

Giovanni Felice Luraschi

NUOVO CUOCO MILANESE

Economico

III Ed.



Milano 1853

La prima edizione di questo libro è del 1829; la seconda del 1839. La terza edizione venne ampliata. L'ultima edizione è del 1888.

Sono state omesse le quattro tavole.

www.mori.bz.it

NUOVO
CUOCO MILANESE
ECONOMICO

CHE CONTIENE
LA CUCINA GRASSA, MAGRA E D'OLIO
E SERVE PRANZI

ALL'USO INGLESE, RUSSO, FRANCESE ED ITALIANO

UTILE
AI CUOCHI, AI PRINCIPIANTI ED AI PARTICOLARI
ESPERIMENTATO E COMPILATO

DAL CUOCO MILANESE

GIOVANNI FELICE LURASCHI

TERZA EDIZIONE CORRETTA ED AMPLIATA
E CORREDATA DI QUATTRO TAVOLE



MILANO, Aprile 1853.

TIP. DI M. CARRARA SUCCESSORE A MOTTA
contrada di S. Margherita sull'angolo di S. Protaso N. 1112.

PREFAZIONE

Per quanto siamo tenuti alla natura per i suoi varj prodotti utili alla nostra sussistenza, la loro utilità o sarebbe negletta o troppo scorsa, se l'arte non sapesse dar nuove forme alle materie prime da rendercele insieme più comode e più piacevoli. Questa è la differenza che passa tra i popoli selvaggi ed i colti; che ove i primi fanno uso di poche produzioni della natura, e non conoscono che pochi comodi della vita, i secondi modificando i naturali prodotti sanno far uso ancor di quelli che presso i selvaggi restano inutili, e formano di tutti tali combinazioni, deposizioni e composti, che pare che la natura stessa diventi più bella e sia stata più benefica e liberale a pro degli uomini.

Questo è l'oggetto di tutte le arti, tolte le quali la natura stessa riuscirebbe per noi meno utile e men dilettevole. Che se son valutabili anche quelle arti che perfezionano la natura per quegli oggetti che niuno sono necessarj e più estranei all'umana sussistenza, quanto più dovrà valutarsi quell'arte, che ha per oggetto il perfezionare ciò ch'è necessario e indispensabile alla conservazione della vita!

Chechè sia della macchina animale, l'uomo non potrebbe servirsi per cibo di molti vegetabili ed animali, se dall'arte non fossero prima preparati e disposti ad essere attenuati e concotti nelle prime vie del vigore delle fibre ed attività dei sughi digerenti in modo da formare un chilo atto ad assimilarsi e quelle particelle che debbono essere o riparate o accrescere per la grande opera della nutrizione. Di qui è nata l'arte della Cucina, che come le altre arti da tenui e rozzi principj si è andata sempre perfezionando, ed è giunta a quel segno che a tutti è noto, a misura della costituzione del clima e del gusto particolare delle più colte nazioni. Quest'arte consiste in chimica artificiale che imita la naturale nella maturazione dei frutti. Siccome colla combinata proporzione delle parti terree, acquee, saline e sulfuree conduce in natura i fiori e i frutti ad un tal grado di perfezione, di maturità da cui risulta il suo colore, odore, sapore, e così l'arte dei Cuochi, non col calore del sole e dell'atmosfera, ma col fuoco or gagliardo, or lento, combi-

na, sviluppa, unisce, separa, assorbe ed esalta secondo il bisogno le parti saline o sulfuree degli animali e vegetabili ed ingredienti o condimenti in guisa, che da tutta la composizione e mescolanza o evaporazione delle parti componenti, o dalla semplice operazione del fuoco, ne risulti quel sapore e odore che risveglia gli spiriti, conforta lo stomaco e rende le vivande nel tempo stesso sostanziose e gradite. Egli è vero che il più delle volte ci accontenta anche una cucina semplice e dozzinale, ma l'affinamento del gusto fa che molti stomaci o non ne ricavano un giusto nutrimento, o abbiano bisogno di una sensazione più viva nel palato e maggiore stimolo nelle fibre del ventricolo per appetire o digerire quel cibo, che attese le occupazioni della mente e la vita più sedentaria sarebbe loro meno giovevole.

Per concorrere a questo piacevole vantaggio, pubblico questa terza edizione del **NUOVO CUOCO MILANESE ECONOMICO**, avendola di molto aumentata, correggendo ove ho creduto avere nella prima e seconda edizione trascorso, e se mi sarà dato di vedere esaurita anche questa, sarò maggiormente animato di pubblicar quest'arte di **GASTRONOMIA**, e così presentare il vero modo di ben cucinare sì di grosso che di magro, frutto della esperienza che in diversi anni ho raccolto dietro i ricevuti precetti dei più veri ed accreditati Cuochi, de' quali mi pregio d'esserne stato loro allievo.

L'arte culinaria ha avuto in tutti i tempi i suoi apologisti, i suoi coltivatori, i suoi entusiasti, i suoi fanatici, incominciando da quell' *Archestrato*, citato da *Ateneo* come autore di un poema intitolato *la Gastronomia*, in cui si davano eccellenti lezioni di cucina, e venendo sino al bello ingegno milanese, che *Luraschi* ne ha scritto una specie di storia, e chiude con questa terza Edizione la sua correzione ed accrescimento di questa opera intitolata il **CUOCO MILANESE**.

Dietro quindi a tali principj mi lusingo che in questo **NUOVO CUOCO MILANESE** si riconoscerà l'economia nelle ricette, colle quali si faranno con notabile risparmio quei pranzi, che colle pratiche usate da altri Cuochi riescono assai dispendiose, e senza dilettar molto il gusto dei Convitati. Quindi in pratica si proverà, che in queste ricette o regole di ben cucinare non si adoperano che cose usuali ed innocenti, onde le vivande saranno insieme gustose e sanissime, e non avrà luogo quel detto di un antico filosofo: *Via scire morbus? numera Coquos.*

PRECETTI GENERALI

SULLE PROVVISIOMI

Le carni qualunque siano, debbono essere di animale ben nutrito, e di buon odore; i polli che non abbiano mangiato immondizie (in diversi luoghi d'Italia s'ingrassano col riso), che siano giovani, grassi, bianchi, e frolli; il selvaggiume tanto grosso che piccolo sia grasso, giovane, tenero, e di buon *fumé*, ossia di grato odore; i pesci che corrispondano a queste ottime qualità; il butirro sia di vacca fresco; i latti non siano acidi, o di cattivo sapore, tutto ciò che riguarda la pizziccheria non senta il rancido, lo stantivo, o il riscaldato; le erbe siano colte nello stesso giorno; le uova più fresche che sia possibile; i frutti maturi a perfezione; i vini sinceri e non tanto aspri. La manipolazione di tutto ciò sia semplice e naturale; il brodo non molto carico di carne; i sughi senza tanto lardo, presciutto e butirro; il sale, pepe, le droghe, ed ogni altro condimento di questo genere in pochissima quantità. La cucina debb'essere sommamente pulita, gli utensili corrispondenti a questa proprietà, e la biancheria in quantità sufficiente.

Prerogative di un ottimo Cuoco.

Debb'essere abile nelle sue manipolazioni, dee conoscere esattamente le qualità e proprietà di tutto ciò che pone in opera per poter correggere e perfezionare gli alimenti, che la natura le presenta nel suo proprio stato; deve avere il palato buono, il gusto delicato per combinare esattamente i condimenti e le dosi; deve inoltre essere sollecito nel lavorare per operar prontamente, e dee studiare con assiduità il gusto del proprio padrone, per cui il palato del cuoco dev'essere quello dello stesso padrone; una delle più belle prerogative che possa possedere, onde soddisfare il genio del medesimo.

Proprietà del Cuciniere.

La pulitezza e la proprietà sono al cuoco necessarie, quindi dev'essere montato tutto in bianco, cioè corpetto, calzoni e beretto, grembiale verde, varj ed ottimi coltelli con fodero al fianco, e molta biancheria da cucina sempre pronta.

Utensili corrispondenti ad una ben ordinata cucina.

La cucina dev'essere grande ed ariosa, un grande lavatojo quale dev'essere sempre pulito, una regolare batteria da cucina lucida e montata gradatamente in simetria, un murelletto con quattro fornelli di varia grandezza per cucinare le vivande, unito ai detti fornelli vi deve essere un terrazzo, con suo ferro, — ottimo forno — un perfetto menarrosto — un mortajo grande di pietra — una stufa per pasticceria — un tavolo grande — altro tavolo per la pasticceria, — l'assortimento della cucina in punto alla batteria non deve contener meno di ventiquattro casserole tirate tutte ad uso francese come si costuma — due barachini per zuppe — sei altri barachini per salse e guarnizioni, e sei *plafon-sauté* assortiti — una leccarda — una coprola — sei piatti di rame, cioè due ovali, due rotondi e due piccoli — sei tortiere assortite — due casserole ovali — una pesciera grande ed altra piccola, ed una per i rombi — sei pentole, o marmitte dette alla francese assortite — due fogli di rame uno dei quali con sponda — una siringa da cucina — sei o otto stampi di varie sorta — quattro dozzine di doblettini diversi — una bastardella e punzoniera — una sorbettiera — diversi stampi per i gelati — ed un bronzino di ottone.

Pranzo all'Italiana per venti coperti da servirsi in due portate; le quali dovranno essere composte di dodici piatti, sei tondi d'ordeure, e due di salse. (Vedi in fine la tavola N. 1).

Allestite prima di tutto la tavola per venti coperti, osservate che la tavola sia grande più che sia possibile, perchè ad ogni persona deve esservi la distanza d'un

braccio. Stendete la tovaglia e sopra di essa nel mezzo ponete i mantini piegati a scacco od in altra foggia o scherzo a piacere, fornite la tavola di posate, tondi, minestrine e mantini montandoli come vi aggrada. Nel mezzo qualche *parterre*, od alzata di pasticceria o di dolci; distribuite i porta bottiglie e sue bottiglie, porta bicchieri con i relativi, e qualora la casa costuma ponete le porta posate, quattro salini e quattro per il pepe, ed amolini; in testa della tavola mettete due marmite, e quattro piatti reali, tra mezzo a questi, i due di salse, e li quattro tondi di bordure.

Distribuite le zuppe, rimettete i due primi rilievi, servite i piatti con le salse, e li tondini d'ordeure, indi allestite per la seconda portata, la quale deve esser composta di quattro piatti e sei tondini, e di due rilievi in testa quali sono o di arrosto o di pasticcio freddo, l'arrosto va distribuito per ultimo, col dolce da cucina.

Prontate per il *dessert* pel quale dovete levare tutti i piatti che trovansi in tavola, i salini, il pepe, le posate, e con una salvietta polite la tavola, e rimettete a ciascuno la posadina per la tavola bianca e distribuite i piatti del *dessert*, il quale è composto di otto piatti di pasticceria, quattro di frutta, uno di formaggio ed uno di stracchino, e due gelati.

I formaggi dovete porli in testa della tavola, ed essere i primi a servirsi, levate i formaggi e nel loro posto mettete i gelati, che tosto li distribuirete, poi servite di dolci con i liquori e vini forestieri, indi la frutta.

Terminato il *dessert* si deve passare ad altra sala, ove vi sarà il caffè, per prenderlo.

In punto alla scelta delle vivande devesi attenere a quanto viene indicato nei Capitoli successivi tanto relativamente ai piatti e tondi di magro e di grasso, come quei piatti relativi alla credenza e decorazioni.

Pranzo alla francese per un servizio di trenta coperti.
(Vedi in fine la tavola N. 2).

Prontate la tavola o quadrata od ovale, tenete la di-

stanza per ogni individuo che ho indicato alla pag. 2 come pure fornitela di quanto trovasi notato alla pagina suddetta. Allestite venti piatti, quattro salsiere, otto tondi d'ordeure, ponete in testa della tavola la zuppa, distribuite i dodici piatti reali, framezzateli con i tondi d'ordeure, e salsiere: levate le marmitte, e ponetevi i due primi piatti di rilievo, distribuite i quattro piatti di frittura, ed al loro luogo ponete le quattro cassarole d'argento con entro verdura od altro. Dopo la frittura presentate subito il lessò, le salsiere, i pasticci caldi, i piatti d'antipasto, ossia gli *entrées* di vitello o di verdura, e gli *entremets* freddi, indi levate i due piatti di rilievo che sono in testa della tavola, ed in loro luogo ponete i due arrostiti, e servite di dolci. Tutto terminato pulite la tavola, come si pratica, ed allestitela per il *dessert* o tavola bianca; distribuite tutto l'apparecchio di credenza, quale dev'essere di dodici piatti, quattro alzate, sei di frutti, due di formaggio, quattro compostiere, due gelati, vini forestieri e liquori corrispondenti. Serviti di tutto questo, si passerà ad altra sala che sarà preparata per prendere il caffè.

Pranzo alla russa per sedici coperte il di cui corrispondente di questo pranzo si trova in fine alla tav. N. 3.

Apparecchiate la tavola nel modo che si è indicato alla pagina 2.

Montate tutto il preparativo di credenza e anche i gelati, e se volete potete mettervi i piatti freddi di cucina, il tutto però distribuite con ordine e decorazione; per esempio dieci piatti di cucina, le minestre, salsiere, e i tondi d'ordeure.

Servirete il tutto volante, e di già trinciato: dopo che avrete servito dei piatti caldi presentate i freddi, indi i formaggi, i gelati e successivamente tutti i piatti di credenza coi liquori e vini forestieri e frutti; dovete tenere sino alla fine della tavola sempre provveduto la medesima collo stesso apparecchio.

Terminato il pranzo, distribuite il caffè in altra apposita sala.

*Pranzo all'inglese per quarantotto coperti,
il di cui corrispondente trovasi indicato alla tav. N. 4.*

Prontate una tavola grande proporzionata alli quarantotto coperti, e che siavi la distanza già indicata, allestitela in tutto e per tutto come il pranzo alla francese.

Montate in tavola tutto il *dessert*, e le alzate di credenza come quelle di cucina, le cestelle, i tondini, le salsiere, e i piatti freddi, lasciate vote le sole teste della tavola per porvi le due minestre, e quando avrete distribuite le zuppe, levatele e servite di seguito dei piatti da cucina, e terminate con distribuire i piatti di rilievo a due a due. Il pranzo sarà composto per es. di 24 piatti da cucina, di quattro salsiere, di otto tondini d'ordeure, di quattro cestellini di pasticceria, di ventisei piatti di credenza, cioè quattro compostiere, sei alzate di credenza, sei piatti di frutta, quattro tondini di dolci, e due tondi con formaggio, quattro tamborini, e due gelati.

I piatti di cucina dovranno essere di quattro alzate, sei freddi ben montati, dodici piatti caldi, e due per arrostiti.

*Modo di portare e disporre in tavola l'apparecchio
del suddetto pranzo.*

Con ordine e simetria ponete in tavola tutti i piatti di credenza, di cucina, i piatti freddi, le alzate, le cestelle, le compostiere, i tondini d'ordeure in modo di formare un bel colpo d'occhio, lasciate però vuote le due teste della tavola per porvi le zuppe; servite di queste levatele, ed in loro luogo ponete i due piatti di frittura, indi presentate di mano in mano due lessi, i due di polleria, i due pasticci caldi i due *entrées*, i due piatti di tramesso, ossia d'*entremets*, i due di verdura, i due d'arrostito, ed i due di dolci, servite successivamente dei piatti freddi, e poi i dolci di cucina, dopo questi i formaggi ed i gelati, indi tutta la credenza con i vini forestieri ed i liquori, che debbono essere pronti. Osservate che prima d'incominciare a servire i piatti di

credenza ossia di tavola bianca, dovrete levare tutte le posate, e ponete quelle di credenza.

I piatti che servire potranno per questo pranzo, si scieglieranno nei diciassette Capitoli di questo *Nuovo Cuoco Milanese*, come pure si troveranno in esso nei successivi Capitoli gli apparecchi per i tondini d'*ordeure*, per le salsiere ed altro.

Idea di questo libro.

Esso contiene il modo onde conoscere come si allestiscano e si servano i piatti indicati nei rispettivi capitoli.

È da ritenersi che egualmente nelle nostre tavole moderne, incomincia il pranzo colle zuppe, e si termina con il *dessert*. Le vivande poi per allestire il pranzo, ed i piatti che servir debbono per il *dessert* si trovano indicate in diciassette capitoli, ed altri sette capitoli prescrivono il modo di condire le vivande, di fare le salse, di allestire i tondi d'*ordeure* e quelli che servono di guarnizione e per conservare per l'inverno diverse specie di generi in essa stagione mancanti.

Altri due capitoli poi sono dedicati per i pranzi di magro, e di olio; nessuno sino ad ora si è di questo occupato, ed io l'ho creduto necessario per le nostre cucine milanesi, massimamente per la quaresima.

Divisione del Nuovo Cuoco Milanese.

Capitolo I. Delle zuppe e delle minestre in generale.

- " II. Delle frittture in generale.
- " III. Dei Lessi.
- " IV. Del Pollame in generale.
- " V. Degli *entrées* di vitello in generale.
- " VI. ——— di pasticci caldi.
- " VII. ——— di Majale e di Tasso.
- " VIII. ——— di Montone.
- " IX. ——— d'Agnello e di Capretto.
- " X. ——— di Lepre e di Coniglio, Capriuolo, Cervo e Camoccio.
- " XI. ——— di selvaggiume.

- Cap. XII. Degli *entrées* di pesce cucinato in grasso, quale si può servire anche per seconda portata o per piatto di rilievo.
- » XIII. Degli *entremets* o piatti di tramezzo per secondo servizio.
 - » XIV. Della verdura in generale.
 - » XV. Degli Arrostiti anche piatto di rilievo.
 - » XVI. Dei dolci in generale.
 - » XVII. Della Credenza.
 - » XVIII. Dei tondini d' *ordeure* per fornire la tavola.
 - » XIX. Dei brodi, dei sughi e consommé, col modo di tirarli, e delle varie salse.
 - » XX. Delle guarnizioni per la tavola.
 - » XXI. Delle false e pieni.
 - » XXII. Delle brasure.
 - » XXIII. Dei *mariné*.
 - » XXIV. Del modo di conservare verdure e dei composti per salati.
 - » XXV. Dei pranzi di magro, diviso in dieci articoli.
 - » XXVI. Dei pranzi da olio diviso in otto articoli.

Avvertasi, che qualora nei pranzi desideraste di fare qualche cambiamento, in ispecie nei piccoli pasti, potrete dare in tavola i piatti tutti coperti, cominciando dal lessò sino all' arrosto, ed in allora formerete delle cestelle col fondo forato di paste, così detta d'ufficio, ossia pasta crocante, come si vede indicata nel Capitolo XVI., montate i vostri piatti, copriteli con queste cestelle, poneteli in tavola; e all'atto che volete servirvene levate le cestelle.

Metodo di servire li Vini ad un pranzo di etichetta.

Per un pranzo di dieci piatti di cucina che serve per venti coperti.

1. Si serve per esempio per il primo le ostriche, si serve il vino Cheres.
2. Si serve la zuppa.
3. Si serve la frittura, con questa si serve il vino Soterre.
4. Si serve il pesce comunque sia, e poi

5. Si serve il manzo, a questi due piatti si serve il vino nostrano o sia di S. Colombano o Rocca.

6. Per un piatto di polleria ossia alla suprem, o

7. Altro alla verdura si serve il vino Bordò,

8. Pasticcio, e al

9. Rosto si serve il vino nostrano o Pulesella.

10. Al dolce e alle gelatine o altro si serve il vino detto del Reno.

Polite la tavola, e pronta per la tavola bianca, si serve il gelato e *dessert*, con nuovi mantini piegati e piccole offelle o micchini, già pronto al tondino propiato.

Alla frutta si serve il vino Champagne.

Il vino nostrano sempre a volontà.

Il rosolio alli dolci.

L'ultimo il caffè e rosolio a volontà nella sala del buffè, o antisala di conversazione.

Vini di lusso per uso di rosarelli piatti e per le salse, si farà per proprio uso del vino di Madera, e vino di Marsalla, invece dei nomati vino di Malaga o altri vini.

CAP. I. *Delle zuppe e minestre.*

Prima di tutto osservate che il brodo o sugo per le zuppe dev' essere ben sgrassato, quando è tiepido o freddo chiarificatelo con due o tre chiari d'ova sbattuti con poca acqua, mettetelo nella cassarola col brodo e chiarificate il tutto come si chiarifica la gelatina, e ridotto a chiarificazione giusta passatelo ad una salvietta bagnata con acqua fresca, di poi passate il brodo o sugo alla salvietta, e servitevene per le zuppe e minestre. Ciò non solo rende le zuppe e le minestre di un buon gusto e di ottima qualità ma è anche di grande economia. Nei Cap. XXV. e XXVI trovasi quanto è necessario per le minestre e zuppe di magro e d'olio.

Purée (sugo) alla Parigina.

Prendete mezza quarta di butirro, ponetela in una cassarola mezzana con un poco di cipolla, sellero, carote tagliate a fette, vi unirete mezza libbra di carne di vitello tagliato a piccoli dadi, ed once tre di pre-

sciutto tagliato a piccole fettine, fate il tutto tostare sopra ardente fornello; poi mettetevi due cucchiaj di fior di farina, mischiate e sbruffatele con un mezzo bicchiere da zaina di vino Malaga, bagnate poi il tutto con sugo, scioglietelo formando una sostanza che non sia troppo densa, lasciate il tutto lentamente cuocere, indi sgrassatelo, e passatelo al sedaccio; tenete pronto una tazzina con entro quattro rossi d'ova e due once di formaggio grattato e versate dentro il *consommée* che sia quasi bollente, stemprate il tutto assieme; abbiate allestita la marmitta con entro il pane tagliato a dadi e tostato col burro, che bagnerete con buon brodo o sugo, poi versatevi sopra il suddetto *consommée* legato con rossi d'ova, e servitelo all'istante

Purée de pois (o sugo di piselli) *alla Genovese*.

2. Ponete in una cassarola mezzana poco olio con poco burro, e poca cipolla, con poco presemolo tutto tridato, fate il tutto tostare un poco, stemprate tre alici, o acciughe passate al sedaccio, indi unitele al condimento, e mettete una mezza metà di piselli fini, poco sale, bagnateli con metà sugo, e metà *consommée*, colti sgrassateli e passateli al sedaccio, fate il tutto appena bollire in una cassarola, ed indi versate questo purée nella marmitta nella quale vi avrete posto il pane tagliato a dadi e tostate al burro, unendovi un poco di formaggio grattato, e servitelo all'istante.

Purée all'Osei.

3. Prendete una libbra di acetosa ossia erba brusca, mondatela bene e levatele le coste, fatela cuocere in una cassarola con poca acqua, colatela al sedaccio, fatela passare al medesimo, abbiate pronto un boccale di couli, ed un altro di sugo, formatene un sol corpo, sciogliete il tutto, ponetevi un poco di sale, fatelo bollire ad un fornello con fuoco dolce, allestite sei rossi d'ova in una tazzina con once due formaggio grattato, col suddetto brodo stemperate il tutto, abbiate pronto il pane tagliato a dadi e tostato al burro in una mar-

mitta, bagnatelo col suddetto brodo, spolverizzandovi sopra il formaggio grattato servitelo.

Purée alla Foubonne.

4. Prendete tanti porri, cipolle, carotte e rape quanto v'è necessario per fare quella quantità di purée che vi abbisogna, tagliate il tutto a fette, e mettetelo in una cassarola con un pezzo di butirro ed un pezzo di presciutto, ponete la cassarola al fuoco, e quando il composto avrà preso un color d'oro, bagnatelo con sugo o brodo buono e colorito, quando è cotto, sgrassatelo, e passatelo al sedaccio, e ben sciolto fatelo bollire al fuoco lento. Tenete pronto il pane o francese o di semola tagliato a dadi e tostato al butirro, bagnatelo col purée, spolverizzatelo di formaggio grattato, e servitevene.

Purée alla Montanara.

5. Abbiate pronto un buon sugo dorato, prendete una metà di maroni che siano cotti al forno o arrosto, levategli la guscia, e puliteli bene: metteteli in una cassarola con il sugo che avete pronto, ed erbe di diverse qualità, ed una fetta di presciutto, fate il tutto cuocere, e quando conoscete che siano ben cotti passateli al sedaccio, sgrassateli, e sciogliete il purée, rimettetelo in una cassarola e dategli il fuoco dolce, allestite il pane tagliato a dadi e tostato al butirro, ponetelo in una zuppiera e bagnatelo con lo stesso purée, e servitevene.

Zuppa di fegato alla Tedesca.

5.a) Pigliate una milza di manzo levategli i muscoli, e tagliatela a fette, e infarinateli, e fatela friggere o al butirro, o con grassa, o strutto, indi arrostita pistate al mortaro, e prontate della verdura tostata con butirro, o grassa, ad uso sugo di magro, e unirete questa milza, pistata, e bagnate con brodo liscio o sugo, fate bollire il tutto per un'ora, indi passate il tutto al sedaccio, giusta di sale, fate una salsa di fegato in questa maniera, pigliate mezza libbra di fegato di Vitello e rapatelo, e fate un falone in un catino o baslotto di terra, e mettetevi poco butirro liquefatto, mischiate con un cucchiaino di legno e un ovo intero, e poco pane grattato, poco sale e pepe,

noce moscata, e poco farina semola il tutto incorporato, e formate delle piccole ballettine con le mani e li farete friggere allo strutto, dopo fritti levateli e levateli del strutto, pronto il brodo bollente come si è detto indietro li farete bollire per mezz'ora, e al momento versate nella marmitta e servitela, ma che sia bene sgrassata.

Zuppa alla Svizzera.

5. b) Si prende once 7 butirro e 7 ovi interi poco sale e una zaina panera e due pugni farina semola fate lique. fare il butirro morto, e mettetelo in un catino, mischiate con un cucchiale di legno, unite poco sale, e un'ovo, e poco panera, e la farina indi unite il tutto e incorporato, ontate una tortiera di butirro, e versate il composto, e fatelo cuocere al forno o al testo, e cotto tagliate a dadi o a *nosgians*, con ottimo sugo si serve.

Zuppa alla Brunetta.

6. Mettete in una cassarola della mollica di pane tritolata bene, altrettanto formaggio di grana grattato, dodici rossi d'uova, del cerfoglio e dell'acetosa ben tritolata e spremuta, un poco di cannella sopraffina e poco sale, componete tutto insieme, bagnate questo composto con due boccali di sugo freddo. Mettetelo al fuoco dolce meschiandolo sempre, ritiratelo quando è per bollire. Indi fatelo bollire per un quarto d'ora lentamente sopra la bornice. Dopo tagliate questo composto a dadi, mettetelo nella zuppiera, bagnatelo con brodo buono, e spolverizzatelo con formaggio di grana grattato e servitevene.

Zuppa pour l'été.

7. Prendete libbre due di visciole fresche, levatele i noccioli ed i gambi, pestatele un poco nel mortajo, mettetele in una cassarola con poca acqua, una bottiglia di vino bianco, una libbra di zucchero, dodici coriandoli, una scorza di limone ed una mollica di pane bianco, fate il tutto cuocere per una mezz'ora, indi passate questo composto in un sedaccio, rimettetelo poi in una cassarola e fatelo riscaldare ma che non bulla, poichè sarà già denso come un purée usuale. Abbiate pronto del

pane tagliato a fette ossia piccoli crostini di pane francese arrostito alla graticola o al forno, bagnatelo il detto pane e servitevene.

Nel modo stesso che avete fatto il purée di visciole, potrete fare altri purée di diverse frutta, per esempio di pomi, di peri, di persici, d'albicocche, di ananas, ecc.

Zuppa all' Imperiale.

8. Pulite e fate cuocere in buona brasura semplice (veg. il cap. 22 n.º 31) un pollastro, cotto disossatelo e pestatelo al mortajo, fate cuocere once tre riso in brodo liscio, cotto, pestate il tutto insieme, indi passatelo al sedaccio scioglietelo con brodo liscio buono, e fatto il purée giusto di sale mettetelo a bagnomaria, e servitelo con pane tagliato a Jadi o fritto al butirro.

Zuppa alla Reale.

9. Fate cuocere in ristretto un pollastro, cotto disossatelo, pestatelo al mortajo con oncie sei armandole, indi passate il tutto al sedaccio, allungatelo con brodo ed ottimo couli mettetelo al bagnomaria, giusto di sale servitelo con sotto del pane tagliato a dadi tostato al butirro.

Zuppa alla Godiveau.

10. Preparate la falsa alla Godiveau (veg. cap. 21 n. 1) fatela cuocere in un sol brodo liscio, indi levatela dal brodo, lasciatela raffreddare, e tagliatela a piccioli dadi, fate tostare nel butirro del pane tagliato a dadi, mettetelo nella marmitta, bagnate il tutto con brodo bollente, e al momento servitela con formaggio grattugiato.

*Zuppa alla sostanza a bagnomaria
ovvero Couli dorato.*

11. Si prenda un mezzo di buona sostanza (veg. cap. 19 n. 4.) con sedici rossi d'uova, e due interi, poco formaggio, sale e noce moscata, incorporate il tutto, mettetelo in uno stampo liscio untato di butirro, fatelo cuocere al bagnomaria, cotto lasciatelo raffreddare, indi tagliatelo a piccioli dadi, ponetelo in una marmitta con del pane francese tostato con butirro e tagliato a dadi, e al momento di presentarlo in tavola versatevi sopra del brodo bollente, e del formaggio tr. dato.

Zuppa alla Renna.

12. Fate cuocere in brodo ristretto un pollastro, cotto spolpatelo, pestatelo al mortajo con una mollica di pane inzuppato nel brodo bollente, passatelo al sedaccio, scioglietelo con sugo o brodo, tenetelo al bagnomaria, e al momento di darla in tavola versatelo sopra al pane tagliato a dadi tostato al butirro.

Zuppa alle foigée.

13. Prendete dei fegati di pollastri o di vitello, tagliateli a fette, fateli friggere al butirro con poca salvia, levateli dalla cottura, pestateli al mortajo, passateli al sedaccio, scioglieteli con couli, e con buon brodo di sugo, tenetelo al bagnomaria sino al momento di servirla, indi versatela sopra al pane tagliato a dadi tostato al butirro, giusto di sale, ponetevi una spolverizzata di formaggio e servitela.

Zuppa all'Agreste.

14. Prendete il petto dei pollastri cotti arrosto, delle armandole dolci, del pane inzuppato nel brodo il tutto di egual dose, unite il tutto e pestatelo al mortajo, indi passatelo al sedaccio, allungatelo con brodo di cappone risretto o sugo, e mosto di una grappa di uva acerba, salatelo, e servitela con pane tostato come sopra.

Zuppa alla Visiera.

15. Pulite, e tagliate a fette mezza libbra di trifole, passatele ad un ascié di presemolo e mezza quarta di butirro, aggiungete una mollica di pane con ottimo couli o sostanza, lasciate il tutto confinare un poco al fuoco, indi passatelo al sedaccio, quello che non passa pestatelo al mortajo e ripassatelo al sedaccio, unite il tutto, fatelo bollire lentamente, e al momento di darla in tavola versatela sopra al pane tostato, allungatelo con metà sugo e metà couli ed una spolverizzata di formaggio grattugiato.

Zuppa alla Regina ossia Purée.

16. Mondate once tre armandole, once tre pane e latte ed altrettanto lacetto di vitello imbianchito nel brodo, pestate il tutto al mortajo, indi passatelo al sedaccio,

poco sale, sciogliete il tutto con ottimo brodo, mettetelo al bagnomaria, e servitelo così pure come sopra.

Zuppa alla Duchessa.

17. Prendete delle pagnotte fatte espressamente in forma rotonda di un mezzo soldo l'una di pasta lucida, grattugiate la superficie, levate la mollica con un cava verdura, ed empitele di ragottino fatto di spongioline, pochi piselli, e poco laccetto, legate il tutto con buona sostanza e tre rossi d'uova, metteteli al caldo sino al momento di porli in tavola, bagnatela con buon sugo, e poca sostanza con sopra formaggio grattugiato.

Zuppa alla Genovese.

18. Fate una salsa di fegato (veg. il cap. 21 n. 10), distendetene un poco sopra ogni fetta di pane francese che sia indorato con uova sbattuto; untate di butirro una tortiera indi mettetevi per esteso le fette di pane fatele cuocere al fuoco dolce o al testo, cotto tagliatelo a dadi, mettetelo in una zuppiera, bagnatelo con buon sugo, e servitela con sopra formaggio.

Zuppa alla Vestale.

19. Fate imbianchire il fiore delle broccole, fate delle piccole ballette di salsa canef (veg. cap. 21 n. 1), fatele cuocere per cinque minuti in metà brodo, e metà sostanza, colatele e ponetele nella sola sostanza unendovi le broccole, tenete il tutto a mijotée, tagliate a dadi del pane francese, fatelo friggere al butirro, mettetelo nella marmitta, bagnatelo con ottimo sugo, e versatevi sopra il ragottino, spolverizzando il tutto di formaggio.

Zuppa alla Piccardiglia.

20. Fate un ragottino di laccetti con buona sostanza, tagliate a dadi del pane, friggetelo al butirro, ponetelo in una marmitta, bagnatelo con metà couli alla semplice e metà sugo legato con otto rossi d'uova, e poco formaggio, indi versatevi sopra il ragottino, e servitela col solito formaggio.

Zuppa di Canef ad uso di luini.

21. Fate una salsa di canef come al cap. 21 n. 1, tiratela

della grossezza d'un piccolo dito, strafinatela sopra la tavola spolverizzata di farina, tagliatela in pezzi come una nocciuola, ponete questi pezzetti in un crivello di pelle spolverizzato pure di farina, scuoteteli in modo che si rotondano, indi uno ad uno schiacciate in modo che prendino la forma de' lumini fateci cuocere per dieci minuti nel brodo, fate tostare del pane tagliato a dadi mettetelo in una zuppiera, indi versatevi sopra i lumini, e serviteli con formaggio grattugiato.

Zuppa di falsa alla Siringa.

22. Fate una falsa come al cap. 21 n. 1, empite una siringa da cucina coll'anima a piacere, prontate una casarola con entro dell'ottimo brodo bollente, fate passare la falsa in quella forma che vi aggrada con coltello fino, tagliatela di mano in mano che sorte dalla siringa, fatela bullire per dieci minuti, servitela con pane o senza a piacere.

Zuppa di pasta reale, a piccole bocciette.

23. Fate bullire un mezzo di acqua con poco sale, ed once due di butirro, mettetevi tanta farina per fare una polenta piuttosto dura, menandola sempre, acciò non si aggruppi, cotta pestatela al mortajo unendovi sei uova ad uno ad uno, ed altri sei rossi d'uova, indi versatela sopra d'una tavola spolverizzata di farina, tirate la pasta alla grossezza di un mezzo dito, tagliate dei pezzi grossi come una nocciuola, metteteli in un crivello di pelle scuoteteli affinchè divengono tondi, untate di butirro una tortiera ponendoli sopra in modo che l'uno sia distaccato dall'altro, fateci cuocere al forno temperato, lasciateli prendere il bel colore d'oro, indi metteteli nella zuppiera, versatevi sopra del brodo e del buon sugo con poco formaggio bollito insieme e servitela.

Zuppa di pasta reale alla Siringa.

24. Fate la pasta sopra indicata, levatela dal mortajo, empite una siringa con anima a piacere, e pronto il brodo bollente fate passare la pasta tagliandola a piccoli pezzi, fatela cuocere per dieci minuti, e servitela con formaggio grattugiato.

Zuppa alla purée di Corvi.

25. Flambate, spiluccate e sventrate tre corvi giovani, metteteli a cuocere allo spiedo con butirro, cotti disossateli, pestate le ossa e unitevi la carne, pestate il tutto assieme, passatelo al sedaccio, e quello passato scioglietelo con buon sugo e mettetelo al bagnomaria: ponete in una zuppiera del pane tostato nel butirro e versatevi sopra il purée, spolverizzandolo di formaggio.

Zuppa all' Inglese.

26. Tridate fino della cervella, unitela con un pizzico di farina, quattro rossi d' uova formate dei lacciadini con mezzo bicchiere di sostanza, fateli cuocere in una tortiera con butirro purgato, quando sono ben cotti tagliateli a dadi. Cucinate nella brasura semplice (veg. il cap. 22 n. 3) dei palati, tagliateli anch' essi a dadi. Pulite, e fate cuocere nella brasura semplice, once sei trifole nere, tagliatele a fettine, indi impastate della farina con uova e butirro, fate delle pagnotte grosse come un uovo e fatele cuocere al forno; cotte levatele la mollica con il cavaverdura, indi empitele con un ragottino di lacetto o coradella. Fate dei canef, metteteli a cuocere nel brodo, cotti asciugateli, e uniteli al sopra indicato composto, e mettete il tutto in una zuppiera, bagnandolo col brodo fatto con un mezzo di aceto forte ed una bottiglia di vino Malaga o Cipro, mezz' oncia di pepe rotto, il tutto bollito sino a che sia ridotto poco più della metà, indi aggiungetevi del sugo ristretto di buona sostanza, ossia consommée, assaggiatelo se sia giusto di sale, passatelo alla salvietta, fatelo appena bollire, e versatelo nella zuppiera sopra il composto.

Zuppa di coull ai regali di pollami.

27. Tagliate a fette sottili del presciutto, poco sellero, una carotta, una cipolla, e metteteli in una cassarola con un poco butirro, unitevi i regali dei pollami, cioè la testa, il collo, la cipolla e il fegato, fate il tutto gratinare al fornello, indi mettetevi un pugno di farina, mischiatela insieme, bagnatelo con brodo o sugo, ben cotto il tutto, passatelo al sedaccio fatelo bollire, giusto di sale versatelo

sopra al pane tosto nel butirro e tagliato a dadi, indi mettetevi una spolverizzata di formaggio grattugiato, e servitela.

Zuppa al purée di Vitello.

28. Tagliate a dadi una libbra di carne di vitello, ed once tre di presciutto, mettetelo in una cassarola con una mezza quarta di butirro, fatelo tostare, unitevi un pizzico di farina e mischiate il tutto, versatevi del brodo o sugo bollente, fate il tutto cuocere insieme, poi passatelo al sedaccio, quello che non passa, pestatelo al mortajo, indi ripassatelo al sedaccio ed unitelo al primo; sciogliete il tutto con poco sugo, mettetelo al bagnomaria, sgrassatelo al tempo di darlo in tavola, versatelo sopra il pane tagliato a dadi e tostato al butirro.

Purée di Navoni o Pomi di terra.

29. Prendete dei navoni o dei pomi di terra, tagliateli a fette, poneteli in una cassarola con butirro, fateli cuocere a fuoco lento, aggiungete poco coull, acciò si desino, ponetevi sale e pepe, passate il tutto al sedaccio mettendovi del buon sugo, poneteli al bagnomaria, versatelo sopra il pane tagliato a dadi e fritto al butirro con formaggio sopra servitevi.

Zuppa di coull di Piselli o Fagioli.

30. Ponete del butirro e del presciutto tagliato a dadi in una cassarola, fatelo scaldare, indi unitevi i piselli o fagioli, un poco basilico, e maggiorana, poco sellero e carotta, fate il tutto cuocere insieme, passatelo al sedaccio e giusto di sale, allungatelo con brodo o buon sugo, fatelo bollire, mettetelo a bagnomaria, ed al momento di servirvene versatelo sopra al pane tostato tagliato come sopra con formaggio grattato sopra.

Purée di Lenti.

31. Pulite le lenti, cucinatele e fatele cuocere come al cap. 20 n.º 23, passatele al sedaccio, scioglietele con ottimo sugo, mettetele al bagnomaria, e servitele col pane come sopra.

Ravioli alla Regina.

32. Impastate mezza libbra sivr di farina con poco sale ed

acqua fresca, fate che non riesca troppo dura, tiratela sopra la tavola spolverizzata dalla medesima farina, indorate la pasta con uovo sbattuto con pennello formato di penne della coda del pollo, indi apparecchiate il pieno fatto in questo modo. Pigliate il petto del pollo cotto, unitevi altrettanta midolla, con poco tettina di vitello imbianchita, tridate il tutto fino colla mezza luna, unitevi sale, pepe, noce moscata e formaggio grattugiato, incorporate il tutto, indi formate balle grosse come una nocciuola, mettele sopra la pasta indorata, copritele con questa, tagliateli col copa-paste o rodella dei ravioli, comprimeteli la superficie d'intorno, fateli cuocere per un quarto d'ora nel brodo bollente, sgrassateli e serviteli con sopra formaggio grattugiato.

Purée di Pistacchi.

33. Pelate nell'acqua bollente oncie sei pistacchi, pestateli al mortajo con oncie sei mollica di pane inzuppata nell'acqua e bene spremuto, incorporate il tutto, passatelo al sedaccio, scioglietelo con brodo di cappone ristretto, e versatelo sopra il pane tagliato a dadi e fritto al butirro.

Purée di Triffole.

34. Pulite e tagliate a sette oncie 16 di triffole nere, passatelo ad un'asciè (veg. il cap. 14 n. 2), unitevi poca sostanza, e fatele bollire per un quarto d'ora, ponete nella sua sostanza delle croste di pane francese, lasciatelo inzuppare, pestate il tutto nel mortajo, indi passatelo al sedaccio; se riesce denso allungatelo con metà sugo e metà couli, mettetelo al bagnomaria, giusto di sale, versatelo sopra al pane tagliato a dadi e tostato al butirro, e servitelo: potrete mettervi poco formaggio grattugiato.

Zuppa di Ceci franti.

35. Fate bollire in una cassarola del brodo ristretto di cappone, mettetevi mezza metà di ceci franti ben puliti e pelati, mischiateli di mano in mano lasciandoli al fuoco dolce acciò non si attacchino alla cassarola, conditeli con sale, pepe e formaggio, e serviteli con pane tostato come sopra.

Purée di Selli e Carotte.

36. Tagliate a fette i selleri e le carotte, fateli imbianchire nell'acqua bollente, colateli, fateli passare al butirro in una cassarola, lasciateli cuocere a *mijotée*, unitevi della buona sostanza o sugo, passateli al sedaccio, allongatelo con altro sugo, tenetelo al caldo, e al momento di servirlo versatelo sopra il pane tagliato a fette e tostato al butirro, e sopra ponete il formaggio.

Zuppa di Sagò ossia Orzo di Germania.

37. Fate imbianchire nell'acqua bollente oncie sei di sagò ossia orzo, mettetelo a colare nel crivello, prendete una cassarola di buon sugo, o brodo, e ponetevi l'orzo, fatelo cuocere a fuoco lento mischiatelo di frequente affinchiè non si attacchi, e ben cotto, giusto di sale e formaggio servitelo.

Zuppa alla Giardiniera.

38. Pigliate sellero, carotte, indivia, rape e navoni, tagliateli tutti a filetti, imbiancateli nell'acqua bollente, e colateli al crivello, tagliate fina una cipolla, mettetela in una cassarola con mezza quarta di midolla, altrettanta grassa tridata fina, ed altrettanto butirro, lasciate prendere il color d'oro alla cipolla, indi unitevi la verdura ben spremuta, lasciatela ben confinare, dopo bagnatela con metà couli, e metà sugo, sgrassatela e versate il tutto sopra al pane tagliato e tostato come sopra, e servitela.

Zuppa di cime di Lovertise.

39. Prendete le cime delle lovertise, tagliatele a piccoli pezzi sino al tenero, lavatele in abbondante acqua, imbianchitele nell'acqua bollente, spremetele bene, ponetele in una cassarola con mezza quarta di butirro che abbia preso il color d'oro, lasciatele confinare, indi bagnatele con metà sugo e metà couli, lasciatele andare a *mijotée*, cioè lentamente, sino al punto di servirle col pano come sopra.

Zuppa d'erbe alla Francese.

40. Mondate, lavate, e imbianchite in acqua bollente delle erbe, spremetele bene, indi prendete una cipolla e ta-

gliatela fina, fatela tostare in mezza quarta di butirro, ed una rapatura di lardo, tagliate le erbe fine e fatele confinare bagnandole con metà couli, e metà sugo, e al punto di servirle maritatele con sei rossi d'uova ed oncie due di formaggio, versatele sopra al pane tagliato a dadi tostato al butirro e servitela al momento.

Zuppa alla Romana

41. Fate imbianchire nell'acqua salata i fiori delle broccole con una mezza quarta di cicorino novello tagliato a piccoli pezzi, che farete confinare in buon couli, indi bagnate il pane tagliato a dadi e passato al butirro con buon sugo, al quale gli verserete sopra il composto.

Zuppa di Ravioli alla casalinga.

42. Impastate mezza libbra di farina di semola con due oncie di butirro, due uova intieri, poc'acqua e poco sale, maneggiatela bene, tiratela sottile sopra della tavola, prendete un pennello di penne, ed indorate la pasta con uovo sbattuto e con poc'acqua. Fate una falsa delicata al cap. 21 n. 4, ponete un poco di questa falsa sopra la pasta, doppiatela, e tagliatela col copa-pasta, o colla forma dei ravioli, fateli cuocere al brodo di capponc, sgrassateli, e serviteli con formaggio grattugiato.

Potete fare i ravioli anche col pieno verde. (Vedi il cap. 21 n. 11 a).

Zuppa alla tedesca di Sbrofadelli.

43. Impastate mezza libbra di farina di semola con un bicchiere e mezzo d'acqua, poco sale e poco pepe, maneggiatela bene, fate che riesca tenera unendovi dodici rossi d'uova, tiratela liquida al segno di farla passare a poco a poco in una paletta forata, poneteli i sbrofadelli in una padella piena di strutto bollente, fateli prendere il color d'oro, cotti, levateli dalla padella, metteteli nella zuppiera, bagnandoli con ottimo sugo e couli con sopra formaggio grattugiato.

Sbrofadelli al brodo.

44. Farete la pasta come sopra al n. 43, passatela alla paletta forata in una cassarola di brodo bollente, la-

sciateli cuocere per un quarto d'ora, e giusti di sale versateli nella zuppiera con spolverizzarvi del formaggio.

Zuppa alla Santé.

45. Prendete poche verze bianche, sellero, carottole, acetosa, ossia erba brusca, cerfolio, presemolo, tagliate il tutto a filetti, imbianchitele e spremetele, tridate una cipolla, fatela soffriggere al butirro, unitevi dopo le dette erbe, lasciatele confinare, mettetevi una fetta di presciutto bagnatelo metà sugo, e metà couli, sgrassatela e servitela levando il presciutto, servitela con pane tostato al butirro, e formaggio se vi aggrada.

Zuppa di Paparelle.

46. Impastate mezza libbra di farina con dodici rossi di uova, poco sale e mezzo bicchiere d'acqua, maneggiate il tutto bene, tiratela sottile più che sia possibile colla cannella, tagliatela in varie forme, formate delle paparelle ad uso lasagne e potrete grattugiare la pasta alla graticola passandola al crivello, quando il brodo e il sugo bollerà, mettete la pasta a cuocere per un quarto d'ora, e giusta di sale servitela con sopra formaggio grattugiato.

Zuppa all' Inglese.

46. a) Prendete sei gosci di uova pieni di farina, e sei gosci di latte, e quattro o cinque ovi interi, poco macis fino, e once tre o quattro butirro liquefatto, il tutto incorporato e tiratelo al fornello, sempre mischiando indi quando si distacchi dalla cassarola si leverà dal fornello, e nel mentre si raffredda, vi unirete tre uovi interi, il tutto ben sbattuto, abbiate pronto del buon brodo o sugo, e bollente versatevi dai piccoli cucchiali alla volta, il tempo di dieci minuti si lascia bollire, indi sgrassate, e servitela al momento.

Zuppa di Gnocchini alla Svizzera.

46. b) Once tre butirro, poco sale, poco cannella e tre cucchiali farina di semola, fate il tutto unito sciolto al fornello, indi bagnate con tre zaine latte freddo e tirate al fornello sintanto che abbia perduto il gusto di farina, e legato con tre rossi d'ova e servitela.

Maccheroni falsiti.

47. Fate cuocere in acqua abbondante e con sale dei maccheroni più grossi tagliati lunghi un dito, abbiate cura che non si aprino, cotti poneteli a colare in un crivello, indi distendeteli sopra una salvietta, empiteli di una salsa fatta di once cinque tra lacetto e tettina, una trissola, un uovo, formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata, il tutto incorporato e pestato al mortajo e passato al sedaccio, indi fate cuocere nel brodo i maccheroni pieni, levateli passateli al crivello, poneteli sopra d'un piatto, conditeli con formaggio e butirro tostato e quella quantità di sostanza che credete.

Il rimanente delle zuppe trovasi nei cap. 25 e 26, ove parlasi delle zuppe di magro e di olio.

Riso alla Spagnuola.

48. Tagliate una cipolla fina con grassa e midolla e poco butirro, unitevi poca salciccia cotta e tagliata a piccoli pezzi levandole la pelle, ponetevi un poco di peperone rosso tridato fino, indi unitevi il riso con poco zafferano per dargli il colore, bagnatelo con brodo o sugo, e quasi cotto mettetevi del formaggio grattugiato e servitelo.

Risotto alla Milanese giallo.

49. Tagliate colla mezzaluna una cipolla, unitevi della grassa e midolla di manzo, poco butirro fate il tutto tostare, e passatelo al sedaccio, mettetevi quella quantità di riso ch'è necessario, poco zafferano, poco noce moscata, e fatelo cuocere in buon brodo rimettendolo di mano in mano; a mezza cottura mettetevi un mezzo cervellato, e quasi cotto mettetevi del formaggio grattugiato e servitelo.

Riso all'Italiana.

50. Farete come sopra ma senza zafferano, perchè rimanghi bianco.

Riso e Coradella di Vitello.

51. Fate imbianchire la coradella e quasi cotta tagliatela a piccoli dadi, unitela ad un ascie di scialò presomolo e poco butirro, fatela soffriggere bagnandola con

poca sostanza e couli, fate il tutto confinare a *mijotée* mischiandola acciò non si attacchi alla cassarola. Prendete quella quantita di riso che credete necessario, fatelo cuocere in brodo ristretto con formaggio, e cotto versatelo nella zuppiera, aggiungendovi il ragottino di coradella. Potrete anche far cuocere il riso nell'acqua e sale, cotto colatelo e mettetelo nella zuppiera con butirro purgato e formaggio, versandovi sopra il ragottino di coradella, mischiandola insieme.

Riso al sugo di Vitello.

52. Fate cuocere mezza meta di riso in brodo di vitello ristretto, prendete una cipollina, poco di midolla, ed un pezzo di butirro, fategli prendere un bel colore, indi levate il riso dal brodo, ed unitelo a questo condimento, mettendovi poco formaggio, pepe, e noce moscata, e servitelo.

Risi usuali con quella qualità di verdura secondo la stagione.

53. Tutte le verdure devono essere imbianchite in acqua salata bollente, indi si spremono, poi si fanno soffriggere col butirro e si confinano con poco couli a fuoco lento. I risi si fanno cuocere in buon brodo, e quasi cotti si uniranno a quella verdura che avrete allestita, e serviteli con buon formaggio grattugiato, e giusti di sale. In quanto alle minestre di magro veg. i cap. 25. e 26.

Paste per minestra assortita.

54. Maccheroni, tagliatelli, ossia taglierini, vermicelli, lasagne, armandolette, lenti, stellette, ternette, uovi di trutta ed altre paste. Le lasagne e tagliatelli amano le verdure di fagioli, o fagiolini, o verze cotte sempre in ottimo brodo e formaggio, facendo cuocere prima i fagioli, e li unirete colla pasta quando bolle il brodo, e debbono cuocere lentamente, a mezza cottura unite le verze ben pulite e bianche, indi lasciatele cuocere unendovi un mezzo cervellato, e del formaggio, poi servitevene col porvi sopra altro formaggio grattugiato.

CAPITOLO SECONDO.

Delle frittiture.

Avertite che le frittiture alla pastina debbono essere di bel colore e crocanti, e non ontuose, e vanno sopra le salviette, e si serviranno con sopra presemolo, o foglie di sellero, o foglie di salvia fritte.

Le frittiture poi dei crochetti debbono essere mostose nel suo composto; e friggendoli siano crocanti e di un bel colore d'oro, si monteranno sopra salvietta.

Le frittiture che si fanno cuocere al *plafon-sauté* o nella padella o nella tortiera si deve avere la precauzione che non restino asciutte di butirro, ma piuttosto procurare che il butirro non divenga nero, servitele con spremuta di limone, versandovi sopra lo stesso butirro ove furono fritte.

Tutte le altre frittiture procurate che siano ben manipolate, d'un gusto delicato, e ben montate.

Pastina all' Italiana.

1. Prendete una quarta di farina di semola con oncie due di butirro liquefatto, ponetela in una cassarola, bagnate la farina con latte, in modo che sia liquida, mettetevi poco sale con un chiaro d'uova montato alla neve, indi il suo rosso, ed appena incorporato servitevene per il *mariné*.

Pastina alla Milanese.

2. Prendete una quarta di farina di semola, unitevi oncie tre butirro liquefatto, manipolatela come sopra con poco sale e pepe, bagnatela con acqua ed uno spruzzo di aceto, mischiatela bene ma che sia liquida, montate un chiaro o due d'uova; unitevi il suo rosso, il tutto incorporato, servitevene per li *mariné*.

Pastina all'olio.

3. Fate liquefare un'oncia di butirro, unitelo con della farina di semola, poco sale, pepe, sugo d'un limone, olio discreto e poc'acqua, sciogliete il tutto, incorporatelo con chiaro d'uova montato, unitevi il suo rosso, e servitevene per il *mariné*.

Pastina al vino bianco.

4. Fate liquefare poco butirro, mettetevi della farina di semola con sale e pepe, bagnatelo con vino bianco, incorporate il tutto, unitevi un chiaro d'uova montato ed indi il rosso, il tutto manipolato, servitevene per il mariné.

Pastina di panera e latte.

5. Liquefatto poco butirro unitevi la farina di semola, bagnatela, scioglietela con panera e latte, fate che sia liquida, montate il chiaro d'uova, unendovi poscia il rosso, e servitevene per il mariné. Questa pastina serve per cose leggere perchè prende facilmente il color d'oro tanto pel grasso che pel magro.

Pastina alla Russa.

6. Fate liquefare poco butirro, unitevi della farina di semola, poco sale e pepe, bagnatela con birra, ed un bicchiere di rosolio o acquavita, mescolate e sciogliete il tutto; montate due chiari d'uova e unitevi i suoi rossi, servitevene per il mariné. Di questa pastina potrete servirvene per involgervi frutti siroppati, ed è buona tanto pel grasso che pel magro.

Pastina alla Neve.

7. Montate quattro chiari d'uova, unitevi i suoi rossi, poco sale, un pugno di farina di semola, appena fatta la fiocca servitevene facendola friggere con sveltezza acciò non si abbassi, e quando cuoce volgetela, e preso il bel colore servitevene con salvietta prima che si abbassa.

Pastina leggera ma non crocante.

7. a) Pigliate poco farina semola, poco sale, un'ova intero, e poco latte, e impastate, e in ultimo unitevi due chiari montati alla fiocca.

Frittura in Atletè di riso.

7. b) Fate un riso giallo o magro o grasso, ungete di butirro purgato dei doblettini di rame, empiteli del detto riso, fatevi un buco nel mezzo e mettetevi del ragottino a piacere, poi copriteli dello stesso riso, spolverizzate sopra un poco di pane e poco formaggio, di sopra alla atleta mettete una piccola fetta di butirro, fateli cuo-

cere o al forno o al testo, serviteli lisci oppure con sotto un poco di sostanza.

Frittura di Paste brisé o mezza sfogliata o frolla.

7. c) Prendete dei doblettini, ungeteli con butirro purgato, ponetevi la pasta ed empitela di un ragottino a piacere, fateli cuocere al forno o al testo, montateli sopra ad una salvietta, e serviteli caldi.

Frittura alla Romana.

8. Imbianchite con poc'acqua e sale la cervella, poco aceto, una cipolla tagliata a fette, e un mezzo limone senza cortecchia tagliato pure a fette, fate il tutto bollire per un quarto d'ora, levatela, e ponete a ricuocere per altrettanto tempo in buona sostanza, o brasura semplice (veg. il cap. 22 n.° 3), lasciatela raffreddare in detta sostanza, indi levatela fuori, tagliatela a piccoli pezzi, poscia fatela passare a metà pane e metà formaggio grattugiato, involgetela nella pastina alla neve n. 7, mettetela a friggere nel grasso bollente, e servitela con salvia e presemolo fritto.

Filone alla Monarca.

9. Pulite e tagliate lunghi un dito ed aprite nel mezzo dei filoni mignoni di manzo, fate una salsa con poco fegato, anchioda, caperi, formaggio, sale, noce moscata, tridate il tutto ben fino, incorporata questa salsa ponete un poco per ogni pezzo di filone, rondateli ad uno ad uno, infarinateli, indi metteteli in una tortiera o platon-sauté con del butirro purgato, voltateli, fateli prendere bel color d'oro, e serviteli.

Rizzone di sfogliata con filone di manzo.

10. Pulite e fate imbianchire per quindici minuti dei filoni in poc'acqua, sale, aceto e cipolla tagliata a fette, e mezzo limone scorzato tagliato pure a fette, levatelo, e ponetelo in una brasura alla *predouillet* (veg. cap. 22. n.° 1) lasciatelo raffreddare, tagliatelo a piccoli pezzi lunghi un dito. Fate una sfogliata come al cap. 16 n.° 128, tiratela ben sottile, indoratela con uova sbattuto, coprite con questa pasta i pezzi del filone, tagliateli ad uno ad uno col *copa-paste*, fatelo friggere, e servitelo con presemolo.

Cervella al Sole.

11. Imbianchite come al n.º 8 la cervella, fatela cuocere in una brasura al vino (cap. 22 n. 2), intanto che viene freddo preparate la salsa fricassé all' Inglese, ossia un fricassé di couli di sostanza (cap. 19 n. 4), tagliate a piccoli pezzi la cervella, versatevi sopra la salsa, indi prendete un pezzo di cervella e poca salsa, impanatela, e involgetela nella pastina alla milanese (n.º 2. del presente cap. 2), fatela friggere, e servitela sopra una salvietta.

Frittura all' Inglese.

12. Ponete una pinta di latte in una cassarola grande e fatelo bollire, frattanto che bolle pigliate otto chiari d'uova e fateli in fiocca, unite poco sale, pepe e poca cannella, mischiate il tutto con sveltezza e versatelo nella cassarola del latte che bolle, lasciatelo bollire per un quarto d'ora, voltatela con una paletta forata, ma con destrezza, dopo pochi minuti levatela dal fuoco, e versatela sopra un sedaccio, indi tagliatela a piccoli pezzi; preparate una salsa tourné (veg. cap. 19 n. 7.), legatela con una liaison di quattro rossi d'uova, involupate i piccoli pezzi di detta fiocca nella salsa, impanateli, e passateli all' uova sbattuto e nel pane grattugiato, prontate una tortiera o platon-sauté con burro purgato, fateli friggere a bel color d'oro e serviteli.

Frittura alla Plume.

13. Fate cuocere i chiari d' uova nel latte come si è detto di sopra, e nel modo stesso, lasciateli colare, tagliateli a piccoli pezzi ed involuppateli in una pastina fatta di latte (veg. il n.º 5 di questo capit.) abbiate pronto una padella con grasso d' animale purgato, fateli in esso friggere sino che abbiano preso un bel color d'oro, levateli dalla padella, fateli colare al crivello, montateli sopra ad una salvietta con salvia fritta, e servitela.

Frittura alla Cosacca.

14. Prendete once otto di fegato di vitello, raspatelo e levateli i muscoli, fatelo arrostitire al burro, di poi tridatelo bene colla mezza luna, pigliate poco pre-

semolo, una spiga d'aglio, quattro anchiode pulite ed un'oncia di caperi il tutto tritato fino, mischiatelo col fegato unitamente ad oncie due di grassa di vitello ed oncie due di lardo ben tritato, condito di sale, pepe, poco noce moscata e due rossi d'uova, di tutto formate un sol corpo, indi fate delle piccole ballette, infarinatete, passatete all'uova sbattuto, ed impanatete, fatele friggere in una tortiera con butirro purgato, e prima di portarli in tavola fatele una spremuta di sugo di un mezzo arancio.

Frittura bodeni di sangue alla romana.

15. Tagliate a fette tre grosse cipolle, mettetete in una cassarola con un pezzo di butirro, fatele cuocere a lento fuoco con poco sale ed una foglia di lauro, cotte passatele al sedaccio e rimettetele in una cassarola mezzana, unitevi un mezzo boccale di sangue di majale, ma osservate che non sia gelato ossia che sia liquido, unitevi oncie dodici di grasso fresco di majale ben tridato, ed un bicchiere di panera, poco sale, poco pepe, poca spezieria il tutto meschiato con una quarta di formaggio di grana grattugiato, empite le budelle per bodeni ben pulite, divideteli secondo si costuma, e legateli con reffe, fateli imbianchire all'acqua bollente, dopo un quarto d'ora levateli e poneteli sopra d'una salvietta, dopo d'averli lasciati venir freddi distaccateli, li farete cuocere alla graticola con sotto un foglio di carta reale unto di butirro, voltateli e serviteli.

Sanguinacci alla Milanese.

16. Tridate oncie quattordici di grassa fresca di majale, fatela liquefare in una cassarola mezzana, unite a questa grassa liquefatta un mezzo di panera, tre zaine di sangue di majale che sia liquido, un poco zucchero, poca cannella in polvere, quattro mostaccioli pistati, poco sale, sei rossi d'uova, poca uvetta e pignoli ed incorporate il tutto. Tenete pronto le budelle dette di bodino, empiteli, sbiancateli e divideteli. Al momento che dovrete servirvene li farete cuocere per un quarto d'ora nel brodo, o servitevene sopra una salvietta, os-

sia li potrete far riscaldare sopra una tortiera con sotto un foglio di carta unta di butirro, o al forno dolce, o alla bornice, voltateli e serviteli sopra una salvietta.

Sanguinacci di Majale.

16. *a)* Prendete quattro cipolle tagliatele a sette, mettete in una cassarola con una mezza quarta di butirro, cotte unitevi della panneria un mezzo, e un mezzo di sangue di majale, non congelato, ma liquido, unite sale, e spezie, e once tre formagio grana tridato, empite li budelli, giusta la lunghezza dei bodini, non empiteli troppo acciò nel cuocere vengono a crepare, li farete bianchire all'acqua bollente, un quarto d'ora, e li sponterete con un ago, che vedrete se sono consistenti, levateli e mettete una rassetta di carta sopra una graticola, e sopra mettete li suddetti sanguinacci, fateli gratinare un poco e li volterete e serviteli al momento sopra una salvietta o carta stratagliata.

Tomaselle alla tedesca.

17. Tridate once ventuna carne magra di majale e tagliate a piccoli dadi once quattordici grassa pure di majale, tagliate minute oncie tredici di trifole, poco sale, pepe, spezieria, il tutto incorporatelo bene: prendete della gradisella di majale, stendetela con acqua tiepida e tagliatela a pezzi della grandezza di un palmo della mano, sopra ogni pezzo di questa gradisella mettete tanto come un uovo di questo composto, involgetelo nella detta gradisella, e infarinatela; abbiate pronta una tortiera o plafon-sauté con butirro purgato, fateli friggere al momento, e mettelevi una spolverizzata di salvia, e servitele.

Salcicce di Lepre.

18. Tridate ben fini i filetti del lepre, prendete altrettanto lardo e grassa di vitello quanto è la quantità dei filetti, unite poco sale e pepe, drogherie fine ed oncie sei trifole e versate un bicchiere di vino malaga. Fate un ascié con poco presemolo, una spiga di aglio, e sei anchiode, il tutto ben tridato e stemperato in una cassarola con poco olio e butirro, fatelo tramortire,

unite questo ascié a tutto il corpo indi insaccatelo nel budello con un cornicello. Quando volete far cuocere la salciccia allestite una tortiera o plafon-sauté con butirro purgato, mettetela al fuoco dolce, e fatela cuocere e servitela.

Se volete fare la salciccia di vitello prenderete tre quarti circa di fesa di vitello, tridatela fina, una quarta di grassa pure di vitello ed una mezza quarta di lardo, e prevaletevi degli ingredienti, e del modo di cui sopra, insaccatela, fatela cuocere a fuoco lento con butirro purgato, cotta servitela o così naturale, o con poca sostanza.

Salciccia di vitello.

18. a) Pigliate mezza libbra di fesa di vitello tridate ben fina e una tettina di vitello cotta nel brodo, parata della sua pelesina e once quattro salame crudo, nuovo, o sia non vecchio, il tutto bene tridato, e incorporato, unite once due formaggio grana, poco spezieria fina, e con della farina semola, la rotolerete, come la grossezza della salciccia, indi pronto una tortiera, o plafone e con butirro purgato, e mettetevi la sudetta salciccia e fatela cuocere al fuoco dolce, indi voltatele con un tondo, per non romperla, e cotta la servite al momento.

Laccetti alla gradisella o alla rete.

18. b) Fate un ragottino di lacetti, legatelo con un liaison di due o tre rossi d'uova, secondo la quantità che vi occorrerà di fare, indi prendete la gradisella di majale, tagliatela in pezzi grandi come il palmo della mano, mettete in questi pezzi un cucchiajo di ragottino, rottolateli, ossia coprite il ragottino colle estremità della gradisella, infarinateli, fate cuocere in un plafon-sauté con entro butirro purgato, fateli prendere al momento bel colore, voltateli, e cotti, serviteli.

Cervella alla Pastina.

19. Imbianchite la cervella come al n. 8 di questo cap., mettetela a cuocere nella brasura come sopra levatela, e lasciatela ivi raffreddare, indi marinatela con marinatura fatta di olio, sugo di limone, poco presemoio tridato,

sale e pepe involgetela nella pastina di olio n. 3. del presente capitolo, fatela friggere alla grassa o grasso bianco strutto, e cotta al color d'oro servitela sopra una salvietta, o carta stratagliata con sopra foglie di sellero fritto.

Cervella imboraggiata.

20. Pulite e imbianchite la cervella come sopra, indi fatela cuocere come sopra, levatela dalla brasura, passate questa al sedaccio, tanto come un bicchiere di brasura uoendovi un cucchiale di farina impastata con oncie due di butirro, fate questo fricassé bollire per cinque minuti, mescolando sempre, indi unitevi un liaison di due rossi d'uova, sugo di mezzo limone, poco presemolo trito, versate il tutto sopra la cervella tagliata a pezzi, e a pezzo per pezzo unitamente ad un poco di salsa impanatela e imboraggiatela, fatela tosto friggere nella grassa bollente, servitela con presemolo fritto sopra una salvietta.

Cervella all'Italiana.

21. Pulite, lavate, asciugate, e tagliate a pezzi la cervella, sbattete un uovo con poco sale, unitevi i pezzi della cervella, indi passateli al pane grattugiato, dategli con la mano una forma rotonda, fateli friggere in un platon-sauté con butirro purgato, fategli prendere bel colore, cotta servitela con una spremuta di mezzo limone.

Cervella alla Cassettina di carta.

22. Pulite e imbianchite la cervella, fatela cuocere nella brasura come sopra, levatela dalla brasura tagliatela fina, unitela ad un piccolo ragottino con trifololo o funghi verdi, ottima sostanza, poco formaggio grattugiato, sale, pepe, noce moscata, un rosso d'uovo, e montate alla fiocca il bianco; fate delle cassettime di carta o a mano o collo stampino, fatele friggere per un momento colla grassa bollente, untate di butirro una tortiera e ponetevi le cassettime, empitele di ragottino, e fatele cuocere o al forno o al testo per un quarto d'ora, e servitele.

Cervella alla Milanese.

23. Pulite la cervella come qui retro al n. 21, passatela all' uovo sbattuto con poco sale, e formaggio, mettete in una tortiera del butirro, fatelo purgare, levate la cervella dall' uovo, passatela alla farina di semola, e fatela friggere, e cotta servitela con una spremuta di mezzo limone.

Cervella all' Inglese.

24. Pulite e imbianchite la cervella come si è già detto, fatela cuocere nella brasura, cotta levatela, ed asciugatela, tagliatela a piccoli pezzi, infarinateli, involgeteli nel rosso d' uova; e pronta una fiocca di chiaro d' uova montato involgetela in questo, fatela friggere nel grasso bianco bollente, levatela e rivolgetela di nuovo nel rosso d' uovo, e nella fiocca mettetela di nuovo a friggere, e servitela con presemolo fritto sopra una salvietta.

Cervella alla Dama.

25. Imbianchite, e fate cuocere nella brasura la cervella, levatela dalla brasura, tagliatela fina con pochi funghi, tettina allessata, tagliata pure fina, unite il tutto, passatela al butirro una piccola cipolla che abbia preso il color d' oro, unitevi un mezzo cucchiale di farina di semola, bagnatela con sostanza o panera con poco sale e pepe, noce moscata e formaggio, legate il tutto con due o tre rossi d' uova, versatela sopra un coperchio di cassarola, tagliatela a piccoli pezzi, imboraggiateli, fateli friggere in una tortiera, e servitela.

Lacetto alle cassetine di carta.

26. Imbianchite il lacetto in tre acque che dalla fredda giunga sino alla calda, levate la sua pellesina, mettetela a cuocere alla brasura, tagliate minutamente poco triffole, o funghi o spogouole, e poca coradella allessata, formate di tutto questo un ragottino con buona sostanza, e ben condito di sale, pepe, noce moscata, e basciamela, legate il ragottino con due rossi d' uova, montate il chiaro, con tutto questo empite le cassetine di carta fatte come al n. 22, fatele cuocere in una tortiera una di butirro e servitele.

Lacetto alla Pastina.

27. Imbianchite come sopra il lacetto, levato dalla brasura tagliatelo a fette, marinatelo con olio fino e sugo di mezzo limone, sale, presemolo tridato, al momento di servirlo involgete le fette ad una ad una nella pastina di panera o latte come al n. 5 di questo capitolo, mettetelo a friggere con grasso bollente; con foglie di selleri, o presemolo, o foglie di salvia sopra una salvietta.

Lacetto alla Roccò.

28. Fate cuocere in brasura, dopo d'averlo imbianchito come sopra il lacetto, tagliatelo a fette, formate un fricassé con della sostanza, o del couli o della salsa tourné (veg. il cap. 19 n. 7), legate la sostanza con due rossi d'uova, versatelo sopra il lacetto, imboraggiatelo al pane a pezzo per pezzo, passatelo all'uovo sbattuto, e pane, mettetelo a friggere al grasso bianco, e servitelo con sopra foglie di sellero o presemolo fritto sopra una salvietta.

Lacetto alla Milanese.

29. Imbianchite, e fate cuocere come sopra al n. 26 il lacetto, indi tagliatelo a fette, passatelo all'uovo sbattuto con poco sale, impanatelo, fatelo friggere al butirro purgato e qualche foglia di salvia trita, e preso un poco di colore servitelo con sugo di mezzo limone.

Lacetto alla semplice.

30. Tagliate il lacetto cotto nella brasura come sopra al n. 26, infarinatelo, fatelo friggere nella tortiera con butirro purgato, e servitelo con una spremuta di mezzo limone od aceto.

Coradella al Sole.

31. Imbianchite nel brodo la coradella in modo che sia quasi cotta, indi tagliatela a grossi dadi, fate un ascié di presemolo, scialò, e una cipollina con poco butirro fate il tutto soffriggere in una cassarola, unitevi mezzo cucchiale di farina, un bicchiere di brodo bianco, o biondo di vitello o couli, in seguito unitevi la coradella, legatele con un liaison di tre rossi d'uova, sale e pepe, lasciatelo raffreddare, indi prendete

i pezzi di coradella involti nell' ascié, impanateli, passateli all' uovo sbattuto e al pane, fatela friggere al grasso bianco e servitela con sopra salvia frita sopra una salvietta.

Croqué di Coradella.

32. Fate cuocere a lesso la coradella, e tagliatela fina, prendete della tettina di vitello a lesso, tridate, ed unitela colla coradella; fate un ascié di scialò, poco cipolla, e butirro, fatelo soffriggere in modo che prenda il color d'oro, indi unitevi la coradella e la tettina con un pizzico di funghi, o triffole ben trite, sale, pepe, formaggio e sostanza, legate il tutto con due rossi di uova, lasciate il tutto venir freddo, indi fate dei piccoli pezzi con un cucchiajo, dandogli quella forma che credete, impanatela, passatela all' uova e al pane, fatelo friggere al grasso bianco, e servitelo con presemolo fritto sopra una salvietta.

Saltata di Coradella.

33. Fate cuocere a lesso della coradella nel brodo, lasciatela venir fredda, tagliatela a fette piuttosto grosse, infarinatele e mettetela in una tortiera o padella con butirro che abbia già preso un poco di colore, fatela saltare a fuoco allegro, ponete sale e della salvia trita e servitela.

Coradella al Pane.

34. Fate cuocere la coradella a lesso, lasciatela venir fredda, tagliatela in fette larghe, passatela all' uova, sbattuto con poco sale, impanatela, ponetela in una tortiera con butirro purgato, fatela cuocere voltandola, mettetevi un poco di chimo trito fino, poco presemolo e un poco di sostanza, nel tempo che cuoce sgrassatela e servitela con sugo di un mezzo limone.

Coradella alle Cassettine o di Carta o di Pane.

35. Fate un ragottino di coradella allessata con poco di cresta di pollastri o fagioli di pollastri, funghi o triffole, fate un' ascié di presemolo, scialò e poco butirro, unitevi il detto ragottino che sia tagliato a dadi, bagnatelo con couli o sostanza, legate il tutto con uu lai-

son di tre rossi d' uova, empite con questo ragottino delle cassetine di pane o di carta fritte nella grassa, fateli cuocere al forno o al testo in una tortiera unta di butirro: potrete anche servirvi delle cassetine di pasta (veg. il cap. 16 n. 153) che servirete sopra una salvietta.

Fegato alla Genovese.

36. Prendete once nove o dieci di fegato, che deve essere di color biondo, tagliatelo a fette, e fatene friggere quattro sole fette, cotto pestatelo al mortajo con due mostaccini, pochi caperi, pignoli, spezieria e zucchero, passate il tutto al sedaccio, scioglietelo con sugo di limone e poco aceto, ed il rimanente fatelo friggere al butirro e preso il color d'oro, unitevi la salsa di cui sopra, fategli dare due bolli insieme, giusto di sale, versatela sopra d' una fiamminghina.

Fegato alla Matellota.

37. Tagliate il fegato piuttosto in fette grosse, indi passatelo nel fior di farina, mettetelo a friggere al butirro, a mezza cottura versatevi sopra un bicchiere di vino rosso vecchio, sale e pepe, pochi caperi ben tridati ed unitevi un pizzico di prosemolo, dati tre o quattro bolli levatelo dal fuoco e servitelo.

Fegato alla rete, ossia Figatelli alla Roccò.

38. Prendete un pezzo di rete di majale ossia gradisella, ponetela nell' acqua tepida onde questa si distacchi e si possa facilmente distendere sopra una salvietta, tagliate tanti pezzi larghi circa un palmo di mano, tagliate il fegato in tante fettine, quanti sono i pezzi della rete, prendete un poco di fegato con della midolla, un poco grasso di manzo ed una rapatura di lardo, quale tutto unito tagliatelo minutamente; in seguito si prenderà un poco di prosemolo, una spiga di aglio, poco di fenocchio, il tutto unito e ben tritolato incorporatelo, unendovi poco formaggio, sale, pepe, noce moscata legate il tutto con un rosso d' uova, ed ogni fetta di fegato colla rete, mettetevi tanto del composto come una noce: involgeteli ben stretti nella rete, infarinateli e

insteccateli a due a due con in mezzo una foglia di salvia: poneteli in una tortiera o *plafon-sauté* con butirro tostato, fateli cuocere a fuoco dolce, voltateli di mano in mano, spruzzandoli con poco di sale spolverizzato. Ridotti a perfetta cottura si danno in tavola.

Fegato alla Parmigiana.

39. Tridate dell'erbe fine, cioè poco basilico, maggiorana, e presemolo: queste erbe conviene farle passare nel butirro ed a mezza cottura vi si porrà il fegato tagliato a fette e passato una sol quarta parte di esso nel fiore di farina, giacche il rimanente deve essere naturale; fatelo cuocere a vivo fuoco ed a mezza cottura versatevi sopra un bicchiere di brodo liscio con sale, pepe, e a perfetta cottura unitevi due rossi d'uova con una spremuta di mezzo limone onde collegare la frittura, usando la massima precauzione onde non passi la cottura, indi sgrassatela e datela in tavola.

Tomaselle di Fegato.

40. Fate il medesimo pieno di fegatelli come sopra al n. 38 e distendete la rete nell'egual modo indicato, prendete un poco di questo falsone e si porrà nella detta rete in forma rotonda con un mezzo uovo, fatelo passare nel fiore di farina, ponetele nel butirro già purgato in una tortiera, fatele cuocere a fuoco dolce, e giunte alla sua cottura si porranno in tavola.

Fegato agli Scartozzini.

41. Taglierete il fegato a piccole fettine, lavatelo con acqua fresca ed asciugatelo con una salvietta, ponetelo in fusione con un poco pepe, pane grattugiato poco fenocchio tritolato, indi stendete la tagliata a piccoli pezzi come si è praticato qui sopra al n. 38, e su di essa ponetevi il fegato con poco della sua marinatura, rotolateli ad uno ad uno, metteteli al piccolo spiede, ponendo nel mezzo di cadaun pezzo una foglia di salvia, e al momento di farli cuocere legati il piccolo spiede allo spiede grande, fateli cuocere nel butirro della leccarda, e si servirà con salsa alla Anconetana (veg. il cap. 19, n. 38).

Fegato alla Romana.

42. Taglierete il fegato a fette un poco rilevanti, ponetele nel butirro a color d'oro, bagnerete lo stesso fegato a metà cottura con un poco di couli ed un poco di buon sugo, ossia un poco fondo di qualche sostanza, ed al momento di levarlo vi porrete sale e pepe, sgrassatelo con diligenza che non passi la sua cottura e servitelo.

Fegato alla Marinara.

43. Tagliato che sia il fegato ed infarinato prendete del butirro con una cipolla tritolata ed un poco di presemolo fate cuocere la cipolla, ed il presemolo, indi ponetevi il fegato, ed alla sua cottura servitelo con uua spruzzata di buon aceto, poco pepe e sale.

Fegato alle Lamprede.

44. Tagliate il fegato in sette lunghe e larghe indi ritagliatelo a filetti che figurino lamprede, infarinatelo, mettetelo al butirro a color d'oro, tenete pronto un ascié di poco presemolo, d'erbe aromatiche, ossia, basilico, maggiorana, stregone, timo il tutto tritolato fino, ponetelo sul fegato con poco pepe, sale indi versategli sopra un bicchiere di vino di malaga o madera, o di marsalla e dopo d'averlo sgrassato presentatelo, avendo però cura che non passi la cottura.

Fegato con salsa di pomi d'oro.

