come si dirà all' *Articolo delle Preparazioni Diverse* , mescolate , versate in una *Giatta* , fate gelare sulla neve , e servite . La potete gelare ancora nelle chicchere , o in una stampa , che rivotarete poi in una compostiera .

*Crema Gelata, alla Scintigli .*

Ponete in una catinella bianca trè fogliette di panna di latte con un cucchiajo d' acqua di cannella , o di fiori d' arancio sbattetela come i bianchi d' uova in fiocca , e a misura che fa la spuma , mettetela in una terrina . Quando sarà fatta tutta , aggiungeteci un poco di scorzetta di limone grattata , e zucchero in polvere a proporzione ; versatela in una compostiera , e fatela gelare sulla neve . La potete fare ancora gelare in una stampa , e rivoltarla poi nella compostiera , come anche gelare nelle chicchere .

## Delle Bombe Spongate .

### Descrizione di queste Bombe .

E' questa una composizione di zucchero , cotto a *Lissè* , o alla gran *Pinna* , rossi d'uova e bianchi d'uova , o bianchi d'uova assoluti , colla di pesce , e odore a piacere . Si formano di differenti colori , e si fanno gelare con neve . Eccone la maniera .

#### *Bomba Spongata al Candito d' Uovo .*

Stemperate in una cazzarola dieci rossi d' uova fresche con una libbra di zucchero freddo cotto a *Lissè* ; ponete sopra un fuoco leggero , e fate cuocere come una crema delicata , senza bollire , dimenando continuamente con una cucchiaja di legno . Quando il *Candito d' Uovo* sarà quasi freddo , stancheggiatelo un poco , e aggiungeteci poco per volta sei bianchi d' uova sbattuti in fiocca , un cucchiajo d' acqua di cannella , e un'anello e mezzo di colla di pesce bollita ristretta e fredda , mescolando sempre e dolcemente ; subito che la composizione sarà ben mescolata , e spongata , versatela in una stampa tonda di rame stagnato , o di latta , e fatela gelare con neve sotto e sopra mescolata con un poco di sale nero . Allorchè sarà gelata , e nel momento di servire , scaldate un' istante nell'acqua bollente il fondo della stampa , e rivoltatela sopra un piatto con sotto una salvietta , e servite subito . La colla di pesce vedetela alla fine del presente Tomo .

*Bomba Spongata Bianca .*

Abbate una libbra di zucchero quasi freddo cotto alla gran *Piuma* , stancheggiatelo finchè averà alquanto sbianchito , mescolateci allora poco per volta sei bianchi d' uova sbattuti in fiocca , un cucchiajo d' acqua di fiori d' arancio , la colla di pesce , come sopra , dimenando sempre dolcemente con una cucchiaja di legno . Quando la pasta sarà ben mescolata e spongata , versatela in una stampa , fatela gelare , e servitela come sopra .

*Bomba Spongata alla Cioccolata .*

Mescolate in una libbra di zucchero cotto a *Lissè* mezza libbra di cioccolata squagliata , e bollita con un poco d' acqua ; fate cuocere il zucchero alla gran *Piuma* , stancheggiatelo , e quando è freddo mescolateci il bianco d' uova , e la colla di pesce come sopra . Fate gelare , e servite egualmente .

*Bomba Spongata Rossa .*

Nella stessa maniera si prepara questa *Bomba* , e differisce soltanto , che in luogo di metterci la cioccolata si mette una sufficiente quantità di colore rosso di uivetta lacca , onde comunicargli un bel colore amarante , e finite , e servite questa *Bomba* , come le altre .

*Bomba Spongata di Diversi Colori .*

Quando averete preparato quattro specie di *Paste di Marenghe a freddo* , come le precedenti , formatene dentro una stampa quattro strati uno sopra all' altro , in porzioni eguali ; fate gelare con neve , e servite , come si è detto di sopra .

A tut-

A tutte queste *Bombe Spongate* gli potete dare quell'odore che volete, oltre le acque di cannella, di fiori d'arancio, di rose; l'olio essenziale zuccheroso di cedrato, o di portogallo, o di limone; ovvero un poco di vainiglia pestata finissima con un pezzetto di zucchero in pane, o cannella in polvere; ma la vainiglia, e la cannella la metterete soltanto alle *Bombe di Cioccolata*, e *Rossa*. Questi odori di agrumi, e di droghe li porrete nel zucchero caldo allorchè lo stancheggiate . . .

*Uova alla Faldacchiera .*

Gli Spagnuoli chiamano queste uova preparate con zucchero, *Ovas molles*; e gli Italiani, *Candito d'Uovo*, ovvero, *Uova alla Faldacchiera*. Sono eccellenti per qualunque specie di ripieno di *Biscottineria*, come anche per formarne de' *Sorbetti Gelati* . . .

Per apprestarle, abbiate mezza libbra di zucchero cotto a *Lissè* e freddo. Ved. *Tom. I. pag. 188.*, stemperate con questo zucchero in una cazzarola, otto rossi d'uova fresche, mescolate sopra un fuoco leggiero; e fate cuocere come una crema delicata, aggiungendoci quell'odore che più sarà di vostro genio, come un poco d'acqua di cannella, o di vainiglia, o di fiori d'arancio; ovvero l'olio essenziale zuccheroso di limone, o di cedrato, o di portogallo. Ved. *Tom. I. pag. 149.*, o un poco di scorzetta grattata di uno di questi agrumi. Quando la composizione averà acquistato una certa consistenza levatele dal fuoco, e allorchè è fredda riempiteci ciò che vorrete .

*Uova alla Faldecchiera in Diverse Maniere .*

Allorchè averete stemperato li rossi d' uova col zucchero a *Lissé* , aggiungeteci una sufficiente quantità di cioccolata squagliata ristretta; ovvero sciroppo di uvetta lacca , quanto basti per comunicargli un bel colore amarante ; fate quindi stringere sul fuoco , come sopra , potendo mettere ad ambedue un poco di cannella in polvere , o vainiglia pestata finissima con un pezzetto di zucchero in pane , o in grana . La prima composizione si chiama *Candito d'Uovo alla Cioccolata* ; e la seconda, *Candito Amarante di Rosso d' Uovo* .

## Del Cacao .

*Descrizione del Cacao , sue Qualità ,  
e Differenti Specie .*

L' Albero del *Cacao* è proprio del Nuovo Continente . , e cresce naturalmente sotto diverse regioni della zona torrida dell' America , e segnatamente nel Messico , nelle Provincie di Nicaragua , e di Guatimala , e sulla costa di Caraque . Ve ne sono de' boschi interi sulle alture di Yapock nella Gujana , e nel Maragnone Provincia del Brasile .

Si veggono quasi tutto l' anno sull' albero del *Cacao* frutti d' ogni età , che maturano successivamente . Le mandorle del *Cacao* sono molto simili alle mandorle volgari ; ma più grandi , e più grosse , rotondate , e coperte d' una pellicola secca , dura , fragile , nericcia , e alquanto grassa , fulva al di fuori , un poco violetta ,

ros-

rossiccia, e bianca al di dentro, divisa in diverse picciole lobe strettamente unite insieme, d'un sapore un poco amaro, e leggermente acerbo, che ciò non ostante non è ingrato.

Si distinguono molte specie di *Cacao*; ne viene recato da Surinam; dalle Isole di Barbik; dalla Costa di Caracca di due specie, l'una grossa, e l'altra picciola, ambedue di qualità eccellente; ne viene anche da Soconusco, picciola Contrada del Messico nell'America Settentrionale, sotto nome di *Cacao di Soconusco*; questo è grosso, tondo a guisa di oliva, assai grasso, e superiore al *Caracca* per la sua qualità. Da trenta e più anni a questa parte ce ne viene recato dalle Isole Santa Maddalena una specie, che chiamano *Cacao di Santa Maddalena*; questo è grossissimo. Anche le Isole di Cajenna, e di S. Domingo ci danno del *Cacao*, che è noto col nome di *Cacao dell' Isole*; ne viene ancora dai Stabilimenti Portoghesi, sulle rive del Maragnone, o gran Fiume delle Amazzone nell'America Meridionale, sotto nome di *Marrignone*, o *Cacao di Portogallo*.

Tutti questi *Cacai* differiscono frà di loro per la grossezza delle mandorle, per il loro sapore più o meno grato, e per il paese d'onde vengono; i migliori, ed i più stimati sono quelli di *Caracca*; sembra però, che quelli di *Santa Maddalena*, e di *Soconusco* meritano la preferenza per essere più grossi, e meglio nutriti. I meno buoni sono i *Cacai delle Isole*, e il *Marrignone*, o *Portogallo*; i primi sono un poco aspri, e contengono più butirro, se ne fa entrare nella composizione della *Ciocolata* per farla essere

sere un poco più grassa ; il secondo è picciolo , rossiccio , grasso , ed ha un sapore amaretto , e acerbo , ma non displicevole , e che lega assai bene mescolato col *Caracca* , volendo comporre la *Cioccolata* . Quella fatta di solo *Cacao* di *Caracca* è troppo secca ; quella di solo *Cacao* di *Santa Maddalena* , o di *Soconusco* è soverchiamente butirrosa ; quella di solo *Cacao delle Isole* è troppo grassa e troppo agra ; e quella di solo *Marignone* , o *Portogallo* è troppo amara , e allapposa .

Il *Cacao di Caracca* è un poco schiacciato , sporco di terra , ed è molto simile per il volume alle nostre grosse fave ; quello di S. Domingo , della *Giammajca* , e dell' *Isola di Cuba* , è generalmente più grosso di quello delle *Antille* ; quello del *Marignone* è picciolo , e schiacciato , come le nostre mandorle , e rossiccio . La *Mandorla del Cacao* ha il vantaggio di non arancidire , ed è forse il frutto più oleoso , che produca la *Natura* .

Il *Cacao della Costa di Caracca* è meno untuoso , e meno amaro di quello delle *Isole Francesi* , ed in *Ispagna* , in *Francia* , ed in *Italia* si preferisce a quest' ultimo ; ma in *Germania* , e nei *Paesi del Nord* regna un gusto affatto diverso .

Di tutti i *Cacai* de' quali abbiamo parlato in *Roma* non ne vengono distinti generalmente che due per la composizione della *Cioccolata* , cioè il *Cacao di Caracca* , ed il *Cacao di Portogallo* .

Si debbano scegliere le mandorle del *Cacao* recenti , grosse nella loro specie , ben conservate , pesanti , intere , di colore cenerino chia-

è chiaro, o rossiccio, o bruno, al di fuori, secondo le loro specie; mentre il *Cacao di Caracca* è cenerino, quello delle *Isole* è bruno, e quello di *Portogallo* è rossiccio. Di dentro d'un rosso carico, d'un gusto grato, e saporoso. Si devono al contrario rigettare quelle, che sono muffite, tarlate, o guaste dal tempo, o in altra maniera.

Il *Cacao* forma un'oggetto molto considerabile di commercio nel Nuovo Continente, in conseguenza si usa moltissima diligenza nel coltivarne l'albero.

Alcuni pretendono che il *Cacao di Caracca* si metta sul luogo della raccolta sotto terra per otto giorni, cioè, che nel tempo che si è fatto trasudare è stato ricoperto di alcuni pollici di terra, che così perde la propria agrezza, che ciò non si fa che al solo *Cacao di Caracca*, e che per questa ragione al *Cacao delle Isole*, e al *Marrignone*, ai quali non si fa la stessa cosa, sono amari e agri. Questa asserzione può essere vera, poichè nel commercio non si trova *Cacao di Caracca* il quale non abbia un poco di muffa nell'interno, e una qualche quantità di terra nella superficie; laddove il *Cacao delle Isole*, e il *Marrignone* è senza muffa, senza terra, e ben sanno del resto si deve scegliere il *Cacao di Caracca* il meno muffito che sia possibile, e benchè lo sia un poco, ciò non impedisce che la *Ciocolata* non sia perfetta.

Gli Americani prima dell'arrivo degli Spagnuoli, e dei Portoghesi, facevano un liquore col *Cacao* stemperato nell'acqua calda, condito colimento, e colorito col *rocou*, e mescolato

con una bollitura di *mais* per aumentarne il volume . Tutta questa robba unita insieme dava a tale bevanda , che gli Americani chiamavano *Gioccolata* una aria ributtante , ed un sapore selvatico . Gli Spagnuoli più industriosi dei Messicani cercarono di correggere ciò che vi era di disgustoso in questo liquore , aggiungendo alla pasta del *Cacao* diversi aromi dell' Oriente , e molte droghe del paese , dei quali ingredienti abbiamo soltanto ritenuto lo zucchero , la vainiglia , e la cannella .

Gli Abitanti del paese dove nasce questo frutto lo chiamano *Cacahuatl* , gli Spagnuoli corrottamente *Cacao* . Dicesi che *Caracca* viene dal nome corrotto d' un' Isola dell' America Meridionale chiamata *Carate* , che giunto in quest' Isola *Cristofaro Colombo* intese che gli abitanti vivevano per l' ordinario più di cento anni , perchè non mangiavano , che pane di *Cacao* , che alle volte per renderlo più grato , vi mescolavano un poco di vainiglia , di garofano , di cannella , e di qualche altra simile droga aromatica , ma senza zucchero , che gli Spagnuoli lo provarono , e ne presero per i loro ammalati , che perfettamente guarirono .

Le *Mandorle del Cacao* non solo danno molt' olio nella distillazione , ma ancora ne danno per l' espressione , e decozione .

Una libbra di *Cacao* ben macinato sopra una pietra calda , stemperato in trè libbre d'acqua bollente , e stretto sopra il fuoco come una pappà dà molto olio , che nuota sulla superficie , da cui si separa a poco a poco finchè non ne resta più . Quest' olio acquista la consistenza

del butirro, e si chiama *Butirro di Cacao*, pesa nove oncie e mezz'ottava, e sodo e bianco. Alcuni fanno bollire il *Cacao* con acqua, quindi lo spremono a traverso di un pannolino di un tessuto forte, o sotto lo strettojo: galleggerà sulla superficie dell'acqua un'olio odorifero e bianco, e che ha la consistenza di butirro. Quando l'acqua sarà fredda si leva il *Butirro di Cacao*: Mediante l'analisi chimico si rileva che il *Cacao* contiene una quantità grande d'Olio denso; o grasso unito con molta terra, e una porzione mediocre di sale, sia acido, sia acre; da che risulta un composto gommoso, oleoso, e denso, da cui dipende la virtù di questa mandorla. Il *Cacao* deve si leggermente abbrustolire, e mescolarlo con altri ingredienti per renderlo piacevole al palato, e grato allo stomaco. Col le mandorle abbrustolite e mondate del miglior *Cacao* si fanno degli eccellenti *Confetti*, delle *Crème*, dei *Bianchi mangiare*, si mettono al *Brillante*, come il *Caffè*, si fa il *Sorbetto gelato di Cioccolata Bianca*, ed altre preparazioni. Il *Butirro di Cacao* è buono per i reumi di petto, ed anche contro i veleni corrosivi, unisce alla virtù anodina degli altri olij, il vantaggio di non contrarre odore alcuno, e di prontamente seccarsi: si prende in bocconi mescolato con un poco di zucchero fino. Serve ancora di mucilagine alle polveri bechiche, o che hanno altre virtù per prenderle in pillole. Il *Butirro di Cacao* s'impiega anche esternamente. Esso è la base di diverse pomate cosmetiche e dolcificanti, che si applicano con successo nelle crepature delle labbra, delle mam-

mammelle , delle parti naturali , per il male sulla testa de' fanciulli ; non sono inutili sulle emorroide esterne , gonfie , e dolorose . Per tutti questi incomodi si può impiegare anche il *Butirro di Cacao* assoluto leggermente scaldato .

*Della Cannella .*

*Descrizione della Cannella , sue Virtù ,*

*e sue differenti Specie .*

Gli Antichi hanno conosciuto la *Cannella* sotto il nome di *Cinnamomo* , che vuol dire *Legno Aromatico della China* , probabilmente perchè i Chinesi sono stati i primi a farne commercio . Essi andavano a farne la tratta nell'Isola di Ceilan , e trasportavano di poi questa mercanzia a Ormus , dove i Negozianti di Aleppo essendone provveduti la spargevano per la Grecia in tutte le Province dell' antico Continente . Dopo però la scoperta delle Indie Orientali fatta dai Portoghesi nel 1497 . la *Cannella* non è più nè così rara , nè così cara di prezzo .

Questa preziosa droghe differisce non poco per la qualità del luogo , e del terreno ; mentre si osserva , che il medesimo albero somministra corteccia differente , secondo i diversi paesi . Imperocchè altro è la *Cannella* di Ceilan , del Malabar , e di Giava , altro la *Cannella coltivata* , altro la *Selvatica* ; oltre di ciò rilevasi una certa variazione proveniente dalla diversa età degli alberi , dalla loro posizione , e coltivazione , e dalle differenti parti di esso . La

*Cannella*, dell' albero giovane, è differente da quella dell' albero vecchio; la corteccia del tronco è differente da quella dei rami, e la corteccia delle radici è differente dall' uno, e dall' altro.