45. Tagliate il fegato a fette ed infarinato fatelo friggere nel butirro tostato, a mezza cottura prendete la salsa dei pomi d'oro che avrete prontata coll'averla fatta passare al sedaccio unitela al fegato, ed alla sua cottura ponetevi pepe e sale, e presentatelo alla tavola. In quanto alla salsa dei pomi d'oro veg. il cap. 19, n. 15.

Fegato alla Rocodè.

46. Fate friggere nel butirro il fegato tagliato a fette infarinate, e a mezza cottura ponetevi sopra l'ascié di erbe aromatiche tagliate fine, versategli sopra un bicchiere di vino bianco o mezzo (secondo la quantità del fegato) e alla sua cottura ponetegli un poco sale e pepe, sgrassatelo e servitelo.

Frittura di Capretto.

47. Fate cuocere a lessò la coradella del capretto quando è ben cotta lasciatela venir fredda, indi tagliatela a fette con il fegato insarinate l'uno e l'altra fateli friggere nel butirro a color d'oro, unitevi una spolverizzata di salvia stritolata minutamente, mettetevi sale e pepe, usando la massima cura che non passi la sua cottura, e neppure si ralfredda giacchè riuscirebbe troppo dura, e quindi non atta a presentarsi in tavola.

Rognone al vino.

48. Prendete il rognone tagliato a fettine, indi preparate un ascié di presemolo e di un poco scialò triturato, fate tostare l'ascié con un pezzetto di butirro, e poi ponetevi il rognone e frattanto che cuoce bagnatelo con un poco di vino bianco, mettetevi sale e pepe, il tutto eseguite con sveltezza, abbiate cura che non passi la sua cottura e servitelo.

Rognone trifolato.

49. Preparate un ascié di presemolo, una spiga di aglio, due anchiude, poco olio fino ed un pezzetto di butirro, fate il tutto tostare, e tagliato il rognone a fettine di qualsiasi qualità unitelo all'ascié e fatelo cuocere in modo che perda il sangue, salatelo unendovi un poco di pepe, osservate che non si indurisca.

Frittura di granelli di montone.

50. Prendete i granelli, levategli le due pelli, tagliateli per metà alla lunga, tagliateli in altra metà pure alla lunga, indi per traverso in quattro per ogni pezzo, in modo che ogni granello ne dia sedici piccoli pezzi, sbattete un uovo, con poco sale, immergetevi i granelli, levateli ed impanateli ad uno ad uno nel pane grattugiato mescolato con metà farina bianca, e così impanati fateli friggere al grasso bianco bollente, levateli dal detto grasso bianco, poneteli in un crivello e frattanto fate friggere poche foglie di salvia, e questa allestita distribuitela sopra i granelli che saranno posti sopra una salvietta per presentarli in tavola.

Granelli alle Casettine.

51. Prendete granelli di montone, ed anche di manzo,

ma giovine, levategli sì agli uni che agli altri la pelle, fateli cuocere nella brasura semplice (veg. il capit. 22 n.º 3), cotti tagliateli a piccoli dadi, e preparate un ascié di presemolo o scialò, frattanto pulite e tritolate minutamente delle triffole e un pezzetto di butirro, fate il tutto tostare, ed unitele all'ascié con i granelli e poco di sostanza con sale, pepe, e noce moscata; unite il tutto e legateli con rossi d'uova, e poneteli al fuoco affine si restringa, abbiate pronte le cassettna di carta fatte a mano o a stampo fritte nella grassa, indi versate il detto ragottino un poco per ogni cassettna, mettetele a cuocere nel forno temperato in una tortiera untata di butirro, cotte servitele con sopra una buona sostanza per ogni cassettna.

Frittura di Pollastri novelli alla Roccaud.

52. Flambate, spillucate e sventrate due piccoli pollastri novelli, tagliateli a piccoli pezzi a forma di dado, marinateli con olio, pepe, sale e sugo di limone, in-steccateli con stecchi d'argento, fateli cuocere a fuoco dolce alla graticola bagnati colla sua marinatura, serviteli con sostanza ben bollente, od anche colla sua marinatura.

Pollastri e pivioni alla Pastina.

53. Puliti che siano i pollastri od i pivioni fateli cuocere in una brasura semplice (veg. il capitolo 22, n. 3), poi tagliateli a piccoli quartini, e se saranno grossi a piccoli pezzi, marinateli con olio, sale, pepe, sugo di limone, e presemolo ben tritolato, allestite una pastina con entro vino (veg. il n. 4 di questo cap.) involgete i pezzettini nella stessa, ed indi poneteli nel grasso bianco bollente fateli friggere che prendino bel colore d'oro, ponetevi sopra foglie di presemolo o di sellero fritte, e serviteli sopra una salvietta.

Mariné di piedi di Vitello alla pastina.

54. Si prenderanno dei nervetti dei piedi di vitello, cioè i cordoni con la cima del piede, si faranno cuocere in brodo, e ben cotti si leveranno, si disosseranno e si taglieranno a piccoli pezzetti, poi si marineranno con olio, sugo di limone, sale, pepe e un poco di pre-

semolo tritolato, ed allestite una pastina a piacere, si involgeranno ad uno ad uno in detta pastina, e si faranno friggere nel grasso bianco bollente a bel color d'oro, e si serviranno con sopra presemolo o salvia fritta sopra una salvietta.

Piedi di Vitello imboragiati.

55. Si prenderanno i piedi di vitello come si è detto al n. 54, si faranno cuocere in brodo e ben cotti si taglieranno a pezzi, si prenderà un poco di salsa tournè o altro fondo di brasura o couli, si formerà una salsa fricassé legata con due rossi d'uova ad uno ad uno dei detti pezzi s'invilupperanno nella medesima, si passeranno al pane grattugiato, indi si ripasseranno in uovi sbattuti ed al pane; si faranno al momento friggere nel grasso bianco bollente, cotti a bel colore vi si porrà sopra foglie di sellero fritte, e si serviranno alla salvietta.

Pollastri o Pivioni in mariné imboragiati.

56. Allestiti i pollastri o pivioni si taglieranno a pezzi e si porranno in una cassarola con un pezzo di butirro facendoli a lento fuoco stramortire, spolverizzandovi sopra un poco fior di farina, e mescolando il tutto si bagnerà con brodo tiscio in modo che i pollastri o i pivioni restino coperti, vi si metterà una cipolla intiera unendovi due o tre garofani lasciando il tutto cuocere a dolce fuoco. Alla sua cottura si leverà la cipolla, e vi si porrà un liaison di due rossi d'uova, poco presemolo o sugo di mezzo limone. Lasciate il tutto venir freddo si impaneranno nel pane tritolato i pezzi involti nella stessa salsa, sbattuti due uova vi si passeranno i detti pezzi, indi si leveranno e si faranno ripassare nel pane, si faranno friggere nel grasso bianco bollente in modo che prendino bel colore, vi si porrà sopra delle foglie di presemolo fritto e si serviranno sopra d'una salvietta, o carta stratagliata.

Frittura di sottogola di Vitello.

57. Prendete un sottogola di vitello con il pelo, glielo leverete come si vede al cap. 3 n. 22, lo farete cuocere nel brodo, ben cotto lo taglierete a pezzi come

un grosso dito, passate i pezzi nell' uova sbattuto con poco sale, infarinateli, fateli friggere nel grasso bianco bollente, e li presenterete al momento con sopra foglie di salvia sopra salvietta.

Orecchio di Vitello fritto.

58. Prendete l' orecchio del vitello, pulitelo come al cap. 3 n. 22, lo farete cuocere nel brodo e ben cotto tagliatelo a piccoli pezzi, allestirete una falsa di ravioli (veg. il cap. 21 n. 6), indorate i pezzi con uovo sbattuto, porrete sopra cadauno dei pezzetti un poco di detta falsa, li impanerete, li farete passare nell' uovo sbattuto, ed indi nel pane, metteteli a friggere nel grasso bianco, alla sua cottura li presenterete con sopra foglie di presemolo fritte.

Godiveau alla Pastina.

59. Si farà una falsa alla godiveau (veg. il cap. 21 n. 1), infarinate un pezzo, fatelo cuocere nel brodo bollente cotto tagliatelo a fettine lunghe e larghe un dito, involuppateli in una pastina di latte (veg. il n. 5 di questo capit.), fateli friggere nel grasso bianco bollente e preso bel color d'oro serviteli sopra la salvietta con foglie di presemolo fritte.

Frittura di falsa.

60. Cotta la falsa come all'anteced. n. 59 la taglierete a piacere, la impanerete, la passerete nell' uovo sbattuto, indi l' impanerete, di nuovo, fatela friggere nel grasso e cotta la servirete sopra una salvietta o carta stratagliata.

Crochetti diversi.

Cioè di pivioni, di salvatici, di majale, di montone, laccetti, coradella d' agnello, di vitello, di lepre, di testa di vitello, di anitra, di pollo, di cappone, ed altro.

61. Prevaletevi di due terzi di uno de' generi sopraindicati già conditi o cotti, ed un terzo di tettina di vitello, fate il tutto cuocere in brodo, mettete in una cassarola una cipolla tagliatela minutamente e fatela passare al butirro in modo che abbia un poco di colore, poscia unitegli il genere colla tettina tutto passato sotto la mezzaluna, ponetevi un cucchiale di farina, poco pane grattugiato, bagnate il tutto con latte, o

panera, o qualche sostanza a piacere, ponetegli poco formaggio grattugiato, sale, pepe rotto, noce moscata, legate tutto il composto con due o tre rossi d' uova, versate il composto in un piatto e lasciatelo raffreddare, indi farete dei pezzetti della grossezza di un canef o di una noce, li passerete al pane grattato e formerete dei croché o dei piccoli peri o delle spungiole, o dei funghi, o quello che crederete più opportuno, fate passare all' uovo sbattuto i pezzetti, indi gli impanerete, poi, se avranno la forma di spungiole, li marcherete con una grossa spilla, frigeteli nel grasso bianco bollente, li presenterete sopra salvietta o carta stratagliata con sopra foglie di presemolo fritte. Al suddetto composto vi si potrà unire un poco di trifole, o funghi o spugnole bene tritolate che daranno maggior gusto.

Funghi alla Duchessa.

62. Prendete mezza libbra di funghi ferré, puliteli, imbiancateli nell' acqua bollente salata, lasciateli due minuti circa, indi preparate una falsetta composta di quattro fegati di pollami tritolati fini ed uniteli con un' ascié di presemolo, poco sellero, una mezza spiga d' aglio ed un pizzico di fenocchio, il tutto ben tritolato unitelo ai fegati con sale, pepe rotto, noce moscata, ed once due butirro e tutto maneggiato in modo che formi un sol corpo, indi prendete le cappelle dei funghi, asciugatele con una salvietta e copritele colla falsa stemperandola da tutte le parti con una lama di coltello, passatele poscia al pane grattugiato e imboragiatele con uovi sbattuti e ripassatele al pane grattugiato, fateli friggere col grasso bianco bollente, serviteli con salvietta con sopra poche foglie di salvia fritte. Si potranno far friggere anche col butirro purgato al *pla'on-sauté* o tortiera.

Frittura di vitello alla falsa ossia alla Duchessa.

63. Prendete un pezzo di vitello cotto arrosto od anche ristretto, e freddo tagliatelo, a fettine piatte della grandezza di uno scudo, con una parte dello stesso fate una falsa, ed indorate da una parte e l' altra le fettine con uovo sbattuto, stendete sopra un poco della

falsa, impanatele, e passatele all' uovo sbattuto, impanatele di nuovo, mettele a friggere nel grasso bollente, e servitela con sopra presemolo fritto, il tutto montato sopra una salvietta.

Frittura di Vitello alla basciamella.

64. Servitevi dei stampini di rame lisci, untateli di butirro purgato, tagliate delle fettine di vitello e battendole tiratele lunghe come i stampini, ponete queste fettine nei stampini, empiteli di una basciamella (veg. il cap. 19 n. 35), fateli cuocere al forno usando la diligenza che la cottura non passi, cotta levatela dai stampini, montatela sul piatto, e versategli sopra un ragottino di verdura, od altro a piacere, e se volete potete porvi il ragottino invece della basciamella e farla cuocere al forno, levateli dagli stampini e serviteli.

Bodini di Pollastri per Frittura.

65. Fate cuocere un grosso pollastro alla brasura, disossatelo e pestatelo nel mortajo, passatelo al sedaccio, indi prendete una cipolla tagliata fina con un pezzo di butirro, grassa di manzo e poca midolla, fate il tutto tostare, poi unitegli il detto pollastro ponendovi un mezzo di fior di latte, poco formaggio grattato, droglierie, pepe rotto, sale, noce moscata ed otto rossi di uova, il tutto sciogliete, ponetelo al fornello tanto che prenda calore, indi collocatelo nelle budella, che avrete pulito giusta la lunghezza dei bodini che volete fare; non empiteli troppo, affinchè cuocendo non crepino; legate i due estremi di ciascun budello, fateli cuocere nell' acqua bollente per quattro minuti. Untate di butirro una tortiera ed una carta, ponetevi sopra questi bodini, copriteli con carta untata di butirro e fateli prendere un colore d'oro da ambe le parti o alla bornice o al forno non troppo caldo, acciò non si rompino, montateli sopra una salvietta o carta stratagliata e presentateli.

Bodini di Sangue per Frittura.

66. Tridate una grossa cipolla, un pezzo di butirro, della midolla e grasso di manzo il tutto di mezza libbra circa, fate il tutto tostare ponendovi un cucchiajo

di fior di farina, un boccale di fior di latte, poco pane grattugiato ed un mezzo di sangue di vitello o di maiale, osservando che non sia gelato o indurito passatelo al sedaccio, indi mescolatevi tutti gli ingredienti come sopra indicati, ponetegli della drogheria, una quarta di formaggio grattato, dell' uva passa, pignoli, sale, pepe e noce moscata ed il tutto ponetelo al fornello sino a che sia tepido, indi ponetelo nelle budelle, come al n. 65 qui retro, e fateli cuocere come al detto n. 65.

Frittura di falsa all' Italiana.

67. Prendete una falsa di midolla come al cap. 21 n. 6, e con un cucchiajo fate dei piccoli bocconi che gli passerete all' uova e al pane grattato, allestite una tortiera con entro butirro, quando questo è purgato mettetevi la falsa che abbia forma di civivella, voltatela e cotta servitela in tavola. Si potrà anche imboraggiarla e friggerla col grasso bianco ad uso crochette dando quella forma che più piace, e servitela in salvietta con sopra verdura fritta.

Frittura di Bombette di Riso con Ragottino.

68. Allestite del riso giallo come al cap. 1, n. 49, quando questo è quasi cotto legatelo con due rossi d' uova. Prendete un ragottino di lacetto e triffole, pigliate con un cucchiajo il detto riso, ponetelo sul palmo della mano che sia spolverizzata di pane grattato, indi collo stesso cucchiajo fate un buco e fategli entrare poco di ragottino, coprite il buco con lo stesso riso, dategli colla mano quella forma che credete, spolverizzatevi sopra del pane, imboraggiatele e mettetele in una tortiera con butirro purgato, e fatele cuocere a fuoco dolce in modo che abbiano un colore d' oro e servitele.

Frittura di riso.

68. a) Fate un risotto con zafferano o senza, pronto un ragottino delicato, e legato con rossi d' uova, fate dei piccoli perini, o bislonghi, o rotondi, con entro poco del ragottino indi passateli all' uovo sbattuto e al pane trido, e al momento fate friggere allo strutto di bel colore servitele con sopra proscemolo fritto.

Riso alle Matonelle.

69. Prendete un poco di midolla e butirro con una cipolla tritolata fina, fate tostare il tutto, indi ponetevi dentro il riso, fatelo cuocere, bagnandolo con sugo ed alla fine della cottura metteteli una tettina di vitello cotto in brodo e tritolata a piccoli dadi piuttosto minuti, unitegli della noce moscata, molto formaggio buono, sale e pepe, legate il tutto con due o tre rossi d'uova, levatelo dal fuoco e distendetelo sopra un coperchio spolverizzato di pane grattato, lasciatelo venir freddo, indi tagliateli a matonelle quadre, impanateli con uova e pane e fateli friggere al butirro al *plafon-sauté*.

Frittura di Fidelini con Ragottino.

70. Fate cuocere in ottimo brodo dei fidelini in modo che questi lo tirano tutto e cotti mettetegli del formaggio grattugiato, noce moscata, due o tre rossi d'uova, untate di butirro un foglio di rame ossia un coperchio liscio, spolverizdatelo di pane, distendete sopra questo coperchio a foglio la metà dei detti fidelini, mettetegli sopra un ragottino a piacere o di lacetto o di cervella, o di funghi, distendendolo col filo di un coltello poi prendete l'altra metà dei fidelini e coprite il ragottino spolverizdatelo di pane, lasciatelo venir freddo, ed indi tagliatelo a matonelle o a *nosance* col copapasta a piacere, passateli all'uova sbattuto col pane, fateli friggere alla tortiera con butirro purgato.

Pasticcini di Fidelini alla Roccocò.

71. Impastate della farina di frumento con poco sale o rossi d'uova, fate che riesca un poco dura, tiratela sottile quasi come la carta, e tagliate i fidelini, fateli cuocere in brodo, cotti levateli dal fuoco, asciugateli passandoli al crivello, indi conditeli con butirro e formaggio; prendete dei pasticcini di rame, untateli di butirro purgato e copriteli di pasta frolla che si troverà al cap. 16 n. 125, ponetegli un poco di fidelini ed in mezzo un poco di ragottino a piacere, indi copriteli con altra pasta frolla, indorando all'intorno con uova sbattuto acciò non si distacchi, e poi indorateli al di se-

pra, fateli cuocere al forno, indi levateli dagli stampini e serviteli caldi in salvietta o carta stratagliata.

Frittura alle Casettine di Pasta Favò.

72. Prendete uno stampo largo quasi mezzo scudo in figura o di cappella di fungo, o rotondo scannellato o quadro o liscio rotondo, fate che questo stampo si scaldi in una cassaroletta con dentro grasso bianco bollente, fate una pastina liquida di farina di frumento con poco zucchero e pannerà e due rossi d'uova, levate lo stampo dalla cassaroletta, e così caldo immergetelo nella detta pastina, in modo che sia superficialmente coperto dalla stessa, indi poneteli nel detto grasso bianco ben bollente e lasciateli cuocere che prendano un colore biondo, proseguite a fare quella quantità necessaria, al momento di servirli ponetegli un poco di ragottino a piacere per cadauno e montatela sopra una salvietta.

Frittura ulla Napolitana.

73. Allestite dei pivioni, fateli cuocere alla brasura semplice, cotti disossateli e tagliateli a piccoli dadi unendovi pochi funghi freschi o trifole, farete un'asciè di presemolo, scialò, e poco butirro, passatelo al fornello onde sia un poco tostato, indi unitegli i pezzetti dei pivioni, funghi e trifole mettendovi poco pane tritato, bagnate con poco di couli o basciamella e poco formaggio, sale, pepe e legate il tutto con rossi d'uova, lasciatelo venir freddo e frattanto distendete sopra salvietta o panno delle ostie grandi bagnate nell'acqua fredda, ponetevi poco di detto ragottino in lungo circa un dito, piegate le dette ostie e fate che il ragottino riwanga in mezzo, indi unite le due teste in modo che le punte siano legate l'una sopra l'altra, infarinateli perchè non si attacchino prima di farli friggere, involuppateli in una pastina fatta con fior di latte come al n. 5 di questo cap., friggeteli nel grasso bianco, e serviteli sopra una salvietta.

Petits-pâtés al Ragottino.

74. Preparate una sfogliata come al cap. 16 n. 128, distendetela sopra un tavolo per la grossezza di uno scudo circa, tagliatela col copapasta a piacere, prendete uno di questi pezzi e indoratelo superficialmente con

novo sbattuto in poca acqua, unitelo leggermente con altro pezzo, fate nel mezzo un piccol marco, indoratelo di nuovo con uova sbattute con un poco d'acqua, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, quando sono all'ordine levate il piccolo coperchio, vuotateli, empiteli d'un ragottino a piacere, e serviteli sopra una salvietta.

Rizzole di Sfogliata.

75. Fatta la sfogliata come al cap. 16 n. 128 tiratela sopra un tavolo grossa un mezzo scudo ed avendo pronto un ragottino a piacere o qualche marmellata mettete sopra la sfogliata una piccola porzione di uno o dell'altro, indorate superficialmente la pasta, poi piegatela in modo che sia coperto il ragottino e tagliate col copapasta a piacere, fateli cuocere o al forno o li friggerete col grasso bianco al momento di darli in tavola, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Rizzoli alli Porri.

76. Tagliate i porri piuttosto grossi lunghi un dito imbianchiteli nell'acqua bollente sglorati ad uno ad uno, distendeteli sopra un panno, poi prontate una salsa di pivioni come al cap. 21 n. 13 distribuite sopra le foglie di porri questa salsa tanto come una nocciuola, rotolate le dette foglie, immergeteli in una pastina di latte come al n. 5 di questo cap., fateli friggere col grasso bianco bollente, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Frittura di Maccheroni.

77. Pulite un pezzo di sottogola o un musino di vitello come al cap. 3 n. 22, fatelo ben cuocere in brasura lunga, disossatelo e pestatelo al mortajo con sale, pepe, noce moscata, poco formaggio, e due rossi d'uova, incorporate il tutto a perfezione, indi levatelo dal mortajo, ed avendo pronti i maccheroni grossi cotti nell'acqua e sale, empiteli colla detta salsa, impanateli, passateli all'uova sbattuta e al pane, fateli friggere col grasso bianco al momento di darli in tavola, fate che siano di bel colore, ponendoli sopra ad una salvietta con salsiccia frita.

Mondeghilli diversi.

78. Convienne attenersi al modo prescritto al n. 61 di questo capitolo, divideteli a piccoli pezzetti, passateli

al pane e imboraggiati semplicemente, passateli all' uovo, e a metà pane ed altrettanta farina di frumento dandogli una forma di cervella liscia facendola cuocere alla tortiera con butirro purgato.

Frittura di palato allo stecco ossia in atleté.

79. Prendete dei palati e poneteli nell' acqua quasi bollente levategli la prima pelesina con un coltello, rotolateli in modo che la punta rimanga al di fuori, indi legateli con laccio, e fateli cuocere in una brasura composta di metà brodo, e metà di sgrassatura di sugo o di couli, lasciateli cuocere otto ore circa, dopo la sua cottura levategli l' altra pelesina, tagliateli a figura di dadi, unitegli dei funghi i quali debbono essere pure tagliati a dadi, fatela passare al butirro un ascié, indi vi unirete il palato e i funghi, aggiungete un poco di salsa a *tourné* come al cap. 19 n. 7, legate il tutto con rossi d' uova, versateli sopra di un piatto lasciandoli venir freddi, indi farete passare nello stecco un pezzo di palato ed un pezzo di fungo distemperandovi sopra un poco di salsa che si è detto di sopra: passati tutti allo stecco impanateli, ed imboraggiateli con uova sbattuto e pane, tosto fateli friggere nel grasso bollente, e li servirete sopra una salvietta. Si possano anche farli cuocere alla graticola, ma allora conviene presentarli con una salsa reale veg, il cap. 19 n. 63.

Frittura di Azina ossia tettina di Manzo.

80. Prendete dell' azina, battetela bene e lavatela in più acque, fatela cuocere in acqua e sale in grande recipiente, unitegli delle sgrassature di sostanza o sugo o di altro, fatela ben cuocere per otto o dieci ore, cotta lasciatela venir fredda nel suo brodo, indi levatela tagliatela a fettine e passatela all' uovo e al pane, fatela friggere con butirro tostato in una tortiera o *plafon-sauté* e presentatela con spremuta di mezzo limone.

Frittura di Azina alla dama.

81. Prendete l' azina già cotta come al precedente n. 80, tagliatela a fettine, allestite una falsa a piacere, indurate di uova sbattuto le dette fettine, e stemprategli poco falsa tanto sopra che sotto, quale falsa la potete

vedere al cap. 21 n. 13 passate il tutto al pane, ed imboraggiatela, fatela friggere al grasso bianco bollente indi servitela con verdura fritta sopra salvietta o carta stratagliata.

Azina al Sole.

82. Tagliate a fettine grosse, e grandi come uno scudo l'azina cotta come sopra al n. 80, legatela con una salsa di fricassé fatta di salsa tourné (veg. il cap. 19 n. 7 ossia salsa alla inglese detto cap. 19 n. 13), legate il tutto con rossi d'uova, versateli sopra un coperchio, e lasciateli venir freddi, indi prendete una fettina della detta azina e involgetela nella suddetta salsa, impanatela, ed imboraggiatela fetta per fetta indi friggetela al grasso bollente, e servitela con presemolo fritto sopra salvietta.

Azina a piacere.

83. Tagliate l'azina cotta come retro al n. 80, infarinatela e friggetela al butirro colorito ossia purgato in una tortiera o platon-sauté servitela con sotto una salsa a piacere o di gramolate calde (cap. 19 n. 6) o all'Italiana (detto cap. n. 56) o alla Russa (*idem* n. 12) o alla senape (*idem* n. 44) o al povero uomo (*idem* n. 14) indi servitela con crostini fritti al butirro.

Frittura di Crostini alla Svizzera.

83. a) Fate delle fettine di pane francese, stendeteli e sbrossateli d'acqua tiepida, ontateli d'uova sbattuto, indi li mettete di sopra un ragottino fatto così: pigliate un rognone del rosto già cotto indietro del vitello, con assieme altrettanta grassa della sua e un terzo di pane grattato, e poco sale e pepe, e la scorza d'un limone rapata, e il sugo del medesimo, e due rossi, e un chiaro a fiocca, ontate una tortiera di butirro purgato, con fuoco sotto e sopra, ossia al forno temperatissimo o appena caldo, cotto servitelo al momento, sopra una salvietta si potrà anche friggere alla padella a uso frittura.

Frittura di tettina di vitello in varie maniere.

84: Fate cuocere la tettina di vitello nel modo stesso come al n. 80, salvo il tempo che sarà di un'ora e mezzo al più, e fatela cuocere anche nel brodo liscio e cucinatela nel modo stesso che si è detto ai nn. 80, 81, 82, e 83.

Frittura di vitello alla minuta.

85. Prendete una fessa di vitello ossia noce, levategli le pellesine ed i muscoli indi tagliatela a piccoli pezzetti e batteteli in modo che siano ben sottili, infarinateli al momento che volete farli friggere, fateli cuocere al butirro tostato, spargeteli sopra sale, pepe, e servitela con spremuta di limone, si suole anche aggiungervi un poco di presemolo trito.

Frittura di Quaglie.

86. Prendete delle quaglie pulite, fatele cuocere alla brasura semplice (cap. 22 n. 3), e cotte tagliatele per metà, o a quarti, passate al sedaccio un poco della brasura, ponetele in una piccola cassarola, e prendete un'oncia circa di butirro, maneggiatele con un pizzico di farina di frumento, mettete il tutto nella brasura, e mescolando frequentemente al fornello sino a che sia ridotta e legate il tutto con liaison di due rossi d'uova, una spremuta di mezzo limone e poco presemolo, dopo legate si uniranno i pezzetti delle quaglie, versate il tutto sopra un piatto e prendete un pezzettino di queste quaglie e unitelo con un poco di detta salsa, impanateli ed imboraggiateli, li farete friggere al grasso bianco bollente o li servirete con una salvietta sopra salvia frita.

Crapine di Quaglie.

87. Fate cuocere le quaglie come sopra al n. 86 tagliatele per metà, prontate poco pieno come al n. 13, ponete un poco di questo pieno dall'una all'altra parte della quaglia, involtatele nella gradicella, ponetele in una tortiera, o platon-sauté con butirro purgato. fatele friggere al dolce fuoco, e servitele.

Frittura di Cocumeri a bigné.

88. Prendete dei cocumeri di una eguale grossezza, levategli il di dentro con un cava-verdura di ferro, puliteli, e imbianchiteli in acqua salata, lasciateli ben colare sopra un panno e fate una salsa di musini di vitello imbianchiti come al n. 14 di questo cap., fateli cuocere in brodo, indi disossateli e pistateli caldi al mortajo, mettetevi sale, pepe, noce moscata, poco formaggio e due rossi d'uova, con questa salsa empite i cocumeri,

fateli cuocere nella brasura come al cap. 22 n. 3 e lasciati raffreddare tagliateli a fette della grossezza di un mezzo dito, involgeteli in una pastina come al cap. 2 n. 2 alla milanese, e fatelo friggere a grasso bollente, e servitelo sopra una salvietta.

Frittura di Cocomeri a mariné.

89. Fate cuocere i cocomeri come al n. 88, lasciateli venir freddi, tagliateli a fette come in detto numero, passateli al pane trito, imboraggiateli nell'uova sbattuto, e ripanateli, fateli friggere, e cotti ponetegli sopra presc-molo fritto, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Pane in Frittura alla Duchessa.

90. Prendete del pane francese, tagliatelo a fette, lasciatelo ammolire nel latte, asciugatelo ed indoratelolo con uova sbattuto, allestite una salsa come al cap. 21 n. 3 od altra a piacere, distendete sopra il pane la detta salsa, passate le fettine al pane trito, indi imboraggiatelo con uova sbattuto, impanatele, fatelo friggere al grasso bianco, e servitelo sopra una salvietta.

Frittura di budelli di Capretto.

91. Pulite li budelli di capretto, intrecciateli a catena, indi imbianchiteli nell'acqua bollente, cucinateli in una brasura come al cap. 22 n. 3, cotti tagliateli nella lunghezza di due o tre dita, marinateli con olio, pepe, sale e sugo di limone, allestite una pastina d'olio come al cap. 2 n. 3 involvateli nella detta pastina, fateli friggere al grasso bianco, serviteli con foglie di sellero fritti, e montateli sopra salvietta o carta stratagliata.

Frittura di piccoli doblettini di pollo.

92. Prendete la polpa di un pollastro e tettine di vitello, pestate il tutto in un mortajo e passatela al sedaccio, indi scioglietelo con panera, poco formaggio trito, sale, pepe, noce moscata sei rossi d'uova e ponetelo al fornello e fate che appena tiepido il tutto s'incorpora, sbattete due chiari d'uova alla neve, ed unitelo col composto, untate con butirro purgato i stampini di rame, od anche di latta, versate in essi il composto, metteteli in una tortiera al bagnomaria, poneteli alla bornice sotto e sopra per un quarto d'ora circa, indi

levateli dalli stampini e montateli sopra una fiamminga, versandoli sopra una salsa con trifole od altra buona sostanza, e presentateli al momento in tavola.

Frittura di funghi falsiti.

93. Pulite le cappelle dei funghi, sbianchitele con acqua e sale, asciugatele con un panno, tenete pronta una falsa a piacere come al cap. 21 n. 13 indoratele prima con uova sbattuto, ponete la falsa nel mezzo, fateli cuocere con poca sostanza con fuoco sotto e sopra, levateli dalla sostanza, impanateli ed imboraggiateli, fateli friggere in una tortiera, o *plafon-sauté* con butirro purgato, e serviteli con una spremuta di limone.

Sellero falsito in frittura.

94. Pulite il sellero, tagliatelo lungo un dito dalla parte del tronco, levategli il verde, lavateli bene, imbianchitele in acqua e sale alla larga, allestite una falsa di canef, cap. 21 n. 1, ponete un poco di questa falsa nel mezzo delle foglie, legatele in una dell'estremità, infarinatete, e mettetete a cuocere in una brasura di metà couli, e metà sugo, levatelo dalla sostanza. impanatelo e imboraggiatelo, fatelo friggere a grasso bollente, e servitelo con presemolo fritto.

Lattughe falsite e fritte.

95. Pulite le lattughe e lavatele bene in diverse acque, sbianchitele nell'acqua e sale, colatele, e passatele all'acqua fresca, spremetele ad una ad una, apritele e ponetele sopra una salvietta. Tenete pronto una falsa a canef come al cap. 21 n. 1 e ponete un poco di questa falsa in mezzo alla lattuga, legatela nella estremità, fatele cuocere alla brasura semplice come al cap. 22. n. 3, levatele da questa, asciugatele, levate i larcì e involupatele in una pastina di vino come al cap. 2 n. 4 frigatele al grasso, e servitele sopra una salvietta. Invece della pastina, potrete anche impanarle, ed imboraggiarle, frigatele e servitele come sopra.

Carcioffolo alla pastina.

96. Prendete il fondo dei carcioffoli, tagliate il verde di sotto e tagliate a metà le foglie di sopra, passate sopra superficialmente un mezzo limone, affine non si

anneriscano, imbianchiteli in acqua, sale e mezzo limone, senza scorza, cuoceteli nella brasura semplice come al capitolo 22 n. 3, cotti levateli dalla brasura, ed al momento di servirli allestite un ragottino a piacere o di laccetti, o di pivioni o di cervella, montateli sul piatto, e versategli sopra una salsa metà aglasse, metà couli, e serviteli.

Filetto di lepre alla borghese.

97. Levate il filetto della lepre, pulitelo dalli suoi muscoli, tagliatelo a fettine sottile, battetelo e infarinatelo, mettete del butirro tostato in un plason-sauté o tortiera, e distendete in detta tortiera le fettine preparate, fatele cuocere con sveltezza, e cotte ponetele sopra un poco di presemolo tritolato, ed un cucchiale di sugo o d'altra sostanza, sgrassatelo e servitelo con sopra spremuta di mezzo limone, sale e pepe.

Frittura all'italiana.

98. Prendete della tettina e della coradella imbianchitele, e cotte tagliatele a fettine larghe, indi prendete una fettina di coradella unitele con altra di tettina l'una sopra l'altra, fate una piccola falsetta di poco fegato di pollastri, un poco di tettina ed un poco di coradella, tridate il tutto minutamente, unitele un poco salvia tridata, poco sale, poco formaggio trito, ed incorporate il tutto, indi mettete un poco di questo pieno sopra ogni fettina, rotolatelo, ed intaccatele a due a due con in mezzo una foglia di salvia, impanatele, con uovo sbattuto e frigatele entro del plason-sauté con butirro tostato, e servitele con una spremuta di limone.

Punta di petto alla Roccucò.

99. Disossate una punta di petto di vitello, e lasciatela per tre ore nell'acqua fresca, imbianchitela nel brodo bollente, indi levatela, asciugatela con panno, ed untatela con butirro e con sugo di limone, rasciugatela, e fatela cuocere in una brasura semplice come al cap. 22, n. 3, lasciatela venir fredda, tagliatela a fette di forma rotonda o ovale, marinatela con sale pepr, poco olio e sugo di limone, allestite una pastina detta alla Milanese (veg. il capit. 2 n. 2), involupate i detti pezzi di vitello nella

pastina, fateli friggere nel grasso bianco bollente montateli sopra d'una salvietta e gli porrete poco di presemolo fritto.

Frittura di punta di petto alla Milanese.

100. Cotta la punta di petto come sopra al n. 99, tagliatela a fette, fate una salsa di fricassé con un poco della sua brasura unendovi poco butirro maneggiato con pizzico di farina di frumento, tritatela al fornello sempre mescolandola, indi legatela con due rossi d'uova, prendete i pezzetti del vitello ed involuppateli ad uno ad uno in detta salsa, impanateli, e poi imboraggiateli, fateli tosto friggere in grasso bianco, e serviteli sopra di una salvietta con sopra presemolo fritto.

Nel caso che si voglia variare, si potrà supplire con le frittiture di magro, o d'olio che si trovano classificate nella Cucina magra sotto il capitolo 25 che sono trentotto frittiture, e le frittiture d'olio sono comprese nel cap. 26 dove si parla delle frittiture.

NB. Nel Cap. XIV ove trattasi delle Verdure vi troverete molte verdure fritte e alla pastina che potrete adoperare anche per frittiture nel Capitolo secondo.

CAPITOLO TERZO.

OSSERVAZIONI SUI LESSI.

Per lessi generalmente servono le carni del manzo, di vitelli e pollani, e servono anche per piatti di rilievo alle zuppe.

Circa al manzo, questo non è buono se non è stato in grassa sei mesi, ed in allora è bianco, perchè la carne sia buona conviene che il bue sia giovine di circa sei anni e la sua carne avrà delle venature o macchie a somiglianza del marmo.

Le parti migliori del bue sono la fetta di mezzo della culatta e tutta la parte della culatta, le coste, il bianco costato, la punta di petto, la coppa, la parte della coda detta la mazolla, il nervetto, il filetto del bue della parte della spalla, il rimanente può servire a diversi altri usi, cioè per far sughi, cousonné, ed altre sostanze, com

si vedrà in seguito, e specialmente nei capitoli dei brodi, sugli, consommé e salse ai n. 1, 2, 3, 4, 5, del cap. 19.

Circa al vitello deve avere questo due mesi, e nutrito quindici giorni di latte di buona qualità: dev'essere non troppo grosso nè troppo piccolo, d'un'ottima grassezza e bianchezza. Le parti migliori che possono servire per lessi sono la punta di petto, la lonza, il codino, parte della spalla ossia traversino, e la testa.

Circa al pollame, questo dev'essere giovane, grasso e bianco e ben spennacchiato, e sbianchito nel brodo, untato di burro e sugo di limone. Le qualità del pollame che sono proprie per i lessi, sono i capponi, e polli o pollanchette, i quali perchè siano ben cotti conviene all'autunno farli bollire un'ora e mezzo, all'inverno due ore, i pollastri d'autunno un'ora, d'inverno tre quarti d'ora, le anitre domestiche un'ora e mezza, i piccioni tre quarti d'ora, le galline faraone ed altre simili un'ora. Conviene però che siano ingrassate come segue, cioè con risina cotta facendo bollire insieme patate e verze, lasciate venir freddo questo nutrimento, e poi datelo ai pollami da mangiare che verranno belli, grassi e bianchi. Se poi desiderate che siano ben bianchi dovete dargli da bere del latte ed acqua misto insieme e somministrateli questa bibita per quindici giorni continui, che otterrete il vostro intento, e potrete servirvene come vi piacerà.

Manzo alla Ruccocò.

1. Prendete un pezzo di tre libbre circa di costa falsa, disossatelo, insteccatelo di filetti di carotta, e di presciutto involti in poco sale e spezierie, indi infarinate il pezzo di manzo, fate tostare una cipolla tridata con once quattro di burro in una marmitta o cassarola bislunga, e preso il color d'oro ponete in detta marmitta il pezzo di manzo, fatelo stramortire, e di frequente voltatelo, formate uu mazzetto d'erbe aromatiche, cioè timo, basilico, poco stragone, una foglia d'alloro, un ramo di sellero, una carotta, e una cipolla insteccata con sei garofani, e mettete sei spighe d'aglio spaccato, bagnate con una bottiglia di vino di malaga bollente, poco sale

e una pinta di brodo buono, sotto al manzo mettete una grande codiga di lardo acciò non si attacchi alla cassarola, chiudete bene il recipiente, e fate cuocere per cinque ore il manzo a lento fuoco, cotto sgrassatelo o restringete il suo fondo al punto di salsa, ponete il manzo sopra d'un piatto, e versatevi sopra col sedaccio la sua salsa, servitelo con crostini di fogliata o di crostini di pane tostato al butirro.

Bianco costato, ossia punta di petto di manzo alla Borghese.

2. Prendete una punta di petto di manzo, disossatela, allestitela bene col darle una bella forma rotonda o ovale, o a cuore e rottolandola legatela con spago, e avvolgetela in una salvietta coperta di fette di lardo, fette di giambone e fette di limone, al quale prima gli levarete la corteccia; prendete una marmitta o stufatoja formate in fondo ad essa un letto con poco butirro, poca grassa di manzo, cipolle, selleri e carotte il tutto tagliato a fette, coprite questo letto con fette di vitello, metteteli sopra il manzo, fatelo passare un poco al fuoco, bagnatelo con vino bianco, lasciatelo asciugare, indi bagnatelo con buon brodo liscio, empite il recipiente con quattro piedi di vitello tagliati a pezzi, con un pizzico di garofani e chiudete bene il recipiente, lasciatelo per sei ore cuocere lentamente, cotto levatelo dal fuoco e per una giornata lasciatelo nel suo recipiente, dopo levate il manzo, pulitelo, levatelo dall'involto e ponetelo sul piatto sopra ad una salvietta, e col suo fondo formate una geladina, sgrassatela e passatela al sedaccio, chiarificatela, lasciatela gelare, e con questa guarnite il manzo che lo tagliarete a fette e mettetelo su d'un piatto versandovi sopra una salsa o dolce, o piccante o gremolata fredda, o bajonese, o verde, o qualunque altra salsa a piacere, ma fredda. In punto alle salse veg. il cap. 19 ai nn. 50, 52, 68, 70. Questa vivanda si farà sempre d'estate, essendo la propria sua stagione.

Manzo ristretto alla Piemontese.

3. Prendete quattro libbre circa di culatta, battetela bene, prontate dei filetti grossi di lardo, cenditeli con

poco sale, pepe, drogheria ed una foglia di lauro trito fino, unite il tutto coi filetti di lardo, indi insteccate il manzo con i detti filetti, fate tostare nel butirro una cipolla tagliata fina, ponetevi il suddetto pezzo di manzo acciò prenda colore; frattanto allestite la sua bagna per cucinarlo, prendete un poco di butirro, poco di grassa di manzo tridata, e qualche fettine di lardo, poco cipolla, sellero, carottole il tutto tagliato poneteli in una cassarola e fateli prendere un poco di colore, mescolate il tutto con un cucchiale di farina di frumento, e bagnatelo con una pinta di vino rosso vecchio e una pinta di brodo buono, fate poi tutto bullire insieme per un quarto d'ora indi passatelo al sedaccio e versatelo sopra il manzo, fatelo cuocere al dolce fuoco per lo meno cinque o sei ore, e a giusta cottura sgrassatelo, indi servitelo col suo fondo.

Manzo alla Russa.

4. Prendete un pezzo di manzo, del luogo come al n. 1, insteccatelo come lo stesso, coprite il fondo d'una cassarola con un poco di butirro, poca grassa, cipolle, sellero, carottole tagliate a fette, poi sopra questo fate un suolo di lardo o giambone, indi ponete il detto manzo infarinato e mettete il tutto al fuoco ardente, fatelo gratinare o tostare un poco, e voltatelo diverse volte, indi bagnatelo con un mezzo di aceto forte, e lasciatelo asciugare al fuoco ardente, bagnatelo con buon sugo, copritelo bene, lasciatelo cuocere a fuoco dolce per cinque o sei ore, sgrassatelo, e servitelo col suo fondo dopo d'averlo fatto passare al sedaccio. Se vi aggrada unitegli una guarnizione o di cipollette, o di pomi di terra o di peri di terra, lo potete anche fare come al n. 1 servendolo col suo fondo.

Manzo alla Moda.

5. Preparate una buona sostanza o un bicchiere di couli dorato e tre bicchieri di buon sugo, poche erbe aromatiche, poco basilico, poca maggiorana, una cipolla insteccata di tre garofani, una fetta di presciutto, fate il tutto bullire, indi ponetevi dentro il manzo a metà cottura nel brodo, turatelo bene e fate il tutto bullire

lentamente per ore tre continue, sgrassatelo e servitelo col suo fondo, unendovi una guarnizione di carottole intagliate a foglia o a filetti o tostate col cava-verdura.

Manzo all'Italiana.

6. Insteccate col lardo e aglio un pezzo di manzo, apparecchiate un letto di poco butirro, poca grassa, e cipolle, sellero e carottole e qualche fetta di lardo, e sopra di questo letto ponetevi il manzo. fate il tutto gratinare o tostare, voltatelo più volte e dopo tostato versategli sopra un mezzo di vino bianco, lasciatelo bollire finchè è asciutto, rimettetegli del brodo buono, e turatelo bene, lasciando il tutto cuocere per cinque e più ore a fuoco lento, sgrassatelo, servitelo col suo fondo passato al sedaccio, e se volete potete presentarlo con una guarnizione di cipollette.

Stufato alla Milanese.

7. Prendete un pezzo di manzo, insteccatelo con lardo tagliato a filetto condito di sale, pepe, poco aglio trito, e drogheria, tridate una cipolla e fatela tostare con un pezzo di butirro e poca grassa di manzo, indi infarinate il pezzo di manzo, unitelo alla cipolla, lasciategli prendere colore rivoltandolo più volte, bagnatelo con un mezzo di vino rosso vecchio, lasciatelo confinare, e bagnatelo con buon brodo, mettetevi una foglia di lauro, poco basilico, poco maggiorana, e fate cuocere il tutto lentamente per sei ore, sgrassatelo, e servitelo col suo fondo dopo d'averlo fatto passare al sedaccio, e se vi piace guarnitelo di pomi di terra, o verze confinate od altro a piacere.

Manzo alla Sinagoga.

8. Prendete quattro libbre di manzo, insteccatelo di lardo, ponetelo in una marmitta di rame con due pinte d'acqua, ed una di vino bianco, poco sale, due foglie al più di lauro, poca scorza di limone, poca erba di menta, poco aglio tridato fino, fate il tutto cuocere lentamente ma non troppo, levatelo dalla marmitta, mettetelo allo spiede, e bagnatelo con metà olio e metà butirro nella leccarda, fatelo girare a fuoco allegro, affine si restringa, e prenda del tostato, levatelo dallo spiede,

mettetelo a *mijotecé* in buona sostanza lasciandoglielo per ben due ore e servitelo colla medesima. La detta sostanza sarà un terzo di couli, un terzo di aglasse, ed un terzo di brodo di sugo il tutto confinato.

Filetto di Manzo alla Carone.

9. Disossate e pulite dalli muscoli un filetto di manzo, battetelo, insteccatelo con lardo grosso e poco giambone conditelo di sale, pepe, poca drogheria, cuocetelo in una brasura al vino ristretto (veg. il cap. 22 n. 2), bagnatelo con sugo e sgrassatura di couli od altra sostanza, lasciatelo cuocere tre ore per lo meno, levatelo al momento e servitelo versandovi sopra una salsa alla carone come al cap. 19 n. 11.

Coste all'Inglese.

10. Prendete una costa grassa di manzo, battetela bene, riducetela ad una coteletta, ponetevi sale spolverizzato, poco pepe, fatelo cuocere alla graticola con fuoco allegro, curate bene che non passi la cottura d'un quarto d'ora, indi prendete un bicchiere di sugo con un poco couli, ed un cucchiale d'aglasse, fate il tutto bollire, versatelo sopra il manzo e servitelo.

Costa alla Svizzera.

11. Prendete una costa grassa di manzo, battetela bene marinatela con olio fino, sale, pepe, poche erbe aromatiche, mettetela alla graticola a cuocere a fuoco lento, a mezza cottura fate una salsa di erbe aromatiche, presemolo, poco scialò, poco maggiorana, poco basilico, poco aglio, aceto, sale e pepe, poco couli e poco sugo e fate il tutto confinare, indi ponetevi il manzo e lasciatelo bollire alla bornice per tre ore, sgrassatelo un poco, e al momento di servire fategli una spremuta di limone.

Coste alle Trifole.

12. Allestite una costa di manzo, battetela, mettetela allo spiede a cuocce, bagnatela con metà olio e butirro e salatela un poco. Allestite una salsa composta di poco presemolo, poco scialò e un pezzetto di butirro, fate il tutto tostare indi mettetegli once sei di trifole tagliate a fettine, e bagnatele con un poco couli e poco sugo,

unitevi il manzo, fatelo confinare adagio e curate che non si attacchi alla cassarola, metteteci una cotica di lardo, sgrassatela, e servitela con la sua salsa passata al sedaccio.

Lingua di manzo salata alla Svizzera.

12. a) Prendete una lingua stata in sale, e la farete cuocere per ore quattro in acqua con un boqué di verdura: con questa salsa, si prende poco cipolla tridata fina, e un pezzo butirro e un cucchiale di farina semola, il tutto si farà prendere colore, e li unirete due inchiode tridate fine e once quattro caperi, il tutto insieme, e bagnate con un mezzo di vino bianco, poco sale e pepe, e sugo d'un limone, montate la lingua sul piatto, e pelata, gli versarete sopra al momento la detta salsa e servitela.

Coda di manzo alla Giardiniera.

13. Tagliate la coda a pezzi, imbianchitela in acqua bollente per un'ora, levatela dall'acqua, e fatela cuocere in una brasura semplice (cap. 22 n. 3), allestite delle carotte, rape e diversi fondi di selleri, ed intagliatele, imbianchitele in acqua salata, e prendete delle bocchette di gambusio o verze, fate il tutto cuocere in una brasura. Cotte le verdure mettetele su di un piatto, ponendovi nel mezzo la detta coda, abbiate pronta una salsa di metà couli, poco di sugo e poco di aglasse, fatela bollire, e versatela sopra la coda e la verdura, e servitela.

Testa di manzo e occhio alla Svizzera.

14. Prendete la testa di manzo, ossia la ganazzina od anche l'occhino di vitello, imbianchiteli in due acque onde perdano il sangue, fateli cuocere in brodo liscio, curate che non passino la loro cottura, levateli dal brodo, ed allestite un'ascié composto di poco butirro, poco giambone, poco presemolo, un poco scialò, fate tostare questi ingredienti, indi bagnatelo con vino bianco, e fate che il tutto si confina, rimettete un poco couli, e poco di sugo, mettete la testa di manzo o l'occhino, tenetelo al dolce fuoco per mezz'ora circa, avendo avvertenza che non s'attacchi alla cassarola, e servitelo con una spremuta di limone.

Manzo alla Scarlatta.

15. Prendete un pezzo di manzo di quattro libbre circa che sia però la fetta di mezzo, maneggiatelo bene con tutta forza unendovi erbe aromatiche di varie sorta, e verdure di sellero, carottole, cipolle, oncie due di salnitro, e drogheria, insteccatelo di lardo, mettetelo in infusione con le dette erbe, e lasciatelo otto giorni, se sarà d'inverno, e cinque se in estate, e turatelo in un recipiente con molto sale, al termine degli indicati giorni levatelo dal recipiente, e lavatelo in sei acque, indi legatelo in un panno, fatelo cuocere per cinque ore in un recipiente grande con acqua pura, ed un boccale di vino bianco; cotto levatelo dal panno, incartatelo e mettetelo allo spiedo, bagnatelo con olio, butirro e spirito di vino, avendo la massima cura che lo spirito non prenda fuoco. Quando la carta è colorita levatelo dallo spiedo, lasciatelo venir freddo e levategli la carta, montatelo sopra una salvietta e guarnitelo di fiori se è di estate, se è d'altra stagione il cuoco penserà a far la guarnizione di verdura e fiori.

Punta di petto di vitello a ragout melée.

16. Prendete una bella punta di petto di vitello, paratela e disossatela, abbiate cura di non romperla, mettetela e lasciatela per due o più ore nell'acqua fresca, poi levatela ed asciugatela con una salvietta, fate un buco nel mezzo di essa punta di petto ed empitela con questo ragout composto di due piccioni che avrete ben puliti, disossati o tagliati a dadi, di oncie 14 di lacetto pulito e sbianchito, tagliato a dadi, di mezza libbra di trifole nere, pulite e tagliate a dadi, il tutto condito con sale, pepe e noce moscata, empite la punta di petto, cucite ove è il buco, copritela tutta con fette di lardo e fette di limone, che gli avrete levata tutta la cortecchia, indi involgetela in una salvietta e legatela bene. Apparecchiate una cassarola o stufatojo nel quale vi farete un letto con poco butirro, un poco di grassa, cipolle, selleri e carotte tagliate a fette, coprite questo letto con verdura, fettine di lardo, e fettine di giambone e sopra a questo letto mettete la punta di petto, fatela un poco

gratinare o tostare a fuoco lento. sbruffatela con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo consumare un poco, e bagnatelo con un poco brodo di manzo, turate bene il recipiente, mettetela al fuoco e lasciatela cuocere per circa due ore a lento fuoco; cotta lasciatela venir fredda nella sua cottura, indi levatela, e montate la punta di petto sopra un piatto con sotto una salvietta, guarnitela con una bella gelatina color d'oro, o anche con fiori verdi ed artifatti, e se è d'autunno potrete servire montato di butirro a vostro piacere.

Punta di petto di vitello a lesso.

17. Disossate la punta di petto, tagliate la piccola pelle delle coste, levate le ossa, e per tre ore lasciatela nell'acqua fresca affinchè perda il sangue, imbianchitela nell'acqua o brodo, untatela di butirro, asciugatela con panno, fatela cuocere nel brodo di manzo, schiumatela, non lasciatela cuocere più di due ore, servitela liscia con sopra poco sale spolverizzato o con qualche guarnizione di verdura, o con salse. come quella di sostanza, o di povero uomo, o piccante o gremolata.

Potrete far cuocere la punta di petto alla brasura semplice come al cap. 22, n. 3 che riuscirà buona, e servitela come sopra.

Punta di petto di vitello falsita.

18. Prendete una punta di petto di vitello nel modo sopra indicato al n. 16, fate un pieno o verde, o di salsa canef od altra salsa delicata a piacere, empite la punta di petto, cucitela e mettetela a cuocere nel brodo o nella brasura, state attenti che non passi la cottura; e cotta montatela sul piatto, guarnitela con una buona salsa a piacere, e presentatela con pane tostato al butirro.

Punta di petto di vitello glassata.

19. Pulite la punta di petto nel modo stesso come trovate prescritto al n. 16, fatela cuocere alla brasura che è indicata al cap. 22, n. 1, 2, 3, o come vi aggrada, cotta prendete parte della sua brasura, restringetela, e ghiacciatela, montatela sopra d'un piatto, e guarnitela con una delle guarnizioni indicate nel cap. 20, o con salsa a piacere come al cap. 19.

Testa di vitello alla Rococo.

20. Prendete una testa di vitello piccola, levategli i peli, disossate il cranio, pelate la lingua, e lasciatela per due ore nell'acqua fresca, poi asciugatela bene con una salvietta, abbiate pronta una salsa di tettina e laccetti, come trovasi al cap. 21, n. 4, unite a questa salsa once sei di fegato di vitello raspato, quattro trifole tridate, e poco presemolo fino, componete il tutto, e con questo composto empite la testa; cucitela con spago, copritela con fette di lardo e fette di limone, al quale gli levarete tutta la scorza, involgetela in una salvietta, fatela cuocere nella brasura semplice detta alla milanese (cap. 22, n. 3), lasciatela cuocere due ore e mezza circa, levatela dalla sua cottura, lasciatela colare, indi toglietele la salvietta, il lardo ed il limone, sbrigliatela, e montatela sul piatto; versate sopra una salsa di sostanza od acida e ben glassata, guarnitela di cipolline od olive falsite o di creste in sostanza o crostini di pasta sfogliata o di pane fritto al butirro e servitela.

Testa di vitello alla francese.

21. Pulite una testa di vitello come sopra al n. 20, asciugatela, prontate un ragottino composto di laccetti, trifole, spongiole e palati, cotto il tutto in brasura, pigliate un poco salsa tourné, unite tutto con un liaison di quattro rossi d'uova e sugo di mezzo limone e poco presemolo, empite con questo ragò la detta testa di vitello, cucitela, copritela con fette di lardo e fette di limone a cui gli avrete levata la cortecchia, rivolgetela in una salvietta, mettetela a cuocere nella brasura alla moscovita (veg. il cap. 22, n. 6) lasciatela cuocere per più di due ore, cotta levatela dalla sua cottura, e questa passatela al sedaccio, sgrassatela e restringetela al punto di salsa, mettetela la testa sul piatto e versatole sopra la detta salsa unendole oncie tre di caperi, e servitela con crostini di pane fritti al butirro.

Testa di vitello alla brasura.

22. Prendete una testa intera di vitello o qualunque altra parte che sia col suo pelo, e pulitela nel modo seguente; cioè ponetela, in una cassarola grande con molta

acqua, mettetela al fornello con gran fuoco acceso, voltatela continuamente sino che la mano può resistere al calore dell'acqua, quando il vitello lascia il pelo, levatela dall'acqua, pulitela con un coltello e dopo abbrustolitelà in modo che sia candida, indi copritela con fette di lardo, e fette di limone alle quali avrete levata la corteccia, involgetela in una salvietta, e mettetela a cuocere in brodo alla ristretta, ossia alla brasura semplice, curate che non passi la cottura, che dovrà essere per due e più ore, levatela dalla salvietta, mettetela sul piatto, e versate sopra una salsa alla peverada o alla siciliana o con gremolata tanto calda come fredda (veg. cap. 19, ai numeri indicati).

Lessi di Polleria.

23. I lessi di polleria consistono in capponi, o polli, e galline, ossia pollanchette, pollastri, anitre domestiche, piccioni, galline faraone ed altre di questa qualità.

Modo di allestire la polleria.

24. Prima di tutto dovete usare la massima cura che la polleria qualunque sia deve essere ben pulita, e netta di penne, stambatela e votatela dalla parte del collo, tagliatele la cima delle ali, levatele il carcasso, indi lavatela e bridatela con spago in modo che il petto rimanga tondo, voltategli le zampe indietro, o al di dentro, imbianchitela nel brodo bollente per quindici minuti, asciugatela con una salvietta, untatela con butirro e fate passar sopra un poco di sugo di limone, asciugateli e fateli cuocere con un pezzo di manzo. Il cappone ed altro pollo lo servirete con guarnizione a piacere, o con salsa o sostanza, o salse aride, o di anchiodo, o di caperi (veg. il cap. 19).

Vi servirete del brodo tanto per le zuppe, come per qualunque altra minestra.

Come il manzo a lessa si riduce a stufato.

25. Prendete una cassarola mezzana, metteteci dentro una cipolla, poco sellero, poche carotte, il tutto tagliate a fette, unitevi once tre di butirro ed once tre di giambone tagliato minuto, poca grassa di vitello, fate il tutto tostare, indi mettetevi entro mezzo cucchiajo di farina

di semola e mezzo bicchiere di vino rosso lasciate confinare un poco, unite un poco di sugo o brodo, o del fondo di sostanza o di arrosto, od altre sostanze, fate il tutto bollire insieme, mettete una fetta di lardo e sopra di questo ponete il manzo già cotto a lesso legato affine non si rompi, lasciatelo confinare per ore due a lento fuoco, al momento di servirlo in tavola versateci sopra il suo fondo sgrassato e passato al sedaccio.

Culatta di bue alla Zingara.

26. Pigliate un pezzo di culatta non meno di cinque o sei libbre, disossatela e fisellatela di lardo grosso, sale, spezieria, indi prendete un'oncia e mezza di salnitro e strofinatelo, si mette il manzo in un recipiente con un'oncia di ginebro maccato, foglie di lauro, poco timo e basilico ed una mezza libbra di sale, coprite il vaso, lasciatelo per varj giorni, dopo quattro o più giorni, levatelo e lavatelo nell'acqua fresca e poi calda, coprite il di sopra del manzo di lardo a sette e legatelo in una salvietta, fatelo cuocere a lento fuoco per cinque ore, con tre boccali di vino rosso, una pinta d'acqua, tre cipolle steccate di garofani, un capo d'aglio franto, un mazzetto guernito, foglie di lauro, basilico, timo, un quarto di noce moscata, cotto levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare nella sua cottura.

Manzo alla Gendarme.

27. Piccate di grosso lardo dei pezzi di manzo, tridate un'asciè di presemolo, cipollette, aglio e funghi, fatelo stramortire al fuoco con poco butirro e un cucchiajo d'olio, unite il suddetto manzo, bagnatelo con una bottiglia di vino bianco e a metà cottura mettetevi un bicchierino di acquavita, ossia mezza zaina, cotto e ristretto servitelo caldo con sgrassare la sua salsa.

CAPITOLO QUARTO.

DELLA POLLERIA IN GENERALE.

Affinchè la polleria sia di un buon gusto conviene che sia ingrassata con risina, pomi di terra bolliti insieme in una pentola con foglie di verze, lasciate venir

fredda: con questo nutrimento la polleria riuscirà bianca e grassa di grato odore e non saprà d'immondizie nè di vermi giacchè questi lasciano un odor cattivo, guastano i brodi e le brasure. Ritenete che la cottura del cappono quando è giovane è di circa un'ora.

Cappono a lessso senza brodo.

Pulite e untate di butirro i capponi, poi prendete delle fette di lardo, presciutto, preseniolo e una carta ben imburrata, involgete i capponi, metteteli allo spiedo e non tralasciate mai di bagnarli. Al momento di servirli si disbardano e si servono con poca sostanza.

Pollastri alla Socrate.

1. Pulite i pollastri e stambateli, vuotateli dalla parte del collo, lavateli ed asciugateli; prontate una delle false che vedete nel cap. 21 dal n. 1 al 14 come più vi piace; potrete empirli con il ragottino, che è indicato al cap. 3 n. 21, che vi siete servito per empir le teste di vitello, bridateli e fateli cuocere nella brasura alla semplice, osservate la sua cottura la quale non è meno di due ore, cotti sbridateli, montateli sul piatto e forniteli con creste o trifole, od altro a vostro piacere.

In questa maniera si potranno pure allestire i capponi, le anitre e i pollini.

Pollastri alla Ruccocò.

2. Disossate due pollastri, tagliateli in quarto, batteteli un poco, instacchettate la parte che resta al di fuori con minuto lardo, mettete nei detti quarti di pollastri un poco di salsa a cauf, che è indicata al cap. 21 n. 1, cuciteli con resse, infarinateli e metteteli a cuocere nella brasura al vino come al cap. 22, n. 2, lasciate asciugare il vino, bagnateli con poca sostanza e poco sugo, fateli cuocere lentamente con fuoco sopra e fuoco sotto, cotti levate la loro sostanza, sgrassatela, passatela al sedaccio e se vedete che sia necessario restringetela; montate le granate sul piatto, glassateli con aglasse e sotto mettete la salsa, e serviteli con crostoni di sfogliata o di pane.

Pollastri alla Russa.

3. Pelate due pollastri, stambateli, voltateli e lava-

teli, asciugateli con una salvietta, montateli alla pivionasca con le zampe rivolte sotto le coscie, tagliateli per metà, rivolgeteli in una salvietta, batteteli e fate in modo che restino piatti; levateli dalla salvietta, infarinateli, prendete una tortiera alta di sponda, metteteci poco burro, poca grassa, una rapatura di lardo, due cucchiaini d'olio fino, un poco d'erbe aromatiche, una foglia di lauro, poca corteccia d'arancio, due cipolle, una carotta e una pianta di sellero, tagliate il tutto a fette, coprite questo letto con fette di giambone, metteteci sopra i pollastri infarinati, fateli gratinare al fornello ardente e sbruffateli con un bicchiere d'aceto forte, lasciateli asciugare al fuoco ardente, bagnateli con buon sugo sino a galla de' pollastri, copriteli con carta, fateli cuocere lentamente per più d'un'ora; cotti, levate il suo fondo, sgrassatelo e passatelo al sedaccio, restringendolo al punto di salsa, unitevi un poco di couli, montate i pollastri sul piatto, versateli sopra la detta salsa, serviteli con crostoni di pane fritto al burro, o sfogliata.

Pollastri alle Triffole.

4. Pulite ed allestite uno o due pollastri, prendete il suo fegato, tridatelo coll'unirvi una rapatura di lardo, poco burro, poco sale, poco pepe, poco moscato, o drogheria fina, tridate fino due triffole, unite il tutto assieme e con questo empite il pollastro bridatelo e fatelo cuocere in una brasura alla *predouillet* (cap. 22, n. 1), levatelo dal suo fondo, montatelo sopra di un piatto e servitelo con delle ulive fatte di triffole, e cotte nella medesima sostanza, sgrassatela, passatela al sedaccio e versate la detta sostanza sopra il pollastro.

Pollastro alle Paparelle.

5. Pulite il pollastro, montatelo alla pivionasca colle zampe rivolte all'indietro, o al di fuori, oppure rivolte nella manica; lisciatelo nelle estremità delle coscie obbligate al tamborino, formatelo, dando al petto una forma piuttosto rotonda, fatelo cuocere nella brasura semplice (cap. 22, n. 3), preparate dei fidellini fatti con rossi d'uova e farina di semola e poco sale, fateli

cuocere in brodo, accomodateli con butirro purgato o tostato e formaggio, unendovi buon fondo di sostanza. Tagliate il pollastro in mezzo, fatelo confinare con buona sostanza, montate i fidelini sopra d'un piatto, mettendovi sopra il pollastro, versate sopra un poco di detta sostanza e servitelo con crostoni di pane o sfogliata.

Pollastro alla Perla.

6. Pulite e disossate un pollastro, lasciategli le zampe, quali servano per dargli la grazia quando si briderà, allestite un' ascié in una cassarola con poco butirro, poco presemolo, poche erbe aromatiche tridate, fatele passare al fornello, pulite, e tagliate a piccoli dadi delle triffole e funghi, uniteli all' ascié con sale e pepe, imbianchite un lacetto e tagliatelo a dadi, unite il tutto assieme, empite il pollastro col ragottino, cucitelo con reffe e bridatelo dandogli la sua grazia, fatelo cuocere nella brasura del vino (cap. 22, n. 2), rosatelo con vino forestiere e poco couli, fatelo cuocere per il tempo d'un' ora e mezza, levate il pollastro e sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio, e versatelo sopra il pollastro.

Pollastro alle Ceneri.

7. Preparate un' ascié in una cassarola, composto di poco scialò, poco presemolo, ed erbe aromatiche, unite un pezzetto di butirro, fatelo passare al fornello con pochi funghi tridati, prendete un pollastro, fate passare le zampe al di dentro, tagliatelo nel mezzo, battetelo un poco, ponetelo nel detto ascié, fatelo passare a lento fuoco: bagnatelo con poco sugo, cotto fate restringere la salsa a fuoco ardente, ed untate di butirro una carta reale prendete la metà del pollastro, incartatelo con metà del foglio della carta e l'altra metà con il rimanente del foglio unendo per cadauna metà il suo ascié, piegate il foglio ad uso papigliotte e ponetele in una tortiera, o forno di campagna, o graticola; in qualunque modo fatelo passare alla bornice, quando la carta ha preso il colore, levatelo e spogliatelo dalla carta, montatelo sopra di un piatto, versategli sopra una salsa di sostanza con poche triffole tagliate a fette e servitelo con una spremuta di mezzo limone e crostonateli.

Pollastri alla Delfina ossia al Fricassé.

8. Pulite due pollastri e tagliateli in quarto, poneteli in una cassarola con un pezzetto di butirro, fatelo stramortire ai fuoco, mischiandolo, unitevi un mezzo cucchiajo di farina di semola, bagnatelo con brodo buono liscio che stia a galla del pollastro, unitegli una cipolla intiera insteccata di due garofani, fate il tutto cuocere al fuoco lento, cotti levate la cipolla, sgrassate il tutto, al momento di servirlo legatelo con un liaison di tre rossi d'uova, sugo di mezzo limone e poco presemolo, abbiate cura di farlo saltare, o mescolarlo in tempo che bollicce, affine non si granisca, versatelo sul piatto e servitelo con crostini.

Pollastri alla Brunetta.

9. Pulite un pollastro, bridatelo in modo che resti il petto tondo, imbianchitelo in brodo per sette minuti al più, levatelo e asciugatelo con un panno, untatelo di butirro acciò resti bianco, indi asciugatelo di nuovo, piccate il petto di lardo minuto e fate che il lardo penetri bene nel petto e tagliate questa piccatura a filo del petto, senza guastarlo, fatelo cuocere in una brasura al vino (cap. 22 n. 2), cotto levatelo dalla cottura, sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio e restringetelo al punto di salsa, versatelo sopra il pollastro con una spremuta di mezzo limone, poco presemolo trito fino e servitelo con crostini.

Pollastri al Ragò.

10. Pulite, disossate un pollastro lasciategli le zampe, allestite uu ragottino con pochi funghi, granelli di pollastri, poco filone di manzo, passate un'ascié di poco butirro, poce scialò e poco presemolo trito, unite il tutto e fatelo passare al fuoco, con questo ragò empite il pollastro tanto intiero come tagliato in quattro, cucitelo e fatelo cuocere nella brasura semplice (cap. 22 n. 3), levate il pollastro dalla sua brasura e tagliategli la legatura, montatelo sopra d'un piatto ed allestite una salsa alla poleta (cap. 19 n. 10) e versate sopra al detto pollastro, e servitelo con crostini.

Pollastro al Cavaliere.

11. Fate una falsa di polleria (cap. 21 n. 3) e prendete un pollastro pulito, empitelo di questa falsa cucitelo con reffe e bridatelo, marinatelo con poco sale, pepe ed erbe aromatiche tridate, fatelo cuocere nella brasura a pre-douillet (cap. 22 n. 1), cotto levate il pollastro, sgrassate il fondo, restringetelo al punto di salsa e versatelo sopra al pollastro montato sopra d'un piatto e servitelo con crostoni.

Pollastro alla Monarca.

12. Pulite, disossate un pollastro lasciandogli le zampe, allestite una falsa di piccioni (cap. 21 n. 13) e con questa falsa riempite il detto pollastro, cucitelo con reffe, bridatelo in modo che il petto resti fuori, piccate il petto di minuto lardo, fatelo cuocere in una sostanza, o brasura del vino (cap. 22 n. 2) bagnandolo con poco sugo e poco couli, con fuoco sotto e sopra, levatelo dalla sua cottura, sgrassate la salsa o cottura, passatela al sedaccio, restringetela se abbisogna e versatela sopra al pollastro montato sopra il piatto, glassate di aglasse l'insardadura, giungetevi una qualche guarnizione a piacere e servitela con crostini.

Alc di Pollino ed anche di Cappone o Pollastri alla Vezzosa.

13. Pulite le ali, tiratele in fricassé alla salsa che più vi aggrada tra la salsa a tourné, o all'inglese, o alla povelé, cotte che siano in una di queste salse sgrassatele, ponete pochi caperi e funghi tridati, prontate un liaison di due o tre rossi d'uova, sugo di mezzo limone, poco presemolo tagliato minuto e mescolate con sveltezza, perchè non graniscano, versatele sopra d'un piatto e servitele con crostoni.

Pollastri alla Stuarda.

14. Pulite due pollastri, tagliateli in quarti, sbianchiteli un poco, metteteli in una cassarola con un pezzo di burro, un mazzetto d'erbe aromatiche, una cipolla istecata con quattro garofani, una fetta di giambone e delle spongiole pulite dalla terra, fate il tutto stramortire al fuoco, sbruffate con poco di farina e mischiate il tutto

con un cucchiajo di legno, bagnateli con un bicchiere di vino di Sciampagna, od altro vino forestiere, lasciateli cuocere lentamente, e se è necessario metteteci un bicchiere di sugo; cotti sgrassateli e levate la cipolla, il mazzetto d'erbe ed il giambone; unite un poco couli o sostanza e serviteli con crostoni a piacere.

Pollastri alla Pucelle.

15. Prendete due pollastri, puliteli ed empiteli con un ragottino a piacere, bridateli, metteteli allo spiede, involgeteli in una carta unta di butirro o di olio, bagnateli con butirro; cotti montateli sopra d'un piatto e versatevi sopra una salsa a tourné come al cap. 19 n. 7, o salsa alla peverada come al suddetto cap. 19 n. 13.

Pollastri all' Eminenza.

16. Pulite due pollastri e tagliateli per metà, fateli sbianchire ed asciugateli, indi metteteli in una cassarola con un pezzo di butirro maneggiato con poco di farina, una fetta di lardo ed una di giambone, un mazzetto d'erbe aromatiche, untegli un bicchiere di vino di Sciampagna o altro vino forestiere, consumato questo mettete altrettanto brodo bianco, una cipolla istacchettata con quattro garofani, fate il tutto cuocere a lento fuoco, cotti sgrassateli, levate i pollastri dalla sua salsa, metteteli sul piatto, versategli sopra la salsa con una spremuta di mezzo limone e serviteli con crostoni a piacere.

Pollastri alla Laudona.

17. Pulite due pollastri, fateli cuocere come i pollastri alle ceneri (n. 7 di questo cap.), metteteli sul piatto e versategli sopra la seguente salsa composta d'un pugno di presemolo imbianchito e pestato bene al mortajo, messo in una cassarola con un pezzo di butirro, passato al fornello per un quarto d'ora meschiandolo sempre, indi passato al sedaccio mettendoci un bicchiere di buona sostanza e tanto come una noce di butirro maneggiato con poca farina, unito il tutto in una cassarola con poco sale, pepe e poca noce moscata messa al fornello.

Pollastro Sauté.

18. Pulite e tagliate a quarti o a piccoli quarti un pollastro o due, allestite un'asciè di poco presemolo, poco

scialò, una rapatura di lardo con un pezzo di butirro, fatelo un poco tostare, indi unite il pollastro o pollastri, fatelo saltare, bagnatelo con metà sugo, metà sostanza o couli che sia a galla del pollastro, lasciatelo cuocere a fuoco lento; cotto sgrassatelo e servitelo col suo fondo. Potrete anche guarnirlo di pane tagliato a corini tostati al butirro, montando sopra il piatto uno dei pezzetti di pollastro con un corino di detto pane sino a che avrete compito il circolo del piatto, versandovi sopra la sua salsa con un poco di altra sostanza e servitelo con crostoni.

Pollastri col pieno di noce colle Lasagnole.

19. Pulite un pollastro, empitelo di pieno di noce (cap. 21 n. 8), cucitelo con reffe e bridate il pollastro, fatelo cuocere in brodo ristretto, indi fate cuocere in mezza libbra di lasagne, cotte accomodatele con butirro, formaggio o buona sostanza, versateli sopra d'un piatto e ponetegli in mezzo il pollastro, slegate, servitelo con crostoni, o bordo di pasta.

Pollastro all' Imperiale.

20. Pulite un pollastro, montatelo col petto tondo, piccatelo con lardo, fatelo cuocere nella brasura semplice con fuoco sotto e sopra, apparecchiate quattro gamberi grossi, fateli cuocere in un poco di brasura, fate pure cuocere separate quattro trifole intiere con una dozzina di creste rimbianchite, quattro foglie di carotte lavorate, fatele cuocere nella brasura e come pure fate cuocere separati quattro funghini, allestite il tutto, montatelo sopra d'un piatto in buon ordine e di bell'ornamento, ponetegli sopra il pollastro, versategli ottima sostanza, indi glassate il tutto con aglasse fatelo con pulitezza acciò si possa servire caldo, e servitelo con crostoni a piacere.

Pollastri all' Inglese.

21. Prendete il fegato d'un pollastro, una rapatura di lardo e un poco di butirro, tridateli insieme con poca scorza di limone, poco sale e poco pepe, incorporate il tutto, indi empite il pollastro, bridatelo con buona grazia, copritelo di fette di lardo e fettine di limone senza scorza, incartatelo con un foglio unto di butirro, mettetelo a cuocere a metà cottura allo spiede, bagnatelo con butirro, levatelo dalla carta e proseguite a farlo cuocere

allo spiedo. Allestite una salsa alle bianchette o all'inglese (cap. 19 n. 13), levate il pollastro dallo spiede, bridatelo e montatelo sopra d'un piatto, versategli sopra la detta salsa e servitelo con crostoni a piacere.

Pollastri alla Slanchenberg.

22. Pulite due pollastri, tagliateli per metà ed accomodategli le gambe alla pivionesca, fateli cuocere nella brasura del vino (cap. 22 n. 2), coprendoli con un'anima di cassarola e sopra un peso acciò restino piatti, cucinateli a lento fuoco, prendete una cassarola con poco burro, erbe aromatiche, fatele passare al fornello e bagnatele con la brasura suddetta sgrassata, giusta di sale, unitevi poco noce moscata, montate i pollastri sopra d'un piatto e versate sopra la detta salsa, e servitelo con crostoni di sfogliata.

Pollastro alla Sultana.

23. Fate cuocere un pollastro nella brasura di vino (cap. 22 n. 2), apparecchiate una guarnizione composta di otto cipolle pulite e cotte, glassate otto trifole pulite e tagliate a dadi, varj legati di pollastri imbianchiti in acqua bollente; prendete una cassarola e ponete un poco di burro e una rapatura di lardo, poco scialò, poco presemolo tridato, fatelo tostare un poco, unendovi poco couli, ponete dentro l'apparecchiata guarnizione, fate il tutto cuocere al dolce fuoco, montate il pollastro sopra d'un piatto, guarnitelo con le dette cipolle, versate sopra il ragottino e servitelo con crostoni a piacere.

Pollastro alla Vestale.

24. Pulite due pollastri, falsiteli colla falsa composta di poco tettina cotta nel brodo ed un lacetto imbianchito quasi cotto, pestateli al mortajo con una mollica di pane inzuppata nella pannera o latte, poco sale, pepe e noce moscata, poco formaggio trito ed una trissola, pestate il tutto, legatela con quattro rossi d'uova, levate dal mortajo, passatela al sedaccio ed empite i detti pollastri, cuciteli con reffe, bridateli dandogli bella grazia, fateli cuocere nelle brasura semplice (cap. 22 n. 3); questa brasura, invece di bagnarla con brodo, bagnatela con latte in modo che copra i pollastri: cotti, levateli dalla brasura, sgrassatela e passatela al sedaccio, lasciatela

ristringere al fuoco ardente e frattanto conservate i pollastri al caldo nella detta sgrassatura; ristretta che sia al punto di salsa, montate il pollastro sopra d'un piatto e versatela sopra e servitela con crostoni di sfogliata.

Pollastro alla Moscovita.

25. Mettete un poco di butirro in una cassarola, allestite un'asciè di poco acciughe, poco presemolo, poco scialò e poche erbe aromatiche, fate sostare al fornello, unitegli un pollastro o due tagliato a quarti, fatelo tramortire, rosatelo con vino bianco bollente, lasciatelo asciugare un poco, unitegli un poco couli, fatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassatelo e versatelo sopra di un piatto colla sua salsa e servitelo con crostoni a piacere.

Cotelette di Pollastro alla Sinigoga.

26. Date bella grazia ai petti de'pollastri, fateli cuocere in una brasura alla predouillet (cap. 23 n. 1), fate cuocere sei uova alla spagnuola (cap. 25 art. 5 n. 18), come pure fate cuocere sei grossi gamberi interi, mettete sopra un piatto le uova, i gamberi e le cotelette bene accomodate, versatevi sopra una salsa di pomi d'oro fatta in questo modo: prendete sei pomi d'oro, poco sellero, poco timo, una foglia d'alloro, una fetta di giambone e un pezzetto di butirro, fate il tutto passare al fornello, unendovi un poco di buona sostanza ed un poco di aglasse o couli con poco sale e poco pepe e passate il tutto al sedaccio, versatelo sopra il detto apparecchio e servitele con crostoni a piacere.

Cotelette di Pollastro alla Roccò.

27. Prontate le cotelette di pollastro, piccatele di lardo minuto, fatete cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2) unendo alla detta brasura del buon sugo, mettetele sopra una carta unta di butirro, fatete cuocere con fuoco sotto e sopra, levate le cotelette dalla brasura, montatele sopra d'un piatto e glassatele, guarnitele con granelli di pollastri cotti in sostanza, servitele con crostoni a piacere.

Sottè de' Petti di Pollastri ossia Turbanti.