La *Cannella comune* è la seconda corteccia di un albero, che è comunissimo nell' Isola di Ceilan nell' Indie Orientali, ove è chiamato dai Naturali del Paese *Kurundu*. Le selve, e le macchie dell' Isola di Cailan, abbondano di alberi di *Cannella*, che nascono naturalmente, come fra noi le avellane, e le castagne. Si coltivano al presente questi alberi nelle Colonie Francesi in America, ma in picciolissimo numero.

Il tempo di levare la corteccia dall' albero della *Cannella* è nella Primavera, allorchè è carico di fiori; o nell'Autunno, mentre si è osservato, che in tali stagioni il sugo nutritivo è molto abbondante, tra la corteccia, e il legno; si distacca la corteccia dai piccioli alberi di *Cannella* di tre anni, dal tronco, e dai rami. Si getta via la corteccia esteriore, che è grossa, bigia, e scabra. Si taglia a strisce lunghe tre, o quattro piedi la corteccia interiore (l'intermedia fra l'epiderme, e il libro), che è sottile, si espone al sole su lamine, che vi si accartoccia da se medesima alla grossezza di un dito; il suo colore è un giallo rossiccio tendente al fulvo, il sapore acre, frizzante, ma grato, ed aromatico; l'odore soavissimo, e penetrantissimo.

La proprietà degli alberi ne fanno distinguere di tre sorta: la *fina*, la *mezzana*, e la *grossolana*. La *Cannella* più stimata è quella che i Naturali del paese chiamano *Vaste corunde*. Dopo che

si è distaccata la *Cannella*, l'albero resta nudo per lo spazio di due o tre anni; e finalmente in capo a questo tempo si trova rivestito dalla natura di una nuova corteccia, ed atto alla medesima operazione.

Tutte le parti dell'albero della *Cannella* sono buone a qualche cosa: la corteccia, la radice, il tronco, i fusti, le foglie, il fiori, ed il frutto. Se ne traggono acque distillate, sali volatili, canfora, sego, o cera, oli preziosi; se ne compongono sciroppi, pastiglie, essenze odorose, e altre, che convertono in ipocrasso ogni sorta di vini, o fanno la base di quelle spezie soavi, che entrano nella composizione di tante delicate vivande: in una parola l'Albero della *Cannella* è per ogni riguardo il Re degli alberi.

È maravigliosa certamente la diversità dell'olio odoroso, che si estrae dall'albero della *Cannella*. Da una libbra di questa corteccia quando è fresca si ricavano più di tre ottave di *Olio Essenziale*, ma pochissimo quando è vecchia. Quindi è che l'*Olio di Cannella*, che vendeva la Compagnia Olandese, è distillato a Ceilan, o a Batavia. Siccome quest'*Olio* ha un grandissimo spaccio, e vale fino a quattordici, sedici, e dieciotto scudi Romani l'oncia; si falsifica talvolta mescolandolo coll'*Olio di Garofani*, o meglio ancora coll'*Olio di Seme di Ben*: l'eccellenza del suo profumo lo fa entrare nelle misture degli Aromi, dette da Francesi *Pots-pourris*. Due sorta d'*Oli* si ricavano da questa corteccia, uno che va al fondo dell'acqua, e l'altro che galleggia sopra all'acqua; questo è di colore pallido, quello di colore cedrino; ambedue

due limpidi, di un' odore fragrantissimo, di un sapore acutissimo, e che punge fortemente la lingua.

Dalla cortecchia della radice si ricava parimenti per distillazione un' *Olio*, ed un *Sale volatile*, o *Canfora*; l' *Olio* è più leggiero dell'acqua, limpido, giallastro, sottile, il quale facilmente dileguasi, di un' odore forte, vegeto, grato, e di un sapore acutissimo trà la *Canfora* e la *Cannella*.

Gli Indiani applicano quest' *Olio* esternamente nei reumatismi, e nelle paralesie, si usa internamente stemperato con zucchero, per provocare i sudori, le orine, e per discacciare i flati. La *Canfora della Cannella* è bianchissima, ha un' odore più soave della *Canfora* ordinaria, ed è sommamente volatile, è soggetta a dileguarsi con molta facilità, prontamente s' infiamma, e dopo essere bruciata non lascia alcun fedimento. Gli Indiani stimano questa *Canfora*, per la migliore di cui possa farsi uso in medicina; si conserva con diligenza, ed è destinata per i Re del paese, che la prendono come un cordiale di un' efficacia sorprendente.

L' *Olio* distillato dalle foglie è gialliccio, e trasparente, d' un sapore dolce, piccante, aromatico, e tramanda un leggiero odore di *Cannella*, che accostasi un poco all' odore di *Garofano*, ed acquista quasi le medesime proprietà della *Cannella*.

L' *Acqua* distillata dai fiori dell' albero della *Cannella* ha un' odore de' più soavi, e se ne fa uso per rianimare gli spiriti, e per dare buon' odo.

odore , e delicatezza a diverse sorta di vivande . Si fa ancora con detti fiori una conserva , come quella di *Fiori d' Arancio* .

I *Frutti* danno due sorta di sostanze . Se ne ricava colla distillazione un' *Olio Essenziale* , il cui odore si accosta a quello del *Garofano* , del *Ginepro* , e della *Cannella* . Per mezzo poi della decozione se ne ricava una specie di grasso , consistente , bianco , e di cui si formano pani , come quei di butirro , che viene recato in Europa sotto il nome di *Cera di Cannella* .

La *Cannella* contiene un sale essenziale , sia acido , sia orinoso , che accostasi al sale ammoniaco , unito con un' olio essenziale aromatico , dal che sembra dipendere principalmente la sua azione .

Si deve scegliere la *Cannella* sottile , leggiera , e in bei cannelli , d' un giallo rossiccio , odorosa , aromatica , d' un sapore acuto , e piccante sulla lingua , nulladimeno dolce , e soave .

La *Cannella* è un' aroma dei più dolci , stomatico , e nervino , cordiale , cefalico , stimolante , riscaldante , sudorifico , aperitivo , e menagogo ; fortifica , e ristabilisce tutto il corpo . La *Cannella* , e tutte le sostanze , che se ne ritraggono date opportunamente , producono un' ottimo effetto , in qualità di cordiali caldi ; ma devesi avvertire di non farne un soverchio , ed intempestivo uso .

Questo aroma conviene maggiormente ai vecchi , ai flemmatici , ai malinconici , a quelli che hanno lo stomaco debole , che bevono acqua , e non digeriscono facilmente ; al contra-

rio non conviene alla gioventù d' un temperamento caldo, e bilioso.

Viene impiegata la *Cannella* in una quantità grande di cose, tanto per l' uso della cucina, che della credenza. Colla *Cannella* si preparano due sorte di *Sorbetti Gelati*, cioè il *Sorbetto Gelato di Cannella bianca*, ed il *Sorbetto Gelato di Cannella rossa*. Colla *Cannella* si dà l' odore a molte *Paste*, *Creme*, *Gelatine*, *Sorbetti*, *Liquori*, *Bevande*, *Acque*, *Composte*, *Pastiglie*, *Marmellate ec.* Forma ancora la base delle *Spezie fine* per i *Rifreddi*, per i *Budini ec.* Entra nella composizione della *Cioccolata*. Se ne fanno de' *Confetti* molto buoni, detti *Cannellini*. Col suo *Olio essenziale* si compongono in Napoli quegli eccellenti *Confetti*, detti *Diavoloni*. S' impiega in una moltitudine di *Vivande*, *Zuppe*, *Salse chiare ec.* alle quali comunica un' odore ed un sapore assai piacevole, e le rende più facili alla digestione.

La *Cannella* è un tesoro di lusso, e di commercio, che di superfluo che egli era è divenuto necessario. Oltre la *Cannella comune* ci vengono recate in Europa altre specie di *Cannella*, cioè la *Cannella Lignea*, la *Cannella Garofanata*, la *Cannella Bianca*, e la *Cannella Winterana*.

#### Della *Cannella Lignea*.

Questa *Cannella* si distingue dalla *Cannella fina*, non solamente per il suo sapore aromatico, che è più debole, ma ancora da una certa glutinosità, che si sente masticandola. Ora ci viene recata d' un colore giallo, ora d' un giallo rossiccio. Si deve scegliere quella che si avvicina più alla *Cannella* si per l' odore, che pel sapore.

Si separa dall'albero (nella stessa guisa della *Cannella di Ceilan* , e dalla medesima specie d'alberi che crescono nell'Isola di Giava , e nel Malabar , come pure nelle Isole Filippine .

Questa *Cannella Lignea* è alessifarmaca , fortificativa , nervina , e stomatica , ma in un grado più debole della *Cannella* . La quantità grande di mucillagine che contiene la rende ingrassante , astringente , e dolcificamente ; virtù che non si osservano in modo alcuno nella *Cannella* .

*Della Cannella Garofanata .*

Questa è simile alla *Cannella comune* , ma un poco più grossa , ceneregnola nell'esterno , e rossiccia bruna , o come ruginosa nell'interno . Il suo sapore è di *Cannella* , e di *Garofano* , ma il primo essendo più languido svanisce col tempo , ed il secondo acquista più forza e diviene dominante .

L'albero da cui si ritrae la *Cannella Garofanata* cresce nell'Isola di Cuba , e di Madagascar nel Brasile , e nelle provincie Meridionali della Guiana , e del Marangone . I Portoghesi formano con questa *Cannella* la base delle loro spezie . Gli Incettatori , o altre persone di cattiva fede , alterano le teste di garofani in polvere con questa corteccia , la quale è più a buon mercato .

La *Cannella Garofanata* contiene un *Sale* , e uno *spirito volatile oleoso* . Le vengono attribuite le medesime qualità dei *Garofani* , ma più deboli . Viene loro sostituita ne' condimenti . Si impiega nella composizione de' *Liquori fini da tavola* .

Questa *Cannella* si trova in commercio in due specie .

Questa *Cannella* è uno de' buoni rimedj fortificativi, riscaldanti, nervini, cefalici, e stomachici. Gli antichi Greci, e gli Arabi non l'hanno conosciuta.

*Della Cannella Bianca.*

È questa la seconda corteccia ravvolta in cannule dell'albero di *cannella* proprio dell'America. Tutte le parti di quest'albero hanno un sapore aromatico, garofanato, piccante. Nasce nei luoghi umidi, e selvaggi, nella Giamaica, o nell'altre Isole dell'America.

L'albero che somministra questa *Cannella bianca* ha due cartecce, una esteriore grossa, una linea cenerina, sparsa di macchie bianchiccie, ineguale, e stomachica; l'altra interiore è liscia, un poco più grossa della *Cannella Orientale*, bianchiccia, sminuzzevole, di un odore fragrante, di un sapore piccante, e aromatico, misto di *Cannella*, di *Garofano*, e di *Zenzero*.

La *Cannella bianca* contiene molt' *Olio essenziale aromatico*, il quale si estrae per mezzo della distillazione dopo avere fatto macerare questa carteccia nell'acqua. È più pesante dell'acqua comune, di un color gialliccio, e di un odore che si accosta a quello dell'*Olio di Garofani*; onde alcuni falsificano l'*Olio di Garofani* col presente. Non solamente questa *Cannella* si usa nelle vivande, ma ancora nei Liquori, come uno stomachico.

*Della Cannella Winterana.*

È questa una carteccia ravvolta in cannule, di un colore cenerino, molle, fungosa, ineguale, e screpolata esteriormente; soda, grossa esteriormente, d'un sapore aromatico, pic-

piccante; cocente; d'un odore assai penetrante . Fu scoperta questa corteccia sulle Coste Magellaniche da *Guglielmo Winter* Inglese Capitano di Vascello, che accompagnò nel 1567. Francesco Drak sino allo stretto Magellanico , senza passare più oltre . Egli è il primo che abbia recata questa corteccia in Europa , e da cui ha preso il nome .

Questa *Cannella* è più grossa; e di un colore più oscuro della *Cannella bianca*, e s'avvicina più a quello della *Cannella di Ceilan*, di un sapore più aromatico; e come quello del *Pepe*, e del *Zenzero* . E' stomatica, alessifarmaca, e sudorifica : queste sue qualità provengono da un' *Olio essenziale aromatico*, sottile, e abbondante, unito con un' *Acido volatile*, che contiene . Viene però commendata per facilitare la digestione, e dissipare i flati

### Della Cioccolata .

*Preparazioni, Qualità, Proprietà, ed Uso della Cioccolata .*

La *Cioccolata* è una pasta secca, dura, bruna, e di un gusto assai gradito, della quale dobbiamo l'invenzione agli Americani, e che gli Spagnuoli ci hanno recato dall'America in Europa da due secoli a questa parte, e che noi nondimeno abbiamo superato di molto nella sua composizione . La base di tale composizione è il *Cacao*, al quale si aggiunge *Zucchero*, *Cannella*, *Vainiglia* ec.

Le

Le dosi di una tale composizione sono più o meno determinate, secondo il gusto delle diverse Nazioni, onde si formano le *Cotte di Cioccolata* sotto la propria direzione con quella dose che piacerà maggiormente, e si conserverà in luogo asciutto, ove non siavi biancheria, abiti, cera, droghe ec. Una cassetina di latta è ottima per conservarla.

La bevanda della *Cioccolata* nutrice molto, fortifica, ripara le forze abbattute, e somministra del vigore; aiuta ancora la digestione, dissipa i fumi del vino, ed eccita l'amore. Il soverchio uso frequente riscalda considerabilmente, sopra tutto se farsi entrare nella sua composizione delle droghe acri, e frizzanti.

La *Cioccolata* conviene principalmente ne tempi freddi ai vecchi, alle persone di un temperamento frigido, e flemmatico, a quelli che digeriscono con difficoltà, a cagione della debolezza, e delicatezza dello stomaco, o che non bevano vino; le persone però giovani, e di un temperamento caldo e bilioso, nelle quali gli umori sono in gran movimento, debbano astenersene, ovvero usarne con moderazione.

Per fare la *Cioccolata* si prendono ordinariamente due specie di *Cacao*, cioè uno detto *Caracca*, e l'altro *Marignone*, o *Portogallo*; benchè si faccia ancora di tutto *Caracca*, e d'ogni altra sorta di *Cacao*. Questi si fanno abbrustolire separatamente in padelloni sopra il fuoco, dimenandoli sempre con una grande spatola di legno, sintantochè la scorza si separa dalla mandorla del *Cacao*.

Si

Si pelano in seguito queste mandorle , e si mettono di nuovo nella padella ad abbrustolire sopra un fuoco moderato , dimenandole , come sopra , finchè siano ben secche , senza peraltro essere abbruciate ; poscia si schiacciano , e si macinano con un cilindro di ferro sopra una pietra assai dura , e concava ; tutta cancellata leggiermente per traverso , sotto la quale evvi un braciere con fuoco sufficiente , onde mantenere un calore dolce , e moderato .

Allorchè il *Cacao* è stritolato al suo punto , vi si mescola il zucchero , che sia bianco , e di qualità grassa , in modo che questo ingrediente è quello , che domina più di tutto in questa bevanda .

Poscia di nuovo si rimette sulla pietra calda , e poco per volta si seguita a macinare , fino a tanto , che se ne forma una pasta , che non sia più dura , nè grumelosa , ma liquida , e maneggievole ; la quale a mano a mano va a cadere entro uno schifo di legno , posto a tale oggetto sotto la pietra .

Quindi intanto che la pasta è calda , così si fa scaldare di nuovo , vi si aggiunge una polvere finissima fatta con baccelli di vainiglia , e cannella spolverizzata ; o soltanto cannella , ed allorchè queste droghe sono sufficientemente mescolate colla *Cioccolata* , se ne formano rotelline di un' oncia , rotelline con folignati , o senza , rotoletti lunghi circa mezzo palmo , ma più comunemente de' mattoncini di tre , o quattro , o sei oncie cadauno , entro modelli di latta . Quando la *Cioccolata* è fredda s' incartano , e si conservano in luogo asciutto lungi da odori .

Quan-

Quando fassi la *Cioccolata* senza *Vainiglia* la proporzione della *Cannella* è di mezz' oncia per ogni libbra di *Cacao*; ma quando impiegasi la *Vainiglia* bisogna diminuire salmeno della metà la suddetta dose di *Cannella*. Quanto alla *Vainiglia* non vi è regola fissa; come anche della *Cannella* suddetta, poichè ciò dipende dal gusto delle Persone, che devono prenderla, ed anche in quanto al zucchero vi è chi la brama più dolce, ed altrimenti.

Molti hanno scritto in favore, ed altri contro questa bevanda; ma essa non merita nè tutto il bene, nè tutto il male che n' è stato detto. L'uso della *Cioccolata* diviene quasi indifferente coll' abitudine; non vedesi che faccia nè gran bene, nè gran male agli Spagnuoli, che ne hanno fatto una specie di necessità, che il non avere egliino *Cioccolata* in casa è lo stesso, che trovarsi a quel grado di miseria, in cui saremmo noi mancando di pane; benchè oramai siamo divenuti anche noi altri Italiani, riguardo ad una tale bevanda simili agli Spagnuoli. La *Cioccolata* che si prepara in Italia composta di *Cacao*, *Zucchero*, e mescolata con una lieve quantità di *Cannella*, o di *Vainiglia* ha la proprietà di eccitare l'appetito di coloro, che non sono avvezzi a prenderla. Essa sostiene assai bene quegli che sono nell'uso di prenderne giornalmente la mattina.