28. Prendete i petti dei pollastri lasciando attaccato l'osso dell'ala piccatele di lardo minuto e prontate una falsa di godivò (cap. 21 n. 1), untate di butirro un bonetto liscio di rame, copritelo di sette sottili di lardo.

coprite questo lardo con gradisella di majale, o rete di vitello, mettete le cotelette inlardate in giro al bonetto, untatele di uova sbattuto, unitevi la suddetta falsa intorno e nel mezzo ponete un ragottino di lacetti, o di piccioni, copritelo con poco falsa e mettetegli delle fettine di lardo. Il tutto fate cuocere alla bornice con fuoco sotto e sopra, ma riuscirà meglio facendolo cuocere al forno temperato, lasciatelo cuocere per un'ora e mezza circa, levatelo dal bonetto, ponetelo sopra d'un coperchio, levategli il lardo e gradisella, montatelo sopra d'un piatto, glassatelo in giro, servitelo con crostoni e buona sostanza o buon fondo.

Cotelette alla Duchessa.

29. Battete le cotelette di pollastro, falsitele con falsa di piccioni (cap. 21 n. 13), rotolatele in modo che la falsa stia unita, mettele in una cassarola con butirro tostato, tramortitele e bagnatele con metà sugo, e metà sostanza, cotte sgrassatele, montatele sopra un piatto e guarnitele con ulive disossate e falsite, fatele bullire per tre minuti in una sostanza e servitele.

Pollastri alle Antrine.

30. Pulite e disossate due pollastri, tagliateli in quattro, tagliate l'ali pel traverso due dita al disotto, o un pollice al disopra della giuntura, in modo che il pollice formi un becco, così pure l'osso della coscia tagliatelo un pollice sopra del ginocchio. Allestite una falsa a piacere o di tettina, o di canef (cap. 21 n. 1), falsite tutti i pezzi, cuciteli con reffe, coprite di lardo il fondo di una cassarola, ponetegli i detti quarti falsiti in modo che le gambe e le ali figurino il collo di antra, tagliate a pezzi le ossa, ponetegli sopra alle antrine, fateli cuocere con metà ottimo brodo e metà couli, alla sua cottura unitevi poco sostanza e poco aglasse. Allestite delle creste cotte in brasura che figurino le ali, e le code fatele di carottole rigate facendole cuocere in brasura, oppure fatele le dette code e ali di crostoni di pane. Levate dalla sostanza le antrine montatele ad una ad una colle sue ali e le code facendogli un taglio onde porvi le dette ali e code, ponetele sopra un piatto, fate gli occhi di carottola, sgrassate la sua sostanza, unitela alle dette antrine

e servitele, eseguite il tutto con pulitezza e prestezza affine non divenghino fredde e crostonateli a piacere.

Capponi alle Povelé.

31. Pulite un cappone, bridatelo in modo che il petto sia tondo e le zampe al di dentro, fatelo cuocere per due ore e più nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), cotto prendete una cassarola, allestito un'ascié composto di poco olio, rapatura di lardo, poco scialò, poco presemole, pochi caperi ed anchioda il tutto tridato fino, fate il tutto passare al fuoco, bagnatelo colla brasura sgrassata e passata al sedaccio, unite un poco di buona sostanza, montate il cappone sul piatto, ponete sopra e sotto la detta sostanze e servitelo con crostoni.

Cappone alla Roccocò.

32. Pulite e bridate un cappone, fatelo cuocere nella brasura come al n. 2, allestite una guarnizione di piccoli canef fatti rotondi, o ad uso nocciuole o ulive, fateli cuocere in brodo per pochi minuti, pulite pignoli e code di gamberi, mettele in una cassarola tre quarti di couli, e un quarto di aglasse fatelo bullire, unite i pignoli e code de' gamberi, asciugate la guarnizione di canef e ponetela nella cassarola, tenendola al caldo, montate il cappone sul piatto, versate sopra la detta guarnizione e servitelo con crostoni a piacere.

Cappone al Duca.

33. Apparecchiate un ragottino di triffole e metà laccetti tagliati a dadini e dei piccoli canef cotti nel brodo liscio, ponete poco sostanza, o mezzo aglasse ed empite un cappone ben pulito, bridatelo a piacere, fatelo cuocere in brasura al vino (cap. 22 n. 2), cotto levatelo dalla brasura, sgrassatelo e passatelo al sedaccio, restringetela al fornello, sbridate il cappone, montatelo sul piatto e versatelo sopra una spremuta di mezzo limone e servitelo con crostoni.

Cappone alla Giacinta.

34. Ponete in una cassarola uua rapatura di lardo, poco butirro, poch'erbe aromatiche tridate, passatele al fornello; prendete delle triffole, dei granelli di pullastro e dei piccoli funghi, sale e pepe, fate il tutto passare al fornello, abbiate pronto un cappone pulito, empitelo

con questo ragottino, bridatelo a piacere, fatelo cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2) cotto servitelo con guarnizione d'ulive disossate e cotte per pochi minuti in couli e poco sostanza, montate il cappone in sostanza e versategli sopra il detto apparecchio e servitelo con crostoni di pane o sfogliata.

Cappone alla Ravigotta.

35. Pulite, disossate un cappone ed empitelo con una falsa fatta di tettina, lacetti, triffole e suo fegato il tutto tridato, poco sale e poco pepe e poco formaggio trito, se vi piace, tutti questi ingredienti pestateli al mortajo, legatela con due rossi d'uova e passatela al sedaccio, empite il cappone con la falsa, cucitelo con resse e bridatelo a piacere, mettetelo a cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), così disossato cuocerà più presto degli altri. Parecchiate un ragottino di triffole facendole passare ad un'asciè e bagnatelo con la sua sostanza, sgrassato e giusto di sale. Montate il cappone sopra un piatto e versategli sopra il ragottino e servitelo con crostoni a piacere.

Cappone alla Contessa.

36. Pulite un cappone e bridatelo a piacere col petto però che resti in fuori, imbianchitelo nel brodo, asciugatelo con panno ed untatelo con burro, indi piccate di lardo fino il petto, copritelo con una carta unta di burro, mettetelo a cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2) a fuoco sotto e sopra. Prontate una cassarola con asciè, poco burro e poco olio, fateli passare al fornello, allestite una guarnizione di fondi d'articiocchi, di cime di belli sparagi e dei piselli il tutto imbianchite separatamente in acqua salata, unite il tutto all'asciè, fatelo saltare un poco assieme, o bagnatelo con cottura del cappone, sgrassate il tutto, montate il cappone sopra la medesima guarnizione e servitelo con crostoni.

Cappone alla Spagnuola.

37. Pulite, bridate e imbianchite un cappone, piccatelo di lardo minuto nel petto, in modo che penetri molto, rosatelo con coltello tagliente, mettete in una cassarola un'asciè con poco di burro e fatelo passare al fornello con metà salsa alla spagnuola (cap. 19 n. 13

oppure quella al n. 8) e metà sugo, fatelo cuocere al lento fuoco, cotto levatelo dalla sua sostanza, sgrassatela, versatela sopra al cappone con spremuta di mezzo limone e servitelo con crostoni di pane.

Capitone alla Fiamminga.

38. Pulite, bridate e imbiancate un capitone, prendete una cassarola con poco burro, ponetegli il capitone, fatelo passare al fornello, spolverizzatelo con un cucchiajo di farina bianca, voltatelo, bagnatelo con brodo liscio che resti a galla del capitone, ponete una cipolla intera invecchiata con due garofani, fatelo cuocere al fuoco lento e al momento di servirlo levate la cipolla, sgrassatelo e legatelo con un liaison di tre rossi d'uova, sugo di mezzo limone, poco presemolo trito ed un'oncia di caperi triti. Appena legata, versategli sopra la salsa e guarnitelo di crostoni e servitelo.

Capitone alli ravioli.

39. Prendete un capitone, empitelo con pieno di noce (cap. 21 n. 8), fatelo cuocere in brodo ristretto e liscio, prontate dei ravioli come al cap. 1 n. 32, levate il capitone e cucinate i ravioli unendovi un poco di brodo di manzo, levate e colate i suddetti, accomodateli con burro tostato e formaggio trito, unendovi un poco sostanza od ottimo couli, metteteli nel piatto e ponetevi sopra il capitone, e servitelo con crostoni di pane o bordo di pasta.

Capitone alla Lombarda.

40. Prendete una cassarola, ponetegli un poco di burro, una rapatura di lardo, poco olio fino, poco scialò, poco presemolo, poche erbe aromatiche, e pochi funghini il tutto tritolato, fate passare al fornello, indi ponete un capitone tagliato a quarti o a pezzi, fatelo cuocere al dolce fuoco, ponendo un poco sale e pepe, poco di buon sugo, cotto, sgrassatelo e servitelo con sugo di mezzo limone e crostoni di pane.

Capitoni alli Piselli.

41. Fate cuocere in brasura semplice (cap. 22 n. 3) un capitone, prontate una guarnizione di piselli allestiti in questo modo: mettete dei piselli nell'acqua fresca con burro tanto come un uovo, maneggiateli levateli dal-

l'acqua e fateli saltare al fornello, unite una fetta di presciutto, bagnateli con poco sugo e poco couli, mettete un poco presmolo tridato, lasciateli cuocere a lento fuoco, levategli il presciutto, sgrassateli, montate i piselli sul piatto e mettetevi sopra il cappone, glassatelo e servitelo con crostoni. Se volete legate i piselli con un liaison d'uova e con una spremuta di mezzo limone.

Oltre agli sopraindicati entré di capponi si potrà pure servire come rilevasi al cap. 20 che parla delle guarnizioni, massime nell'estate che si possono usare le salse al dolce e piccante, o salsa verde, o quella de' pistacchi, o de' pignoli, o cedrato, o di caperi, o d'aveiuga e simili, come al cap. 19: i capponi poi si cuoceranno nella brasura semplice, o in quella al vino e la sua cottura sarà di due ore.

Cappone alla Montanara.

42. Flambate un bel cappone, vuotatelo dalla parte del collo vicino alle reni, levategli l'osso del carcasso e distaccategli un poco l'osso della spalla; tagliategli l'ossetto della spalla, levatelo ed asciugatelo con una salvietta, fategli un pieno di maroni: cioè prendete venti maroni, fateli cuocere arrosto, pelateli, e pestateli, al mortajo, unite ad essi un pezzo di butirro d'onze sette, poco sale e poco pepe, passate questo composto al sedaccio, unite a questo un poco cannella con due rossi d'ova ed empite il detto cappone, bridatelo, involgetelo in una carta unta di olio o di butirro, fatelo cuocere allo spiedo bagnandolo nella leccarda con olio fino; potrete anche farlo cuocere al forno; cotto levate la carta, sbridatelo, servitelo con una salsa di sostanza o triffole, o anche sostanza con olive disossate o crostoni a piacere.

Cappone alla Straniera.

43. Prontate un cappone nel modo indicato qui sopra al n. 42. Allestite un ragò crudo fatto con lacetti sbianchiti, spongiole, granelli di pollame, pezzetti di saleccia e prugne di Provenza, condite il tutto con poco sale, pepe e poca uoce moscata, e con questo empite il cappone, bridatelo a vostro piacere, copritelo di lardo, fatelo cuocere in brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), cotto sgrassate il suo fondo, passatelo al sedac-

cio, restringetelo se abbisogna sbridate il cappone, mettetelo sopra d'un piatto, versategli sopra la detta salsa con una spremuta di limone; potrete guarnirlo con creste o cipolline glassate o di ravanelli cotti con sostanza e di altre guarnizioni indicate al cap. 20.

Cappone alla Romana.

44. Pulite un bel cappone, slambatelo e levatelo; bridatelo in modo che rimanga bel tondo, poi mettetelo in una cassarola con un pezzo di butirro, una rapatura di lardo, un cucchiajo d'olio, un poco di funghi tridati, fatelo rivenire al fornello unendovi il sugo d'un limone; abbiate pronto una cassarola bislonga giusta la grossezza del cappone, coprite il fondo di questa cassarola di fette di presciutto e di fette di vitello, unitegli il cappone, versategli sopra la sua marinatura e copritelo di fette di lardo, poco sale e pepe e con una carta copritelo, lasciatelo per mezz'ora sudare, metteteci un bicchiere di vino di malaga o di altra qualità che sia bollente con altrettanto buon brodo, fatelo cuocere con fuoco lento sopra e sotto; cotto sgrassatelo e passato al sedaccio il suo fondo, restringetelo, montatelo sul piatto e versate sopra il cappone la sua salsa e guarnitelo con crostoni a piacere.

Cappone alla Basciamella.

45. Prendete un cappone, pulitelo e fatelo cuocere in brasura, o se avete della polleria rotta levategli le ossa e tagliatene la carne di cssa a fettine; abbiate pronta una basciamella (veg. il cap. 19 n. 35), untate un piatto di argento o di rame e formate un suolo di basciamella ed un suolo di queste fettine di carne di polleria, avvertendo che l'ultimo suolo deve sempre essere di questa basciamella, spolverizzatelo con pane trido mettetelo al forno temperato, fatelo grattinare, al momento servitelo. Potrete in questa maniera fare qualunque sorta di carne, cotta però ristretta, od avanzi tavola e servitevene come dissi.

Cappone alla Chinese.

46. Allestite e pulite un bel cappone, bridatelo per entr e, prendete una cassarola, mettetevi due boccali di fior di latte, poco coriandro, poco sale, poca cannella,

fate il tutto bollire, poi passatelo al sedaccio; indi lasciate per tre ore in detto fior di latte il cappone, dopo levatelo e fatelo cuocere allo spiede, lo bagnerete nella leccarda con la sua marinatura che nel frattempo che il cappone cuoce a fuoco temperato dovrà asciugare; cotto e di bel colore montatelo sul piatto, mettete una salsa di sostanza, guarnitelo con pastine di sfogliata e servitelo.

Formaggio di Cappone a soufflé.

47. Prendete un petto di un cappone cotto a rosto, pelatelo e levategli i muscoli, pestatelo al mortajo, unitegli una papina fatta con una zaina di fior di latte ed una mollica di pane, pestatela insieme alla carne del cappone, unitegli once tre di butirro fresco, poco sale, poca noce moscata, quattro rossi d'uova, il tutto passate pel sedaccio, unitegli due chiari montati alla fiocca, incorporateli leggermente; fate un bordino di pasta dura, untate di butirro un piatto d'argento o di rame, versategli sopra il suddetto composto, fatelo cuocere al fuoco temperato, la sua cottura sarà di tre quarti d'ora e cotto servitelo.

Invece d'un piatto si può far uso di uno stampo untato di butirro purgato ed impanato, nel quale gli versarete dentro il composto di cui sopra e cotto lo potrete così naturale sul piatto e servitelo, ovvero potete servirlo con salsa di sostanza.

Pollastri alla Giacinta.

47. a) Pulite i pollastri, fateli cuocere allo spiede bardati di lardo e incartati, cotti prontate una salsa con olio, due fette di pane fritto, due cipolle tagliate a filo, cotto aggiungetevi poco presemolo, due segati di pollami, il tutto tridato, bagnate con un bicchiere di vino bianco e poco sugo, disgrassate, unite poco sale e pepe, fatela cuocere un quarto d'ora a lento fuoco, passate il tutto al sedaccio, fatela scaldare, e mettetela sul piatto, e sopra unitevi li detti pollastri e si servono con fette di pane fritto al butirro.

Pollastri alla spagnuola.

47. b) Levate loro le ossa senza rompere la pelle, riempiteli di un intingolo di lacetti di vitello, triffole, formaggio, sale e pepe, dategli una forma rotonda, co-

priteli di lardo, involgeteli in un pannolino bianco, fateli cuocere con vino bianco e brodo e un mazzetto guernito, serviteli con una salsa alla spagnuola (vedi al capitolo delle salse).

Pollastri al salpicone, o Roccorò.

47. c) Imbianchite de' lacetti e tagliateli a dadi grossi, unite molti funghi, una rapatura di lardo, presemolo, basilico, sale e pepe, due rossi d'uova, empite i pollastri o coscie di pollastri, legateli e fateli cuocere in brasura con un bicchiere di vino bianco e brodo, poco presemolo, un mazzetto guernito e sale, e copriteli con lardo o una salsa d'agresta.

Pollastri in bombette.

47. d) Pulite due pollastri, disossateli, empiteli di un intingolo composto di fegati, funghini e ventresca, il tutto tagliato a dadi, poco sale, spezieria e poco presemolo, empiteli, dategli una forma rotonda, copriteli di fette di lardo, involgeteli in un pannolino, fateli cuocere con brodo, un bicchiere di vino bianco e un mazzetto guernito d'erbe fine, cotti levateli e teneteli al caldo, disgrassate e restringete, aggiungetevi poco couli e poco aglasse, montateli sul piatto con bell'ordine e versate sopra la suddetta salsa.

Ale alla salsa al buongusto.

47. e) Imbiancate e pelate le ale, mettetele in una cassarola con sopra fette di lardo, due cucchiaj d'olio, un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto guernito, due bacelli d'aglio, poco timo, lauro, basilico, due garofani, sale, pepe o un pugno di coriandoli, cotte levatele dalla salsa e questa passatela al sedaccio, sgrassatela, unitevi poco couli, restringetela al fornello se abbisogna, montate le ale, versatevi sopra la detta salsa e serviteli con crostoni.

Pollastri alla salsa Bacone.

47. f) Fate cuocere allo spiede de' pollastri o capponi o piccioni coperti con fette di lardo ed incartati, al momento li servirete con sotto questa salsa fatta di funghi o trifole con buona brasura, poco couli, poco sostanza, e servitela con sotto crostoni di pane, oppure potrete servirli con sotto grassone, condito di sale, aceto e grasso della leccarda medesima.

Intingolo di polli alla Matelotta.

47. g) Pigliate delle ale di pollastri o capponi, pigliate sei salsiccie lunghe un dito e altrettanta ventresca ossia panzetta di majale, ed imbianchite delle piccole cipolle, fate cuocere il tutto insieme con brodo, mettendovi sotto e sopra delle fette di lardo, un mazzetto guernito di erbe fine, cotte fatele sgocciolare, disgrasatele e restringetele, unite un cucchiajo di couli e sostanza, e servitele.

Petti di Cappone in diverse maniere.

48. Levate le cotelette a sei capponi e li potrete fare ad uso granate o ad uso cotelette, piccatela di giambone, o di lardo, o di trissole, e di code di gamberi, o filetti d'anchiode, o veramente le potrete marcare ad uso di filetto mignone; con fette di trissole e fette di carotte, potrete fare delle cotelette alla minuta o delle cotelette all'erba fina, o delle cotelette falsite con falsa a piacere, tutte però cotte e glassate; potrete servire con diverse guarnizioni come si trovano al cap. 20.

Ale di Capponi in diverse maniere.

49. Prendete dodici ale di cappone, pulitele, flambatele, disossatele e falsitele con falsa a canel, cucitele e fatele cuocere in ristretto o in qualche brasura a piacere ed anche in buona sostanza, badate che la sostanza non sia salata.

Potrete anche farle in altra maniera, cioè pulirete le ali, le flamberete, le disosserete e le farete sbiancare, le inlarderete e le farete cuocere in una cassarola o tortiera con un letto ad uso fricandò e le servirete con buona sostanza, guarnendole a piacere come al cap. 20 che parla delle guarnizioni.

Si possono anche falsire, ed in allora le farete cuocere in una mezza sostanza; frattanto che stanno cuocendo prontate un'altra salsa con delle trissole nere sbianchite, delle code di gamberi e pelle creste, fate questa falsa cuocere in una mezza sostanza, indi prendete un piatto d'argento o di rame, formate un suolo di falsa, guarnite le ali con le creste, code dei gamberi e trissole, accomodate tutto questo con qualche simetria affinchè faccia un bell'effetto; coprite il tutto con fette di lardo, fatelo

cuocere per mezz'ora al forno temperato, colto levategli il lardo e glassate il tutto, metteteci poca sostanza e servitelo con crostonate e con pane fritto al butirro.

Fegati di Pollini alla Fiorentina.

50. Questo piatto si potrà fare più comodamente nel carnovale, poichè nel milanese in questa stagione si consuma una gran quantità di pollini, quindi prendete quattro fegati di pollino, puliteli e levategli bene il fiele, lasciateli per quattro ore nel latte; fate un'asciè con poco cipolla, presemolo e due anchiode tutto tridato, mettete questo asciè in una cassarola con un poco di butirro, una fetta di giambone, fatelo soffriggere al fornello, pulite sei trifole e tagliate a fette mettetele nell'asciè, meschiate il tutto e sbruffatelo con poco vino di Sciampagna o altro vino bollente, ma sempre bianco, fate il tutto consumare per metà, ridotto a questa cottura unitegli i fegati, asciugandoli bene dal latte con una salvietta, copriteli con fette di lardo, aggiungendovi poco couli o sostanza, fateli cuocere per mezz'ora a fuoco lento, poi gli leverete il lardo, sgrassateli e se credete passate la sua sostanza al sedaccio, restringetela, ristretta unitela ai fegati e versate il tutto sopra d'un piatto con una spremuta di mezzo limone, crostonateli con crostoni di sfogliata: questa vivanda si potrà servire in una cassarola d'argento o di terra come oggigiorno si costuma.

Fegati di Pollini alla Italiana.

51. Formate delle cassettime di pane fritto al grasso bianco, fatele ben colare, prendete quattro fegati, puliteli e metteteli nel latte come sopra al n. 50, levateli dal latte ed asciugateli. Fate un letto ad una cassarola mezzana con poco butirro, poca grassa, cipolle, selleri e carotte, coprite con fette di lardo, unitevi i fegati e fateli gratinare, spruzzandoli con una mezza zaina di rosolio o di garoffano o di cannella, lasciate il tutto confinare, bagnatelo con metà sugo ed un quarto di couli, fatelo cuocere a fuoco lento, cotti sgrassateli e passate al sedaccio il fondo, restringetelo se lo vedete necessario, montateli sul piatto e versategli sopra la sua sostanza con una spremuta di mezzo limone e guarniteli con crostoni a piacere.

3 Se volete metterli nelle cassetine dovete tagliarli a dadi con altrettanti funghi o spongiole o trifole cotte in buona sostanza, unendo il tutto insieme con la sua sostanza, fatelo bollire e legateli con due rossi d'uova, con questo empite le cassetine e glassatele se le cassetine sono di pane, ed occorrendo metteteci in ciascuna delle cassetine un poco di buona sostanza, montateli sul piatto e serviteli.

Fegati d'Oca alla Stuarda.

52. Questo piatto si potrà fare nel carnovale, od anche nel principio d'Autunno e sotto Natale.

Prendete tre o quattro fegati d'oca, levateli bene il fiele, poneteli nel latte e lasciateli per una giornata, indi levateli dal latte, fateli cuocere nella brasura alla pre-douillet (cap. 22 n. 1), lasciateli cuocere per mezz'ora e più, levateli dalla sua cottura, sgrassate la sostanza e restringetela, montate i fegati sopra d'un piatto e passate sopra di essi la sua sostanza, crostonateli a piacere e serviteli.

Questa vivanda si potrà servire nelle cassarole d'argento o d'altro composto ad uso d'argento come presentemente si costuma.

Fegati in diverse maniere.

53. I fegati si potranno fare o in ragù con ascié in sostanza, inlardati a piacere e cotti ristretti con vini bianchi nostrani o forestieri e bagnati con sostanze.

Filetto mignoni di Pollo alla reale.

53. a) Prendete della lingua, lacetti e trifole, tagliateli a piccoli pezzi rotondi in forma di obbiadini col coppapasta, e si marcheranno i suddetti filetti senza batterli, fateli cuocere in buona sostanza e poco sugo, e al momento si serviranno per piatto e per guarnizione con altra sostanza.

DEI PICCIONI.

Piccioni alle Carceri.

54. Pulite due piccioni, stambateli, votateli ed empiteli con falsa delicata, fateli cuocere nella brasura alla semplice (cap. 22 n. 3), lasciateli venir freddi nella brasura, levateli ed asciugateli con una salvietta; prontate

una sfogliata ossia pasta alla francese come al cap. 16 n. 3, coprite con questa pasta i piccioni, fateli cuocere al forno, cotti serviteli al naturale o con sotto una salsa di buona sostanza, o con una guarnizione di trifole alla sostanza, o di funghi, o di olive falsite, il tutto però sia accompagnato con ottima sostanza.

Piccioni alla Creme.

55. Pulite tre piccioni, montateli con le zampe rovesciate nelle coscie, fateli cuocere nella brasura alla semplice, cotti levate parte di questa brasura, sgrassatela e passatela al sedaccio, così passata mettetela in una cassarola piccola con un bicchiere di fior di latte ed un pezzetto di burro maneggiato con poco farina di semola, mettete poco sale, pepe e noce moscata tridata, mischiate sempre con un cucchiajo di legno sinchè bolle, lasciate cuocere affinchè perda il sapore della farina, montate i tre piccioni sopra d'un piatto, passateli sopra col sedaccio la detta salsa, crostonate il piatto e serviteli.

Piccioni alla Milanese.

56. Dissosate e falsite due piccioni o polastri, o un cappone, fateli cuocere in una brasura a vostro piacere e cotti lasciateli venir freddi nella sua cottura. Levateli, sbridateli e tagliateli a fette; abbiate pronto un piccolo falsone, fatto di poco fegato di vitello, una rapatura di lardo, poco presemolo ed erba buona, poco formaggio, il tutto ben tridato, poco sale e poco drogheria, tutto incorporato, dividetelo un poco per ogni fetta e mettetelo sotto e sopra delle medesime fette di piccioni od altro. Distendete con acqua calda un pezzo di gradisella e tagliate dei pezzi grandi sufficientemente per rivolgervi le suddette fette di piccioni, rotolateli e infarinateli; abbiate pronta una tortiera o plafon-sauté con entro burro purgato, fateli friggere al momento, cotti montateli sul piatto e versategli sopra una salsa di sostanza a piacere, od anche una salsa agro-dolce.

Avanzi della tavola.

57. Qualora dalla tavola avanzasse o piccioni, o polastri, o cappone potrete il giorno successivo servirvene tagliando a fette la carne di essi, come avete fatto sopra al n. 56, abbiate pronto il falsone di fegato di vitello, o fe-

gatini di polleria, che sarà più delicato, dividetelo un poco sotto ed un poco sopra, rotolateli nella gradisella, fateli friggere nel plafon-sauté a burro purgato, serviteli con sotto una salsa a piacere, ma che sia sostanziosa.

Piccioni all' Ocello.

58. Pulite dei piccioni, empiteli come segue: prendete il loro fegato, rapatura di lardo, triffole e poco presemolo il tutto tritato, unite poco sale, pepe e noce moscata, fateli penetrare nei piccioni, bridateli e piccatteli con lardo minuto, fateli cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), prendete un poco del suo sugo sgrassato e passato al sedaccio, ponetelo in una piccola cassarola, dissossate delle ulive e unitele col detto fondo, lasciatele bollire tre minuti, montate i piccioni nel piatto e ponete all'intorno la sua guarnizione, glassate il disopra dei piccioni e servite con crostoni.

Piccioni all' Olandese.

59. Fate cuocere i piccioni in un' ascié composto di poco burro, scialò e presemolo trito, fatelo passare al fornello, unite i detti piccioni, aggiungendo poco sugo, lasciatele cuocere lentamente; cotti li guarnirete con cornetti imbianchiti, fate tostare un pezzo di burro, unite i cornetti con poco sale, pepe e fateli saltare al fuoco, aggiungete un cucchiajo di sostanza, lasciatele finire, versatele sopra un piatto e ponete i piccioni, sgrassate la salsa dei piccioni e ponete una spremuta d'arancio, versatelo sopra i piccioni o cornetti e servite con crostoni di pane.

Piccioni al sangue a veluté.

60. Levate il sangue de' piccioni e nel mentre che sorte spremetegli il sugo d' un limone mescolando acciò non si aggruppi, pulite i piccioni, flambateli, tagliateli a quarti, fateli cuocere alla dellina o a fricassé come al n. 5 di questo capitolo, al momento di servirli, sgrassateli e prontate un liaison di due rossi d' uova e poco sugo di limone, formate un sol corpo col sangue, passatelo al sedaccio e legate i piccioni con la salsa, versateli sul piatto e guarniteli con crostoni di pane.

Piccioni alla giocosa.

61. Pulite e bridate i piccioni, fateli cuocere nella bra-

sura al vino (cap. 22 n. 2), unite un poco di sostanza, fateli cuocere al lento fuoco, cotti levateli dalla sua cottura, sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio, unitevi un sugo d'arancio e poco sugo o bagna di mostarda di barili, lasciatela bollire poco tempo, versatela sopra i piccioni montati sopra ad un piatto e serviteli con crostoni di pane.

Piccioni alla Matellotta.

62. Piccate di lardo minuto il petto de'piccioni puliti e imbianchiti, mettete un poco di fenocchio, fateli cuocere nella brasura al vino (cap. 21 n. 2) copriteli con carta untata di burro, fateli cuocere al lento fuoco sopra e sotto, fate una guarnizione di cipolline imbianchite, ponetelo in una cassarola con poco burro, una fetta di giambone, poco sugo e fateli cuocere lentamente; allestite dodici belle creste di pollastri, pulite, imbianchite e cotte nella sostanza dei piccioni, levate, sgrassate e passate al sedaccio un poco di fondo dei piccioni, unitevi le creste e le cipolle asciugate montatele sopra d'un piatto e ponete sopra i piccioni, glassateli e serviteli con crostoni.

Piccioni all'Erba fina.

63. Pulite e imbianchite nel brodo due piccioni, tagliateli a quarti, ponete in una cassarola poco burro, una rapatura di lardo, unite un'asciè di poco scialò, poche erbe aromatiche, poco presemolo il tutto tridato, fate il tutto tostare, unite i piccioni, fateli salutare, aggiungetevi poco sugo, cotti sgrassateli, e al momento di servirli mettete una spremuta di mezzo limone, versate il tutto sopra un piatto e serviteli con crostoni.

Piccioni alla Zingara.

64. Prendete una cassarola con poco burro, fette di lardo e di presciutto con una cipolla tagliata a fette, ponete sopra i piccioni, copriteli di lardo, lasciateli gratinare al fornello, sbruffateli con vino bianco, o vino di madera di marsalla o di Sciampagna, lasciate asciugare un poco unendovi poco couli e poco sugo; cotti sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio e ristretto se abbisogna al fornello, ponetevi un sugo d'arancio e versatelo sopra i piccioni montati sul piatto, e serviteli con crostoni.

Piccioni alla Roccocò.

65. Disossate i piccioni se volete, prontate del pieno fatto col suo fegato, poche triffole, una rapatura di lardo, poche erbe aromatiche il tutto tridato fino e incorporato, poco sale, poco noce moscata, empite i piccioni con questo pieno, cuciteli con reffe e bridateli, fateli cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), levate la sua cottura, sgrassatela, fatela passare al sedaccio, restringetela se abbisogna. Guarniteli di creste o granelli di pollastri cotti in brasura, montate i piccioni sopra un piatto e versate la detta salsa sopra ai piccioni e alla guarnizione crostonateli e serviteli.

Piccioni al ragò mélé.

66. Disossate i piccioni empiteli con ragò mélé fatto di lacetti, triffole, coradella di vitello il tutto imbianchito, tagliati a dado unite dei granelli di pollastri imbianchiti anch'essi, ponete in una casserola poco butirro e poco scialò, fateli tostare, ponete tutto l'apparecchio con sale, pepe, noce moscata, aggiungete poca sostanza, empite i piccioni, cuciteli con reffe, bridateli e fateli cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), cotti sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio, restringete se abbisogna, montate i piccioni sopra un piatto, versategli sopra la salsa con spremuta di mezzo limone, serviteli con buona guarnizione, o crostoni di pane.

Piccioni alla Tedesca.

67. Cucinate i piccioni alla brasura semplice, fate una salsa con gamberi cotti in acqua e sale, cotti disossateli, levando le code e pulite le ossa levando la punta della testa, pestate tutti questi ossi in un mortajo, passateli al sedaccio, prontate una buona sostanza, unite quello ch'è passato al sedaccio, scioglietelo, fatelo bollire un poco al lento fuoco, al momento vi unirete le code de'gamberi pulite ed intere, montate i piccioni sopra un piatto e versatevi sopra la detta salsa, servitelo con crostoni.

Piccioni alla Provinciale.

68. Pulite, bridate i piccioni fateli cuocere a lento fuoco in brasura al viso (cap. 22 n. 2), cotti levateli dalla cottura, sgrassatela e passatela al sedaccio, legatela con liaison di due rossi d'uova, sugo di mezzo li-

monne, poco presemolo trito, legata questa salsa montate i piccioni sul piatto, versatela sopra e crostonateli

Piccioni al Bigné.

69. Tagliate a piccoli pezzi due piccioni, fateli cuocere in una sostanza al dolce fuoco, lasciateli venir freddi nella sua cottura, apparecchiate due chiari in fiocca unendovi i suoi rossi e mezzo pugno di farina bianca mescolato insieme, levate dal fondo i pezzi dei piccioni, impanateli ed involvateli nella pastina, fateli friggere nella grassa bollente, che siano di bel colore, montateli sul piatto, metteteli sotto una salsa di sostanza, o salsa reale, o alla peverada (veg. il cap. 19), e serviteli.

Piccioni alla Caprina.

70. Pulite e dissosate due piccioni, fate una salsa a piacere (veg. cap. 19), cuciteli con reffe e fateli cuocere in una brasura alla semplice, levateli dalla brasura, tagliateli in quarto, tenete pronto una gradisella di majale e involgete pezzo per pezzo del piccione in questa gradisella, metteteli in una tortiera con butirro tostato, fateli prendere un color d'oro, prontate una salsa al povero uomo, versatela sopra un piatto e mettete i piccioni.

Piccioni alla Salsa d'agresta.

70. a) Pulite i piccioni, tagliateli per crapotina e batteteli, marinateli con olio, sale, pepe, presemolo, cipolla, funghi, il tutto tridato fino, al momento levateli dalla marinatura, impanateli e fateli cuocere alla graticola a lento fuoco, serviteli colla seguente salsa: prendete una cipolla e pestatela nel mortajo con dell'agresta, passate al sedaccio, unendovi poco sugo o brodo, sale, pepe, fatela scaldare e servitela sotto ai piccioni.

Piccioni alla Corsara.

70. b) Aggiustate dei piccioni mezzani, metteteli in una cassarola con butirro, due dozzine di piccole cipolle imbianchite, cotte in acqua per mezzo quarto d'ora e pelate, aggiungete quattro once di ventresca di majale tagliata in fette, un mazzetto guernito, un pugno di farina, unite metà brodo e metà vino bianco, cotti sgrassateli e serviteli con crostoni.

Piccioni in Surtout.

70. c) Fate un intingolo coi piccioni, lacetti e trif-

sole cotti ristretti, e nel piatto da servire fate un letto di buona falsa e mettele sopra il suddetto intingolo, copritelo colla medesima falsa e col coltello coprite il tutto, sopra la falsa spolverizzate con pane trido e fatelo cuocere al forno, cotto vi verserete sopra della buona sostanza, ma non salata.

Delle Tortorelle.

71. Le tortorelle si possono cucinare nella maniera che si è superiormente indicata per i piccioni, solo che le medesime essendo un poco selvatiche, conviene farle perdere il selvaggiume imbianchendole nell'acqua bollente lasciandole per pochi minuti, indi si leveranno e si asciugheranno con una salvietta, poi si untano di butirro e si rasciugheranno, cucinandole poi a piacere come sopra.

Francolino alle Ulive.

72. Pulite il francolino, fatelo cuocere nella brasura (veg. il cap. 22 n. 2), cotto passate al sedaccio il fondo, unitevi poco couli, disossate delle ulive, fategli dare un bollo nella detta salsa e servitelo con crostoni di pane fritto al butirro.

Oca alla Stuarda.

73. Prendete un'oca salvatica, pelatela, abbrustolitelà, vuotatela, aggiustate le zampe nel corpo, mettetela nella brasura alla predouillet (veg. cap. 22 n. 1) fatela cuocere dolcemente al forno o al fuoco, curate che non passi la cottura, cotta servitela nella sua cottura sgrassata e ristretta al punto di saisa.

Oca all'Armagnach.

74. Prendete un'oca, pulitela come sopra, tagliatele il fegato che mescolerete con pochi mostaccini, poco butirro e due rossi d'uova, poca mostarda e poco pane gratuggiato, mettete questo composto nel corpo dell'oca, cucitela con reffe, bridatela con spago, incartatela e fatela cuocere allo spiede e servitela con salsa agro dolce (veg. cap. 19 n. 50) se l'oca fosse vecchia fatela cuocere alla brasura (veg. cap. 22 n. 3) indi levatela dalla brasura, incartatela e terminate di farla cuocere allo spiede e servitela.

Oca alla Roccodè.

75. Pulite un'oca, disossatela e tagliatela in sei pezzi,

abbiate pronto una falsa a canes, falsite i pezzi e cuciteli con reffe, fate un letto in una cassarola o tortiera con poco butirro, poca grassa, delle fette di cipolle, selleri e carotte, copritelo con fette di lardo e giambone, infarinate i pezzi dell'oca falsita e copriteli con le ossa dell'oca stessa tagliati minuti, fateli gratinare un poco, rosateli con un bicchiere di vino bianco bollente, lasciateli asciugare, bagnateli con ottimo brodo e poco sugo, curate la cottura, cotti sgrassate il suo fondo, passatelo al sedaccio, restringetelo al punto di salsa, montate i detti pezzi sul piatto e versateci sopra la detta salsa, serviteli con crostoni a piacere.

Potrete anche servirli con sotto crauti, o piselli, o di spinacci.

Oca in diverso.

Pulite l'oca, tagliatela in otto o più pezzi, disossateli e formate come cotalette lasciandoci un piccolo pezzo d'osso o delle ali o delle coscie. Potrete farle cuocere alla minuta nel *plafon-sauté* con butirro, poco olio e ascié. Battete bene i detti pezzi d'oca, infarinateli, cuciteli e fateli cuocere lentamente, sbruffateli di vino bianco bollente, asciutti metteteci del vino e buon sugo, cotti sgrassateli e serviteli con una spremuta di mezzo limone. Potrete anche marcarli o inlardarli o con triffole; potrete pure fare delle scalopine, o in altri simili modi.

Oca nostrana falsita.

77. Prendete un'oca nostrana, pulitela bene, spennacchiatela, stambatela, vuotatela, lavatela ed asciugatela con un panno. Levateci tutta la grassa, poichè è troppa untuosa, col suo fegato fate un pieno ad uso fagiolo, come avete fatto per l'oca selvatica. Indi fatela cuocere con diverse erbe, come avete praticato colla polleria, affine perda il selvatico e l'untuosità e riuscirà di maggior sapore e bontà.

Del Pollo.

78. Il pollo d'India è più facile a farsi dell'oca perchè non è tanto untuoso e quindi più saporito dell'oca stessa. Non è tanto facile che passi la cottura, fuori dei polli novelli che conviene farli cuocere interi ed il pregio di questi si è che con più sono piccoli, sono tanto

più buoni. I polli si possono servire con salse agrodolci o gremolate tanto calde come fredde o con altre salse a piacere, delle quali salse potrete ricorrere al cap. 19.

Pollo all' Imperiale.

79. Pelate, brustolite e vuotate un pollo o polla, empitelo con pieno di fagiolo (veg. il cap. 21), cucitelo, bridatelo, mettetelo a cuocere allo spiede o alla brasura (veg. il cap. 22), cotto servitelo liscio o con salsa agrodolce di gremolata d'anchioda o caperi e questo a piacere (veg. il cap. 19 per le salse).

Pollo Dobé.

80. Pulite come sopra il pollo, appianategli alquanto lo stomaco, aggiustandogli le zampe voltandole in dentro, fatelo cuocere in bianco come al cap. 22 n. 3, lasciatelo raffreddare nella sua cottura, indi levatelo, servitelo con salsa di gremolata fredda e se volete anche calda ed in allora il pollo dovrà parimenti esser caldo.

Pollo col pieno di noce.

81. Allestite un pieno di noce come al cap. 21 n. 8, unitevi dei pomi puliti e pelati, della salciccia e delle brugne di Provenza, mettete tutto questo composto nel corpo del pollo, bridatelo e fatelo cuocere nella brasura semplice o alla milanese (veg. il cap. 22 n. 3), oppure potrete farla cuocere nel brodo liscio, cotto, sbriatelo senza romperlo e servitelo guarnito o di trifole o di funghi o con qualche salsa a piacere o di sostanza, o agrodolce, o all' imperiale, o d'anchioda, o di caperi (veg. il cap. 19 delle salse).

Anitra alla Svizzera.

82. Pelate e pulite come sopra al n. 81 l'anitra, fatela cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), fate un ascié di poco scialò, presemolo tridato, poco butirro, fate il tutto tostare indi bagnatelo con la cottura dell'anitra, unite questa all' ascié, lasciatela a mijotée, al momento di servirla sgrassatela, mettete una spremuta di limone e guarnitela con crostom di pane.

Anitra alla Matellotta.

83. Pelate, abbrustolite e vuotate l'anitra sì nostrana che selvatica, osservate che l'anitra nostrana essendo più tenera deve cuocere meno, mettetela a cuocere alla

brasura alla predouillet (veg. il cap. 22 n. 1), cotta servitela con cipollette glassate, o con carottole, o rape, od altre guarnizioni con buona sostanza.

Anitra coi lenti.

84. Pulite bene un'anitra, albrustolatela, vuotatela, accomodateci le zampe nel corpo, poi bridatela, mettetela a cuocere alla brasura di vino, come al cap. 22 n. 2. Apparecchiate i lenti come al cap. 20 n. 23, unite a questi lenti un poco di cottura dell'anitra, sgrassateli, metteteli sopra d'un piatto, metteteci sopra l'anitra e servitela con crostoni di pane fritto al butirro.

Anitra alla predouillet.

85. Prontate un'anitra ben pulita, lavatela ed asciugatela. Prendete il suo fegato con una rapatura di lardo, tre trifole tridate, poco basilico, poco stragone il tutto tridato, uniteci insieme once tre di butirro, poco sale, poco pepe e poco noce moscata mischiate il tutto e formate un sol corpo, con questo empite l'anitra, cucitela con reffe e bridatela con spago, fatela cuocere nella brasura alla predouillet, cotta sgrassatela e passate al sedaccio la sua cottura, restringetela se sia di bisogno, sbridate l'anitra, montatela nel piatto e versateci sopra la sua sostanza e servitela con crostoni fritti al butirro.

Anitra fulsita.

86. Apparecchiate pulita un'anitra, disossatela e tagliatela in quattro, o lasciatela intera, abbiate pronta una salsa a vostro piacere, ma sarà migliore quella di fegato o di canel (veg. cap. 21 n. 1 e 10), cucitela con reffe e se l'avete lasciata intera bridatela e fatela cuocere in brasura e sarà meglio la brasura alla predouillet, servitela con una guarnizione o di spongiule o di funghi o di olive, o una salsa di sostanza o nella sua cottura tirata in ristretto.

Anitra alla Milanese.

87. Pulite un'anitra, lavatela bene, asciugatela, bridatela alla picciona; prontate delle caponette falsite con verze o cavoli, falsiteli se volete con pieno a piacere. Fate un fondo di poco butirro, poca grassa, delle sette di cipolle, carotte e selleri in una cassarola ovale, il tutto coprite con fette di lardo e di giambone, uniteci una ci-

polla istercata di garofani, mettete dentro l'anitra col petto abbasso, all'intorno metteteci le caponette falsite, coprite il tutto con fette di lardo e fette di giambone, fatelo gratinare un poco, bagnatela con buon brodo, che sia a galla tanto dell'anitra come delle caponette falsite, lasciate il tutto cuocere lentamente; cotta mettetela la verdura intorno al piatto e nel mezzo metteteci l'anitra, versateci sopra una salsa fatta metà di couli, poco sugo e poco aglasse; prima glassarete tanto l'anitra, come le caponette e servitela con crostuni.

Anitra all' Italiana.

88. Pulite, lavate un'anitra ed asciugatela bene. Fate un ragottino di lacetti tagliati a dadi, trifole, barbelli di pollastri e fagioli pure di pollastri, il tutto pulito e sbianchito, passateli all'asciè con un poco di butirro, bagnateli con poco sostanza e quasi cotti metteteci poco pepe, con questo ragottino empite l'anitra, bridatela, fatela cuocere in brasura di vino (veg. il cap. 22 n. 2) cotta sbridatela, mettetela sopra d'un piatto e servitela con una guarnizione a piacere indicata nel cap. 20, crostonatela e servitela che sia glassata con aglasse di sostanza.

Le Anitre salvatiche e le Oche salvatiche si troveranno nel cap. 9 del selvaggiume.

89. Le anitre salvatiche si cucineranno come le anitre domestiche, come si è veduto, e si possono servire colle medesime salse e guarnizioni. Per le oche salvatiche, i garganelli e per tutti gli altri volatili salvatici si trova indicato il modo e la maniera di cucinarli nel cap. 9.

Anitra alla Cittadina.

90. Abbrustolite la, e vuotatela dalla parte del gozzo, e disossatela affatto senza rompere la pelle; quando cominciate a disossarla ed a rivolgerla, a misura che gli levate le ossa riempitela a metà con una falsa di pollami, oppure una falsa a canef, aggiunto il suo fegato, un lacetto di vitello e funghi o trifole, il tutto tagliato a piccoli dadi e mischiato con la detta falsa, empitela e bridatela, fatela cuocere alla brasura ossia a metà couli e metà sugo e poco di aglasse, cotta levatela dalla brasura, sbridatela, montatela sul piatto e servitela di sopra alla sua brasura che, se abbisogna, la restringerete al tornello.

Anitra alla Piemontese.

91. Pulite l'anitra, bridatela, indi mettetela in una cassarola proporzionata, con un mazzetto di presemolo, cipolla, bacello d'aglio, due garofani, timo, lauro, basilico, un pugno di coriandoli, un pezzo di butirro, due bicchieri di brodo ed uno di vino bianco, fate cuocere a lento fuoco, quando che l'anitra piega sotto il dito, passate la salsa alla stamigna, sgrassatela, poi fatela ridurre al fornello e servitela con crostoni di paue fritto al butirro.

Oca fulsita allo spiedo.

92. Prendete dei maroni, o delle grosse castagne, levategli la prima pelle e mettetele al fuoco in una pentola pertugiata, volgendole per levar loro la seconda, conservando le più belle per l'intingolo; se non avete pentola, mettete li maroni nell'acqua bollente, lasciandoli bollire per levar le seconda pelle, ritirate quelle che avete destinate per l'intingolo, le altre trituratele, mettetele in una cassarola con la falsa di sette onze di salsiccia, con il fegato dell'oca tagliato, due cucchiaj di grassa d'oca, un pezzo di butirro, un bacello d'aglio, poco presemolo, e mettete il tutto al fuoco per poco tempo, poi lasciatelo raffreddare; pigliate un'oca giovine, pulitela, mettetevi questa falsa, cucitela o bridatela, fatela cuocere allo spiede, cotta servitela di bel colore guarnita d'insalata. Il suddetto pieno si potrà metterlo anche crudo, li maroni si potranno far cuocere anche alla veronese che sono più saporite: pigliate una tortiera untata di butirro, mettetevi i maroni e sbruffateli di vino bianco a metà cottura e cotti involgeteli in un panno polito a confinare, pelateli e unitele alla suddetta falsa.

Oca con Mostarda.

93. Pulite un'oca giovine, propriatela, pigliate il suo fegato, tagliatelo con due bacelli d'aglio, presemolo, una foglia di lauro, poco basilico, timo, un pezzo di butirro, sale e pepe, una rapatura di lardo, il tutto unito con poco formaggio trito, empite l'oca, bridatela, fatela cuocere allo spiede, bagnatela con butirro in leccarda, quando sarà quasi cotta aggiungetevi un cucchiajo di

mostarda nella leccarda, versatela sopra l'oca e copritela con pane grattugiato, fatela gratinare e servitela con una salsa di mostarda, poi metterete un poco di butirro in una cassarola con un cucchiajo di mostarda, un cucchiajo di aceto, un poco sugo, sale e pepe, fate il tutto unire al fuoco e servitela sopra all'oca.

Anitra alla Gentile.

94. Abbrustolite, vuotate e empite l'anitra con un salpicone fatto di un'animella di vitello con ventresca d'animale, poco presemolo, funghi, il tutto tagliato a piccoli pezzi, poco sale e pepe; cucitela e bradatela, fatela cuocere con una fetta di lardo sopra, un bicchiere di vino bianco altrettanto brodo, due cipolle insteccate di garofani, una carotta, cotta passate la salsa alla stamigna, levate il grasso, crescate poco couli e sostanza e servitela sopra l'anitra.

CAPITOLO QUINTO.

DEGLI ENTRÉES, OSSIA ANTIPASTI DI VITELLO.

Osservazioni in generale sulla qualità del vitello.

I migliori vitelli nelle nostre parti del milanese sono quelli di Chiaravalle, del Varesotto e della Brianza, che non abbiano più di due mesi, poichè allora saranno grassi e bianchi, di testa piccola, bel corpo, gambe piccole. Conviene osservare che non abbiano odore di latte, perchè se mandano questo odore, cuocendo ha un sapore verminoso.

Se hanno passata la detta età e se sono di troppo grossi si chiamano civettoni, ed in allora il vitello non è troppo delicato perchè è nutrito con pannello e di altro che gli fanno perdere la sua delicatezza,

Nel caso poi che vi trovaste in campagna ed in certi paesi ne' quali non vi è il comodo della macelleria, piuttosto che andare in paesi lontani per provvedersi di carne di vitello ed avendone in paese de' vivi, vi presento la maniera di scannare i vitelli e i montoni.

Legate le gambe di dietro del vitello, attaccatelo so-

pra una restelliera, fate un profondo taglio sopra l'orecchio, cavategli il sangue e lasciatele che scoli tutto, allargate le gambe, attaccandole sempre alla detta restelliera; fategli un buco nel ventricolo e con una bacchetta di ferro, che abbia un bottoncino nella cima, distaccate la pelle, sforzando replicatamente con detta bacchetta nel buco suddetto, indi levate la bacchetta e con la bocca accostata al buco gonfiate il vitello, tenete chiuso il buco e con un legno corto e tondo battetegli il petto. Aprite il vitello col fargli un taglio cominciando al disotto della coda sino al punto ove avete formato il buco per gonfiarlo. Da questa apertura gli leverete tutta l'interiora, intanto che è calda gonfiate la coradella e fate un gruppo ove l'avete gonfiata: levate la vescica, e il fiele al fegato, pulirete le budelle ed il sojolo e tutte l'interiora, di cui potrete servirvene per fare a vostro piacere la trippa; ma dovrete osservare che il miglior di tutto è che sia lavata non meno di quattro o sei volte e prima di servirvene per la cucina dovrete fargli dare due bolli e sbianchirla.

Il vitello così scannato lo lascerete sotto la pelle, se è d'inverno non meno di quattro giorni, se è d'estate due giorni bastano; quando dovrete far uso del vitello levategli la pelle, questa carne restando sotto la pelle si conserva bianca e non asciuga.

*Dose delle carni per ogni persona
che si serve a tavola.*

Quando dovete allestire un pranzo procurate di sapere quante persone ad esso intervengono, per sapervi regolare onde dare ad esse quella quantità di carne che può essere necessaria; giacchè dovete ritenere che per ogni persona ci vuole una quarta di carne di once sette, sia di manzo o di vitello; questa dose però serve soltanto per le tavole di dieci o dodici persone non meno; poi se sono quattro, o cinque questa quantità non è bastante. In allora duplicherete la dose cioè dovete contare mezza libbra per persona, anche quando fossero di più, perchè dovendo dalla carne levare la giunta, le ossa, i muscoli e le pellesine, non avrete che la quantità necessaria.

La giunta poi, le ossa, i muscoli ed altro vene servirete per tirare i brodi, i sughi e le sostanze, che sono necessarij per una cucina, come vedrete in seguito, principalmente per le carni di vitello che richieggono consommé e sughi e li troverete nel cap. 19 dal n. 1 sino al n. 16.

Punta di petto glassata al forno.

1. Coprite il fondo d'una cassarola di poco butirro, poco giambone, poca cipolla e foglia di lauro, mettetevi la punta di petto disossata e imbianchita, fate gratinare, o tostare il tutto, bagnatelo con ottimo sugo e copritelo di lardo, indi fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra per due ore; levate la detta punta e passate il suo fondo al sedaccio, sgrassatela e riducetela al punto di salsa piuttosto densa con ristringerla al fornello, indi versatela sopra il vitello con una spolverizzata di pane, mettetela al forno acciò prenda il color d'oro, servitela con poco sostanza, con una spremuta di limone e crostoni di pane o sfogliata.

Punta di petto alla Vestale.

2. La punta di petto sarà cotta come qui sopra al n. 1, indi si pronterà una basciamela (veg. il cap. 19 n. 36), colla quale si coprirà il vitello, spolverizzata di pane, mettetela al forno affinchè si gratina o si tosti, servitela con sotto una salsa alla peverada, ossia al povero uomo, con crostoni di pane e sfogliata.

Vitello al Giacinto.

2. a) Pigliate della coscia ossia noce di vitello, tagliatela a fette e ben battute sottili, fate prima questa salsa, o salpicone con poco olio, anchioda, aglio, presemolo, triffole o funghi, sale, pepe, il tutto sciolto; di poi aggiustate le fette di vitello in una cassarola e un suolo di salpicone, e un suolo di vitello, e coprite con peso sopra, alla fine della sua cottura levate il peso e sgrassatelo dell'unto; mettetevi del sugo di limone, versatelo sopra e servitelo.

Spalla alla Amatora.

3. Prendete una spalla di vitello, levategli l'osso in modo che la spalla non si rompi, allestite una falsa a canel (capit. 20 n. 1), empite la detta spalla, cucitela

con resse, ponetela in una cassarola con entro butirro e sette di lardo, fateli sudare al fornello, indi versategli un bicchiere di vino bianco e fatelo restringere, bagnatela con brodo liscio, dopo cotta si sgrasserà unendogli poco couli, e altra sostanza e poco di presemolo trido fino, servitela con la stessa salsa ed una spremuta di mezzo limone e crostoni.

Punta di petto all' Inglese.

4. Fate cuocere una punta di petto nella brasura semplice' come al cap. 22 n. 3; cotta tagliatela a sette ovate o a piacere, versategli sopra una salsa inglese (cap. 19 n. 13), impanatela che vi sia unita un poco di detta salsa, imboraggiatela e fatela tosto friggere al grasso bianco. Allestite delle carottole e rape tagliate a filetti, cotte glassate, o in altro modo con sostanza, potrete invece servirvi delle verze alla bavarese (cap. 20, n. 21), ossia imbianchite due verze nell'acqua bollente, spremetele, prendete un'asciè con un poco di presemolo, poco cipolla, e poco scialò e una spiga d'aglio, poco butirro e una rapatura di lardo, fate il tutto gratinare ossia tostare, unitevi le dette verze e fatele confinare, ponendovi poca sostanza, versatelo sopra d'un piatto, guarnito con le dette carottole e rape, montateli di sopra il detto vitello versandovi sopra una buona sostanza di couli, poco sugo e poco aglasse, curando che sia giusto di sale e presentatelo con crostoni.

Cotelette all' Italiana.

5. Dividete le cotellette ad una ad una, paratele e battetele sottili; prontate una falsa a canef (cap. 21 n. 1), per ogni cotelletta ponetevi un poco di questa falsa, rotolatele in forma di cannelloni, fatele cuocere in un poco di butirro tostato in una cassarola, lasciatele restringere e voltatele bagnandole con un poco di sugo facendole cuocere a lento fuoco unendovi al fine della cottura un poco di sostanza, sgrassatele e servitele con guarnizione di cipolline glassate, oppure una guarnizione di trifole o lunghi e crostoni di pane.

Caré alla Maddalena.

6. Prontate il caré intero e paratelo da' suoi ossi e muscoli, ad ogni cotelletta dategli un taglio in modo che

non passi al disotto e tutto il caré resti unito, battetele diligentemente ad una ad una. Indi allestite una falsa a canef (cap. 21 n. 1), ad ogni cotelletta ponete un poco di detta falsa rotolando di mano in mano cadauna di queste cotellette insieccatele: affine stiano unite, infarinatele e fatele cuocere nel modo come sopra, sgrassatele ed unitegli un poco d'altro fondo, servitelo con una spremuta di sugo d'arancio e crostoni.

Caré alla Certosina.

7. Prendete un caré intero e paratelo, battetelo involto in un panno, inlardatelo a minuti lardelli, coprite il fondo di una cassarola con poca grassa, poco butirro, lardo, cipolle, sellero, carottole, ritagli di vitello e ponetegli sopra il caré, fatelo gratinare, rosatelo di vino bianco e lasciatelo confinare al fuoco, ponetegli del sugo e couli in modo che stia a galla col caré tenendovi sempre fuoco sotto e sopra per due ore, alla sua cottura sgrassatelo e levato il fondo fatelo passare leggermente al sedaccio, apparecchiate una guarnizione composta di once sei triffole pulite tagliate a fette, passatele con un'ascié, unitevi un poco del suo fondo, mettetegli il caré e tenetelo per una mezz'ora a mijotée alla bornice, e servitelo con una spremuta di mezzo limone e crostoni.

Cotellette alla Roccord.

8. Tagliatele le cotellette ad una ad una, paratele e battetele un poco, inlardatele minutamente con un filetto di lardo ed altro di giambone e proseguite sino a che sia coperta la cotelletta dei detti due generi, coprite il fondo della cassarola con fette di lardo unendovi un poco di butirro, ponetevi le cotellette e fatele gratinare, rosatele con un bicchiere di vino malaga e il tutto confinato unitegli poco sugo e poco couli, lasciatele cuocere con fuoco sotto e sopra e cotte sgrassatele e servitele al momento col suo fondo passato al sedaccio e crostoni.

Vitello al Girasole.

9. Prendete un caré intero di vitello, paratelo dalle pellesine, battetelo un poco involto in un panno, legate le ossa lunghe un dito, legate le due estremità con spago in modo che sia rotondo e rimangano fuori, così disposto fatelo cuocere in una sostanza come sopra al n. 7

Pronterete una dozzina di creste cotte in brasura e passate in una sostanza. Apparecchiate una guarnizione di triffole tagliate a fette e passate in un'asciè di poche anchiode, presemolo, poco scialò e poco butirro, unitegli della sostanza. Montate il caré sopra un piatto con le ossa al basso che figurano raggi, nel detto caré al disopra farete con un coltello dei tagli ponendovi una cresta per taglio in giro, glassate il caré e versate in mezzo la detta salsa con le triffole e servitelo con una guarnizione o di crostoni di pane o di sfogliata.

Cotelette Sauté alla Cacciatore.

10. Prendete un caré intero di vitello, parat-lo, indi tagliatele ad una ad una, battetele, infarinatele, allestite una tortiera con entro un poco di butirro, una rapatura di lardo e una cipollina tagliata minutamente, fate il tutto tostare e ponetegli le suddette cotelette distese di sopra, fatele passare al fornello, indi sbruffatele di vino bianco, lasciatelo confinare, bagnate il tutto con sugo e poco couli o sostanza, sgrassatelo e al momento di presentarlo fategli una spremuta di mezzo limone e servitelo col suo fondo e crostoni di pane.

Scalopine di Vitello.

11. Prendete una noce di vitello ossia fesa, tagliatela a fettine minute, battetele e infarinatele. Prontate una tortiera con entro butirro purgato, ponetevi le fettine di vitello distese, fatele cuocere a fuoco lento, bagnatele con sugo; quasi cotte levatele ed apparecchiate un'asciè di presemolo, poco scialò e fatelo tostare, asciugate con panno e colatele al sedaccio, ponete le dette fettine di vitello nell'asciè bagnatele con metà sugo e metà couli. sale, pepe, un cucchiajo di aglasse e servitele con una spremuta di mezzo limone e crostoni.

Vitello alla Delfina.

12. Parate una fesa di vitello levandogli tutta la pellesina e dalla parte più bella colla punta del coltello levategli nel mezzo tanta carne come un palmo della mano, indi inlardate di minuto lardo il labbro del buco, ove è stata levato il pezzo di essa. Prendete il pezzo di carne levato e formate una falsa a canef come al cap. 21 n. 1, fatta la detta falsa indorate il buco con uova sbat-

tuto, ove avete levato la carne, ponete la detta falsa e guarnitelo con filoni di manzo imbianchito e creste pure imbianchite; prontate una cassarola con entro un letto composto di poco butirro, poco lardo, giambone, cipolle, sellero e carottole tagliate a fette, il tutto coperto di pezzetti di vitello, indi ponetegli disopra la falsa sudietta, fatelo gratinare un poco, bagnatelo con metà fondo e metà sugo in proporzione del vitello e ponetelo al forno a cuocere; cotto levate la fesa del vitello sgrassate la sostanza, restringetela un poco se abbisogna e passatela al sedaccio e versatela sopra il vitello, che frattanto tenevate al caldo nella sua sgrassatura e servitelo con crostoni.

Vitello alla Giansana.

13. Prendete una fesa di vitello parata, tagliatela a piccole fettine, battetela bene e doppiate le estremità di queste fettine colla punta del coltello battendole sempre colla costa e dandogli una forma o rotonda od ovata o *nosance*, infarinatela abbiate pronta una tortiera con entro butirro purgato e in questo ponete il detto vitello disteso, e fatelo passare al fornello a fuoco lento, ristretto un poco bagnatela con tre terzi di sugo ed un terzo di sostanza o couli, fateli cuocere, sgrassateli e serviteli col suo fondo ponendovi sopra una spremuta d'un arancio e un poco di presemolo trito con poco sale, poco pepe, e servitelo con crostoni.

Vitello alla Cappuccina.

14. Prendete una fesa di vitello, fate tanti pezzi che formino piccoli cuori, infardateli minutamente e fateli cuocere in ristretto in buona brasura, ossia ad uso fricandò come al cap. 22 n. 2; indi prendete delle ulive, disossatele, falsitele e cuocetele per pochi minuti in buona sostanza, levate il detto vitello dal suo fondo, ponetelo sul piatto e versatevi sopra un poco del suo fondo e ponete all'intorno la guarnizione delle ulive, servitelo con crostoni di pane o sfogliata.

Granadine di Vitello.

15. Parate una fesa di vitello e tagliate a fettine larghe come il palmo della mano, battetele in modo di non romperle, indi lardatele nel mezzo minutamente. Apparecchiate una falsa a canef come al cap. 21 n. 1 in

mezzo al detto vitello ponetevi tanta falsa come un uovo, sì nella parte inlardata, come nella parte opposta e fate in modo che il detto vitello sia rotondo e che la falsa rimanga nel mezzo del vitello, fatele stramortire nel butirro purgato, fatele cuocere bagnandole con buona sostanza indi cucinate con fuoco sopra e sotto, sgrassatele, montatele sopra di un piatto, unendovi la sua sostanza con una spremuta di limone, glassatele con sostanza di sopra e servitele con crostoni di pane, o sfogliata.

Roletta di Vitello.

16. Tagliate a fette lunghe una fesa di vitello già parata, battetele bene, distendetele sopra un panno estese al lungo unite le fette le une coll'altre in modo che l'estremità di cadauna sormonta sopra l'altra per due o tre dita al lungo e battetele con la costa del coltello ove sormontano. Prontate una falsa a canef (cap. 21 n. 1) e coprite superficialmente il vitello disteso con questa falsa e rotolatela al lungo in una forma di salsiccia, indi rotolatela fino al fondo, insteccatela acciò resti unita, prendete una cassarola della grandezza della roletta, fate tostare un pezzo di butirro, indi ponete a cuocere la detta roletta, copritela con un'anima di cassarola stagnata sotto e sopra, affine non perda la sua grazia, fatela passare al fornello acceso, appena stramortita bagnatela con metà sugo e metà couli, cotta a fuoco lento levatele l'anima sgrassatela e servite: se volete potete guarnirla di cipolline e di crostoni di pane, o di sfogliata.

Fesa Australe.

17. Prendete una fesa di vitello, pulitela, paratela e fate un buco nel mezzo, indi inlardatela con metà giambone e metà lardo, fate una falsa a canef (cap. 21 n. 1), falsitela e cucitela, infarinatela ma fate che la farina non tocchi la piccatura di lardo e giambone. In una cassarola farete un letto di poco butirro, fette di presciutto e una rapatura di lardo, poche erbe aromatiche tritolate, ponetevi il vitello e fatelo gratinare ossia tostare un poco, sbruffatelo con vino bianco, bagnatelo con poco sugo e poco couli, ponetevi poco sale, pepe, noce moscata, levate il presciutto, sgrassatelo, se sarà il tempo de' funghi tagliateli a fette se son grossi, se pic-

coli lasciateli interi, fateli cuocere nel medesimo fondo e servitelo con crostoni di pane o di sfogliata.

Polpettine distese.

18. Prendete un osso buco o fesa di vitello, paratelo, indi tagliatelo a fettine sottili, battetele e distendetele sopra una salvietta, prontate un piccolo pieno composto di poco grassa di manzo, un poco cervellato, poco presemolo, sale, pepe, noce moscata e questo pieno ponetelo un poco per ciascuna fettina, coprite il pieno con gli angoli del vitello e fate in modo che resti rotondo ma schiacciato, infarinatele, mettetele in una tortiera con entro butirro purgato o tostato, copritele con un'anima di rame acciò restino distese, lasciatele stramortire al fuoco, indi bagnatele con sugo e poca sostanza e cotte, sgrassatele, unitegli un poco presemolo trido e servitelo con crostoni di pane o sfogliata.

Fricandò di Vitello.

19. Prontate una bella fesa di vitello, montatela e levatele una piccola fettina di sopra, copritela con un panno bagnato, battetela in modo che rimanga piatta, indi mettetela sopra una salvietta o panno di bugato; piccatela di minuto lardo ben fitto, in maniera che faccia bella figura. prendete una cassarola mezzana e formate un letto di poco butirro, poca grassa di manzo coperto con cipolle, selleri e carotte tagliate a fette, ricoprite queste con fette di lardo, giambone e fettine di vitello, ponete sopra a tutto ciò la detta fesa, e mettetela la cassarola al fornello con fuoco sopra e sotto, lasciatela gratinare, dopo la spruzzerete con mezza tazza di sugo, e se il fuoco sopra fosse di troppo che guastasse la piccatura del lardo copritela con un mezzo foglio di carta bianca, indi mettete una cipolla mezzana steccata di garofani, asciutto il sugo a forza di fuoco, tornate a bagnarlo per altre due volte con altro sugo, l'ultima volta metteteci tanta quantità di sugo che il vitello sia a galla, ma non sorpassate la piccatura del lardo. Lasciatelo cuocere lentamente per due ore, cotta levate la fesa dalla sua sostanza, tenete al caldo il *fricandò* colla sgrassatura, ponetelo in un altro recipiente, passate al sedaccio il suo fondo o sostanza, ri-

stringetelo se vedete necessario, montate il vitello sopra il piatto e versatevi sopra la sua sostanza glassata con la medesima; potrete guarnirlo o di cipolline glassate o di olive disossate, o di fagioli, o piselli, o creste di polleria, e servitelo con crostoni.

Cotelette alla Cucinera.

20. Prendete un bel caré di vitello, pulitelo, tagliate una per una, battetele involte in un panno bagnato, piccatele con minuto lardo come avete fatto col *fricandò*, fate l'egual letto in una tortiera, poneteci le dette cotelette, fatele cuocere nel modo istesso come avete fatto il *fricandò*, osservate però che la sua cottura sarà poco più d'un'ora; cotte levate il suo fondo, sgrassateio, restringetelo se occorre, montate sul piatto le cotelette e versateci sopra il suo fondo, glassatele e servitele così naturali; e se volete le potrete guarnire con una guarnizione a vostro piacere, ma sarebbe più confacente le trifole, o i funghi o le ballette di canef od altro.

Vitello al buon gusto ossia alla giardiniera.

21. Prendete una piccola fesa di vitello e un caré di cotellette di vitello, pulite tanto l'una che l'altro; dividete le cotellette una per una ed inlardatele una con filetti di carotte, altra con filetti e trifole, altra con filetti di giambone, altra con gambe tagliate a filetti di gamberi ed altra di filetti di lardo; piccate di lardo anche la fesa, o di quello che più vi aggrada; fate un letto come quello che avete fatto per il *fricandò* al n. 19. fate tutto cuocere nel modo stesso come il *fricandò*, osservate però che la sua cottura dev'essere di due ore e mezza; cotto mettete il vitello nel mezzo del piatto ed all'intorno metteteci le cotellette, sgrassate la sua sostanza e passatela sopra con un sedaccio, abbiate pronta dell'aglasse e glassate il tutto, servite con crostoni a vostro piacere.

Fesa di Vitello alla Tedesca.

22. Prendete una bella fesa di vitello, pulitela, battetela e piccatela con grosse sette di lardo e presciutto condito con droghe, sale e pepe, dopo infarimatela: mettete dentro ad una cassarola mezzana onca tre di burro, una cipolla ben tridata fina, ponetela al fuoco

e fatela tostare unitamente alla fesa, lasciatela stramortire, umiditela con un bicchiere di vino bianco e fatela restringere, bagnandola con un buon sugo: levate la scorza ad un limone, piccate con sei garofani una cipolla e metteteli nella cassarola. Indi alzate il vitello e metteteci sotto una grossa fetta di lardo, affine non si attacchi alla cassarola, lasciatela cuocere per due ore; cotta levate la fesa della sua brasura, asciugatela con un panno, mettetela sopra una tortiera o versate sopra alla fesa una basciamella che troverete al cap. 19 n. 35, indi spolverizzate il tutto di pane e formaggio grattato e crivellato fino: fatela gratinare al forno o al testo, al momento di servirvene montatelo sul piatto e versateci sotto il suo fondo sgrassato e passato al sedaccio e servitela con crostoni a piacere.

Vitello alla Russa.

23. Coprite il fondo ad una cassarola con poco burro, poco grassa di manzo, carottole, cipolle e sellero tagliate a fette, coprite questi ingredienti di fette di lardo e poco giambone, ponetegli sopra una fesa di vitello ben battuto invecchiata di grossi filetti di lardo e qualche filetto di carottole, poco pepe e poco sale, infarinatelo e fatelo gratinare al fuoco ardente, voltandolo lo rosarete ossia lo sbrufferete con un bicchiere di aceto forte, lasciatelo al fuoco a restringersi e dopo lo bagnerete con sugo che sia a galla col vitello, fatelo cuocere a fuoco lento, sgrassatelo e servitelo passando il suo fondo al sedaccio e con crostoni di pane o sfogliate.

Granata di Bombe alla Roccoco.

24. Prendete una cassarola o bonetto liscio, untatelo di burro, poi copritelo di fettine sottili di lardo, prendete una fesa di vitello già parata, tagliatela a fette e piccate la metà di lardo minuto e fatela cuocere in una tortiera in ristretto con buona sostanza. Apparecchiate una falsa a canef (cap. 21 n. 1), allestite un ragottino di trifole e granelli di pollastri e poca sostanza, pulite tre grosse trifole e tagliatele a fette un poco grosse. Ponete in giro nella detta cassarola o bonetto, che sarà unto di burro, le già apparecchiate fette di vitello e un pezzo inlardato nel fondo, nella unione d'ogni fetta

di vitello ponetevi delle fettine di triffole l'una sopra l'altra a schieggia di pesce, indorate d'uova il tutto, ponetevi dentro diligentemente la detta falsa affine non si rompi la sua marcatura, fate un buco nella falsa e ponetevi il detto ragottino, copritela con falsa e fettine di lardo, fatela cuocere al forno temperato, cotta versatela dalla cassarola o bonetto e levategli il lardo, guarnitela di creste di pollastri cotte in buona sostanza e mettetele all'intorno del piatto e nel mezzo la detta granata, e versatevi sopra una buona sostanza e servitelo con crostoni.

Vitello alla Stuarda.

25. Fate cuocere in brasura semplice (cap. 22 n. 3) una punta di petto di vitello, cotta levatela dalla brasura e ponetela sopra un piatto d'argento ossia una tortiera o plafon-sauté unto di burro, copritelo con basciamella (cap. 19 n. 35) e date una pennellata di aglasse, seguitate per tre volte a coprirlo con basciamella e pennellata con aglasse, mettetela al forno a colorire, levatela dalla tortiera, o plafon-sauté, servitela sul piatto senza rompere la sua glassata, ponendovi sotto un poco di sostanza e presentatela con crostoni.

Scalope all' Inglese.

26. Tagliate a fettine una fesa di vitello già parata, battetela, indi apparecchiate un'asciè con presemolo e burro, fatelo tostare, unitegli le dette fettine di vitello, mettetelo al fuoco allegro, indi bagnatelo con un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, aggiungetegli ottimo couli e poco sugo, fate il tutto cuocere a fuoco lento, quasi cotto unitegli once quattro triffole pulite e tagliate a fette e fatele cuocere assieme, sgrassate il tutto e presentatela con crostoni a piacere.

Scalope alla Vergine.

27. Prendete una fesa di vitello, ossia un osso buco, paratelo dagli ossi e pellesine, tagliatelo a piccoli pezzi, batteteli e fateli cuocere in una brasura come al cap. 22 n. 3, bagnate questa brasura con panneria bollita, acciò non granisca, cotte le dette fettine levatele e passate leggermente al sedaccio il suo fondo, restringetelo al fornello e poi mettetegli il vitello, conditelo di sale, noce moscata e servitelo con crostoni a piacere.

Scalope alla Spagnola.

28. Tagliate a fettine il vitello come si è detto ai numeri antecedenti, fatele cuocere nella brasura rosata con vino bianco, restringetele unendovi una buona salsa alla spagnuola (cap. 19 n. 23), cotte levatele dal suo fondo e passate questo al sedaccio, sgrassatelo e ponetevi il vitello e servitelo con poco presemolo tridato, una spremuta di mezzo limone e crostoni di pane, o sfogliata.

Scalope all'Olandese.

29. Tagliate una fesa di vitello a filetti lunghi un dito e grosse un mezzo, batteteli leggermente che non perdino la sua grazia, fateli cuocere in una brasura (cap. 22 n. 3), bagnate con sostanza come al cap. 19 n. 4, cotte levateli dal suo fondo e passatelo al sedaccio leggermente, sgrassatelo ed unite il suddetto vitello, unite poco di senape e un poco sostanza, servitela con crostoni a piacere.

Fesa di Vitello rizzata, ossia in l'arrucca.

30. Pulite una fesa di vitello con il coltello, fategli le crenature a forma di dado o a quadretti a piacere e ad uno ad uno di questi quadretti o dadi batteteli in modo che rimangano distesi. Allestite una falsa canel come al cap. 21 n. 1, ad uno ad uno falsite i detti dadi o quadretti battuti con entro tanta falsa come una noce per ciascuno, indi fate che i detti dadi o quadretti falsiti formino tanti ricci in un sol pezzo e fermateli con stecchi di legno, fatela cuocere in una brasura rosata di vino (cap. 22 n. 2), bagnatela con metà sugo e metà couli, cotta levate il vitello, sgrassate la sostanza e passatela al sedaccio leggermente, versatela sopra il detto vitello con una spremuta di mezzo limone, potrete unirvi una guarnizione a piacere (veg. il cap. 20).

Aspruchi di Vitello.

31. Tagliate una fesa di vitello in tanti dadi, sbruffateli con un poco di acqua fresca e batteteli ad uno ad uno, e poneteli sopra di una salvietta l'uno vino all'altro. Allestite un'ascié con poco presemolo, poca salvia, poche erbe aromatiche ed un poco di grassa di manzo, il tutto tritolato minutamente unitegli un poco sale e noce moscata. Questo ascié distribuitelo minutamente so-

pra i detti pezzetti di vitello, rotolate questi ad uno ad uno in modo che formino tanti ulivi, poneteli in una tortiera con entro poco butirro tostato e metteteli al fuoco, fateli restringere un poco, bagnateli con buon sugo di vitello, od anche un poco di consommé, cotti sgrassateli al momento e serviteli con crostoni di pane.

Testa di Vitello alla salsa piccante.

32. Prendete una mezza testa di vitello levategli il muso, le ossa del cranio e l'occhio, ponetelo a cuocere nella brasura semplice come al cap. 22 n. 3, cotta levategli le ossa. Apparecchiate una salsa piccante o di pistacchi o di agro e dolce, montate la testa sul piatto e versate la salsa prescelta sopra la detta testa e guarnitela a piacere.

Testa di Vitello colla salsa alla Maria Luigia.

33. Pulite una testa di vitello come al cap. 3. n. 22, e disossatela. Allestite una falsa a canef unendovi poco vitello tagliato a dadi, fate un ascié di poco presemolo, una spiga d'aglio e tre once di triffole pulite con poco fegato il tutto ben tritolato e l'unirete colla detta falsa, indi prendete la testa ed empitela con tutta questa falsa e cucitela, copritela di fette di lardo e fettine di limone, involgetela e legatela in una salvietta; coprite il fondo di una cassarola o di una marmitta di poco butirro, fette di lardo, fettine di giambone e fette di limone e due cipolle, sopra il detto fondo ponete la testa mettendola al fuoco a tostare o gratinare e sbruffatela con mezzo bicchiere di vino malaga lasciandola un poco bollire, indi bagnatela con sugo e sgrassatura di sostanze in modo che la testa rimanga coperta di brodo e curate che la sua cottura non passi due ore circa. Cotta, levate parte del fondo, sgrassatelo, passatelo al sedaccio e restringetelo al fornello al punto di salsa. Levate la testa dal fondo e dalla salvietta, montatela sopra di un piatto, versate sopra la detta salsa con una spremuta di limone e servitela con crostoni di sfogliata od altro.

Testa di Vitello al Graten.

33. a) Fate cuocere in ristretto una mezza testa di vitello pulita e pelata, asciugatela con salvietta, e impanatela con uovo sbattuto e fatela friggere col butirro, le-

vatela e mettetela alla stufia e levandole il butirro, e col pane che rimane nella tortiera o padella, mettetelo in una cassarola, unitevi poco zucchero e poco aceto, e confinato lì mettete il sugo d'un limone e lo mettete sotto alla suddetta testa e servitela.

Orecchie di Vitello al dolce piccante.

34. Pulite un'orecchia di vitello come al cap. 3 n. 22, brustolatela un poco alla fiamma viva, mettetela a cuocere in brasura semplice (cap. 22 n. 3), frattanto ch'essa cuoce allestite una salsa di capperi od altra salsa d'anchioda (veg. il cap. 19 n. 42), levatela dalla brasura, mettetela sul piatto o versatele sopra una di queste salse e servitela con crostoni.

Lingua di manzo alla Pasticciera.

35. Prendete una lingua di manzo ben mondata, fatela imbianchire nell'acqua bollente per un mezzo quarto d'ora, poi levategli la pelle nel mezzo della stessa, fatele un profondo buco e prontate una falsa a canef (cap. 21 n. 1), ponete questa falsa nel detto buco, cucitela, mettetela al fuoco e fatela cuocere a metà cottura in brodo liscio, indi levatela dal brodo e ponetela in una brasura rosata di vino e bagnata con ottimo fondo. Levate la lingua, sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio, restringetelo se abbisogna, e montate la lingua sul piatto, versate sopra lo stesso la detta salsa, guarnitela se vi piace, o mettetegli dei crostoni.

Lingua di Vitello a Stufato.

36. Levate la pelle ad una lingua di vitello con acqua bollente, asciugatela bene con panno ed infarinatela; ponete in una cassarola una cipolla tagliata minutamente con un pezzo di butirro e fatela prendere un color d'oro, mettetevi la detta lingua lasciandola gratinare o tostare, voltandola ponetegli un poco sale e pepe, bagnandola con un bicchiere di vino rosso vecchio e lasciate il tutto consumare al fuoco, rimettendogli del brodo buono o sugo e poche erbe aromatiche ed alla sua cottura levate le erbe e sgrassate il fondo, crescendo un poco di coulis o sostanza, restringete il tutto e servitela con crostoni.

Lingua alla Gens-d' armes.

37. Apparecchiate un'asciè composto di presemolo, cipolle, erbe aromatiche e un pezzetto di butirro facendo passare al fornello, tagliate una lingua di vitello pulita come sopra al n. 36 e cotta in brasura alla semplice (cap. 22 n. 3), ponetevi un poco di couli e poca sostanza, lasciatela a mijoté per mezz' ora circa, al momento di servirla sgrassatela e mettetevi una spremuta di mezzo limone, con crostoni se vi piace.

Lingua alla Boetté.

38. Pulite una lingua di vitello, fatela cuocere nella brasura semplice (cap. 22 n. 3), cotta tagliatela a dadi. Allestite una salsa alla italiana (cap. 19 n. 26), unitegli i pezzetti della lingua, fate friggere nella grassa delle cassetine di carta rotonde, od ovate rizzate, indi mettete nelle dette cassetine un poco della detta lingua e gli verserete sopra una buona sostanza con assieme poche erbe aromatiche tridate ed una spremuta di mezzo limone.

Lingua alla Papilliota.

39. Pulite la lingua di vitello, fatela cuocere nella brasura semplice (cap. 22 n. 3), cotta, levatela e spaccatela nel mezzo, fate un'asciè composto di poco presemolo, poco scialò, erbe sine, il tutto tridati e ponete in una cassarola un poco di butirro facendolo passare al fornello, indi ponetevi la detta lingua. Prontate una tettina di vitello cotta in brodo, tagliata a piccoli dadi, pochi funghi tridati, ponete il tutto nella cassarola ove esiste la lingua, lasciate a mijoté per più di una mezz'ora; prontate un foglio di carta reale, untatelo di butirro ossia olio fino, mettete nel mezzo di detto foglio di carta la lingua con tutti i suoi ingredienti, incartatela, formatela nell'estremità con diverse pieghe, fatela cuocere a lento fuoco alla graticola, colorita la carta, ponetela sul piatto e fate un buco nel mezzo versandogli dentro un'ottima sostanza e servitela incartata.

Lingua all'agro-dolce.

40. Levate la pellesina della lingua di vitello, fatela cuocere in brasura a piacere (cap. 22), frattanto che cuoce, prendete oncie quattro zucchero, mettetelo

in una cassarola e tiratelo biondo al fornello, bagnatelo con un bicchiere di aceto, tritolate due mostaccini e uniteli collo zucchero, bollito un poco passate il tutto al sedaccio, lavate un poco di uvette e pignoli, metteteli nella detta salsa, prendete la lingua e unitela assieme, lasciatela a mijoté per una mezz'ora circa e servitela con crostoni di pane.

Lingua con salsa all' Italiana.

41. Pulite la lingua di vitello, fatela cuocere nella brasura semplice (cap. 22 n. 3), frattanto che cuoce allestite una salsa all' italiana (cap. 19 n. 26), levate la lingua dalla sua brasura, ponetela sul piatto che volete dare in tavola, versatele sopra la detta salsa e servitela con crostoni di pane.

Lingua glassata.

42. Allestite un letto di poco butirro e fettine di lardo, unendovi poche cipolle tagliate, poco sellero e poche carottole, ponete disopra delle fettine di giambone, pulite la lingua di vitello, infarinatela e ponetela sopra al detto letto con poco sale e poco pepe, fate il tutto gratinare o tostare al fornello bagnatelo con ottimo sugo a galla della lingua, fatela cuocere a lento fuoco, sgrassatela, levatela dal fondo, passatela al sedaccio e restringetela al fornello, ponete sopra d'un piatto e versategli sopra la detta salsa e servitela con crostoni.

Lingua alla Anconetana.

43. Pulite la lingua di vitello, fatela cuocere a metà cottura nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), allestite una salsa anconetana (cap. 19 n. 38), levate la lingua dalla brasura e mettetela a cuocere nella detta salsa, cotta sgrassatela, fate passare la salsa al sedaccio, versatela sopra alla lingua e servitela con crostoni.

Lingua alla salsa d' Acciughe.

44. Pulite la lingua di vitello e fatela cuocere alla brasura semplice (cap. 22 n. 3), cotta prontate una salsa di acciughe (cap. 19 n. 42), montate la lingua sopra d'un piatto e versate la detta salsa e servitela con crostoni.

Piedi di Vitello alla Anasie.

45. Pulite i piedi di vitello dai suoi peli come al cap. 3 n. 22, fateli imbianchire in due acque quasi

bollenti acciò perda il sangue, metteteli a cuocere in acqua e sale, una fetta di lardo, di grasso ed altra di prescutto. Allestite una salsa composta di un pezzo di burro, una spiga d'aglio, poco presemolo intero, una fetta di lardo, una di prescutto ed un poco d'anici interi, poco spezie, poco pepe, fate il tutto gratinare o tostare al fornello, rosatelo con poco aceto e poco menta, ossia acqua di menta, lasciando il tutto confinare ponendovi un poco di sugo, sgrassatela, levate dalla sua cottura i piedi, mentateli sopra d'un piatto, versate la detta salsa sopra i piedi, passate al sedaccio; se volete potete lasciare un poco a mijoté i piedi colla salsa e serviteli con crostoni.

Piedi di Vitello alla Peverada.

46. Pulite i piedi di vitello come al cap. 3 n. 22 e fateli cuocere in una brasura semplice, levateli dalla brasura e serviteli con sopra salsa alla roberta (cap. 19 n. 28) ossia con salsa alla peverada (n. 31 detto cap.) e servitela con crostoni.

Cervella al ficassé con creste.

47. Pulite quattro chiappe della cervella dalla loro pellesina e sangue ponendole nell'acqua fresca, fatele imbianchire in una cassarola con poc'acqua e poco aceto, sale, un limone senza scorza tagliato a fette ed una cipolla tagliata, lasciatela bollire per sette minuti, levatela dalla sua imbianchitura e fatela cuocere per altri sette minuti in una brasura semplice. Prendete dodici creste imbianchite in acqua quasi bollente onde levarle la pellesina e tagliate la superficie della cima per farle perdere il sangue, passatele subito all'acqua fresca e ponetele al fornello, quando è per bollire cambiate per due o tre volte l'acqua, levatele da quest'acqua, asciugatele e fatele cuocere in una brasura semplice, montate sopra di un piatto la cervella guarnita di dette creste. Prontate una salsa alla regina, o all'italiana come al cap. 19 n. 6 e 26, legatela con un liaison di tre rossi d'uova, un mezzo sugo di limone, poco presemolo trito, versate la salsa sopra la cervella e creste e servitela con crostoni.

Cervella alla Maria Luigia.

48. Pulite e imbianchite la cervella come sopra al n. 47 fate un letto in una cassarola con poco butirro, poche cipolle tagliate a fette, copritele con fettine di lardo e fettine di giambone, prendete la cervella imbianchita, ponetela sopra di questo letto, fatela gratinare ossia tostare, bagnatela con un bicchiere di vino malaga lasciando il tutto bollire un poco, ponete della sostanza piuttosto chiara, fatela cuocere per un quarto d'ora, levate la cervella, ponetela sopra d'un piatto, sgrassate il detto fondo, versatelo sopra la cervella passato al sedaccio e servitela con crostoni a piacere.

Cervella alla Sassonese.

49. Pulite, imbianchite e fate cuocere alla brasura quattordici once di cervella come sopra al n. 47, cotta passatela al mortajo unendovi poche erbe aromatiche, poco presemolo, il tutto tridato, poco formaggio trito, poco zucchero e poco spezie ed una spolverizzata di pane e cinque rossi d'uova, incorporate il tutto, indi fate delle piccole ballettine della grossezza d'una nocce, infarinatele e fatele friggere in una tortiera con butirro tostato. Servitela al momento con salsa di pistacchi, o di cedrato (veg. il cap. 19 n. 57 e 58).

Cervella alla Creme.

50. Pulite la cervella, imbianchitela e fatela cuocere alla brasura come sopra n. 47, levatela dalla brasura e passatela al sedaccio unendovi quattro rossi d'uova ogni otto once di cervella, poco cannella, poco zucchero, una mollica di pane e poca panera; fate dei pasticcini di mezza pasta frolla (cap. 16 n. 126), empite i pasticcini del detto composto, fateli cuocere al forno temperato e serviteli caldi.

Cervella mêlée.

51. Imbianchite once dodici cervella e fatela cuocere alla brasura come al cap. 5 n. 47, levatela dalla brasura e tridatela colla mezza luna, untegli del pane inzuppato nella pannera ed un poco di cedrato tridato fino con un mostaccino, poco zucchero e poco scorza di limone tridato fino, poco di uva passa e pignoli, incorporate il tutto e formate dei pezzettini della grossezza di una nocce, distendete una gradisella di majale e tagliate dei piccoli

pezzi sufficienti di contenere i detti pezzetti e volgeteli, fateli cuocere al butirro color d'oro in un plason-sauté o tortiera e servitela, e se volete potete mettervi una salsa verde (cap. 19 nn. 22 e 66).

Cervella alla retulié.

52. Pulite, imbianchite e cuocete alla brasura le cervella come al cap. 5 n. 47, levatela e tagliatela a fette rilevate, sbattete dei rossi d'uova, involgetela e impanatela, mettetela in una tortiera con butirro tostato, fatela friggere al momento, servitela a piacere con salsa agro-dolce come al cap. 19 n. 50.

Cervella imprigionata.

53. Pulite, imbianchite e fate cuocere la cervella come al cap. 5 n. 47, levatela dalla cottura e tagliatela a pezzetti rilevati. Fate un'ascié con poco butirro, poco presemolo, poche erbe aromatiche, poco sale, pepe e noce moscata, fatela passare al fornello e involtate la detta cervella nell'ascié. Apparecchiate della gradisella di majale sciolta nell'acqua tepida e tagliatela a quadretti, prendete i pezzetti della cinivella involta nell'ascié e involgetela nei pezzetti della gradisella, infarinateli e poneteli in una tortiera con butirro tostato, fateli cuocere al lento fuoco e serviteli con salsa al povero uomo (cap. 19 n. 14) e con crostoni.

Lacetti alla Genovèse.

54. Prendete i lacetti, poneteli nell'acqua fresca, metteteli al fuoco, al momento di prendere il bollo, cambiate l'acqua per tre volte, levateli dall'acqua e mondateli bene, coprite il fondo di una cassarola con poco butirro, poche cipolle, sellero e carottole, coprite il detto letto di fettine di lardo e qualche fettine di presciutto e ponetevi sopra i lacetti piccati di lardo minuto, fate il tutto gratinare e bagnateli con sugo che sia a galla quasi dei detti lacetti, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allestite un'ascié di poco butirro, poco presemolo, un poco scialò e aglio, fatelo passare al fornello. Pulite quattro once di funghi, tagliateli fini e tritolateli, uniteli all'ascié, fateli un poco passare unendovi un poco del fondo dei lacetti passato al sedaccio, la detta salsa

ponetela sopra un piatto ed indi ponete i lacetti, glassateli con aglasse e serviteli con crostoni a piacere.

Lacetti al Ragò de' Gamberi.

55. Pulite i lacetti come sopra, fateli cuocere alla brasura semplice (cap. 22 n. 3), cotti, approntate una sostanza con unirvi code di gamberi e polpe di rane, un pizzico di presemolo tridato assieme, fate il tutto bollire, quando non fosse troppo denso unitevi un poco couli, montate i lacetti sopra d' un piatto e versate sopra la salsa, ossia ragottino con una spremuta di mezzo limone e servitelo con crostoni.

Lacetti in fricassé con creste.

56. Pulite i lacetti e imbianchiteli come sopra al n. 54, pulite dodici creste belle, mondare once sei di piccoli funghi e fate il tutto cuocere nella brasura semplice, levateli dalla brasura e montateli sopra d' un piatto tenendo pronta una salsa tourné, o salsa inglese (cap. 19 n. 7 e 13), leglierete la detta salsa con un liaison di due rossi d' uova, poco presemolo e mezzo sugo di limone, versatela sopra i detti lacetti, creste e funghi, e serviteli con crostoni.

Lacetti all'agro-dolce.

57. Imbianchite i lacetti e fateli cuocere nella brasura semplice (cap. 22 n. 3), cotti che sieno lasciateli raffreddare in detta brasura, levateli e tagliateli a fette, montateli sopra d' un piatto a piacere e versatevi sopra una salsa composta di once tre zucchero, sugo di due limoni, once tre di olio fino ed once una di caperi interi fini. Crostonatela con creste di limone e servitela.

Lacetti alla Zingara.

58. Imbianchite i lacetti come sopra al n. 54, tagliateli a fette, prontate un'ascié fatto con poco butirro, poco presemolo, poco scialò tridato, passatelo al fornello e bagnatelo con buona sostanza, poco sugo, unitevi il lacetto e tenetelo a mijoté per un' ora, al momento di servirlo unitevi poco mostarda, o bagna di mostarda di barili, montatela sopra un piatto e serviteli con crostoni.

Lacetti alla salsa de' pistacchi.

59. Imbianchite i lacetti mondati e cotti nella brasura semplice (cap. 22 n. 3), lasciateli raffreddare in detta

bradura, levateli e tagliateli a fette. Prontate una salsa di pistacchi (cap. 19 n. 58 e 60), versatela sopra i lacetti montati sopra d'un piatto e guarnitelo di creste d'arancio.

Veggasi l'*Entrée* della coradella, nella quale maniera si possono anche fare i lacetti colle loro rispettive salse.

Fegato alla Roccocò.

60. Prendete once quattordici di fegato e levatele la sua pelle, imbianchitelo nel brodo bollente, fatelo passare sotto la mezzaluna, ponetelo in una cassarola unitevi poche spezie, poco cedrato tridato, once tre uva passa ben pulita, once due pistacchi, once tre di zucchero ed una zaina di panera il tutto incorporato, legatelo con sei rossi d'uova ed un chiaro di uova montato alla neve, mescolate il tutto, untate una cassarola o bonetto di butirro purgato, impanatelo con pane tridato fino, versate il composto entro la cassarola o bonetto, fatelo cuocere al forno con calore temperato; cotto servitelo o naturale, o liscio, o potrete mettervi sopra una salsa alla porcetta, che troverete al cap. 19 n. 27 e 30, crostonatelo e servitelo.

Salsiccia di fegato alla borghese.

61. Pelate due dozzine di piccole cipolle, mettele in una cassarola con un pezzo di butirro, e passatele al fuoco sino a metà cottura, a questo punto di cottura metteteci entro un bicchiere di vino rosso bollente ed un cucchiajo di couli, indi ponete la salsiccia o di fegato, o di vitello, o quella dei salsamentari. Per quella di fegato veg. il n. 57 di questo cap. e per quelle di vitello il n. 13 di questo medesimo cap., lasciatela cuocere lentamente, cotta sgrassatela e servitela.

Fegato al Turbante.

62. Pulite mezza libbra di fegato di vitello, levategli i muscoli e la pelle, tagliatelo a piccole fettine, rapatelo e passatelo alla mezza luna, a questo fegato uniteci once sette di tettina di vitello, ma già sbianchita, ossia cotta nel brodo, passatela anch'essa alla mezzaluna con una rapatura di lardo ed un lacetto d'once quattro tridato fino, di tutto questo formate un corpo solo con sale, poco pepe, poco zoe moscata, once tre formaggio trido ed un bicchiere di buon couli e sei rossi d'uva.

Indi prendete un bonetto liscio o cassarola rotonda o ovale, o secondo che sarà il piatto che dovrà servire di entré, untate l'uno o l'altro di butirro purgato, copritelo con fettine di lardo e di giambone, ricopritelo con gradisella di majale o di vitello, entro versate il composto del fegato e nel mezzo metteteci un piccolo ragottino fatto con creste e granelli di polleria, oppure un ragò di ale di pollastro falsite, coprite questo ragottino con il detto composto, colla gradisella e colle fettine di lardo, mettetelo a cuocere al forno temperato, lasciatelo cuocere un'ora e mezza circa, cotto levate il lardo e la gradisella e versatelo sopra d'un piatto, pulitelo del lardo e giambone, abbiate pronto una salsa di sostanza fatta di couli con poco sugo e poco aglasse, versatela sopra e potrete guarnirlo con ulive falsite o cipolline glassate.

Fegato alla Retulié.

63. Tagliate il fegato grosso un dito, fatelo cuocere al butirro con poche erbe fine, ponetegli poco brodo chiaro, al momento di servire legatelo con un liason di due rossi d'uova e una spremuta di mezzo limone, mettendovi poco sale, poco pepe e noce moscata, il tutto fate con sveltezza affinchè il fegato non indurisca.

Fegato alla Salsamentaria.

64. Prendete mezza libbra di fegato di vitello, mondatelo bene, passatelo ben fino alla mezzaluna, unendovi once quattro di grassa vitello ed once quattro tettina di vitello cotta questa in brodo, unendovi una spiga d'aglio tridato, poco sale, poca scorza di portogallo tridato, drogheria e noce moscata, il tutto tritolato e manipolato assieme. Allestite un'ascié di due acciughe e poco presemolo, una spiga d'aglio il tutto incorporato, empite dei budelli d'agnello col detto falsone, fatele cuocere in una tortiera con butirro tostato, bagnandola con vino malaga, poco couli e poco sugo, lasciatela cuocere dolcemente, sgrassatela e servitela col suo fondo e crostoni.

Fegato all'Etufé.

65. Montate bene una libbra di fegato, fiscelatelo di lardo grosso condito di sale, pepe, drogheria, poco scorza di limone tridato, poco presemolo o basilico, infarinatelo, prontate una cassarola con letto di poco butirro,

cipolle tagliate a fette, selleri e poche carottole, coprite la verdura con fettine di lardo e poco presciutto, metete il fegato sopra il letto, lasciatelo gratinare al fuoco e bagnatelo con un bicchiere di vino rosso vecchio, lasciatelo restringere e dopo bagnatelo con sugo e couli mettendovi una foglia d'alloro, fatelo cuocere con fuoco sopra e sotto, qual cottura non deve oltrepassare a due ore, cotto levatelo dal fondo, montate il fegato sopra di un piatto ed il fondo sgrassatelo e versatelo sopra facendolo passare per il sedaccio, servitelo con guarnizione di cipollette glassate e crostoni.

Fegato alla Monarca.

66. Pulite una chiappa intera di fegato, con la punta d'un coltello, levate la parte più grossa in modo che vi rimanga un vuoto, inlardate colla guccia di minuto lardo di sopra del fegato, colla parte del fegato levato formate una falsa come al cap. 21 n. 10, con questa falsa empite ove avete levata la parte del fegato, cucitela con refe, fatelo cuocere come sopra al n. 65, lasciatelo restringere col vino bianco o rosso, bagnatelo con sugo e poco couli, unitevi una foglia d'alloro e poche erbe aromatiche, fatelo cuocere come qui sopra al n. 55, al momento levate il fegato, montatelo sopra d'un piatto e passate sopra il suo fondo sgrassato, glassate con aglasse l'inlardatura del fegato e servitelo con una guarnizione d'ulive falsite.

Fegato al fricandò, o brunette.

67. Montate bene una chiappa di fegato, inlardatela minutamente in modo che formi una granata, fatela cuocere come sopra al n. 65, bagnatelo con sugo e couli, fatelo cuocere al fuoco sotto e sopra, servitelo con una guarnizione a piacere o di lenti ristretti, o di spinacci alla creme o simili (veg. il cap. 20).

Fegato alla Giacinta.

67. a) Pigliate un pezzo di fegato sia biondo, e levate la sua pelesina, e steccatelo con garofani per il dissopra, e prontate una cassarola, con un buon letto, poco butirro e verdure, e coperto di fette di lardo e fette di giambone, e unitevi il suddetto fegato e fatelo cuocere a *mijuté* per un'ora e mezza e bagnatelo con

poco sugo, cotto cangiate la cassarola e passatevi sopra il suo fondo e prontate questa salsa in una piccola cassarola con poco olio fino e poco capperi e fate soffriggere, poi bagnate con aceto, lasciatelo asciugare, unitevi poco zucchero e poco pane trido, e la cottura del suddetto fegato, ma bene sgrassata e giusta di densezza, si versa sul piatto e sopra vi mettete il suddetto fegato e servitelo con crostini a piacere.

Fegato alla Piemontese.

67. b) Pigliate un pezzo di fegato, piccatelo con stacchette di garofani di sopra del detto fegato, e fate il letto a una cassarola con verdure coperta di fette di lardo e fettine di giambone, unitevi il fegato e fatelo cuocere a mijoté con fuoco sotto e sopra, e cotto li farete questa salsa e la servirete sotto il fegato, pigliate poco cipolla e presemolo e un mezzo cucchiare farina semola, mischiate e bagnate con aceto e tiratelo al fornello e passate al sedaccio la brasura del fegato e unitela alla suddetta salsa, fate che dia un bollo assieme e servitela sotto al detto fegato.

Coradella alla Poullé.

68. Preparate in una cassarola un'ascié di poco presemolo, poco scialò e poco burro, passatelo al fornello, unitegli pochi funghi triti e mettete dentro la coradella cotta in brodo tagliata a dadi piuttosto grossi indi bagnate il tutto con poco sugo e poco salsa tourné (cap. 19 n. 7), lasciatela per poco a mijoté, legatelo con un liason di tre rossi d'uova e poco formaggio trito. Versatela sopra d'un piatto e guarnitelo di crostini di sfogliata. Potrete anche servirla in cassetine di carta rizzata e fitta, od anche di cassetine di pane liscie e scannellate e fritte.

Coradella al Bigné.

69. Fate cuocere la coradella di vitello come qui sopra al n. 68, cotta, tagliatela a dadi della grossezza d'una noce. Preparate un'ascié di erbe aromatiche, poco presemolo, il tutto tridato, mettete in una cassarola con un pezzetto di burro e fate un poco tostare, indi unitevi la suddetta coradella, poco sale e poco pepe, un cucchiajo di couli, o salsa tourné (cap. 19 n. 7) lasciate il

tutto cuocere un momento e poi legatelo con un liaison di rossi d' uova, mettetelo sopra di un piatto, lasciatela venir freddo, indi prendete la coradella e pezzo per pezzo involvatela nella sua salsa, impanateli, imboraggiateli all' uova sbattuto e impanateli al pane trito, fateli friggere nel grasso bianco, serviteli con salsa alla milanese (cap. 19 n. 17).

Coradella all'imperiale.

70. Fate cuocere la coradella di vitello in brodo, tagliatela a fettine tutte d'una grandezza, di forma rotonda o ovata, indoratele da ambe le parti, tenete pronta una salsa di fettina (cap. 21 n. 4), coprite le dette fettine con questa salsa da tutte le parti, impanatelo ad una ad una, imboraggiatele e friggetele col grasso bianco, servitela con salsa reale (cap. 19 n. 63).

Coradella alla Peverada.

71. Cotta in brodo la coradella, tagliatela a grossi dadi, prontate una salsa alla peverada (cap. 19 n. 31) passatela al sedaccio e unite a questa salsa la coradella tenendola a mijoté per un'ora, servitela con crostoni a piacere. Potrete anche versarla nelle cassetine di carta rizzata, scannellata e frita od anche di pane.

Coradella alla Romuna.

72. Fate cuocere la coradella in brodo, tagliatela a sette grosse un dito e prontate una salsa alla porcetta (cap. 19 n. 30), mettelevi la detta coradella, tenetela a mijoté per un'ora al dolce fuoco o bormice e servitela con crostoni a piacere.

Coradella al fumé di Selvatici.

73. Allessate la coradella in brodo, tagliatela a pezzetti ovati della grossezza di un dito, infarinatela e friggetela al burro tostato in una tortiera, prontate la salsa detta fumé di selvatici (cap. 19 n. 20), unite a questa salsa la coradella, tenetela a mijoté a bagnomaria per mezz'ora, al momento di servirla versatela sopra di un piatto, guarnitela con crostoni a piacere.

Palati alla Provinciale.

74. Prendete i palati, metteteli nell'acqua quasi bollente come al cap. 2 n. 79, fateli cuocere nella brasura, cotti tagliateli a dadi, fate tostare due capi di seialò

con poco butirro, unite i detti palati e mettetevi poco couli e poco buon fondo, teneteli a mijoté per qualche tempo, al momento di servirli versate sopra una spremuta di mezzo limone e poco presemolo trito e guarniteli con crostoni a piacere.

Palati al butirro d'Anchioda.

75. Pulite i palati, fateli cuocere in brasura, cotti tagliateli a quadretti. Allestite una salsa composta di poco couli, poco aceto e due acciughe, passate al sedaccio, prendete le acciughe e stemperatele con tanto butirro fresco come un uovo, ponetelo nella detta salsa e lasciatela bollire, indi mettetevi i palati, lasciateli a mijoté e serviteli con crostoni di pane o sfogliata.

Palati alla Duchessa.

76. Puliti e cotti in brasura i palati tagliateli della grossezza e larghezza di uno scudo, prontate una falsa di piccioni (cap. 21 n. 13), indorate l'uova sbattuto ad uno ad uno i detti pezzi da tutte le parti, indi dall'una e l'altra parte distendete sopra un poco di questa falsa, impanatela, imboraggiatela, fate friggere a grasso bianco e servitela con una salsa veloté (cap. 19 n. 27).

Palati in Fricassé.

77. Pulite e fate cuocere nella brasura i palati, tagliateli a dadi o lunghi come un dito, o a piacere. Allestita un'ascié con poco presemolo, unendovi dal couli in una cassarola, fatelo bollire, mettetevi i detti palati, giusti di sale lasciateli un poco a mijoté e al momento legatelo con un liaison di rosso d'uova e servitelo con crostoni di sfogliata.

Palati all'Anconetana.

78. Fate cuocere nella brasura i palati, tagliateli a pezzi grossi, allestite una salsa all'anconetana (cap. 19 n. 38), unite alla salsa i pezzi dei palati lasciandoli a mijoté e serviteli con crostoni a piacere.

Palati all'Italiana.

19. Pulite, fate cuocere nella brasura i palati, tagliateli a creste o a piacere, prontate la salsa all'italiana (cap. 19 n. 25 e 26), unite a questa i palati, lasciateli a mijoté e serviteli con crostoni a piacere.

Palati alla Genovese.

80. Prendete quattro belli palati di bue, sbianchiteli e fateli cuocere in brasura a fuoco lento, formate un fondo in una cassarola di un poco butirro, poca grassa di manzo, cipolle e selleri, parate i palati, mondateli e tagliateli in quattro pezzi, o per metà ed uniteli al detto fondo, coprite i pezzi con fette di giambone, fateli gratinare sopra un fornello a fuoco allegro, sbruffateli con un bicchiere di vino di malaga, lasciateli confinare, bagnateli con metà sugo e poco couli, lasciateli cuocere a dolce fuoco, onde prendino buon gusto, levate al momento i palati, montateli al piatto, sgrassate la sua sostanza, passatela al sedaccio e versatela sopra i palati stessi con una spremuta di limone, guarniteli con creste o crostoni a piacere.

Palati alla Roccocò.

81. Pulite quattro o più o meno secondo il bisogno palati di bue metteteli a cuocere in ottima brasura, cotti lasciateli venir freddi, badate che li dovete lasciar cuocere un giorno per l'altro, levateli dalla brasura, ripuliteli con un tagliente coltello, e tagliateli a piacere con un copa-pasta, metteteli in una buona sostanza, lasciateli a mijoté vicino al fornello per mezz' ora, apparecchiate delle fette di pane francese della grandezza dei palati, fateli friggere in una tortiera al butirro, al momento di servirli mettete all'intorno del piatto una fetta di pane ed altra fetta di palato, sino che è pieno, versate sopra a dette fette la detta sua sostanza od altra di buon gusto; nel mezzo potrete mettervi due piccioni od un selvatico, o un pezzo di vitello ristretto come più vi aggrada: se i commensali sono pochi i soli palati basteranno.

Palati alla Cittadina.

82. Pulite, fate cuocere in brasura i palati che vorrete cucinare, lasciateli venir freddi in detta brasura, levateli, apparecchiateli e tagliateli a fette sottili, fate un'ascié di poco presemolo, poca cipolla, poche trifole e poco fenocchio tutto tridato, mettetelo in una cassarola con poco butirro, passatelo al fornello, indi a questo ascié uniteci i palati, lasciateli vicino al fornello a

nijoté, aggiungetegli un poco di sostanza, dopo mezz'ora sgrassateli e serviteli con crostoni a piacere.

Palati alla Gens-d'armes.

83. Mettete a cuocere i palati in brasura, lasciateli venir freddi nella sua cottura, levateli, apparecchiateli e tagliateli a pezzi rilevati; fate un'ascié di poche erbe aromatiche, poco olio ed una piccola cipolla, mettete questo ascié in una cassarola con un pezzo di butirro ed una fetta di giambone, passate il tutto al fornello, uniteci dopo i palati, lasciateli un poco al fuoco, metteteci del vino bianco bollente, fate il tutto restringere a fuoco allegro, ma curate che non si attacchi alla cassarola, indi mettetevi un poco di buona sostanza, sgrassate il tutto e servitelo con crostoni a piacere, ossia versateli in una cassarola d'argento o di altra composizione inverniciata alla foggia d'argento.

Palati alla Principessa

84. Prendete quattro palati, sbianchiteli, rotolateli e fateli cuocere alla brasura; cotti, levateli dalla sua cottura e con un coltello montateli superficialmente, osservate di non romperli e parateli. Abbiate pronta una salsa di canef, delle triffole grosse cotte in brasura o in bianco, fredde pelatele e tagliatele a fette rilevanti; fate sbianchire in brodo od in acqua salata due grosse carotte e due rape; fate cuocere sei grossi gamberi, dissostategli le code e le zampe; prontate un ragottino di lacetti, o di altro genere a piacere. Prendete uno stampo liscio o una cassarola, copritela con fette di lardo ed in fondo dello stampo con il preparativo delle triffole e verdure fate una stella, o fate la figura di una dama o di un fiore, indorate questo lavoro con un pennello bagnato in un uovo sbattuto, coprite il fondo con la detta salsa ed intorno allo stampato ponete in giro i palati distesi e tra la giuntura dei palati metteteci i gamberi in piedi, col detto uovo sbattuto indorateli; indi coprite i palati e li gamberi con la detta salsa; nel mezzo versategli un ragottino che a vostro piacere avrete allestito, coprite questo ragottino colla detta salsa indoratela con uovo sbattuto coprite poi la salsa con dei palati, fette di lardo e di giambone; metteteli a cuocere a lento fuoco e

lasciatelo cuocere per un'ora circa; cotti, versateli sul piatto, levate il lardo che resta d'intorno e serviteli con una salsa di sostanza e glassateli tutti con crostoni a piacere.

Piede di Vitello in diverse maniere.

85. I piedi di vitello si possono fare nella eguale maniera come quegli degli agnelli; anzi quelli di vitello si faranno più facilmente perchè sono più grossi e si falsiscono con diverse false e si servono con varie salse.

Emenes di Carne diverse.

86. Cotta a rosto qualsiasi sorta di carne, formate un bianchetto con un pezzo di butirro e un cucchiajo di farina di semola, una fettina di giambone, poco sale e pepe e brodo freddo tanto come la misura di un mezzo, tiratelo al fornello, restringetelo e con un cucchiajo di legno mischiatelo sempre, dopo legatelo con liaison di due rossi d'uova e sugo di mezzo limone e poco presemolo tridato. Tagliate indi a fette la carne che avrete o espressamente fatta cuocere, o che al giorno antecedente sarà avanzata, montate le fette di questa carne sul piatto, tenetela al caldo un poco al forno, indi versateci sopra la suddetta salsa, e rimettetela al forno ed al momento servitelo con crostoni a piacere.

Se volete potete fare un suolo di buona basciamella spolverizzandola di pane, fatela gratinare al forno e servitela quando ha preso un bel colore.

Filetto di bistecca.

87. Apparecchiato il filetto e tagliato rotondo e grosso, mettetelo in un plason-sauté un pezzo di butirro e fatelo purgare finchè sia quasi nero, indi ponetevi i detti pezzi e voltateli, poi si metton sul piatto e si servono con sopra una qualche sostanza.

CAPITOLO SESTO

DEGLI ENTRÉES DI PASTICCI CALDI.

Avertite che in genere di pasticci si deve far uso di butirro più fresco che sia possibile; come pure le farine e le uova; ed in punto al formaggio deve anch'esso essere del più fino.

Il pasticcio di lepre, quello di fegato d'oca, di fassone al duca, il timbalo, alla cervella e simili si possono servire per *entremets*.

Maccheroni alla Napoletana.

1. Fate cuocere nell'acqua salata una libbra di maccheroni napoletani, od anche nostrani, cotti che siano metteteli a colare in un crivello, abbiate pronta una cassarola con entro once tre di butirro fresco, fatelo tostare, metteteci i maccheroni, uniteci once tre formaggio trido fino e crivellato, metteteci un buono fondo di stufato ben sgrassato, lasciateli confinare un poco a fuoco lento, apparecchiate un piatto con un bordo di pasta, acciò i maccheroni restino uniti, versate questi sul piatto e serviteli e li potrete pure servire in una cassarola o d'argento o di terra ad uso d'argento come ora si costuma.

Timbalo alla Roccocò.

2. Pulite e tridate once tre di midolla e ponetela in una cassarola con once tre di butirro, fatelo soffriggere, dopo metteteci mezza metà di riso ben pulito, meschiatelo, bagnatelo con buon sugo e metteteci un poco noce moscata, curate che non si attacchi alla cassarola, quando è quasi cotto metteteci quattro once di formaggio di grana trido, tiratelo al fornello, lasciatelo ben asciugare, levatelo dal fornello e lasciatelo un poco sodare, di poi legatelo con quattro rossi d'uova, mischiatelo e quando sarà freddo metteteci quattro chiari d'uova montati; prontate una cassarola o bonetto che sia liscio, untato di butirro, coprite la cassarola o il bonetto di carta untata anch'essa con butirro purgato, marcatela e decoratela o con triffole o creste di pollastri o quaglie disossate e falsite, o dordi o dresse falsite a piacere e cotti ristretti in buona sostanza, prima di guarnire il bonetto o la cassarola, asciugate il tutto con una salvietta, quando avete formata la decorazione con un pennello untatela con uovo sbattuto poi versateci entro il riso, ma non rompete la marcatura, nel mezzo del riso, fate un buco ed empitelo con un ragottino o di palati o di coradella o di granelli di pollami, o di canef, od altro a vostro gusto, che

sia però legato con rossi d' uova: coprite questo ragotino con detto riso, sogliatelo di sopra col coltello, mettetelo a bagno-maria con sopra un coperchio di cassarola con bornice, lasciatelo per un' ora e mezza al fuoco temperato, dopo levatelo dal bagno-maria, distaccatelo con diligenza e versatelo sopra ad un piatto, levategli la carta, osservate bene di non rompere la marcatura, servitelo con sopra una salsa fatta con poca sostanza o fondo buono, abbiate pronto dell' aglasse, glassatelo e servitelo.

Timbalo alla Tedesca.

3. Fate cuocere nel latte e poco sale una libbra di fini fidellini, cotti, colateli e lasciateli venir freddi; prendete una cassarola mezzana, metteteci entro once sette di butirro, fatelo liquefare, uniteci quattro uova interi uno per volta e sempre mischiando, metteteci i fidellini incorporando il tutto con quattro once di formaggio di grana, poca noce moscata e poca cannella. incorporate il tutto. Tenete pronto una cassarola o stampo liscio, untatelo di butirro purgato ed impanatelo, versateci entro il composto suddetto, fatelo cuocere per più d' un' ora al forno temperato, preso che abbia un bel colore, versatelo sul piatto e servitelo.

Timbalo di Cervella.

4. Prendete once quattordici di cervella di manzo, pulitela e fatela cuocere alla brasura, cotta, asciugatela o tridatela fina alla mezzaluna, abbiate pronta tanto come un mezzo di basciamella di fior di latte, uniteci la cervella ed once tre di formaggio trido, poco sale, noce moscata, quattro uova interi e quattro rossi d' uova, incorporate il tutto e metteteci due chiari d' uova montati alla fiocca, coprite un bonetto liscio con carta unta di butirro purgato, versateci dentro il detto composto, fatelo cuocere per due ore a bagno-maria, cotto versatelo sul piatto, levate la carta, versateci sopra una salsa di sostanza e glassate: potrete anche untare lo stampo, impanarlo e farlo cuocere al forno, quando avrà preso il bel colore, versatelo sul piatto e servitelo naturale sopra d' una salvietta.

Grateno o Timbalo di fegato.

4. a) Prendete un filetto di cervella e fegato, once tre butirro, poco pannerà, poco formaggio, sale, noce moscata; il fegato rapatelo e passatelo al sedaccio, il filetto di cervella sbianchito e brasato; pigliate un catino con entro once tre butirro purgato e pulito, unitevi il detto fegato, poco formaggio, poco pannerà e poco noce moscata rapata, e tre rossi e un' uovo intero, untate un stampo col buco in mezzo di butirro purgato e fate nel fondo un bordo di detta cervella, e empite col suddetto composto, fatelo cuocere al bagno-maria servitelo con sopra un ragò di palati o lacto o creste.

Gatteau alla Viennese.

5. Prendete una libbra di pomi da terra, fateli cuocere all'acqua, prlateli e fateli passare al sedaccio: mettete in una cassarola mezzana once sette di butirro, fatelo liquefare, liquefatto metteteci i pomi di terra unitamente a due zaine di basciamella fatta con fior di latte, metteteci quattro uova interi, once tre di formaggio trido ed altri quattro rossi d'uova uno per volta, poco sale, poco pepe e cannella, incorporate il tutto: prendete una cassarola o stampo a piacere, untatelo con butirro purgato e impanatelo, versateci dentro il detto composto, spolverizzategli sopra poco pane e poco formaggio, mettetelo a cuocere al forno temperato, lasciatelo cuocere per un' ora, cotto, levatelo dal bonetto, versatelo sul piatto e servitelo sopra una salvietta.

Gatteau di Cervella.

5. a) Prendete due ciappe di cervella sbianchite e brasate e passate al sedaccio, indi un catino con once tre di butirro purgato e maneggiato con cucchiale di legno, unitevi un poco per volta la suddetta cervella, e poco sale, poco noce moscata, poco formaggio e quattro rossi d'uova e un uovo intero, il tutto unito, untate il bonetto di butirro purgato, versate il detto composto cotto al bagno-maria e servitelo con una guarnizione di creste al fricassé, e nel buco del gatteau mettete un ragottino di corallina e sostauza e servitelo al momento.

Gnocchi alla Italiana.

6. Prendete una cassarola e metteteci entro once tre farina di semola e dodici rossi d' uova, meschiateli, uniteci un mezzo di latte poco per volta, poco sale, tiratelo al fornello come se fosse una creme pasticciera, cotta mettetegli once due formaggio di grana trido, incorporate il tutto, poi versatelo sopra un coperchio di rame, e fredda formate dei piccoli pezzi, ponetegli sopra d' un piatto d' argento o di rame, conditeli con fettine di butirro e formaggio trido, metteteli al forno lasciategli prendere poco colore, serviteli, e se volete potete metterci sopra un poco di sostanza al momento che dovrete servirli.

Gnocchi alla Milanese.

7. Prendete una libbra di farina di semola, mettetela in una cassarola grande con un pizzico di sale trido, poche drogherie, poco peper, due soldi di pane trido passato al crivello, once tre formaggio di grana e tre uova, impastate il tutto con acqua tepida e sbattete bene con un cucchiajo di legno la pasta, osservate che questa non sia liquida, ma piuttosto sostenuta. Fatta la pasta, prendete un secondo brodo od anche un brodo lungo, fatelo bollire in una cassarola grande, e con un cucchiajo di argento levate la pasta ad uno per volta di quella grossezza che vi piace, giacchè la comune si è d' un mezzo cucchiajo per ciascuno, mettetelo nel brodo bollente, fateli cuocere per mezz' ora, cotti levateli con la paletta e fateli colare con un crivello accomodatevi con butirro purgato e formaggio trido fino e serviteli in una cassarola d' argento o ad uso d' argento, o sopra un piatto con bordo di pasta e se volete versatevi sopra poca sostanza e serviteli.

Gnocchi strisciati alla grativola.

8. Mettete in una cassarola più d' un mezzo d' acqua, fatelo bollire insieme ad un pezzo di butirro e poco sale, indi metteteci tanta farina di semola sufficiente per fare una pasta maneggevole come una pasta reale, fatela cuocere bene al fornello movendola sempre con un cucchiajo di legno, versatela poi in un' altra cassarola ed essendo soltanto tiepida gli metterete sei rossi d' uova, once tre di formaggio, incorporate il tutto e versatelo so-

pra d'un tavolo spolverizzato di farina, tirate la pasta alla grossezza di un dito, tagliatela a pezzetti piuttosto mezzani ed infarinateli: prendete la gratiroia a rovescio e uno per volta li marcherete con comprimerli e stisciarli sopra di essa in modo che restino marcati. Abbiate pronta in una cassarola acqua bollente salata o un mezzo brodo, fateli cuocere per poco tempo, quando li vedete spungosi levateli ed accomodateli con butirro e buon formaggio e se vi aggrada potete metterli in poca sostanza, serviteli come avete fatto i gnocchi alla milanese in un piatto con bordo di pasta, o in una cassarola d'argento o ad uso argento.

Gnocchi alla Tedesca.

9. Prendete once quattordici di pane, grattatelo, passatelo al crivello e mettetelo in una cassarola unendovi un mezzo di fior di latte, formate una papina, fatela bollire e quando è ben dura, fate cuocere once dodici di riso nel latte, e ben cotto, denso e venuto freddo pestatelo al mortajo in modo che venga come una pasta, aggiungete in allora la papina anche fredda, seguitate a pestarla insieme, metteteci un buon pugno di formaggio ed un altro pezzo di butirro, prestate il tutto con poco sale, poco uoce moscata, poco cannella e dodici rossi d'uova, incorporate bene il tutto, versate questo impasto sopra un coperchio senza sponda, abbiate pronta una cassarola d'acqua salata bollente, o mezzo brodo pure bollente, con il manico di una paletta fateli ad uno ad uno cascare nel mezzo brodo bollente, curate che non passino la cottura, levateli con paletta forata, fateli colare, accomodateli con butirro purgato e formaggio, serviteli con poca sostanza e se volete versateli in una cassarola o fiamminga o in un piatto con brodo di pasta a piacere. Meglio però sarà accomodarli con formaggio nella fiamminga e versargli sopra il butirro purgato, acciò non si rompino facendoli saltare nella cassarola.

Gnocchi Reali.

9. a) Prendete un mezzo d'acqua, once tre butirro e sale al bollo, metteteci farina di semola, e sempre maneggiata come la pasta reale, e ogni libbra di farina di 12 once mettetevi cinque rossi d'uova unitevi

un pugno di formaggio di grana e un poco di panneria, mettete la pasta sulla tavola tiratela alla grossezza d'un dito e tagliateli e fateli cuocere nell'acqua bollente salata, quando gonfiano sono cotti, e in una terrina fate un suolo di formaggio e un poco di butirro cotto e un poco di basciamella e serviteli, altrimenti questo si accomoderà dentro un bordo di pasta e col testo li farete gratinare e serviteli.

Pastuccio di Maccheroni a mezza sfogliata.

10. Fate cuocere lentamente nell'acqua salata una libbra di maccheroni e teneteli scoperti, cotti metteteli a colare nel crivello o nel sedaccio, accomodateli con butirro tostato e formaggio, unite ai maccheroni una zaina di basciamella fatta di fior di latte (veg. il cap. 19 n. 21 e 35), mescolate con i maccheroni già cotti e lasciateli venir freddi; prontate due piccioni tagliati a quarti, metteteli in una cassarola con un pezzo di butirro, fateli tramortire, bagnateli con poco sugo e poco couli, lasciateli cuocere lentamente, unitegli pochi funghi o triffole tagliate a fette, poco sale, poco pepe, poco noce moscata, cotti lasciateli venir freddi, abbiate pronta una mezza pasta frolla (cap. 16 n. 126), distendetela sopra di un tavolo, tiratela alla grossezza di un mezzo scudo e più. Prendete un bonetto lavorato o cassarola untate di butirro, coprite il bonetto o cassarola con detta pasta marcata a piacere, ponete parte de' maccheroni, fate una specie di buco e ponetegli dentro i piccioni copriteli cogli altri maccheroni, indoratelolo di uova sbattuto, poi coprite il tutto con detta pasta. Fatelo cuocere alla bornice con fuoco sotto e sopra o meglio al forno temperato, poneteli sopra un piatto e serviteli.

Maccheroni alla Ritulú.

11. Fate cuocere una libbra di maccheroni in acqua e sale, cotti asciugateli, accomodateli con butirro e formaggio, allestite un ragottino di lacetti cotti e nella sostanza e tagliati a dadi. Prendete un piatto fonduto, untatelo di butirro, mettetevi più d'una metà di detti maccheroni e nel mezzo ponete il ragottino, coprite questi con altri maccheroni, spolverizzatevi sopra pane e formaggio trito e di sopra ponete delle piccole fettine di

butirro, fatelo gratinare o tostare al forno e servitelo all'istante con poca sostanza se vi piace.

Surtout di Maccheroni.

12. Fate cuocere i maccheroncini come ai numeri antecedenti, conditeli con butirro e formaggio e legateli con tre rossi d'uova. Prendete un bonetto o cassarola untata con butirro purgato, impanatela di pane passato al crivello. Prontate un ragottino di funghi con triffole e granelli di pollastri, ossia un ragottino di coradella legati però con rossi d'uova. Essendo freddi i maccheroni versate la metà nel bonetto o cassarola, facendoli un buco nel mezzo ponete uno dei due ragottini, copritelo con altri maccheroni, spolverizzatelo con pane e formaggio tridato, mettendo qualche fettina di butirro sopra la spolverizzazione. Lasciatelo cuocere alla borpice con fuoco sotto e sopra, cotto versatelo sopra un piatto e servitelo.

Globo di Lasagne.

13. Fate cuocere un libbra di lasagne come ai nn. 11 e 12 antecedenti, accomodatele con butirro e formaggio, fate una basciamella come al cap. 19 n. 21, prontate un ragottino di triffole o di funghi, passateli all'asciè o in buona sostanza, untate di butirro un piatto, fate un suolo di lasagne ed altro di basciamella, fate altro simile e poi ponete il ragottino, coprite questo con altro suolo di lasagne, altro di basciamella, una spolverizzata di pane e qualche fettina di butirro, fatelo gratinare o tostare al forno a bel colore e servitela.

Lasagne col sangue di Lepre.

14. Fate cuocere in brodo una libbra di lasagne, cotto, colatele e conditele con butirro tostato, formaggio trido e poco pepe. Allestite il sangue della lepre corretto con buono couli, o buona sostanza, fatelo passare al sedaccio, versatelo sopra alle lasagne accomodate, con sveltezza mischiatele e versate sopra un piatto e servitele con crostoni di sfogliata e in una cassarola d'argento o ad uso d'argento.

Pasticcio di farina gialla.

15. Dopo di aver fatta la polenta di farina gialla giusta di sale e ben cotta, untate un bonetto di butirro, versate la detta polenta accomodandola con un cucchiajo,

lasciatela raffreddare, versatela sopra un panno e con filo di resse tagliatela a fettine sottili, abbiate pronte del formaggio ed allestite uno di questi ragottini, cioè o di salciccia con entro salsa di pomi d'oro e pochi fanghini, o di lacetti tagliati a dadi con poco asciù, poco couli, poco pepe e noce moscata, ovvero un ragottino di coradella di vitello con triffole e poca sostanza, o di granelli di pollastri, creste e triffole uniti con sostanza, o dordi, o lodole, od uccelli fini, passerini novelli cotti prima allo spiede, cotti levategli i petti, il rimanente pestatelo bene al mortajo, passatelo al sedaccio, scioglietelo con poco couli, accomodando la polenta a suolo per suolo con uno dei ragottini che avrete scelto, aggiungendo ad ogni suolo poco formaggio trido, e poco butirro, fatelo cuocere al forno, o alla bornice con fuoco sotto e sopra, versatelo sopra un piatto e servitelo.

Pasticcio di riso.

16. Fate un buon risotto, come al cap. 1 n. 49, prontate un ragottino di coradella con triffole, o di piccioni con fondi, o di lacetti con granelli di pollastro, untate di butirro purgato uno stampo o cassarola, impanatelo con pane grattato, ponete più della metà del detto riso facendo un buco nel mezzo, col porvi quel ragottino che avrete scelto, indi copritelo con detto riso, spolverizatelo di pane e formaggio grattugiato e fettine di butirro, fatelo gratinare al forno temperato, o alla bornice con fuoco sopra e sotto, quand'è di bel colore versatelo sul piatto e servitelo con sopra della sostanza.

Pasticcio Russo di migro.

16. a) Prendete un ragottino di polpe di rane, segatini, un fungo, uovi duri tagliati a piccoli pezzi, poco pane e poco formaggio, noce moscata, e fettine o di frutta o di sturione, e la pasta di Crasen; prontate la suddetta pasta e stendetela come un foglio di rame e fate un suolo di sopra della detta pasta di detto ragottino e un suolo di detto pesce, indi terminato il suddetto composto, colle estremità della pasta piegate ad uso mantino ossia quadrato e sul medesimo foglio di rame, con destrezza, il sotto lo voltate di sopra e cotto al forno servitelo.

Pasticcio Russo di grasso.

16. b) Prendete un ragottino di vitello tagliato a dadi e come sopra il restante, e nel composto pesce come sopra la pasta eguale, solo la diversità del ragottino che in vece di magro sia di grasso.

Gâteau di pollastri o altra carne.

16. c) Pestata e passata al sedaccio, si mette once sei burro, per un pollastro, e il resto si farà come il gâteau di cervella o di fegato solo che si monterà la fiocca di due chiari e si farà cuocere al bagno maria o anche al grateno o al forno o alla bornice, fuoco sotto e fuoco sopra, solo che il bonetto dopo imborraggiato si passerà al pane trido fino, e poi versate i suddetti composti indicati di tutte le qualità che vorrete far cuocere al grateno e serviteli con sopra una buona sostanza.

Globo di riso.

17. Apparecchiate un risotto come al cap. 1 n. 49, fate un ragottino di coradella o di segattini di pollastri, o di trifole passate in sostanza, untate di burro un piatto d'argento o di rame ponendo nello stesso tre quarti del risotto, lasciategli un buco nel mezzo e versate uno dei ragottini coprendolo col rimanente del riso e colla costa del coltello marcatelo a piacere, spolverizzate di pane grattato e mettete delle piccole fettine di burro, gratinatelo al forno temperato, ossia al forno di campagna e servitelo con sopra poco di fondo.

Valuano con Salpicone.

18. Fate una sfogliata come al cap. 16 n. 128, tagliate questa pasta come un valuano o rotondo o ovato secondo la qualità del piatto sopra il quale si vorrà servire. Per fare questo valuano tagliate due pezzi, uno più piccolo o sottile dell'altro, questo lo metterete sotto al pezzo più grosso, sbattete un uovo con poca acqua, indorate superficialmente uno di questi pezzi, ponendovi di sopra l'altro, dandogli all'intorno un poco di grazia con la costa del coltello, colla punta del quale fate in giro un taglio che penetri il pezzo che sta di sopra e forma il valuano, con altra punta di piccolo coltello tra il primo giro fate un taglio a biscia superficialmente, indoratelo con detto uovo leggermente; fate che sia pronto un forno

ben caldo e ben posato mettete in una tortiera il valvano e prima di esporlo al forno provate con poca pasta se il forno sia troppo caldo. Essendo questi adattato, ponetevi la tortiera col valvano, se nell'asciugare prendesse troppo colore, copritelo con foglio di carta, curate che s'innalzi almeno quattro e più dita, a questa cottura levatelo dal forno e levate il coperchio di pasta, pulitelo della pasta non cotta e versategli dentro uno dei seguenti ragò, cioè o di ali di pollastro con granelli e triffole, un ragò di lacetti o triffole, o un ragò di funghini e piccoli canef, ossia un ragò di salvatici, copritelo col suo coperchio di sfogliate e servitelo. Questo serve anche per *Entremets*

Pasticcio di Lepre.

19. Prontate una cassa di pasta brisé (cap. 16 n. 131) lavoratela di bel travaglio a piacere e montatela sopra d'una tortiera, empitela di fagiuoli, o riso o altro genere, fatela cuocere al forno che riesca di bel colore. Cotta levatela dal forno, apritela e vuotatela dei fagiuoli, riso od altro. Pulitela e montatela sopra d'un piatto con la salvietta. Abbiate pronto un schivé di lepre (cap. 10 n. 5), versatela nella detta cassa di pasticcio e servitela; questo serve anche per *Entremets* caldo.

Pasticcio di fegato d'Oca.

20. Fate una cassa di pasta brisé a piacere come qui sopra al n. 19, prontate dei fegati d'oca avendoli lasciati per otto giorni nel latte, cambiando questo ogni giorno, levateli dal latte e fateli passare al fuoco per pochi minuti in un'ascié di poco presemolo e poco scialù, lasciateli venir freddi, unite poche triffole tagliate a quarti se sono grosse, o lasciatele intere se sono piccole. Fate una falsa di due lacetti e di due tettine imbianchite, ponete una spiga d'aglio in un mortajo e pestateli, indi unite una mollica di pane inzuppata nella pannerà, aggiungetevi poco formaggio trido, sale, pepe, con sei rossi d'uova e passate il tutto al sedaccio. Allestite una fiecca di due chiani d'uova, tagliate a quarti una libbra di triffole se sono grosse e lasciatele intere se sono piccole, fatele passare con un'ascié poco sale e poco pepe, empite la cassa colla metà della falsa, unendo nel mezzo

della falsa i fegati dell'oca, coprendo questi con l'altra parte della falsa, versate sopra alla falsa le trifole, copritele con fette di lardo, mettete il coperchio di pasta che abbia il suo caminetto. Così apparecchiato mettetelo sopra d'una tortiera, fatelo cuocere al forno caldo e quando comincia a prender colore copritelo con carta bagnata nell'acqua, lasciando cuocere per due ore, levatelo dal forno, tagliate all'intorno il coperchio e levate le fette di lardo, versate sopra una buona sostanza, copritelo col suo coperchio e servitelo. Questo servirà anche per *Entremets* caldo.

Pasticcio di Polenta alla russa.

21. Prendete una libbra di farina gialla, fate una polenta piuttosto dura, nel tempo che cuoce unite una quarta di butirro affine resta d'una morbidezza giusta, cotta versatela in un bonetto o cassarola, lasciatela venir fredda. Col coltello penetrate tutto l'intorno della polenta, lasciando la grossezza d'un dito e mezzo circa all'intorno, onde resta formata una cassa, così tagliata vuotatela. Versate sopra d'un panno la detta cassa, unite di butirro il bonetto e impanatelo, copritelo con fette di presciutto, tutto in giro indorando il presciutto con uova sbattuto, riponete nel bonetto la cassa della polenta. Indi apparecchiate un ragottino fatto di lacetti tagliati a dadi, pochi funghi, il tutto cotto in buona sostanza, tagliate a fettine il corpo della polenta levato e ponete delle fettine suolo a suolo nella cassa ponendovi sopra ogni suolo un poco di ragottino, formaggio e butirro, empiuto fatelo cuocere alla bordice con fuoco sopra e sotto, lasciandolo al fuoco sino a che penetri il caldo nell'interno. Al momento versatelo al piatto, osservando che il detto pasticcio rimanghi vestito del suo giambone e servitelo.

Pasticcio di Ali al buon gusto.

22. Cucinate una dozzina di ali di pollino e disossatele, fatele cuocere in buona sostanza, indi allestite un falsone di tettina cotta in brodo e mezza libbra di fegato, tridate il tutto colla mezzaluna, unite un'ascié di erbe aromatiche e poco presemolo tridato, poco sale, pepe e drogheria, fate il falsone ed incorporate il tutto.

Prontate una falsa a canef (cap. 21 n. 1) fate una cassa a pasta brisé (cap. 16 n. 131), mettete d'intorno un poco di falsone, unendovi un suolo di falsa a canef, vi porrete le ali cotte in sostanza, copritele col rimanente della falsa e sopra di questa ponete il falsone, copritelo di fette di lardo e mettete il coperchio di pasta che abbia il suo camminetto, ornate il pasticcio di pasta a piacere, legatelo d'intorno con carta unta di butirro e dategli varj lacci di spago onde non si aprì. Ponetelo sopra d'una tortiera, fatelo cuocere al forno, se prendesse troppo colore ponetevi sopra un foglio di carta bagnato in acqua e lasciatelo cuocere per due ore, levatelo dal forno, pulitelo dalla carta, tagliate fuori il coperchio e levate le fette di lardo. Prontate una buona sostanza con entro triffole e funghi tagliati a fette e versatele sopra al pasticcio, montatelo sopra un piatto e servitelo. Questo si potrà servire anche per *Entrémets*.

Pasticcio con Ragò mélé.

23. Fate una cassa di pasta brisé (cap. 16 n. 131), che sia ben lavorata, empitela di riso, o fagiuoli e fatela cuocere al forno, cotta a bel colore tagliate il coperchio e vuotatela. Prendete uno, o due pollastri tagliati a quarti, dei granelli e creste di pollastro, fateli cuocere in buona sostanza, prontate dei piccoli canef cotti nel brodo, asciugateli e uniteli ai pezzi del pollastro e granelli, usando diligenza onde i canef non si rompino, il tutto versate nella cassa del pasticcio. Pulite once quattro triffole tridate fine, passate ad un'ascié, unitevi un poco sostanza e versatelo sopra al pasticcio e servitelo.

Turbante o Godivò al Bonetto.

24. Prendete della falsa delicata di canef (cap. 21 n. 1) mettetela in un bonetto unto di butirro coperto di pasta sfogliata (cap. 16 n. 138), empite questo bonetto con un coltello, fate una croce, mettetelo a cuocere al forno temperato, cotto versatele sopra un piatto. Abbiate pronto un ragottino o di triffole o di funghi passati all'ascié, unitevi un poco di sostanza e versatelo sopra il turbante, crostonatelo e servitelo; questo potrà supplire anche per *Entrémets*.

Falsone al Duca in Pasticcio.

25. Fate un falsone composto di mezza libbra di fegato pulito e tridato, un lacetto imbianchito e pulito, una tettina imbianchita nel brodo, tridate il tutto fino, mettetevi sale, pepe e noce moscata, poche erbe aromatiche e poca limoncina, tridateli tutti e incorporateli col fegato, lacetto e tettina, ponete sei o otto rossi d'uovo, incorporate bene il tutto, tenete pronto una cassarola o bonetto unto di butirro e coperto di lardo in giro e stendete all'interno una gradisella di majale, o una rete di vitello, versate dentro il composto, copritelo di sette di giambone, fatelo cuocere al forno temperato per un'ora e mezza, versatelo sul piatto e levategli il lardo e servitelo intiero; potrete servirlo anche con buona sostanza e guarnitelo con crostoni.

Chi poi volesse prevalersi de' pasticci con ragottini magri potrà vederli nella Cucina magra (cap. 25).

Maccheroni al giambone ossia all'inglese.

25. a) Fate cuocere una libbra di maccheroni in acqua con poco sale, colateli e accomodateli con butirro color d'oro e vi unirete li maccheroni: avrete pronto del giambone cotto e tridato fino alla mezza luna e una mezza cipolla tridata fina e unitela, untate un piatto che resista al fuoco e sopra copritela con una basciamella e fate gratinare al forno o al testo e serviteli.

Maccheroni alla Svizzera.

25. b) Farete delle amulette fatte con latte farina e due uovi interi e poco sale, fate dei piccoli coticini della grandezza d'un padelino mezzano e fateli cuocere con butirro purgato, e mettetevi li maccheroni scompartite e rotolateli involti, e untate un piatto che resista al fuoco, o un piatto di rame o d'argento, e sopra mettetevi una leggiera basciamella, e si farà gratinare al forno o al testo e si servirà al momento.

Casonelli alla Bergumasca.

26. Prendete tre peri spadoni, pelateli e tagliateli a fettine, metteteli in una cassarola sopra un fornello, fateli cuocere mischiandoli con un cucchiajo di legno, pelate e mettete nel mortajo once tre di mandorle dolci, once tre cedrato, quattro amaretti ed una delle fettine

dei detti peri, pestate il tutto insieme assai fino, dopo uniteci le fettine dei peri ristretti ed asciutti con due soldi di pane di semola grattato ed once tre di butirro, fate bollire tutto insieme e legatelo con un'uovo intero, versatelo sopra d'un piatto e lasciatelo venir freddo. Prendete mezza libbra di farina di semola, mettetela sopra la tavola, fateci un buco nel mezzo, unitevi un pizzico di sale, impastatela con acqua ben calda ma non bollente, manipolatela bene, ma fate che non sia nè troppo dura, nè troppo morbida, con una cannella tiratela sottile come si costuma per i ravioli, e con un copa-pasta, o un bicchiere tagliatela, ed in ogni pezzo metteteci tanto come due nocciuole del suddetto pieno, doppiate e schizzati bene all'intorno e fate che la pasta schizzata rimanghi sotto e sopra, schizzate un poco con un dito in modo che formi mezzaluna: al momento che dovete farli cuocere allestite una cassarola con acqua salata, fateli cuocere, abbiate attenzione che in meno d'un quarto d'ora sono cotti, poichè se lasciate passare la cottura si rompono: cotti levateli colla paletta, asciutti metteteli sopra un piatto piuttosto fondato con sopra formaggio trido fino in abbondanza e butirro purgato, ma nel purgarlo non lasciategli prendere il nero, e serviteli all'istante.

Entrée Strul, piatto Tedesco.

27. Prendete una quarta di farina di semola, mettetela sopra la tavola, fateci un buco nel mezzo, metteteci poco sale e due chiari d'uova ed impastatela tenerissima con acqua calda, maneggiate bene, affine riesca soffice: tenete pronta una cassarola calda, o alla stufa, o scaldata al forno, ma non troppo calda, con questa cassarola coprite la pasta e per un'ora circa lasciatela sotto la cassarola. Indi maneggiate un poco, stendetela con una cannella e tiratela con le mani come una carta, così tirata stendetela sopra d'una salvietta, rotolatela se volete, come una roletta, mettetela a cuocere in una cassarola con un poco di latte, perchè se fosse troppo la pasta si gonfierebbe di troppo; cotta versatela sopra d'un piatto d'argento e di rame. Prendete once cinque butirro, un poco fior di latte e due o tre rossi d'uova, scioglieteli come una pastina, mettetela

un poco al forno, ossia tiratela al fornello come una creme e versatela sopra la pasta; potete anche metterla al forno e servirla al momento.

Alla stessa pasta potrete metterci all'intorno un piccolo ragottino e cucinarla nel latte e servirla con una buona sostanza, ossia condirla con poco formaggio e sopra una salsa di sostanza con triffole e funghi verdi: oppure montatela sopra il piatto, come si è detto e versategli sopra una basciamella, mettetela al forno a gratinare e servitela.

CAPITOLO SETTIMO.

DEGLI ENTRÉES DI MAJALE, DI CINGHIALE, DI TASSO, E DE' DAINI.

Il majale perchè sia buono a mangiarsi e di ottimo sapore non deve avere di più d'un anno e dev'essere maschio, perchè la femmina è meno saporita, indigesta e poco soda, ed a tanti fa male la sua carne.

Il tasso è un majale salvatico che per lo più si prende nelle colline e nei monti della Svizzera e sorte dalla sua grotta nel far dell'aurora e sulla sera; è preso con lacci o con fucile a palla, e il daino così pure.

Preso che si ha il Tasso, conviene sventrarlo e levargli le interiora, lasciarlo sotto la pelle se è di estate quattro giorni, otto se la stagione è d'inverno.

Quando gli si leva la pelle conviene tagliarlo a pezzi, metterlo in infusione, come si pratica col Cinghiale affine perda il salvatico e prenda un buon sapore e buon odore.

In punto alla cucinatura è da tenersi il modo stesso come il Cinghiale (veg. i nn. 17 e 18 di questo cap.), e come il Majale (veg. i numeri seguenti di questo stesso capitolo).

Cotelette alla Provinciale.

1. Tagliate a filetti due cipolle, fatele tostare con un pezzo di butirro, allestite delle cotelette di majale tagliate ad una ad una, battute ed infarinate, mettetela nella tortiera con butirro e cipolla, fateli gratinare o to-

stare un poco, sbruffatele con mezzo bicchiere di vino bianco, unitele un poco di sugo e fatele cuocere al dolce fuoco. Apparecchiate un'asciè passato al butirro, unitevi il fondo delle dette cotelette già sgrassato e passato al sedaccio, montate queste sul piatto e versate sopra la salsa con spremuta di mezzo limone e servitele con crostoni.

Porchetta all'agro dolce.

2. Prendete un pezzo di majale di qualunque parte, fatelo cuocere nella brasura semplice (cap. 22, n. 3), lasciatelo cuocere a fuoco lento, allestite una salsa agro-dolce od anche una salsa verde, oppure una salsa alla porchetta (cap. 19 n. 31), levate dalla brasura il pezzo di majale, ponetelo sopra d'un piatto e versategli sopra una di queste salse, guarnitelo o di crostoni o di fette di limone, od altra guarnizione di bietole cotte a piacere.

Porchetta a diverse Sulse.

3. Fate cuocere come sopra un pezzo di majale a dolce fuoco, potrete servirlo con salsa o alla peverada, o all'italiana, o alla polacca, o alla roberta e alla salsa reale (veg. il cap. 19).

Majale al Cinghiale.

4. Prendete un pezzo di majale di qualunque parte, lasciategli la sua cottica, inlardatelo di grosso lardo, mettetelo in fusione in una pinta di vino bianco, una quarta d'olio fino, molto sale e pepe, drogheria, due o tre limoni scorzati e tagliati a fette, verdura assortita, ossia cipolle, sellero e carottole tagliate a fette, poco presemolo intero, varie foglie d'alloro, varie erbe aromatiche e lasciate il tutto nella detta infusione se in estate tre giorni, nell'inverno otto, tutti i giorni voltatelo, dopo mettetelo in una brasura semplice, unitevi una mazzetta di bulla di fieno e versate disopra la sua marinatura passata al sedaccio, unendovi un mezzo di vino forestiero, mettetelo a cuocere a fuoco lento, cotto levategli parte della sua cottura e sgrassatelo, passatela al sedaccio, fatelo restringere al fuoco al punto di salsa, montate sopra il piatto il majale e versategli sopra la salsa e servitelo con crostoni.

Filetto di Majale piccato.

5. Prendete dei filetti di majale, piccatele di lardo minuto, poneteli nella brasura al vino (cap. 22 n. 2) mettetelo al fuoco sotto e sopra, o al forno, cotto levatelo dalla brasura, fate questa passare al sedaccio, sgrassatela, restringetela al fornello e servitela con una spremuta di mezzo limone e crostoni.

*Filetti, o Lombo, o Cotelette di Majale in diverse maniere.**Lombo in Turbante.*

6. Prendete un lombo di majale, tagliatelo a fette ma che rimangano attaccate, battetele con diligenza, onde non si distaccano, allestite una salsa a canef (cap. 21 n. 1), prendete un poco di questa salsa, ponetela sopra le fette battute, rotolatele, dopo rotolate fermatele con stecchi affine rimangano uniti, indi piegatelo alla foggia d'un turbante, infarimatelo, mettetelo in una cassarola con entro un letto di fette di lardo e poco burro, fatelo grattinare o tostare un poco, bagnatelo con metà sugo e metà couli, copritelo di lardo e fatelo cuocere al forno, cotto levatelo dalla sua sostanza, fate questa passare al sedaccio, sgrassatela e restringetela al punto di salsa, montate al piatto il turbante avendovi levati gli stecchi versandovi sopra la salsa, guarnitelo a piacere e servitelo con crostoni.

Filetto alla Predouillet.

7. Piccate il filetto di minuto lardo, copritelo con foglio di carta untato di burro, fatelo cuocere al forno sotto e sopra alla brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), alla sua cottura servitelo col suo fondo, come al n. 6.

Cotelette alla Svizzera.

8. Apparecchiate le cotelette, piccatele di lardo minuto, prontate una tortiera con entro una cipolla tridata fina e un pezzetto di burro, lasciatela tostare un poco, indi ponete le cotelette, sbrullatele con un mezzo bicchiere di vino malaga unite un poco di erbe aromatiche intere, bagnatele con ottimo sugo e fatele cuocere a lento fuoco sotto e sopra, cotte levate le cotelette, passate al sedac-

cio il fondo, sgrassatelo e restringetelo se abbisogna, guarnitelo a piacere e servitelo con crostoni.

*Tempie in varie maniere,
servite con diverse Salse o Legumi.*

9. Prendete un pezzo di mascella, ossia orecchia di majale, pulitela dai peli e stambatela bene, fatela cuocere in una brasura alla semplice (cap. 22 n. 3) o anche in brodo, cotta lentamente la servirete con una di queste salse, alla porcetta, alla russa, all'italiana, alla peverada, alla caperata, agro-dolce, alla cappuccina, (veg. il cap. 19), o legumi, cioè lenti ristretti, fagioli in sostanza o ceci cotti insieme colla testa con poche verze, sell-ri e carotole, potrete guarnire con bocchetti di verze, o con pomi di terra cotti in buona sostanza, o di cipollette glassate (veg. il cap. 20 delle guarnizioni).

Porco alla Romana intero.

10. Puliti dai suoi peli, levate tutti gli interiori e ben pulito asciugatelo nel suo interno, ponete del sale pestato e pepe, molto fenocchio intero, dell'aglio vestito, cucitelo con spago; apparecchiate un palo pulito e fatelo passare per il lungo, abbiate pronto il forno ben caldo con due treppiedi da menarosto per far sostenere il palo con il porco, sotto di questo ponete delle leccarde o tortiere per ricevere l'unto, lasciatelo cuocere non meno di quattro o cinque ore, cotto levatelo, tagliatelo a fette e servitelo caldo. Quando è freddo tagliatelo a fette e fatelo riscaldare alla graticola, servendolo con salsa, cioè salsa all'italiana o alla sostanza o alla porcetta o alla salsa reale o alla salsa della peverada (veg. il cap. 19).

I piedi di majale si puliranno e si cucineranno nel medesimo modo dei piedi di montone (veg. il cap. 13 n. 6) e la sua cottura sarà in proporzione.

Lombo di Majale alla Turchessa.

11. Prendete due lombretti o una lonza di majale, marinateli con sale, pepe, aceto, foglie di alloro e poco aglio tagliato a fette ed erbe aromatiche, lasciate il tutto per tre ore in fusione: mettete un pezzo di butirro in una cassarola, fatelo liquefare, asciugate con un panno la lonza o i lombretti, infarinateli e metteteli nella cassarola, fateli gratinare con poco fuoco sotto e sopra, inumiditeli con

ua bicchiere di vino forestiero o vino bianco nostrano, lasciatelo consumare, indi bagnateli con brodo, fateli cuocere lentamente: cotto levate il tutto dalla cassarola ed asciugateli, mettete nella cassarola once sei di zucchero, meschiatelo con un cucchiajo di legno e quando prende colore bagnatelo con un bicchiere di aceto, fatelo bollire, aggiungetegli due mostaccini, sgrassato il fondo dei lombretti o della lonza, unite questo fondo allo zucchero, fateli bollire insieme, metteteci entro i lombretti o la lonza, teneteli per mezz'ora a mijoté, montateli sul piatto e serviteli con la suddetta salsa e con crostoni.

Lonza o Lombretti in diversa maniera.

12. Marinare nel modo che si è detto di sopra i lombretti o la lonza, dopo asciugateli, piccateli di lardo o di triffole o di giambone, fateli cuocere con un letto di burro, e verdure tagliate a fette e coperto di lardo e giambone, a questo letto metteteci sopra i lombretti o la lonza, fate il tutto gratinare, umidite con vino bianco, lasciatelo asciugare al fuoco, poi bagnatelo con sugo, fateli cuocere a lento fuoco sotto e sopra, serviteli con la sua sostanza, e guarnitelo a piacere.

Potrete anche farlo cuocere senza piccarli, ma ristretti, e servirli con salsa piccante, agro-dolce o salsa di sostanza, guarnirli se vi piace di spinacci alla creme o di acetosa o di cipolline glassate o di olive a piacere (veg. in proposito il cap. 20).

Modo di cucinare i Giamboni, ossia Presciutti.

13. La maniera di cucinare i giamboni, ossia presciutti, la troverete nel capitolo 13, degli entrémets al n. 58, che parla del giambone alla scarlatta.

Porcetta da latte al gratino.

14. Prendete una porcetta da latte di due o più mesi, tagliatele la testa e le gambe, tagliatela in quarto, imbianchitela con acqua bollente, mettetela in una cassarola con sotto fette di lardo e due bicchieri di vino bianco bollente, un mazzetto di erbe aromatiche, una cipolla isteccata di garofani, poca cannella in canna, poco brodo, copritele con fette di giambone, fatela cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra, cotta levatela dalla sua cottura, mettetela in una tortiera, sgrassate la sua so-

stanza, passatela al sedaccio, mettetela in una cassarola, unteci poco couli o salsa tourné, ed al fuoco ardente restringetela al punto di salsa, legatela indi con quattro rossi d'uova e versatela sopra alla porcina, spolverizzandola con pane grattato, fatele prendere un bel colore d'oro al forno, al momento di servirla metteteci sotto una salsa di sostanza o un poco della sua cottura ristretta e portatela in tavola con crostoni a piacere.

Porchetta di latte alla Tedesca.

15. Pulite una porchetta, fatela cuocere come la precedente, o se ne fosse avanzata di quella, tagliatela a pezzi, rivolgetela nell'unto della stessa sua cottura, impanatela con pane minuto e passato al crivello, mettetela alla graticola, lasciatele prendere un bel colore d'oro, montatela al piatto e versatele sopra una salsa agro-dolce, od altra a piacere, che troverete nel cap. 19 e servitela con creste di limone.

Porchetta di latte Falsita.

16. Apparecchiate una porchetta, tagliatela a quarti e disossatela, allestite una falsa a canef (veg. il cap. 21 n. 1), empitela e cucitela con resse, fatela cuocere in brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), cotta sgrassate il suo fondo e passatelo al sedaccio, restringetelo se abbisogna, mettete sul piatto i quarti, slegateli e versatevi sopra la salsa e servitela con crostoni a piacere.

Cinghiale alla Porchetta.

17. Prendete un quarto di cinghiale, allestitelo e levategli il suo pelo, isteccatelo di lardo condito di sale, pepe e drogherie, mettetelo in infusione per dieci ore con sale, pepe, fette di cipolle, fette d'aglio, presemolo, scialò ed erbe aromatiche di diverso genere, poco ginepro e coriandolo rotto, aceto e vino rosso, passate le ore dieci levatelo dalla sua infusione e fatelo cuocere allo spiede e mettete nella leccarda un pezzo rilevato di butirro, indi passate al sedaccio la sua marinatura: cotto mettetelo al piatto e versatele sopra o sotto una salsa alla porchetta (veg. il cap. 19 n. 30) e servitelo con crostoni di pane fritto.

Cinghiale in differenti maniere.

18. Potete cucinare il cinghiale nell'eguale maniera

che avete fatto il majale; ma al cinghiale converrà che gli facciate perder l'odore selvatico come avete praticato al numero antecedente.

Del Tasso.

19. Il tasso volendolo cucinare conviene metterlo in infusione, come si è indicato al n. 17 di questo capitolo parlando del cinghiale alla porchetta, ed il majale al cinghiale (n. 4), cotto alla predouillet (cap. 22 n. 1), e come il gigò alla moscovita, ossia alla russa (cap. 8 n. 5).

Si può cucinarlo in altro modo, ma complicato e con diversi ingredienti e vini forestieri

Tasso in differente.

20. Le cotelette del tasso si potranno cucinare a piacere e nel modo stesso che si è indicato nei nn. 5, 6, 7 e 8 di questo capitolo parlando delle cotelette di majale.

Il Daino.

20. a) Si costumerà la medesima fusione del tasso.

CAPITOLO OTTAVO

ENTRÉES DI MONTONE O CASTRATO.

Il montone per essere buono, di buon sapore e facile a cucinarsi deve avere un anno e devesi lasciare in infusione onde acquista un grato odore.

Modo di marinare il gigò del montone.

Prendete un gigò, isteccatelo con lardo e giambone condito di sale, pepe, poco aglio trido, poca drogheria, noce moscata, erbe aromatiche in polvere, indi marinatelo per ore otto con due foglie d'alloro e mezza bottiglia di vino di Sciampagna, poco sale e pepe, poco scialò trido, dopo lasciato in infusione, fatelo cuocere, come più vi aggrada.

Gigò all'entrée de brusc.

1. Dopo di avere marinato e lasciato per otto ore in infusione, levate il gigò e mettetelo a cuocere allo spiede, bagnandolo con la sua marinatura passata al sedaccio, unendo a questa un pezzo di burro nella leccarda con fuoco sotto alla medesima: cotto montatelo al piatto e servitelo colla sua cottura che sarà rimasta nella leccarda, o con altra salsa a piacere.

Gigò di Montone all'asciè.

1. a) Prendete un gigò, fatelo trasmortire, e piccatelo di lardo, fatelo cuocere al ristretto con fuoco in una cassarola, con un letto di verdura, con lardo e butirro unitevi il gigò, copritelo con lardo e fatelo gratinare, rosatelo con vino bianco, cotto, lo servirete con questa salsa, pigliate una spiga d'aglio, preseme e funghi minuti assieme con un poco butirro, fate il tutto soffriggere bagnandolo con metà sugo e metà couli e un poco della sua sostanza.

Gigò alle erbe fine.

1. b) Prendete un gigò, piccatelo di lardo grosso e mettetelo in una cassarola con brodo, un mazzetto guernito, una cipolla, bacello d'aglio, tre garofani, una foglia d'alloro, poco timo, basilico, sale e pepe, cotto passate la sua cottura, sgrassatela e unitevi poco couli, poco sostanza, riducetela se abbisogna, montate il gigò sul piatto, paratelo della pelesina e versatevi sopra la suddetta salsa.