Meno il *Cacao* è abbristolito, più nutrice, ed addensa gli umori; al contrario più è abbristolito, più eccita l'effervescenza degli umori del corpo, mentre il suo olio diviene più attenuato col mezzo del fuoco; Questo è

il motivo per cui alcuni Spagnuoli fanno abbróstolare soltanto il *Cacao*, quanto sia necessario per spogliarlo dal suo involucro. Questa *Ciocolata* è color di cannella cupo; di un sapore graziosissimo, e si può veramente chiamare *Ciocolata di Sanità*. Qui appressor ne daremo le dosi.

Il tempo più favorevole a far uso di tale bevanda è la mattina a digiuno; o in luogo di cena; ella è troppo nutritiva per avere luogo dopo il pranzo, o dopo la cena.

Non è gran tempo che si variava moltissimo questo liquore, tanto nella composizione della manipolazione; che nella maniera colla quale si squagliava per berlo; nella prima vi ponevano oltre la *Vainiglia*, e la *Cannella*; anche de' *Garofani*; dell' *Ambra*; e del *Muschio*; qualcuno vi poneva ancora del *Zauzero*, e del *Pepe* e del *Zucchero* in polvere; di modo che tutto ciò doveva fare un fiero contrasto.

Nella seconda poi alcuni si servivano dell' *Acqua comune*, come facciamo noi; ma altri del *Latte di Vacca*, ed alcuna volta vi aggiungevano di *Rossi d'Uova*, affinché il liquore fosse più denso, e facesse maggior spuma; altri preferivano il *Latte di Mandorle*; altri l' *Emulsione delle quattro semenze fredde maggiori*; altri dell' *Acqua di Cicoria*, e di diverse altre piante; e finalmente vi erano di quelli, che vi mescolavano un poco di *Belzuar*, onde rendere questa bevanda più cordiale.

Nelle Isole Francesi si fanno pani di *Cacao* senza l'addizione; e quando vogliono pigliare la *Ciocolata* si riducono questi pani in polvere,

e vi si aggiunge quel tanto di *Cannella*, che si vuole, del *Zucchero* spolverizzato, del *Fiore di Cedro*, e si fa bollire in qualche liquido, e segnatamente acqua pura. La *Cioccolata* così preparata, ha un' odore esquisito, e una gran delicatezza. Ancorchè la *Vainiglia* sia comunissima nelle Isole suddette, non per questo se ne fa uso nella *Cioccolata*.

Frà noi per altro, tanto la composizione della pasta; che il modo di squagliarla per beverla, sono divenuti di una gran semplicità, e si può anche dire, che l'uso, ed il gusto siano anche essi divenuti generale; tanto più che tutti vi bevano prima, o dopo, un bicchiere di limonea, o gelata, o naturale, o d'acqua fresca comune, o in neve, onde correggere in parte quanto la *Cioccolata* può avere in se di riscaldante. Moltissime persone la prendono la sera in luogo di cena.

Per avere della buona *Cioccolata* molti vogliono che sia fatta di tutto *Caracca*; benchè si creda da altri, che possa essere migliore composta di due terzi di *Caracca*; ed uno di *Marignone*, o *Portogallo*, il quale non è che un *Cacao* alquanto più picciolo; ma di un gusto aspro, e più forte del *Caracca*; imperocchè trovano che la *Cioccolata* composta di tutto *Caracca* resta troppo insipida, e secca, che il forte e l'aspro del *Cacao di Portogallo*, e la sua grassezza corregga l'insipidezza suddetta, e renda la *Cioccolata* assai più temperata, e di un sapore molto migliore. Nulladimeno quella fatta di tutto *Caracca*, passa per essere la più eccellente.

Alcuni Cioccolattieri fanno delle *Pizze di Cacao di Portogallo* senza addizione; queste *Pizze* le conservano qualche tempo; nel quale il *Cacao* perde quel sapore forte ed aspro che tanto gli è naturale, ed acquista una qualità assai più dolce e temperata. Poscia squagliano nuovamente queste *Pizze*, vi mescolano *Zucchero*, *Cannella ec.* e ne formano la *Ciocolata*; la quale, mediante un tal mezzo, riesce di un sapore molto migliore, in guisa che taluno la vende per *Ciocolata*, detta *Metà e Metà*, cioè di porzione eguale di *Caracca*, o *Portogallo*. Questo ed altri motivi inducano a farsi fare le *Cotte di Ciocolata* in casa sotto la propria direzione.

Quanto alle dosi; come abbiamo detto di sopra, queste sono diverse, poichè alcuni la bramano colla *Vainiglia*, altri senza, altri con molto *Zucchero*, altri carica di *Cannella*, altri un poco amaretta, onde dipende dal gusto di ciascuno di farla fare con quella dose che più sarà di sua soddisfazione. Ciò che bisogna però osservare, che il *Cacao*, la *Cannella*, la *Vainiglia* siano di ottima qualità.

*Composizione della Ciocolata.*

Ecco alcune *Dosi* le più appropriate, e le meglio combinate, onde avere la *Ciocolata* d'un sapore piacevole.

*Cacao di Caracca* abbrustolito quan-

to per spogliare le mandorle dal

loro involuppo. Lib. — 26332

*Zucchero Bianco e grasso.* Lib. — 13

*Cannella Scelta* ridotta in polvere.

Unc. — 13

*Noce Moscata pestata finissima.* Num. — 11

Ne ritrarrete libbre trentadue di perfetta *Ciocolata*, detta di *Sanità*, molto stimata; il suo colore sarà rossiccio, o color di cannella cupo. Questa si chiama *Ciocolata di tutto Caracca*; ed è una *Cotta*, che in Napoli dicono una *Gior-nata*.

<i>Cacao di Caracca</i> . . . . .	Lib. — 10
<i>Cacao di Portogallo</i> . . . . .	Lib. — 05
<i>Zucchero Bianco</i> . . . . .	Lib. — 06 $\frac{1}{2}$
<i>Cannella Scelta in polvere</i> . . . . .	Onc. — 07

Ne ritrarrete libbre diecisette di *Ciocolata* buonissima, detta di *Due Terzi di Caracca*. Questa è mezza *Cotta*.

<i>Cacao di Caracca</i> . . . . .	Lib. — 13
<i>Cacao di Portogallo</i> . . . . .	Lib. — 13
<i>Zucchero Bianco</i> . . . . .	Lib. — 13
<i>Cannella Scelta</i> . . . . .	Onc. — 10

Ne ritrarrete libbre trentadue di ottima *Ciocolata*, chiamato *Metà e Metà*, perchè tanto è il *Caracca*, e tanto il *Portogallo*. Questa è una *Cotta*.

<i>Cacao di Caracca</i> . . . . .	Lib. — 28
<i>Zucchero Bianco e Grasso</i> . . . . .	Lib. — 10
<i>Cannella Scelta in polvere</i> . . . . .	Onc. — 10

Ne ritrarrete libbre trenta di *Ciocolata* di tutto *Caracca*. Questa *Ciocolata* è assai buona, ed è la migliore, dopo quella detta di *Sanità*. Questa è una *Cotta*.

<i>Cacao di Caracca</i> . . . . .	Lib. — 18
<i>Cacao di Portogallo</i> . . . . .	Lib. — 10
<i>Zucchero Bianco</i> . . . . .	Lib. — 11
<i>Cannella Scelta in polvere</i> . . . . .	Onc. — 10

Questa Dose darà libbre trentadue di *Ciocolata* eccellente, chiamata di *Due Terzi*; ed è una *Cotta*.

<i>Cacao di Caracca</i> . . . .	Lib. — 16
<i>Cacao di Portogallo</i> . . . .	Lib. — 12
<i>Zucchero Bianco</i> . . . .	Lib. — 12
<i>Cannella in polvere</i> . . . .	Onc. — 06
<i>Vainiglia finissima</i> . . . .	Onc. — 04

Ne ritrarrete libbre trentadue di *Cioccolata* perfettissima, detta di *Composizione Varia*, ed è una *Cotta*. In questa *Cioccolata* si può aggiungere, o diminuire la *Vainiglia*, secondo il gusto di chi la fa fare . .

Si avverte però che la *Cioccolata* fatta di tutto *Cacao di Caracca* diminuisce sempre qualche libbra di più, che quando è mescolata con porzione di *Cacao di Portogallo*; essendo il *Cacao di Caracca* più maturo, più asciutto, e meno oleoso dell' altro .

Finalmente il pregio della buona *Cioccolata* consiste, oltre all' ottimo *Caracca*, *Zucchero*, *Cannella*; *Vainiglia* *ec.* che sia stata lavorata da un'abile *Cioccolattiere*, il quale conosca perfettamente il punto giusto dell'abbrostolimento del *Cacao*, il quale deve essere più tosto poco, che troppo abbrostolito, che sia stato ben mondato dalle scorze, e che la *Cioccolata* sia stata ben macinata, lavorata, e incorporata, a forza di braccia sulla pietra . . . .

Colla *Cioccolata* si apprestano due eccellenti *Sorbetti Gelati*, delle ottime *Crema*, *Spume* *ec.*, e delle *Glasse* per la *Pasticceria di Cucina*, e per la *Biscottineria di Credenza* . . . .

## Del Caffè.

*Descrizione del Caffè, sue Virtù,  
Uso, e Differenti Specie.*

L' albero del Caffè cresce in abbondanza nell' Arabia Felice, e principalmente nel Regno di Yemen, verso il Cantone di Aden, e di Moka. L' Europa è debitrice della coltivazione di quest' albero alle premure degli Olandesi, i quali da Moka lo hanno trasportato a Batavia, e da Batavia al Giardino di Amsterdam. *M.<sup>r</sup> Resson* Olandese ne offerse un arboscello a Luigi XIV., che fu coltivato nel Giardino Reale di Parigi. L' albero del Caffè è sempre verde, e cresce nel suo suolo nativo, ed anche a Batavia, sino all' altezza di venti e venticinque piedi. Se ne sono veduti sino di trenta, e di quaranta; ma il diametro del suo tronco non eccede mai i quattro, o cinque pollici.

Prima del Secolo decimosesto l' uso del Caffè era quasi ignoto; e in l' Arabia era il solo luogo d' onde venisse; è stato quindi trasportato e coltivato con esito felice in diverse Colonie appartenenti agli Europei, come in quella di Giava, Isola del mar dell' India, ove Batavia n' è la Capitale; della Martinicca, Isola dell' America Settentrionale, la principale delle Antille; di Surinam, paese della Terra Ferma nell' America Meridionale; di S. Domingo, Isola dell' America Meridionale; di Francia, e di Borbone, Isole ne' Mari dell' Affrica sull' imboccatura dell' Oceano Indiano. L' Europa, e l' America, devono a *M.<sup>r</sup> Declieux* il Commercio del Caffè, di

*Ponente*, avendo egli portate alcune di queste piante di Francia nella Martinicca, dove poscia si sono moltiplicate prodigiosamente.

La semenza del *Caffè* varia secondo le diverse contrade d'onde viene portato; la diversità dei climi, l'età degli alberi che lo producono ec. Le due specie di cui si fa un'uso maggiore sono generalmente conosciute sotto i nomi di *Caffè di Levante*, e di *Caffè di Ponente*. Quello di *Moka*, Città dell'Arabia, nel Regno di Jemen ha un color gialliccio, e un buon'odore, e ci viene recato per mare dal porto di Ormus; egli è più grosso di quello che ci viene recato dal Cairo dalle Caravane della Mecca, il di cui granello è picciolo, giallo-verdiccio, di miglior sapore, e di più facile conservazione. Quello delle Isole di Borbone, e di Francia, e di un giallo-bianchiccio, di granello bislungo, e inodoroso. Quello di Giava è più grosso, e alquanto gialliccio. Quello della Martinicca, e delle altre Isole Francesi è di un bianco tendente al verdastro, ha l'odore ed il sapore un poco erbaceo, specialmente quando è nuovo. Il migliore *Caffè* della Martinicca si raccoglie nei scali, o seni d'Arlet.

Il *Caffè di Moka* è sempre il più stimato, essendo di un piacevole odore, e sapore. Di questo pure ve ne sono di tre qualità differenti, la migliore delle quali, chiamata *Babouri*, viene riserbata per il Gran Signore, e per il suo Seraglio; le altre due, che sono il *Caki*, ed il *Salabi* si esitano per essere spedite nell'Armenia, nella Persia, e nell'Europa.

In Italia viene portato il *Caffè* dall'Arabia sotto nome di *Caffè di Levante*; ne viene an-

anche di Giava, per la parte di Olanda, che si vende, sotto nome di *Caffè di Giava*, o di *Oriente*; ne viene portato dall'America sotto nome di *Caffè di Ponente*; ne viene finalmente dalle Isole di Borbone, e di Francia sotto nome di *Caffè di Borbone*.

Il *Caffè di Levante* deve essere scelto recente, picciolo, gialliccio, odoroso, ben mondato dalla sua scorza, netto, e guardare che nel trasporto non abbia toccato l'acqua del mare.

Il *Caffè di Ponente*, oltre le buone qualità suddette, che sia di mediocre grossezza, verdiccio, pallido, o bianchastro, compatto, qualche poco trasparente, di una specie d'odore di fieno, di un gusto d'erba, e piacevole e grato all'odorato.

L'uso del *Caffè* è divenuto familiare non solo appresso gli Arabi, Etiopi, Persiani, Egiziani, Armeni, Turchi ec., ma eziandio appresso tutte le Nazioni di Europa per essere una Bevanda utile e confacente. Ved. Tom. I. pag. 175.

### Del Thé.

*Storia Naturale del Thé, sue Virtù, uso, e Differenti Specie.*

Il nome di *Thé* volgarmente si dà a certe foglie secche ed attorcigliate di alcune piante, delle quali foglie se ne fa uso ordinariamente in infusione. Diverse sono le specie di *Thé*, che ci vengano recate in Europa; ma noi non faremo menzione se non che di due sole specie, cioè dell'*Erba Thé* della China, e del Giappone; e dell'*Erba Thé* della Martinicca, o di America.

*Thè della China , e del Giappone .*

Si trovano sotto questo nome presso i mercanti di droghe diverse sorta di foglie , delle quali facciamo uso in bevanda , e che sono state raccolte sopra certi arboscelli , che crescono negli Imperi della China , e del Giappone . Sarebbe cosa difficile il fissare il tempo in cui i Chinesi hanno cominciato a far uso del *Thè* . L'unica cosa che noi sappiamo si è , che gli Olandesi lo portarono in Europa nel principio del Secolo decimosettimo , e che fino dal 1660. erano già state messe sul commercio che se ne faceva , imposizioni considerabili in Inghilterra .

I Chinesi distinguono quattro arboscelli principali di *Thè* , cioè il *Sang-lo* , il *Wou-y* , il *Pou-cul* , e il *Long-an* . Alcuni Bottanici disegnano l'arboscello del *Thè* nella maniera seguente , *Thè frutex* ; *Rhamnus theezans* ; *Evonimo affinis Arbor Orientalis nucifera* , flore rosco Pluk ; ma Koempser , *Amoenitates* , pag. 605. , è quello dice *M. Fougereux* , in una eccellente *Memoria sul Thè* , a cui siamo debitori di una descrizione più esatta , e di una buona figura di questa pianta ; egli l'ha disegnata con questa frase : *Thea frutex folio cerasi , flore rosæ sylvestris , fructu unicocco , bicocco , et ut plurimum tricocco* . Più comunemente si dice *Thè sinensium* , sive *Isia Japonensibus* , aut *chaa* . Pretende *M. de Haller* , che il *Thè* della China sia di una classe molto vicina ai rovi ; che differiscono però questi da quello del frutto : una specie di *Thè della China* , dice egli , ha sei petali , ed un'altra ne ha nove . Dice *Linneco* nel suo *Sistema della Natura* num. 668. pag. 365. , che

il *Thè-verde* ha un calice a sei incisioni, sei petali uguali e grandi. Il calice del *Thè-bout* è diviso in sei parti: il fiore è bianco, composto di nove petali disposti in rosa, dei quali tre esteriori sono più grandi. La diversa forma delle foglie che si è avuto campo di esaminare, le varie grossezze di molti frutti di *Thè*, e principalmente i fiori, che in molti individui non si somigliano, fanno credere, che se i *Thè della China* sono dello stesso genere, bisogna ammetterne più specie. Eccone in succinto la descrizione.

L'arboscello del *Thè* ha le radici nerastre, fine, fibrose, e serpeggianti, è alto cinque o sei piedi, fronzuto e ramosissimo; ha il legno duro, di un verde pallido, con forti e grosse fibre; la corteccia sottile, asciutta, di un bigio bruno, di un sapore amaro. Questo arboscello rimane sempre verde, conserva le foglie nell'Inverno, le quali sono abbondanti, alterne, di un verde carico, lunghe un pollice, larghe cinque linee, quasi ottuse, e dentate su i bordi. I fiori nascono a uno, due, o tre insieme nell'ascelle delle foglie; il pedicolo dei fiori non si allunga che a misura, che matura il frutto, ed il calice sussiste sino alla maturità del frutto medesimo; questo calice è diviso ordinariamente in cinque pezzi, talvolta in sei, piccioli incavati a cucchiajo, e ottusi; il centro di questi fiori è occupato da circa duecento trenta stami giallastri, il filetto de' quali è sottile, ed un poco più corto del fiore; i stami sono terminati da un' antera semplice; i filetti dei stami sono congiunti alla base che è attaccata al sostegno del pistillo, e si separano ai due terzi in-

incirca della lunghezza: il pistillo è composto di uno stilo, che porta sopra tre stami ottusi, e posa sopra un'embrione che diviene un frutto, o una siliqua, verde da principio, nerastra in seguito, divisa in due o tre capsule; talvolta quattro, spesse volte è una sola, perchè le altre si disfanno. Si apre ciascheduna di queste silique al di sopra della capsula, e racchiude una noce rotonda, angolosa sopra una sola delle sue parti; questo guscio, o noce lignea, sottile, liscia, e rossastra, (eccettuata la base che è biancastra), contiene una mandorla, o seme, di un bianco pallido, corrugato, oleoso, coperto di una pellicola sottile, e bigia, di un sapore dolciigno da principio, ma amaro in seguito, e che eccita la nausea, finalmente una sensazione ardente; e disseccatissima. I Chinesi della Provincia di Fokin usano l'olio di seme di *Thè* in alimento, e per le pitture disseccative.

Si coltiva questo arboscello nel Giappone, e nella China: ama le pianure basse, e i fianchi delle montagne temperate ed esposte al sole, e non i terreni arenosi, o troppo grassi: fiorisce al principio dell'Autunno, e stanno, per quello che si dice, frutti sull'albero un'anno intero prima di giungere alla maturità.

Il *Thè* è divenuto di un'uso così frequente in Europa, che ne deve interessare a tutti la Storia. Ecco la maniera con cui se ne coltiva l'arboscello nel Giappone. Si scavano nella terra fino alla profondità di sette o otto pollici, quante fosse rotonde, in ciascheduna delle quali si gettano alla rinfusa quaranta o cinquanta semi di *Thè* recentemente colti, e rivestiti, per quanto

si dice, del proprio guscio; si coprono in seguito le fosse; una parte dei semi si sviluppa ben presto; pullulano essi e formano sei, dieci, o dodici piccioli arboscelli, talora più, talora meno: Quelli che lo coltivano non vi fanno altro lavoro, che estirpar l'erbe che gli nascono intorno.

E' caso raro che si raccolgano foglie di *Thé* ne' primi tre anni; ma dopo questo tempo, si fa ogni anno una raccolta abbondante. Dopo otto o dieci anni di piantazione, bisogna ringiovanire i piedi degli arboscelli; per tal' effetto si tagli il tronco, e per allora i rigettoni e i nuovi rami danno un' abbondante raccolta di *Thé*.

Verso la fine del primo mese dell' anno Giapponese, cioè nei primi giorni di Marzo le madri di famiglia, i figli, le serve, escano di casa, visitano gli alberi ad ogni ora, colgano, quando il tempo è asciutto, ed il caldo maggiore, le nuove foglie, che succedano alle antiche; e sulla sera le portano a casa ne' panierì; le mettono in seguito tutte sopra una gran lastra di ferro levigato e infuocata, ed una tale operazione deve farsi sollecitamente, onde evitare che le foglie fermentino, e divenghino nere, le rivoltano esse continuamente colla mano, finchè si appassiscono; le pongano quindi sopra stoje ventilandole per raffreddarle; dopo di che le piegano, o le rotolano tra le palme delle mani in certe ceste piane di canna d' India, finchè s'increspino maggiormente; le rimettano poi di nuovo sulla lastra di ferro pulita, e moderatamente calda, le rivoltano come prima conti-

nuamente colle mani; finchè siano mediocrementemente dure; allora le rilevano e le raffreddano agitando l'aria; le rivoltano ancora una terza, ed una quarta volta sulla lastra di ferro, diminuendo gradatamente il calore, affinchè divenghino più secche e più dure; finalmente per conservarne la fragranza le racchiudono in bottiglie di vetro ben turate, e più comunemente in certe scatolette quadrate inverniciate, esteriormente rivestite di carta; ed interiormente di piombo sottile, e coperto egualmente di carta, ma ad onta di queste precauzione, il *Thè* perde la sua fragranza invecchiando.

Dopo avere conservato per circa sei giorni le foglie nei vasi, le estraggono, e le scelgono sopra una tavola, separando le foglie più picciole e più tenere, dalle più grandi e più dure, (si mettono a parte le foglie troppo seccate, e abbrostolite, e queste entrano nei *Thè Comuni*). Le seccano poi una quinta volta sulla lastra di ferro per maggior sicurezza, ed allora possono conservarsi un gran numero di anni se si chiudono esattamente.

Si usa un'attenzione maggiore per il *Thè*, che deve servire ai Grandi si del Giappone; che della China. Si fa nella stagione opportuna una scelta scrupolosa delle foglie, cogliendo ad una ad una le prime che compariscono, appena svelte o dissimpegnate dal bottone all'estremità de' ramoscelli più piccioli; bisogna aver cura di non istritolarle, e di preservalle dalla polvere; si mettono da parte, sotto il nome di *Thè Imperiale* per gli abitanti del paese che hanno il comodo di comprarle a caro prezzo; e quel-

e quelle destinate per l'Imperatore si conservano in vasi di porcellana. Le altre foglie che si raccolgano le ultime sull'arboscello sono di un prezzo mediocre; vengono tutte seccate all'ombra e chiuse; per uso del popolo in vasi di terra con bocca stretta. Trà queste foglie si fa ancora un'altra scelta di quelle che sono più picciole, perchè ne varia il prezzo a proporzione della grandezza, mentre tanto sono più grandi, tanto sono a miglior mercato.

Si dà ancora a questo *Thè* il nome di *Thè Mandarinò*; e di *Thè Borgomastro*, secondo l'odore, il colore, e la grandezza delle sue foglie. Il *Thè* più stimato al Giappone è quello di Udsi, picciola Città, assai vicino a Meaco. Tutto il *Thè* che serve alla Corte dell'Imperatore, e della Famiglia Imperiale deve essere colto sopra una montagna che è vicino a questa Città, e che forma un bel punto di vista, ed è incredibile la precauzione con cui si coltiva; la piantata è circondata da un vasto e profondo fosso; gli arboscelli sono in viali, che si scopano ogni giorno. Quelli che lo colgano debbano astenersi dal mangiar pesce e certe carni, acciocchè il loro fiato non sia di pregiudizio alle foglie; debbano inoltre lavarsi due volte il giorno, o in un bagno caldo, o nel fiume, e bisogna guardarsi da toccare le foglie senza guanti. Il primo Intendente della Corte Imperiale fa vigilare sulla coltivazione, raccolta, e preparazione di questa sorta di *Thè*, che si manda benè impacchettato alla Corte, scortato da una buona guardia.

Si vende in Europa una specie di *Thè Imperiale* molto caro, non solo a motivo della scelta del-

delle foglie , ma ancora della fragranza acuta e grata , della quale fanno moltissima stima gli Indiani medesimi . Questo *Thè* non è lo stesso che ha nella *China* un egual nome , e che è riserbato per i Grandi del paese . Il *Thè Imperiale* d'Europa ha la foglia assai grande , liscia , e meno attorcigliata , ed è di un color verde assai bello . Il *Thè* più grato , sia per l'odore , sia per il sapore , è quello che ci viene dalla *China* per terra , e che la Caravana di Pietroburgo porta in Europa . Di fatti chi brama di avere dell' eccellente *Thè* della *China* lo ritrae dalla *Russia* per mezzo di un qualche amico , o corrispondete . Questo ha un'odore soavissimo di viola , il quale non hanno i *Thè* arrivati per mare .

Il *Thè verde* , che si vende in Italia è in foglie lunghette , più strettamente ravvolte ; quando sono preparate di fresco , n'è chiara , verde , e di un grato odore l'infusione , di una soave fragranza di viola ; ma i Chinesi preten- dono che un tale odore non gli sia naturale . In Europa peraltro si procura di comunicargli questa fragranza , mettendo nelle casse piene di *Thè* alcuni grani di radica d' Iride di Firenze . Questo *Thè* è leggermente astringente , ed il zucchero che noi vi mettiamo , ne corregge l'acrimonia ; ma alla *China* vi è il costume di beverlo puro .

Il *Thè Bout* è di un rossiccio nerastro , di foglia picciola , ritondata , ed attorcigliatissima , essendo stata più maneggiata ; è più abbrustolita di quella del *Thè verde* , e se ne fa la raccolta soltanto di Aprile e di Maggio . Questa specie di *Thè* dà all'acqua un colore giallastro ;

ha

ha poca acrimonia ; ha il sapore e l' odore del *Thè verde*.

La differenza delle foglie di *Thè* che si osserva nel commercio deriva dalla stagione nella quale sono state colte , dalla scelta che se ne fa , dalla maniera con cui sono state preparate , e che è diversa nelle diverse provincie ; finalmente il terreno , l'esposizione , l'età dell'arboscello coltivato , o non coltivato ec. producano altrettante differenze nelle varie specie di *Thè*.

Il gran consumo , e l'uso utile e dilettevole che si fa nell'Europa del *Thè* in bevanda giustificano abbastanza i Chinesi della preferenza che danno a tali arboscelli . Lo spaccio del *Thè* che si fa in Europa da diverse Compagnie si fa ascendere a più di dodici milioni di libbre d'Italia all'anno .

L'immenso, e quasi incredibile commercio a cui ha dato occasione il *Thè* ha determinato gli Inglesi a farne venire dalla China le pianticelle , e le semenze ; e pervengono a moltiplicare nel loro paese questo arboscello prezioso ; ma questa pianta riuscirebbe forse meglio nelle provincie meridionali dell'Europa .

*Thè di Fiandra*.

Alcuni Droghieri chiamano così una specie di *Thè* della China , da cui è già stata estratta una leggiera tintura in Inghilterra , ed in Olanda ; se ne vende talvolta in Francia , ed in Germania al basso popolo , e nelle campagne , ove si fa un grand'uso del *Thè*. È a buonissimo prezzo , ha le foglie grandi e simili a quelle del *Thè verde* che si prende in infusione .

*Thè di Francia . . .*

Gli Olandesi danno questo nome , sì a *Batavia* , che alla *China* , e nel rimanente dell' *Indie Orientali* , alla *Salvia minore* , che fanno raccogliere sulle *Coste della Provenza* ; e nell' *India* si fa un grandissimo conto di questo *Thè Francese* . Gli Olandesi lo esaltano all' *Indiani* fino alle stelle . . .

*Thè della Martinicca . . .*

Si dà in quest' *Isola* un tal nome a due specie di piante , una delle quali si chiama *Cuambù* , e l' altra si chiama *Thè di America* . E' questo un arboscello originario del *Perù* , ma noto colà solamente dal 1709 . Le sue qualità , le quali sono le medesime , che quelle del *Thè della China* , fecero ben presto abbandonare questo ai *Peruviani* , per servirsi unicamente di quello che avevano in casa propria .

Presentemente noi abbiamo delle piantagioni di *Thè* in *Inghilterra* , in *Francia* , in *Olanda* , ed altri paesi meridionali dell' *Europa* ; ma questi arboscelli Europei non hanno le medesime qualità , cioè nè il sapore , nè l' odore , nè le virtù di quelli dell' *Asia* . In *Italia* noi scarseggiamo assai di *Thè della China* , e quello che si vende nel commercio sotto diverse denominazioni non è il più delle volte che un *Thè bastardo* , di un odore di fieno , e di un sapore allapposo . . .

Si deve scegliere l' *Erba Thè* di un bel verde carico , di foglie picciole , intere ; bene attortigliate , secche , fragili , di un grato odore di viola , e di un sapore dolce . Per il rimanente ved. *Tom. 2. pag. 180.*

Altre Preparazioni Diverse.

Mostarda di Senapa.

Prendete della buona *Senapa* in polvere, mettetela in un vaso di terra con uno, o due spicchi d'aglio schiacciati per chi piace, smorzatela, cioè stemperatela con aceto bianco bollente, coprite il vaso. Quando sarà fredda, levate l'aglio, e passatela al setaccio, tornatela quindi a mettere nel vaso, copritela bene, e conservatela in luogo fresco. Altri smorzano la *Senapa* con aceto freddo, e quindi con un ferro rovente la dimenano finché è freddo, acciò si cuocia; ed altri finalmente la smorzano con acqua bollente; o con brodo bianco bollente; onde ognuno la preparerà come più sarà di suo genio. Questa *Mostarda* si mangia coll' *Allesso*. Si serve in Tavola dentro *Mostardiere*. Serve ancora per condire una quantità grande di *Vivande*, specialmente quella smorzata con aceto bollente, o acqua bollente. Si avverte, che la *Senapa*, dopo smorzata in qualunque maniera, deve stare qualche ora ben coperta, acciò prenda forza, prima da potersene servire.

Mostarda di Frutta.

Diverse sono le *Mostarde* che si apprestano con delle *Frutta*; cioè con *Cotogni*, *Uva nera*, *Melappie*, *Melappiette*, *Pera*, *Prune*, *Ciriegie*, *Visciole* ec.; e questi *Frutti* si luniscono il più delle volte insieme; ma la migliore è quella che si fa con *Uva nera*, *Cotogni*, e *Melappiette*.

fine,

*fine* , detta *Mostarda di Uva Nera* . Io descriverò questa , e la *Mostarda dettā Cotognatā* . Queste *Mostarde* si preparano nell' Autunno in tempo dell' Uva nera , che ne forma la base principale . Si lavorano in grande , facendone la provvisione per tutto l' anno . Quelle preparate in altre stagioni , e fatte di altri frutti , non sono , che semplici *Marmellate* fatte con vino rosso , zucchero , e droghe , che di rado si conservano tutto l' anno . Eccone in succinto la maniera .

*Mostarda di Vari Frutti .*

Prendete porzione eguale di *Visticole* dette *Papali* polpate; e di *Ciriegie* , dette *Graffioni Rossi* ; levategli il nocciuolo , e il pedicolo , fatele cuocere con vino rosso . Quando saranno ben cotte passatele al setaccio con espressione , tornatele a mettere nella cazzarola , aggiungeteci tanto zucchero fioretto in grana , per quanto è necessario a dargli un sapore piacevole ; fate stringere sopra un fuoco moderato ; movendo sempre con una cucchiaja di legno , acciò non bruci . Allorchè la marmellata sarà giunta ad una consistenza , che regga alla cucchiaja , aggiungeteci un poco di cannella e garofani in polvere , cioè due terzi di cannella ; ed uno di garofani , fate cuocere ancora un quarto d' ora , e quindi versate in barattoli di terra , che coprirete bene , allorchè sarà del tutto raffreddata . Le *Mostarde* o di pera , o di mela , o di prune , tanto assolute , che unite insieme ; si preparano nello stesso modo , eccettuato , che alle *Pera* , si leva la pelle , e le *Mela* si tagliano a spicchi , e si levano soltanto i semi ,

e le *Prune* si cuociono con il nocciuolo . Le migliori *Pera* per fare la *Mostarda* sono le *Pera Riccarde* . Le *Mela* sono le *Melappie* , *Melappioni* , e *Melappiette* . Le *Prune* sono le *Prune Violette* , dette *Dame d'Italia* . Le *Melacotogne* , sono le *Melacotogne Comuni* . A queste *Mostarde* si aggiunge la *Senapa* , come si dirà in appresso .  
 . . . . . *Mostarda di Uva Nera* .

1. Questa *Mortarda* si appresta per servirsene tutto l'anno . Essa si serve in tavola in una , o più salsiere , onde mangiarla coll' allessa , preparata con la *Senapa* , smorzata con semplice acqua bollente . Per farla prendete duecento cinquanta libbre di *Uva Nera* , che presso a poco basterà per tutto l'anno per il servizio di una tavola di sei o otto persone il giorno , divagatela , cioè levategli i grappoli . Schiacciate i quest' uva sopra un bancone da tinello con un battitore di legno , e fate cadere il sugo in un pastello . Quando tutta l' uva sarà schiacciata , ponetela unitamente al sugo in una caldaja grande , con dodici melacotogne , e due libbre di melappiette fine , tagliate a spicchi le une e le altre , e tolto soltanto i semi . Ponete la caldaja sopra una fornacella fatta con uno sfiatatojo , come sono costruite le caldaje da fare la lisciva , ossia bucata , e con fuoco di legna fate bollire dolcemente sette in otto ore , dimenando di tempo in tempo con una spatola grande di legno . Dopo levate dal fuoco , e poco per volta passate al setaccio con espressione a forza di braccia non dovendo restare nel setaccio , che le pelli ed i semi dell' *Uva* .  
 Vi vogliono due , o tre persone , per fare que-

sta operazione con qualche sollecitudine . Tornate quindi a versare nella caldaja , che avrete lavata , ed asciugata , e tornate a mettere sopra la fornacella , facendo bollire a fuoco moderato , e dimenando sempre con la spatola di legno acciò non bruci nel fondo , il che talvolta accade per inavvertenza , e fate bollire ancora per lo spazio di altre quattr' ore . Quando vedrete che acquista la *Mostarda* una certa consistenza , il che conoscerete , allorchè versandone qualche goccia sopra un tondino non spande , ma resta tonda , allora sarà segno che è giunta al suo punto di cottura . Versatela in barrantoli di majolica , e non la coprite finchè non sarà del tutto raffreddata . Conservatela in luogo fresco , e asciutto .