Code di montone al liso.

1. c) Fate un buon risotto, e prontate quattro o sei code di montone, cotte in brasura, levatele, colatele, mettetele sopra un piatto e copritele col suddetto risotto, dateli una bella forma e untata di sopra d'uova sbattuto e spolverizzato di pane gratugiato, fatele gratinare, o sia che prenda colore d'oro al forno o al testo e servitelo.

Gigò a uso Tasso e al Daino.

1. d) Il gigò di montone si metterà in infusione precisamente come si è fatto con il tasso che questo prende il medesimo sapore del daino, e si dice gigò al daino, la sua fusione si trova allo stesso capitolo VII n. 17 ove si parla del *Cinghiale alla porcella*.

Gigò alla milanese.

2. Dopo d'essere stato come sopra in infusione il gigò, levatelo e fate un letto in una brasiera o in un pannelotto di rame con cipolle, selleri, carottole falsite, poco butirro e poca grassa, coprite il letto con lette di lardo e giambone, dopo mettetevi il gigò, fatelo gratinare ed inumiditelo colla sua marinatura tal quale

si ritrova, fatelo cuocere lentamente al fuoco, cotto mettetelo nel piatto, sgrassate il suo fondo e passatelo al sedaccio, restringetelo se abbisogna, versatelo sopra e servitelo con crostoni a piacere.

Gigò allo stufato.

3. Pulite una cipolla, tagliatela fina, fatela tostare con un pezzo di butirro in una stufattiera, metteteci entro un pezzo di montone o gigò di già stato in infusione ed anche soltanto isteccato di lardo ed aglio, condito di sale e droghe e infarinato, fatelo gratinare, e preso che abbia il bel colore inumiditelo con sua marinatura o con un bicchiere di vino rosso, ed asciugato che sarà bagnatelo per metà con sugo, fatelo cuocere a fuoco lento, cotto montatelo sul piatto e servitelo con sua sostanza sgrassata e passata al sedaccio, e con crostoni.

Castrato in diverse maniere.

4. Il castrato si può cucinare in diverse maniere, come nei modi indicati in questo cap. ai nn. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8.

Gigò al gratino con salsa alla peverada.

5. Battete bene una coscia di montone, insteccatela di grosse fette di lardo, poco sale, pepe e drogherie, mettetela a cuocere in una brasura al vino, cotto levatelo dalla brasura, rimondatelo e dategli la giusta forma tonda, untatelo di butirro e spolverizzatelo di pane, ponete il gigò sopra d'una tertiera, mettetelo al forno a farlo gratinare e che prenda il color d'oro, montatelo sopra d'un piatto con entro una salsa alla peverada (veg. cap. 19 n. 31), crostonatelo e servitelo.

Gigò alla Moscovita ossia alla Russa.

6. Battete ed insteccate un gigò con lardo ed aglio, marinatelo con varie sorta di erbe aromatiche e di verdure da cucina che si serve per brasura, mettendovi sale, pepe e drogheria, aggiungendo una pinta d'acqua, altra di vino bianco, altra di aceto, lasciatelo in infusione per tre giorni se sarà d'estate, ed otto se sarà d'inverno. Levatelo dalla marinatura, fate un letto ad una cassarola con cipolle tagliate, fette di selleri e carrotte, fettine di lardo, poco giambone e poco butirro, ponete sopra il gigò, fatelo gratinare un poco, bagnatelo colla sua marinatura passata al sedaccio, fatelo cuo-

cere per tre ore a lento fuoco, cotto levatelo dalla sostanza, passate questa al sedaccio, sgrassatela e ristriugetela se abbisogna. Montate il gigò sul piatto, versate sopra la sua salsa e servitelo con crostoni.

Cotelette di Montone all' Ammosa.

7. Pulite le cotelette di montone e ad una ad una tagliatele, battetele e infarinatete. Prontate una tortiera con entro butirro, poco olio, rapatura di lardo, varie fette di presciutto, ponetevi sopra le cotelette, e mettetete al fuoco lasciandole gratinare, spruzzatele con un bicchiere di vino di malaga o vino marsalla; fatele cuocere a lento fuoco, quando stanno cuocendo aggiungetevi poco sugo, cotte levate le cotelette, montatele sopra un piatto, sgrassate la sua sostanza, passatela al sedaccio, versatela sopra le cotelette e servitele con crostoni.

Coscia di Montone alla Ravigotta.

8. Disossate una coscia di montone, prontate una falsa come quella di fagiano (cap. 21 n. 10). rimpite con questa falsa il gigò, cucitelo con reffe, mettetelo a cuocere in una brasura semplice (cap. 22 n. 3), lasciatelo cuocere a lento fuoco: frattanto allestite un ragottino di trifole e di funghi, unitevi poco del suo fondo sgrassato e ristretto, montate il montone sopra il piatto, versategli sopra il detto ragottino e servitelo con crostoni.

Cotelette alla Predouillet.

9. Tagliate ad una ad una le cotelette, o se vi aggrada lasciatele intere, fatele cuocere nella brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1) lasciatele cuocere lentamente, cotte mettetete le cotelette al piatto, sgrassate la sostanza, passatela al sedaccio, versatela sopra alle cotelette e servitela con crostoni.

Piedi di Montone alla Ravigotta.

10. Prendete i piedi di montone col suo pelo, puliteli come al cap. 3 n. 22, metteteli a cuocere in una brasura semplice, e lasciateli cuocere lentamente, allestite una salsa alla polette (cap. 19 n. 10), levate i piedi dalla brasura, e poneteli nella detta salsa, lasciate il tutto un poco a mijoté, montateli dopo sul piatto, e serviteli con la sua salsa, guarnendoli con crostoni.

Piedi di Montone alla Roletta.

11. Pulite i piedi come sopra, metteteli a cuocere in acqua e sale, levateli dalla sua cottura, disossateli, allestite una falsa a canel (cap. 21 n. 1), ponete questa falsa ove avete levato le ossa, infarinateli e fateli ricuocere più d' un quarto d' ora nella brasura semplice. Preparate una salsa agro-dolce, levate i piedi dalla brasura, e poneteli nella salsa lasciandoli un poco a mijoté, al momento di servirli guarniteli di crostoni.

Piedi di Montone con diverse Salse.

12. Pulite i piedi come al cap. 3 n. 22, fateli cuocere nella brasura semplice, levateli dalla cottura, marinateli con olio, sugo di limone, e poche erbe aromatiche tridate, fateli gratinare alla graticola a fuoco dolce, spolverizzateli di pane grattato, cotte, montatele sopra ad un piatto, versandovi sopra una di queste salse, o salsa verde o acida o alla peverada. Potrete anche dopo d' averli marinati come sopra, asciugarli, immergerli nel butirro purgato, inpanarli, farli cuocere alla graticola, e servirli con una delle dette salse.

Riguardo alla cucinatura delle lingue di montone si potranno allestire come si è fatto con quelle di vitello, cioè o a stufato o glassate o nelle cassetine di carta o alla papigliotta o alla salsa all' italiana o alla salsa alla porcetta o glassata o alla salsa d' anchiode (veg. il cap. 5, come si è praticato per le lingue).

Codini di Montone alla Certosa.

13. Imbianchite i codini in acqua bollente, passateli nell'acqua fresca, fateli cuocere nella brasura alla moscovita (cap. 22 n. 6), allestite una salsa di poche anchiode e caperi tridati, un pezzetto di butirro, passateli al fuoco, indi mettetevi un poco di couli e poco della cottura sgrassata, montate i codini sul piatto, sgrassate la salsa e versatela sopra i codini, che servirete con crostoni di pane.

Codini di Montone glassati.

14. Fate cuocere dei codini come qui sopra, prendete una cassarola, e formate un letto di cipolle tagliate a fette, poco butirro, fettine di giambone e fettine di lardo, levate i codini dalla sua cottura, e poneteli sopra

il letto, metteteli al fuoco e fateli tostare con fuoco sopra e sotto, bagnateli con coull e poco sugo, lasciateli glassare, levateli, sgrassate la sostanza, passatela al sedaccio, e versatela sopra ai codini, servitela con crostoni.

Codini di Montone all' Italiana.

15. Fate cuocere i codini nella brasura semplice (cap. 22 n. 3), cotti lasciateli venir freddi in detta brasura, levateli, passateli nel butirro purgato, ed impanateli, fateli colorire alla graticola. Allestite una salsa di gremolata fredda o calda o veramente dolce o piccante, montate i codini sul piatto, e versate sopra d'essi una delle salse sopra indicate e serviteli.

Granelli alla Certosina.

16. Prendete i granelli, levate le sue pelli, e tagliateli al lungo in quattro, infarinateli e fateli friggere in grasso bianco bollente. Allestite una dozzina di creste pulite e cotte in brasura, prontate una salsa di funghini (cap. 19 n. 36), unite alla salsa i granelli fritti e le creste, lasciateli a mijoté, al momento di servirli mettetevi una spremuta di limone, versateli sul piatto, e serviteli con crostoni di sfogliata.

Piedi di Montone all'entr e du lys.

17. Prendete quattro, o sei od otto piedi di montone, levategli i peli, fateli imbianchire nell'acqua bollente, abbrustoliteli, levategli le unghie, e ben lavati fateli cuocere alla brasura semplice (veg. cap. 22 n. 3), cotti levateli e lasciateli colare, teneteli a mijot e in una sostanza perchè prendino sapore, untate di butirro un piatto di rame, copritelo di salsa di canel come al cap. 21 n. 1, e sopra questa salsa metteteci i piedi disossati, falsiteli di falsa, e questa copritela con fette di lardo, fateli cuocere al forno a lento fuoco, cotti, levate il lardo, e guarniteli con creste di pollastro, e crostoni di pane, versandoci sopra una salsa di sostanza, e serviteli con crostoni.

Piedi di Montone al Gratin.

18. Pulite i piedi dai peli, fateli cuocere in brasura alla semplice come al cap. 22 n. 3, cotti, lasciategli venir freddi, disossateli e falsiteli con falsa come al cap. 21 n. 1, falsiti legateli in un panno bianco e rimetteteli nella stessa brasura, fateli cuocere per pi  di

un quarto d'ora, levateli e lasciateli colare. Fate liquefare del butirro incorporato con due rossi d'uova, untate i piedi, impanateli e metteteli alla graticola, fateli gratinare e preso il bel colore montateli al piatto, e versateci sopra una salsa a piacere, o guarniteli di cipolle glassate, di acetosa, o di salsa di sostanza con crostoni a piacere.

Piedi di Montone alla Francese.

19. Allestite i piedi di montone come avete fatto sopra ai num. 17 e 18, falsiteli, fateli cuocere nella brasura, sgrassate questa, e passatela al sedaccio: maneggiate con un cucchiajo di farina di semola tanto butirro come un uovo, mettete questo butirro in una cassarola, con metà della brasura stessa, tiratelo al fornello con sale e poco pepe, legatelo con tre rossi d'uova e sugo di mezzo limone; montate i piedi del montone al piatto di rame o d'argento, e versateci sopra la suddetta salsa, spolverizzandola con pane grattato, mettete il piatto con sopra i detti piedi al forno a gratinare, e quando hanno preso colore serviteli con crostoni.

Piedi in diverse maniere.

20. Pulite, e fate cuocere i piedi di montone ne' modi indicati come sopra: cotti li potrete servire con diverse salse e guarnizioni come vedete indicate nel cap. 20, quando gli avrete guarniti e salsati, potrete servirli con crostoni a piacere.

CAPITOLO NONO.

DEGLI ENTRÉES DI AGNELLO E CAPRETTO.

Nel caso che vi trovaste in campagna, e doveste scannare un Agnello, od un Capretto, dovete contenervi nella seguente maniera:

Legate prima di tutto le gambe di dietro di questa bestia che dovete scannare, attaccatela ad un chiodo, o ad una restelliera, fatele un taglio sopra l'orecchio affine sorta il sangue, e lasciatelo colare. Lasciatelo sotto la pelle per due giorni, e quando dovete servirvene levateci la pelle, e tagliatelo.

Filette d'Agnello in Fricandeau.

1. Dividete le coscie e le spalle dell'Agnello, prendete gli schienali e levateli la pellesina di sopra, piccatteli con minuto lardo, fateli cuocere nella brasura alla pre-louillet (cap. 22 n. 1), con fuoco sotto e sopra, cotto, sgrassate la sua sostanza, e passatela al sedaccio, montate i filetti sul piatto, glassateli con un'aglasse e metteteci la sua salsa. Potrete servirli o con una salsa acetosa, o di spinacci alla creme, o con cipolline glassate, o con olive falsite con sua sostanza; le olive le farete dare pochi bolli, perchè bollendo molto s'induriscono, e servite i filetti con crostoni a piacere.

Capretto alla Duchessa.

2. Prendete due spalle di capretto e disossatele, allestite una falsa a canef, falsite le dette spalle, cucitele con reffe, abbiate pronto una cassarola con entro un pezzetto di butirro tostato, ponete le spalle infarinate, fatele passare al fuoco, indi bagnatele con sugo e poco couli, levato il bollo, alzate le spalle, e ponete sotto delle fette di lardo, acciò non si attacchino alla cassarola, lasciatelo cuocere per cinque quarti d'ora al più, levate le spalle dal fondo, levategli la legatura, montatelo sul piatto, sgrassate e passate al sedaccio il suo fondo versandogli sopra colla spremuta di mezzo limone, e servitelo con crostoni.

Capretto alla Delfina.

3. Disossate le spalle del capretto come qui sopra. Prontate un falsone ad uso fagiano (cap. 21, n. 10), empitele con questo e cucitele, fatele cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2) cotte al dolce fuoco montatele sul piatto, allestite una salsa alla Carone (cap. 19 n. 11), ponete un poco della cottura, unendovi una guarnizione d'ulive disossate, fate bollire il tutto pochi minuti, versandolo sopra al capretto, e servitelo con guarnizioni e crostoni.

Capretto all'Entrée de brosc.

4. Fate cuocere un quarto di capretto allo spiede con butirro nella leccarda, salatelo e fate che prenda bel colore, cotto, montatelo al piatto, unitelo con una di queste salse o d'anchiode, o alla porcetta, o all'italia-

na, o al povero uomo, o alla peverada, e servitelo con crostoni.

Capretto all'Imperiale.

5. Disossate le coscie del capretto, levate la superficie della pelle, piccatele di lardo minuto, empitele con una falsa a piacere, cucitele, copritele con una carta unta di butirro, poi mettetele a cuocere in una brasura al vino, con fuoco sotto e sopra, cotto montatelo al piatto, passate al sedaccio la salsa, restringetela e servitele con crostoni.

Capretto alla Romana.

6. Ponete in una cassarola una rapatura di lardo, poco olio, delle spighe d'aglio senza pelarle, fatele tostare un poco, tagliate in pezzi un quarto di capretto, mettetelo nella cassarola con un poco di fenocchio in polvere, sale, pepe e noce moscata, lasciatelo cuocere lentamente, frattanto che cuoce unitegli un poco di sugo cotto, levate l'aglio, sgrassatelo, mettetelo al piatto, e servitelo con crostoni.

Capretto all'Inglese.

7. Tagliate a piccoli pezzi un quarto di capretto, lavatelo bene, mettetelo in una cassarola con un pezzo di butirro, fatelo sudare un poco, e mettetevi un cucchiajo di farina bianca e mescolatela, bagnate con brodo chiaro, unendovi una cipolla in steccata di tre garofani, quasi cotto levate il capretto e le cipolle, e passate la salsa al sedaccio, indi in questa salsa riponete il capretto, al momento di servirlo legatelo con tre rossi d'uova, poco presemolo trito, sugo di mezzo limone, tre gocce di acqua fresca, il tutto stemperato, versatelo sul piatto e servitelo con crostoni. Se non fosse tempo di presentarlo in tavola mettetelo al bagnomaria, ed al momento di servirlo versatelo sul piatto e crostonatelo.

Capretto all'Italiana.

8. Prendete le cotelette di capretto, tagliatele ad una ad una, paratele e battetele un poco, impanatele con uovo sbattuto, e con pane trito, friggetele con grasso bianco che nuotano. Prontate la salsa all'italiana, o verde, o dolce, o all'acetosa (veg. il cap. 19), unite le co-

telette alla prescelta salsa, e lasciatele per un poeo a mijoté, mettele in giro sul piatto, versatevi nel mezzo la salsa e servitele con crostoni.

Capretto alla Russa.

9. Si cucina nel modo istesso del vitello alla russa, e si serve con crostoni o guarnizione (veggasi il capitolo 5 n. 19, del vitello).

Capretto alla Perigot.

10. Tagliate le cotelette del capretto, paratele e battetele bene, piccatele di minuto lardo. Abbiate pronta una falsa di tettina (cap. 21 n. 4), e questa falsa distribuitela un poco per ogni coteletta dalla parte opposta della inlardatura, rotolatele, abbiate pronta una tortiera, con entro un poco butirro tostato, e ad una ad una mettele in detta tortiera, infarinando prima le estremità delle cotelette, fatele sudare un poco con fuoco sotto e sopra, bagnatele con mezzo bicchiere vino malaga, o vino madera o vino marsalla, alzatele dalla tortiera, e ponetevi sotto delle fette di lardo, acciò non si attacchi, bagnatele con poco sugo, copritele con carta untata di butirro, lasciatele cuocere con fuoco sotto e sopra, cotte montate sul piatto, sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio, versatelo sopra, e servitelo con crostoni.

Capretto alle Erbe sine.

11. Tagliate il capretto a piccoli pezzi, prontate un'asciè in una cassarola fatto di presemolo, poco scialò, poco aglio, poco basilico, poco maggiorana, poco stragone, tridate il tutto, unitevi un pezzetto di butirro, e fate passare al fornello, ponetevi il capretto e una fetta di giambone, fatelo cuocere a dolce fuoco, unendovi poco sale, pepe, noce moscata, poco sugo, cotto sgrassatelo servitelo con crostoni.

Capretto alla Perla.

13. Prendete un quarto di capretto, insteccatelo con lardo involto in poco pepe sale e droghe, infarinatelo, mettete in una cassarola una rapatura di lardo, e poco butirro, unitevi il capretto, fatelo gratinare, mettete un bicchiere di rosolio, aggiungendovi poca salsa tourné e poco sugo, alzatelo dalla cassarola, mettete una fetta di lardo acciò non s'attacchi, fatelo cuocere al dolce

fuoco, cotto levatelo dalla cassarola, mettetelo al piatto, sgrassate la salsa, passatela al sedaccio, e versatela sopra al capretto, e servitelo con crostoni.

Testa d'Agnello in Agro-dolce.

13. Prendete una testa d'agnello, mettetela nell'acqua quasi bollente, levategli il pelo, stambatela, levandogli il muso e gli occhi, lasciatela sgocciolare nell'acqua fresca, sbianchitela e fatela cuocere nella brasura alla semplice, cotta, montatela al piatto, levandovi qualche ossa dal cranio, e versandovi sopra una salsa agro-dolce come al cap. 10 n. 50, crostonatela e servitela.

Testa d'Agnello alla Roccò.

14. Allestite una testa d'agnello, nel modo che avete fatto al numero antecedente, e disossatela tutta. Empitela con una falsa a canef, unendovi triffole tagliate a quarti, dei dadi di lingua salata cotta, e dei dadi di salsiccia sbianchita, indi cucitela con refe, copritela con fette di lardo e fettine di limone che gli avrete levata la scorza, involgetela in una salvietta, fatela cuocere in brasura alla semplice, curate la sua cottura, la quale sarà di un'ora e mezza, cotta levatela, sbridatela, montatela al piatto, e servitela con una salsa alla predouillet, o salsa alla peverada, od agro-dolce come al cap. 10, e servitela con crostoni a piacere.

Testa d'Agnello alla Cervella.

15. Apparecchiate una testa d'agnello come il precedente numero, e disossatela. Abbiate pronto once venti di cervella di vitello o di manzo, se fosse d'agnello è necessaria una libbra, perchè nel pulirla se ne consuma di più. Pulitela nell'acqua fresca, sbianchitela con acqua salata, poca verdura, ed un bicchiere d'aceto, lasciatela bollire per un quarto d'ora, di poi levatela e lasciatela colare sopra una salvietta, mettetela a cuocere per altra mezz'ora in brasura con della sostanza: cotta, levatela, prendete un poco della sua cottura restringetela, ossia metteteci tanto butirro maneggiato come un uovo, mezzo cucchiajo farina di semola, tiratela al fornello, e legatela con un liaison di tre o quattro rossi d'uova, e mettetela nella testa unitamente colla cervella intera: cucitela con refe, e rivolgetela in una salvietta coperta

di fettine di giambone. Fatela cuocere in brasura alla semplice, curate che non passi la sua cottura: cotta levatela, sbridatela e montatela al piatto versateci sopra una sostanza, guarnitela di crostoni di sfogliata e servitela.

Coradelle di Agnello o Capretto in Fricassé.

16. Prendete tre coradelle, lavatele e fatele sbianchire nel brodo: cotte levatele, tagliatele a pezzi e mettetele in una cassarola con un pezzo di butirro, una fetta di giambone, ed una cipolla insteccata con quattro garofani, fatele tramortire al fornello, metteteci un pizzico di farina di semola, meschiate con un cucchiajo, bagnatele con brodo liscio, ed un bicchiere di vino bianco, consumato che sia per metà, unitele e fatele cuocere dolcemente: cotte levate il giambone e la cipolla con li garofani, legatele con un liaison di tre o quattro rossi, e sugo di mezzo limone, poco presemolo trido ed una guccia d'acqua, servitele sopra un piatto con crostoni di sfogliata, ossia bordate un piatto di pasta e versatele dentro. Potete servirle anche in una cassarola di terra inverniciata ad uso argento.

Lingue d'Agnello in diverse maniere.

17. Prendete dieci o dodici lingue d'agnello, lavatele bene, fatele sbianchire nell'acqua bollente, pelatele, fatele cuocere in brasura alla predouillet: cotte, mettetele sul piatto, e servitele versandovi sopra la sua brasura sgrassata e passata al sedaccio. Potrete servirle anche con diverse salse (veg. il cap. delle salse), o con guarnizioni come al suo capitolo ma sempre crostonatele.

Rognone d'Agnello alla Veneziana.

18. Unite dodici rognoni d'agnello, dategli un taglio nel mezzo senza distaccarli, dopo apriteli per metà, e marinateli con olio, sale e pepe, infilzateli allo spiede o ai piccoli spiedi d'argento, metteteli a cuocere alla graticola, cotti serviteli con sotto una sostanza, sugo di mezzo limone e con crostoni

Rognone alla Provinciale.

19. Prendete dodici rognoni d'agnello, tagliateli a piccole fette, pigliate un platon-sauté, metteteci dentro due cipolle tagliate a filetti con un pezzo di butirro e poco olio fino, fatelo passare al fornello, e quasi cotto

metteteci i rognoni, poco sale e pepe, fateli saltare, osservate bene che non passi la cottura, poichè troppo cotti riescono duri, serviteli con una spremuta di limone e con crostoni a piacere.

Rognoni Infolati.

20. Prendete dieci o dodici rognoni d'agnello, tagliateli a piccole fette, abbiate pronta una cassarola con entro once tre circa butirro, ed un cucchiajo d'olio fino, un ascie di poco presemolo, una spiga d'aglio, e tre anchiodi il tutto ben tridato, fate tostare questo ascie ed uniteci i rognoni, ed alla giusta cottura serviteli al momento, mettendoci un poco di couli o buona sostanza, poco sale e poco pepe, sgrassati e crostonati a piacere.

CAPITOLO X.

DEGLI ENTRÉES DI LEPRE, CONIGLIO, CAPRIOLO, CERVO, E CAMOSCIO.

La Lepre per essere buona dev'essere giovane e grassa. Per conoscere se la lepre sia giovane dovete prenderla per le orecchie, tirarle e separarle, se la pelle cede allora è segno che è giovane; come pure dovete osservare il muso e la dentatura, se il primo è tenero ed i denti sono bianchi e corti la lepre è giovane. Una simile osservazione dovete fare ai conigli.

In punto al Cervo, al Capriolo ed al Camoscio, queste bestie si prendono alla caccia. Se avranno un anno di età sono novelli e saranno teneri, avranno meno del selvatico, e saranno di buon fumé.

Le suddette bestie devono stare sotto la pelle due giorni se la stagione è di estate, quattro se è d'inverno. Quando ne dovete far uso, convien che gli leviate la pelle, e dovete metterli in infusione affine perdino il selvatico, perchè in allora riesciranno d'aggravidimento e di ottimo sapore.

Modo di metterli in infusione.

1. Quando gli avete levata la pelle, mettete la carne di quell'animale che avete in infusione in un recipiente di terra, con sale, pepe, erbe aromatiche, un mezzo di

aceto, un boccale di vino bianco, un poco coriandri, delle foglie d'alloro, canella in canna intera, noce moscata, cipolle, selleri, carotte tagliate a fette, poco fenocchio, e poco auici, turate bene il recipiente e lasciatelo in infusione, se la stagione è di estate tre giorni, e cinque od anche sei se è d'inverno.

Lepre al Sangue.

2. Cucinata la lepre come l'avete cucinata alla Schivé (n. 5 di questo cap.), al momento di servirsene la legghete con sangue. Pigliate il sangue di due pollastri, nel levare questo sangue spremetegli entro il sugo di un limone, rompetelo sempre con bacchettine acciò non si aggruppi, a questo sangue uniteci quello della lepre, se ne avete, legate la lepre col sangue, e servitela subito, guarnendola con crostoni, o bordo di pasta all'intorno del piatto.

Lepre alla Ruccoed.

3. Dopo d'avere levata alla lepre la pelle, sventratela e tagliatela a pezzi grossi, inlardate i pezzi con lardo condito di sale, pepe e poco drogheria. Fate un letto ad una cassarola, con poche cipolle, selleri, carotte, fettine di lardo, poco giambone, e un piccolo pezzo di butirro, mettete in questo letto i pezzi della lepre, fateli gratinare, bagnateli con un mezzo di vino bianco bollente, stufatela, fatela cuocere dolcemente, conditela con sale, pepe, drogheria, una cipolla isteccata, cotti che siano i pezzi della lepre allestite una salsa agro-dolce, fatta con onze sei di zucchero liquefatto in una cassarola, e che abbia preso un bel colore, bagnate questo zucchero con un mezzo di vino bianco, unitegli due mostaccini, tiratelo ristretto al punto di salsa, passatela al sedaccio, indi uniteci i pezzi della lepre, tenete il tutto a mijoté, e servitela con crostoni di sfogliata; e se piace, potete anche metterci della uvetta passerina, e pochi pignuoli il tutto ben lavato, unitelo alla lepre e servitela.

Coscie all'Oriente.

4. Prendete la parte di dietro della lepre, marinatela con poco aglio, poco sugo di limone, pepe, noce moscata, e presemolo trido, allestite una cassarola met-

tendoci dentro una rapatura di lardo, poco butirro, una fesa d'aglio ben minuto e passate il tutto al fornello, di poi metteteci la lepre colla sua marinatura, poco sugo e fatela cuocere al dolce fuoco. Prontate una salsa alla peverada come ai nn. 21 e 22 del cap. 19, ed al momento di servirla sgrassate la sostanza, passatela al sedaccio, ed unitela alla salsa alla peverada, montata la lepre al piatto, versateci sopra la salsa e servitela con crostoni.

Lepre alla Schivé.

5. Pulite una lepre, tagliatela a piccoli pezzi o a quartini, mettetela in un recipiente di terra, marinatela con sale, pepe, poche droghe fine, e bagnatela con un mezzo di vino rosso, usendovi del basilico, della maggiorana, e lasciate il tutto in infusione due giorni. Allestite una cassarola con una cipolla tridata, ed un pezzo di butirro, fatelo tostare, levate la lepre dalla marinatura, e ponetela nella cassarola, fatela gratinare un poco, bagnatela colla marinatura passata al sedaccio, lasciatela cuocere dolcemente, quando cuoce ponetevi una fetta di presciutto, cotta levatela, sgrassate la lepre, e servitela o in bordo di pasta (veggasi cap. 16 n. 150), o in una cassa di pasticcio, o anche naturale con una guarnizione di cipollette glassate (cap. 20, n. 7).

Lepre all'Imperiale di Roccodò.

6. Levate la pelle ad una bella lepre, fategli un piccolo buco nel ventricolo, levategli i suoi interiori, asciugatela con un panno. Prendete una pernice disossata, il segato della lepre, un pezzo di lardo bello, una tettina di vitello cotta in brodo, tridate il tutto mettendovi sale, pepe e poca noce moscata, e prontate una falsa a canef (cap. 21 n. 1), tagliate a filetti un pezzo di lingua salata già cotta, filettate tre o quattro trifole, e tagliatele in quattro. Fatto questo apparecchio, distribuitelo nella lepre, facendolo entrare dal buco del ventricolo un poco per ogni qualità, cucite il buco con refe, levate colla punta del coltello la pellesina della schiena della lepre e piccatela di lardo minuto. Fate una brasura al vino (cap. 22 n. 2), ponetela in una brasiera, indi ponetevi la lepre, lasciatela gratinare,

bagnatela con vino forestiere, copritela con carta unta di butirro, lasciatelo cuocere per due ore circa a fuoco sotto e sopra o al forno, al fine della cottura versate fuori il suo fondo, sgrassatela, passatelo al setaccio, restringetelo al fornello. Montate la lepre al piatto, versateci sopra la salsa, e glassatela con aglasse, e servitela con crostoni.

Lepre alla Cacciatora.

7. Prendete una lepre già pulita, tagliatela a piccoli pezzi, tagliate a filetti cinque o sei cipolle grosse, mettele in una cassarola con una quarta di butirro, lasciate le cipolle e butirro tostare, unite ad essi la lepre e fatela tramortire, bagnatela con uu bicchiere di vino malaga, o vino madera, o vino marsalla mettetevi sale, pepe ed una fetta di giambone, turate bene, e fatela cuocere al dolce fuoco. Alla fine della sua cottura unite un bicchiere di couli o sostanza, sgrassate il tutto, versatela sul piatto con qualche bordo di pasta e servitela.

Lepre alla Milanese.

8. Pulite una lepre, tagliatela a quarti, lavatela con un boccale di vino bianco, apparecchiate dei pezzi di lardo tagliati a filetti, conditeli con sale, pepe, poche droghe, e poca scorza di limone tridata, involgete i filetti di lardo nel sale, pepe ec., indi insteccate la lepre, coprite il fondo d'una cassarola con sette di lardo o presciutto, e un pezzetto di butirro, ponete sopra a questo fondo i pezzi di lepre, lasciate il tutto gratinare, bagnatela dopo con un mezzo di vino rosso vecchio, e mettete quattro spighe di aglio intere, copritela bene e lasciatela cuocere per due ore, cotta levate il lardo, sgrassatela e montatela sul piatto, guarnitela con cipolline e servitela con crostoni.

Lepre all'Italiana.

9. Pulite una lepre, levategli i suoi interiori da un piccolo buco. Prendete il suo fegato, e una rapatura di lardo, erbe aromatiche, il tutto tridate fino, unitevi un poco triffole tridate e un pezzo di butirro, incorporate il tutto con un coltello, mettendovi poco sale, poco pepe e noce moscata. Con questo empite la le-

pre, cucitela con refe, mettetela a cuocere alla brasura nel vino (cap. 22 n. 2), unendovi buona sostanza, lasciatela cuocere al fuoco dolce o al forno, cotta versate il suo fondo, sgrassatelo, passatelo al sedaccio, e restringetelo. Montate la lepre al piatto e versatevi sopra la detta salsa, e servitela con una guarnizione d'ulive.

Lepre alla Russa.

10. Prendete i quarti di dietro della lepre, accomodatevi, isteccateli di lardelli conditi di sale, pepe, droghe line, e noce moscata, poneteli a cuocere come la fesa di vitello (cap. 5 n. 23), cotta levatela dal suo fondo, mettetela al piatto sgrassando il fondo, passandolo al sedaccio e versatelo sopra alla lepre: la potrete guarnire di piccoli cocomeri con sostanza, o caperi, e servitela con crostoni.

Filetti di Lepre alla Reale.

11. Pulite la lepre, levate i filetti interi, puliteli dalla sua pellesina, piccateli di lardo minuto, fateli cuocere ad uso di fricandò come al cap 5 n. 19, levateli dalla cottura e montateli al piatto. Abbiate pronta una di queste guarnizioni, o d'ulive, o di cipollette, o di piselli, o di cime di sparagi, o altre guarnizioni adattate, ponetela intorno al filetto, glassate questo di aglasse, e servitelo con crostoni.

Filetti alla Minuta.

12. Levate i filetti della lepre, e puliteli dalle sue pellette, tagliateli a piccole fettine, batteteli, e infarinateli. Allestite una tortiera con entro poco burro, poco presemolo trito, fateli passare al fornello, e distendete sopra le fettine del filetto, unitevi poco sugo, e poco couli, fatelo cuocere lentamente, cotto sgrassatelo, spremete sopra un mezzo limone, versateli sul piatto, e guarnitelo di crostoni.

Filetti alla Predouillet.

13. Prendete due filetti di lepre, puliteli, metteteli a cuocere nella brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), cotti levateli dalla brasura, montateli, sgrassate la salsa, passatela al sedaccio, versatela sopra ai filetti, e li potrete servire con una di queste guarnizioni o di

triffole, o di funghi, o di cipolline glassate, o di ulive disossate, o creste, o granelli di polli (veg. il cap. 20), e crostonate il piatto.

Filetti alla Sandalicò.

14. Inlardate due filetti di lepre con piccoli pezzetti di lardo involti in poco pepe, sale, e noce moscata, preparate in una cassarola un letto di fettine di lardo, poco burro, una cipolla tagliata a fette, e poche erbe aromatiche, disopra ponete i detti due filetti, fate il tutto tostare un poco voltandoli, bagnateli con mezzo bicchiere vino malaga, o vino madera, o marsalla mettete un poco sugo, coprite il tutto con carta unta di burro, copriteli bene, fateli cuocere dolcemente, cotti sgrassate il suo fondo, passatelo al sedaccio restringendo se occorre e versatelo sopra, e serviteli anche con guarnizione se volete come al cap. 20.

Filetti alla Peverada.

15. Pulite dai muscoli e dalle pellesine due filetti di lepre, piccateli di minuto lardo, marinateli con olio, sale, pepe, foglia di lauro, poco burro e sugo di limone, lasciateli in infusione per quattro ore, indi levateli dalla infusione, e metteteli a cuocere allo spiede, presi che abbiano bel colore bagnateli con burro nella leccarda, passate la sua marinatura al sedaccio, e cotti serviteli con una salsa alla peverada indicata al cap. 19 n. 31 e 32, e serviteli con crostoni.

Filetti all'Anconetana.

16. Allestite i filetti come si è detto di sopra, fateli cuocere in brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), cotti levateli dalla sua brasura, montateli al piatto con sotto la salsa all'Anconetana (veg. il cap. 19 n. 38), potete servirli colla sua cottura sgrassandola e passata al sedaccio, restringendola se occorre, e guarniteli con crostoni.

Filetti alle Triffole.

17. Pulite e disossate affatto i filetti d'una lepre, tagliateli a piccole fettine e battetele un poco; passate in una cassarola una rapatura di lardo, poco burro, poco presemolo, poche erbe aromatiche, ed una fetta

di giambone, fatelo tramortire al fuoco, uniteci mezzo encchiajo farina di semola, e bagnate con un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o vino bianco nostrano unendoci poco couli e sugo, metteteci le scalopine in modo che sieno distese, fatele cuocere al dolce fuoco, cotti levate il giambone, e spremeteci sopra un mezzo limone, serviteli entro d'un piatto bordato a piacere, o con creste di pane fritto al butirro. Volendo tenete pronta una salsa composta con oncie quattro triffole tagliate a fette, passatela all'ascié, uniteci poca sostanza, e serviteli.

Lepre alla Cittadina.

17. a) Vuotate la lepre, tagliatela in pezzi, piccatela per ogni parte con lardo e volgetela con poco sale e pepe, presemolo, cipolla ed aglio, il tutto tridato, mettetela in una pentola con mezzo bicchiere d'acquavita, un pezzo di butirro, e fatela cuocere a fuoco lento; quando è cotta e non vi è più salsa, metteteci il suo sangue, fate scaldare, non lasciando bullire, ed aggiustate la lepre nel piatto che dovete servire, unendola bene insieme di modo che sembri un pezzo solo, e versate sopra la suddetta salsa.

Modo di marinare il Coniglio.

18. Avendo questo piccolo animale molto del selvatico, conviene metterlo in infusione acciò riesca di buon gusto.

Con un coltello cavate il sangue dall'orecchio a due conigli, lasciateli per un giorno sotto la pelle, dopo levatecela, tagliateci la testa e le zampe, potrete gettarle via, vuotateci al basso ventre polita, la tagliarete dalla parte delle giunture, marinateli con vino bianco, verdura tagliate a fette, garofani, cannella intera e poca erba aromatica, lasciateli per due giorni in questa marinatura in un recipiente ben chiuso, dopo i due giorni levateli e cucinateli.

Coniglio all' Imperiale.

19. Allestite e levate dalla marinatura due conigli come si è detto di sopra, e disossateli dallo schienale. Empite i conigli con una falsa a canef a vostro piacere, o di una falsa composta di oncie quattro triffole, oncie quattordici di lacetti sbiaachiti, una fetta di lu-

gua salata della grossezza d' un dito e tagliata a dadi, dopo d' averli empiti cuciteli con resse e metteteli a cuocere in brasura alla predouillet, come al cap. 22 n. 1), cotti levateli, sbridateli montateli al piatto e serviteli nella sua cottura sgrassata e passata al sedacchio, se occorre restringetele, e versategliela sopra. Se volete potete anche servirli con una salsa alla pevedada od all'anconitana o agro-dolce. (veg. il cap. 19)

Conigli in diverse maniere.

20. Allorchè i conigli sono stati in infusione come si è detto di sopra, si possono cucinare o alla stuarda, con erbe sine, o alla schivé, o alla cacciatora, o alla russa o celle trifoli, come si è detto nel presente capitolo parlando della lepre.

Conigli in pasticcio tanto freddo come caldo.

21. Approntate due conigli come al n. 19. Levateli dalla marinatura, disossateli, tagliateli a filetti. Prendete una libbra di fesa di vitello, mezza libbra di filetti di majale, una grossa fetta di lingua salata cotta e tagliata a filetto, una salsa a canel, altra di segato e tettina, una rapatura di lardo, sale e pepe, formaggio trido, il tutto ben tridato colla mezzaluna. Fate una cassa per pasticcio con pasta brisé (cap. 16 n. 131), empite del sopradetto composto la cassa a suolo per suolo, indi passate all'ascié d' anchioda, presemolo, oncie due butirro e due cucchiaj di olio, quattro oncie trifole tagliate a pezzi, e versatelo entro al pasticcio: copritelo con fette di lardo, indi formate il coperchio con detta pasta, ed ornatelo a piacere. Mettetelo al forno, e lasciatele cuocere per tre ore, osservate che cominciando a bollire prenda buon colore. Cotto pulitelo. Se volete servirlo caldo, dovrete distaccarci il coperchio, levare il bordo, e servirlo con poca sostanza; se dalla tavola ne avanza servitelo freddo guarnendolo con geladina tagliata a piccoli pezzi.

Se questo pasticcio lo volete servire freddo, appena lo levate dal forno tenete pronta della geladina, fatela entrare nel suo caminetto, turatelo, lasciatelo venir freddo, pulitelo, montatelo al piatto e servitelo.

Piccolo Coniglio allo spiedo.

21. a) Tagliatelo a pezzi e fatelo cuocere con mezzo bicchiere di vino bianco, brodo, un mazzetto guarnito, sale e pepe; cotti riducete la salsa, e fatela attaccare alla carne, indi metteteli a raffreddare. Infilzate in piccoli spiedi e immergeteli nell' uovo sbattuto, copriteli di pane grattato con grasso per ricoprirli di nuovo, e servitelo a secco con gli spiedi.

Coniglio all'erbe fine.

21. b) Tagliatelo a pezzi, mettete in una casserola un pezzo di burro, presemolo, cipolletta, funghi ed una fesa d'aglio il tutto tridato, timo, lauro e basilico in polvere, passate al fuoco con unirti i pezzi di coniglio, mischiateli, unite un pugno di farina stemperata con un bicchiere di vino bianco, poco sugo e brodo, cotto restringete la salsa, montate il coniglio sul piatto, versate sopra la salsa e servitelo con crostoni.

Coniglio alla Reale.

21. c) Riempite due conigli con una falsa fatta dei loro fegati, con burro, presemolo, un lacetto di vitello, funghi, il tutto tagliato fino, sale e pepe, empiteli ed aggiustategli le zampe d'avanti sul naso, e quelle di dietro sotto il ventre, mettendovi dei piccoli spiedi per fargli stare, poi fateli cuocere con un bicchiere di vino bianco, brodo, lardo, burro, sale, pepe, ed un mazzetto guarnito; cotto passate la salsa alla stamigna, levate il grasso, riducete la salsa se abbisogna, montate il coniglio sul piatto, versate sopra la salsa e servitelo con crostoni.

Coniglio in Matelot.

21. d) Tagliate il coniglio in pezzi, e fate un rosso con un piccolo cucchiajo di farina, ed un pezzo di burro, poi mettetevi i pezzi di coniglio bagnando con un bicchiere di vino rosso, due di brodo, un mazzetto, sale e pepe, fatelo cuocere per mezz'ora, poscia restringete la salsa e unite un'anchioda passata al sedaccio e un pizzico di capperi, montate il coniglio, versate sopra la salsa e servitelo con crostoni fritti al burro.

Del Capriolo.

Siccome il capriolo se deve essere di aggralimento

conviene porlo in infusione, così ho creduto di qui indicare ch'esso deve stare sotto la pelle tre giorni se è di estate, ed almeno sei se è d'inverno: poi levategli la pelle, e mettetelo in infusione in un vaso di terra con entro sale, pepe, erbe aromatiche, un mezzo d'aceto, un boccale di vino bianco, dopo il tempo indicato levatelo e cucinatelo.

Capriolo alla Stuarda.

22. Prendete il capriolo, levatelo dalla sua infusione, insteccatelo di lardo grosso, mettetelo a cuocere nella brasura alla predouillet (cap. 22. n. 1), bagnatelo colla marinatura, fatelo cuocere a fuoco sotto e sopra, coltivate fuori il suo fondo, sgrassatelo e passatelo al sedaccio, restringetelo se abbisogna. Mettete il capriolo al piatto, guarnitelo di cipolline e versatevi sopra la salsa ridotta. Il capriolo dopo che sarà stato in infusione come sopra si potrà cucinare nel modo istesso che si è praticato il capretto, e l'agnello, per cui veggasi il capitolo 9.

Capriolo alla Svizzera.

23. Prendete il petto del capriolo, mettetelo in infusione come al n. 22 di questo capitolo, levatelo dalla marinatura, infarinatelo e mettetelo in una cassarola con entro poco butirro, una cipolla tridata già tostata, e fategli prendere colore voltandolo spesso, bagnatelo con un bicchiere di vino rosso, lasciatelo asciugare al fuoco, bagnatelo con metà sugo e metà della sua marinatura passata al sedaccio e lasciatelo cuocere al dolce fuoco. Allestite una salsa di poco butirro e piccolo ascié passato al fuoco, untegli pochi funghi e poca sostanza sgrassata, passata al sedaccio e ridotta se abbisogna. Fate bollire la salsa col fondo, montate il capriolo al piatto, e versate sopra la detta salsa, e servitelo con crostoni.

Cotelette di Capriolo.

24. Dopo d'aver lasciato in infusione le cotelette del capriolo come si è spiegato al n. 22 di questo capitolo, si potranno le cotelette cucinare nei modi, e qualità che si sono indicate nel capitolo 9 parlando del capretto ed agnello.

Capriolo od altro alla Russa.

25. Dopo d'essere stato il capriolo in infusione, come sopra si è detto al n. 22, levatelo dalla sua marinatura: fate un letto in una cassarola con poco butirro, poca grassa, cipolle, carotte, selleri tagliate a fette, e copriteli con fette di lardo, e fette di giambone, e pezzetti di vitello, a ciò uniteci un pezzo di capriolo isteccato di lardo ed infarinato, fatelo gratinare con fuoco allegro, voltatelo, poi sbruffatelo con un mezzo d'aceto, fatelo consumare al fuoco allegro, dopo bagnatelo con buon sugo, mettetelo al fuoco sotto e sopra, ed a fuoco dolce, lasciatelo cuocere, cotto montatelo al piatto, sgrassate il suo fondo, passatelo al sedaccio, e servitelo con crostoni

Capriolo o altro all'entrée.

26. Levatelo dalla infusione, piccatelo di lardo grosso, e mettetelo a cuocere allo spiede, bagnatelo con metà olio e metà butirro cotto, montatelo al piatto, versateci sopra una salsa, o all'anconetana, o fatta con once sei di triffole e buona sostanza, e guarnitelo con crostoni di sfogliata.

Capriolo od altro all'Imperiale.

27. Levate il capriolo dall'infusione, disossatelo, e stendetelo come una fascia, falsitelo con falsa a piacere, rotolatelo, legatelo con spago, mettetelo a cuocere in brasura alla predouillet: cotto servitelo con suo fondo sgrassato passato al sedaccio, sbridatelo, montatelo al piatto, e versateci sopra la sua sostanza, guarnitelo a piacere, e servitelo con crostoni

Capriolo o altro in Scaloppe.

28. Levate dalla infusione la coscia del capriolo, tagliatela a fette, battetela, infarinatela e mettetela in una tortiera distesa, con butirro purgato, fatela partire, sbruffatela con poco vino di Spagna o madera o di marsalla e poco sugo, lasciatela cuocere a dolce fuoco, ritiratelo in una cassarola, mettegli un pizzico di presemolo, al momento sgrassatelo, e servitelo con una spremuta di mezzo limone, e con crostoni.

Capriolo o altro all'Inglese.

29. Fate le cotellette distaccate, paratele, battetele

e marinatelo con poco olio, pepe e poco sale, e mettetelo a cuocere sulla graticola: cotte formate un ascie di due anchiode, poco aglio, poco presempolo, poco basilico, poco timo tutto tridato ben fino, mettete questo ascie in una cassarola con poco butirro, poco olio tostato, poi uniteci le cotellette, un poco couli, e poca sostanza, tenetele a mijoté circa un'ora nella bornice, ed al momento di servirle sgrassatele e montatele al piatto.

Capriolo o altro all'Italiana.

30. Levate dalla infusione un pezzo di capriolo, fatelo cuocere nella brasura alla *profouillet* (cap. 22. n. 1), cotto mettetelo al piatto; versateci sopra una salsa all'Italiana (veg. il cap. 19 n. 26), e servitelo a piacere con crostoni.

Capriolo o altro all'erba fina.

31. Prendete una cassarola o un *plafon-sauté*, fateci tostare del butirro, metteteci entro un pezzo di capriolo o coteletta, fatelo tostare, arrosatelo con un bicchiere di rosolio di garofano, bagnatelo con sugo ed uniteci un pizzico di erbe fine cioè basilico, maggiorana e timo, fatelo cucinare al dolce fuoco, cotto mettetelo al piatto, sgrassate il suo fondo, e versatelo sopra e crostonatelo.

Capriolo o altro stufato.

32. Levate dalla infusione un pezzo di capriolo istecato di grosse fette di lardo, poche sese d'aglio, infarinatelo, fate tostare una cipolla tridata fina colla mezzaluna, con un pezzo di butirro tostato, uniteci il capriolo e fatelo tostare, voltatelo spesso e rosatelo con un bicchiere di vino rosso bollente, lasciatelo confinare, bagnatelo con sugo, uniteci poco sale, poco drogheria fina, ed una cipolla isteccata di sei garofani, metteteci una fetta di lardo acciò non si attacchi, fatelo cuocere a dolce fuoco: cotto servitelo col suo fondo, sgrassatelo e passatelo al setaccio.

Gâteau di Cervella alla Roccocò.

33. a) Pigliate due cervella, pulitele e bianchitele, fatele cuocere in ristretto o pestatele al mortajo, indi unitevi una lasciamella d'una zaina di panera piuttosto densa e una papina di latte e pane, poco sale, una triffoia, once due formaggio trido, un pezzo di butirro di once tre e sei rossi

d'uova, passate il tutto al sedaccio, e pronta una cassarola imhurrata o un stampo, e coperto il fondo e all'intorno di carta untata di butirro purgato, versate il suddetto composto e fatelo cuocere al bagno maria, e cotto versatela fuori, levatevi la carta e servitelo con una salsa di sostanza, potrete marcarlo con triffole e creste se volete.

Gâteau di Pomiterra.

32. b) Prontate mezza libbra di pomiterra cotti, pelati e schiacciati sotto il coltello ben fini, indi pronta una basciamella d'un mezzo di panera, ma sia densa, fate squagliare once sette butirro fresco, unitevi quattro uova interi uno alla volta e quattro rossi, aggiungete li pomiterra, sbattuti con la basciamella, e due pugni di formaggio trido, poco sale, pepe, noce moscata, prontate una cassarola untata di butirro e spolverizzata di pane trido, versatevi il suddetto composto, fatelo cuocere al forno temperato circa un'ora di cottura, cotto versatelo sul piatto e servitelo.

Sortout.

32. c). Coprite una cassarola di carta imhurrata, con carotte novelle fate delle fettine, e cotte in brodo, coprite la cassarola come scheje di pesce indorate d'uova, indi unitevi una salsa, e in mezzo la salsa un ragò, copritelo di salsa, e fatelo cuocere al bagnomaria per due ore, indi versatelo e servitelo con un couli e sostanza: si potrà anche guernire la cassarola invece delle carotte di triffole, creste, lacetti, granelli di polli e altri simili.

Timballi all' Italiana.

32. d). Li timballi di polenta o maccheroni si potrà farli a suolo a suolo con ragottini di diverse qualità, con triffole o funghi o spongiole o altre cose simili, e con basciamelle e sostanze. Si potrà coprire li timballi sopra detti con pasta o frolla o sfogliata o brisé o di presciutto.

Timballo a uso sortruse.

32. e). Fate cuocere nel brodo mezza libbra di maccheroni fini ma mezzani di Napoli, e pigliate una cassarola mezzana, o un bonetto liscio, copritelo sotto e d'intorno con fettine di lardo, e pronto una salsa a piacere, con due chiami montati in fiocca di più del solito, indi prontate un ra-

gottino a piacere o di piccioni, o di lacetti, e pigliate il bonnetto coperto di lardo, copritelo con li maccheroni in bella maniera, con un pennello untateli di uovo sbattuto, e unitevi la detta falsa, e nel mezzo della falsa mettete il suddetto ragottino e copritelo con la falsa e poi fette di lardo, e fatelo cuocere per due ore al bagnomaria, poi versatelo fuori, levate il lardo, e glassatelo con pennello di aglasse e servitelo con poco sostanza.

Risi per Timballi.

32. f). Lavate nell'acqua tiepida una libbra e mezza di riso (once 18), mettetelo in cassarola, con tre once di midolla passata al sedaccio e altrettanto butirro mettetelo al fuoco leggero per mezzo quarto d'ora, indi bagnatelo poco per volta, con brodo colorito di sostanza, sale, pepe, noce moscata, fatelo cuocere più di due terzi, e molto asciutto, tiratelo indietro, mettetevi sei rossi d'uova, e quando sarà freddo, unitevi tre pugni di formaggio, e due bianchi montati, coprite una cassarola con strisce di carta imburata, e guarnite il fondo e d'intorno di creste, granelli, code di gamberi, il tutto cotto, e distribuiti con simetria mettetevi il suddetto riso, poco per volta, per non rompere la guarnizione, e con le mani pulite bagnate con uovo sbattuto formate un buco nel mezzo, nel quale porrete un ragò, copritela col medesimo riso, appianatela sopra, mettetela a cuocere un' ora e mezza al bagnomaria in un forno temperato, o sopra un fornello con fuoco anche sopra, cotto fatelo riposare un poco fuori dell'acqua e servitelo con salsa di sostanza: si potrà anche guarnire la cassarola con gamberi mondati di selleri, di dordi disossati e ripieni e cotti, di polpine cotte, di beccaccine, di carcioffi, fenocchi in brase tagliati, di lattughe o piselli o ovi, di funghi cochi e tartuffi, cipollette, o un giuoco da dama con carotte, rape, tartuffi cotti in brodo, di sparagi e di cornetti. Servendosi di queste verdure sarà meglio coprire la cassarola di fette di lardo o presciutto.

CAPITOLO XI.

DEGLI ENTRÉES DI SELVATICI VOLATILI.

Osservate che il selvaggiume sia giovane, grasso

CAPITOLO XI. DEGLI ENTRÉES DI SELVATICI VOLATILI 173
e frollo, e non troppo passato, perchè in allora prendono un cattivo gusto, e nel cuocerli si rompono facilmente: cucinateli nel modo seguente.

Oca selvatica alla Roccod.

1. Apparecchiate un'Oca selvatica, bella, giovane e grassa, pulitela, stambatela, vuotatela, lavatela e bridatela; fatela sbianchire nel brodo bollente, e poi piccatela di minuto lardo; prendete una casserola della grandezza dell'oca, fateli un letto con poche cipolle, burro, grassa, carotte, selleri tagliati a fette, erbe aromatiche, coprite la verdura con fette di lardo e gambone e metteteci l'oca, fatela gratinare al fuoco ardente, rosatela con un bicchiere di vino di malaga, lasciatela asciugare, poi bagnatela con sugo e poco couli, metteteci una cipolla intercata di garofani, copritela con una carta inbutirrata, acciò non abbruci la inlardatura, fatela indi cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra: cotta levatela dalla sua sostanza, sgrassatela e passatela al sedaccio, ristringetela se occorre, montate l'oca al piatto, sgrassatela e metteteci sotto la sua sostanza ridotta in salsa, aggiungendovi un cucchiajo di senape, o sugo di un limone, guarnitela con crostoni a piacere, e servitela.

Oca selvatica alla Predouillet.

2. Allestite e cucinate l'oca selvatica come avete fatto coll'oca domestica, per cui veg. il cap. 4. n. 70.

Oca selvatica alla Granada.

3. L'oca selvatica alla granada la cucinerete come l'oca domestica (veggasi il cap. 4 n. 72).

Oca selvatica all'Armagnac.

4. Pulita che avrete l'oca selvatica, dovrete lavarla, bridarla, e cucinarla, e farla cuocere come l'oca domestica (veggasi il cap. 4 n. 71).

Delle Anitre selvatiche in diverse maniere.

5. Le anitre selvatiche in diverse maniere si cucinano come si è detto delle oche al cap. 4 n. 80 al 86, e servitele con false e guarnizioni a piacere (cap. 20).

Anitra falsita.

6. Apparecchiate un pieno col sezato dell'anitra, con una rapatura di lardo, poco burro, poco formaggio, un pizzico di pane trido, una foglia di lauro tridato suo,

poco sale, pepe e drogheria, formate di tutto un corpo, e con questo empite l'anitra, bridatela, fatela cuocere in ristretto, o in una brasura a piacere (veg. il cap. 22), servitela con guarnizione e qualche buona salsa.

Anitra selvatica alla Milanese.

7. Pulite, vuotate, bridate un'anitra, e fatela cuocere nella brasura alla predouillet (veg. il cap. 22 n. 1), cotta servitela con sua sostanza sgrassata, passata al sedaccio, unendovi delle ulive o cipolline, o veramente fate una giardiniera di rape, selleri e carotte tagliate a filetti, cotta glassatela e mettetela sotto all'anitra, e di sopra glassatela con aglasse e servitela con crostoni a piacere.

Anitra selvatica all'Inglese.

8. Prontate un'anitra, falsitela come quella al n. 6 di questo cap., bridatela, ispedatela, copritela con sette di lardo e sette di limone che gli avete levata la scorza, copritela con carta reale unta di butirro, mettetela a cuocere nella leccarda con del butirro, cotta sbridatela, montatela al piatto, e versateci sopra una salsa alla bianchetta, o all'inglese (veg. il cap. 19 n. 13).

Dei Garganelli.

9. I garganelli per essere buoni, conviene che siano giovani, grassi e frolli, ma che non siano di troppo passati, giacchè nel farli cuocere si romperebbero, e si devono preparare nel modo che si è fatto coll'anitra, la loro cottura però è più breve.

Garganelli alla Peverada.

10. Pulite due garganelli, cucinateli nella brasura del vino (veg. il cap. 22 n. 2), prontate una salsa alla peverada (veg. il cap. 19 num. 31 e 32), versatela sul piatto poi metteteci i garganelli e serviteli con crostoni.

Garganelli con salsa d'Ancioda.

11. Fate cuocere due garganelli nella brasura alla predouillet (veg. il cap. 22 n. 1), allestite una salsa d'ancioda come al cap. 19 n. 42, unite a questa salsa un poco della sua cottura, montate i garganelli al piatto e versateci sopra la detta salsa: potete guarnirli a vostro piacere con diverse guarnizioni e diverse salse.

Garganelli alla fumée di Selvatici.

12. Mettete a cuocere nella brasura al vino (cap. 22

12. 2) due garganelli puliti, unendoci degli ossi di pernice od altro selvatico: cotti levate gli ossi, pestateli al mortajo, unendoci poca sostanza, e passateli al sedaccio, prendete un poco della sua cottura, passatele pure al sedaccio, e con la sostanza degli ossi scioglietela, mettete il tutto a bollire a bagno maria, montate i garganelli al piatto, e versateci sopra il detto consommé, guarnendoli con crostoni a piacere e serviteli.

Garganelli con diversi Legumi, Salse e Guarnizioni.

13. Pulite due garganelli, bridateli, fateli cuocere in quella brasura che avrete piacere a cucinarli, e potrete guarnirli con lenti cotti ristretti, o di fagioli bianchi e grossi cotti pure in ristretto, e legati con fricassé, o con cipolle glassate, o con una guarnizione d'olive falsite, o con salsa alla romana detta alla porcetta o con salsa agro-dolce o con salsa di sostanza, od altre a piacere.

DEI FAGIANI.

Fagiano alla Roccocò.

14. Prendete un fagiano, ma migliore sarà la femmina essendo più buona la carne, pelatelo, pulitelo bene, lavatelo e sventratelo. Abbiate pronta una salsa a canef, come al cap. 21 n. 1, unite a questa salsa il fegato tridato del fagiano, una rapatura di lardo e due triffole tridate al minuto, formate un sol corpo, e con questo empite il fagiano, cucitelo con refe, bridatelo, sbianchitelo nel brodo, e piccate il petto di minuto lardo, fatelo cuocere alla brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), cotto sbridatelo, mettetelo al piatto, e se non avete pronta la salsa, tenetelo al caldo nella sua brasura, e frattanto fate una salsa composta di once sei triffole pulite e tagliate a fette, passatele all'asciè unendoci della sostanza, montate il fagiano al piatto, e versateci sopra la detta sostanza, glassatelo e servitelo con crostoni a piacere.

Fagiano al Salmi.

15. Dopo d'aver allestito il fagiano, bridatelo e fatelo cuocere allo spiede con burro nella leccarda: cotto levatelo dallo spiede, levateci le coscie il petto dividetelo per metà, e formate otto pezzi. Pestate nel mortajo

i minuzzami ed il carcasso, scioglieteli con buon couli, e passatelo al sedaccio, formate il salmì, unite li detti pezzi, teneteli a mijoté a bagno maria, ed al momento di servirlo fate una cassetta o di carta rizzata e fritta al butirro o al grasso, o fate una cassetta di pane scannellata e fritta al butirro, versategli il salmì e servitelo subito.

Fagiano all'entrée de brosc.

16. Prendete un bel fagiano, allestitelo ed empitelo con un pieno fatto col suo fegato (veg. il cap. 21 n. 10), dopo d'averlo empito cucitelo con resse, bridatelo per entrée con le zampe unite alle coscie, sbianchitelo nel brodo, piccatelo di minuto lardo, mettetelo a cuocere allo spiede, coprendolo con carta imburrata, bagnatelo con butirro ed olio nella leccarda: cotto levateci la carta, sbridatelo, montatelo al piatto e servitelo con sotto una salsa a piacere o d'anchroda o di sostanza, o con olive falsite e con crostoni di sfogliata.

DELLE PERNICI O COTORNICI.

Pernice all'Americana.

17. Pulite due pernici, fate un pieno col suo fegato, sbianchitele, piccatele di lardo come avete fatto col fagiano, fatele cuocere alla brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), uniteci dieci triffole mezzane pelate ed un mazzetto d'erbe aromatiche, cotti levateli, sbridateli e montateli al piatto, metteteci all'intorno le triffole, sgrassate il fondo, passatelo al sedaccio, e versatelo sopra alle triffole, glassate le pernici servitele con crostoni a piacere.

Salni di Pernice.

18. Fate cuocere due pernici come avete col fagiano al n. 15 di questo cap., tenetele al bagno-maria, ed al momento di servirle fate un bordo di pasta o con cassetine di pane o di carta o con crostoni a piacere.

Pernice alla Ville Roi.

19. Pulite due pernici dai suoi interiori, bridatele, fatele cuocere nella brasura del vino (cap. 22 n. 2), invece del vino bianco spruzzatele con vino di Sciampagna, unite ottimo couli e poco sugo, fateli cuocere al dolce

fuoco, guarniteli con friffole tagliate a dadi, e cipolline imbianchite, poco salsiccia a piccoli pezzi il tutto cotto colla cottura della pernice che sia sgrassata e passata al sedaccio, e servitele con crostoni.

Pernice al Restauré.

20. Tagliate a quarti una o due pernici ben pulite, fatele cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), fate tostare un'asciè di poco presemolo, poco scialò, un pezzetto di butirro, unitevi tre oncie di triffole tagliate a fette, bagnate il tutto colla cottura delle pernici, sgrassatela bene, levate le pernici dalla brasura, e mettetele nell'asciè, unite poco pepe, sale, e noce moscata tenetelo a mijoté, al momento di servirla, sgrassate il tutto, accomodatele a piacere sul piatto e servitele con crostoni.

Pernice con guarnizioni.

21. Fate cuocere delle pernici nella brasura alla pre-douillet (cap. 22 n. 1), cotte prontate una guarnizione a piacere, o d'ulive, o di piccoli funghi interi, o di triffole, od altro cotte in buona sostanza, montate le pernici al piatto, guarnitele e servitele con crostoni.

Pernici all'entrée de brosc.

22. Pulite e prontate le pernici, bridatele, mettetele allo spiede, copritele di fettine di lardo, e con carta legate e fatele cuocere bagnandole col butirro che sarà nella leccarda, cotte levatele dallo spiede, e ponetele nella salsa all'italiana (cap. 19 n. 26), lasciatele a mijoté per una mezz'ora, sgrassato il tutto, montate sul piatto, e servitele con crostoni.

Pernici al fumé di Fagiano.

23. Pulite e sventrate le pernici, fatele cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), allestite una salsa, composta di poco fagiano cotta il giorno antecedente, pestatelo al mortajo e passatelo al sedaccio sciogliendolo con poco della cottura delle pernici, ripassatelo di nuovo al sedaccio, tenetelo al caldo a bagno-maria, montate la pernice sul piatto versandovi sopra la detta salsa, servitelo con crostoni.

Pernici all'entrée d'Italia, o roccocò.

24. Fate cuocere una pernice allo spiede a fiamma lenta e potrete farla cuocere anche in brasura, cotta

levatela, disussatela levandole la pelle, e pestate la polpa al mortajo, ben pestata levatela dal mortajo, e metteteci le ossa e pestatele bene anch'esse, indi incorporateci la carne già pestata, passate il tutto al sedaccio, fate bollire in una zaina di fior di latte una mollica di pane, formate una pappina, passatela al sedaccio, sciogliete il tutto, unitele insieme, mettendovi oncie sette di butirro, poco sale, noce moscata, sette rossi d'uova, e due chiari montati alla neve, incorporate il tutto; untate di butirro purgato un bonetto, impanatelo, e versateci dentro il composto, mettetelo a cuocere al forno dolce, cotto versatelo al piatto e servitelo o liscio, o con sotto una sostanza a piacere.

Pernici in varie maniere.

24 a). Le pernici pulite e piccate si fanno cuocere a rosto per entrées. Col suo fegato fate una piccola salsa con lardo raschiato, sale, presemolo e formaggio trido, empitele, cucitele e bridatele, fateli rifare al fornello in una cassarola con butirro, di poi si fanno cuocere allo spiede involuppato in lardo e carta, cotte servitele con questa salsa, e guarnitela con trifole o olive.

Francolini all'Imperiale.

25. Pulite due francolini, montateli alla piviona, cucinateli alla brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1) e serviteli con la sua sostanza sgrassata e passata al sedaccio, unendovi dei funghi e presemolo tridato, facendolo bollire insieme, montate i francolini al piatto, versate sopra la detta salsa, e guarniteli con crostoni.

Francolino al buon gusto.

26. Pulite il francolino, bridatelo, e ben frollo prendete una cassarola, mettetevi poco butirro, e una rapatura di lardo, unite un'asciè di poco presemolo, poco scialò, poche erbe aromatiche il tutto tridato, fatelo passare al fornello, mettetevi dopo il francolino, rosatelo con mezzo bicchiere di malaga, bagnatelo con poco sugo, fatelo cuocere al dolce fuoco, cotto sgrassatelo, montatelo al piatto col suo fondo, e servitelo con crostoni.

Francolino al ragò di Trifole.

27. Pulite il francolino, fatelo cuocere nella brasura al vino (cap. 23 n. 2), metteteci in una cassarola poco

butirro ed olio, unitevi un'ascié, fatelo passare al fornello, tagliate sottili sei trifiole belle, unitele all'ascié e un poco cottura del francolino, poco sale, poco pepe, montate il francolino al piatto, versatevi sopra la detta salsa, e servitelo con crostoni.

Francolino cogli Ulivi.

28. Si pulisce, si fa cuocere in brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1), cotto sgrassatelo, passate al sedaccio la brasura e si servirà cogli ulivi disossati per guarnizione, facendovi dare due bolli insieme, montatelo al piatto crostonatelo e servitelo.

Diversi Salmi.

29. Salmi di carne cotte o espressamente fatte cuocere, od avanzate, come d'arrosto, di lepre, di anitre, di fagiani, pernici, pollaria o piccioni ec. Tagliate le carni a fette, accomodate queste fette in una cassarola d'argento, con crostoni di mollica di pane tagliati di misura eguale come le fettine, e fritte al butirro. Cogli ossi che avrete levati formate il salmì pestandoli al mortajo, unite a questi un poco di sostanza, e passate il tutto al sedaccio, versatelo sopra all'apparecchio, mettete la detta cassarola d'argento od altro recipiente al forno, fategli prendere calore ma fate che non bolla, al momento levatelo dal forno e servitelo: potrete anche tenerlo a mijoté nella bornice per un'ora, ma montato con simetria, affine non si rompa il pane, mettendovi di più sostanza perchè il pane s'inzuppa e così ne avrete pronta dell'altra da rimettere.

Delle Gilardine.

30. Osservate che questo uccello, come pure il grugnetto deve essere fresco, perchè se fosse passata la maturanza sarebbe difficile a falsirlo ed empirlo, e poi nel cucinarlo si romperebbe. Convien si l'uno che l'altro farlo cuocere alla brasura alla predouillet (cap. 22 n. 1). Cotto montatelo al piatto e servitelo colla sua sostanza passata al sedaccio.

Gilardine alla sostanza.

31. Pulite, sventrate le gilardine e bridatele a piacere, fatele cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), bagnatele con mezzo bicchiere di malaga, unitevi poco so-

stanza, lasciatele cuocere al dolce fuoco, cotte servitele colla sua sostanza sgrassata e crostoni di pane.

Gilardine alla Stuarda.

32. Pulite, sventrate le gilardine, bridatele e mettele in una cassarola con entro poco butirro, fettine di lardo e qualche fettina di presciutto, fatele gratinare, bagnatele con poco vino rosso vecchio, poco couli o sostanza e poco sugo, lasciatele cuocere dolcemente, prontate una guarnizione di cipolline glassate (cap. 20 n. 7) e versatele sul piatto, mettendovi le gilardine, sgrassate il suo fondo, passatelo al sedaccio e versateglielo sopra con cipollette glassate, crostonatele e servitele.

Gilardine alla Savojarda.

33. Fate cuocere dolcemente con brasura alla predouillet le gilardine (cap. 22 n. 1), cotte prontate una guarnizione di lenti (capitolo 20 n. 23), unite a queste un poco della loro cottura, versate della guarnizione sul piatto, ponetevi sopra le gilardine e servitele con crostoni di sfogliata.

Delle quaglie.

Le quaglie devono essere morte un giorno per l'altro.

Quaglie all'oro.

34. Fate una salsa composta col fegato di quaglie, rapatura di lardo, una foglia di lauro ben trido, poco scialò, una spiga d'aglio, poco presemolo, tridate il tutto, ponetelo sopra il fegato, incorporatelo e tridatelo insieme, unite poco sale, poco pepe, noce moscata, empite con questo le quaglie, bridatele e ponetele in una cassarola che vi sia un letto di fettine di lardo e poco butirro, fatele gratinare, sbrusiatelo con mezzo bicchiere di vino bianco, ponetevi dopo poco fondo o sostanza o couli, lasciate cuocere al dolce fuoco, al momento di servirle levate il lardo, sgrassatele e servitele con crostoni.

Quaglie alla Duchessa.

35. Pulite, sventrate le quaglie, prontate un ragottino di lacetti e funghini, legatelo con uno o due rossi d'uova, empite con questo le quaglie, cucitele, bridatele e fatele cuocere nella brasura al vino (cap. 22 n. 2), cotte levate le quaglie, mettele sul piatto, versate sopra la sua sostanza passata al sedaccio, e servitele con crostoni.

Quaglie all'entrée de brose.

36. Bardate con fette di lardo le quaglie, fatele cuocere allo spiede, bagnatele con butirro, presentate le quaglie con sotto la salsa alla Regina (capitolo 19 n. 7) o la salsa alla ravigotta (n. 70 detto capitolo), servitela con crostoni a piacere.

Quaglie all'erbe fine.

37. Fate un ascié di poco presemolo, poche erbe aromatiche il tutto tridato fino, mettetelo in una cassarola con un pezzo di butirro, fatelo soffriggere un poco, pulite, flambate, vuotate e bridate sei quaglie, mettetelo nell'ascié, fatele tramortire un poco, rosatele con un bicchiere di vino bianco, mettetelo al fuoco e riducetelo a metà, lasciatelo asciugare insieme alle quaglie, bagnatele con poco sugo e poco couli, metteteci una fetta di giambone, e fatele cuocere a lento fuoco; cotte sgrassate il suo fondo, montate le quaglie al piatto, levate il giambone, versateci sopra la salsa, crostonatele a piacere e servitele.

Quaglie alla Stuarda.

38. Allestite, vuotate e bridate sei quaglie, fate un letto ad una cassarola con fette di lardo e fette di giambone e un pezzo di butirro, metteteci le quaglie, fatele gratinare, e rosatele con un bicchiere di vino rosso vecchione, lasciatele confinare, aggiungeteci poco fondo di sostanza, fatele cuocere al dolce fuoco, cotte montatele al piatto, sgrassate la sostanza e passatela sopra le quaglie con un sedaccio, crostonatele e servitele.

Quaglie alla sostanza.

39. Fate cuocere le quaglie nella brasura alla predouillet, cotte servitele con sotto una salsa alla spagnuola (capitolo 19 n. 23) e guarnitele di crostoni e servitele.

Quaglie all'Imperiale.

40. Pulite, sventrate e bridate le quaglie, fatele cuocere nella brasura semplice, cotte servitele con guarnizione come quella che si è fatta al pollastro all'imperiale (capitolo 5 n. 14); avrete solo l'avvertenza di non metterci che le code de' gamberi disossate, montatele sul piatto e servitele con crostoni.

Quaglie alla Dama.

41. Disossate le quaglie, empitele con una salsa di piccioni (capitolo 21 n. 13) cucitele, fatele cuocere nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), servitele con buona sostanza, o una guarnizione di trifole o funghini (capitolo 20) crostonatele e servitele.

Delle Quaglie per entrées.

41. a) Si servono arrosto per entrées con foglia di vita e fetta di lardo. Fate un letto con poco burro, fette di vitello, un mazzetto guarnito, fette di lardo, poco sale, mezzo bicchiere di vino bianco, un cucchiajo di brodo, e unitevi le quaglie pulite e trusciate, fatele cuocere a lentissimo fuoco, cotte ritiratele, sgrassate il fondo e restringetele se abbisogna, montatele sul piatto e versate sopra la salsa con crostoni.

Quaglie al Letto.

41. b) Fate cuocere sei quaglie con burro, e tramortite mettetevi un cucchiajo di farina e stemperate con un bicchiere di vino bianco, poco sugo, sale pepe e funghi, un'animella di vitello tagliata in grossi pezzi a dadi, e colto il tutto fate ridurre la salsa, prontate un letto con fegatini delle quaglie, con presemolo, spiga d'aglio poco pane trido, sale e pepe, poco rapatura di lardo, ponete questa piccola salsa nel fondo del piatto che dovete servire, mettetevi al forno finchè sia ridotta in crosta, servirete con sopra il suddetto intingolo.

Quaglie al Sulpicone.

41. c) Fate cuocere le quaglie in buona brasura ristretta e con due drossi cotti arrosto, pestateli al mortajo con una mollica di pane stata sotto alla sua cucinatura, indi stemperate con poco couli e buona sostanza e passate il tutto al sedaccio, unitevi le quaglie e lasciatele a mijouté o al bagno-maria, al momento le servirete in una pagnotta di pane di semola tagliata in forma d'un pasticcio fritto allo strutto e versatevi il suddetto salmi; oppure potete servirle in una cassarola di carta finta a bonetto, o anche in una cassarola d'argento, ovvero in un piatto profondo con crostoni di guarnizione.

ENTRÉES DI DORDI E DRESSI.

Questi selvatici sono buoni anche se siano stati presi la stessa giornata, o che siano frolli d' un sol giorno.

Dordi alle Cassettine di carta.

42. Pulite e flambate i dordi, incrociate le gambe, fateli cuocere in una brasura, cotti levatici gli interiori, preparate una falsa di lacetti, unito il solo piccolo budello del dordo tridato fino (cap. 21 n. 4), empite i dordi, allestite delle cassettime di carta della grandezza del dordo, fatele friggere al grasso, intorno alle cassettime fate un letto di detta falsa, ponete di sopra il dordo falsito, poco di questa falsa, coprite le cassettime con fettine di lardo, fateli cuocere al forno temperato, o con fuoco sotto e sopra, levate il lardo, e serviteli con sopra buona sostanza.

Dordi alle Cassettine di pane.

43. Empite come sopra i dordi con una falsa a piacere, ma delicata, apparecchiate delle cassettime di pane rigate o scanneilate, fatele friggere e cuocere come sopra al detto n. 42 serviteli con sotto buona sostanza.

Dordi al Turbante.

44. Allestite una falsa delicata a piacere (cap. 21 n. 13) legate con rossi d' uova detta falsa unite gl' interiori tridati dei dordi senza la cipolla, empite di questa falsa dodici dordi, fateli cuocere nella brasura al vino, cotti levateli, coprite di fette di lardo un bonetto rotondo o ovato liscio, ponete all' intorno i dordi, tra un dordo e l' altro ponete una marcatura di triffole tagliate a fette, versate di sopra in giro un poco della falsa, nel mezzo ponete un ragottino di granelli di pollame, copritelo con poco di detta falsa e con fettine di lardo e giambone, mettetelo a cuocere al forno non tanto caldo, cotto levate le fette di lardo e di giambone, e versatelo sul piatto levandogli la bardatura di lardo, prontate una salsa di buona sostanza, versatela sopra e serviteli con crostoni.

Dordi all' erbe fine.

45. Pelate e pulite bene sei dordi, flambateli, tagliategli le gambe e le ale nelle giunture, incrociate

le gambe e rivolgete il becco nel collo, non vuotateli, allestite un'asciè d'erbe fine simile a quello che avete al n. 37 di questo capitolo per le quaglie.

Dordi all' etuffè.

46. Allestite come sopra sei dordi, fateli cuocere come le quaglie al n. 38 di questo capitolo, cotti sgrassateli e serviteli con crostoni.

Dei Dressi.

Li drossi si cucinano e si servono come si è fatto coi dordi.

Delle Viscarde.

Osservate che questo uccello è somigliante al drosso, la sola diversità è che è più grosso e la sua piumaggione o piuma è meno grigia del drosso, e sotto la pancia è quasi bianco, cercatele giovane e che mandino odore di ginepro.

Lodole alla Stuarda.

47. Coprite il fondo di una cassarola di fettine di lardo e poco burro, flambate una dozzina di lodole, mettetele in detta cassarola, fatele gratinare al fornello, mettetevi poco sale, poco pepe e bagnatele con mezzo bicchiere di vino rosso vecchio, lasciatele asciugare, metteteci poco sugo e poco couli, fateli cuocere al dolce fuoco, cotte montatele al piatto, sgrassate il suo fondo, uniteci poca sostanza, passatela sopra alle lodole col sedaccio e servitele con crostoni a piacere.

Lodole all'erbe fine.

48. Flambate delle lodole, prontate poco di prese-molo e scialò tridato assieme, fatelo testare con un poco burro, unite le lodole, bagnatele con un poco couli, e fatele cuocere al dolce fuoco. Cotte levatele dal suo fondo, sgrassate questo, unitevi poco stregone e maggiorana tridate fine, fatele dare un bollo, versate sopra alle dette lodole, e servitele con crostoni.

Lodole alla Cacciatora.

49. Coprite un fondo di cassarola con fettine di lardo, poche fettine di giambone e poco burro, ponete di sopra le lodole, fatele gratinare al fuoco, bagnatele con buona sostanza o couli o qualche fondo, fatele cuocere dolcemente, al momento di servirle levate le lodole,

ponetele al piatto, sgrassate e passatele al setaccio il fondo, versatelo sopra e servitele con crostoni.

Lodole alle Cassettine di carta o di pane.

50. Fate l'apparecchio, e fatele cuocere come ai numeri 42 e 43 di questo capitolo e al momento di servirle versatevi sopra buona sostanza o fondo.

Lodole in diverse maniere.

50. a) Le lodole si fanno cuocere allo spiede piccate con lardo e non vuotate, mettendo sotto nella leccarda dei crostoni o pane tagliato a creste per ricevere il condimento con un pezzo di buon burro in leccarda.

Le lodole si fanno ancora come le quaglie al letto, senza però fare il pieno ossia senza vuotarle, suorchè si cercherà di levarle la cipolla vicino alla coscia.

Lodole in torte.

50. b) Vuotate le lodole e levate loro il ventricolo, mettendo il resto con lardo raschiato e lacetto di vitello cotto in brasura, e della tettina di vitello, sale, pepe ec., fate un fondo di pasta brisé o frolla, mettetevi sopra le lodole senza zampe e testa che avrete prima fate passare al fuoco in una cassarola con alquanto burro, presemolo, cipollette, funghi, una spiga d'aglio il tutto tridato, e freddo unitelo sopra la salsa, coprite la torta se volete d'altra pasta e fatela cuocere al forno temperato.

Intingole di Lodole.

50. c) Pigliate due dozzine di lodole pulite e vuotate, fatele cuocere in una cassarola con burro, mazzetto guarnito, dei funghi, un lacetto cotto in brasura, poco couli e sugo e un bicchiere di vino bianco, cotti fate ridurre la salsa, e ben sgrassata con poco sale e pepe si può servire in un piatto profondo che resista al forno, stendete una buona falsa sul piatto, unite con coltello bagnato in uovo sbattuto ponendovi in mezzo le suddette lodole, dategli bella forma di un bonetto e spolverizzate sopra di pane trido, e ponete delle fettine di lardo sopra cuocendolo al forno, e servitelo.

Ortolani all'erbe aromatiche.

51. Allestite un ascié di presemolo, poco scialò e poche erbe aromatiche il tutto tridato fino, fatelo tostare un poco in una cassarola con poco burro, uni-

tevi gli ortolani flambati, bagnateli con poca sostanza, lasciateli cuocere dolcemente, sgrassateli e serviteli col suo fondo, guarnendoli con crostoni.

Ortolani al Turbante o Roccod.

52. Prontate degli ortolani, flambateli, fateli cuocere in buona brasura, pulite tre o quattro belle triffole e una falsa di lacetti (capitolo 21 n. 4) coprite un bonnetto di fette di lardo, ponete dentro gli ortolani distesi in giro, tra un ortolano e l'altro mettete le fette di triffole untate con un pennello di uova sbattuto, versate sopra la detta falsa che sia delicata, coprite il tutto con fettine di lardo, mettetelo a cuocere al forno, cotti levate il lardo e versate gli ortolani sul piatto, puliteli dalla bardatura del lardo, versategli sopra una buona sostanza e serviteli con crostoni.

Ortolani alla Dama.

53. Flambate gli ortolani, sventrateli, prontate una falsa o a canef o simile che sia legata coi rossi d'uova, prendete un piatto di rame untato di butirro, versate sopra la detta falsa, ponete in giro gli ortolani, e coprite di fettine di lardo, metteteli a cuocere al forno, cotti levategli il lardo. Prontate un'ottima sostanza o un ragottino di triffole o di funghi, versatela sopra e serviteli con crostoni.

Salmi di Gallinacce.

54. Pulite le gallinacce, fatele cuocere allo spiede con sotto butirro e fette di pane, cotte levatele dallo spiede, tagliatele a quarti, passate al mortajo le ossa del corpo, unitevi il pane che è nella leccarda, il tutto pestate bene, punete poco couli passato al sedaccio, stemperate con altro couli, un mezzo bicchiere di vino madera o marsalla, versatelo in una cassarola con i quarti delle gallinacce, tenetele a mijouté o a bagnomaria, al momento di servirle versate il tutto sopra di un piatto, mettendo con ordine le gallinacce e servitele con crostoni od anche con bordi di pasta o di cassetine di carta rizzata o frita.

Gallinacce alla Roccod.

55. Prendete due gallinacce, pulitele, flambatele e vuotatele dalla schiena, levateci le interiora, gettate via

la cipolla ed il fiele del fegato, il rimanente delle interiora tridatele colla mezzaluna, uniteci quattro trifole belle pelate e tagliate fine, una rapatura di lardo, tre fegati di pollastri, un poco di butirro, poco presemolo ed una fesa di aglio, tridate tutte insieme, poco sale, poco pepe, un rosso d'uova e poco noce moscata, formate di tutto ciò un sul corpo, con questo empite le gallinacce, fate passare il becco nelle coscie, cucitele, bridatele e fatele cuocere a dolce fuoco in una cassarola mezzana con fette di lardo e fette di giambone, comprendole con fette ancora di lardo, rosatele con un bicchiere di vino rosso, fatele asciugare al fuoco ardente, bagnatele poscia con poco sugo e poco couli: cotte montatele al piatto, sbridatele e sgrassate la sua cottura o sostanza, passatela al sedaccio e serviteli con sopra un pizzico di caperi interi, crostonateli a piacere e serviteli.

Salmi di Beccaccine.

56. Si cucineranno nel modo stesso che si è praticato per le gallinacce a salmi (n. 54) si potranno servire con guarnizione d'una pasta per bordura (capitolo 16 n. 150) cotte al forno sul piatto, versate il salmi, oppure servitele con una cassetta di carta rizzata e frita alla grassa, abbiate cura che il salmi stia al caldo al bagnomaria, montatele e servitele.

Beccaccine all' Entré de brosc.

57. Pulite e fate cuocere le beccaccine allo spiede, bagnatele con butirro e salatele. Allestite una salsa di sostanza o di veluté come al capitolo 19 n. 27, levate le beccaccine dallo spiede e mettetele a mijouté in detta salsa lasciatele per una mezz' ora, montatele dopo sul piatto, mettelevi una spremuta di mezzo limone e servitele con crostoni.

Piccoli Uccelli.

58. I piccoli uccelli si potranno cucinare come si è praticato coll'altro selvaggiume, senza però far uso delle false, essendo però adattato ad essi erbe fine o cucinate al vino a piacere e allo spiede senza vuotarli, e insteccati con foglie di salvia.

Emenes di Selvatici.

59. Tagliate a fette i selvatici, e vi potrete pren-

dere anche di quelli che saranno avanzati, accomodate le fette ad un piatto, versatevi sopra la salsa indicata qui sotto al n. 60, o una salsa di sostanza con buona basciamella, crostonateli e serviteli.

Economica speculazione.

60. Più facili e più adattati saranno i salmì, pei quali potrete servirvi degli ossi degli stessi selvatici pistandoli, correggergli con buona sostanza e passarli al sedaccio, correggendo il salmì con fondi di sostanza, tenendoli un poco a mijouté e poi servirli con crostoni a piacere.

CAPITOLO XII.

ENTRÉES DI PESCI CUCINATI IN GRASSO, CHE SERVONO ANCHE PER ENTREMETS PER SECONDO SERVIZIO, ED ANCHE PER RILIEVI.

I pesci che dovete o volete cucinare debbono essere freschi, per cui dovete osservargli l'occhio se è bello, non strapazzato o tramortito, e che non abbia cattivo odore, poichè in allora non è buono. Queste osservazioni dovete specialmente farle quando trattasi di pesce di mare stante la lontananza dai nostri paesi.

In puoto alla quantità del pesce che dovete cucinare per ogni commensale, dovete tenere regola di cucinare once tre e mezza per ciascuna persona, tanto se il pesce lo dovete dare intero, quanto consumato; ma questa misura la dovete osservare quando gli individui non sieno meno di dodici, ma se sono cinque o sei se deve essere sufficiente duplicatene la dose.

Coull di pesce al grasso.

1. Ponete in una cassarola del butirro, sellero, carotte, cipolle tagliate a fette, poca grassa di manzo, coprite la verdura con fettine di lardo e giambone, indi metteteci le ossa di carpana, di luccio, di pesce persico o di anguilla, ma non metteteci la testa, sarà però meglio che ci mettiate un poco di ossi d'ogni qualità di detti pesci, fateli gratinare al fuoco, spolverizzate questo composto con un cucchiajo farina di semola, rosatelo con un bicchiere di vino di malaga o

vino di madera o marsalla, lasciatelo confinare, bagnatelo con sugo di grasso, secondo il bisogno, fatelo per tre e più ore bollire dolcemente, poi passatelo al sedaccio fino, ma meglio sarà ad una salvietta. Di questo couli potrete servirvene per cucinare il pesce condito al grasso.

Sturione alla Cortese.

2. Pulite un pezzo di sturione, piccatelo di lardo minuto a filetti d'anchioda, prendete una cassarola grande come il pezzo di sturione fateli un fondo con un pezzo di butirro, fette di giambone, fette di vitello, poche erbe aromatiche, una cipolla in steccata di garofani, e metteteci il pezzo dello sturione, fatelo gratinare un poco, e rosatelo con un bicchiere di vino malaga o marsalla, uniteci poco couli, copritelo con foglio di carta unta di butirro, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra, cotto montate lo sturione al piatto, sgrassate la sua sostanza, passatela al sedaccio, uniteci poco couli, ed un' oncia di caperi interi, fatelo bollire, e mettetela sotto lo sturione, crostonatelo a piacere e servitelo.

Cuori di Sturione.

3. Prendete un pezzo di sturione, tagliatelo a pezzi grandi come il palmo della mano, dategli la grazia di cuore, piccate questi pezzi di minuto lardo, fate un letto in una cassarola di cipolle, selleri, carotte tagliate a fette, metteteci fette di lardo e di giambone, ed un pezzo di butirro, indi in metteteci i pezzi dello sturione, copriteli con carta unta di butirro, fateli gratinare, rosateli con poco vino bianco, quando è ristretto bagnatelo con sugo e poco couli, cotto con fuoco sotto e sopra, montateli al piatto, mettendovi sotto una salsa di triffole, glassateli e serviteli con crostoni a piacere, potete anche unirvi poco della sua cottura sgrassata e passata al sedaccio.

Scalopine alla Spagnuola.

4. Prendete un pezzo di sturione, tagliatelo a fette, battetelo un poco, fate un'asciè con due anchinde, presemolo, una fesa d'aglio, due triffole, tridate il tutto insieme, mettete questo asciè in una tortiera con un pezzo

di butirro, e poco olio, fatelo tostare un poco, uniterci poi i pezzi dello sturione, voltateli a metà cottura, sbruffateli con poco vino di sciampagna, o fateli bollire al fuoco allegro, sgrassateli, e metteci poco couli, cotti metteteci il sugo di mezzo limone, versateli al piatto, serviteli con crostoni a piacere, o nella cassarola d'argento.

Sturione all'entrèe de brosc.

5. Prendete un pezzo di sturione, filettatelo con grosso lardo, condito di sale, pepe e poca drogheria, mettetelo in una cassarola con un piccolo mazzo di erbe aromatiche, due foglie di lauro, e vino bianco a galla dello sturione, fatelo bollire un quarto d'ora a piccolo fuoco, levatelo dal corboglione e ispiadatelo, fatelo cuocere allo spiede incartato con carta imbutirrata bagnandolo con butirro nella leccarda, e poco olio, cotto levateci la carta, mettetelo al piatto, versateci sopra una salsa o all'anconetana o salsa alla peverada (cap. 19 num. 31, 32 e 38), crostonatelo a piacere e servitelo.

Sturione alla Sultana.

6. Isteccate di grosso lardo e presciutto un pezzo di sturione fresco, fate un ascié con presemolo, poco cipolla, una rapatura di lardo, due triffole, il tutto ben tridato, passate questo ascié in una cassarola con poco butirro, fatelo soffriggere un poco, poi metteci lo sturione con poco pepe, sale e poca drogheria, fatelo tramortire un poco, sollevate lo sturione, metteci sotto una fetta di lardo, ed altra di vitello, copritelo con carta imbutirrata, fatelo tostare un poco, bagnatelo con un bicchiere di vino di sciampagna e cotto levate il suo fondo, sgrassatelo, passatelo al sedaccio, unitevi poco couli, montateli al piatto e versate sopra lo sturione la suddetta salsa.

Scalopine di Sturione.

7. Tagliate a piccole fette lo sturione, battetele, e infarinatetele, abbiate pronto una tortiera con entro un ascié di presemolo, un anchioda tridata fina, e poco butirro, fatte il tutto tostare, unite le scalopine distese, fatele passare un momento al fornello e bagnatele con couli (n. 1 di questo capitolo), sgrassatele e servitele con una spremata di limone.

Sturione all'Imperiale.

8. Levate la pelle allo sturione, piccatelo di minuto lardo e lardatelo di presciutto, marinatelo con poco pepe, sale, olio e sugo di limone, se è d'estate lasciatelo in questa marinatura una giornata, e tre se è d'inverno: mettetelo a cuocere nella brasura al vino (capitolo 22 n. 2), copritelo con carta unta di butirro, fatelo cuocere al forno o al fuoco sotto e sopra per più d'un'ora, levate il suo fondo, sgrassatelo, passatelo al sedaccio, restringetelo al punto di salsa, unite alla stessa delle ulive disossate, lasciatelo bollire per due minuti, versatelo sopra un piatto, di sopra metteteci lo sturione, glassatelo con aglasse e servitelo con crostoni.

Sturione all'Etuffé.

9. Condite con sale, pepe e aglio rapato, noce moscata, poche erbe aromatiche e filetti di lardo, con questo isteccate un pezzo di sturione. Mettete in una cassarola poco butirro con una cipolla tridato fina, fatela tostare, indi mettete lo sturione infarinato, voltatelo qualche volta, e lasciatelo restringere, bagnandolo con un bicchiere di vino rosso vecchio, lasciatelo al fuoco asciugare, indi bagnatelo con metà couli (n. 1 di questo capitolo), e metà sugo, onde non si attacchi al fondo della cassarola con una fetta di lardo. Cotto sgrassatelo, servitelo col suo fondo con crostoni.

Sturione alla Cenere.

10. Inlardate un pezzo di sturione con lardo involto di sale, pepe, e poco scorza di limone ben tridato. Allestite un ascié di presemolo, due scialò, due auchiode, una spiga d'aglio il tutto ben tridato, un pezzo di butirro, ed oncie due d'olio d'olivo fino, fatte il tutto tostare in una cassarola; indi mettete lo sturione in detta cassarola, lasciatelo per mezz'ora al mijouté voltandolo, e frattanto ponete sotto una fetta di lardo acciò lo sturione non si attacchi. Abbiate pronta una tettina di vitello cotta in brodo, pulita, e fatta passare sotto alla mezzaluna, levate la fetta di lardo sotto lo sturione, e ponetevi la tettina tritolata, lasciatela a mijouté, quasi cotta involgete tutto in un foglio di carta reale untata di butirro, levatela con spago, mettetela al forno sopra

un plafon-sauté, o tortiera untata di butirro, oppure fatele prendere colore alla graticola, al momento di servirle fate un buco nella carta versandovi dentro un poco di couli bollente (n. 1 di questo capitolo) e presentatele colla sua carta.

Tonno alla Svizzera.

11. Allestite un ascié composto di poco presemolo, poco scialò, erbe aromatiche, due anchiede il tutto tridato, ponete in una cassarola con entro poco butirro, poco olio fino, e rapatura di lardo, fatelo tostare, unite dopo il tonno, fatelo un momento passare al fuoco, bagnatelo con couli (n. 1 di questo capitolo), lasciatelo cuocere al dolce fuoco, e servitelo con la sua sostanza sgrassata, e ristretta se abbisogna, guarnendolo di trifole, o di funghi colla medesima sua sostanza ed una spremuta di mezzo limone.

Se il tonno non fosse fresco levateci la pelle, lasciatelo per un'ora nell'acqua fresca, indi cambiate l'acqua per tre o quattro volte, mastinandolo nell'acqua, acciò lasci l'allume di rocca, levatelo dall'acqua, asciugatelo, e mettetelo in infusione nel latte per tre o quattro ore, asciugatelo e cucinatelo nel modo indicato.

Tonno alla Brase.

12. Levate al tonno l'allume di rocca come sopra, fiselatelo di lardo condito di sale, pepe e droghe, infarinatelo, fatelo cuocere nella brasura del vino, cotto versate fuori il fondo e sgrassatelo, montate il tonno sul piatto e versate sopra il fondo, lo potete guarnire di cipolline glassate, od altra guarnizione a piacere, e servitelo con crostoni.

Tonno alla minuta.

13. Fatelo come sopra, dopo asciugatelo bene, tagliatelo a fettine, battetele un poco e infarinatele, abbiate pronto un plafon-sauté, o una tortiera con entro butirro tostato, distendete in questo le dette fettine, fatele tramortire al fuoco, preparate un poco presemolo e poco presciutto trito, spargetelo di sopra, indi bagnatelo con couli (n. 1 di questo capitolo), lasciatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassatelo se occorre e spremetegli sopra il sugo di mezzo limone, e servitelo.

Tonno alla Sultana.

24. Prendete un pezzo di tonno fresco, levateci l'allume di rocca, come avete fatto al n. 11, essendo difficile che a noi giunga puro, isteccatelo con lardo, e giambone, fatelo cuocere come avete fatto lo sturione al u. 8, e servitelo nello stesso modo.

Tonno alla Genovese.

15. Prendete un pezzo di tonno e levateci l'allume di rocca, come sopra, poi mettetelo a cuocere in poca acqua, poco vino bianco, poco sale, verdura diversa tagliata a fette e due foglie di lauro, fatelo cuocere, cotto lasciatelo venir freddo nella medesima sua cottura, poi levatelo, disfatele a scaglie, preparate un ascié in una cassarola composta di presemolo, di una fesa d'aglio, di due anchode, di due trissole con un pezzo di butirro, fate il tutto soffriggere un poco: poi unite a questo ascié le scaglie del tonno, bagnatelo con poco vino bianco poco couli e tenetelo a mijouté, al momento di servirlo sgrassatelo, e metteteci una spremuta di mezzo limone, guarnendolo con crostoni a piacere.

Tonno all'Italiana.

16. Fate un ascié con tre anchode, presemolo, una fesa d'aglio, quattro trissole, poche erbe aromatiche, il tutto ben tridato, un pezzo di butirro ed una rapatura di lardo, fate il tutto soffriggere, bagnandolo con un bicchiere di vino malaga, stendete nella cassarola sopra il detto ascié una larga fetta di lardo e metteteci sopra il pezzo di tonno con poco couli copritelo con foglio di carta imbutirrata, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra: cotto sgrassatelo, levate la fetta di lardo e metteteci sul piatto il tonno, versandovi sopra la stessa salsa passata al sediccio con una spremuta di mezzo limone, crostonatelo a piacere, e servitelo.

Rombo al buon gusto.

17. Fate un ascié come il precedente, fate cuocere un rombo, se questo è grosso prendetene un pezzo di due libbre, o anche meno conditelo e servitelo nella maniera stessa come il tonno; alla salsa potete anche unirci o la salsa delle ulive disossate, o caperi, o cipolline glassate, crostonatelo a piacere e servitelo.

Porcellette in diverse maniere.

18. Pulite una porcelletta con acqua bollente, legatela in una salvietta, fatela cuocere nella brasura alla semplice, curando che non passi la cottura, e lascian- dola però cuocere se è piccola tre quarti d'ora, se è grossa un'ora ed un quarto circa, cotta levatela, pron- tatela al piatto, e la potrete servire o con salsa di so- stanza, o di gremolata calda, o nella cottura ristretta, e nel caso che la servite fredda con gremolata fredda (veggasi il capitolo 19 n. 69).

Si può servire anche a corboglione, come pure lo Stu- rione, il Tonno, il Branzino, la Trutta, il Carpione, il Rombo, le Arangoste de' quali trovasi l'indicazione nella Cucina Magra al capitolo 25. Si servono anche in bianco con olio ed aceto guarniti di fiori verdi, o fatti di ver- dura secondo la capacità del Cuoco.

Orade al ragò di gamberi.

19. Mondate e levate bene le orade con acqua fredda, fatele cuocere in una brasura semplice, curate che non passi la sua cottura, allestite un ragottino di code di gamberi, poche trifole tagliate a fette, poco couli, poco della sua cottura ristretta, montate le orade sul piatto, versate sopra il ragottino e servitele con crostoni.

Triglie alla Carta.

20. Montate otto triglie, mettetle sul piatto, fate un asciè con poco presemolo, poco scialò e due anchiodi il tutto tridato fino, fatelo passare al fornello con poco butirro, e poco olio, versate questo asciè sopra le tri- glie, abbiate pronta una cassetina di carta reale di forma rotonda ovata rizzata o quadrata della grandezza che possa contenere le triglie, fatela friggere al grasso. Poco prima di servirle, mettetele nelle cassettime colla sua marinatura, fatele cuocere alla graticola a fuoco dolce, mettendovi poco sale e pepe, voltandoli alla metà cottura, e servitelo con sostanza o couli (n. 2 di questo capitolo) con una spremuta di limone, e nel caso che le fate cuo- cere al forno, non le volterete.

Triglie alla bell'uve.

21. Preparate una falsa a canes e trifole, prendete sei o otto triglie, lasciatele o intere od anche disossatele:

imbutirate un piatto di rame facendoci un letto con la stessa salsa, e sopra metteteci le triglie con le fette del triffole e code di gamberi, e con questi fate una bella guarnizione, coprite questi con fettine di lardo, coprite l'entréee con un foglio di carta unta di burro, fatelo cuocere per mezz'ora al forno dolce, cotto levateci la carta e il lardo, e servitelo con sopra una salsa di sostanza a un ragottino a piacere, o con triffole, o con spongiole, o l'altro.

Triglie al Duca.

22. Dissossate otto triglie, fatele cuocere alla minuta, abbiate pronto una casserola a bonetto unto di burro purgato e coperto di carta, marcate il fondo con triffole, code di gamberi ed olive dissossate e falsite, inodorate la marcatura con un pennello bagnato nell'uova sbattuto, con una salsa coprite un poco il fondo, e con le fettine di triglie e di triffole marcate l'intorno del bonetto, copritelo poi con detta salsa, e nel mezzo metteteci un ragottino a vostra piacere, empite il bonetto con altra salsa e con sopra fette di lardo, fatelo cuocere al forno temperato: cotto versatelo sul piatto, levateci la carta, e metteteci sopra una salsa a piacere, ma che sia di sostanza.

Sevoli al prescinto.

23. Dissossate i sevoli, formate delle cotelette che siano intere dandogli una bella grazia, ed infarinatele. Mettete in una tortiera un ascié fatto di poco presemolo, e poco scialò, fatelo tostare con poco burro, indi metteteci le cotelette, fatele passare, voltandole uniteci un pizzico di prescinto ed altrettanti funghi, il tutto tridato fino, bagnatelo con couli (n. 1 di questo capitolo), uniteci poca sostanza, leggiera di sale, sgrassatela al momento e servitele con una spremuta di limone e crostoni.

Sevoli falsiti.

24. Pulite e sventrate con diligenza i sevoli, allestite una salsa (al capitolo 21 del pesce), e con questa salsa empite i sevoli, infarinatevi, metteteli a cuocere in una brasura semplice, poi levateli dalla cottura, poneteli sul piatto, guarniteli d'olive dissossate, falsite e cotte in couli, serviteli con una spremuta di limone e crostoni.

Ludria all' Etuffé.

25. Prendete un pezzo di ludria, tagliatela a pezzi, insteccateli di lardo condito di sale, pepe e droghe fine, lasciateli in infusione otto o dieci giorni in un mezzo di vino rosso vecchio, sale, pepe, cipolle, sellero e carrotte, tagliate il tutto a fette, unendovi un poco di basilico. Indi prendete una cipolla tagliata minutamente, fatela tostare con un pezzo di butirro, levate la ludria dalla sua marinatura, e ponetela a gratinare con la cipolla, passate al sedaccio la sua marinatura e versatela sopra la medesima, lasciatela cuocere al dolce fuoco con una fetta di presciutto, a metà cottura unite un poco di sostanza e couli (n. 1 di questo capitolo), alla fine di questa cottura sgrassate il tutto, servitela col suo fondo guarnita di cipolline glassate (capitolo 20 n. 7) e servitela.

Tartaruga ulla predouille.

26. Le migliori tartarughe sono quelle di mare, poiché quelle che sono nei nostri giardini sono assai inferiori.

Osservate che la tartaruga dev'esser giovane, tagliatela la testa e lasciatele sortire il sangue. Aprite poi le due conchiglie, col coltello distaccateci la carne, levate le interiora, pulite il fegato, dividete la tartaruga in quattro; spontate i piedi e la coda e fateli sgocciolare in una cassarola con acqua vicino al fuoco, indi passatela nell'acqua fresca, levateci la pelle, lavatela di nuovo ed asciugatela con un panno. Mettetela a cuocere al dolce fuoco alla predouillet con poche erbe aromatiche: cotta sgrassatela, passate al sedaccio il suo fondo, servitela con bordo nel piatto di pasta anche mangiabile, montate li quarti sul piatto e versateci sopra la sua cottura.

Tartaruga alle Conchiglie.

27. Allestite e fate cuocere la tartaruga nel modo che avete fatto qui sopra: cotta tagliate la sua carne a dadi, formate un ragù, con trissole o funghi o spongole, pulite le sue conchiglie ed asciugatele con un panno, empitele poi con il ragù spolverizzato con pane trito, metteteci piccole fettine di butirro, fatele grati-

nare al forno o servitela così, o se volete con sopra un poco di buona sostanza.

Carpana con diverse salse e guarnizioni.

28. Fate una brasura di vino unendovi delle fettine di vitello, cotto il vitello passate la brasura al sedacchio, abbiate pronta una carpana pulita e fatela cuocere nella brasura indicata, cotta levatela, mettetela sul piatto e guarnitela o di fondi di carcioffi cotti in sostanza, o con cipolline glassate o piselli o cime di spargi od altro a piacere, versatela sopra, guarnitela di crostoni e servitela.

Tinca alla Sultana.

29. Prendete una tinca, pulitela, sgrassatela cominciando dalla testa senza guastarle la pelle, vuotatela, levate i suoi ossi, asciugatela con un panno, prontate un ragottino fatto di lacetti e triffole passati ad un ascié unendovi sale, pepe e noce moscata, legate il tutto con due rossi d'uova, empite la detta tinca, cucitela con refe, fatela cuocere in brasura con metà couli e metà sugo di grasso, cotta levatela e servitela con una guarnizione di spongiule (capitolo 14 n. 56) unendovi alla medesima un poco della sua cottura ed una spremuta di mezzo limone, versatela sopra alla tinca e guarnitela di crostoni.

Tinca alla Svizzera.

30. Pulite una tinca tanto al di fuori, come nell'interiore, fatela cuocere in una brasura al vino, fate un ascié di erbe aromatiche, poco presemolo tridato, fatelo tostare un poco con un pezzetto di butirro, bagnatelo con poca sostanza, unendovi poco della sua brasura sgrassata, pochi funghini triti, il tutto sgrassato, montate la tinca sul piatto e versatevi sopra la detta salsa e guarnitela con crostoni di pane.

Tinche al fricandò.

31. Prendete due tinche di quasi libbre due, tagliatele per metà, disossatele, piccatele di minuto lardo ben marcato, apparecchiate un letto di verdura e fettine di lardo, ponete sopra i pezzi della tinca inlardata, coprite con carta unta di butirro, fateli gratinare al forno, sbruffateli con un bicchiere di vino bianco, aggiungete

dovi poco couli e poco sugo, lasciateli cuocere al dolce fuoco sotto e sopra. Levate i pezzi dal suo fondo, sgrassatelo, passatelo al sedaccio, versatelo sopra d'un piatto ponendovi i detti pezzi, glassateli al disopra con aglasse. Si può anche servirli con verdura a seconda della stagione, e con crostoni.

I lucci si potranno pure cucinare e servire nel modo stesso delle tinche come si è fatto di sopra.

Luccio al Salmone.

32. Prendete la fetta di mezzo di un luccio grosso, pulitelo, mettetelo a cuocere nella brasura al vino, invece di bagnarlo con vino bianco servitevi del vino rosso vecchio, unitevi un poco di sostanza o couli (n. 1 di questo capitolo), cotto servitelo con suo sugo sgrassato e una spremuta di mezzo limone.

Luccio con diverse guarnizioni.

33. Pulite un pezzo di luccio grosso, fatelo cuocere nella brasura alla semplice (capitolo 22 n. 3), allestite una di queste guarnizioni, cioè di piselli o altre adattate alla stagione fatte come vedesi nel capitolo 20 e servitelo con crostoni.

Foliga all'entrè de brasc.

34. Allestite una o due folighe, levatele le interiora, prendete il fegato, una rapatura di lardo, un lacetto di vitello imbianchito, passate il tutto alla mezzaluna, unitevi poche erbe aromatiche e un pizzico di fenocchio tridato, aggiungetevi sale, pepe e noce moscata; incorporate il tutto, e con questo empite le folighe, cucitele con reffe e bridatele con spago, inlardate il petto di minuti lardi e fatele cuocere allo spiede con butirro, le servirete con una di queste salse o alla veluté o alla sostanza o alla peverada (capitolo 19 n. 32). montatele e servitele con sostanza e crostoni.

Folighe alla minuta.

35. Pulite le folighe, tagliatele a quarti, fatele cuocere nella brasura al vino, levatele dalla brasura, montatele sul piatto, servitele colla sua sostanza sgrassata e passata al sedaccio, oppure con salsa all'italiana o di triffole, passatela in buona sostanza con sua cottura, e servitele con crostoni.

Folighe al Salm.

36. Pulite due foglie, fatele cuocere al butirro allo spiede, unendole nella leccarda tre o quattro fette di pane, cotte levatele dallo spiede, tagliatele a quarti, e dategli un poco di grazia, il busto mettetelo nel mortajo e pestatelo unendovi il pane e butirro che sarà nella leccarda, unite un poco di couli e passate il tutto al sedaccio, stemprate quello che sarà passato con poco couli e più vino madera, indi vi unirete i quarti delle foglie, lasciateli al caldo al bagnomaria e serviteli con crostoni di pane fritto ossia con bordi di pasta.

Folighe con varie guarnizioni.

37. Pulite, stambate e lavate in diverse acque le foglie, fatele cuocere nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), servitele con le guarnizioni secondo le stagioni composte nel modo che sono indicate nel capitolo 20, servitele con buona sostanza e crostoni.

Botrise alla spagnuola.

38. Levate il fango come è indicato nella Cucina Magra (capitolo 25 art. 1), ponetele a cuocere nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), allestite un ragottino di code di gamberi e spongiole o trissole o funghini, passateli ad un ascié con poco butirro, bagnateli con la sua cottura, montate la botrise sul piatto e versatevi sopra il ragottino e servitela con crostoni. Si potrà servire la detta botrise anche con guarnizioni di piselli, come di sparagi o cipollette, glassate, indicate al capitolo 20, come pure anche con diverse salse (capitolo 19).

Gamberi alla Montanara.

39. Fate cuocere in acqua, e sale una dozzina di gamberi grossi, cotti levateli dall'acqua e mondateli da tutti gli ossi e lasciategli il busto disotto le zampe e la coda, abbiate pronta una falsa a canef (capitolo 21 n. 1) e con parte di questa coprite la vita dei gamberi, dopo prendete una tettina di vitello, fatela cuocere in brodo, cotta tagliatela a fettine, coprite con una di queste fettine il busto dei gamberi falsiti, fermateli con uno stecco, metteteli in una tortiera con entro poco couli e poco sugo, fateli cuocere al forno o al testo con fuoco sotto e sopra: cotti metteteli sul piatto e serviteli con

salsa di sostanza ed una spremuta di mezzo limone, guarnendoli di crostoni a piacere.

Aragoste o Astie al gratino.

40. Prendete una delle suddette aragoste o astie, lavatela bene, fatela cuocere nel corboghione di metà acqua e metà vino bianco, e lasciatevela finchè in esso venga fredda, levatela, spaccatela nel mezzo, levate la polpa e le interiora, tagliatela a dadi e mettetela in una cassarola con mezza quarta di butirro, quattro sette di salsicione tridato ed un mezzo cucchiajo farina di semola, poco sale e pepe ed una zaina e mezza di fior di latte, tiratela al fornello, o quando bolle legatelo con due rossi d'uova, con questo riempite le coscie dell'aragoste o della astia spolverizzata di pane trido e fettine di butirro, mettetela sopra una tortiera untata di butirro, ponendola al forno dolce a gratinare, al momento servitela o al naturale o meglio con un poco di buona sostanza.

Ostriche all' Inglese.

41. Aprite tre dozzine di ostriche belle, mettetele sopra di un seilaccio con sotto un piatto a ricevere l'acqua, scegliete le conchiglie più profonde, levatele, fatele asciugare alla stufa in una tortiera. Pigliate la loro acqua, mettetela in una cassarola con poco couli buono e poco butirro maneggiato con poca farina, unitevi un asciò di presemolo, una fesa d'aglio, poco pepe, mezzo bicchiere di vino bianco, tiratelo al fornello: poco prima di servirle uniteci le ostriche, fatele un poco bullire e servitele nel loro guscio, e se volete anche senza con croste di pane fritto al butirro.

Ostriche nella sua conchiglia e al gratino.

42. Aprite le ostriche con un panno a ciò che il coltello non vi offenda; se volete aprirle con maggior facilità mettetele sopra la graticola con sotto poca bornice e sopra una pala rovente che subito si apriranno. Levatele dal guscio e fate come il precedente numero. Empite le sue conchiglie al momento, mettetele alla graticola con sotto bornice e sopra la pala rovente, oppure potete metterle al forno dolce a gratinare con sopra pane spolverizzato e piccole fettine di butirro, ossia in una tortiera con sopra un testo di ferro metà rosso, e ser-

vitele versandole sopra buona sostanza, e potete servirle anche così al gratino.

Anguille in fricandò.

43. Prendete una grossa anguilla, pelatela, levate il di sopra che vorrete piccare, con un coltello levateci la seconda sua pelle, piccatela di minuto lardo, se volete potrete tenerla anche intera levandoci però la seconda sua pelle da una parte come si è detto, piccatela, rottolatela e fermatela con stecchi di legno o d'argento, fate un letto in una cassarola di poca grassa e poco butirro, cipolle, selleri, carotte tagliate a fette, coprendo questo letto con fette di lardo e fette di giambone, uniteci l'anguilla ed all'intorno di essa dei pezzetti di vitello. Fate gratinare il tutto, arrosatelo con un bicchiere di vino malaga, o vino di madera bagnatelo con poco sugo, copritela poi con carta imbutirrata e fatela cuocere con carta sotto e sopra: cotta montate l'anguilla sul piatto, sgrassate il suo fondo e versatelo sopra di essa passandolo al sedaccio, crostonatela e servitela.

Calamari fultiti.

44. Levate ai calamari la spina, vuotate la borsetta del corpo e riempitela con una falsa a canef di grasso. Prontate una cassarola con entro una rapatura di lardo, poco olio e poco butirro, fatelo sollrigere un poco, infarinate i calamari, uniteli, fateli tramortire un poco al dolce fuoco, arrosateli con poco vino bianco e poco couli, sotto ai calamari metteteci una fetta di giambone a ciò non si attacchino, cotti sgrassateli e serviteli con una spremuta di mezzo limone e crostonateli a piacere.

Frittata grassa per far la trippa.

45. Sbattete sei uova con entro formaggio grattato, poco sale ed once tre di grassa di vitello imbianchita nel brodo e tagliata al minuto, al momento di servirla fatela cuocere con molto butirro, versatela sul piatto, ed avendo pronto un ragottino di triffole o funghini o altro a piacere versatelo nel mezzo e servitelo con le estremità della frittata, onde resti nel mezzo il detto ragottino e servitela.

Questa frittata si potrà farla in trippa, ma fatta la frittata come la precedente senza ragottino, tagliatela a

dadi, tridate una lipollina, fatela tostare con butirro, unendovi la frittata con un poco sostanza, fagiuoli di pulleria, giusta di sale e poco pepe al momento servitela in un piatto con bordo di pasta mangiabile come al capitolo 16 n. 151, o in una cassarola d'argento simile.

CAPITOLO XIII.

DEGLI ENTREMETS.

I seguenti entremé servono pel secondo servizio e per piatti di rilievo combinati con gli arrostiti ossia seconda portata, poichè sarebbe un errore servirli nel tempo degli entrées portando maggior decorazione e fatica.

I pasticci si faranno con i selvatici che s'indicheranno osservando però se i selvatici sono uccisi collo schioppo, e in allora si possono mettere in infusione perchè subito morti sono assai frolli a sufficienza. Quindi si adopera il fagiano, la pernice, la cotornice, i francolini, le gilardine, le quaglie, i dordi, le aitre selvatiche, i garganelli, le lepri, i conigh, le carni di vitello o altre carni selvatiche, come quelle del cervo, del cinghiale, nel tasso o quelle di pesce, come d'anguilla, di truta, di luccio, ec.

Regola per i Pasticci.

1. Osservate che i composti prima che abbiano preso il sapore devono stare in infusione se d'inverno non meno di quattro giorni, se è d'estate due giorni. Come pure osservate che i pasticci prima che abbiano preso un bel colore debbono stare nel forno un'ora e mezza o più secondo la loro grossezza e secondo la qualità delle carni. Il forno poi dev'essere ben caldo, ma dovete curare che non prendino troppo colore.

Metodo per fare i Pasticci tanto caldi come freddi.

2. Composta la pasta come ai num. 131 e 132 del capitolo 16 si dividerà la pasta, con poco meno della metà della medesima si farà il fondo del pasticcio e coll'altra metà si tirerà una fascia della grossezza di un dito, e con pennello di penne si unterà di uova sbattute le sue giunture in modo che rimanga attaccato al suo fondo, la giuntura formata a coda di rondine sia eguale al

rimanente. Formata la cassa si coprirà del composto prescritto secondo i pasticci, indi si farà un coperchio di lardo o di presciutto come si è indicato nei rispettivi pasticci, si coprirà dopo con parte della accennata pasta facendovi il suo cammino onde bolla, e si decorerà a piacere del Cuoco o con un ornato di frascate o con ghirlande di fiori della stessa pasta o si lavorerà con molletta lavorata o pizzicarola o con fiori o mascheroni o con bordi di stampi ad uso ceste, od altri lavori fatti a mano. Come pure si potrà fare una cassa che figuri una cesta intrecciata a bacchette, cioè si farà una fascia della grandezza del pasticcio, poi si prenderà della pasta, si distenderà sopra del tavolo, tirandola nella grossezza di due centesimi, e con una cannella a mille righe si passa disopra in modo che rimanga marcata, indi di questa pasta tagliate quattro o cinque righe sino a che la foglia di pasta sia tagliata, si formerà sopra la fascia una intrecciatura in modo che essa resti coperta, ove le intrecciature sormontano si dovrà indorarle, eseguita questa operazione tirate la fascia colla punta del coltello in giusta linea, e nelle sue teste tiratela a coda di rondine e indorate il pasticcio e la fascia al rovescio onde si attacchi, eseguito questo coprite il pasticcio colla stessa intrecciatura nel modo che avete praticato nella fascia, avvertendo d'indorare il tutto coll'ovo sbattuto, fasciatelo con carta reale imbutirrata, legatelo con spago con molti lacci onde vi rimanga nel suo essere, copritelo con altra carta bagnata nell'acqua, e mettetelo al forno ben caldo e posato. Abbiate attenzione che quando comincia a colorire il primo foglio di carta, a coprirlo con altro simile ma bagnato nell'acqua acciò il pasticcio non prenda troppo colore, avvertendo che la sua cottura non incomincia che quando si sente bollire. Quando è cotto levatelo dal forno, fate penetrare nel cammino del pasticcio i cantoni di una salvietta onde levare l'unto, indi versate dentro la gelatina che dovete avere allestita, dalla parte del cammino turatene il buco con poca pasta, e lasciatelo raffreddare sino alla seguente mattina, indi levategli il coperchio e la carta, pulitelo e levateci il lardo col rimettere della stessa ge-

ladina, tagliatela a minuti pezzi, ponete sopra il copercchio della sua pasta e nel cammino ponete la testa del selvatico e il codino della lepore incartato, poi prendete un pennello di penne ed indorate tutto il pasticcio con olio fino allorchè prenda il lucido. Montatelo sopra d'una salvietta con fiori verdi o artefatti e servitelo.

Pasticcio di piccoli uccellini.

3. I drossi, i dordi, le viscardine, gli ortolani, le breccame e le quaglie, sono gli uccelli che potete prevalervene per fare il pasticcio. Questi uccelli dovete sventrarli, levarli le interiora gettando via la loro cipolla, e col rimanente delle interiora fare una falsa in questo modo. Prendete le interiora, una rapatura di lardo, delle trifole tridate, un pezzo di butirro, poco olio, formaggio, poco sale, pepe e drogherie, tridate tutto ben fino, ed incorporatelo, disossate se sia possibile gli uccelli, tagliategli le gambe e le teste, indi empiteli colla detta falsa ma non cuciteli. Abbiate pronta una falsa a canef delicata. Fate una pasta brisé (capitolo 16 num. 131 e 132), lavoratela, e formate di essa una cassa di pasticcio, in fondo di questa cassa metteteci un poco di detta falsa, e sopra di questa gli uccelli falsiti coll'apertura di sotto, copriteli con la detta falsa e metteteci sopra delle trifole tagliate a quarti, indi altra falsa, coprite questa con fette di lardo e di giambone, coprite il pasticcio con la sua pasta lavorata a piacere, fasciatelo con carta imbutirata e legato con spago. Mettetelo a cuocere al forno e lasciatelo cuocere per circa tre ore, cotto e che abbia bel colore, versategli dentro una buona sostanza, lasciatelo venir freddo, e potrete servirvene un giorno per l'altro. Pulite il pasticcio, untatelo con un pennello bagnato nell'olio fino perchè prenda un bel lucido, scopritelo, levateci il lardo ed il giambone, uniteci della geladina tagliata a dadi, copritelo, montatelo con una salvietta sopra il piatto e servitelo.

Per servire questo pasticcio caldo.

4. Appena che l'avete levato dal forno, pulitelo, scopritelo, levateci il lardo ed il giambone e versateci sopra la salsa di sostanza, badate che questa sostanza non sia troppo salata. Gli potrete mettere anche un ragottino,

ma meglio sarà di granelli e creste di pollastri, o un ragottino di triffole, o di spongiule, o di funghi, e servitelo sopra d'una salvietta.

Pasticcio di pesce.

5. Prendete uno di questi pesci o truta, od anguilla, o tinca o luccio, disossatene due libbre di once 28, tagliatelo a grossi filetti o a dadi, marinateli con olio, sale, pepe e drogherie, once sei triffole tagliate a sette, ed once tre d'anchiode tagliate a filetti, abbiate pronta una falsa a canef fatta di pesce persico, altrettanto butirro e pane tirata come una papina col latte, uniteci once tre formaggio, poco sale, pepe, noce moscata, poca drogheria fina e quattro rossi d'uova, pestate il tutto insieme e poi passatela al sedaccio Fate una pasta a brisé come al capitolo 16 num. 131 e 132, lavoratela a piacere colla falsa, coprite il fondo di pasta, e metteteci sopra il pesce che avete marinato, coprite questo pesce con altra falsa ed indi metteteci sopra la pasta brisé, formateci il camminetto che nel cuocere sarà meno facile a rompersi. Bridatelo e fatelo cuocere per due ore e mezza circa al forno coperto di carta e legato come avete fatto al n. 3, cotto e preso il bel colore versateci della geladina fatta con i suoi ossi, lasciatelo venir freddo, pulitelo, untatelo con olio fino perchè prenda il lucido, montatelo sopra d'una salvietta, aprite il pasticcio e metteteci entro la geladina tagliata minuta, servitelo con un piatto reale.

Pasticcio di folighe all' Italiana.

6. Pulite due folighe, flambatele, e disossatele. Prendete il suo fegato e fatene una salsa unendovi quattro once di triffole, once due anchiode, il tutto tridato, metteteci once sette butirro, once tre formaggio, una papina di pane fatta col latte, poco sale, pepe, drogheria, due rossi d'uova e poco fenocchio ben trido, componete il tutto, e con questo empite le folighe, formate una cassa di brisé a vostro piacere come al capitolo 16 num. 131 e 132 nel fondo di questa cassa metteteci un poco della detta falsa, sopra metteteci le folighe, copritele con altra sua salsa e con un ragottino fritto con polpe di rane, quattro funghi tridati minuti e passati

con ascié, poi copriteli con la sua pasta lavorata a piacere fateci il suo camminetto, incartatelo con carta imbutirrata, bridatelo con spago e fatelo cuocere come il precedente.

Pasticcio di folighe alla Milanese.

7. Dopo d'aver allestite e disossate due folighe come sopra prendete il loro segato, poco pesce persico, poca tinca tutti e due disossati, marinateli con poco sale, pepe, poca drogheria, once sei triffole, e tagliate il tutto a piccoli dadi, fate un ascié di quattro anchiode, due fese d'aglio, poco presemolo, mezza quarta di butirro, due cucchiaj di olio d'oliva, fate tostare questo ascié, e versatelo sopra l'apparecchio fatto di pesce, fate il tutto tramortire insieme nella stessa cassarola dell'ascié, e lasciatelo venir freddo: indi empite le due folighe, prontate una salsa a canef fatta di pesce. Fate una cassa di pasta brisé e decoratela a vostro piacere, coprendo il fondo del pasticcio colla suddetta salsa a canef, e metteteci sopra le folighe copritele con salsa che vi sarà avanzata, abbiate pronto un ragottino di triffole e versatecelo sopra, coprite il pasticcio, ornate il coperchio a piacere, rivolgetelo in carta imbutirrata, legatelo con spago, fatelo cuocere per tre ore e mezza circa al forno come il precedente e servitelo tanto caldo come freddo con geladina.

Pasticcio freddo di Vitello.

8. Prendete una fesa di vitello, due lombretti di majale, mezza libbra di panzetta fresca, tagliate il tutto a dadi, tagliate in quattro una libbra di triffole, unite poche droghe fine, sale, pepe, noce moscata e un mezzo di vino malaga, o vino madera o marsalla o altro vino forestiere, lasciate il tutto in infusione due o tre giorni, manipolate il tutto acciò si incorpori. Fate tostare poco presemolo e scialò con un pezzo di butirro ed once tre olio fino, tostato unite l'apparecchio del vitello, fatelo passare al dolce fuoco sino metà cottura, indi lasciatelo raffreddare, prendete la quarta parte del composto, unitegli una libbra di segato di vitello, passatelo sotto alla mezzaluna ben tridato, indi incorporato le altre tre parti, allestite una cassa di pasta falsa, o pasta brisé (capitolo 16 num. 131 e 132), lavoratela a pia-

cere, empite la cassa col composto, mettete sopra la falsa delle fette di lardo, indi indorate l'orlo di uova sbattute acciò si attacchi il coperchio che porrete della medesima pasta, come pure indorerete con dette uova sbattute tutte le giunture formando nel coperchio il suo camminetto, fasciatelo con carta reale unta di butirro, e legato con spago a molti giri, ponetelo in una tortiera, abbiate la precauzione di coprirlo, con varj fogli di carta bagnata nell'acqua, e poi mettetela al forno, lasciatelo cuocere nel modo che si è indicato al capitolo 13 n. 51.

Pasticcio di piccioni alla Milanese.

9. Tridate del fegato, lacetto e lombretto di eguale quantità, tre triffole, una tettina cotta in brodo, unite pepe, sale e noce moscata, ponete il tutto in un recipiente, bagnatelo con un bicchiere di vino malaga, incorporatelo e lasciatelo in infusione una giornata, prontate quattro piccioni disossati empiteli, con questa salsa, riservate una quarta parte di questo onde fare il letto alla cassa del pasticcio. Allestite una cassa di pasta brisé (capitolo 16 num. 131 e 132), montate la cassa, ponetevi la salsa, al disopra ponete i piccioni, avendo attenzione di porre la schiena al disotto, copriteli con poco della sua salsa, stendete disopra delle fette di lardo, indi copritelo colla sua pasta facendo quegli ornamenti che più aggradiranno. Mettetelo sopra una tortiera fasciato di carta e legato con spago come al n. 3 di questo capitolo, lasciandolo cuocere al forno per due e più ore, cotto levatelo dal forno, fate penetrare dal camminetto della geladina, coprite con poco di pasta questo camminetto, lasciatelo venir freddo per un giorno all'altro, il giorno successivo apritelo e levateci il lardo, mettete della geladina tagliata minuta, indi copritelo col suo coperchio, montatelo sopra d'una salvietta, untatelo d'olio affine prenda il lucido e e servitelo. Per cucinarlo potrete vedere il capitolo 13 n. 1.

Pasticcio di Lepre alla Milanese

10. Tagliate a pezzi una lepre, fatela cuocere come il schivé di lepre (capitolo 10 n. 5), ma sia disossata la lepre, tridate il fegato crudo della lepre, mezza libbra di fegato di vitello con una tettina cotta in brodo, una rapatura di lardo, unite un poco di erbe aromatiche, po-

co presemolo tridato fino ponete il tutto in un recipiente unendovi poco sale, noce moscata e poche droghe fine, incorporate il tutto bagnandolo con un bicchiere di vino forestiere. Preparate una cassa a brisé (capitolo 16 num. 131 e 132), fate il letto con metà di questo falsone, ponete sopra la lepre, indi copritela col rimanente del falsone, fate un suolo di sette di lardo e di presciutto, copritelo con detta pasta lavorandolo a piacere, legatelo con carta come al n. 5, ponetelo nella tortiera, e mettetelo al forno lasciandolo cuocere come al capitolo 13 n. 1. Qualora lo volete servire caldo, scoprite il pasticcio, e dopo d'aver levato il lardo e il giambone, versatevi sopra un ragottino di funghi passati all'asciè e una buona sostanza e servitelo. Quando poi lo volete servire freddo attenetevi come si è spiegato al n. 19.

Pasticcio di Lepre ad uso di Lombardia.

11. Disossate una lepre, e prendete una fesa di vitello, e due lombretti di majale, mezza libbra di giambone, una libbra di panzetta di majale fresca, tagliate il tutto a filetti della grossezza d'un dito, mettetelo in un recipiente con sale, pepe, garofani pestati, poca cannella, unendovi una libbra di triffole tagliate a quarti versandovi una mezza zaina di maraschino e mezzo bicchiere di spirito di vino, manipolate il tutto e lasciatelo in infusione quattro giorni, apparecchiate un falsone col fegato della lepre e la quarta parte del suddetto composto, unitevi una libbra di fegato di vitello o majale, tridate il tutto fino, fate una cassa di pasta a piacere ben travagliata, che la cassa sia di forma bislonga e in essa formate un letto con detto falsone, accomodate i filetti col falsone lungo ad uno per qualità, sino a che sia quasi ripiena la cassa, dissopra mettete il rimanente del falsone, fate un suolo di sette di lardo e copritelo colla sua pasta, fatelo cuocere per tre ore continue come al capitolo 13 n. 1.

Pasticcio alla Cacciatore di Lepre o di Vitello.

12. Formata una cassa lunga un braccio, e larga once tre circa, questa cassa sia fatta di pasta brisé (capitolo 16 n. 131 e 132), del composto servitevi degli ingredienti e falsone come al n. 11, mettete nella cassa un fondo

di falsone, distendete i filetti per il lungo nel modo che si è indicato al detto n. 11, coprite questi con altro falsone, copritelo con la sua pasta formandovi due camminetti acciò passi la cottura, e fatelo cuocere per quasi tre ore dopo levato il bullo come al capitolo 13 n. 1, cotto prontate della geladina e fatela entrare nella parte dei cammini, turateli con la sua pasta e lasciateli venir freddi per dodici ore circa, servitelo tagliandolo a sette per il traverso: è adattato anche per dejuné alla cacciatore, per viaggio, o altre circostanze.

Invece del composto di cui sopra, potrete servirvi pure del composto del pasticcio freddo di vitello come al n. 8, il quale montato con gelatina potrete servirlo pel medesimo uso.

*Pasticcio di Selvatici alla Roccocò di Pernici,
o di Fugiano, o di Cotornice.*

13. Preparate un falsone di poco vitello, poco slonza, o lombretto, o tettina di vitello cotta in brodo, un pollastrello disossato e tagliate il tutto a dadi. Prendete una quarta parte di questo falsone, unite una mezza libbra di fegato di vitello e fatelo passare minutamente sotto la mezzaluna, indi ponete col rimanente del falsone in un recipiente per marinarlo, unite sale, pepe, noce moscata e pochi garofani pestati fini e un mezzo bicchiere di zaina di rosolio al *fleur d'orange*, manipolatelo e incorporatelo lasciandolo per tre giorni in infusione. Con questo falsone empito uno de' selvatici nominati, ma che siano disossati. Allestite una cassa di pasta falsa, o pasta brisé (capitolo 16) num. 131 e 132), fate nel fondo della stessa cassa un letto di una parte del falsone, indi ponete il selvatico con l'apertura al basso e copriteli con altro falsone, distendete sopra delle fette di lardo, coprite con la sua pasta e montatelo a piacere, indi copritelo con carta unta di burro, legatelo bene e ponetelo sopra d'una tortiera, fatelo cuocere al forno ben caldo per tre ore di continuo e nel modo che si è praticato ai num. 1 e 2, cotto tenete pronto della geladina e fatela entrare dalla parte del camminetto del pasticcio, lasciatelo venir freddo, levate il coperto con diligenza, levate il lardo, e ponetevi della geladina tagliata minutamente, indi levate la carta, indora-

telo con olio fino, montatelo sopra una salvietta con fiori a piacere e servitelo.

Pasticcio di fegato d'Oca all'uso di Strasburgo.

1/4. Mettete in infusione nel latte sei fegati d'oca nostrane lasciandoveli per tre giorni, cambiando per due volte al giorno il latte. Levateli dal latte, asciugateli, lasciateli nella marinatura per sei ore in olio, pepe, presemolo tridato, e con sugo di limone. Ponete in una cassarola un ascié di poco presemolo, poco butirro, poco olio e fatelo passare al fuoco, indi unite i fegati con due belle triffole tridate a minuto. Fateli passare al fuoco, unendovi poco sostanza, mischiatelo e lasciatelo venir freddo. Prontate una falsa di lacetti imbianchiti, una tetta di vitello cotta in brodo, altrettanta grassa di manzo, un pezzo di mollica di pane inzuppato nel latte, pestate questa falsa nel mortaio, unendovi sale, pepe, noce moscata, ed un bicchiere di mezza zaina di rosolio al *fleur d'orange* e passatela al sedaccio. Montate una cassa di pasta brisé (capitolo 16 n. 131 e 132), nel fondo fate un letto con metà falsa, e nel mezzo versate il ragottino dei fegati, copritelo con l'altra falsa. Disopra versate un ragù freddo di una libbra di triffole tagliate a fette o a quarti che sia passato all'ascié, copritelo con sette di lardo, indi ponetevi la sua pasta, montatelo a piacere, fasciatelo con carta unta di butirro, e legatelo con spago, mettetelo sopra una tortiera, fatelo cuocere al forno due ore di bollo. Cotto levatelo dal forno, pulitelo, levategli il coperchio e il lardo, mettetelo sul piatto, versatevi sopra una buona sostanza e servitelo.

Se lo presenterete freddo, ponete della gelatina nel cammino del pasticcio come si è praticato nei numeri antecedenti: questo si potrà servire anche naturale.

Piccola dose per fare la Galantina.

1/4. a) Prendete once 15 di panzetta, once 15 d'orecchia, once 15 di lombretto, once 6 di pasta del codiglino, once 6 di giambone, once 4 di lingua salata e cotta, tagliate a dadi il tutto e mettetelo in un baslotto o catino, maneggiatelo con poco vino o madera o marsalla, sale, cannella fina, poco garofani ben pestati assieme, di poi formata la pasta vi si unisce un'oncia di pu-

stacchi e $\frac{1}{4}$ trisfule e lasciatela in infusione per quattro giorni se è d'inverno e due d'estate, disossate un capone o grossa gallina, ed insaccatela come si farà colla galantina al n. 16 di questo capitolo.

Piccola dose per fare la Galantina di pesce.

14. b) Si prende dell'anguilla, del luccio, della tinca e carpana, sia disossato a dadini, il tutto si mette in un recipiente, con sale, poco pepe rotto, poco cannella fina, una spiga d'aglio, erba bona tridata fina e un bicchiere di vino madera o vino marsalla e poco olio fino, il tutto manipolato assieme lasciatelo in infusione per quella giornata, indi fatela cuocere come è indicato al n. 19 di questo capitolo.

Gâteau malbré alla Roccocò.

15. Pulite una lepre, disossatela, tagliatela a dadi della grossezza d'una noce. Prendete una libbra di panzetta fresca di majale e due lombretti, tagliateli come la lepre. Ponete il tutto in un recipiente, e lasciate in infusione per quattro giorni unendo sale, pepe, droghe fine, ed un mezzo di vino malaga e mischiate il tutto. Allestite un ascié di presemolo, poco scialò, poco olio, poco burro, fatelo passare al fuoco, indi unite il composto prendete una cassarola, copritela di fette di lardo, e sopra mettetevi delle grasse fette di vitello, questo copritelo con una rete di vitello o una gradisella di majale, empitelo poi col composto premendolo bene, e ricopritelo con fette di vitello ed un suolo di lardo. Fatelo cuocere al forno per tre ore, od anche alla fornace bollendo sempre. Cotto lasciatelo venir freddo nella sua cassarola, levatelo dalla medesima, e pulitelo dalle fette di lardo e vitello, copritelo di burro lavorato a piacere come più vi aggrada, mettetelo sopra una salvietta e servitelo.

Gigò alla Ciciadina.

15. a) Prendete un gigò piccatelo di lardo grosso, condito di sale, pepe e assieme dei filetti di carottole e dei filetti d'aglio, pronta una cassarola, con un buon letto di verdura, lardo, grassa e burro, vi unite il gigò e lo coprite di fette di lardo, poco giambone, piedi e remondagli di vitello, ossa di pollastri, o sia una gallina tagliata a piccoli pezzi, indi fatelo gratinare, e bagnata

con ottimo brodo liscio a galla degli ossi, e cotto per tre ore, lasciatelo venir freddo, levate il gigò e fate bollire tutto il resto, passatelo al sedaccio e quasi freddo, giusto di sale, unitevi poco stregone e due chiari d'uova montati e chiarificatela con sugo di limone, fatela gelare che sia ben chiara, montate il gigò sopra un piatto con salvietta e sopra mettete la suddetta gelatina e si potrà montarlo sopra un tamborino o zoccolo.

Galantina di Cappone alla Milanese.

16. Disossate un bel cappone aprendolo nel filone della schiena tagliando il disopra delle ali ed il disopra delle giunture delle gambe per levargli le ossa. Prendete una libbra di fesa di vitello, una libbra di lombretto di majale, mezza libbra di panzetta fresca di majale od anche salata, una quarta di presciutto, una quarta di bondajola, il tutto sia tagliato a dadi, ponetelo in un recipiente unendovi un mezzo codeghino fino, once sei triffole tagliate a quarti, once una di pistacchi imbianchiti, droghe fine, un pizzico di sale, bagnate il tutto con un bicchiere di vino malaga, ed un mezzo bicchiere di rosolio al *fleur d'orange*. Impastate il tutto a forza, lasciatelo in infusione tre giorni. Empite col composto il cappone, unitelo e cucitelo con reffe, involgetelo in una salvietta ben forte, intrecciatelo con spago ad uso bondiola. Fate un letto di verdura in una marmitta unendovi un pezzo di butirro e poca grassa di manzo tridata, coprite questo letto con fette di lardo ed altro suolo di fettine di vitello, ponetevi sopra la galantina, soffocatela con ossi, due piedi di majale e due piedi di vitello tagliati a pezzi, mettetela al fuoco a gratinare un poco, bagnatela con brodo, schumatela e soffocatela nella bornice, acciò bolla dolcemente per tre ore e mezza circa, levatela e lasciatela venir fredda. Levata indi la galantina, mettete a bollire la sostanza, passatela al sedaccio, sgrassatela bene, ponetela in una cassarola, mettetevi due uovi sbattuti col suo guscio, e versateli nella sostanza, ma che non sia troppo calda, unendovi poca erba di stregone, mettetela al fuoco mescolandola sempre, quando è per bollire spremete due sugli di limone un poco per volta, coprite la cassarola con coperchio con fuoco sopra

e lasciatelo bollire per un quarto d'ora sensibilmente, passatela alla salvietta leggermente per due volte e lasciatela venir fredda al ghiaccio. Potete montare la galantina a piacere come vedesi al capitolo 13 n. 20, e guarmitela con detta gelatina.

Galantina al Martirio.

17. Disossate un cappone ed un pollastro, levate la loro polpa delle coscie, unitela ad un quarto di libbra di panzetta di majale, tridate il tutto fino, unendo poco sale e poco pepe, tagliate ben fino un lombretto di majale ed oncie tre triffole tagliate a grosse fette, indi tritolate minutamente assieme al lombretto. Preparate pochi filetti di lardo, unendovi una libbra di lingua salata, pulita e tagliata a minuti filetti. Prendete il petto del cappone con quello del pollastro e tagliatelo a filetti. Indi con questi apparecchi empite il cappone con un suolo per ogni composto, ponendovi tra l'uno e l'altro dei pistacchi imbianchiti, non più di oncie tre, e oncie quattro triffole pelate e tagliate, pieno cucitelo con refe, involgetelo in una salvietta e legatelo ben stretto come al n. 16, fategli un letto nel modo che si è indicato al num. stesso, e fatela cuocere per due ore e mezza in una marmitta unitamente del manzo tagliato a fette, e piedi di vitello tagliati. Cotta lasciatela venir fredda nella sua sostanza, la potete poi servire con sua gelatina, o montata con butirro a piacere del Cuoco.

Galantina di testa di majale.

18. Fate cuocere in acqua e sale mezza testa, e due piedi di majale che stiano a galla, unite un poco di stregone, cotto disossate il tutto e dopo tagliate a fette indi a filetti la carne de' piedi e della testa, purgate con chiari d' uova la cottura, distendete sopra un tavolo una salvietta e ponete un pezzo per sorta del majale ed ogni tratto ponete dei pignoli puliti, poco canella fina in polvere, poco noce moscata, e poco della sua gelatina unendovi i pezzi suddetti mischiati grassi e magri e colla stessa salvietta rotolati in forma di galantina e legatela stretta. Ponetela in un recipiente col rimanente della sua gelatina, lasciateveli sino alla mattina susseguente e poi levate la galantina, e dopo d'averle levata la salvietta

montatela con guarnizione di burro a piacere: si serve anche senza gelatina e se piace fate quella indicata al n. 30 la quale si fa nell'inverno.

Testa di Majale in granata.

18. a) Pigliate una testa di majale pulita e disossata, prontate la sua carne disossata e tagliata a filetti, unitevi una fetta di vitello tagliata a filetti, un poco lardo e giambone tagliato parimenti, e le orecchie della detta testa anch'esse a filetti, condite con sale, pepe, e pugli di coriandolo, e mezza noce moscata, due spighe d'aglio, il tutto tridato fino, e mischiate il tutto ed empite la suddetta testa ed in una salvietta rotonda dategli la forma, indi mettetela in una casserola grande rotonda, e gli unite sopra le ossa che avete radunati mettendovi una pinta di vino bianco e poco cipolla, timo, basilico, lauro, una spiga d'aglio, lasciatela cuocere non meno di sei ore, e sopra li metterete un peso e lasciatela raffreddare, fredda levatela e pulitela e pronta una gelatina la monterete sopra un piatto con salvietta e sopra la detta gelatina vi metterete la testa; in tempo di prauzo si serve sopra o un zoccolo di grassa bianca o di burro, o sopra un tamborino guernito di fiori di stagione.

Galantina di Pesce.

19). Prendete due anguille, due tinche, due carpane e due lucci in tutto di libbre quattro grosse, disossate diligentemente, tagliate il tutto a dadi, poneteli in un recipiente, fate un ascié di quattro anchiode, poco scialò, poco presemolo ed una spiga d'aglio, poco olio e poco burro, fatelo un poco tostare, e versate sopra i pesci, unitevi once tre pistacchi belli e pelati, once sei trifole tagliate a quarti, un quarto d'oncia di garofani e cannella pestati fini, un quarto d'oncia di pepe rotto, once una e mezza sale ed un bicchiere di vino rosso vecchio, lasciate il tutto in infusione per un giorno intero, indi versate sopra un mezzo bicchiere da zaina di rosolio di *Acur d'orange*, oppure un mezzo bicchiere di vino malaga che lascerete un altro giorno in infusione mischiando il tutto. Levate una quarta parte di questo composto, fatelo passare minutamente sotto la mezzaluna, indi unite lo al corpo intero e incorporatelo, insaccatelo nel bu-

dello detto *la manica* e legatela bene con una salvietta, come si è praticato nelle antecedenti galantine. Fate un letto di diverse verdure, pezzo di burro, poco stregone in una marmitta, sopra al letto ponete la galantina, ed all'intorno mettete tutte le ossa dei pesci disossati, fatelo un poco tostare, versate del brodo di rane che sia a galla degli ossi, lasciatela cuocere al dolce fuoco per due e più ore, lasciatela venir fredda nel detto recipiente, levate la galantina e purgate la gelatina, indi servitela colla medesima, e montatela a piacere sul piatto con salvietta.

Aspiche guarnite in diverse maniere.

20. Prontate una gelatina come quella al capitolo 13 n. 33, allestite dei lacetti, o cervella, o filoni di cervella, o creste e fateli imbianchire, cucinatele nella brasura alla semplice. Prendete una falsa di vitello formando delle carte di tresette marcate con verdura, od altre cose delicate. Fate cuocere in bianco dei bottoni di broccole, oppure tagliate a stelle o a creste, degli uovi duri o ulive marcate con gelsomini di pignoli e pistacchi, delle fette di galantina, delle code di gamberi, o delle trifole cotte in brasura e tagliate per guarnizione. Prendete uno stampo o bonetto adattato alla quantità che si vuol fare, soffocatelo nel ghiaccio e coprite il fondo con detta gelatina gelata. Si può anche guarnire coll'apparecchio a piacere e a gusto del Cuoco, facendovi un suolo dell'apparecchio ed un altro di gelatina sino alla fine, coprendolo e ponendovi sopra del ghiaccio. Apparecchiate indi una salvietta sopra d'un piatto, levate lo stampo dal ghiaccio e ponetelo nell'acqua calda affine si distacchi e nel tempo stesso prenda anche il lucido, poi versatelo sopra la salvietta e servitelo con fiori a piacere.

Anitra alla Granata.

21. Disossate un'anitra nostrana, prontate un composto come quello della galantina di cappone (n. 16) nella quantità sufficiente di empire l'anitra, dopo empita cucitela con refe, involgetela in una salvietta e date una forma rotonda fermandola con un laccio, e con uno spago dategli la forma delle fette di melone, fatela cuocere per

tre ore continue nel modo che si è detto al n. 16 unendovi un poco di stregone, lasciatela venir fredda nella sua cottura e levatela, sgrassate e passate al sedaccio la gelatina e purgatela. Prontate la granata su d'un piatto con salvietta e guarnitela colla sua gelatina.

Testa di Vitello fulsita.

22. Allestite il composto come alla galantina di cappone (n. 16), dopo d'averlo lasciato in infusione nei giorni indicati prendete una testa intiera di vitello, pulitela come al capitolo 3 n. 22, disossatela, usando la diligenza di farle piccola apertura, prendete poi l'apparecchiato falone, e con questo empite la testa, cucitela con spago, e copritela con fette di lardo e fettine di limone senza scorza, involgetela in una salvietta, instecatela e legatela ben stretta affine mantenga la forma della testa. Fatela cuocere due o quasi tre ore a lento fuoco in una marmitta nel modo che si è praticato colla galantina di cappone, unendovi poco di stregone. Cotta lasciatela venir fredda sino alla susseguente giornata nella stessa sua cottura, levate, montatela dopo pulita sopra ad una salvietta, fate bollire il suo fondo, passatelo al sedaccio, sgrassatelo e purgatelo, guarnite la testa con questa gelatina, con varj fiori a piacere. La detta testa, non che le altre galantine si servono sopra un tamburo guarnito di fiori ad uso giurlanda.

Pavone alla Principessa.

23. Allestite un pavone come qui sotto, prontate una falsa di piccioni come al capitolo 21 n. 13, a questa falsa unitevi tre trissole tridate al minuto ed un lacetto già sbianchito nel brodo e tagliato a dadi, empite con questa falsa il pavone, cucitelo con resie, bridatelo e fatelo cuocere in una cassarola con butirro purgato, fatelo restringere, indi rosatelo con poco vino di malaga e bagnatelo con metà sugo, un terzo di couli ed altro terzo di brodo unendovi poca sostanza, metteteci sotto una fetta di lardo affine non si attacchi e fatelo cuocere a dolce fuoco: cotto passate parte della sua cottura e uniteci dei granelli e creste cotte di pollami, mettetelo sul piatto, versateci sopra i suddetti granelli, guarnitelo con crostoni di sfogliata e servitelo.

Pavone alla Geladina.

24. Pulite un pavone, flambatelo, lavatelo, bridatelo per adobbe d'entré, mettetelo a cuocere in una brasura alla predouillet come al capitolo 22 n. 1, cotto lasciatelo venir freddo nella sua cottura, poi levatelo, sbridatelo e montatelo sopra una salvietta, guarnitelo con arselle di geladina e con fiori naturali, o se non ve ne sono fateli di verdura e servitelo con sotto la salvietta.

Cotelette in geladina bianche ossia limpide.

25. Prendete un carré di cotelette, paratele e dividetele una ad una, paratele bene dandoci bella grazia piuttosto rotonda, fatele cuocere ristrette in buona sostanza, cotte levatele dalla sua cottura e lasciatele venir fredde. Fate una buona geladina con tre boccali di brodo di manzo, fategli bollire una gallina, due piedi di vitello, una fetta di giambone, un limone a cui gli avrete levata la scorza, una cipolla in steccata con sei garofani, i retagli del vitello che avrete levati dalle cotelette, qualche fetta di manzo, poca erba di stregone tutto assieme lasciatelo bollire dolcemente per quattro e più ore, cotto sgrassate, passate al sedaccio o salvietta e uniteci due chiari d'uova sbattuti assieme al consommé, chiarificatelo al fornello meschiando sempre, e quando comincia a bollire spremetegli il sugo di un limone, tirandolo alla riva del fornello con fuoco sopra, lasciatelo per un quarto d'ora, di poi passatelo ad una salvietta di bugato bagnata nell'acqua e bene spremuta, mettete la detta gelatina metà in una tortiera e lasciatela gelare, quando sarà quasi gelata metteteci le cotelette e versategli sopra l'altra metà della geladina in modo che esse siano tutte coperte e lasciatele ben gelare, indi tagliate le cotelette unite alla geladina, montatele ad una salvietta e se volete coprite gli ossetti delle cotelette medesime formando un riccio con carta rizzata e servitele.

Geladina per cotelette non chiara ma bianca.

26. Prendete il petto della gallina che avrete cotta, once tre di mandorle dolci, pelatele e pestatele insieme al detto petto od altro che avrete, stemperate questo con la geladina, passatela alla salvietta e fatela gelare

al ghiaccio, con questo coprite le cotelette nel modo che avrete fatto al numero antecedente e servitele sopra d'una salvietta come allo stesso numero.

Anitre alla Vasca.

27. Fate delle anetrine di pollastri che si trovano al capitolo 4 num. 30, indi prontate una geladina come l'antecedente, o una geladina color d'oro o altra a piacere, fate un bordo di butirro o di pasta ad un piatto, empitelo di questa geladina e quasi fredda metteteci le anitre.

Entremet di Sangue.

28. Coprite un bonetto di pasta frolla, versateci dentro una piccola basciamella, unendovi poco sale e pepe, poco cannella, il sangue di due capponi, tre rossi d'uova e meschiate il tutto unendovi once due formaggio di grana, fatelo cuocere al forno senza coperto nè di pasta nè di altro, cotto servitelo naturale: se desiderate che abbia del dolce, invece del formaggio metteteci once due o tre di zucchero, un poco uveta, pignoli e cedrato.

Entremet alla Tedesca.

29. Fate un valvano di pasta sfogliata, fate cuocere nell'acqua once quattordici di pomi di terra, belli e caldi passateli al sedaccio. Metteteli in una cassarola ed uniteci poco butirro liquefatto, sale, pepe e poca drogheria fina, once quattro formaggio di grana e sei rossi d'uova, mischiate tutto insieme, spolverizzate di farina la tavola e con quel composto formate dei piccoli canef, fateli cuocere nel brodo, salateli e cotti levateli al momento dal brodo con paletta, metteteli nel detto valvano, suolo per suolo spolverizzateli con formaggio, versategli sopra un ragottino di trifole con sostanza, e se è di grasso un ragottino di creste in sostanza.

Testa di Vitello Falsita.

29. a) Allestite il composto come alla galantina di capponc (n. 16 di questo capitolo), dopo d'averlo lasciato in infusione nei giorni indicati, prendete una testa intera, pulitela come al capitolo 3 n. 22, disossatela, usando la diligenza di farle piccola apertura, prendete poi l'apparecchiato falsone e con questo empite la testa, cucitela con spago e copritela con fette di lardo, e fettine

di limone senza scorza, involgetela in una salvietta, in-
steccatela e legatela ben stretta affine mantenga la for-
ma della testa. Fatela cuocere due o quasi tre ore a
lento fuoco in una marmitta nel modo che si è praticato
colla galantina di cappone, unendovi poco stregone. Cotta
lasciatela venir fredda sino alla susseguente giornata
nella stessa sua cottura, levatela montatela dopo pulita
sopra ad una salvietta. Fate bollire il suo fondo, pas-
satelo al sedaccio, sgrassatelo e purgatelo, guarnite la
testa con questa gelatina, con varj fiori a piacere. La
detta testa, non che le altre galantine, si servono so-
pra un tamburo guarnito di fiori ad uso ghirlanda.

Fesa alla madama con gelatina.

30. Prendete una noce o fesa di vitello del peso di
libbre quattro grosse, pulitela dalle ossa e dalla pellisina,
battetela bene, iniardatela ossia insteccatela di lardo a fi-
letti e carotte condite di sale, pepe e fesa d'aglio schiac-
ciato e poche droghe; nell'insteccarla metteteci uno d'una
sorta e l'altro dell'altra, ponetela in una marmitta o cas-
sarola con letto di verdura, poco burro e poca grassa
tridata, sopra questo letto metteteci varie fette di pre-
sciutto, indi altre fette grosse di carne di vitello, con
varie fettine di manzo, sopra poneteci la fesa, copritela
con ossa di vitello e due piedi di majale tagliati a pezzi,
poco stregone, una cipolla insteccata con sei garofani,
e ponetela al fuoco a tostare un poco, bagnatela con
brodo buono sino al livello degli ossi, lasciatela cuocere
per due e più ore, cotta lasciatela venir fredda nella sua
cottura e poi levatela, parate la fesa in forma rotonda
o a piacere, montatela sopra d'una salvietta e frattanto
fate bollire la sua gelatina, passatela al sedaccio, sgras-
satela, purgatela con due uova interi sbattuti, tirandola
al fornello mischiando sempre e quando comincia a le-
vare il bollo versatevi il sugo di un limone, copritelo
con un coperchio con fuoco sopra, lasciatelo per un
quarto d'ora alla riva del fornello, indi passatelo alla sal-
vietta in modo che sia ben chiara, mettetelo poi a ge-
lare al ghiaccio e servitevi di guarnire la fesa, ornandola
con fiori a piacere.

Vitello all' Imperiale.

31. Prendete una bella fesa di vitello, battetela e colla punta del coltello scavate e levate della carne in modo che vi rimanga un vuoto. Prendete questa carne e formate una falsa a canef (capitolo 21 n. 1), piccate di sopra di minuto lardo la fesa, empitela coll' apparecchiata falsa e cucitela con reffe. Coprite il fondo d'una cassarola di verdura, con poco butirro settine di lardo e alcune fette di manzo e ponete sopra il vitello unendovi degli ossi del medesimo e delle fette di manzo, poscia mettetelo a gratinare al fornello, bagnatelo con brodo liscio buono e coprite l'inlardatura del vitello con carta unta di butirro, unendovi due piedi di vitello tagliati a minuto ed un poco di stregone, sei garofani, poca cannella in canna, lasciatelo cuocere per due ore con fuoco sotto e sopra procurando che la piccatura del lardo prenda un bel color d'oro. Cotto lasciatelo raffreddare nella sua cottura indi levatelo, sgrassate, passate al sedaccio la sua cottura e purgatela come le altre geladine (n. 33 seguente), montate il vitello sopra d'una salvietta e guarnitelo colla sua geladina. Per chi non piace il lardo si può col coltello rasarlo e coprirlo con la geladina. Si può anche fare un fricandò e formare una geladina separata facendola gelare al ghiaccio montando il fricandò freddo sopra una salvietta e guarnendolo colla geladina.

Fricandò alla Roccedò.

32. Fate un fricandò con fesa di vitello, allestite una geladina come qui sotto, con parte di questa coprite uno stampo a piacere, mettetelo a gelare, dopo gelato unitevi il fricandò con lardatura di sotto, empite lo stampo di detta geladina, indi copritelo con un coperchio e di sopra mettete del ghiaccio. Al momento di servirlo immergete lo stampo in acqua calda onde si distacchi, poscia versatelo sopra d'un piatto che siavi una salvietta, guarnendolo con fiori o creste di limone, o con arselle di detta geladina.

Modo di fare la geladina grassa.

33. Prendete una marmitta e coprite il fondo con poco butirro, poca grassa tridata, selleri, carottole e cipolla, tagliate il tutto a fette, coprendolo con alcune

fettine di giambone, indi ponetevi delle fette di vitello e varie fette di manzo ed altri pezzi di vitello, una gallina spaccata, due piedi di vitello, due piedi di majale il tutto tagliato minuto, dieci stecchi di garofani, poco cannella in canna, poco di stregone, il tutto si faccia tostare al fornello bagnandolo con brodo liscio a galla, lasciatelo cuocere per quattro ore ben coperto. Indi passatelo al sedaccio, sgrassatelo bene, tiepido mettetevi due uova intieri ben sbattuti che mischierete alla gelatina, poi mettetela al fuoco mischiandola sempre, quando comincia a bollire spremetevi sopra due sughi di limone, tiratela alla riva del fornello coprendola con coperchio con sopra del fuoco, lasciandola per un quarto d'ora, indi bagnate nell'acqua fresca una salvietta e spremetela bene, passate con questa la gelatina e mettetela al ghiaccio a gelare.

Fesa alla Milanese con gelatina.

34. Prendete una fesa di vitello, paratela bene e battetela, inlardatela di filetti di lardo, carottole e poco giambone, conditela di pepe, poche droghe, una foglia di lauro tridato fino. Preparato in una brasiera un letto di verdura, butirro e poca grassa, mettetevi sopra delle fettine di manzo e di vitello, indi ponetevi la detta fesa e al disopra ponete due piedi di vitello tagliati minuti, fatela tostare al fornello, bagnatela con buon brodo liscio che stia a galla del vitello, fatela cuocere per due ore al dolce fuoco, lasciatela raffreddare, fredda levate la fesa e passate al sedaccio il suo fondo, sgrassatelo, purificatelo come le altre gelatine, mettetelo al ghiaccio a gelare, montate la fesa sopra un piatto con salvietta e servitela colla sua gelatina.

Vitello ad uso Tonno.

35. Prendete una fesa o noce di vitello, pulitela, battetela involta in un panno bianco, lasciatela in sale minuto per due giorni, fategli perdere il sale strofinandola nell'acqua fresca più volte. Fatela cuocere in poco brodo liscio con una foglia di lauro, cipolle, selleri e carotte: cotto levatelo dalla cottura, prontate dell'olio fino quasi bollente, unitevi il detto vitello lasciandolo un poco a mijouté, indi tenetelo nel detto olio non

meco di quattro giorni, quando ve ne dovrete servire levatelo dall'olio, mettetelo sopra d'un piatto versandovi sopra un poco d'olio ed una spremuta di limone mischiata insieme, guarnitelo con fiori della stagione o fatti ad arte, sarà meglio servirlo con una gremolata o salsa d'inchioda.