Quando ve ne volete servire ponetene una porzione in qualche vaso di majolica inutile , come una zuppiera , un rinfrescatore ec. , ed aggiungeteci tanta senapa smorzata con acqua bollente , ma fredda , e fatta qualche ora prima , per quanta ne richiede la quantità della *Mostarda* che volete preparare , onde comunicarle un gusto rilevato di senapa . In quanto alla quantità , questa non si può definire , perchè alcuni l' amano con molta senapa , ed altri con poca , onde ciò dipenderà dal gusto .

#### *Mostarda di Cotogni .*

Avete cento libbre di *Uva nera* , svagatela , e schiacciatela come la precedente , ponetela in una caldaja grande con cinque libbre di *Melappiete fine* , e venticinque belle *Melacotogne* tagliate le une , e le altre a spicchi e tolti i semi . Fate bollire dolcemente ogni

cosa sopra la fornacella, e passate poscia al setaccio come sopra; tornate quindi a mettere nella caldaja sopra un fuoco leggiero movendo sempre acciò non bruci nel fondo. Allorchè averà acquistato una certa consistenza, aggiungeteci quattro o cinque libbre di zucchero fioretto in grana, un'oncia di cannella in polvere, e mezz'oncia di garofani pure in polvere; fate ancora cuocere un'ora o più. Questa *Mostarda* dev'essere alquanto più densa dell'altra, e cuocere il medesimo tempo, ma più dolcemente, mentre si addenserà più presto. Versatela in barattoli, e non la coprite, che quando sarà del tutto fredda.

Allorchè ne volete far uso per la tavola, praticate il medesimo metodo dell'altra, rapporto ad accomodarla con la *Senapa*; come lo stesso farete a tutte le altre *Mostarde de' Frutti*.

### Delle Composte in Aceto

#### Descrizione di queste Composte.

Le *Composte in Aceto*, d'*Erbe*, e di *Frutta*, non si servono che per antipasto ne' tondini del primo servizio della tavola, onde mangiarle con l'allesso. Queste *Composte* si variano secondo quelle che si hanno; per esempio si pone in un tondino una persica noce tagliata a spicchi, e levato il nocciuolo; quattro lazzarole intere; due grappolètti di moscatello; ovvero qualche peperoncino tagliato a spicchi, e qualche cedrioleto tagliato egualmente, o in fette. Si possano variare queste

*Composte*. come più piace, con pere, ciriegie ec. tramezzandole con qualche filetto, o' fettina di carota rossa. Si servono questi tondini di *Composta* conditi con un poco di olio e aceto. Le carote rosse, le olive, li cedrioli, li fagiolotti, le punte de' sparagi sono eccellenti per formare tutte sorta d' Insalatine.

#### *Sparagi.*

Scegliete de' belli *Sparagi* bianchi, nettateli bene, e tagliateli tutti della stessa lunghezza; fategli alzare due o tre bolli nell'acqua bollente condita di sale; indi levateli e lasciateli scolare e raffreddare; poneteli poscia in un vaso di terra verniciato, che i sparagi restino nella loro lunghezza. Abbiatè dell' aceto bollito con sale e raffreddato, versatelo sopra ai *Sparagi*, che ne restino ben coperti. Chiudete il vaso e conservate in luogo asciutto.

Li potete ancora preparare crudi, cioè dopo nettati spolverizzateli bene con sale fino, aggiustateli in un vaso come sopra, copriteli d'aceto nello stesso modo, e conservateli egualmente. Per servirli si fanno bollire con molt' acqua.

#### *Fagiolotti.*

Scegliete de' *Fagiolotti* freschi e teneri, mondateli da capo, e da piedi; fateli quasi cuocere all'acqua bollente condita di sale. Quindi scolateli, e quando sono freddi, metteteli in un vaso verniciato, copriteli con aceto, condito con sale, chiudete il vaso con cartapeçora, e non l'aprite che quando, ne averete di bisogno, osservando di non toccare la concia con le mani.

Po-

Potete anche prepararli crudi e mondati , in una terrina con due oncie di sale fino per ogni libbra di fagiuoletti ; quindi per ventiquattr' ore mescolarli bene , poscia lavarli all' acqua fresca , scolarli e asciugarli bene , e coprirli con aceto bollito con sale , e freddo . Bisogna prima di apprestarli lavarli , e farli cuocere con molt' acqua .

*Cedrioli .*

Avete de' *Cedrioli* , che siano mezzanetti , di bella qualità ; freschi , e non troppo maturi , aggiustateli in un vaso , o bariletto , con una salimoja composta con sale e aceto bianco , o metà acqua e metà aceto , copritelo bene , e lasciateli così un mese senza toccarli in un luogo fresco , e che i *Cedrioli* bagnino sempre nella salimoja . Se questa mancasse bisogna aggiungerne dell' altra .

Allorchè la stagione de' *Cedrioli* è passata vi potete servire di questi , dopo che li avrete pelati , e fatti stare qualche poco nell' acqua , per tutti quegli usi come i *Cedrioletti* .

*Cedrioletti .*

Fate bollire dell' aceto a sufficienza per la quantità de' *Cedrioletti* , con sale , e ramette di finocchio domestico ; quando sarà freddo aggiustate i *Cedrioletti* , che siano freschi in un vaso di terra verniciato ; versateci dentro l' aceto che restino coperti , chiudete il vaso , mettetelo in luogo asciutto , e lasciate passare qualche tempo prima di servirvene .

*Peperoncini .*

Riempite uno o più vasi di vetro , o di terra di *Peperoncini* dolci piccioli e verdi ; ver-

sateci sopra, del buon aceto bianco condito di sale, che siano coperti, poneteci sopra un coperchio di terra, o altro peso, che calchi un poco i *Peperoncini* nell' aceto; chiudete bene il vaso, e dopo qualche giorno ve ne potete servire.

#### *Capperi.*

Scegliete de' *Capperi* piccioli, e verdi, mondateli, metteteli in un vaso di vetro, o di terra verniciato, copriteli con buon aceto bianco mescolato con un poco di sale; turate bene il vaso, e ponetelo in luogo asciutto. Dopo qualche giorno si possono impiegare.

Alcuni mettono metà aceto e metà acqua, ma allora bisogna mettere più sale.

#### *Carote Rosse.*

Fate cuocere al forno sopra una tavola quella quantità di *Carote rosse*, che volete, coperte delle loro medesime foglie, che siano picciole e non legnose; quelle di Viterbo sono le migliori. Quando saranno cotte fatele raffreddare, indi pelatele; mettetele in un vaso di terra verniciato, copritele di buon aceto bianco, con un poco di sale, qualche garofano, e fusti di finocchio domestico, osservando che sempre restino coperte dall' aceto. Quando ne avete di bisogno levatele con una cucchiaja senza toccare colla mano.

#### *Moscatello, e Pizzutello.*

Prendete de' piccioli grappoli di *Moscatello*, o di *Pizzutello*, di sei in sette acini l' uno; poneteli in un vaso di vetro, che sia quasi pieno, coprite con aceto bianco bollito con sale, e freddo; chiudete bene il vaso, e conservate

In luogo asciutto. Dopo qualche giorno ve ne potete servire.

*Persiche Noci*.

Abbate delle *Persiche Noci* non tanto mature, e colte di recente, ponetele in un vaso grande di vetro; o di terra verniciato, versateci sopra dell' aceto bianco condito di sale, che restino coperte; chiudete bene il vaso, ponetelo in luogo asciutto; e dopo qualche giorno ne potrete fare uso.

*Pera, Lazzarole, e Ciriegie*.

Le *Pere Cremesine*, le *Lazzarole*, le *Moscarole*, o *Pera moscate*, le *Ceriegie*, dette *Graffioni Bianchi*, o altre *Ceriegie* di polpa soda, tagliate le code corte, si possano mettere sotto aceto, come le *Persiche Noci*, e procurare, che tanto le *Erbe*, che i *Frutti* bagnino sempre nell' aceto.

Delle *Insalate Crude e Cotte*.

L' *Insalata* benchè sembri che sia una cosa indifferente per un *Credenziere*, pure sarà utile il dirne qualche cosa.

*Insalate Crude*.

Comprendono queste *Insalate* la *Lattuga*, l' *Indivia*, il *Crescione*, il *Canneo di fontana*, i *Raponzoli*, i *Cedrioli*, la *Cicoria*, e tutte le *Insalatine* fine.

*Cedrioli*.

I migliori sono i rugosi e cannellati, tagliategli tutto l' amaro da' piedi fino alle semenze, mondateli, tagliateli in fette finissime, conditele con sale. Dopo un' ora spremetele forte, e conditele in una *Insalatiera* con olio, aceto, e pepe schiacciato. Alcuni le condiscono subito tagliate, come sopra, aggiungendoci il sale.

## Lattuga.

Nè abbiamo di due specie differenti, cioè la Lattuga propriamente detta, e la Lattuga cappuccina. La prima è più in uso, ed anche migliore della seconda. Si servono queste *Insalate* nella maniera seguente.

Tagliate i cuori della Lattuga corti, e in quattro parti, disponeteli all'intorno della *Insalatiera*, metteteci nel mezzo un pugno di cerfoglio tagliato grossolanamente, e condite nel momento che si deve mangiare con olio, sale, aceto, pepe schiacciato, un poco di senapa smorzata con acqua, o aceto, e tre rossi d'uova duri, il tutto stemperato e mescolato insieme in una scudella da zuppa, e versatelo sopra l'*Insalata*; osservate che l'aceto sia tanto che rivoltando l'*Insalata* non ne apparisca nel fondo dell'*Insalatiera*.

## Indivia.

Anche di questa se ne conoscono di due specie, cioè l'*Indivia* riccia, e l'*Indivia* larga detta *Escarola*. La prima è migliore della seconda. Si guarnisce questa *Insalata*, oltre il cerfoglio, anche con filetti di teste di sellero, e si l'una che l'altra di queste due *Insalate*, cioè la *Lattuga*, e l'*Indivia* le potete ornare con fette di carote rosse, tagliate a rosette, o in altra maniera, e condirla come quella di Lattuga.

## Cicoria, e Puntarelle.

A queste due *Insalate* si fa una salsa in questa maniera. Pestate nel mortajo quattro alici lavate, e tolta la spina, due spicchi d'aglio, un poco di mentuccia, stemperate con olio, e aceto, passate al setaccio, condite con sale,

e ver-

e versate sopra l' Insalata nel momento di mangiarla . Li *Mazzocchi* si condiscono egualmente .

*Crescione , e Cannei .*

Questi si condiscono semplicemente con sale , olio , e aceto . Bisogna peraltro prendere i cuoretti delli cannei , e le foglie e cimette più tenere del crescione .

*Raponsoli .*

Li raponsoli si mangiano più cotti , che crudi , ma volendoli mangiare crudi gli si raschiano le radichette , si spuntano , e gli si lascia una picciola cimetta verde . Si condiscono come il Crescione .

*Insalatine Fine .*

Tutte le *Insalatine fine* si condiscono esattamente come la Lattuga ; ma a chi non piacesse la senapa se ne può fare a meno , come anche del pepe in tutte le *Insalate crude* .

*Insalate Cotte .*

Queste comprendono i broccoli , i cavoli fiori , le carote rosse , le cipolle , l' indivia , la cicoria , le radiche , i raponsoli , li fagioletti , li sparagi , li luperi , le zucchette ec .

*Broccoli , e Cavoli Fiori .*

Quando avete mondato i broccoli , o cavoli fiori , e cotti con acqua bollente e sale , accomodateli nella *Insalatiera* , dopo passati all' acqua fresca ; guarnite si gli uni che gli altri , con filetti d' alici , capperi , cedrioletti sotto aceto tagliati a rotelline , olive dissossate , rossi d' uova dure trite , condite con olio , sugo di arancio , sale , pepe schiacciato , e un poco di senapa , mescolate bene il tutto insieme , e versate sopra l' *Inaslata* nel momento di mangiarla . A chi non piace la senapa si può fare di meno .

*Cipolle , e Carote Rosse .*

Il più delle volte si uniscono queste due Insalate insieme . Le cipolle , e le carote si cuociano al forno , o all'acqua . Quando sono cotte si mondano . Le cipolle si tagliano in quarti , e le carote a fette . Si accomodano nell' Insalatiera . Alle cipolle si mette sopra dell' aregato secco stritolato , sale , olio , pepe schiacciato , e aceto . Alle carote finocchio secco in grana , e si condiscono come le cipolle .

*Indivia , e Cicoria .*

Si fanno cuocere all'acqua bollente i piedi d' Indivia , si passano all'acqua fresca , si spremono uno alla volta ripiegati corti , si taglia loro la testa , si tagliano nel mezzo per lungo , e si dispongano nell' Insalatiera con simetria . Si condisce questa Insalata come la lattuga . Alcuni la condiscono con rosso d'uova duro trito , olio , agro di limone , sale , e pepe schiacciato . Quando hanno stemperato e mescolato tutto insieme in un tondino , con un cucchiajo d'argento ci condiscono l' Indivia cotta . La cicoria si lega cruda in mazzetti , si fa cuocere all'acqua bollente , si passa poccia alla fresca , si sprema bene , si dispone spuntata bene da piedi nella Insalatiera con simetria ; nel momento di mangiarla si condisce con olio , sale , agro di limone , o aceto , che si mescola il tutto , in un tondino ; e poi si versa per tutto sopra la cicoria .

*Radiche , e Raponoli .*

Allorchè le radiche di cicoria , o li raponoli saranno cotti all'acqua , si mettono nella Insalatiera caldi senza simetria , si semina sopra

pignuoli, e passarina, e si condiscono con sale, olio, sugo di arancio, o di limone, e pepe schiacciato. Queste Insalate sono più buone calde che fredde. Se sono fredde disponetele con simetria.

*Luperi*. Questi si cuociano in mazzetti, come la cicoria, si aggiustano nella Insalatiera con simetria, e si condiscono come le radiche, e li raponsoli.

*Fagioletti*. Abbiate de' fagioletti fini freschi, mondateli, fateli cuocere con acqua bollente e sale, scolateli, aggiustateli quando sono freddi nella Insalatiera con simetria, e conditeli nel momento di mangiarli con una salsa come segue. Pestate nel mortajo due spicchi d'aglio con un poco di basilico, stemperate con olio, e aceto, passate al setaccio, condite con sale, e pepe schiacciato, che sia la salsa sufficiente per i fagioletti, e versatela sopra. Li potete servire con una salsa verde, come si dirà in appresso.

*Zucchette*. Prendete delle zucchette le più piccole che sia possibile, raschiatele, spuntatele, dopo cotte con acqua e sale, da capo e da piedi, tagliatele a spicchi, disponetele nella Insalatiera con una salsa come quella de' fagioletti, o con una salsa verde.

*Sparagi*. Noi abbiamo due specie di sparagi, cioè i bianchi di giardino, ed i verdi di campagna. Li bianchi dopo che sono nettati, e lavati si legano in mazzetti, e si tagliano tutti eguali più lunghi che sia possibile, si fanno cuocere con acqua bollente e sale, si passano all'acqua fresca, si scolano bene, si dispongano nella In-

salatiera con simetria ; nel momento di mangiarli si condiscono con sale , olio , e agro di limone . Li verdi si rompono fin dove sono teneri ; si legano in mazzetti , si cuociono come sopra , e si dispongano nella Insalatiera , e si condiscono nello stesso modo . Alcuni in luogo dell'agro di limone vi mettono l'aceto .

*Pomi di Terra .*

Prendete dei belli pomi di terra , fateli cuocere all'acqua , fateli raffreddare , mondateli , tagliateli in fette , disponeteli nella Insalatiera , e conditeli con sale , olio , aceto , pepe schiacciato , e un poco di senapa , il tutto mescolato insieme in un tondino prima di versarlo sopra i pomi di terra .

A tutte le suddette Insalate , tanto crude , che cotte , gli aceti odorosi aromatici possono essere di una grande risorsa per il buon odore , e sapore delle medesime . Gli aceti che più convengono a tutte sorta d' Insalate sono quelli al *Dragoncello* ; al *Basilico* , all' *Aglia* , al *Fiore di Sambuco ec.* Vedeteli nel *Tom. I. pag. 120.*

*De' Tondini di Credenza .*

Questi si servono nel primo , e secondo servizio della tavola , ed in numero sufficiente , e proporzionato alla quantità de' piatti di cucina , formandone anche de' doppioni , onde guarnire bene la tavola .

I tondini del *Primo Servizio* sono *Presciutto* , *Mortadella* , *Butirro seringato* , *Ravanelli* , *Composte sotto aceto* , *Crostini diversi* , *Fichi* , *Mellone* , *Alici* , *Tarantello* ; *Tonno sotto Olio* , o sotto

*Acce.*

*Aceto*, *Crin-forte* grattato ec., il tutto secondo la stagione, e le giornate di grasso, o di magro.

I tondini del *Secondo Servizio* sono ordinariamente delle *Giatte* con entro *Olive*, *Selleri*, *Limoni*, *Insalate* cotte, crude ec. Alcuni *Credenzieri*, dopo che hanno preparato i fichi, e disposti nei tondini, ci mettono sopra della neve pestata; questo è un metodo difettoso, perchè l'acqua della neve penetrando dentro i fichi li sciapisce; e gli toglie parte del loro dolce sapore zuccheroso. La maniera migliore si è quella di metterli in una sorbettiera, dentro il suo mastello, con neve all'intorno, e nel momento del servizio disporli freschissimi con simetria sopra i tondini.

Lo stesso è del *Mellone*, cioè si tagliano le fette del *Mellone* in mostaccioli, si pongano in una sorbettiera, con neve all'intorno e in fondo del mastello. Quando sono freddissimi, e nel momento di servire si dispongano sopra i tondini.

*Crostini di Prosciutto*.

Abbate de' *Crostini* tagliati propriamente, e abbrustoliti. Fate una salsa agro-dolce; cioè squagliate un poco di zucchero; quando averà preso alquanto di colore, bagnate con aceto; fate bollire; e consumare al suo punto; metteteci quindi de' filetti di prosciutto, e qualche frondina di salvia. Servite freddo sopra li *Crostini* con poca salsa.

*Crostini di Alici*.

Formate de' filetti di alici dissalate, conditeli con olio, agro di limone, petrosemolo trito, ed un pochino di pepe. Disponeteli a grátelle sopra *Crostini* abbrustoliti, versateci sopra il condimento e servite. Potete coprire i *Crostini*

*stini* di butirro fresco prima di accomodarci i filetti, d' alici .

*Crostini Varj .*

Con il tarantello dissalato , cotto con acqua , e tagliato in fette , o grossi filetti , potete preparare de' *Crostini* , come quelli di alici . Ovvero senza *Crostini* , con sopra una salsa agrodolce senza salvia , come la precedente . Lo stesso potete fare con i filetti di aringhe dissalate e cotte nel latte , o nell'acqua , o scaldate all'aria del fuoco . Finalmente chi ha genio , e buon gusto potrà formare de' varj , ed eccellenti *Crostini* .

Del Servizio di Credenza .

E' regola generale di preparare tanti tondini di Credenza , quanti sono necessarj , onde coprire una tavola a tenore della sua grandezza . Questi tondini , non solo debbano essere assai variati e tramezzati , ma di più si debbano toccare l' uno coll' altro servendoli sopra la tavola . E' regola ancora generale , che questi tondini siano disposti prima , sopra una tavola separata nello stesso modo , come si debbano posare sopra a quella del Padrone ; eccettuati i sorbetti gelati per i quali , o si rileveranno altri tondini , o si lascieranno de' vani espressamente per collocarli , allorchè sarà tempo di servirli . Il tutto affinchè il servizio di credenza sia bene distribuito , e non nasca confusione nell' atto che si pone in tavola .

Finalmente poco prima che i Comensali si levino da tavola , si averà già preparato in altra camera vicino tutto ciò che è necessario per

preparare il servizio di credenza .

prendere il Caffè, ed inoltre i bicchieri per i *Liquori Spiritosi*, come Rosolio, Rattafia, Rumb ec.

*Colla di Pesce .*

Abbiate trè anelli di *Colla di Pesce*, che siano grandi, bianchi, e trasparenti, batteteli con un martello sopra una pietra con sotto un foglio di carta bianca piegata doppia, spillucateci bene, lavateli due volte all'acqua fresca, metteteli poscia in una cazzarola con una foglietta d'acqua comune, fate bollire a fuoco allegro senza coprire e senza schiumare, o almeno poco, mentre si rischia di portar via la colla a forza di volerla schiumare. Quando sarà consumata l'acqua più di due terzi, e la colla ben disciolta, passate per una salvietta prima bagnata nell'acqua e poi spremuta, fate colare in una tazza di majolica, o picciola terrina, torcendo leggermente la salvietta; osservate che dev'essere di una limpidezza sorprendente; fatela quindi raffreddare, ma non rapresa, e fatene quell'uso che credete.

*Remolata Verde .*

Pestate nel mortajo petrosemolo, mezzo spicchio d'aglio, ed un poco di basilico; aggiungeteci della mollica di pane inzuppata nell'aceto, e spremuta; quando il tutto sarà ben pestato, passate per un setaccio, metteteci olio e aceto a proporzione, sale, e pepe schiacciato, mescolate assai bene, e versate questa *Salsa* sopra *Fagioletti*, o *Zucchette* in *Insalata*. Alcuni in luogo dell'olio e pepe, vi pongano il zucchero, e l'aceto, come una *Salsa Verde*. Vi potete mettere qualche aceto odoroso, se l'avete.

*Fine del Tomo Secondo .*

# INDICE

## CAPITOLO PRIMO.

*Delle Composte, delle Conserve, delle Marmellate, delle Mezze Paste, e delle Clarette.*

<b>D</b> elle Composte . . . . .	Pag. 3
Composta di Mandorline Verdi a Fresco a Mezzo Zucchero . . . . .	5
Composta di Mandorline Verdi a Fresco a Tutto Zucchero . . . . .	6
Composta di Mandorline Verdi allo Sciroppo . . . . .	ivi
Composta di Mandorline Verdi all' Acquavite . . . . .	7
Composta di Fravole a Fresco a Mezzo Zucchero . . . . .	ivi
Composta di Fravole a Tutto Zucchero . . . . .	ivi
Composta di Fravole alla Gelatina . . . . .	ivi
Composta di Ciriegie a Fresco a Mezzo Zucchero . . . . .	ivi
Composta di Ciriegie a Tutto Zucchero . . . . .	8
Composta di Ciriegie a Fresco al Vino Bianco . . . . .	ivi
Composta di Ciriegie a Fresco alla Gelatina . . . . .	ivi
Composta di Ciriegie allo Sciroppo . . . . .	9
Composta di Ciriegie all'Acquavite . . . . .	ivi
Composta di Visciole a Fresco a Mezzo Zucchero . . . . .	ivi
Composta di Visciole a Fresco a Tutto Zucchero . . . . .	ivi

Composta di Visciole a Fresco alla Gelatina .	ivi
Composta di Visciole allo Sciroppo .	10
Composta di Visciole a Fresco al Vino Rosso di Spagna .	ivi
Composta di Visciole allo Sciroppo .	11
Composta di Visciole all'Acquavite .	ivi
Composta di Ribes Verde a Fresco , e allo Sciroppo .	ivi
Composta di Ribes a Fresco a Mezzo Zucchero .	12
Composta di Ribes a Fresco a Tutto Zucchero .	ivi
Composta di Framboese a Fresco, a Mezzo Zucchero .	ivi
Composta di Framboese a Fresco a Tutto Zucchero .	ivi
Composta di Albicocche Verdi a Mezzo Zucchero .	13
Composta di Albicocche Verdi a Tutto Zucchero .	ivi
Composta di Albicocche Verdi allo Sciroppo .	ivi
Composta di Albicocche Verdi all'Acquavite .	ivi
Composta di Albicocche a Fresco a Mezzo Zucchero .	14
Composta di Albicocche Intere a Fresco a Mezzo Zucchero .	ivi
Composta di Albicocche a Fresco a Tutto Zucchero .	15
Composta di Albicocche allo Sciroppo .	ivi
Composta di Albicocche all'Acquavite .	16
Composta di Albicocche alla Gelatina .	ivi
Composta di Prune a Fresco a Mezzo Zucchero .	ivi
Com-	

Composta di Prune Mirabelle a Fresco a Mezzo Zucchero .	ivi
Composta di Prune a Fresco a Tutto Zucchero .	17
Composta di Prune a Fresco senza Nocciuolo a Tutto Zucchero .	ivi
Composta di Prune allo Sciroppo .	ivi
Composta di Prune all' Acquavite .	18
Composta di Persiche a Fresco a Mezzo Zucchero .	ivi
Composta di Persiche a Fresco a Tutto Zucchero .	19
Composta di Persiche a Fresco alla Gelatina .	ivi
Composta di Persiche Intere a Fresco a Tutto Zucchero .	ivi
Composta di Persiche allo Sciroppo .	ivi
Composta di Persiche all' Acquavite .	ivi
Composta di Persiche Noci a Fresco a Mezzo Zucchero .	20
Composta di Persiche Noci a Fresco a Tutto Zucchero .	ivi
Composta di Persiche Noci Spaccate a Fresco .	ivi
Composta di Persiche Noci allo Sciroppo .	21
Composta di Persiche Noci Preparate a Secco .	ivi
Composta di Persiche Noci a Fresco all' Acquavite .	ivi
Composta di Pera a Fresco a Mezzo Zucchero .	22
Composta di Pera a Fresco a Tutto Zucchero .	ivi
Composta di Pera al Rosolio di Cannella .	23
Composta di Pera a Fresco di Martinsek .	ivi

Composta di Pera a Fresco al Vino Rosso . . . . .	ivi
Composta di Pera a Fresco alla Gelatina . . . . .	ivi
Composta di Pera Grigliè . . . . .	24
Composta di Pera all' Acquavite . . . . .	ivi
Composta di Pera allo Sciroppo . . . . .	ivi
Composta di Pera Tirate a Secco . . . . .	ivi
Composta di Melaranette a Fresco a Mezzo Zucchero . . . . .	25
Composta di Melaranette a Fresco a Tutto Zucchero . . . . .	ivi
Composta di Melaranette alla Gelatina Bian- ca . . . . .	ivi
Composta di Melaranette alla Cloche . . . . .	26
Composta di Melaranette Ripiene alla Gela- tina . . . . .	ivi
Composta di Melaranette Grigliate . . . . .	ivi
Composta di Melaranette alla Gelatina Rossa . . . . .	27
Composta di Ananasse a Mezzo Zucchero . . . . .	ivi
Composta di Ananasse a Tutto Zucchero . . . . .	ivi
Composta di Ananasse alla Gelatina . . . . .	ivi
Composta di Cotogni a Tutto Zucchero . . . . .	28
Composta di Cotogni al Naturale . . . . .	ivi
Composta di Cotogni alla Gelatina Bianca . . . . .	ivi
Composta di Cotogni alla Gelatina alla Por- toghese . . . . .	29
Composta di Cotogni alla loro Gelatina Na- turale . . . . .	ivi
Composta di Cotogni alla Sandre . . . . .	ivi
Composta di Cotogni alla Marenga . . . . .	30
Composta di Cotogni Brule . . . . .	ivi
Composta di Ciriegie Marine a Tutto Zuc- chero . . . . .	31
Composta di Ciriegie Marine alla Gelatina . . . . .	ivi

- Composta di Lazzarole a Fresco a Mezzo  
Zucchero . . . . . *ivi*
- Composta di Lazzarole a Fresco a Tutto  
Zucchero . . . . . *32*
- Composta di Lazzarole a Fresco alla Gelatina . . . . . *ivi*
- Composta di Lazzarole allo Sciroppo . . . . . *ivi*
- Composta di Lazzarole all' Acquavite . . . . . *33*
- Composta di Agresto a Fresco a Mezzo Zuc-  
chero . . . . . *ivi*
- Composta di Agresto a Fresco a Tutto Zuc-  
chero . . . . . *ivi*
- Composta di Agresto a Fresco senza Pelli  
e Semi . . . . . *34*
- Composta di Agresto allo Sciroppo . . . . . *ivi*
- Composta di Moscato a Fresco a Mezzo  
Zucchero . . . . . *ivi*
- Composta di Moscato a Fresco a Tutto Zuc-  
chero . . . . . *ivi*
- Composta di Moscato a Fresco alla Gela-  
tina di Cotogni . . . . . *ivi*
- Composta di Moscato allo Sciroppo . . . . . *35*
- Composta di Uva Spina a Fresco a Mezzo  
Zucchero ; e a Tutto Zucchero . . . . . *ivi*
- Composta di Marroni a Fresco a Tutto Zuc-  
chero . . . . . *ivi*
- Composta di Marroni alla Gelatina . . . . . *36*
- Composta di Marroni allo Sciroppo . . . . . *ivi*
- Composta di Noci Fresche allo Sciroppo . . . . . *ivi*
- Composta di Noci Fresche all' Acquavite . . . . . *ivi*
- Composta a Fresco di Aranci di Portogallo  
in Fette , e a Spicchi . . . . . *37*
- Composta a Fresco di Aranci di Portogallo  
al Naturale . . . . . *ivi*

Composta a Fresco di Aranci di Portogallo alla Gelatina . . . . .	ivi
Composta a Fresco di Aranci di Portogallo Interi . . . . .	38
Composta di Aranci di Portogallo a Spic- chi, o in Fette, all' Acquavite . . . . .	ivi
Composta di Scorzette di Aranci, e di Li- moni allo Sciroppo . . . . .	ivi
Composta di Zeste di Aranci, e di Limoni .	39
Composta di Tornitura di Aranci, e di Li- moni . . . . .	ivi
Composta di Tornitura di Aranci, e di Li- moni alla Gelatina . . . . .	ivi
Composta di Fiori di Arancio a Fresco a Tutto Zucchero . . . . .	40
Composta di Fiori d'Arancio allo Sciroppo .	ivi
Composta di Aranci della China allo Sci- roppo . . . . .	41
Composta di Aranci della China all' Acqua- vite . . . . .	ivi
Composta di Scorzette di Cedrato allo Sci- roppo . . . . .	ivi
Composta di Picciole Spadefore allo Sci- roppo . . . . .	ivi
Composta di Picciole Spadefore all' Acqua- vite . . . . .	42
Composta di Fusti di Angelica allo Sciroppo .	ivi
Composta di Fusti di Lattuga allo Sciroppo .	ivi
<i>Delle Conserve Secche . . .</i>	
Osservazioni sopra le Conserve Secche .	43
Conserva di Arancio di Portogallo . . . . .	44
Conserva di Fiori d'Arancio . . . . .	45
Conserva di Cedrato . . . . .	ivi
Conserva di Fiori d'Arancio Rossa . . . . .	ivi
	Con-

Conserva di Fiori d' Arancio Naturale .	ivi
Conserva di Cannella .	ivi
Conserva di Zafferano .	ivi
Conserva Verde .	46
Conserva di Pistacchi .	ivi
Conserva di Avellane .	ivi
Conserva di Cedrato al Sugo di Limone .	ivi
Conserva di Limone .	ivi
Conserva di Mandorle .	47
Conserva di Arancio Acido .	ivi
Conserva Bianca di Limone .	ivi
Conserva di Uva Moscata .	ivi
Conserva di Granato .	48
Conserva di Agresto .	ivi
Conserva di Albicocche .	ivi
Conserva di Visciole .	ivi
Conserva di Framboese .	ivi
Conserva di Ribes .	49
Conserva di Violette .	ivi
Conserva di Rose .	ivi
Conserva di Cioccolata .	50
Conserva di Caffè .	ivi
Conserva di Persiche .	ivi
Conserva di Prune .	ivi

*Delle Conserve Reali .*

Osservazioni sopra le Conserve Reali .	51
Conserva Reale di Cedrato .	ivi
Conserva Reale di Portogallo , e di Limone .	ivi
Conserva Reale di Persiche .	52
Conserva Reale di Albicocche .	ivi
Conserva Reale di Pera .	ivi
Conserva Reale di Zucca .	55

*Delle Conserve Liquide.*

Osservazioni sopra le Conserve Liquide . . . . .	ivi
Conserva Liquida di Ciriegie, e di Visciole . . . . .	ivi
Conserva Liquida di Ribes . . . . .	55
Conserva Liquida di Framboese . . . . .	ivi
Conserva Liquida di Albicocche . . . . .	ivi
Conserva Liquida di Persiche . . . . .	ivi
Conserva Liquida di Prune . . . . .	56
Conserva Liquida di Frutti Rossi . . . . .	ivi
Conserva Liquida di Visciole . . . . .	ivi
Conserva Liquida detta Cocuzzata . . . . .	ivi