Cotelette alla Genovese.

36. Prendete un caré di vitello, tagliate ad una ad una le cotelette, paratele, battetele e dategli una bella grazia, mettetele a cuocere nella brasura del vino (capitolo 22 n. 2), cotte raffreddate in detta brasura, levatele. Apparecchiate una geladina come sopra al n. 33. Purificate la geladina e mettetela in una tortiera per la grossezza d'un dito, fatela gelare al ghiaccio e quando è quasi gelata prendete le cotelette, asciugatele con una salvietta e distendete sopra la geladina, versatevi sopra altra geladina in modo che le cotelette siano coperte e fatele gelare al ghiaccio, mettete indi una salvietta sopra d'un piatto ponendo ad una ad una le cotelette investite della sua geladina e servitele con salvietta o senza, con sotto una salsa verde ossia gremolata fredda.

Insalata di testa di Majale.

37. Fate cuocere in brasura semplice o in brodo una mezza testa di majale. Cotta lasciatela venir fedita nella sua cottura, levatela, disossatela e tagliatela a fette, conditela con olio, sugo di limone, sale, pepe e poco presemolo tridato fino e poco basilico, allestite questo per tempo affine si incorpori, e prenda il suo sapore, indi versatela sopra un piatto, guarnitela di creste di limone e servitela cogli amolini.

Coppa di manzo pasticciata.

38. Battete una bella coppa di manzo, inlardatela di lardo grosso involto in sale, pepe e droghe, mettetela a cuocere nella brasura alla predouillet (capitolo 22 n. 1), lasciatela raffreddare nella sua brasura, allestite una geladina come sopra al n. 33, montate sopra una salvietta la detta coppa e guarnitela colla geladina. Potrete anche guarnirla con butirro a piacere del Cuoco od altro.

*Pollini, o Capponi, o Pollastri, o Pernici
con geladina.*

39. Si inlarderanno i suddetti e si faranno cuocere nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), o si faranno cuocere alla predouillet ma senza inlardatura. Si uel- l'uno che nell'altro caso lasciateli venir freddi nella sua cottura. Se saranno inlardati, glassate l'inlarda- tura con aglasse e montateli al piatto. Tenete pronto la geladina come al già citato n. 33, e guarnitela con la medesima sopra una salvietta.

Pollastro con geladina all'Inglese.

40. Prendete un pollastro, tagliatelo in quarti, le- vategli le ali e lasciategli unito il petto, come pure do- vete levargli le coscie e tagliarle in due in modo che siano otto pezzi. Fate liquefare in una cassarola tre o quattro once di butirro, indi ponete i pezzi del polla- stro lasciandoli tramortire un poco, spolverizzateli con un cucchiajo di farina di semola, meschiandoli unitevi tanto brodo liscio che stia a galla del pollastro, met- tetevi una cipolla intera insteccata con due garofani, lasciate il tutto cuocere dolcemente e meschiateli affine non si attacchino alla cassarola. Cotto levatevi la ci- polla, unite un mezzo di geladina grassa come al ri- detto n. 33, meschiate il tutto e legatelo con un liai- son di cinque rossi d'uova ed un sugo di limone me- scolato assieme curando che non granisca. Levatelo del fuoco, lasciatelo raffreddare, allestite un bonetto soffo- cato nel ghiaccio e versate dentro un bicchiere di detta geladina, lasciatela gelare, indi prendete i pezzi del pollastro ed accomodateli nel bonetto, copritelo col ri- manente della sua geladina, fatelo gelare coprendolo con un coperchio con sopra del ghiaccio. Montate poi una salvietta sopra d'un piatto, levate dal bonetto il pol- lastro facendolo distaccare con metterlo per un momento nell'acqua bollente versandovi sopra la detta salvietta e servitelo con guarnizione di creste di limone.

Capponi e Pollastri con varie salse fredde.

41. Cotti i capponi o i pollastri nella brasura sem- plice lasciateli venir freddi nella sua cottura, levatele dalla medesima montateli sul piatto, serviteli, con sotto

le salse infrascritte adattate ai suddetti capponi o polastri, cioè o con sotto salsa di caperi, o d'anchioda, o di pignoli, o di cedrato, o salsa verde, o reale, od acida, o dolce, o alla bajonesa od altre salse, come nel capitolo 19: tutte queste salse le guarnirete di creste di limone o di ulive, o di crostoni di pane fatti di creste o con crostoni di geladina.

Punta di Petto di Vitello all' Inglese.

42. Disossate una punta di vitello, tagliatela a dadi grossi, imbianchitela in tre o più acque. Mettete in una cassarola un pezzo di butirro con detto vitello, fatelo tramortire un poco, unitevi un mezzo cucchiajo di farina di semola mischiandolo, indi mettetevi tanto brodo liscio che possa stare a galla col vitello, ponendovi una cipolla insteccata con quattro garofani. Cotto levate la cipolla, unitevi un' oncia di colla di pesce liquefatta in un mezzo di acqua purificata, ossia un mezzo di colla di piedi (capitolo 16 n. 87 e 88), legate il tutto con sei rossi d' uova e un sugo di limone, mischiatelo, ed osservate di non lasciarlo granire, levatela dal fuoco, lasciatela venir fredda. Soffocate nel ghiaccio un bonetto, versatevi entro un poco di detta geladina, lasciatela quasi gelare, indi fate un suolo di questi dadi di vitello, copritelo con la sua salsa, lasciatelo gelare, abbiate pronta una geladina (n. 33 di questo capitolo), e fate un suolo di questa geladina, ed un suolo dei dadi di vitello con sua salsa, osservando che tanto l'uno che l'altro suolo sia gelato, copritelo con un coperchio con sopra del ghiaccio e lasciatelo gelare, indi accomodate una salvietta sopra d' un piatto, levatelo dallo stampo con porlo nell' acqua bollente per un momento e versatelo, guarnendolo con creste di limone od altro a piacere.

Quando non vorreste prevalervi della geladina grassa potrete fare un suolo di dadi ed un suolo di detta salsa sino che sia empito il bonetto.

Lepre alla Ruccocò.

43. Aprite una lepre, levategli le zampe e disossatela in modo che resti intera lasciando attaccata la testa al busto. Levate la carne che è venuta dietro alle

ossa e con questa formate un falsone unendo una quarta di ladro fresco o panzetta, disossate una pernice e tridate il tutto minutamente con once tre di triffole, conditelo con sale, pepe, noce moscata ed un bicchiere di rosolio al *fleur d'orange* incorporando il tutto. Allestite una mezza libbra di lingua salata cotta e tagliata a filetti ed una libbra di triffole nere pulite e tagliate a fette, levate superficialmente un poco di carne dalla lepre e tagliatela a filetti, prendete la lepre, empitela con un suolo di falsone ed altro di filetti e triffole e seguitate sino che è piena. Cucitela con resse, involgetela in una salvietta e legatela ben stretta in modo che faccia buona figura in tavola. Mettetela in una brasiera e fatela cuocere in una brasura semplice (capitolo 22 n. 3), unitevi nella brasura i suoi ossi e delle fette di vitello, e due piedi di majale tagliati a pezzi e fatela gratinare nella brasura, indi bagnatela con un boccale di vino bianco e brodo liscio, lasciatela cuocere al dolce fuoco per due ore, lasciatela raffreddare, indi levate la lepre, fate passare la sua cottura al sedaccio, sgrassatela e purgatela, fatela gelare, pulite la lepre e montatela sopra un piatto reale con sotto una salvietta e guarnitela con geladina e qualche ornamento di fiori.

Lepre all'Amorosa.

44. Scorticate e disossate affatto una lepre, insteccatela di lardo condito con drogherie, poche erbe aromatiche tridate fine, poco sale e pepe, formate un polpettone legatelo e mettetelo in una salvietta, fatelo cuocere come sopra al n. 43, lasciatelo venir freddo nella sua cottura, levatelo dalla salvietta e slegatelo, tagliatelo a fette, montatelo sopra d'un piatto con salvietta e servitelo con sopra geladina.

Porchetta di latte al Martirio.

45. Allestite una porchetta da latte, lasciategli la testa e le gambe, disossatela affatto e prontate due false, una di fegato e parte della sua carne, l'altra di canef e parte della sua carne tagliata a filetti conditi di sale, pepe e drogherie. Con dette false empite la porchetta, cucitela, bridatela e legatela ben stretta con una salvietta, fatela cuocere nella brasura alla predouillet (capitolo 22 n. 1). Cotta lasciatela venir fredda, cucinatela un giorno per l'altro, paratela

ed asciugatela con una salvietta, montatela di burro o di grasso con quel disegno che più vi aggradirà o che vi potrà suggerire la vostra capacità, montatela sopra una salvietta, guarnitela di fiori e servitela con sopra geladina o sopra un tamborino guarnito di fiori.

Cuccagna di verdura.

45. a) Prendete una rapa, formate con questa un piedestallo, di sopra poneteci una bella carotta diritta assicurandola con stecchi. Il piedestallo ponetelo nel mezzo del piatto che dovete servire, all'intorno metteteci l'insalata di pollastro con la sua gremolata ben montata e con zampe di gambari fate degli uomini, disponeteli intorno alla pianta, nella cima della carotta formate una ruota di carta rizzata con fili di rametto, ed all'intorno della ruota metteteci dei piccoli salami di salsiccia e qualche pesce fritto con un horsino di seta, una piccola bandirola ed un'orologio di pasta d'argento o d'altra pasta e servitela.

Insalata di pollaria.

46. Prendete dei pollastri cotti o arrosto o in brasura, lasciateli raffreddare tagliateli a quarti, fate cuocere in bianco o in acqua salata una broccola, allestite dei piccoli cocomeri in aceto, ulive ed uova dure tagliati a quarti, montateli a piacere sul piatto, onde formi bell'occhio, fate una salsa di gremolata, con once due caperi, e due anchioda, poco presemolo, una spiga d'aglio ed un poco scialò, il tutto ben tridato distemperatelo con olio ed aceto e sugo di limone, versate questa salsa sull'apparecchio fatto, e guarnitelo con crostoni di geladina, oppure di creste di limone.

Insalata con geladina per entremets. Magra e grassa.

46. a). Prontate delle code di gambari, cotte e dissossate e delle broccole cotte nell'acqua salata, apparecchiate indi un poco di tonina, un pezzo o di tinca od anguilla, o sturione, o truta, cucinate in bianco ossia in corboglione, dopo conditelo con olio, aceto, sale e si taglia a pezzetti; prontate un stampo nel ghiaccio coprite il fondo di una geladina magra o grassa come meglio vi aggrada e marcate il fondo con olive, con code di gambari e anchioda e steletti di chiar d'uovo, e successiva-

mente unitevi tutto l'apparecchio di sopra con simetria, empite il bonetto di geladina e fatto gelare al momento versatelo sul piatto con salvietta e servitelo.

Pollastri alla Bajonesa.

47. L'apparecchio sarà come l'antecedente, in luogo della gremolata gli verserete sopra la salsa alla bajonesa (capitolo 19, n. 52), e guarniteli con geladina.

Salsiccia di fegato.

48. Prendete una libbra di fegato d'once 28 ed una quarta di tettina cotta in brodo, mezza quarta di grassa di vitello, tridate il tutto fino, unendovi poco sale, pepe e noce moscata, mettete il tutto in un recipiente. Allestite un ascié di anchioda, presemolo e scialò, unitevi un pezzo di butirro, fatelo tostare un poco, indi versate sopra al fegato od altro e mischiate il tutto, lasciatelo un giorno in infusione con un bicchiere di vino malaga, poscia insaccatela nel budello di salsiccia. In quanto alla cottura la farete a piacere, e ve ne servirete per guarnire qualche piatto freddo, mediante sia cotta nella brasura ristretta, e badate che rimanga intera.

Aragoste con salsa verde.

49. Pulite una o due aragoste o anche delle astie, fatele cuocere per mezz'ora in un corboglione di metà acqua, metà vino bianco, poca cannella, foglia di lauro, una cipolla in steccata di garofani, levatele e spaccatele nel mezzo, cavate la sua carne, tagliatela a fettine e rimettetela nelle loro guscie; abbiate pronta una gremolata o salsa verde (capitolo 19 num. 66 e 67), e versatela sopra, servitele se è d'estate fredde, se è d'inverno tenetele un poco al forno con salsa bollente.

Gambari alla Dama.

50. Lavate bene in molt'acqua una libbra di gambari grossi, metteteli e teneteli cinque o più ore nel latte con poche erbe aromatiche, foglie di lauro, poco aglio spaccato, garofani, poco sale e pepe, metteteli a cuocere al fuoco allegro, cotti lasciateli venir freddi nella loro cottura, levateli poscia, metteteli a colare e montateli sopra d'una salvietta, oppure abbiate pronto un ascié di due anchioda, poco presemolo, sosa d'aglio, stemperate il tutto con olio ed una spremuta di limone, fa-

telo saltare coi gambari, accomodateli in una stamminga e serviteli con la sua marinatura d'asciè.

Giardiniera di pesci o di pollastri.

51. Se dalla tavola è avanzato del pesce o della polleria, o anche fatto cuocere espressamente, e riguardo alla polleria di qualsiasi qualità, e così pure del pesce cotto in bianco od arrosto, allo spiede, o tinche fritte all'olio o alla graticola: mettete nel piatto quando avete apparecchiato, guarnitelo con triffole cotte nella brasura e tagliate a fette con creste di pollastri e cipolline glassate fredde, e tagliate a fese degli uovi cotti in sei minuti nell'acqua e montate il tutto bene. Indi stemperate con olio ben fino, con poca mostarda e poco aceto, due rossi d'uova duri, tridate ben fino poco presemolo, stregone e poco fenocchio, passate al sedaccio due anchiodr, unite il tutto alla suddetta salsa giusta di sale e poco pepe, e versatela sopra la giardiniera con creste di limone e filettate la giardiniera stessa con anchiodr tagliate a dadi e a filetti.

Salsiccia di fegato.

52. Prendete una libbra di fegato, una terza parte di lardo fresco levandovi la cotica, tridate ben fino l'uno dopo l'altro ed uniteli, mettetevi una spiga d'aglio, poca scorza d'arancio e poco coriandro il tutto tridato ben fino, unitelo insieme, mettendovi sale, pepe e noce moscata, e droglie fine, bagnate il tutto con poco rosolio al *fleur d'orange* incorporate il tutto, empite il budello d'agnello od altro budello di salsiccia, fatela cuocere o arrosto o al botirro, o alla graticola, o in sostanza, e servitela con guarnizione a piacere e buon fondo.

Salsiccia di pesce.

53. Prendete un'anguilla, una tinca, ed una carpana del peso in tutto di libbre due, disossatele o tagliatele a piccoli dadini. Prendete poco scialò, una spiga d'aglio, poco presemolo e quattro anchiodr o sardelle pulite, tridate il tutto bene, fatelo tostare con un pezzo di butirro, indi unitelo al corpo. Pulite tre o quattro once di triffole belle tridate fine, mescolate insieme, e versatevi un bicchiere di rosolio al *fleur d'orange*, mettendovi sale, pepe e noce moscata, lasciatela in infusione per un

giorno, dopo insaccatela nel budello di salsiccia, fatela cuocere a piacere e servitela.

Salame di pesce.

54. Prendete il composto come al n. 19, solo che il peso sarà di libbre tre, fatto la manipolazione lasciatelo in infusione come sopra, insaccatelo in un budello grande ad uso codeghino, fasciatelo in una salvietta e legatelo stretto. Apparecchiate un letto di carotte, cipolle, selleri e un pezzo di butirro in una cassarola, fate un suolo delle sue ossa, unite il detto salame, copritelo con altre ossa di pesce, mettetelo a tostare un poco, bagnatelo con brodo di rane, lasciatelo cuocere al dolce fuoco per un'ora e mezza o due e raffreddare nella sua cottura: levate il detto salame, passate al sedaccio la sua cottura, sgrassatela e purgatela, indi mettetela al ghiaccio a gelare. Montate il salame sopra d'una salvietta, o intero o tagliato a fette, e servitelo con la sua geladina.

Lingua di manzo salata.

55. Prendete una lingua di manzo, fate che la punta si unisca all'altra estremità fermandola con un laccio, fatela cuocere per quattro o cinque ore come il giambone (n. 56 seguente), lasciatela venir fredda, indi levatela dalla cottura, pulitela e rimondatela, dandole una grazia di delfino, copritela di butirro e con questo formate il vero delfino, oppure fate una cestina di butirro come sopra, e poneteci la lingua tagliata a fette; potrete col butirro formare anche un melone montandolo sopra una salvietta guarnita con fiori verdi od artefatti, oppure servirla anche liscia sopra la salvietta guarnita e marcata con crostoni di geladina.

Giambone con Geladina.

56. Mettete un giambone nell'acqua tiepida, e lasciatelo un giorno se è d'estate e due se è d'inverno, indi mettetelo in una caldaja a cuocere nell'acqua, e a metà cottura cambiate l'acqua, in questa ponete una pinta di vino rosso, e un pugno di bulla di fieno legato, una o due cipolle tagliate, due o tre carotte, unitevi due o tre piante di sellero, fatelo cuocere dolcemente, la cui cottura sarà di cinque o sei ore, lasciatelo raffreddare nella sua cottura, freddo, levatelo, pu-

ratelo, montatelo sopra una salvietta e guarnitelo con una geladina come al n. 33 di questo capitolo, oppure potrete apparecchiarne una cesta di burro, e porvi dentro delle fette di questo giambone unendovi poca geladina: potrete guarnirlo anche di fiori, o montarlo con altro ornamento fatto di burro.

Giambone ossia presciutto alla Russa.

57. Tenete nell'acqua tiepida un presciutto come l'antecedente, paratelo un poco, rivolgetelo in un panno. Fatelo cuocere come l'antecedente, lasciatelo venir un poco freddo, indi incartatelo con carta imbutirrata e fatelo finir di cuocere allo spiede bagnandoli con un mezzo di spirito di vino: quando sarà cotto lasciatelo venir freddo, poi montatelo sopra ad una salvietta, guarnendolo con fiori della stagione o fatti di verdura a piacere.

Giambone alla Scarlatta.

58. Lasciate nell'acqua tiepida per un giorno ed una notte un bel giambone, indi levatelo, paratelo e rivolgetelo in una salvietta o panno, mettetelo in una marmitta che vi resti ben collocato unendoci dell'acqua ove fu il giambone, uniteci delle erbe aromatiche, una grossa cipolla isteccata con dodici garofani, tre foglie di lauro, un grosso pizzico di fenocchio, altro grosso pizzico di coriandri, una pianta di sellero, due carotte, poca bulla di fieno legata con spago e mettetelo a cuocere, quando incomincia a bollire uniteci una pinta di vino rosso o bianco bollente ed un boccale di spirito di vino o di acquavita forte, lasciatelo bollire per circa sette ore, cotto lasciatelo venir freddo nella sua cottura, sarà però meglio farlo cuocere un giorno per l'altro, indi levatelo dalla salvietta, rifilatelo per metà, levate la codega del disopra, fateci passare sopra una pala rovente con zucchero e fatelo *brulé*, mettetelo sopra d'una salvietta o tamburo guarnito di fiori, e servitelo con fiori a piacere.

Presciutto alla geladina bianca.

59. Fate cuocere un bel presciutto come il precedente, lasciatelo venir freddo nella sua cottura, paratelo e montatelo sopra d'una salvietta. Abbiate pronta una geladina grassa bianca come quella indicatavi al n. 26 del presente capitolo, montato in presciutto con detta ge-

l'adina tagliata a dadi o in quella maniera che più piacerà, guarnitelo con fiori e servitelo.

Cinghiale in adobbe.

60. Prendete una coscia del cinghiale corta di ossa, paratela e pulitela, indi insteccatela di grosse fette di lardo condito con sale, drogherie, pepe, erbe aromatiche tritate fine, mettetelo a cuocere nella brasura alla pre-douillet, bagnatelo con due bottiglie di vino bianco, fatelo bollire in modo che sia ridotto ad un terzo, lasciatelo cuocere dolcemente, cotto fate che venga freddo nella sua brasura, levatelo, paratelo un poco, montatelo sopra una salvietta, servitelo o naturale o guarnito di fiori o con gremolata o con geladina, o come può incontrare il gusto del padrone.

Vitello alla Sturiona.

61. Apparecchiate una fesa di vitello, fatela cuocere in un corboglione di pesce, lasciatelo venir freddo in esso, indi servitelo con sopra una gremolata fredda di pre-senolo, fesa d'aglio, due anchioidi, pochi caperi stemperati nell'olio fino e poco aceto, guarnitelo con olive disossate e poca geladina, montatelo e servitelo.

CAPITOLO XIV.

DELLE VERDURE IN GENERALE.

Per la verdura conviene adattarsi alle stagioni, osservare che in certe stagioni sono più tenere e più adattate alla cucina. Quantunque nella nostra città di Milano in tutte le stagioni ne abbondano perchè una gran quantità ne somministra principalmente il genovesato.

Radice forestiera ossia detta salsifi alla Pastina.

1. Levate il fiocchetto dell'erbaggio, prendete la radice, pulitela con rasparla, fatela sbianchire nell'acqua bollente salata, cotte fatele colare, ed asciugatele con una salvietta, levate l'anima della radice, marinatela con poco olio, pepe e sugo di limone: al momento di farle friggere abbiate pronta la pastina di latte indicata al capitolo a n. 5. e ad una ad una asciugatele con una salvietta, involgendole nella detta pastina, indi fatelo

friggere col strutto o coll'olio bollente, lasciatele prendere un bel color d'oro, mettetele in un crivello, indi montatele sopra d'un piatto con salvietta e metteteci sopra del presemolo fritto.

Salsifi alla Francese.

2. Pulite un mazzo di salsifi, fatelo sbianchire ed asciugatelo come al n. 1 di questo capitolo. Fate una salsa fricassé a vostro piacere, o con salsa torné, o couli, o bianchetta, unite a questa salsa i salsifi, e quando dovete servirvene legate con un liaison di tre rossi d'uova con sugo di mezzo limone, poco presemolo e poca acqua il tutto stemperato, e versate il tutto sopra un piatto bordato o crostonato in una cassarola d'argento o simile e servitela.

Salsifi ad uso pescheria.

3. Pulite, sbianchite ed asciugate con una salvietta i salsifi, levategli l'anima e infarinateli, fateli friggere nello strutto o nell'olio bollente, lasciateli prendere il crocante, salateli un poco, e montateli sopra una salvietta con presemolo fritto e serviteli ben caldi.

Triffole alla Duchessa.

4. Prendete delle triffole nere della grossezza d'un uovo e tutte eguali, levategli la pelle leggermente, vuotatele con un cava verdura, ma fate in modo che non si rompino. Con il triffolo levato fate un ragottino composto con poco lacetto imbianchito, e tagliate il tutto minutamente, passatelo all'ascié di poco scialò, presemolo e due anchiodi, poco butirro passato al fornello, unitevi il ragottino dei triffoli e lacetto, bagnateli con poco couli o salsa a torné, unendovi poco sale e pepe, lasciatelo bollire lentamente per mezz'ora, indi legatelo con tre rossi d'uova. Con questo empite le triffole, e fatele cuocere per mezz'ora in una brasura semplice, cotte montatele sopra d'un piatto e versate sopra una sostanza a piacere. Potrete anche servirle asciugandole con un panno e montarle sopra d'una salvietta come se non fossero falsite.

Triffole all'Ascié.

5. Se sono triffole nere conviene levargli la superficie leggermente, al momento di servirle tagliatele col

taglia triffole, indi conditele con un'asciè di presemolo, anchiòde, scialò, poco butirro ed olio fino, fatelo tostare al fornello e unitevi le dette triffole, aggiungendovi un poco couli o sostanza, sgrassatele e versatele sul piatto guarnitele con creste di pane e una spremuta di limone. Se le triffole sono bianche conviene avere l'avvertenza di pulirle con uno spazzettino bagnato in acqua fresca, lavatele in più acque, cucinatele come sopra e osservate di non lasciarle cuocere tanto.

Triffole al formaggio dolce.

5. a). Pulite e tagliate le triffole ben fine, e pronto un fornello ardente ed una cassarola con entro per una libbra di triffole, once quattro di butirro fresco, e un cucchiale d'olio di Nizza e fate un poco soffriggere, unitevi le triffole, once quattro formaggio dolce tagliato a piccole fettine, e con sveltezza mettetelo al fornello per due minuti, unitevi poco sale e poco pepe e servitelo all'istante, il meglio sarà a fare questo nel piatto d'argento e servirlo nel medesimo in tavola.

Triffole al buon gusto.

5. b) Pronto una libbra di triffole pulite e tagliate fine, una cassarola con entro once quattro butirro, ed un cucchiale d'olio di Nizza fate soffriggere un poco, unitevi le suddette triffole, quattro once di granone trido, poco sale e pepe, per pochi minuti si faranno cuocere con sveltezza al fuoco ardente e serviteli all'istante, meglio sarà a cucinarli nel piatto o fiamminga d'argento.

Triffole alla Parmigiana.

5. c) Pulite le triffole bianche con un spazzettino e tagliateli con taglia triffole, e pronto un catino d'argento, con sotto la macchina a spirito e si mette nel catino o cassarola d'argento un pezzo di butirro e sale e si soffrige un poco, indi si unisce le triffole e del formaggio di grana grattato o sia tagliato a piccole fettine e si fa soffriggere insieme, e in pochi minuti si servono all'istante.

Insalata di Triffole.

ò. Pulite come sopra le triffole bianche e tagliatele, al momento conditele con poco presemolo e mezza fesa d'aglio, il tutto tridato minutamente, indi unitevi poco

sale e poco pepe rotto, versateci sopra olio a discrezione e sugo di limone, mischiate il tutto e servitelo con creste di limone.

Funghi alla Spagnuola.

7. Fate tostare del butirro con una cipollina e spiga d'aglio, indi mettetevi i funghi o cocchi, o feró, o funghi noci tagliati usualmente, fateli cuocere a fuoco ardente, e bagnateli con mezzo bicchiere di vino malaga, lasciateli asciugare al fuoco uendovi poco couli, poco sugo, sale, pepe e noce moscata, sgrassateli e serviteli con crostoni.

Funghi trissolati.

8. Si prende tanta la qualità de' funghi indicati di sopra, come i funghi così detti *marine*, i *pelicoli*, e *lingue* che nascono a piedi degli alberi, o vicino alle radici, si puliscono. si lavano e si tagliano a fette, indi si allestisce un' ascié di presemolo, poco scialò, una spiga d'aglio e due anchiode tridate fine, fatelo passare al fuoco con poco olio e un pezzo di butirro, unitevi i detti funghi, lasciateli asciugare, aggiungetevi un poco di sostanza, e serviteli con crostoni di pane.

Funghi alla Genovese.

9. Tridate colla mezzaluna ben fino due rami di rosmarino verde e fresco e quattro fese di aglio, mettetelo in una cassarola con una mezza quarta di olio fino, fatelo tostare un poco. abbiate pronti, puliti e lavati tre quarti di funghi cocchi, od anche feré d'una grossezza eguale come la noce, quando ve ne fossero dei grossi tagliateli per metà o in quarto, uniteli al detto condimento, metteteli al fornello ardente, fateli asciugare, rosateli con un bicchiere di vino recente, lasciateli confinare, ed asciugati serviteli con crostoni.

Esperimento per conoscere se i funghi siano nocevoli.

10. Facendo cuocere i funghi nell'ascié, se il presemolo diviene giallo è segno che il fungo è di natura nocevole; all'opposto se rimane verde indica buona qualità, ma anche quando il presemolo diviene giallo, si potrà sperimentare col porre un cucchiajo o qualche moneta d'argento nei funghi mescolandoli nel bollire, e se l'argento conserva il suo colore in allora indica i fun-

ghi di ottima qualità, e se smonta il suo colore e diviene o giallo o nero, allora i funghi non sono mangiabili.

Onde togliere qualunque dubbio si affogherà il manico d'una palletta o di un ferro qualunque, ed allorchè è bene affogato si porrà ove esistono i funghi ed in allora è certo che i funghi sono mangiabili. Si leverà l'argento, e vi si porrà un poco couli o buona sostanza, sale e pepe, indi si verseranno i funghi sul piatto servendoli con crostoni a piacere.

Flano di Pomiterra.

10. a) Prendete mezza libbra di pomiterra d'onze quattordici, fateli cuocere nell'acqua, cotti pelateli passateli al sedaccio, e pronto una cassarola con onze tre di butirro fatelo soffriggere e unitevi li pomiterra, e abbiate pronto una basciamella fatta con onze due butirro, un cucchiale di farina semola, poco cannella e un mezzo di panera. il tutto tirato al fornello, unitela alli pomiterra suddetti, onze due di formaggio di grana tridato, quattro uovi interi, cioè bianco e rossi ben sbattuti, e prontate un bunetto o di rame o di latta col buco nel mezzo, e untato di butirro purgato, e nel fondo coperto di carta pure imburrata, versatevi il composto suddetto giusto di sale, e si fa cuocere al bagnomaria per un'ora, cotto versatelo sopra il piatto, levate la carta e sopra una buona sostanza servitelo.

Flano di spinacci.

11. Prendete mezza libbra di spinacci puliteli e levategli la costa di mezzo, lavandoli in due, tre o più acque, imbianchiteli in poca acqua e passateli all'acqua fresca spremeteli a forza, indi passateli alla mezzaluna tritolandoli finamente, poneteli in una cassarola con mezza quarta di butirro, e lasciateli confinare mettendovi un cucchiajo di farina bianca, unitevi sale, pepe e uoce moscata e due o più onze di formaggio tritolato, aggiungendovi un mezzo di panna il tutto mischiate con sei rossi d'uova ed un intero, fatelo intiepidire al fornello, versategli due chiari d'uova tirati alla sicca, il tutto incorporate, untate di butirro purgato uno stampo, nel fondo ponetevi un foglio di carta untata di butirro affinchè non si attacchi, versate dentro il composto e mettetelo

a cuocere non meno di due ore a bagnomaria con fuoco sotto e sopra, e al momento di servirlo versatelo sopra d'un piatto levandogli la carta e versandovi sopra un ragottino di triffule o buona sostanza.

Qualora lo volete fare economicamente invece di porvi i rossi d'uova e la fiocca, potrete prevalervi di soli quattro uovi intieri sbattuti coll'incorporarli col composto di cui sopra e fatelo cuocere a bagnomaria.

Flano d'indivia alla Francese.

12. Levate le coste ad una libbra d'indivia due dita al dissopra del piede, mondate e levate il rimanente, imbiancandola con acqua bollente, indi passatela all'acqua fresca, spremetela bene e passatela alla mezzaluna come qui sopra, e servitevi della dose stessa e cotta a bagnomaria versatela sopra un piatto e servitela con sostanza, o con funghini, o con salsa veluté (capitolo 19 n. 27).

Flano di carotte all'Italiana.

13. Prendete delle carotte, lavatele, raspatele e tagliatele a fette, ponete in una cassarola con butirro fatele cuocere al dolce fuoco, indi unitevi un poco di sostanza a piacere, quando sono ben cotte passatele al sedaccio e manipolatele con la dose che si è praticato sopra al n. 11 parlando dei spinacci, facendolo cuocere come essi, levatelo dal fuoco versatelo sul piatto e ponetevi una buona sostanza di metà couli e un quarto di aglasse con un poco di sugo e servitelo con crostoni a piacere, osservando che se le carotte sono vecchie bisognerà prima imbianchirle nell'acqua bollente.

Flano di cardoni alla Piemontese.

14. Pulite i cardoni e imbianchiteli, e cotti in un bianco come al capitolo 22 n. 4 lasciateli colare ed asciugateli con panno, indi tridateli fini con mezzaluna, li cucinerete nel modo che si è praticato sopra al n. 11 parlando dei spinacci, e serviteli con sostanza a piacere e con crostoni.

Flano di zucche nostrane alla Milanese.

15. Tagliate a fette una zucca, se è grossa una sol parte e se è piccola tutta, ponete queste fette in una cassarola con un pezzo di butirro e lasciatele cuocere al dolce fuoco, indi passatela o alla mezzaluna o al se-

daccio, manipolatela come i spinacci al n. 11 e servitela con ottima sostanza e guarnitelo con crostoni.

Flano di zucche berettone od altre zucche gialle.

16. Pulite una parte di detta zucca, tagliatela e fatela imbianchire, mettetela con buona sostanza al fuoco, asciugatela e passatela al sedaccio o alla mezzaluna, servitevi della dose del flano dei spinacci (n. 11) e servitelo con buona sostanza e guarnitelo di crostoni.

Zucche berettone triffolate.

17. Pulite le dette zucche, tagliatele a fette e imbianchitele con acqua bollente salata, passatele al cribio o ad un sedaccio, allestite un ascié come alle triffole (n. 2) e fatelo tostare con olio ed un pezzo di butirro, unite le dette zucche e mischiatele unendovi un poco di coull o sostanza, al momento di servirle sgrassatele, versatele sopra un piatto e servitele con crostoni o bordu a piacere.

Zucche alla Basciamella.

18. Prendete dei zucchetti novelli, pelateli e levate la mollica, tagliateli a filetti, imbianchiteli con acqua bollente salata, colatela al crivello o al sedaccio, ponetelo sopra un piatto di rame, e ad ogni suolo mettetevi formaggio, butirro, poco pepe e noce moscata, allestite una basciamella come al capitolo 19 n. 35, versatela sopra ai zucchetti accomodati, spolverizzandovi sopra poco pane o formaggio trito, fateli tostare al forno o al testo con fuoco sotto e sopra e serviteli che abbiano un color d'oro.

Zucchette al Giambone.

19. Pelate delle zucchette e tagliatele per metà, indi col coltello fate dei tagli in croce in modo che non passino, spolverizzateli di sale e lasciatele per due ore a far l'acqua indi spremeteli, mettete del butirro in un platon-sautè coprite il butirro con fettine di lardo, sopra di questo ponetevi le zucchette e copritele di fette di lardo, fatele cuocere al forno o al testo con fuoco sotto e sopra, levatele dalla cottura e ponetele sul piatto, allestite un ascié senza anchioda, unendovi un poco di coull, fatelo bollire, formate dei minuti dadi di giambone ed uniteli alla salsa, fate il tutto bollire pochi minuti e versatela sopra alle zucchette e servitele con crostoni.

Zucchette fahite intiere.

20. Prendete cinque o sei zucchette di eguale lunghezza e di eguale larghezza, raspatele e col cava verdura levatele la mollica, imbianchitele in acqua bollente salata, lasciatele colare sopra d'un panno usando l'attenzione di non romperle, allestite una falsa a canes come al capitolo 21 n. 1, empitele con la stessa falsa e infarinatele, fatele cuocere per mezz'ora nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), cotte levatele dalla brasura e montatele sopra d'un piatto, versandovi sopra buona sostanza, tirata con metà sugo, metà aglasse e poco couli e servitele con crostoni.

Zucchette all'Italiana.

21. Pulite le zucchette, tagliatele al traverso per l'altezza di due dita, segnatele da una parte con un coltello e fatele imbianchire nell'acqua salata, levatele dall'acqua e fatele colare sopra d'un panno, levandogli la mollica ove si è segnato col coltello, untate di butirro una tortiera e ponetevi sopra le zucchette vuotate dalla sua mollica, empitele con basciamella come al capitolo 19 n. 35, unendo alla detta basciamella qualche briciola di pane di Spagna e due once di amandorle dolci e pochi amaretti pistati, indi aggiungete due once di zucchero, poco cedrato trito, poco pignoli, poco uva passa, sei rossi d'uova e due chiari montati alla fiocca, il tutto incorporate con basciamella ed empite le zucchette, fatele cuocere al forno o al testo e servitele.

Zucchette ripiene alla Milanese.

22. Prendete delle zucchette piccole e di egual grossezza, pulitele e tagliatele per giusta metà, segnando con un coltello la mollica, fatele imbianchire in acqua salata e colare levandogli la sua mollica, ponete le zucchette sopra una tortiera untata di butirro, prendete la sua mollica e spremetela, facendola passare alla mezzaluna, indi tritolate una cipolla e fatela tostare al butirro unendovi la mollica, poco pane tritolato fino, poco formaggio, sale, pepe e noce moscata e un mezzo di panna, incorporate il tutto ed indi unitevi sei rossi d'uova e due chiari montati alla fiocca, mescolate ed empite le zucchette col porvi tanto butirro come una noce sopra cadau-

na zucchetto e spolverizzandovi poco pane, e formaggio tridato, fatele cuocere al forno o al testo con fuoco sotto e sopra, quando avranno preso un bel colore, ponetele sul piatto e versatele sopra buona sostanza e servitele.

Zucchette alla Svizzera.

23. Pulite le zucchette, tagliatele in sei pezzi, lessatele, fatele colare e levatele l'interno, datele una bella forma e passatele ad un'asciè di presemolo e un pezzo di butirro, aggiungendovi o couli o sostanza, mettetele a mijouté, sgrassatele e servitele con crostoni di pane o sfogliata.

Zucchette fritte.

24. Pulite le zucchette, tagliatele in mezzo, levatele l'interno, tagliatele per il lungo a filetti, lasciatele in infusione con pepe e sale, e al momento di farle friggere asciugatele con panno o salvietta, infarinatele, e fatele friggere all'olio o al grasso bianco bollente, montatele sopra una salvietta e servitele con presemolo fritto.

Si potranno servire inzuccherate, ritenendo che invece di lasciarle in infusione con sale e pepe, vi si porra un poco zucchero, poca cannella e poco sale.

Si serviranno anche con pastina, marinate come sopra ma invece si allestira una pastina di latte (capitolo 2 n. 5), ed un pezzo per volta s'immergeranno nella pastina e si faranno friggere e si serviranno con presemolo fritto, o invece del presemolo si potranno servire anche col spolverizzarli di zucchero.

Cucomeri falsiti.

25. Prendete sei od otto cucomeri eguali, pelateli leggermente, vuotateli col cava verdura come si è praticato nelle zucchette, lessateli con acqua bollente salata, fateli asciugare sopra una salvietta, allestite una salsa a piacere ed empiteli, infarinateli e fateli cuocere in una brasura semplice, montateli sul piatto con diligenza e versatevi sopra buona sostanza o couli e serviteli con crostoni.

Mondeghili alla Giardiniera.

26. Prendete poco scialò, poche foglie di stregone, poca erba pinpinella, presemolo e grassone tritolate il tutto, e fate tostare una cipolletta e un pezzo di butir-

ro, tritolate un poco di grassa ed una rapatura di lardo, unitevi una mollica di pane inzuppata nella panna ed unitelo al composto fate passare al sedacio quattro rossi d'uova cotti duri, unendovi altri tre rossi d'uova crudi, sale pepe e noce moscata, incorporate il tutto e con un cucchiata fate dei piccoli pezzi, passandoli al pane gratuggiato dategli quella forma che più vi aggrada, passateli all' uovo sbattuto ed impanateli di nuovo, fateli friggere al grasso bianco, montateli sul piatto e serviteli con una sostanza a piacere: si potranno anche servire senza sostanza, sopra d'una salvietta con presemolo fritto.

Malfatti di spinacci.

27. Prendete dei spinacci già conditi, fateli passare sotto la mezzaluna, fate tostare una cipolla con butirro, ed unite i detti spinacci con un cucchiajo di farina bianca ed once tre o quattro di mascherpone fresco, ed un pugno di pane grattato fino, pepe, sale, noce moscata, once due di formaggio gratuggiato, e quattro rossi d'uova, spolverizzate di farina la tavola e versate sopra il detto composto, indi fate tanti pezzi della grossezza d'una noce circa, dandogli colla mano quella forma che più vi aggrada, fateli cuocere per un quarto d'ora nel brodo bollente e fateli colare al crivello o al sedaccio, asciutti metteteli in un piatto e ad ogni suolo ponetevi formaggio tridato e butirro purgato, ed al momento di servirli versatevi sopra una buona sostanza a piacere e serviteli.

Malfatti alla Romana.

28. Fate inzuppare nel latte una mollica di pane, levatela dal latte, e ponetela in once tre di butirro liquefatto, mescolatelo in modo che formi una papina, ponete poco cannella, poco zucchero, quattro rossi d'uova e due intieri, un cucchiajo di farina ed once due formaggio, incorporate il tutto, provate nell' acqua bollente salata se sono troppo sostenuti e nel caso mettetevi un chiaro d'uova montato, lasciateli cuocere un quarto d'ora e fateli colare, accomodateli con butirro e formaggio come sopra al n. 27 e serviteli con sostanza ed anche con qualche bordo di pasta a piacere.

Meloni fritti all' Italiana.

29. Tagliate a fette un melone, levateci la cortecchia e l'interno, indi tagliate queste fette a filetti rilevati, marinateli con zucchero e poco rosolio, lasciateli in infusione sino al momento di friggerli, asciugateli con una salvietta, infarinateli e fateli friggere al grasso bianco. Montateli sopra d'una salvietta, e spolverizzateli di zucchero, abbiate cura di servirli appena fritti perchè rivengono facilmente, se volete poi farli friggere con pastina di latte essendo questa la migliore, servitevi di quella indicata al capitolo 2 n. 5, e fritti spolverizzateli di zucchero come sopra.

Carcioffi alla Graticola.

30. Pulite il carcioffolo levandoci la gamba vicino al tronco e col cava verdura levatevi la barba nel mezzo ponetevi sale, pepe ed olio fino, fateli cuocere sopra della graticola per un quarto d'ora e serviteli con una spremuta di limone.

Carcioffi alla Pastina.

21. Levate tutte le foglie più grosse con tutto il verde del carcioffolo e la sua barba, tagliateli in quarto e nel taglio passatevi sopra un mezzo limone ad oggetto non inneriscono, indi poneteli nell'acqua fresca con altro mezzo limone, fatele imbianchire nell'acqua bollente e sale, abbiate una bianché per far cuocere, lasciateli colare ed asciugateli con una salvietta marinateli con sale, pepe, olio e sugo di limone ed asciugateli con panno, al momento di friggerli immergeteli in una pastina leggiera (capitolo 2 n. 2), indi fateli friggere al grasso bianco o all'olio, fritti montateli sopra d'una salvietta e serviteli con presemolo fritto.

Carcioffi fritti.

32. Pulite, tagliate e imbianchite i carcioffi come qui sopra, asciugateli con una salvietta, infarinateli e fateli friggere con grasso bianco, montateli sopra una salvietta e serviteli con sopra presemolo fritto. Si potranno pure allestire impanandoli e imboraggiandoli, facendoli friggere al momento, e montati sopra una salvietta serviteli con presemolo.

Carcioffi al Sole.

33. Fate una salsa all'Italiana (capitolo 19 n. 25), legatela con un liaison di due rossi d'uova, versatela sopra i carcioffi puliti, tagliati imbianchiti ed asciugati come al numero antecedente, impanateli ad uno ad uno, passateli all'uovo, impanateli e fateli friggere nel grasso. Montateli sopra d'una salvietta e serviteli con presemolo lritto.

Carcioffi alla Parmigiana.

34. Tagliate in mezzo i carcioffoli, puliteli dalle prime foglie e levategli la barba, tagliando la gamba un dito al disotto del tronco, untateli con limone affine non diventino neri, fateli imbianchire in acqua bollente salata e cuocere in bianco come sopra al n. 31, asciugateli con una salvietta, montateli al piatto, spolverizzateli con formaggio gratuggiato versandovi sopra del butirro purgato, passate al scilaccio e serviteli.

Carcioffi alla sostanza.

35. Pulite come sopra i carcioffi e tagliateli in quattro, imbianchiteli in acqua bollente salata, asciugateli con una salvietta e mettete in una cassarola della sostanza, metà couli e un quarto di aglasse e poco sugo, fate bullire il tutto con i carcioffi, teneteli a mijoutè per un quarto d'ora, al momento di servirli versateli sul piatto e guarniteli con crostoni a piacere.

Carcioffi all'asciè.

36. Pulite come sopra i carcioffi, tagliateli in quarto o per metà, imbianchiteli come sopra e lasciateli colare, fate un'asciè di poco presemolo, poco scialò, poche erbe aromatiche, poco butirro, una rapatura di lardo, lasciatelo confinare al fuoco, indi unite i carcioffi, fateli saltare col porvi poca sostanza o couli, lasciateli un poco a mijouté, versateli sul piatto e guarniteli con crostoni.

Carcioffi in insalata.

37. Pulite come sopra i carcioffi, tagliateli in quattro, imbianchiteli con acqua bollente salata, asciugateli con panno, poneteli sopra d'un piatto, conditeli con olio, pepe, sale, sugo di limone e poco presemolo tridato fino. Conditeli per tempo acciò prendino gusto, guarni-

tali con creste di limone e montateli con coile di giubarari od olive.

Carcioffi crudi.

38. Pulite i carcioffi, levateci i spini e la gamba un dito al disotto del tronco, untateli con sugo di limone, montateli sul piatto con foglie d'insalata o creste di limone, di bietole e si mangiano con olio, sale e pepe, e potrete servirli anche volanti,

Carcioffi falsiti.

39. Levate tutte le foglie più verdi di dieci o più carcioffi, rimondateli e tornateli, levategli la barba con cava verdura untandoli col sugo di mezzo limone e poneteli nell'acqua fresca, indi imbiancatali con acqua bollente e sale, asciugateli con panno, allestite una salsa a canef (capitolo 21 n. 1), con questa empiteli, fate un fondo ad una cassarola di poco butirro, sette di giambone e di lardo, dissopra ponete i carcioffi falsiti e metteteli al fuoco, lasciateli gratinare un momento, bagnateli con poca sostanza facendoli cuocere al dolce fuoco sotto e sopra, levateli dalla cottura montateli sul piatto e versatevi sopra una buona sostanza.

Fondo di carcioffi con ragottino.

40. Allestite i fondi dei carcioffi fateli cuocere in una sostanza, al momento di servirli levateli dalla sostanza e metteteli sopra il piatto, abbiate pronto un ragottino di lacetti e triffole con sostanza, se volete potrete legarlo con un liaison di due rossi d'uova, o diversamente empite i fondi dei carcioffi col detto ragottino e serviteli con sostanza sopra.

Carcioffi alla Stuarda.

41. Pulite i carcioffi come sopra al n. 30, allestite un ascié di poco presemolo, poco scialò, due anchiode, una rapatura di lardo, poco butirro, sale, pepe e noce moscata, maneggiate il tutto con un coltello ed empite i detti carcioffi. Prendete una cassarola e fate in essa un letto di lardo ponetevi sopra i detti carcioffi ripieni, fateli cuncere al forno con fuoco sotto e sopra, quasi cotti ponetevi un poco di couli e levateli dalla cottura montandoli sul piatto, passate il suo fondo al sedaccio, sgrassatelo, e versatelo sopra, crostonate il piatto e serviteli.

Cavolirape alla Madama.

42. Prendete sei cavolirape, pelateli e levategli il legno se ve ne fosse, osservate che siano teneri e non vecchi, tagliateli a fette o a stelle a piacere, imbianchiteli nell'acqua salata al bollo, asciugateli con un panno, metteteli in un ascié come quello dei funghi trissolati (capitolo 14 n. 8), indi unitevi una fetta sottile di presciutto tridato a minuti dadi e poca sostanza osservando che non sia salata, tenetela a mijouté per mezz'ora e al momento di servirli sgrassateli un poco, versateli sul piatto e serviteli con crostoni.

Cavolirape alla Parmigiana.

43. Puliteli come sopra, imbianchiteli ed asciugateli con una salvietta, accomodateli con butirro e formaggio sotto e sopra, levateli dal fuoco al momento di servirli, versateli sul piatto e aggiungetevi poco couli, o sostanza e guarniteli con crostoni.

Cavolirape al ragottino.

44. Pelate i cavolirape e con il cava verdura fate nel fondo un buco, imbianchiteli nell'acqua e sale, indi fateli cuocere in una brasura semplice. Al momento di servirli levateli dal suo fondo e montateli sopra d'un piatto, versatevi sopra un ragottino di lacetti, trissole e funghi in buona sostanza, legatelo con un liaison di due rossi d'uova, ed il sugo di mezzo limone e serviteli con sotto una sostanza, guarnendoli con crostoni.

Cavolirape falsite.

45. Allestite una falsa di piccioni (capitolo 21 n. 13) e preparate dei cavolirape teneri puliti ed incavati nel mezzo, imbianchiteli ed asciugateli, empiteli con detta falsa ponendoli in una cassarola con sotto un letto di fettine di lardo e qualche fettina di presciutto, unendovi metà couli e metà sugo che non tocchi la falsa, fateli cuocere al forno o al dolce fuoco sotto e sopra, cotti montateli sul piatto, passate il suo fondo al sedaccio, sgrassatelo e correggetelo con poco aglasse, versatelo sopra e serviteli con crostoni.

Cavolirape alla sostanza.

46. Prendete sei cavolirape, puliteli come sopra, tagliateli o a dadi o a filetti o come più piace, imbianchiteli ed asciugateli. Prendete una cassarola con del

butirro purgato e una fetta di presciutto, unitevi il cavolirape ed un poco di buon couli o sostanza e poco sugo, lasciate il tutto a mijouté per un' ora, ponendovi poco sale, poco sugo e noce moscata, al momento di servirli passateli al sedaccio sgrassandoli, versateli sul piatto e serviteli con crustoni.

Cavolirape alla Basciamella.

47. Pulite i cavolirape, tagliateli a fette, imbianchiteli come sopra, si accomoderanno come i cardoni (capitolo 14 n. 62), lasciateli tostare al forno e li servirete al naturale.

Cavolirape alle erbe fine.

48. Si taglieranno i cavolirape tornati al coltello, e rigati col medesimo, indi tagliateli a stelle della grossezza di una costa del coltello, imbianchiteli come sopra. allestite un ascié di poco presemolo, poco scialò, poco basilico, maggiorana e stregone il tutto passato alla mezzaluna ponetelo in una cassarola con un pezzo di butirro, e poco olio fino fate tostare il detto ascié ed unitevi le stellette dei cavolirape con poco couli o buona sostanza, teneteli a mijouté un poco e al momento di servirli sgrassateli e versate sul piatto, guardandoli con crustoni a piacere.

Spinacci alla Casalinga.

49. Pulite i spinacci e imbianchiteli, spremeteli e tagliateli in quarto, spolverizzateli con sale, pepe e noce moscata, mescolateli affine s'incorporano, allestite un ascié di due anchiode, poco presemolo, poco scialò bene tritolati, ponete questo ascié in una cassarola con un pezzo di butirro, poco olio fino e fatelo tostare un poco, indi unite i spinacci lasciateli confinare lentamente al fuoco, unendovi dell' uva passa e pignoli lavati nell'acqua fresca, cotti versateli sul piatto, serviteli con crustoni.

Spinacci alla Crema.

50. Si puliscano e si imbianchiscono i spinacci come sopra, passateli sotto alla mezzaluna, prendete una cipolla tridata fina ponetela in una cassarola con un pezzo di butirro e fateli prendere il color d'oro, indi unite i spinacci e lasciateli confinare un poco, mescolandovi dentro un cucchiajo di farina bianca, versate

dentro un mezzo di panua se è di estate fatela bollire, lasciate il tutto cuocere al dolce fuoco, ponendovi sale, pepe e noce moscata, al momento di servirli ponetevi tanto butirro come un uovo, mescolando assieme e versateli sopra un piatto, servendoli con crostoni di sfogliata o qualche bordo di pasta a piacere.

Scarpazzini di Spinacci.

51. Pulite e fate ai spinacci lo stesso composto come al n. 27, versate il detto composto sopra un coperchio di rame e con un cucchiajo fate dei piccoli pezzi, impanateli ed imboraggiateli, dategli una forma schizza, fate purgare in una tortiera del butirro e ponetevi i medesimi facendoli friggere, cotti serviteli al momento. Qualora li faceste di forma rotonda impanateli imboraggiateli e fateli friggere al grasso bianco e serviteli con sotto una salvietta o una carta stratagliata.

Sparagi al butirro.

52. Prendete un mazzo od una libbra di sparagi, tagliateli tutti d'una lunghezza, ad uno ad uno rapateli ove sono bianchi, poneteli nell'acqua fresca, legateli a piccoli mazzetti, fateli cuocere nell'acqua salata bollente curando che non passino la loro cottura, lasciateli colare sopra d'un panno, montateli a piacere sopra d'un piatto mettendovi poco formaggio sul verde e versatevi sopra al verde del butirro purgato non troppo tostato, e serviteli ben caldi.

Il butirro che rimane sul piatto è ottimo per cucinare le uova al piatto ossia al *miroir*, cioè rompendo sei uova nel piatto suddetto con poco sale, e si fanno cuocere alla bornice, e al momento di servirli vi si pone sopra la pala rovente.

Sparagi alla sostanza.

53. Levate dagli sparagi tutto il loro duro tagliandoli tutti ad una misura, allestite un ascié passato al butirro con insieme buona sostanza, unitevi i sparagi imbianchiti in acqua salata, lasciateli un poco a mijouté, al dolce fuoco, al momento di servirli vi unirete un poco di aglasse, versateli sul piatto e serviteli con crostoni.

Sparagi alla salsa inglese.

53. a) Pulite li sparagi come ho detto e cotti in ac-

qua salata scolateli sopra una salvietta, montateli sul piatto e prontate una salsa all'inglese fatta con tre rossi d'uova in una cassarola, un cucchiale di aceto bianco, once tre di butirro fresco e tiratelo sopra il fornello, unitevi poco sale, e quando sarà denso, spremetevi mezzo sugo di limone e versatela sopra al verde delli sparagi e serviteli.

54. Prendete una libbra di spongiole levategli la terra nell'acqua bollente cambiandola per sei volte, mastinandoli colle mani acciò sorta la terra, indi lavateli nell'acqua fresca e spremeteli colle mani. Fate un ascié di due anchiode, poco presemolo, una spiga d'aglio ossia scialò tridato fino, fatelo tostare in una cassarola con un pezzo di butirro e poco olio, unitevi le dette spongiole e lasciateli a mijouté perchè prendino sapore, unendovi poco sale e pepe, aggiungendovi poco couli o buona sostanza, sgrassateli al momento di servirli, versateli sopra d'un piatto e guarniteli con crostoni di sfogliata.

Spongiole falsite.

55. Prendete una libbra di grosse spongiole e pulitele dalla terra come sopra, osservando che essendo grosse si leva meglio la terra con meno acqua, spremeteli colle mani in modo di non romperle. Prontate una falsa a canef (capitolo 21 n. 1) e colla medesima empite le spongiole, fatele cuocere nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), cotte levatele dalla sua brasura e montatele sopra il piatto, versate sopra una salsa sostanziosa e servitele con crostoni.

Spongiole alla sostanza.

56. Pulite e spremete come sopra le spongiole, fate tostare un pezzo di butirro in una cassarola, unitevi le spongiole con sale, pepe e noce moscata, aggiungendo sostanza od ottimo couli, lasciandoli a mijouté per un'ora, al momento di servirle sgrassatele e spremetevi sopra il sugo d'un limone, versatele sul piatto e guarnitele di crostoni. Potete anche legarle con un liaison di due rossi d'uova e sugo di mezzo limone versando le spongiole in un bordo di pasta mangiabile o crostoni a piacere.

Latuga alla sostanza.

57. Prendete una libbra di latuga, pulite la radice

dalla terra, lavatela in più acque e imbianchitela in acqua salata, rinfrescatela e spremetele ad una ad una, fate un letto di lardo in una cassarola e poco butirro, accomodate le lattughe, bagnatele con grassatura di couli e poco sugo, lasciatele confinare al dolce fuoco, cotto mettetetele sopra un sedaccio, montatele al piatto con ordine versandovi sopra una salsa di sostanza o buon couli ristretto e sostanzioso, guarniteli di crostoni e servitele.

Latughe falsite.

58. Pulite e imbianchite le latughe come sopra. Allestite una falsa a canef (capitolo 21 n. 1), ponete in mezzo ad una ad una di queste latughe un poco di questa falsa, fermando la cima con un laccio, fatele cuocere in un letto come sopra, cotte levatele dalla cottura e fatele colare sopra d'un sedaccio, montatele sopra d'un piatto, versandovi sopra una buona sostanza o salsa alla regina (capitolo 19 n. 7), con una spremuta di limone, servitele con guarnizione di crostoni.

Carotte glassate.

59. Pulite le carotte tagliatele a filetti o a dadi o a fette o in fesa o tornate, ponetele in una cassarola a farle cuocere a lento fuoco con poco zucchero, un pezzo di butirro, poco brodo liscio, unitevi un poco couli o sostanza, sgrassatele con crostoni.

Politura di cardoni.

60. Prendete i cardoni e tagliatele della lunghezza di sei dita, levate i suoi fili di sopra, poneteli nell'acqua fresca, fateli imbianchire in acqua bollente pel tempo che lasciano la pellesina, poi passateli all'acqua fresca, levandoli con due dita la pellesina e mettendovi poco sale, passateli un'altra volta nell'acqua fresca, fateli cuocere in un bianco dei cardoni o coste (capitolo 22 n. 4), cotti e bianchi, fateli colare in un crivello ed asciugateli ad uno ad uno con un panno, accomodateli come le coste al capitolo 14 n. 117, avvertendo che il cardone non va spremuto come si spremono le coste.

Cardoni alla glassé.

61. Cucinate i cardoni come sopra, cotti montateli sul piatto e versatevi sopra una sostanza di consommé e

metà aglasse, fate in modo che questa sostanza non riesca troppo salata, guarniteli con crostoni e serviteli.

Cardoni alla midolla.

62. Cotti i cardoni come sopra al n. 60, levateli dal suo bianco e asciugateli, metteteli in una cassarola con un mezzo di couli insieme con sei once di midolla, lasciateli confinare al dolce fuoco sino al momento di servirli, levate la midolla e sgrassateli, versateli sul piatto e serviteli con crostoni.

Cardoni all' Inglese.

63. Cotti i cardoni come sopra al n. 60, colateli con un panno, indi montateli sopra d'un piatto, prontate un bianco di butirro confinato, al momento legatelo con un liaison di due rossi d'uova, sugo di limone, o una salsa inglese (capitolo 19 n. 13). Potrete servirli anche con salsa tournè (capitolo 19 n. 7), legati con un liaison come sopra e versate sopra ai cardoni la salsa e guarniteli con crostoni.

Cardoni all' olio.

64. Cotti i cardoni in bianco come sopra al n. 60, farete tostare once tre di olio fino con presemolo trito bagnato con buon couli ponendovi i cardoni asciutti dal suo bianco, lasciateli confinare sino al momento di darli in tavola, sgrassateli, versateli sul piatto e serviteli con crostoni.

Cardoni in fricassé.

65. Cotti i cardoni in bianco come sopra al n. 60, levateli e poneteli sul piatto, allestite un couli alla regina (capitolo 19, n. 7), legate il couli con due rossi d'uova, un sugo di mezzo limone e poco presemolo trito, versatelo sopra ai cardoni e serviteli con crostoni.

Porri in sostanza.

66. Prendete una libbra di porri belli, puliteli e tagliateli della lunghezza d'un dito, imbianchiteli in acqua salata e asciugateli con un panno, fate una buona sostanza di metà aglasse e metà couli facendoli bollire in una cassarola ed unitevi i detti porri, lasciandoli a mijoutè meno d'un'ora e al momento di servirli sgrassateli, versateli sopra d'un piatto e serviteli con crostoni a piacere.

Porri alla midolla.

67. Dopo imbianchiti con acqua e sale ed asciugati con panno, prontate la salsa che si è fatta per i cardoni alla midolla (n. 62 qui sopra), al momento di servirli sgrassateli, versateli sul piatto, guarniteli con crostoni e serviteli. Invece della midolla si potranno accomodare anche con formaggio e burro e versandovi sopra qualche sostanza crostonateli e serviteli.

Porri falsiti.

68. Pulite i porri grossi, imbianchiteli nell'acqua salata belli interi levateli dall'acqua e poneteli sopra un panno, tagliateli per la lunghezza di due once, fasciateli distendeteli sopra un panno ed untateli di uova sbattute, abbiate pronta una falsa a canef (capitolo 21 n. 1) e ponetevi questa falsa un poco per ogni foglia, rotolatela ad uso lumaca, infarinateli ad uno ad uno, fateli friggere nel *plafon-sauté* con burro purgato, cotti metteteli sopra ad un piatto e versatevi sopra ad una salsa di sostanza.

Mettonelle verdi.

69. Lavate mezza libbra di spinacci, puliteli dalle due coste, imbianchiteli nell'acqua bollente, spremeteli e passateli sotto la mezzaluna, mettete in una casserola once tre di burro ed once tre grassa di vitello, fateli confinare unendovi poco cedrato tridato, spezieria, sale e poco formaggio tridato, legateli con sei rossi d'uova e stendeteli sottili sopra un coperchio, lasciateli raffreddare e tagliateli a quadretti, indi passateli al pane ed imboraggiateli, fateli cuocere al grasso bianco bollente ed anche al *plafon-sauté* con burro purgato.

Cornetti al sugo dorato.

69. a). Prendete una libbra di cornetti fini e belli, sbianchiteli in acqua salata e metteteli a colare sopra d'un panno, ponete in una casserola o bonetto liscio ovato un pezzetto di burro, fatelo purgare, untate poi lo stesso stampo e copritelo con carta reale tanto nel fondo quanto all'intorno, dopo fate saltare i cornetti in una casserola con burro purgato giusti di sale e poche spezie, fateli confinare un poco, osservando che non si rompino, versateli sopra una tortiera accomodandoli nello stampo e

a suolo per suolo metteteci delle fettine sottili di burro, una spolverizzata di formaggio grattato fino ed un poco farina di semola; empito lo stampo mettetelo alla bornice o al forno mezzo morto, e al momento di servirli versateli con delicatezza nel piatto, levategli la carta e li servirete al naturale: sarà però meglio che facciate bollire assieme un terzo di aglasse e due terzi di couli dorato verserete sopra ai cornetti senza rompere il formato dello stampo, crostonateli e serviteli.

Sabajone acido per li Cornetti.

69. b) Prendete un'uova intero e due rossi, once due di zucchero, due gusci di aceto e due d'acqua, il tutto tirato al fornello, quando è giunto alla sua densezza, pronti li cornetti montati sul piatto, si mette questa salsa d'intorno alla suddetta verdura.

Cornetti alla Poletta.

70. Pulite i cornetti, levateci i filetti e le cime ed imbianchiteli nell'acqua salata, ponete in una cassarola un pezzo di burro fatelo tostare, unitevi ai detti cornetti poco sale, pepe e noce moscata ed un bicchiere di couli, lasciateli a mijouté per un poco di tempo, al momento di servirli legateli con un liaison di tre rossi d'uova e sugo di mezzo limone, versateli sul piatto e guarniteli con crostoni.

Cornetti alla Basciamella.

71. Pulite e imbianchite come sopra i cornetti, fate tostare once quattro burro per una libbra di cornetti, unitevi i cornetti lasciandoli confinare al dolce fuoco, indi metteteli a colare sopra un sedaccio, prontate una basciamella come al capitolo 19 n. 35, alla quale uniteci i cornetti, lasciateli a mijouté nella bornice sino al momento di servirli, versateli sopra d'un piatto e guarniteli di crostoni.

Cornetti trissolati.

72. Preparate un ascié come quella dei funghi (capitolo 14 n. 8) e poneteci i cornetti puliti e imbianchiti, con sale, pepe e noce moscata, aggiungendovi poca sostanza o couli, al momento di servirli sgrassateli, versateli sul piatto e serviteli con crostoni.

Cornetti alla Parmigiana.

73. Pulite e imbianchite i cornetti, fateli colare, accomodatevi in una cassarola coperta di carta ed unta di butirro, con formaggio unito a poca farina bianca acciò restino legati e sortino interi dalla cassarola con formaggio e butirro come le coste (capitolo 14 n. 115), lasciateli confinare e quando li servite versatevi sopra un poco di sostanza e serviteli con crostoni.

Cornetti alla sostanza.

74. Fate colare i cornetti al crivello dopo puliti e imbianchiti prontate una sostanza di metà aglasse e metà couli e un poco di sugo, fate bollire il tutto, unitevi i cornetti lasciateli a mijouté sino alla sua cottura, metteteli sul piatto e serviteli con crostoni.

Cornetti alla pastina.

75. Prendete una quarta di cornetti, puliteli e imbianchiteli in acqua salata, marinateli con olio sugo di limone al momento di friggerli asciugateli con un panno, allestite una pastina di latte come al (capitolo 2 n. 5), involupate ad uno ad uno i cornetti nella detta pastina, in seguito fateli friggere con metà olio e metà butirro purgato, montateli sopra d'una salvietta e sbruffandovi sopra della salvia fritta.

Cornetti imboraggiati.

76. Fate cuocere i cornetti come sopra ed asciugateli con una salvietta, sbattete due uova con sale e cannella, allestite della mollica di pane grattugiato e formaggio, prendete i cornetti ad uno ad uno, fateli passare per due volte all'uova e poi al pane e formaggio e fateli friggere in metà olio e metà butirro purgato, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Cornetti in insalata.

77. Imbianchite i cornetti e lasciateli colare, metteteli in una fiamminga e versatevi sopra un ascié di due anchiode, poco presemolo, spiga d'aglio e caperi il tutto tritolato sio sotto la mezzaluna, sciolti con poco olio ed aceto e poco sale, mescolatili e guarniteli di creste di limone.

Cornetti alla Bergamasca.

77. a) Fate tostare mezza cipolla con un grosso pezzo

di butirro, uniteci i cornetti sbianchiti e fateli confinare, metteteci del presemolo, due fese d'aglio ben tridati, poco pepe e sale, serviteli con crostoni di pane fritto al butirro.

Des Hericots blaes.

78. Prendete mezza metà di fagiuoli bianchi e grossi, fateli imbianchire in acqua salata, metteteli in una cassarola con entro butirro tostato, lasciateli a mijouté colateli dal detto butirro e ponetevi della salsa alla regina (capitolo 19 n. 7), lasciateli a mijouté, al momento di servirli legateli con un liaison di due rossi d'uova, mezzo sugo di limone, poco presemolo trido, versateli sul piatto e serviteli con crostoni a piacere.

Fagiuoli alle erbe fine.

79. Si cucineranno nel modo che si è detto parlando dei cornetti (vedi qui sopra n. 74), guarnitele con ulive e serviteli con crostoni.

Fagiuoli triffolati.

80. Fate cuocere i fagiuoli in acqua salata, prontate un ascié come si è praticato dissopra pei cornetti (n. 72), unitevi i fagiuoli, lasciateli a mijouté, aggiungetevi un poco di couli o sostanza, al momento di servirli sgrassateli, versateli sul piatto e guarniteli con crostoni a piacere.

Fagiuoli alla sostanza

81. Fate cuocere i fagiuoli alla sostanza come sopra, prontate una sostanza come pei corifetti (n. 74 suddetto), lasciateli a mijouté e serviteli con crostoni.

Piselli in fricassé.

82. Pulite i piselli metteteli in una cassarola con acqua fresca unendovi un pezzo di butirro, maneggiatelo in modo che si incorpori con i piselli senza romperli, levate l'acqua e passate i piselli al fuoco aggiungendovi una fetta di presciutto, passati un poco al fornello, bagnateli con metà salsa alla regina (capitolo 19 n. 7) e metà brodo liscio, cotti levatevi il presciutto e legateli con un liaison di due rossi d'uova, sugo di mezzo limone, poco presemolo tridato fino, versateli sul piatto e guarniteli con creste di pane fritto.

Piselli alla sostanza.

83. Maneggiate come sopra i piselli, fateli passare

leggermente al fornello a fuoco dolce, bagnateli con metà couli e metà sugo ed un poco di aglasse, ossia un poco di fondo buono, cotti sgrassateli. serviteli con spremuta di limone e crostoni.

Piselli all' asciè.

84. Tirate un asciè come quella di funghi (capitolo 14 n. 8), unitevi i piselli e bagnateli metà sugo e metà couli, unendovi sale e pepe, fateli cuocere al dolce fuoco, al momento di servirli restringeteli e serviteli con crostoni a piacere.

Taccole all' asciè.

85. Mondate le taccole e imbianchitele in acqua e sale, asciugatele con un panno. Allestite un asciè in una cassarola come i piselli (n. 82), unitevi le taccole, tenetela a mijouté, cotte ponetevi un poco di sostanza, sgrassatele e versatele sul piatto e guarnitele con crostoni a piacere.

Taccole al butirro.

86. Dopo pulite, imbianchite e colate, cucinatele come i cornetti al n. 73 qui sopra, al momento di servirli versatevi un poco di sostanza, e guarnitele di crostoni.

Taccole alla sostanza.

87. Pulite, imbianchite ed asciugate le taccole. Allestite una sostanza di un quarto di aglasse e metà couli e poco sugo, fate il tutto bollire, unitevi le taccole, lasciatele a mijouté sino alla sua cottura e servitele con crostoni.

Navoni alla Busciamella.

88. Pulite i navoni tagliateli a fette, imbianchiteli in acqua e sale, asciugateli con panno, fate tostare un pezzo di butirro in una cassarola, unite i detti navoni, lasciateli confinare un poco, indi levateli e fateli colare, accomodateli sopra un piatto di rame o di argento e suolo per suolo ponete butirro e formaggio, indi mettetevi un suolo di basciamella di sopra (capitolo 17 n. 35), fate una spolverizzata di pane e formaggio gratuggiato, ponete delle fettine di butirro sopra e fatelo gratinare al forno o al fuoco sotto e sopra, serviteli con crostoni.

Navoni alla sostanza.

89. Pulite i navoni e tagliateli o a frasche o tornate col coltello o rigato o a stelle, imbianchiteli con acqua e sale, colateli, mettele in una cassarola o un poco di

couli o sostanza od altro fondo, fateli confinare, al momento di servirli levateli dalla sostanza asciutti, poneteli sopra d'un piatto versandogli sopra una sostanza di metà couli e metà aglasse e serviteli con crostoni a piacere.

Navoni alle erbe fine.

90. Fate cuocere i navoni in acqua salata, tagliati a dadi o a fettine ed asciugateli, fate un ascié di burro, rapatura di lardo, poco presemolo, poco scialò, poche erbe aromatiche, fatele tostare un poco ed unitevi i detti navoni con buona sostanza, lasciateli confinare per mezz'ora, sgrassateli, versatele sopra di un piatto e serviteli con crostoni.

Navoni Archeau alla Vernigiobor.

91. Pulite i navoni, tagliateli a stelle o a sette, imbianchiteli con acqua e sale e colateli, fate un ascié di burro e presemolo e fatelo passare al fornello, abbiate pronta una basciamella lunga (capitolo 19 n. 21), unitela coll'ascié, in seguito mettetevi i navoni e un bicchiere di couli, fateli cuocere in detta salsa, al momento di servirli sgrassateli e serviteli con crostoni.

Navoni glassati.

92. Tagliate i navoni a piacere e imbianchiteli come sopra, metteteli in una casserola con poco brodo liscio, poco zucchero ed un pezzetto di burro, fateli cuocere al dolce fuoco tirateli al punto di aglasse, facendoli asciugare con fuoco ardente, unitevi una buona sostanza, sgrassateli e serviteli con crostoni.

Delle rape.

93. Le rape si faranno cuocere al forno od alla hornice che saranno di miglior gusto e si potranno servire colla basciamella o con formaggio e burro.

Rape alla Russa.

93. a) Fate cuocere le rape nell'acqua salata, fatele saltare in platon-sauté con un pezzo di burro, poi abbiate pronto una casserola con entro zucchero brulé, poi accomodate le vostre rape nella casserola e con fuoco sotto e sopra fateli confinare e serviteli.

Rampogni fritti.

94. Levategli le foglie e la sua pelle, imbianchiteli in

acqua salata ed asciugateli con una salvietta, prontate un uovo sbattuto con poca cannella e formaggio gratugiato, fateli passare ad uno ad uno al detto uovo e poi impanateli, indi fateli friggere al grasso bianco facendogli prendere il color d'oro, montateli sopra d'una salvietta, ponetevi del presemolo fritto e serviteli.

Rampoggini alla sostanza.

95. Pulite, imbianchite e asciugate come sopra i rampoggini, fate un ascié di presemolo e scialò tridate, fatelo tostare con un pezzo di butirro, unendovi i rampoggini, bagnateli con poco couli o sostanza, ponendovi sale, pepe e noce moscata, teneteli a mijouté, al momento di servirli versateli sul piatto e serviteli con crostoni. Se piace, si può anche unirvi once una caperi tridati.

Rampoggini alle erbe fine.

96. Pulite, imbianchite ed asciugate i rampoggini come sopra, fate un ascié di poco presemolo, poco aglio, poco cipolla ed erbe aromatiche, fateli tostare con poco butirro e rapatura di lardo, tostato, unite i rampoggini ponendovi una buona sostanza, sale, pepe e noce moscata, al momento di servirli sgrassateli e serviteli con crostoni.

Barba di Becco al butirro.

97. Pulite la barba di becco con somma attenzione, tagliatela ove esiste il laccio, indi tagliate le cime delle radici levandovi le prime frasche che sono dure, gettate il fiocco in molt'acqua fresca lavandoli bene, fateli imbianchire nell'acqua salata colateli con un crivello, asciugateli con salvietta o panno, accomodandoli sopra d'un piatto unto di butirro, mettendovi le foglie sotto e la testa disopra e versatevi un poco di sostanza, copriteli con un foglio di carta unta di butirro, poneteli alla bornice o alla stufa, cotti levate il foglio di carta e mettetevi un poco di formaggio gratugiato e versateci sopra del butirro purgato e serviteli con crostoni di pane. Si potrà anche versarvi sopra un terzo di butirro e due terzi di sostanza e poco aglasse, facendo bollire il tutto insieme e serviteli con crostoni.

Barba di Becco alla sostanza.

98. Pulite, imbianchite e colate come sopra la barba

di becco, montatela sopra d'un piatto e al momento di servirla, versatevi sopra una sostanza di metà couli e metà aglasse e un pezzo di butirro, e servitele con crostoni.

Barba di Becco alla Parmigiana.

99. Pulite, imbianchite e colatela come sopra accomodandola sopra d'un piatto di rame o d'argento, e suolo per suolo mettetevi butirro e formaggio, fatele tostare al forno o al fuoco sotto e sopra, al momento di servirle sgrassatele un poco e versatevi sopra una salsa di aglasse, poco sugo e servitelo con crostoni.

Barba di Becco fritta.

100. Prendete i grossi barba di becco, puliteli, imbianchiteli e colateli come sopra. Preparate una salsa qualunque legata in fricassé, immergete in questa salsa uno alla volta i barba becchi, imboraggiateli all'uovo e al pane, fateli friggere al grasso bianco, montateli sopra d'una salvietta e serviteli con presemolo fritto.

Scorzouera o radice in insalata.

101. Rapate le dette radici, fateli cuocere nell'acqua al largo, acciò perdino l'amaro, tagliategli a pezzi e levategli l'anima del mezzo, conditeli con sale, pepe, olio, poco zucchero, parecchiatele un giorno per l'altro, al momento di servirle ponetevi una spremuta di limone, o una sbruffata di aceto, guarniteli di creste di barbabietole o creste di fette di limone.

Insalata di barbabietole o pomi di terra.

102. Fate cuocere le barbabietole, cotte tagliatele a fette sottili, guarniteli con piccoli cocomeri, filetti d'anchiude e caperi; fate una salsa di presemolo, anchiuda, cerfoglio, caperi o poco stregone il tutto fino tagliato colla mezzaluna, aggiungete un poco di senape, sale e pepe, stemprati con olio ed aceto e versatevela sopra: così sarete anche ai pomi di terra.

Pomi alla Basciamella.

103. Allessate i pomi di terra nell'acqua, pelateli e tagliateli a fette, fateli tostare in una tortiera con un pezzo di butirro, facendoli di tanto in tanto saltare, ponendovi pepe, sale e noce moscata, prontate una lunga basciamella come al capitolo 19 n. 21, versatevela su-

pra, eseguite al momento acciò non si desfino, versateli sul piatto e serviteli con crostoni.

Pomi di terra triffolati.

104. Fate cuocere i pomi di terra come sopra, pelateli, tagliateli a fette, fate un'asciè di prosemolo, due spighe d'aglio, due anchiode, passate al sedaccio, tridate il tutto insieme alla mezzaluna, ponete l'asciè in una cassarola con un pezzo di butirro, fatelo tostare al fornello, indi mettete i pomi di terra con sale, pepe e noce moscata, lasciateli confinare, al momento di servirli unitevi un poco sostanza, o buon couli, o spagnuolletta, sgrassateli, versateli sul piatto e guarniteli con crostoni.

Pomi di terra al vino.

105. Fate cuocere, pulite e tagliate i pomi di terra come sopra. Prendete una cipolla e tagliatela fina, mettetela in una cassarola con un pezzo di butirro, fatela colorire e bagnatela con un bicchiere di vino bianco, unitevi i pomi di terra, aggiungendovi sale, pepe e noce moscata con poco sostanza, o couli, o spagnuolletta e lasciateli a mijouté affinchè prendino sapore, al momento di servirli versateli sul piatto e serviteli con crostoni a piacere.

Pomi di terra alla Provinciale.

106. Fate cuocere, pulite e tagliate i pomi di terra come sopra. Tagliate a fettine due cipolle grosse, fatele tostare in una tortiera con butirro, unitevi i pomi di terra facendoli saltare con sveltezza, ponetevi un poco di sostanza o couli, sale, pepe e noce moscata, versate sul piatto e serviteli con crostoni.

Pomi di terra fritti.

107. Fate cuocere, pelate come sopra i pomi di terra e tagliateli a fette grandi, infarinateli, distendeteli nella tortiera a butirro tostato, al momento salateli, si servono al naturale e se volete potete aggiungervi una sostanza sotto o sopra.

Pomi di terra imboraggiati.

108. Prontate come sopra i pomi di terra e tagliateli a grandi fritte, sbattete un uovo con entro un poco sale, fateli passare una fetta per volta ed impanateli, fateli

friggere nella tortiera a butirro tostato ed al momento di servirli, spremete il sugo d'un mezzo limone.

Topini ambour, ossia peri di terra triffolati.

109. Pelate i peri di terra crudi, fateli cuocere in un bianco come al capitolo 22 n. 4, i quali cuoriono a pochi bolli, farete un'ascié come al capitolo 14 n. 8, levate i peri dal bianco e tritolateli, tostato l'ascié vi porrete i peri aggiungendovi un poco di sostanza, osservando che sono facili a disfarsi, sgrassateli e serviteli con crostoni.

Topini ambour in insalata.

110. Fateli cuocere in bianco come sopra, lasciateli raffreddare, lavateli dal bianco, tagliateli a fette, conditeli con una gremolata di due anchiode, fesa d'aglio, poco scialò e poco presemolo, tridate il tutto scioglietela con olio e aceto, ponendovi sale e pepe, caperi interi o tridati come piacciono, montate i peri di terra sopra una fiamminghina, guarniteli con creste di limone e versatevi sopra la gremolata, unendovi se vi piace un poco di senape e serviteli.