*Delle Marmellate.*

Osservazioni sopra le Marmellate . . . . .	57
Marmellata di Visciole, e di Ciriegie . . . . .	58
Marmellata di Visciole, e di Ciriegie in al- tra Maniera . . . . .	59
Marmellata di Albicocche . . . . .	ivi
Marmellata di Albicocche in altra Maniera . . . . .	ivi
Marmellata di Albicocche in altra Maniera . . . . .	60
Marmellata di Persiche . . . . .	ivi
Marmellata di Prune . . . . .	ivi
Marmellata di Prune in altra Maniera . . . . .	61
Marmellata di Mela . . . . .	ivi
Marmellata di Mela in altra Maniera . . . . .	ivi
Marmellata di Pera . . . . .	62
Marmellata di Cotogni . . . . .	ivi
Marmellata di Cotogni in altra Maniera . . . . .	63
Marmellata di Ribes . . . . .	ivi
Marmellata di Framboese . . . . .	64
Marmellata di Fravole . . . . .	ivi
Marmellata di Violette . . . . .	ivi
Marmellata di Fiori d' Arancio . . . . .	65
Marmellata di Ciriegie Marine . . . . .	166

*Marmellate di Mela e di Pera.*

Marmellata di Mandorline , e di Albicocche Verdi .	ivi
Marmellata di Portogallo .	67
Marmellata di Portogallo in altra Maniera .	ivi
Marmellata di Cedrato .	68
Marmellata di Limone .	ivi
Marmellata di Ananasse .	ivi
<i>Delle Mezze Paste de' Frutti</i>	
Osservazioni sopra le Mezze Paste .	69
Mezze Paste di Giriegie , e di Visciole .	71
Mezze Paste di Visciole , e di Giriegie in altra Maniera .	ivi
Mezze Paste di Visciole , e di Giriegie in altra Maniera .	72
Mezze Paste di Ananasse .	ivi
Mezze Paste di Framboese .	73
Mezze Paste di Framboese in altra Maniera .	ivi
Mezze Paste di Ribes .	74
Mezze Paste di Uva Moscata .	ivi
Mezze Paste di Marroni .	ivi
Mezze Paste di Violette .	75
Mezze Paste di Sole Violette .	ivi
Mezze Paste di Cotogni .	ivi
Mezze Paste Rosse di Cotogni .	76
Mezze Paste di Cotogni in altra Maniera .	ivi
Mezze Paste Rosse di Cotogni in altra Maniera .	77
Mezze Paste di Albicocche .	ivi
Mezze Paste di Albicocche in altra Maniera .	78
Mezze Paste di Persiche .	ivi
Mezze Paste di Prune .	79
Mezze Paste di Pera .	ivi
Mezze Paste di Ciriegie Marine .	80
Mezze Paste di Melaranette .	ivi

Mezze Paste di Pera , e di Mela Grigliè .	ivi
Mezze Paste di Aranci di Portogallo .	81
Mezze Paste di Cedrato .	ivi
Mezze Paste di Mandorline Verdi , e di Al- bicocche Verdi .	ivi
Mezze Paste di Agresto .	82
Mezze Paste di Agresto alle Melaranette .	ivi
Mezze Paste di Uva Spina .	ivi
Mezze Paste di Limoni .	ivi
<i>Delle Clarette .</i>	
Osservazioni sopra le Clarette .	83
Clarette di Melaranette .	84
Clarette di Pera .	85
Clarette di Cotogni .	ivi
Clarette di Prune .	ivi
Clarette di Fiori di Aranci .	86
Clarette di Ribes .	ivi
Clarette di Agresto .	87
Clarette di Uva Moscata .	ivi
Clarette di Ananasse .	ivi

## CAPITOLO SECONDO.

*De' Sorbetti Gelati , della Decorazione , della Biscot-  
tineria , de' Confetti , de' Canditi Brillantati ,  
delle Pastiglie , e del Zucchero Spongato .*

*De' Sorbetti Gelati .*

Osservazioni , e Regole Generali per Tutti i Sorbetti Gelati .	88
Sorbetto Gelato di Fravole .	93
Sorbetto Gelato di Visciole .	94
Sorbetto Gelato di Visciole Sciroppate .	ivi
Sorbetto Gelato di Visciolette .	ivi

Sor-

Sorbetto Gelato di Visciolette in Gelatina .	96
Sorbetto Gelato di Visciolette Secche .	ivi
Sorbetto Gelato di Albicocche .	ivi
Sorbetto Gelato di Albicocche in Decozione .	97
Sorbetto Gelato di Persiche .	ivi
Sorbetto Gelato di Persiche in Decozione .	98
Sorbetto Gelato di Pasta di Persiche .	ivi
Sorbetto Gelato di Ciriegie Marine .	ivi
Sorbetto Gelato di Ananasse .	99
Sorbetto Gelato di Ananasse nelle stampe .	ivi
Sorbetto Gelato di Cedrato .	100
Sorbetto Gelato di Portogallo .	ivi
Sorbetto Gelato di Arancio .	101
Sorbetto Gelato di Limone .	ivi
Sorbetto Gelato d' Araxicio della China .	102
Sorbetto Gelato di Melarosa .	ivi
Sorbetto Gelato di Calabresella .	ivi
Sorbetto Gelato di Ribes .	103
Sorbetto Gelato di Framboese .	ivi
Sorbetto Gelato di Granato .	ivi
Sorbetto Gelato di Cocomero .	104
Sorbetto Gelato di Cocomero in Fette .	ivi
Sorbetto Gelato di Cotogni .	105
Sorbetto Gelato di Perfetto Amore .	106
Sorbetto Gelato di Mellone Rosso .	107
Sorbetto Gelato di Tutti Frutti Granito nelle Stampe .	ivi
Sorbetto Gelato di Pasta di Tutti Frutti .	108
Sorbetto Gelato di Mellone Bianco .	ivi
Sorbetto Gelato di Cioccolata .	ivi
Sorbetto Gelato di Latte .	109
Sorbetto Gelato di Pera Moscate .	ivi
Sorbetto Gelato di Pera Angèliche .	110
Sorbetto Gelato di Pasta di Pera .	ivi

Sorbetto Gelato di Frutti Rossi . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato Bianco di Lazzarole . . . . .	111
Sorbetto Gelato Rosso di Lazzarole . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Maraschino Bianco . . . . .	112
Sorbetto Gelato di Candito d' Uovo . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Uva Moscata . . . . .	113
Sorbetto Gelato di Maraschino alla Panna . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Cannella Rossa . . . . .	114
Sorbetto Gelato di Cannella Bianca . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Vainiglia . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di China . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Pistacchi . . . . .	115
Sorbetto Gelato di Pistacchi senza Pistacchi . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Diavolou . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Poncio . . . . .	116
Sorbette Gelato di Bianco Mangiare alle Fravole . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cioccolata . . . . .	117
Sorbetto Gelato di Panna Variato . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Caffè alla Panna . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cannella . . . . .	118
Sorbetto Gelato di Panna alla Vainiglia . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato alla Panna di Frutti . . . . .	119
Sorbetto Gelato di Polenta . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato d' Uova alla Panna . . . . .	120
Sorbetto Gelato d' Uova alla Farsa di Pi- stacchi . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Fichi . . . . .	121
Sorbetto Gelato di Marenghe Secche . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato di Panna Caldo e Freddo . . . . .	ivi
Sorbetto Gelato Tutto Freddo e Variato . . . . .	122
Sorbetto Gelato di Panna alla Cannella . . . . .	ivi
Sor-	

Sorbetto Gelato di Bombe di Panna di Lat- te al Candito d' Uovo Spongato .	121
Sorbetto Gelato di Caffè Bianco Spongato .	123
Sorbetto Gelato di Cannella Bianca Spongato .	ivi
Sorbetto Gelato di Poncio Spongato .	ivi
Sorbetto Gelato di Candito d' Uovo Spon- gato .	124
Sorbetto Gelato di Pane di Spagna Spongato .	ivi
Sorbetto Gelato di Latte Miele Spongato .	125
Sorbetto Gelato di Panna Spongato alle Fravole .	ivi
Sorbetto Gelato di Cioccolata Bianca Spon- gato .	ivi
Sorbetto Gelato di Uova alla Faldacchiera .	126
Sorbetto Gelato di Mandorla Amara .	ivi
Sorbetto Gelato di Mandorle Fresche .	ivi
Sorbetto Gelato di Mandorle alla Perlina .	127
Sorbetto Gelato di Tartufi .	ivi
Sorbetto Gelato di Candito d' Uovo al Cara- mello .	128
Variazioni nel Servire i Sorbetti Gelati .	ivi
<i>Della Decorazione del Deser , dei Colori , e del Pastigliage .</i>	129
Osservazioni Generali sulla Decorazione .	130
<i>- Dei differenti Colori .</i>	130
Colore Rosso .	132
Colore Rosso di Coceniglia allo Sciroppo .	ivi
Colore Rosso di Coceniglia allo Spirito di Vino .	133
Colore Rosso di Coceniglia all' Acqua .	ivi
Colore Rosso di Uvetta Lacca .	134
Colore Rosso di Carminio .	ivi
Colore Torchino d' Indico .	ivi
Colore Giallo .	135

Colore Giallo di Zafferano . . . . .	ivi
Colore Giallo di Guttigomma . . . . .	ivi
Colore Giallo di Fiori di Giglio . . . . .	ivi
Colore Verde di Spinaci . . . . .	136
Colore Nero di Cioccolata . . . . .	ivi
<i>Maniera di Preparare le Arene Colorite per la For-</i> <i>mazione del Parterre del Deser . . . . .</i>	
Osservazioni sopra a queste Arene . . . . .	137
Arena Colore Bianco . . . . .	ivi
Arena Colore di Corallo . . . . .	138
Arena Colore Cremisi . . . . .	ivi
Arena Colore Torchino . . . . .	ivi
Arena Colore Verde . . . . .	139
Arena Colore Giallo Chiaro . . . . .	ivi
Arena Colore Giallo Cupo . . . . .	ivi
Arena Colore Giallo Forte . . . . .	ivi
Arena Colore Gridellino . . . . .	ivi
Arena Colore Nero . . . . .	ivi
Degradazione de' Colori . . . . .	140
<i>Del Pastigliage . . . . .</i>	
Osservazioni sopra i Lavori di Pastigliage . . . . .	ivi
Pastigliage Bianco . . . . .	141
Pastigliage di Differenti Colori . . . . .	142
<i>Della Biscottineria in Generale . . . . .</i>	
Osservazioni sopra la Biscottineria . . . . .	ivi
Delle Glasse, e Geli di Zucchero di Diffe-	
renti Colori . . . . .	143
Glassa Reale . . . . .	ivi
Glassa Reale di Diversi Colori . . . . .	144
Glassa di Marenga . . . . .	ivi
Glassa di Marenga di Diversi Colori . . . . .	145
Gelo Bianco di Zucchero . . . . .	ivi
Gelo Rosso di Zucchero . . . . .	146
Gelo Verde di Zucchero . . . . .	ivi
Gelo	

Gelo Giallo di Zucchero . . . . .	ivi
Gelo Nero di Cioccolata . . . . .	147
Pane di Spagna . . . . .	ivi
Pane di Spagna Papalino . . . . .	148
Pasta di Savoja . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle Papalina . . . . .	149
Pasta di Torino . . . . .	150
Pasta di Pistacchi alla Condè . . . . .	ivi
Pane di Spagna alla Veneziana . . . . .	ivi
Pasta Savojarda alla Provenzale . . . . .	151
Pasta di Savoja alla Piemontese . . . . .	ivi
Pasta Reale di Marzapane . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle . . . . .	152
Pasta di Marenga . . . . .	ivi
<i>De' Biscotti . . . . .</i>	ivi
Biscotti di Pane di Spagna . . . . .	153
Biscotti di Pistacchi . . . . .	ivi
Biscotti di Cedrato Candito . . . . .	154
Biscotti alla Crema . . . . .	ivi
Biscotti di Mandorla Amara . . . . .	155
Biscotti alla Portoghese . . . . .	ivi
Biscotti Molli . . . . .	156
Biscotti alla Piuma . . . . .	ivi
Biscotti di Savoja . . . . .	157
Biscotti di Cedrato . . . . .	158
Biscotti Reali . . . . .	ivi
Biscotti al Fiore d'Arancio . . . . .	159
Biscotti alla Duchessa . . . . .	ivi
Biscotti di Frutti Canditi . . . . .	ivi
Biscotti Leggieri . . . . .	160
Biscotti alla Bolognese . . . . .	ivi
Biscotti Papalini . . . . .	161
Biscotti di Majorca . . . . .	ivi
Biscotti di Monache . . . . .	162
	<i>De'</i>

<i>De' Biscottini .</i>	<i>ivi</i>
Biscottini alla Cucchiàja .	163
Biscottini da Dama .	<i>ivi</i>
Biscottini d' Anisi .	<i>ivi</i>
Biscottini Glassati .	164
Biscottini all' Inglese .	<i>ivi</i>
Biscottini alla Francese .	165
Biscottini d' Anisi all' Inglese .	<i>ivi</i>
Biscottini alla Genovese .	166
Biscottini da Cavaliere .	<i>ivi</i>
Biscottini alla Maltese .	167
Biscottini alla Scozzese .	<i>ivi</i>
Biscottini alla Spagnuola .	<i>ivi</i>
Biscottini da Dama Tagliati .	168
Biscottini di Cioccolata al Marzapane .	<i>ivi</i>
Biscottini di Savoja .	<i>ivi</i>
Biscottini di Pane di Spagna .	169
Biscottini di Mandorle .	<i>ivi</i>
Biscottini Savojardi alla Provenzale .	<i>ivi</i>
Biscottini di Pistacchi .	<i>ivi</i>
Biscottini di Cioccolata .	170
<i>De' Marzapani .</i>	<i>ivi</i>
Marzapani Imperiali .	<i>ivi</i>
Marzapani Reali .	171
Marzapani alli Pistacchi .	<i>ivi</i>
Marzapani alla Cioccolata .	172
Marzapani alla Candè .	<i>ivi</i>
Marzapani al Sugo de' Frutti Rossi .	<i>ivi</i>
Marzapani al Cedrato .	173
Marzapani al Fiore d' Arancio .	<i>ivi</i>
Marzapani alla Cannella .	174
Marzapani alla Vainiglia .	<i>ivi</i>
Marzapani alla Duchessa .	<i>ivi</i>
Marzapani di Mandorla Amara .	<i>ivi</i>
	Mar-

Marzapani Semplici .	175
Marzapani Imbottiti .	ivi
Marzapani Sufflè .	176
Marzapani Sufflè di Mandorla Amara .	177
Marzapani Sufflè Seringati .	ivi
Pane di Spagna Glassato .	ivi
<i>Delle Spume , Marenghe , e Pignoccate .</i>	178
Spume di Mandorle Amare .	ivi
Spume di Cioccolata .	179
Spume di Pistacchi .	ivi
Spume di Pignuoli , di Nocchie , e di Noci .	ivi
Spume di Cannella Candita .	ivi
Spume di Caffè .	180
Spume di Cedrato .	ivi
Spume di Fiori d' Arancio .	ivi
Spume di Anisi .	ivi
Spume di Finocchio Granito .	ivi
Spume di Filetti alla Perlina .	181
Spume di Cannella .	ivi
Spume di Portogallo .	ivi
Spume di Limone , di Cedrato , di Arancio .	ivi
Spume di Vainiglia ,	ivi
Spume Seringate .	182
Marenghe Gemelle .	ivi
Marenghe di Pistacchi ,	183
Marenghe Secche .	ivi
Marenghe Bianche di Pistacchi .	ivi
Marenghe Variè .	184
Pignoccate Bianche .	ivi
Pignoccate Rosse .	ivi
Pignoccate Verdi .	185
Pignoccate di Pistacchi .	ivi
<i>Della Pasta di Mandorle .</i>	ivi
Pasta Reale di Mandorle .	ivi

Pasta di Mandorle alla Piuma . . . . .	186
Pasta di Mandorle al Zucchero Granito . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle alla Rena . . . . .	187
Pasta di Mandorle Amare alla Rena . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle a Diversi Colori . . . . .	ivi
Pasta di Pistacchi . . . . .	188
Pasta di Pignuoli . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle , di Pistacchi , e di Pi- gnuoli Seringate . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle alla Cioccolata . . . . .	189
Pasta di Mandorle al Fiore d' Arancio . . . . .	190
Pasta di Mandorle al Cedrato . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle alla Cannella Bianca . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle alla Vainiglia . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle al Framboese . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle alle Visciole . . . . .	191
Pasta di Mandorle alle Fravole . . . . .	ivi
Lavori Diversi , e Maniera di Servire tutta Sorta di Pasta di Mandorle . . . . .	ivi
Chicchere . . . . .	192
Mastelletti . . . . .	193
Secchietti . . . . .	ivi
Saliere . . . . .	194
Vasi , Tazze , e Urne . . . . .	ivi
Canestrelle , e Cestini . . . . .	ivi
Parterre . . . . .	195
Fiori , e Nastri da Cappello . . . . .	ivi
Altri Lavori di Pasta di Mandorle . . . . .	ivi
Cialdoncini . . . . .	196
Cannelli . . . . .	197
Stinchetti . . . . .	ivi
Anelli . . . . .	198
Cuppolette . . . . .	ivi
Globetti . . . . .	199
	Poz-

Pozzetti .	ivi
Rosette .	ivi
Bottoni .	ivi
Fave .	200
<i>Dei Goffre , e Cialdoni .</i>	ivi
Goffre alla Tedesca .	201
Goffre alla Flamande .	ivi
Goffre all' Imperiale .	202
Goffre alla Viennese .	ivi
Cialdoni al Latte .	203
Cialdoni alla Crema .	ivi
Cialdoni al Vino di Spagna .	204
Cialdoni al Butirro .	ivi
Cialdoni all' Acqua .	ivi
Cialdoni al Caffè .	ivi
Cialdoni di Magro .	ivi
Cialdoni a Cornetti .	205
<i>Delle Ciambelle .</i>	ivi
Ciambellette alla Duchessa .	ivi
Ciambellette alla Delfina .	ivi
Ciambellette alla Francese .	206
Ciambellette all' Acqua .	ivi
Ciambellette alla Condè .	ivi
Ciambellette di Mandorle Amare .	207
Ciambellette Reali .	ivi
Ciambelle alla Fiorentina .	ivi
Ciambelle all' Uova Esciodè .	208
Ciambellette all' Uova Semplici .	ivi
Ciambelle al Butirro Semplici .	ivi
Ciambelle Lievitate all' Olio .	209
Ciambelle Lievitate al Butirro .	ivi
Ciambelle Papaline .	ivi
Ciambelle Frolle .	210
Ciambelle di Magro .	ivi

Ciambellette Glassate	ivi
Ciambellette Perlinate	211
Ciambellette al Gelo di Zucchero	ivi
Mostaccioli Fini ad Uso di Napoli	ivi
Mostaccioli Fini Imbuttiti ad Uso di Napoli	212
Terrone Fino ad Uso di Napoli	ivi
Nocchiata ad Uso di Napoli	213
Pagnottelle al Prosciutto	ivi
Pagnottelle all' Olio	214
Maritozzi Glassati	ivi
Maritozzi Ordinarij	215
Pangiallo	ivi
<i>De' Confetti</i>	
Descrizione e Lavorazione Generale de' Confetti	216
Lavorazione Generale de' Confetti	217
Confetti Fini di Mandorle Lisci	220
Confetti Fini di Mandorle Gricci	222
Confetti Fini di Cannella Lisci detti Cannellini	223
Confetti Fini di Garofani Lisci	224
Confetti Fini di Pistacchi Lisci	225
Confetti Fini di Cacao Lisci	226
Confetti Fini di Coriandoli Lisci	ivi
Confetti Fini di Coriandoli Gricci	227
Confetti Fini di Pignoli Lisci	ivi
Confetti Fini di Semi di Mellone Lisci	ivi
Confetti Fini di Caffè Lisci	228
Confetti Fini di Nocchie Lisci	ivi
Confetti Fini di Anisi Lisci	ivi
Confetti Fini di Finocchio Lisci	229
Confetti Fini d' Arancietti Gricci	230
Confettini Folignati Bianchi	231

Confettini Folignati Coloriti . . . . .	232
Confetti detti Diavoloni . . . . .	233
<i>De' Canditi Brillantati . . . . .</i>	
Osservazione sopra questi Canditi . . . . .	235
Cannella Brillantata . . . . .	ivi
Finocchio Brillantato . . . . .	236
Fiori d' Arancio Brillantati . . . . .	ivi
Fiori d' Arancio Filettati al Brillante . . . . .	ivi
Bottoni di Fiori d' Arancio Brillantati . . . . .	ivi
Pistacchi Brillantati . . . . .	237
Uva Bonvino Brillantata . . . . .	ivi
Mezze Paste di Frutti Brillantate . . . . .	ivi
Pastiglie Brillantate . . . . .	ivi
Cacao Brillantato . . . . .	238
Caffè Brillantato . . . . .	ivi
Filetti di Cedrato Brillantati . . . . .	ivi
Frutti Secchi Brillantati . . . . .	ivi
Confetti Brillantati . . . . .	ivi
Pasta di Mandorle Brillantata . . . . .	239
Mosaico Brillantato . . . . .	ivi
Mosaico alla Perlina Brillantato . . . . .	ivi
Mosaico Filettato alla Perlina Brillantato . . . . .	ivi
Gelsomini Brillantati . . . . .	240
Viole , Tuberosi , Giacinti , e Giunchigli Brillantati . . . . .	ivi
Rose e Garofoli Brillantati . . . . .	ivi
<i>Delle Pastiglie . . . . .</i>	
Descrizione delle Pastiglie . . . . .	241
Pastiglie di Portogallo . . . . .	ivi
Pastiglie di Fiori d' Arancio . . . . .	242
Pastiglie di Cedrato . . . . .	ivi
Pastiglie di Cedro Bergamotto . . . . .	ivi
Pastiglie di Cannella . . . . .	ivi
Pastiglie di Limone . . . . .	243

Pastiglie di Garofani.	ivi
Pastiglie di Menta.	ivi
Pastiglie di Caffè.	244
Pastiglie di Vaniglia.	ivi
Pastiglie di Cioccolata.	ivi
Pastiglie di Cannella Bianca.	ivi
Pastiglie d' Anisi.	245
Pastiglie di Finocchio Dolce.	ivi
Pastiglie di Diversi Colori.	ivi
Bastoncelli di Cannella.	ivi

*Del Zucchero Spongato.*

Osservazioni su questo Zucchero.	246
Zucchero Spongato Bianco alla Glassa.	ivi
Zucchero Spongato Bianco alla Palla.	247
Zucchero Spongato a Diversi Colori.	ivi
Zucchero Spongato a Diverse Perline.	ivi
Zucchero Spongato di Fiori d' Arancio.	ivi
Zucchero Spongato di Gelsomini, e di Viole.	248
Zucchero Spongato Grilliè di Fiori d' Arancio.	ivi
Zucchero Spongato di Cedrato, di Portogal- lo, e di Limone.	ivi
Zucchero Spongato di Cannella, e di Vai- niglia.	149

**CAPITOLO TERZO.**

*Dei Grigliaggi, delle Perline, dei Fiori Canditi, dei Fiori e Frutti Artèficiali, dei Caramelli, del Latte di Miele, dei Formaggi di Panna di Latte, delle Creme d' Office, delle Bombe Spongate, del Catao, della Cannella, della Cioccolata, del Caffè, del The, ed altre Preparazioni diverse.*

Dei Grigliaggi.	250
Grigliaggio d' Aranci.	ivi
Gri-	

Grigliaggio di Limone, di Portogallo, e di Cedrato .	ivi
Grigliaggio di Mandorle .	251
Grigliaggio di Pistacchi .	ivi
Grigliaggio di Avelline .	252
Grigliaggio di Mandorle, Pistacchi, e Avelline .	ivi
Grigliaggio Bianco .	ivi
Grigliaggio di Mandorle alla Spagnuola .	253
Grigliaggio di Mandorle all' Inglese .	ivi
Grigliaggio di Avelline, o di Pistacchi alla Spagnuola .	254
<i>Delle Perline, ed altre Preparazioni</i>	
<i>di Zucchero .</i>	
Descrizione di queste Confetture .	ivi
Fiori d' Arancio alla Perlina .	ivi
Zeste d' Arancio, di Cedrato, e di Limone alla Perlina .	255
Mandorle alla Perlina .	ivi
Pistacchi alla Perlina .	ivi
Anisi e Finocchio alla Perlina .	256
Avelline alla Perlina .	ivi
Noci e Pignoli alla Perlina .	ivi
Cannella alla Perlina .	257
Mandorle alla Perlina Brune .	ivi
Mandorle alla Perlina dette Attorrato .	ivi
Mandorle alla Perlina Rosse .	258
Mandorle alla Perlina Nere .	ivi
Mandorle alla Perlina Verdi .	ivi
Mandorle alla Perlina Gialle .	259
Perline di Diversi Colori .	ivi
Perline Filettate di Diversi Colori .	ivi
Perline Reali .	ivi
Mandorle Reali .	260
	Man.

Mandorle in Camicia .	ivi
Mandorle alla Perla .	ivi
Mandorle e Avelline alla Cioccolata .	261
Pistacchi in Veste da Camera .	ivi
Mandorle, Avelline, e Pistacchi al Zucchero Granito .	ivi
Mandorle Sufflè .	262
Mandorle Composte .	ivi
Mandorle Spumate .	ivi
Mandorle all' Inglese .	263
Mandorle Bianche .	ivi
Mandorle Glassate .	ivi
Finocchio Glassato .	264
Finocchio Glassato di varj Colori .	ivi
Finocchio al Tiraggio .	ivi
<i>Dei Fiori Canditi .</i>	
Osservazioni su questi Fiori .	265
Fiori di Tuberosi Canditi .	ivi
Fiori di Viole Canditi .	ivi
Fiori di Rose Canditi .	ivi
Fiori di Garofoli Canditi .	266
Fiori di Giunchiglio Canditi .	ivi
Fiori Canditi all' Acquavite .	ivi
Fiori Canditi al Bianco d' Uovo .	267
Modo di Servire i Fiori Brillantati, e Tirati a Secco .	ivi
<i>De' Fiori Arteficiali .</i>	
Osservazioni sopra questi Fiori .	ivi
Fiori varj Arteficiali .	268
<i>De' Frutti Arteficiali .</i>	
Descrizione e Lavorazione di questi Frutti .	269
Persiche .	271
Albicocche .	272
Mandorline, e Verdacchie .	ivi
	Pe-

Perette . . . . .	273
Melappiette . . . . .	ivi
Piccioli Cedrati . . . . .	ivi
Piccioli Portogalli . . . . .	ivi
Fichi . . . . .	274
Ciriegie , e Fravole . . . . .	ivi
Noci . . . . .	275
Castagne . . . . .	ivi
Nocciuoli di Persiche . . . . .	ivi
<i>Del Zucchero Filato</i>	
Descrizione di questo Zucchero . . . . .	276
Zucchero Filato Bianco . . . . .	ivi
Zucchero Filato Rosso . . . . .	277
Zucchero Filato Giallo . . . . .	ivi
Zucchero Filato Nero . . . . .	ivi
<i>De' Caramelli</i>	
Descrizione de' Caramelli . . . . .	278
Visciole al Caramello . . . . .	ivi
Spicchi di Portogallo al Caramello . . . . .	ivi
Granato al Caramello . . . . .	279
Moscattello al Caramello . . . . .	ivi
Ciriegie Marine al Caramello . . . . .	ivi
Olive di Spagna al Caramello . . . . .	ivi
Marroni al Caramello . . . . .	280
Altri Frutti al Caramello . . . . .	ivi
Frutti all' Acquavite al Caramello . . . . .	ivi
Modo di Servire i Caramelli . . . . .	ivi
Caramello Filato . . . . .	281
Caramello Filato ai Frutti . . . . .	ivi
Mandorline Verdi al Caramello Filato . . . . .	282
Visciole al Caramello Filato . . . . .	ivi
Fiori d' Arancio al Caramello Filato . . . . .	ivi
Marroni al Caramello Filato . . . . .	ivi
Zuc-	

Zucchero d' Orzo .	283
Caramello Semplice .	ivi
Del Latte Miele , e dei Formaggi di Panna di Latte .	ivi
Osservazioni sopra il Latte Miele , ed i For- maggi .	284
Latte Miele Naturale .	ivi
Latte Miele alla Cannella .	ivi
Latte Miele al Fiore d' Arancio .	285
Formaggio di Panna di Latte al Delfino .	ivi
Formaggio di Panna di Latte al Sultano .	ivi
Formaggio di Panna di Latte alla Mare- sciale .	ivi
Formaggio di Panna di Latte alla Barri .	286
Formaggio di Panna di Latte alla Valiera .	ivi
Formaggio di Panna di Latte alla Burgioese .	287
Khisel alla Panna di Latte .	ivi
Delle Creme d' Office .	ivi
Osservazioni sopra queste Creme .	288
Crema Sbattuta di Cioccolata Bianca .	ivi
Crema Sbattuta di Biada .	289
Crema Sbattuta di Persiche .	ivi
Crema Sbattute di Vari Frutti .	ivi
Crema Sbattuta di Portogallo .	290
Crema Sbattuta di Cedrato .	ivi
Crema Sbattuta di Limone .	291
Crema di Persiche .	ivi
Crema di Albicocche .	292
Crema di Ananasse .	ivi
Crema di Visciole .	ivi
Crema di Fravole .	293
Crema di Framboese , e di Ribes .	ivi
Crema di Frutta senza Polpa .	ivi
Cre-	

Crema all' Olandese .	294
Crema Sufflè di Pane di Spagna .	ivi
Crema alla Portoghese .	295
Crema alla Portoghese di Cioccolata .	ivi
Crema di Cioccolata .	ivi
Crema Spongata Gelata .	296
Crema Spongata Bianca .	ivi
Crema Gelata .	297
Crema Gelata alla Scintigli .	ivi
<i>Delle Bombe Spongate .</i>	
Descrizione di queste Bombe .	298
Bomba Spongata al Candito d' Uovo .	ivi
Bomba Spongata Bianca .	299
Bomba Spongata alla Cioccolata .	ivi
Bomba Spongata Rossa .	ivi
Bomba Spongata di Diversi Colori .	ivi
Uova alla Faldacchiera .	300
Uova alla Faldacchiera in diverse maniere .	301
<i>Del Catao .</i>	
Descrizione del Catao , sue Qualità , e Differenti Specie .	ivi
<i>Della Cannella .</i>	
Descrizione della Cannella, sue Virtù, e sue Differenti Specie .	302
Della Cannella Lignea .	312
Della Cannella Garofanata .	314
Della Cannella Winterana .	ivi
<i>Della Cioccolata .</i>	
Preparazioni, Qualità, Proprietà, ed Uso della Cioccolata .	ivi
Composizione della Cioccolata .	321
<i>Del Caffè .</i>	
Descrizione del Caffè, sue Virtù, Uso, e Differenti Specie .	324
	<i>Del</i>

*Del Thé. Novità e Uso.*

Storia Naturale del Thé, & sue Virtù, Uso	326
e Differenti Specie.	326
Thé della China, e del Giappone.	327
Thé di Francia.	335
Thé della Martinicca.	ivi
<i>Altre Preparazioni Diverse.</i>	
Mostarda di Senapa.	336
Mostarda di Frutta.	ivi
Mostarda di Varj Frutti.	337
Mostarda di Uva Nera.	338
Mostarda di Cotogni.	339
<i>Delle Composte in Aceto.</i>	
Descrizione di queste Composte.	340
Sparagi.	341
Fagioletti.	ivi
Cedrioli.	342
Cedrioletti.	ivi
Peperoncini.	ivi
Capperi.	343
Carote Rosse.	ivi
Moscateello, e Pizzutello.	ivi
Persiche Noci.	344
Pera, Lazzarole, e Ciriegie.	ivi
<i>Delle Insalate Crude e Cotte.</i>	
Insalate Crude.	ivi
Cedrioli.	ivi
Lattuga.	345
Indivia.	ivi
Cicoria, e Puntarelle.	ivi
Crescione, e Cannei.	346
Raponsoli.	ivi
Insalate Fine.	ivi
Insalate Cotte.	ivi

Broccoli , e Cavoli Fiori .	<i>ivi</i>
Cipolle , e Carote Rosse .	347
Indivia , e Cicoria .	<i>ivi</i>
Radiche , e Raponsoli .	<i>ivi</i>
Luperi ,	348
Fagioletti ,	<i>ivi</i>
Zucchette .	<i>ivi</i>
Sparagi .	<i>ivi</i>
Pomi di Terra .	349
<i>De' Tondini di Credenza .</i>	<i>ivi</i>
Crostini di Prosciutto .	350
Crostini di Alici .	<i>ivi</i>
Crostini varj .	351
<i>Del Servizio di Credenza .</i>	<i>ivi</i>
Colla di Pesce .	352
Remolata Verde .	<i>ivi</i>

**FINE DELLA CREDENZA :**

**ERRORI**

**TOMO**

Pag. 23 lin.16 *Distillazione*

191 21 mese di A-  
prile

216 13 maneggiata  
cruda

218 17 fino a Pas-  
qua di Re-  
surrezione

219 11 mese di  
Marzo

371 23 *Angetica*

**TOMO**

Pag. 46 lin.11 *Pistacchini  
verdi*

49 30 pizzicate

50 33 spizzicate

91 15 I *Frutti natu-  
ralmente*

178 20 *condite*

270 29 *foglioline*

301 33 *nericcia*

321 12 o *Portogallo*

325 24 o *seni*

327 33 *Linneco*

328 27 *piccioli*

350 13 *si tagli*

**CORREZIONI**

**PRIMO**

*Distillazione*, i *Liquo-  
ri fatti per Infusio-  
ne*, ed

mese di *Maggio*

*mangiata cruda*

fino ai *Frutti novelli*

mese di *Maggio*

*Angelica*

**SECONDO**

*Pistacchini verdi*, pe-  
lati, e pestati

*pizzicate*, o formate  
colla stampetta

*pizzicate*

I *Frutti Gelati natural-  
mente*

*candito*

*foglioline*

*nericcia*; la sostanza  
della mandorla è so-  
da, densa, secca, e

e *Portogallo*

e *seni*

*Linneo*

*piccioli*,

*si taglia*