Topini ambour fritti.

111. Fateli cuocere in bianco come sopra, lasciateli venir freddi, levateli dal bianco tagliateli a pezzettini o in quattro, infarinateli e fateli cuocere al grasso bianco, montateli sopra un piatto con salvietta e serviteli con presemolo e salvia frita. Si potranno anche servire imboraggiati, cotti però nello stesso modo e fritti alla grassa. Come pure si potranno cuocere come sopra e involgerli nella pastina facendoli friggere come sopra, ed in allora si marinano prima con poco olio e una spremuta di un mezzo limone.

Meregiane fritte e con sostanza.

112. Pelate le meregiane, tagliatele a fette rilevate, imbianchitele nell'acqua calda, colatela con un crivello, ed asciugatele con un panno, infarinandole al momento di farle friggere al butirro tostato, montate le meregiane sul piatto asciutte e versatevi sopra una sostanza di consommé o couli. Potete farle friggere anche a grasso bianco, versandovi sopra cotte la detta sostanza.

Meregiane trissolate.

113. Imbianchitele come sopra e spremetele. Pronotate un ascié come quello dei funghi (n. 8 di questo capitolo), tostato, ponetevi le meregiane, mescolatele col porvi sale, pepe e noce moscata, unendovi un poco di sostanza, al momento di servirle, sgrassatele, versate sul piatto e servitele con crostoni.

Meregiane al butirro.

114. Imbianchite asciugate e tagliate a fette le meregiane, passatele all' uova sbattuto e al pane, imbrocciatele mettetele in una tortiera con butirro tostato e fatele friggere e servitele al naturale con sugo di mezzo limone.

Coste alla Parmigiana.

115. Levate i fili dalle coste e pulitele dal verde, lavatele e fatele imbianchire con acqua e sale, fatele colare col crivello e fredde spremetele. Mettetele sopra d' un piatto di rame e conditele suolo per suolo con butirro e formaggio gratuggiato e poco pepe, fatele confinare al forno o al testo con fuoco sopra e sotto, al momento di servirle versatevi sopra un poco di sostanza o buon couli.

Coste alla sostanza.

116. Pulite, imbianchite ed asciugate le coste ad una ad una con panno, unitele ad una sostanza di metà couli e metà aglasse, tenetele a mijouté un' ora, al momento di servirle versatele al piatto e guarnitele con crostoni.

Coste alla Basciamella.

117. Pulite, imbianchite ed asciugate come sopra le coste ponetele sopra d' un piatto e suolo per suolo ponetevi formaggio, butirro, poco basciamella (capitolo 19 n. 35), e poco pepe, l' ultimo suolo sarà di basciamella, fatele gratinare al forno o al testo con fuoco sotto e sopra e servitele con crostoni.

Coste alla pastina.

118. Pulite le coste, tagliatele lunghe un dito, fatele cuocere in un bianco. Cotte levatele ed asciugatele con un panno ad una ad una, al momento di farle friggere involtatele nella pastina di latte (capitolo 2 n. 5), fa-

tele friggere alla grassa, montatele sopra d'una salvietta e servitele con presemolo fritto.

Coste alla Romana.

119. Fatele cuocere come sopra ed asciugatele, impanatele con metà formaggio e pane gratuggiato, al momento di friggerle involupatele una ad una nella pastina alla neve (capitolo 2. n. 7), fritte montatele sopra d'una salvietta e servitele con sopra presemolo fritto.

Coste alla Svizzera.

120. Pulite e fate cuocere le coste come sopra ed asciugatele con un panno, preparate un ascié di poco presemolo, poco scialò ed erbe aromatiche, il tutto ben tridato fatelo tostare in una cassarola, indi unitevi le coste, lasciatele a mijouté unendovi poco couli o buona sostanza, al momento di servirle sgrassatele versatele sul piatto e servitele con crostoni.

Broccole alla Milanese.

121. Tagliate le broccole a fiocchettini, imbianchitele nell'acqua e sale ed asciugatele con un panno, sbattete un uovo con formaggio gratuggiato e passatele allo stesso, ed impanatele ad una ad una, fatele friggere al butirro purgato in una tortiera e servitele al naturale e se avete poca sostanza versatevela sopra.

Broccole all' Italiana.

122. Tagliate le broccole levandole il verde, imbianchitele come sopra, accomodatele sopra un piatto di rame con butirro e formaggio, poco pepe e sale a suolo a suolo, mettetele a cuocere al forno o con testo in tortiera, al momento di servirle le versarete sopra buona sostanza e guarnitele con crostoni.

Broccole alla pastina.

123. Tagliate i puri fiocchi delle broccole ma piccoli, fatele cuocere in acqua salata, fatele colare ed asciugatele con panno, marinatete con poco pepe, poco olio ed il sugo di mezzo limone, prontate una pastina di latte (capitolo 2 n. 1), levatele dalla marinatura, immergetele ad una ad una nella pastina e fatele friggere nella grassa, cotte montatele sopra d'una salvietta e guarnitele con presemolo fritto. Se la pastina non attaccasse, asciugate la marinatura delle broccole.

Broccole trifolate.

124. Fate cuocere le broccole come sopra e mettele a colare. Allestite un ascié come quello dei funghi (n. 8 di questo capitolo), passatele al fuoco ed unitevi le broccole, aggiungendo un poco di sostanza, osservate che nel farle cuocere e meschiandole non si rompino, versatele al piatto con sale e pepe, guarnitele con crostoni e servitele.

Broccole in fricassé.

125. Imbianchite le broccole, fatele colare e montatele sul piatto, allestite una salsa a tourné (capitolo 19 n. 7), legatela con un liaison di rossi d' uova, poco presemolo e mezzo sugo di limone, versatela sopra alle broccole e servitele con crostoni.

Broccole all' Inglese.

126. Fate imbianchire e colare al crivello le broccole, montatele sul piatto, allestite una salsa alla bianchetta o all' inglese (capitolo 19 n. 13), legatela con un liaison d' uova, versatela sopra le broccole e servitele con crostoni.

Broccole all' insalata.

127. Fate imbianchire e colare come sopra le broccole, montatele sul piatto guarnite o d' uova dure tagliati a quarti, o barbabietole o a piacere, fate una gremolata di due anchiode, un' oncia di caperi, poco presemolo, una spiga d' aglio, poco scialò, il tutto ben tridato. sale, pepe e un sugo di limone, olio e poco aceto, sciogliete il tutto e versatela sopra alla detta insalata.

Dei Cavolfiori.

128. Questi si cucineranno e si serviranno come le broccole essendovi poca diversità di gusto, solo che il cavolfiore è bianco e la broccola oscura o verde. In quanto alle altre verdure si potrà vedere al capitolo delle guarnizioni.

Sortreuse di verdura alla Giardiniera.

129. Prendete una libbra per sorte di carotte, di rape e di barbabietole, pelatele e tagliatele a dadi le carotte e le rape e lasciate intera la barbabietola affinchè conservi il suo colore, fatele cuocere separate in acqua salata e quanto sia alla barbabietola cotta tagliatela an-

ch'essa a dadi. Prendete un bonetto liscio ossia una casserola, untatela di butirro e copritela tanto sul fondo che d'intorno di fette di lardo e varie fettine di giambone indi metteste all'intorno i dadi delle carotte, rape e barbabietole formando un mosaico, compito la casserola con detta marcatura, apparecchiate una falsa a canel (capitolo 21 n. 1), sbattete un uovo e con questo untate con un pennello la marcatura acciò si attacchi la falsa che dovete versarle sopra, adattandola con un cucchiajo di legno lasciandovi nel mezzo il luogo di porvi un ragottino o di lacetti o di creste o di spongiole od altro, legato però con rossi d'uova, indi copritelo con altra falsa e ponetevi sopra delle fettine di lardo, fatelo cuocere al forno per un'ora e mezza. Al momento di servirlo versatelo sopra un piatto, levandovi il lardo e giambone indoratelo in seguito con aglasse, versandovi all'intorno una salsa di sostanza a piacere, guarnitela con crostoni e servitele.

Sortreuse in diverse maniere.

130. Nel modo che si è indicato di sopra si potranno pure fare dei sortreuse a seconda delle stagioni per le rispettive verdure, cioè con cime di sparagi, fette di carotte e fette di zucchette, marcate di triffole, a scheggia di pesce, ed anche con radice di rampogini, o con barba di becco, avvertendo di tenere il metodo che si è indicato con la medesima precisione, acciò il tutto resti di bell'occhio e di ottimo sapore.

CAPITOLO XV.

DEGLI ARROSTI CHE SERVONO PER PIATTI DI RILIEVO NEL SECONDO SERVIZIO.

Ogni qualità di selvatico e di carne cominciando di quella di vitello ed altri animali scegliendo però sempre le parti adattate come le coscie, le lonze, i filetti, è buona per fare un arrosto. In punto alla polleria deve essere giovane, grassa, frolla secondo la qualità e la stagione come si è detto nel capitolo della polleria.

Lepre od altro alla Chinesa.

1. Prendete una lepre giovane, srolla, levateci la pelle, pulitela, incrocciatele le gambe e mettetela a grosso spiede, potete farla cuocere intera ed anche a quarti, assicurandola con altri piccoli spiedi, legandoli con spago al grosso spiede. Fatela cuocere con butirro in leccarda, salatela e bagnatela, a metà cottura prendete un boccale di fior di latte e un mezzo di latte, mischiatelo insieme e seguitate a bagnarla, fatela restringere frequentemente, cotta ed asciutta, al momento di servirla prendete il rimanente della sua pastina mettetela di sopra, fatele prendere un bel colore con poca legna minuta e servitela all'istante.

Arrosto di lepre alla Roccocò.

2. Pulite la lepre incrocciate le due coscie, levateci dal filone la pellesina, piccatela di lardo minuto, marinatela con olio, sale, pepe e sogo di limone, lasciatela in infusione due giorni, indi mettetela allo spiede e fatela cuocere bagnandola con la sua marinatura aggiungendovi nella leccarda un pezzo di butirro quando il lardo incomincia a prendere colore, indi copritela con carta imburata, cotta servitela al naturale o con sotto qualche sostanza o con guarnizione a piacere.

Lepre o Coniglio in papigliotte al naturale.

3. Prontate una lepre come la precedente, inlardatela di grosse fette di lardo condito di sale, pepe, drogheria e una foglia di lauro tridato fino, salatela ed incartatela con carta reale imburata, fatela cuocere allo spiede con butirro nella leccarda, cotta la servirete tanto incartata quanto senza, guarnitela con crostoni o con insalata a piacere senza o con papigliotta, mettendovi una carta stratagliata sotto e servitela.

Coniglio a rosto.

4. Pulite due conigli, levateli il sangue, lasciateli per due giorni sotto la pelle, indi levategliela, sventrateli e dalla schiena levateci la pellesina e i suoi muscoli, piccateli di minuto lardo, montateli allo spiede, bagnateli con butirro nella leccarda, a metà cottura metteteli in una carta reale imburata: cotti prima di servirli levategli la carta e con fuoco allegro fateci prendere

un bel colore alla piccatura del lardo, e montateli sul piatto e serviteli con crostoni a piacere.

Polpettone allo spiede.

5. Prendete una bella fesa di vitello, stendetela in grande sulla tavola, battetela col coltello. Formate un pieuo con mezza quarta di grassa di manzo, una fesa d'aglio, un pizzico di presemolo ben tridato, uniteci due once formaggio trido e due once di pane grattato, poco sale e pepe, incorporate il tutto, stendetelo sopra il vitello, rotolatelo e legatelo con spago, mettetelo a cuocere allo spiede, cotto sbridatelo e montatelo sopra il piatto, guarnitelo d'insalata e servitelo: potrete farlo cuocere anche in cassarola negato con butirro e cotto servitelo.

Arrosti di vitello alla papigliotte.

6. Prendete un'arrosto dalla parte del codino del vitello o noce di vitello o una fesa, parate dagli ossi tanto la fesa che il rosto, la batterete bene, insteccatela di lardo grosso condito con sale, pepe e noce moscata, fatela cuocere nella brasura al vino come al capitolo 22 n. 2, oppure con butirro in una cassarola lasciandola cuocere a metà cottura al dolce fuoco allestite un ascié tostato in una cassarola con presemolo, poco scialò tridato, poco olio e butirro, prendete dei lunghi verdi o secchi ma tridati, uniteli all'ascié con una tettina di vitello imbianchita nel brodo tridata fina ed un poco di sostanza e poco sugo, in seguito ponetevi il vitello e lasciatelo terminare di cuocere alla bormice. Imbarrate un foglio di carta reale, ponetevi il vitello e l'ascié, mettetelo alla graticola o al forno e lasciatelo sino a che è colorita la carta, indi servitelo con la medesima carta uendovi poca sostanza facendola penetrare con un buco nel mezzo della carta.

Cotellette di Vitello o altro genere alla papigliotte.

7. Tagliate le cotelette di vitello, o di majale, di agnello, di capretto, di montone, di pollastri o di piccioni o capriolo o tasso o camoscio o daino od altro, paratele dalle pellesine e pulite l'ossetto, battetele un poco, infarinatetele, mettetetele in una tortiera o plason-sauté con butirro purgato, fatele tramortire e bagna-

tele con sugo, lasciatele cuocere dolcemente, alla fine della cottura unitevi un ascié fatto di poco presennolo e scialò tridato unendovi un poco di tettina imbianchita tridata, ed un poco presciutto trido fino con una spolverizzata di pane gratuggiato e poche trifole o funghi spongiole ben tridate, lasciatelo alla bornice un quarto d'ora a mijouté, imburrate della carta adattata ad ogni coteletta, ponete in ogni pezzo di carta una coteletta con poco del suo ascié o sostanza, ponetele sopra di una graticola o al forno a farle gratinare, al momento di servirle osservate se siano asciugate, in allora ponetevi un poco di couli e servitele nella medesima carta.

Cotelette alla graticola a mille sapori.

8. Parate le cotelette, battetele e marinatete con olio e sugo di limone, sale, pepe ed erbe, cioè un poco limonema, poco basilico, poco segrigiola, poco timo, poco presennolo, il tutto tridato fino ponetelo sopra le cotelette e lasciatele macinare per tre ore, indi fatele cuocere alla graticola e bagnatele colla marinatura, cotte mettetetele in una cassarola di terra colla sua stessa marinatura, uniteci un poco di buona sostanza, lasciatele a mijouté alla bornice per un'ora e più, al momento di servirle montatele sul piatto col suo fondo sgrassato.

Boletta di Vitello alla graticola.

9. Allestite una falsa di fegato come al capitolo 21 n. 10, prendete una fesa di vitello e formate una roletta come al capitolo 5 n. 16, dopo insteccata marinatela con olio, sale e pepe. Mettetela alla graticola e bagnatela con la sua marinatura, al momento di servirla, ponetevi il rimanente della sua marinatura, oppure versatevi sopra un poco di couli o sostanza.

Punta di petto alla graticola.

10. Prendete una punta di petto, pulitela dai suoi ossi e pellesina, lavatela e imbianchitela, fatela cuocere in una brasura alla semplice (capitolo 23 n. 3), cotta e raffreddata levatela dalla cottura, asciugatela e involuppatela nel butirro purgato, impanatela mettetela alla graticola al fuoco dolce e fatela gratinare in modo che prenda un bel color d'oro bagnandola con butirro purgato. Ponetela sul piatto e scivirla con salsa pic-

cante o dolce (capitolo 19 n. 51), si potrà anche servirle con sostanza e guarnirla con crostoni.

Polpettine allo spiede.

11. Fate delle polpettine di vitello con pieno a piacere, insteccatele sullo spiede, ponendovi ad ogni polpetta una fettina di pane francese. Tagliate una fetta di lardo della lunghezza dell'insteccatura delle polpette e legategli sopra con spago le fette di lardo, fatele cuocere al giro con butirro in leccarda, cotte levategli il lardo e servitele con una sostanza. Se non potete servirle al momento copritele con carta unta di butirro ed all'atto di servirle levate la carta e il lardo.

Arrosto alla Chinicseche.

12. Ponete allo spiede un arrosto di due o più libbre di vitello, bagnatelo con butirro e salatelo, fatelo cuocere a mezza cottura, bagnandolo sempre affinchè prenda colore. Levate il butirro della leccarda, ponetevi due boccali di latte ed un boccale di panna, se sarà di estate fateli bollire, d'inverno potrete usarlo così freddo. Con questo seguitate a bagnare l'arrosto sino che il latte e la panna sia consumata, al momento di servire l'arrosto mettetevi di sopra il rimanente del latte e panna che sarà come una pastina, facendole prendere un color d'oro con fuoco allegro e servitelo all'istante.

Salsiccia di Vitello alla graticola.

13. Fate la salsiccia di vitello come si è fatto al capitolo 2 n. 18, insaccatela nel budello di salsiccia, fatela cuocere alla graticola a fuoco dolce, servitela al naturale o con salsa di sostanza.

Polpettine all'asciè.

14. Stendete sopra una salvietta il vitello per far polpettine, preparate un asciè di poco presemolo e poco scialò tridato fino. poca grassa tridata, poco salvia e poca erba buona pure tridata, unite il tutto ponendovi sale, pepe e nocce moscata e del tutto formate un composto mettendovene un poco per ogni fettina, indi rotolatele ed insteccatele. Fatele cuocere in poco olio e poco butirro, lasciatele prender un bel colore e servitele con crostoni tagliati a creste: le potrete far cuocere anche allo spiede con lo stesso condimento incartandole.

Cotelette all' Italiana fritte.

15. Parate bene le cotelette, pulendo bene l'osso delle stesse, battetele tirandole alla grossezza d'un mezzo dito, passatele all'uovo sbattuto con poco sale, impanatele con pane gratugiato passato a crivello e mettetelo in una tortiera con butirro purgato, lasciatelo cuocere al dolce fuoco e al momento di servirle spremetevi sopra un mezzo limone, essendo di estate potrete servirle con salsa dolce e piccante o verde o di pistacchi o di limone con olio e zucchero o d'anchioda o di cepecchi o di sambrosa come al capitolo 19.

Saltata di Manzo alla Berghese in papigliotte.

16. Prendete un pezzo di manzo di culatta cotto in ristretto o in brodo, tagliatelo a fette della lunghezza di un palmo della mano, fate un asciè di poco presemolo, poco scialò, poche erbe aromatiche e pochi funghi, il tutto ben trito, mettetelo in una cassarola con poco butirro lasciandolo tostare un poco, mettetelo a mijouté e lasciatelo per mezz'ora. Tagliate della carta reale della larghezza per formare le papigliotte, untatele di butirro e ponetevi una fetta di manzo con un cucchiajo d'asciè, incartatele bene e ponetele alla graticola con sotto bornice, servitele con la carta, facendovi un buco versandovi poco couli, oppure potrete levare dalla carta il manzo e versatevi sopra una sostanza, servendola con crostoni.

Porchetta da latte alla Crapotina.

17. Prendete una porchetta da latte, tagliatele la testa ed i piedi, imbianchitela nell'acqua bollente raspate la col coltello, tagliatela in quarto, marinatela con olio, sale, pepe, sugo di limone, poco presemolo, una fesa d'aglio e tridate un poco di fenocchio e mettetela in infusione un giorno per l'altro o almeno alla mattina del giorno del pranzo, fatela cuocere alla graticola, al momento che ve ne dovete servire, fatela cuocere a fuoco ardente, bagnandola colla sua marinatura, cotta servitela con la marinatura che sarà avanzata o con poca sostanza.

Porco da latte alla Romana.

18. Pulite un porco da latte, levandogli i peli e le interiora, condite l'interno con sale, pepe, droghe,

spighe d'aglio vestite e fenocchio in grana. Cucitela con spago fatelo cuocere al forno ben caldo o allo spiedo, lasciatelo prendere un bel color d'oro e servitelo; potrete anche servirlo freddo con salsa dolce, o di cedrato, o gremolata od altra salsa verde. Come pure potrete tagliarlo a fette facendolo riscaldare a fuoco dolce alla graticola, aggiungendovi qualcuna delle dette salse.

Arrosto di Majale.

19. Levate la cotiga dell'arrosto di majale, lascian-
dovi la sua grassa, salatelo bene, mettetelo allo spiede e cucinatelo bagnandolo con metà burro e metà olio, servitelo liscio, o con salsa alla reale, o dolce o piccante, o alla peverada (veggasi il capitolo 19 delle salse).

Coste di Majale all' Inglese.

20. Prendete le coste del majale fatele cuocere con acqua e sale, ossia in una brasura alla semplice (capitolo 22 n. 3), lasciatele venir fredde nella medesima, levatele dalla sua cottura, tagliatele della grandezza d'un palmo della mano, immergetele nel burro purgato, impanatele, fatele gratinare alla graticola a fuoco dolce, servitele con salsa sotto alla reale, o gremolata o alla peverada, guarnendole con creste di pane.

Majale al Cignale.

21. Ponete in infusione con un bicchiere d'acqua ed un altro di aceto, poco timo, poco basilico, due foglie di lauro, poca salvia, molte spighe d'aglio rotto, poco coriandoli pesti, poco ginepro, sale, pepe, garofani e noce moscata, due cipolle tagliate a fette, tre o quattro rami di presemolo, due rami di menta, un pugno melò di uoce come si trova al capitolo 21 n. 22, un arrosto di majale di due o tre libbre e lasciatelo per otto giorni: levate il majale e ponetelo allo spiede, passate la sua marinatura al setaccio, unitevi un pezzo di burro, ed una quarta di olio lino, mettetelo nella leccarda e bagnate il majale, sino a che è cotto, servitelo anche con salsa alla peverada o reale (capitolo 19 n. 31).

Arrosto di Cignale.

22. Prendete un pezzo di cignale di Roma, mettetelo in infusione per ventiquattro ore con erbe aromatiche, sale e pepe, un sugo di limone, un boccale di

vino bianco, levatelo dalla marinatura e montatelo allo spiede a cuocere, passate al sedaccio la marinatura e ponetela nella leccarda con fuoco sotto acciò si ristringa, in detta leccarda metteteci un pezzo di butirro purgato, terminate di farlo cuocere e servitelo liscio, o con salsa all'acetosa o alla peverada (veggasi il capitolo 19).

Figatelli di Vitello al Gratin.

23. Pulite un pezzo di vitello, levateci la pellesina ed i muscoli, tagliateli a pezzi rilevati, conditeli con sale, pepe, poco fenocchio trido, poco basilico, noce moscata, una foglia di lauro ben tridata e metteteci dell'uva passerina e dei pignoli, prendete la gradisella o rete di majale e tagliatela a pezzi, ad ogni pezzo metteteci un pezzo di vitello con parte del suo condimento, rotolateli, ispedateli fateli cuocere alla brosse, bagnateli con poco butirro, cotti prendete un poco del suo condimento con due o tre rossi d'uova crudi mischiateli insieme, untate i figatelli spolverizzateli con mollica di pane, fateli gratinare e serviteli e se vi piace potete metterci sotto un poco di sostanza.

Rognone di vitello.

24. Prendete sei od otto rognoni di vitello, piccatelo di minuto lardo, metteteci sale e poco pepe, ispedatelo, copritelo con carta imburata, fatelo cuocere allo spiede, bagnatelo con metà butirro e metà olio fino, cotto servitelo con sotto una salsa alla peverada o di agro-dolce o qualche guarnizione di verdura cotta in brasura e frita al butirro.

Rognone alla papigliotte.

25. Prendete sei od otto rognoni di vitello marinateli con un ascié fatto di presemolo, una fesa d'aglio, due anchiode, olio, pepe, sale, sugo di limone, dopo due ore ispedateli, fateli cuocere nella sua marinatura sino a metà cottura, indi incartateli con carta imbuterrata, fateli cuocere, uniteci un pezzo di butirro nella leccarda, cotti serviteli incartati ad uso papigliotte e versatevi dentro una buona sostanza.

Testa di Majale alla Scarlatta.

26. Disossate una testa di majale, ponetela in infusione come il manzo (capitolo 3 n. 15), fatela cuocere in

un corboglione fatto di metà acqua e metà vino bianco, cotta mettetela allo spiedo, fatela ricuocere bagnandola metà spirito di vino e metà burro, osservate che lo spirito non si accendi nel versarlo, servitela calda o fredda montata sopra d'una salvietta, guarnita di fiori a piacere e servitela.

Cuore di Vitello alla crapotina.

26. a) Pigliate due cuori di vitello, tagliatele alla lunga piuttosto grosse, marinatetele con olio, poco sale e poco pepe, sugo di limone e poco presemolo tridato, lasciateli in infusione, al momento però di servirli un poco prima si fanno cuocere alla graticola e si servino all'istante, perchè nel raffreddarsi si induriscono, potrete mettervi anche poco sostanza se volete.

Gigot allo spiede.

27. Disossate un gigot di montone, marinatelo con sale, pepe, olio, poco lauro tridato, poca scorza di limone, erbe aromatiche, lasciatelo in infusione tre giorni in estate ed otto nell'inverno, levatelo dalla sua marinatura, e fatelo cuocere allo spiede, bagnatelo con metà burro e poco olio, fatelo tramortire, imburrate un foglio di carta reale ed incartatelo, indi terminate di farlo cuocere e servitelo liscio o con qualche salsa di sostanza.

Capretto al buon gusto.

28. Prendete le parti davanti del capretto od agnello, levateci gli ossi delle spalle che li potrete falsire per entré ed il rimanente del capretto sino al collo tagliatelo a piccoli pezzi, fatelo cuocere nella brasura alla semplice, cotto lasciatelo raffreddare e levatelo della brasura, sgrassate questa e passatela al sedaccio. Ponete il fondo in una cassarola mischiandovi assieme tanto burro come un uovo, maneggiato con mezzo cucchiajo di farina bianca, ponete la cassarola al fornello e fatelo bollire mischiandolo sempre sino a che perda l'odore di farina, legate questa salsa con un liaison di due rossi d'uova ed una spremuta di mezzo limone e versatela sopra ai pezzetti di capretto, lasciatela raffreddare e col coltello involgete i pezzetti nella parte ove non sono coperte di detta salsa, in seguito impanateli ad uno ad uno, imboraggiateli con uova sbattute e panateli. Al mo-

mento che sono per servirli a tavola fateli friggere al grasso bianco, montateli sopra d'una salvietta e serviteli con presemolo fritto.

Capretto alla Romana.

29. Fate cuocere il capretto e tagliato nel modo che si è indicato di sopra, impanatelo con metà formaggio e metà pane gratuggiato. Allestite una pastina alla romana di chiaro d'uova come al capitolo 2 n. 7, involtate i pezzetti del capretto nella detta pastina, fateli cuocere al grasso bianco, lasciandoli prendere un bel colore, montateli sopra una salvietta o carta tagliata.

Capretto alla Roccocò.

30. Prendete un piccolo capretto, levategli la pelle, tagliategli le gambe alle sue giunture e levategli gli interiori facendoci un buco sotto d'un fianco, pulite il suo fegato, fate cuocere la sua coradella in bianco o in brodo, tagliate il fegato e la coradella cotta, unitegli dei filetti di presciutto con una tettina di vitello cotta in bianco, tagliate il tutto a filetti. Fate tostare delle erbe aromatiche con poca grassa tridata e butirro, versate questo ascié sopra i filetti, unendovi poco sale e pepe, sbruffato con vino di malaga, incorporate il tutto ed empite il capretto, mettetelo a cuocere al forno in una brasiera con butirro, ossia allo spiede ben isteccato di spiedini acciò rimanga unita, cotto mettetelo al piatto, glassatelo con aglasse e servitelo.

Cotelette d'Agnello o di Capretto all'Inglese.

31. Prendete lo schienale dell'agnello o del capretto, tagliate le sue cotelette, pelate l'osso delle pelesine, passatele all'uovo sbattuto e al pane, frigetelo al grasso bianco al momento di servirlo, ponetevi sopra se vi piace una spremuta di limone od una salsa dolce e piccante o all'inglese come al capitolo 19 e serviteli.

Codini di Montone alla graticola.

32. Imbianchite i codini in due o tre acque affinchè perdino l'odore disgustoso. Metteteli a cuocere nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), levateli dalla brasura, asciugateli, immergeteli nel butirro purgato, impanateli, metteteli alla graticola, fateli prendere colore al dolce fuoco, poneteli sul piatto servendoli con una di queste

salse o salsa all'italiana o alla sostanza o di caperi o dolce-piccante o gremolata verde o alla peverada veggasi i rispettivi numeri del capitolo 19 e guarniteli di crostoni.

Piedi di Majale alla Milanese.

33. Pulite i piedi del majale come al capitolo 3 n. 22, fateli cuocere per dodici ore nell'acqua, sale e sgrassatura di sostanza, isteccateli e lasciateli onde non si aprino, lasciateli venir freddi nella sua cottura, levateli e dissosateli diligentemente, prontate una salsa a canef (capitolo 21 n. 1), empite i piedi nel luogo ove avete levati gli ossi, infarinateli e poneteli a cuocere nella brasura semplice (capitolo 22 n. 3), lasciateli raffreddare nella medesima, levateli ed asciugateli con diligenza, fateli passare al butirro purgato ed impanateli, metteteli alla graticola a fuoco dolce a gratinare, serviteli lisci, ossia con una salsa alla sostanza od agro-dolce (Veggasi il capitolo 19).

Piede di Majale alla semplice.

34. Fate cuocere i piedi nell'acqua, sale e qualche sgrassatura di sostanza per più di sei ore, indi lasciateli venir freddi, levateli e tagliateli in mezzo, involuppateli nel butirro purgato ed impanateli, fateli gratinare con dolce fuoco alla graticola, serviteli con salsa reale o alla peverada o verde. Cucinerete nel modo indicato anche i piedi di vitello, di montone, avendo l'avvertenza di ben pelarli col levargli il pelo come si è prescritto al capitolo 3 n. 22, imbianchiteli in due acque e fateli cuocere nella brasura alla semplice (capitolo 22 n. 3).

Palati alla graticola.

35. Pulite i palati come al capitolo 2 n. 79, legateli con spago, fateli cuocere in una brasura semplice non meno di dodici ore, levateli dalla brasura e tagliateli a fette della lunghezza di un dito lungo e della larghezza di due pel traverso, marinateli con olio, sale, pepe e sugo di limone e poco presemolo trito, lasciatelo in infusione per ore quattro, impanateli colla stessa marinatura, poneteli alla graticola, fateli gratinare alla bornice, montateli sul piatto con sotto una salsa alla ravigotte come al capitolo 19 n. 70.

Palati alla Lamprede.

36. Fate cuocere i palati nella brasura come si è praticato al capitolo 2 n. 79, levateli dalla medesima, e tagliateli a minuti filetti, marinateli come al detto numero, asciugateli dalla marinatura, o al momento di friggerli involgeteli in una pastina fatta col vino bianco e fateli cuocere al grasso bianco, montateli sopra d'un piatto, con carta tagliata o mantino e serviteli con presemolo.

Piedi alla Pastina.

37. Questi li cucinerete come sopra ed anche come si è indicato al capitolo 2 numeri 54 e 55 delle frittate.

Polpettine di tettina di Manzo ossia azzina.

38. Prendete una tettina di vitello, battetela bene, imbianchitela nell'acqua facendola trar qualche bollo, fatela cuocere nell'acqua, sale e sgrassatura, una cottica e qualche fetta di lardo ed un pajà di carottole, e lasciatela cuocere almeno dodici ore, lasciatela raffreddare nella sua cottura, pelatela dalla pellesina e tagliatela a fettine sottili, in seguito preparate un pieno di poco fegato di vitello e un poco di tettina di vitello, poco presemolo, pochi funghini il tutto passato sotto la mezzaluna, ponendovi poco sale, pepe, noce moscata e poco formaggio gratuggiato, incorporate il tutto, stendete le fettine sopra una salvietta e ponete sopra di esse un poco di pieno, inrotolatele ed insteccatele a due o tre, ponetele in una tortiera con butirro purgato, fatele cuocere al fuoco dolce, voltatele e servitele con poca salvia tridata.

Tettina o azzina allo spiede alla Milanese.

39. Fate cuocere la tettina come al num. antecedente, paratela dalla sua pellesina, vuotatela da una parte e con quello che cavate fate un ragottino unendovi poco fegato di vitello ed altrettanti lacetti, il tutto tagliato a dadì; preparate un asci di poco presemolo, poco scialò, e poco fenocchio, fatelo tostare con poco butirro, unitevi il ragottino con poco sale e pepe, il tutto incorporate e con questo empite la detta tettina, involgetela in una rete di majale con foglio di salvia insteccatela e ponetela allo spiede, fatele prendere bel colore con butirro nella leccarda, levatela dallo spiede, montatela sul piatto e servitela con salsa di sostanza.

Tettina o azzina all' Italiana.

40. Cucinatela come sopra al n. 39, dategli però una forma tonda, inlardatela con lardo grosso condito con sale, pepe, noce moscata ed erbe aromatiche, involgetela in una rete di majale, mettetela allo spiede bagnandola col butirro nella leccarda, preso che abbia un discreto colore copritela con carta untata di butirro. Cotta levatela dalla carta e servitela con una di queste salse, o reale, o di sostanza, o dolce, o piccante, o di ribes la quale scioglierete con vino bianco (veggasi il capitolo 19, delle salse).

Tettina o azzina all' Agreste.

41. Fate cuocere la tettina come sopra al n. 38, levatela dalla sua cottura e mettetela in una brasura al vino (capitolo 22 n. 2), con fuoco sotto e sopra fatela cuocere, levate la tettina sgrassatela dalla sostanza passatela al sedaccio e ristrugetela, se abbisogna unitevi la spremuta d' un grappo d' uva acerba passata alla salvietta. Involupate la tettina nel butirro purgato ed impanatela, mettetela al forno a colorire o al testo con fuoco sotto e sopra, al momento di servirla montatela sul piatto e servitela con sotto la detta salsa all' agreste, guarnendola con creste di pane fritto.

Pollastri alla Crapotina.

42. Pulite un pollastro novello, tagliateli le zampe e fategli un taglio disotto alla coscia, indi prendete questa e fatela passare in questo taglio, volgete all' indietro le ali, dategli un taglio a traverso del petto, quel taglio deve passare dall' una all' altra parte in modo che il petto sia distaccato, mettetelo sopra d' un panno, copritelo e battetelo, marinatelo con olio, sale, pepe e sugo di limone, poco presmolo tridato fino, mettetelo a cuocere per un quarto d' ora alla graticola, nel voltarlo bagnatelo colla sua marinatura e servitelo con sotto salsa di gremolata, o salsa verde, o salsa di sostanza o naturale.

Piccioni alla Crapotina.

43. Puliteli, accomodateli e fateli cuocere come sopra e serviteli con salsa a piacere.

Piccioni o Pollastri alla Papigliotte.

44. Tagliate a quarti i piccioni o pollastri fateli cuo-

erre come le coteclette alla papigliotte (n. 7 di questo capitolo) e serviteli come le stesse.

Piccioni alla Sfogliata.

45. Pulite i piccioni e montateli come si acostuma per l'arrosto, fateli cuocere allo spiedo, o in brasura, od altra sostanza a piacere, cotti e freddi asciugateli con un panno. Allestite una sfogliata come al capitolo 16 n. 128, copriteli con detta sfogliata e fateli cuocere al forno, serviteli con creste di pane fritto.

Pollame alla Roccocò.

46. Prendete un capponc, o pollastro, o piccione, o oca, o antra, pulitelo col rispettivo loro legato fate un pieno come quello del fagiano (capitolo 21 n. 10), empitelo, indi cucitelo e bridatelo con spago ed insteccatelo di lardo minuto, incartatelo con carta reale untata di butirro, e altro butirro per cucinarlo in leccarda. Cotto levategli la carta, sbridatelo e servitelo con croste di pane.

Selvaggiame alla Reule.

47. Prendete quel selvaggiame che v'è necessario, cioè o oche selvatiche, antre, garganelli, fagiani, pernici, cotornici, francolini, gilardine, quaglie, sventrateli fate il pieno col suo rispettivo legato come sopra al n. 46, bridatelo, inlardatelo, fatelo cuocere come sopra. e quanto sia all'oca, all'antra, al garganella vi si taglia la testa e si getta via e gli altri si servono colla testa e la coda incartata e serviteli con crostoni di pane o sfogliata.

Quaglie alla Crapotina.

48. Pulite sci quaglie, dividetele il petto come i pollastri ed i piccioni, copritele con un panno e battetele, marinatetele con obo, sale, pepe e sugo di limone, fatete cuocere alla graticola con fuoco temperato non troppo lento e non troppo ardente, cotte servitele con sopra una salsa di sostanza o sua marinatura.

Quaglie al gratino.

49. Allestite sci od otto quaglie, fatete cuocere in ristretto o in buona brasura, lasciatele venir fredde nella stessa, tagliate per metà, prendete un pezzo di butirro con due rossi d'uova ed imboraggiatetele, mettetele a cuocere alla graticola, cotte servitele con sotto una sostan-

za e poche triffole, o funghi o spongignuole, montatele al piatto, versateci sopra la suddetta salsa, crostonatele e servitele.

Quaglie alla sfogliata ossia in camicia.

50. Prontate e pulite otto quaglie, fatele cuocere in ristretto o in buona brasura, lasciatele venir fredde in essa, levatele, sbridatele, asciugatele. Coprite le quaglie con una pasta sfogliata fatele cuocere al forno e servitele sopra d'una salvietta.

Ortolani alla Neve.

51. Montate allo spiede gli ortolani, fateli cuocere, bagnandoli con butirro nella leccarda, salateli e metteteci un poco di salvia tridata, quasi cotti e poco prima di servirli meschiate un fiocco di due chiari d'uova con poco sale ed un cucchiajo di farina bianca, versate questa pastina sopra gli ortolani, fateci una piccola fiamma allegra, lasciate colorire la neve e serviteli al momento.

Metodo da osservarsi per i selvatici che si fanno cuocere allo spiede.

52. Il selvaggiume che si cucina alla brosc senza sventrarli, sono le gallinazze, le beccacie, le sgneppe, i dordi, i drossi, le viscardine, le lodole ed altri piccoli selvatici fini.

Se li cucinate alla milanese dovete metterli allo spiede con butirro nella leccarda, foglia di salvia, o foglia di vite e con la sua fetta di lardo per ciascun selvatico e servirli con fette di pane tostato nella stessa leccarda. Se poi li cucinate alla bergamasca dovete ispiedare i selvatici con salvia e metterci molto butirro nella leccarda, indi farete una polenta che versarete sul piatto e nel mezzo gli metterete gli uccelli versandovi anche il butirro.

Costa di Manzo all'Inglese.

53. Prendete una grassa costa di manzo, battetela bene, metteteci sale e poco pepe, fatela cuocere a fuoco ardente alla graticola, osservate che la sua cottura è d'un quarto d'ora, cotta versateci sopra una sostanza di couli, aglasse e poco sugo bollito assieme e servitela.

Bistecco alla Brosc.

54. Apparecchiate il filetto di manzo, piccatelo di lardo

minuto, lasciatelo in infusione per due giorni in poco olio, sugo di mezzo limone, poco presemolo trido, sale e pepe, bagnatelo con butirro nella leccarda, a metà cottura incartatelo con carta imburata, montatelo al piatto poneteci sotto una salsa di sostanza e potete servirlo con una guarnizione a vostro piacere.

Fesa di vitello alla Servante.

55. Prendete una bella fesa di vitello, fateci un buco profondo, ma che non passi dall'altra parte, empite questo buco con la salsa ossia pieno che avete fatto per il polpettone allo spiede (veggasi il n. 5 di questo capitolo) empito cucitelo con spago, mettetelo a cuocere allo spiede con butirro nella leccarda, cotta servitela con crostoni di pasta sfogliata o con insalata d'indivia od altro.

Punta di vitello allo spiede.

56. Disossate intieramente una bella punta di vitello, sbianchitela, mettetela allo spiede fatela cuocere, bagnandola con butirro in leccarda, cotta e che abbia un bel colore montatela sul piatto e servitela. Se volete potrete anche empirla, facendola cuocere nel modo istesso, e la servirete con crostoni od altro a piacere.

Arrosti che si possono servire.

57. Tutto quello che piace si può cucinarlo per arrosto o farlo cuocere tanto allo spiede quanto al forno, che alla graticola e alla cassarola, adattandogli le parti a quella cottura che sia più conveniente, come si è detto in questo capitolo.

Crostoni di Salmi alla Principessa.

58. Prendete sei dordi, o dressi, o viscardine, o tre beccaccine, o una o due gallinacce fatele cuocere con butirro in una cassarola unendovi poco sale e poco ginepro: cotti levateci la cipolla, pestatela al mortajo e passatela al sedaccio unendovi poca sostanza, poco formaggio gratuggiato e bagnato di sostanza, scioglietela e stendetela sopra, indi tagliate a fette del pane francese, mettetelo in una tortiera o plafon-sauté con entro del butirro purgato e fatelo soffriggere un poco, di poi stendeteli sopra il detto salmi, rimettetelo nella sua tortiera e fatelo tostare al forno o al testo con bornice sotto e sopra all'istante servitelo.

*Modo di conservare i Salmi per servirsene
in stagione che non vi sono selvatici.*

59. Nella stagione che sono a buon prezzo prendete o dordi, o drossi, o heccacine, o gallinacce, o franco-
lini e prendetene quella quantità che vi potrà abbisog-
nare per fare una riguardevole raccolta. Pelateli, flambateli fateli cuocere in una cassarola o tortiera con un
grossissimo pezzo di butirro purgato, salateli ed uniteci
un branco di ginepro e fateli cuocere al dolce fuoco: cotti
levateci la cipolla, pestateli tutti al mortajo e passateli
al sedaccio, ripestate al mortajo quello che non è po-
tuto passare e ripassatelo di nuovo al sedaccio, unen-
dolo al primo, indi versate il tutto in un vaso di terra
coprite questa sostanza con grassa purgata o anche bu-
tirro purgato, quando volete prevalervene dovete servir-
vene nel modo che si è indicato qui sopra al n. 58. Ab-
biate cura che allorchè avrete levato quanto vi fa di bi-
sogno per i suddetti crostoni, rimettete del grasso o del
butirro purgato affine non prenda aria e coprite bene
il vaso con carta pecora.

*Arrosto di nuova invenzione economico, grazioso per il
suo nome e non di poco trastullo, cioè:*

Pesce Piricinella.

60. Prendete le coste della verza fatele cuocere nel-
l'acqua salata bollente, cotte asciugatele con una sal-
vietta ed infarinatele, abbiate pronta una padella con
grasso purgato e bollente, fatele friggere bene che siano
crocanti, montatele sopra d'una salvietta e servitele con
sopra presemolo fritto od anche liscie.

Piccioni al Sole.

61. Pigliate dei piccoli piccioni appena nati, puliteli
lasciando loro le ale e le teste, accomodategli le zampe
pel traverso, fateli imbianchire per un momento al brodo
bollente, fateli cuocere con butirro, un bicchiere di vino
bianco, un mazzetto guarnito, poco sale e pepe: cotti
asciugateli e freddi immergeteli in una pastina, fateli
friggere e serviteli caldi con presemolo fritto.

Piccioni di Crepine.

62. Prendete sei piccioni imbianchiti, fateli cuocere

come i precedenti e lasciateli raffreddare, prontate una salsa a vostro piacere o a canef e dei chiari d'uova montati alla sicca, ed uniteli alla salsa, involupate cadaun piccione in questa salsa coprendoli con gradisella, indi fateli passare all'uovo e al pane, metteteli a cuocere al forno per mezz'ora a caldo temperato, asciugateli dall'unto e serviteli colla salsa della cottura dei piccioni, aggiungendovi un poco aglasse o sostanza e riducendola se abbisogna.

CAPITOLO XVI.

DEI DOLCI IN GENERALE.

I dolci in generale consistono in boden, frutti, tortelli, latti, creme, geladina, pasticceria ed altri composti. Se volete che queste dolci vi riescono a perfezione, di bell'occhio, d'ottimo sapore, delicati e di buon gusto, bisogna essere esatti nella loro manipolazione.

Pangogli di pomi meringati.

1. Fate cuocere i pomi come quelli della scarlotta all'italiana (n. 7 di questo capitolo) cotti levate tutti quelli che sono rimasti interi, ed i disfatti col suo siroppo passatelo al sedaccio, mettetevi once sei di marmellata di sambrose, fate un fondo di crescenza con pasta frolla, mettetela a cuocere al forno, montate alla sicca tre chiari d'uova ed uniteci once tre di zucchero in pane passato al sedaccio, ed una goccia di rosa o di menta e tutto pronto. Mettete il fondo di pasta frolla già cotta sopra una tortiera o foglio di rame e sopra accomodateci bene i pomi interi, sopra i detti pomi versatevi il composto passato al sedaccio colla marmellata stendendola sopra, indi versate la detta meringa fatta di chiari d'uova e zucchero, mettetelo poi al dolce fuoco, fate che la meringa non prenda troppo colore e al momento levatelo dal forno, montatelo sopra d'un piatto con salvietta e servitelo.

Pane giallo ad uso di marzapane.

1. a) Mettete in una cassarola once quattro di burro fresco, se è d'inverno, fatelo sciogliere, e se è d'estate naturale, unendoci once quattro zucchero in pol-

vere, once quattro farina gialla sedacciata fina ed once quattro armandole pulite e pestate con un chiaro d'uova, poca scorza di limone fina tridata e sei uova interi, lavorate il tutto con un cucchiajo di legno per più di un'ora. Indi untate uno stampo di latta o di rame sottile con butirro purgato empitelo versandovi leggermente il composto, mettetelo poi a cuocere al forno temperato, cotto ed asciutto montatelo sopra una salvietta e spolverizzatelo di zucchero e servitelo.

Gâteau alla Tedesca.

2. Fate liquefare once dodici di butirro in una casserola, uniteci dodici rossi d'uova uno per volta, once quattro zucchero, once quattordici armandole, pelate e pestate al mortajo, once dieci farina di semola, poca cannella in polvere e poco cedrato tridato, incorporate bene il tutto, di poi metteteci dodici chiari d'uova montati alla fiocca ed untate di butirro purgato un bonetto, appanatelo e versateci dentro il detto composto, fatelo cuocere al forno dolce, cotto e di bel colore versatelo fuori, tenetelo alla stufa ed asciutto, montatelo sopra una salvietta, spolverizzatelo di zucchero e servitelo.

Pasta francese.

3. Prendete once quattordici farina di semola, mettetela sopra un tavolo, fatele un buco e metteteci poco sale, impastatela con acqua fresca, fate che la pasta sia delicata, lasciatela possare un poco, stendete un poco la pasta nel mezzo, metteteci once quattordici butirro e datele quattro giri ad uso pasta sfogliata. Servitevene per i valuan, i valuanini e le crescenze che sarà ottima, essendo più leggiera della sfogliata.

Torta per magiostre.

4. Prendete un piatto d'argento o di rame, untatelo di butirro, fate ad esso piatto un fondo sottile di pasta di armandole (veggasi il n. 176 di questo capitolo), formate con essa pasta una sponda ossia un bordino alto un mezzo dito, mettetelo a cuocere al forno assai temperato, colla stessa pasta formate un coperchio dell'eguale grandezza del fondo e mettetelo sopra un coperchio o foglio di rame unto di cera vergine, fatelo an-

ch'esso cuocere al forno dolce e lasciate che prenda bel colore, prontate una geladina di magiostre o di altra sorta, stendetela sul fondo che avete apparecchiato e col coperchio che avete della stessa pasta copritela, spolverizzatela di zucchero e servitela.

Invece della marmellata o geladina, potrete metterci le magiostre o le sambrose, lavandole prima col vino, condirlo con zucchero e due bicchieri di rosolio, indi coprirle collo stesso coperchio.

Potrete empire il fondo con lattemiele condito di zucchero, cannella fina e cioccolato grattato e passato al sedaccio, coprire il lattemiele col coperchio di pasta e servirlo.

Torta gelata.

6. Fate la torta come la precedente, lasciatela venir fredda, prontate un sorbetto a vostro piacere, invece del pieno empitela col sorbetto e al momento di servirla copritela col suo coperchio. In punto ai sorbetti veggasi il capitolo 17 della Credenza dal n. 2 al 5.

Torte diverse.

6. Fate la torta nel piatto come al n. 4 di questo capitolo, empitela o con marenata od altra frutta siropata della stagione, copritela colla pasta che avete fatto il coperchio, spolverizzata di zucchero e servitela.

Scarlotta all'Italiana.

7. Tagliate in quarto tanti pomi popini per libbre due, siroppateli col farli cuocere in due libbre di zucchero, in un boccale di vino, con entro una mezza bacchetta di cannella intera, mezza quarta di butirro, una semplice scorza di limone; cotti asciugateli, restringeteli, levate la cannella ed il limone, prendete una cassarola o stampo a piacere untatelo di butirro, copritela di pasta frolla (veggasi il n. 127 di questo capitolo), empitela con questo composto, copritela con questa pasta, fatela cuocere al forno dolce, cotta e di bel colore montatela sopra d'una salvietta, spolverizzatela di zucchero e servitela.

Marene in canicia.

8. Fate siroppare delle marene con zucchero alla piuma, cotte e fredde mettetle a colare sopra un sedac-

cio, prendete delle ostie grandi tagliate per metà quella quantità che vi è necessaria, fatele passare in una fiamminga d'acqua, stendetele sopra d'una salvietta ed ogni pezzo di ostia metteteci sopra quattro o sei marene, rotolatele con destrezza ed infarinatele: allestite una pastina di latte (veggasi il capitolo 2 n. 5) ed abbiate pronta una tortiera o padella con strutto o grasso bianco bollente, involgetevi una per una nella pastina le dette ostie ripiene, empite la padella fatele friggere e prendere bel color d'oro, levatele, mettetele in un crivello a colare, inzuccheratele, montatele sopra d'una salvietta e servitelo.

Armandolata ad uso di ossi de' morti.

9. Mettete in una piccola bastardella o ponzonera una libbra di zucchero in pane passato al sedaccio, uniteci dodici chiari d'uova tiratelo al fornello al dolce fuoco mischiandolo sempre con una spatola. Formate una pasta, uniteci una libbra di armandole dolci pelate, filettate ed asciugate nella stufa, dategli un gusto di cedrato o di vaniglia, o di portogallo, tutta la pasta ponetela sopra la tavola spulverizzatela con zucchero fino, intanto ch'è calda lavoratela a piacere, cioè o fate i così detti ossi di morti, o distendetela sopra la tavola con la cannella tagliatela a nosgians o con copa-pasta lavorati o lisci, mettete un foglio di carta sopra un foglio di rame empitelo con la detta pasta tagliata, mettetelo al forno temperatissimo, presi che abbiano un bel colore montateli sopra ad una salvietta e serviteli.

Pasta d'armandole all'Arlecchina.

10. Fate la pasta d'armandole come al n. 176 di questo capitolo, untate di cera un foglio di rame, stendeteci sopra la detta pasta per la grossezza di un mezzo dito, fatela cuocere al forno temperato, cotta e presa bel colore prontate tre giazze di zucchero colorite a piacere dandole quel gusto che desiderate, sopra la pasta stendeteci l'una dopo l'altra delle giazze, marcatela o marmorata o quadretti per quadretti, segnateli con un coltello dove volete porre la giazza, rimettetela al forno tiepido, dopo tagliatela a nosgians o a quadrettini, o con copa-pasta, montatele sopra una salvietta e serviteli.

Capanna a colori.

11. Fate la pasta come la precedente, fatela cuocere al forno, cotta tagliatela con metri di carta ossia disegni d'una cassina, o di piramide o di altro disegno, dopo giazzatela con le precedenti giazze, indi coloritela con colori mangiabili (veggasi dal num. 201 al 203 di questo capitolo), fatela asciugare alla stufa o al forno, uniteci i detti pezzi con zucchero tiratelo alla caramella o ad uso brulé, montateli sopra un tamborino o salvietta e serviteli con simetria ed ordine.

Coppi leggeri.

12. Pelate once otto di armandole dolci, pestatele al mortajo, uniteci un poco chiaro d'uova acciò non prendono dell'olio, uniteci once otto di zucchero in polvere, tre chiari d'uova seguitate a pestarla insieme, stendete questa pasta sopra un foglio di rame unto di cera, tiratela sottile, fatela cuocere al forno dolce, cotta e presa il bel colore, tagliatela a quadretti, tiratela alla bocca del forno, tortigliate uno per uno i detti quadretti di pasta sopra una canella, fate questo con destrezza, ed intanto che la pasta è calda e preso che abbiano la piega, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Canoni alla marmellata.

13. Fate la pasta come la precedente, fatela cuocere e tagliatela come la stessa, cotta tortigliatela sopra piccole cannelle in modo che formino tanti canoncini, empite questi di marmellata a piacere, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Maringhe secche.

13. a) Pigliate due chiari d'uova, due libbra di zucchero in polvere e due once di dragante già sciolto nell'acqua, un giorno per l'altro stato nell'acqua, poi passato al sedaccio e il tutto incorporato assieme e ben impastato, e sopra un foglio di rame con carta sotto e fatela cuocere al forno assai dolce o al testo.

Spumé d'armandole amare.

14. Pelate e pestate al mortajo ben fine sei once d'armandole amare, con poco chiaro d'uova acciò non prendino dell'olio, uniteci due libbre di zucchero fino in polvere e due chiari d'uova montati alla fiocca, e tiratelo

come una pasta maneggevole, levatela dal mortajo e ponetela sopra d'una tavola spolverizzata di zucchero in polvere, fate delle ballettine, mettetele sopra un foglio di rame untato di cera, fatele cuocere al forno assai dolce, ben sortite mettetele sopra la salvietta e servitele.

Pasta meringata.

15. Fate la pasta come la precedente, levatela dal mortajo e fatela passare alla siringa con anima, come più piace, con questa pasta formate delle coronette o scherzi come vi piace, mettetele sopra un foglio di rame untato di cera e fateli cuocere al forno assai delicato, cotti e preso il bel colore e ben sortiti montateli sopra una salvietta e serviteli.

Un bracciato d'armandole.

16. Prendete una libbra di zucchero in pane od anche fiorettoni, mettetelo in una ponzonera con poco acqua, mettetelo al fuoco e tiratelo al punto di caramella, uniteci una libbra d'armandole pelate e tagliate a filetti, fatele asciugare alla stufa, meschiate dateci quel gusto che più vi aggrada, untate con olio fino un foglio di rame e stendeteci sopra la pasta, tiratela sottile colla costa del coltello, indi rotolatela intorno ad una cassarola unta superficialmente d'olio, formate un barettoni, freddo servitelo sopra una salvietta. Lo potrete anche decorare a piacere, strisciarlo con diverse giazze di zucchero, o decorarlo con schiumette, o confettura fina e tanto le schiumette come le confetture, le attaccarete con caramella di zucchero a brulé.

Biscottini all' Americana.

17. Prendete una dozzina di biscottini d'un soldo l'uno, o fate del pane di spagna cotto nella cassetta di carta tagliato ad uso biscottino, indi tagliatelo a traverso e poi al lungo, e se fosse pane di spagna tagliatelo come i detti biscottini. Prendete della marmellata di cedrato od altra a piacere, stendete questa marmellata un poco per ogni pezzo, e fatene due in uno di questi pezzetti, involuppateli nella pastina di latte (veggasi il capitolo 2 n. 5), fateci friggere al grasso bollente, o all'olio se sarà di magro, presi che abbiano bel colore colateli al

crivello, spolverizzateli di zucchero, montateli alla salvietta e serviteli.

Maringhe alla semplice.

18. Mettete in una bastardella ossia pozzonera una libbra di zucchero in pane e quasi un mezzo d'acqua, tiratelo alla gran piume, stanchiegiatelo e quando sarà tiepido unite allo zucchero cinque chiari d'uova montati alla fiocca ed incorporateli mischiando sino a che sarà freddo, dategli un gusto di assenzio, o di vaniglia, o di cannella, o di cedrato, o di garofano, o di mareschino, o di menta, o di caffè, o di cioccolato, o di bergamotto e così quello che più aggrada. Con detta pasta formate delli mezz'ova, metteteli sopra ad un foglio di carta e fateli cuocere a forno tiepido, dopo la cottura levateli dal forno, potrete farci un buco nel mezzo e metterci dentro della marmellata, formate degli spiumini con sopra tresia o dei pistacchi tridati, o dei cappelletti di carta, mettendovi entro un poco della detta pasta e sopra una grattatura di cioccolato, o di cedrato condito, o di caffè, cotti al dolce forno montateli sopra una salvietta, o carta stratagliata e serviteli.

Altra pignolata.

19. Fate una pasta come la precedente, ed uniteci once quattro di pignoli freschi, dategli qualche gusto, ma non colorito, indi incorporatelo insieme, stendete delle ostie sul tavolo e mettetevi tanta pasta come una noce per ogni ostia, mettetele sopra una carta fatela cuocere al forno lento o d'una dolcezza sensibile: cotta montatela sopra d'una salvietta o carta stratagliata e servitela con intorno qualche alzatina, o piramide, od altro a piacere.

Schiume di pignoli.

20. Prontate una pasta come la precedente e pestatela al mortajo con once quattro di pignoli incorporate questi pignoli alla pasta, passatela alla siringa con stampo a piacere, formate con questa pasta delle coronette od altri scherzi, infilzateci sopra dei pignoli interi, metteteci sopra una carta e fatele cuocere al forno stemperato, cotte montatele sopra una salvietta o carta e servitele.

Marzapani alla Greca.

21. Prendete mezza libbra d'armandole pelatele e tagliatele a filetti, fatele asciugare alla stufia, mettetele in una bastardella con un chiaro d'uova, once tre di zucchero in polvere, poca cannella, mischiate il tutto, prendete un foglio di carta e formate colla pasta dei bocconi grossi come un mezzo uova, fateli cuocere al forno assai temperato, lasciateli prendere un bel colore, metteteci sopra un poco di pasta maringa (veggasi il n. 18 di questo capitolo) e a questa metteteci sopra o pistacchi od altro, rimetteteli al forno e terminati di farli cuocere, montateli o sopra una salvietta, o tamborino, o ad una carta stratagliata e serviteli.

Marzapani alla Reale.

22. Pelate ed asciugate alla stufia mezza libbra di armandole dolci, pestatele al mortaio con chiari d'uova affinchè non prendino dell'olio, questa pasta mettetela in una bastardella con once quindici di zucchero fino in polvere, due chiari d'uova, poco rapatura di limone o cioccolato, o maraschino, impastate tutto insieme, con questa formate delle ballette e mettetele sopra un foglio di carta reale, colorita o rossa, o verde, o gialla, fatele cuocere ad un forno temperatissimo, cotte montatele sopra ad una salvietta e servitele.

Foette di frutti.

22 a). Prendete dei persici, o mognaghe, o magiostre, o sambrose, o peri, o pomi codogni, passateli al sedaccio ed ogni mezzo di mosto di questa frutta, metteteci once sei zucchero fino in polvere e sei rossi d'uova, tiratelo al fornello come una creme, indi montate due chiari d'uova in gocca, mescolateli insieme e versateli nei pitipou, o nei bicchierini, fateli venir freddi nel ghiaccio e serviteli con salvietta, potete anche servirli caldi appena fatti.

Baseni con marmellata.

23. Prendete una libbra di zucchero in pane pestato, passatelo al velo, montate quattro chiari d'uova alla fiocca, metteteci il zucchero sopra i chiari d'uova, meschiateli leggiermente, dategli un qualche gusto a piacere, formate con questi delli mezz'ova, metteteli so-

pra un foglio di carta spolverizzateli con zucchero, metteteli sopra d'un'assa affinché non cuocino di sopra, metteteli al forno temperatissimo, cotti e preso un bel colore d'oro levatele la carta ed uniteli formando un uovo intero: potrete vuotarli al disotto e metterci un poco marmellata a piacere unendoli in egual modo, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Biscottini alla Roccocò.

24. Apparecchiate una pasta d'armandole come al n. 179 di questo capitolo, stendetela sopra un foglio di rame untato di cera e tiratela della grossezza di una costa di coltello, sopra la detta pasta stendete della marmellata a piacere, ricopritela con altra pasta della grossezza simile a quella disotto dategli dei tagli ad uso biscottino, o tagliateli con copa-pasta a piacere, fateli cuocere al forno temperato, cotti spolverizzateli di zucchero, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Biscottini glassés alla Sassonese.

25. Fate i biscottini come i precedenti, solo che li porrete sopra una carta il foglio di rame, cotti e di bel colore divideteli prima che venghino freddi, mascherateli con glassa reale o di merenghe uno bianco ed uno colorito, un altro con sopra tresia o pistacchi tridi, fateli asciugare al forno o alla stufa, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Biscottini d'anice secchi.

26. Prendete sei rossi d'uova metteteli in una casarola con una libbra di zucchero in polvere e montate i chiari alla fiocca ed uniteli col zucchero fino con once 12 farina di semola, incorporate il tutto, poi uniteci once due d'anici puliti. Con questa pasta fate dei bastoncini, metteteli sopra un foglio di rame fateli cuocere al forno temperato, preso bel colore tagliateli in sbiecco, dateli la sua forma, rimetteteli al forno ad asciugare, fateli biscottare e preso il bel color biundo saranno ottimi pel caffè od altro.

Marzapane all'Imperiale.

27. Pelate e fate asciugare alla stufa due libbre d'armandole dolci, pestatele al mortajo spargendovi uno o due chiari d'uova acciò non prendino dell'olio, bene pestati prendete due libbre di zucchero fino mettetelo

in una bastardella con un boccale d'acqua, fate un siroppo, tiratelo alla gran piuma, che sortirà lo zucchero della paletta e soffiando filerà, levatelo dal fuoco dimenatelo un poco con un cucchiajo, quando sarà un poco raffreddato, mescolate sei rossi d'uova con un poco del medesimo zucchero, ed uniteci le dette armandole al rimanente dello zucchero, mescolate con un cucchiajo unendo tutto insieme dateci un gusto di scorza di cedrato, o di portogallo, o di limone, o di cannella, o di vaniglia in polvere a piacere, mescolate ed incorporate bene il tutto, spolverizzate di zucchero un foglio di rame stagnato, stendeteci la pasta della grossezza di un dito, spolverizzate anche questa di zucchero e mettetelo alla stufia per tre o quattro ore, indi con una taglia-pasta, tagliate i marzapani o a cuore, o rotondi, o ovali, o a rosette, o ad uso di mostaccini, come più vi piace, lasciateli asciugare al forno o metteteli ancora alla stufia calda, montateli e serviteli.

Scumette semplici.

27. a) Mettete del zucchero passato fino, per esempio once sei, montate della focca e ne unirete un poco alla volta sintanto sia maneggevole, e sopra una carta ne metterete un cucchiале in distanza a proporzione, e si fanno cuocere al forno assai temperato curandoli che non prendino troppo colore e serviteli come meglio v'agrada.

Giardiniera di Marzapani.

28. Fate la pasta di marzapani come la precedente, solo che invece di stendere la pasta sul foglio di rame metterete dei pezzetti di detta pasta sopra le ostie e per tre o quattro ore li lascerete alla stufia, indi li coprirete con g.azza bianca, rossa e di cioccolato, e giallo di fior di giglio, con tresia, o pistacchi marcata, o di pasta meringa e la farete asciugare al forno. Comunque sia la pasta fatta di marzapane la glasserete a piacere, le farete asciugare al forno pochissimo caldo, asciutta montatela sopra una salvietta e servitela.

Cassettine di Tolone.

28. a) Prendete delle armandole tridate a filetto piuttosto fine già sbianchite e pelate, fate che tanto sia la

quantità di zucchero quanto la dose delle armandole, fate della fiocca, unitevi il zucchero in polvere e maneggiatelo bene, di poi unitevi le suddette armandole, pronotate delle piccole cassettime di carta quadre ma lunghe, ed empite le cassettime, si metteranno al forno assai temperato e si lasceranno sino alla mattina seguente e si serviranno sopra una salvietta.

Pasta per far panatoni.

29. Si prendono once quattordici di lievito di semola o bianco, once quattordici farina di semola, once cinque di butirro liquefatto, once quattro di zucchero, ed once due di uvetta passa.

Mettete il lievito in una piccola conca di legno o pure sulla tavola della pasticceria, mettete intorno a questo lievito once quattordici farina, il butirro liquefatto, l'uvetta ed il zucchero, impastatelo, poi formate il panatone o piccoli panatoni senza tagliarli, metteteli sopra una carta unta di butirro e fateli lievitare alla stufa, quando saranno giunti al vero punto, tagliateii in croce e metteteli a cuocere al forno piuttosto caldo, ma che non possa far passare la cottura: cotti montateli sopra d'una salvietta e serviteli con vini forastieri per accompagnamento.

Tortelli alla Milanese di lievito.

30. Prendete da un fornajo tanta pasta bianca o di semola per tre soldi, mettetela alla stufa a lievitare, se questa pasta fosse già maneggiata al segno di far il pane allora è lievitata abbastanza e mettetela in una bastardella con poco sale fino, once 28 di farina di semola, stemperatela con acqua tiepida, maneggiatela bene, formando una pasta piuttosto liquida, quando si distacca dalla mano è al giusto punto, copritela con un panno e lasciatela posare per sei ore. Mettete in una padella dell'olio o del grasso bianco e formate con la pasta dei piccoli pezzetti con un cucchiajo o la spatola di ferro come si costuma nel milanese, fateli friggere e prendere bel color d'oro, levateli, spolverizzateli con zucchero fino, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Frutti alla Geladina.

31. Pelate interi i peri, o persici, o pomi, siropatchi

con zucchero, vino bianco, poca cannella e scorza di limone, lasciate venir freddo il frutto siroppato, prontate una geladina a vostro piacere (veggasi dal n. 87 al 101 di questo capitolo), prendete uno stampo lavorato o liscio con buco nel mezzo, metteteci nel fondo due dita di geladina apparecchiata, fatela gelare, gelata metteteci i frutti siroppati e disponeteli in simetria, versateci sopra la geladina, fatela gelare con ghiaccio, al momento di servirla fatela scaldare nello stampo mettendolo nell'acqua calda, versatela sopra una salvietta, guarnitela con creste di limone o di portogallo e servitela.

Peri con geladina.

32. Fate cuocere nel vino bianco con zucchero ed una scorza di limone una dozzina di peri intieri, cotti lasciateli venir freddi, vuotateli con il cava verdura, empiteli con una geladina a piacere, metteteli al ghiaccio a gelare, appena gelati montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Se volete potete pelare i pomi, siropparli, vuotarli ed empirli di geladina, gelati montarli sopra una salvietta e servirli.

Mascarpone all'Americana.

33. Prendete sei mascarponi del peso in tutto d'onze ventuna. Pestate a pezzetti once dodici di armandolata, schiumette ed amaretti con once sei di zucchero in polvere. Prendete un bonetto senza buco nel mezzo, untatelo di butirro purgato, copritelo con pasta sfogliata ossia pasta francese (veggasi il n. 3 di questo capitolo). Fatelo cuocere al forno senza coperto, cotto mettetelo in una cassarola tutto il composto del mascarpone, tiratelo al fornello, mischiatelo con un cucchiajo di legno, unitegli lo zucchero ma interpolatamente acciocchè possa liquefarsi, metteteci la mescolanza di pasticceria e poca cannella in polvere, empite lo stampo di pasta sfogliata, di sopra spolverizzatela di zucchero mettetelo al forno o alla fornice o lasciatecelo per un'ora, al momento di servirlo versatelo sopra una salvietta.

Mascarpone all'Italiana.

34. Prendete un bonetto liscio, pulito, rosatelo di rosolio, copritelo di carta bianca e rosatela anch'essa di

rosolio, copritelo di biscottini o fette di pane di spagna e pronto il composto di mascarpone come sopra senza pure cuocerlo versatelo nel bonetto, fatelo gelare al ghiaccio, al momento di servirlo versatelo sopra una salvietta levateci la carta e servitelo.

Al momento che versate il detto composto nel benetto, potete anche colorirlo o d'amarante o d'altro.

Tortellette alla Polacca.

35. Prendete mezza tavoletta di cioccolato fatela in un bicchiere d'acqua, uniteci once tre armandole pelate e pestate al mortajo con poco chiaro d'uova, once tre zucchero, una zaina di fior di latte e sei uova intieri, incorporate il tutto, untate dodici doblottini di butirro purgato, impanziteli ed empiteli con detto composto, fateli cuocere al dolce forno, cotti montateli sopra una salvietta, spolverizzateli con zucchero e serviteli caldi.

Lattemiele foetté.

36. Prendete quaranta solidi di lattemiele, o se siete in campagna cercate una pinta di fior di latte così detta doppia, mettetela in una bastardella con sotto una tortiera con ghiaccio e montatela con un foetté, sbattetela bene e quando sarà duro uniteci once nove di zucchero in polvere, dategli un gusto di cannella, di caffè, o di cioccolato liquefatto in poca acqua. Quando è giunto alla perfezione prendete dei stampi di latta, o meglio dei stampi di stracchini, copriteli di carta bianca, ed il disotto marcatelo a piacere con cedrati, pistacchi, trezia, armandole, pignoli, ed empitelo col lattemiele, indi copritelo con carta ed il suo coperchio di latta, e ricoprite questo con altro foglio di carta, mettetelo in istuffa con sale e ghiaccio tridato e lasciatelo per circa due ore, indi levatelo dal ghiaccio, lavate lo stampo con acqua fresca, dopo colla calda, apritelo levateci il coperchio, versate il lattemiele sopra una salvietta, levateci la carta e servitelo.

Se sarà d'estate potrete unire al lattemiele una mezz' oncia di colla di pesce liquefatta in un mezzo bicchiere d'acqua, ed un oncia di zucchero, mettetelo nello stampo, fatelo gelare e servitelo.

Créme gelata.

37. Prendete un mezzo di siropo con tre zaine di lior di latte, aggiungeteci 12 rossi d' uova, fate che ristringa un poco al fuoco ma non lasciatelo bollire, ritirate-lo dal fuoco e lasciatelo venir freddo, indi versatelo nella sorbettiera fatelo gelare, gelato e manteccato servitelo sopra d' una salvietta o empite degli stampi, copriteli di carta tanto dentro come fuori, metteteli alla stufa, al momento di servirli pulite lo stampo, lavatelo e montatelo sopra d' una salvietta.

Bodeni al Sangue.

38. Fate bollire un mezzo di latte, indi ponetevi un quartino di farina di castagno e formate una polentina cotta in modo che non vi rimanghino granelli, lasciate-la venir fredda ed unitevi una quarta di grassa di vitello tridato fino alla mezzaluna, sei rossi d' uova, on- ce tre di zucchero, poco cannella e poca noce mosca- ta, poca corteccia di arancio tridato, un poco di cedra- to trido sciogliete il tutto con poca panna, indi unite- vi un mezzo di sangue di majale o di agnello che sia gelato, facendolo passare al sedaccio, mischiate il tutto, mettetelo al fornello onde s' incorpora. Empite i budel- li di bodeno dividendoli con un laccio, lasciandoli lun- ghi due once circa, in seguito fateli imbianchire nell' a- cqua bollente, tagliateli nel laccio, facendoli scaldare al- la bornice sopra un foglio di carta disteso sulla grati- cola, potete farli cuocere al forno mettendoli in una tor- tieria con carta imburata sotto e sopra, serviteli sopra d' una salvietta o carta stratagliata.

Bodeno all' Imperiale.

39. Cucinate un cappone arrosto e spolpatelo, pesta- telo al mortajo, passatelo al sedaccio, unitevi once sei pistacchi passati al sedaccio, oppure pestata insieme colla carne del cappone, passando il tutto al sedaccio, unitevi dodici rossi d' uova e poca panna, sette once circa di grassa di vitello tridata fina, once tre zucche- ro, poco cannella e sale ed incorporate il tutto al for- nello. Prendete i budelli di bodeno empiteli col detto com- posto, divideteli con reffe, fateli imbianchire nell' acqua bollente con tre foglie di lauro, levateli dalla sua im-

biancatura, tagliateli nella sua legatura, fateli cuocere come sopra e serviteli parimenti come sopra.

Bodeno alla Spagnuola.

40. Prendete once quattro di farina di riso, un mezzo di panna ed un mezzo di latte, formate una polentina, lasciatela quasi raffreddare, indi unitevi otto rossi d'uova, fateli incorporare colla polentina, mettele once tre zucchero, poca vaniglia pestata con poco zucchero e incorporate il tutto: untate una cassarola con butirro purgato, impanatela con pane gratuggiato, al momento di metterlo al forno temperato per farlo cuocere versate in detta cassarola il composto, cotto mettetelo sul piatto, spolverizzatelo con zucchero fino dandogli colore con una pala rovente e servitelo.

Flan soufflé di pomi di terra.

41. Fate cuocere e pelate sei pomi di terra, poneteli in una cassarola con una quarta di butirro fresco, rompeteli con un cucchiajo di legno, unitevi un mezzo bicchiere di panera, passate il tutto al sedaccio e aggiungetevi once tre zucchero in polvere con poca cannella e sei rossi d'uova ed incorporate il tutto, montate la fiocca di quattro chiari d'uova unendola anch'essa e con sveltezza mescolate. Tenete pronto un piatto di rame, o d'argento con bordo attaccato con chiaro d'uova e sopra versate il composto, fatelo cuocere al forno temperato, preso il colore e prima che si ribassa spolverizzatevi sopra un poco di zucchero e servitelo all'istante.

Flan soufflé alla Mortacca.

42. Fate cuocere in acqua venti belli maroni, cotti levategli la pelle e puliteli, metteteli al mortajo pestateli, indi unite una zina di panna e passate il tutto al sedaccio. Fate inzuppare nel latte una mollica di pane e spremetela, incorporatela con i maroni unendovi once sei butirro, ed once tre zucchero, poca vaniglia, sei rossi d'uova e quattro chiari montati in fiocca, incorporate il tutto, fatelo cuocere come al n. 41, usando la cura e la medesima attenzione.

Bodeno all' Inglese nel mantino.

43. Fate inzuppare nel latte once dieci di mollica di pane, dopo due ore spremetelo, ponetelo in una cassa-

rola unitevi una libbra metà grasso e metà midolla di manzo passata alla mezzaluna, unitevi once otto zucchero fino, meschiate il tutto assieme, aggiungete once quattro di uva sultana, poca cannella in polvere, poco cedrato fino, otto uovi intieri, poco sale, mischiate il tutto bene, untate bene una salvietta di butirro, spolverizzatela con farina bianca e versatevi in mezzo il composto. Unite i quattro cantoni della salvietta e legateli stretti con un sol laccio, in modo che formi una bomba, fatelo cuocere in brodo liscio per due ore, al momento di servirlo, levatelo del mantino e montatelo sopra d'un piatto reale, abbiate pronto un sabajone (capitolo 16 n. 66), e versatelo sopra al bodeno e servitelo.

Bodeno all'Inglese nel bonetto.

44. Osservate le dose dei generi indicati al n. 43, solo che dopo fatto, dovrete porvi dieci rossi d'uova e quattro chiari montati alla fiocca, mischiare il tutto, porlo in una cassarola o bonetto untato di butirro purgato e impanato, metterlo al forno con calore temperato, cotto di bel colore versarlo sul piatto e servirlo con una spolverizzata di zucchero o con sabajone come al numero antecedente.

Bodeno a uso Franforte.

44. a) Pigliate un boccale di latte e once quattro farina di riso, ma fresca, altrimenti sa di rancido, once quattro di zucchero e poca scorza di limone rapata, sei armandole amare e dodici dolci, pelate e pistate, oppure invece delle armandole mettete sei amaretti pistati, il tutto quando avete mischiato delicatamente assieme mettetelo al fornello a cuocere, e quando il cucchiale sta in piedi, allora lo versarete in un bonetto untato di rosolio, lasciatelo venir freddo, questo si farà un giorno per l'altro, indi versatelo sul piatto e li versarete sopra una marenata di marasche o cerase, o brugne di Provenza ziroppate, o una orema o un sabajone freddo come vi aggrada.

Bodeno alla Roccò.

45. Fate inzuppate nella panneria once quattordici di mollica di pane francese tagliato a pezzi o a dadi, in seguito spremetelo bene, unitevi once sei butirro, ed

once sei midolla di manzo tridato, ed once sei zucchero, poca vaniglia, poca scorza di limone tridato, otto rossi d'uova, mischiate il tutto, ed in ultimo mettetevi due chiari montati alla neve. Prendete un bonetto untatelo come sopra, versatevi entro il composto e fatelo cuocere al forno temperato. Cotto versatelo sopra d'un coperchio, abbiate pronto una giazza bianca di zucchero e coprite il bodeno colla stessa, marcandolo con tresia od altri dolci a piacere, ponetelo alla stufa ad asciugare montatelo sopra d'un mantino e servitelo.

Bodeno alla Lionessa di pomi di terra.

46. Fate cuocere una libbra di pomi di terra nell'acqua, pelateli, grattateli colla gratirola e metteteli nella cassarola con once tre di butirro fresco, once nove di zucchero passato al sedaccio, incorporate il tutto ed unite di una dozzina di armandole amare pestate e una fesa di cedrato tagliato a filetti, poca cannella, poca scorza di limone tridato, aggiungete quattro uova incorporandoli ad uno ad uno, in seguito unite tre rossi d'uova, pure ad uno ad uno e sbattete bene il tutto, dopo unitevi once tre di uva sultana, montate tre chiari d'uova in fiocca, ed unite il tutto in un corpo solo. Untate un bonetto di butirro purgato ed impanatelo con pane tridato, indi versate il composto e mettetelo a cuocere per mezz'ora al forno temperato. Preso un bel colore, versatelo sul piatto versandovi sopra un sabajone come al capitolo 16 n. 66.

Bodeno di semolina alla Milanese.

47. Fate bullire un boccale di latte, indi ponetevi once sei di semolina, formate con questa una pasta, manipolata bene con un cucchiajo di legno unendovi once sei zucchero passato al sedaccio con fesa di cedrato tagliato a filetti, un poco di corteccia di arancio tridato, unite otto uovi interi uno ad uno, manipolandoli in modo che l'uno si incorpori coll'altro, indi ponetevi quattro rossi d'uova, once tre uva passa o uva sultana e quattro chiari montati in fiocca con avvertenza di mettere la fiocca prima che venga freddo il composto. Untate di butirro purgato un bonetto, impanatelo con pane passato al sedaccio, versate dentro

il composto, fatelo cuocere al forno o alla bornice con fuoco sotto e sopra. Cotto versatelo sul piatto, mettendovi sopra un sabajone alla milanese come al capitolo 16 n. 66. Se volete potrete farvi nel mezzo un piccolo buco, nel quale invece del sabajone vi versarete dello spirito di vino, ed al momento di servirlo vi darete il fuoco.

Bodeno all' Italiana.

48. Ponete in una cassarola once due di farina bianca, ed once tre amito in polvere, sei once di zucchero, mezza tavoletta di cioccolato sciolta nell'acqua ad uso di cioccolato, poco cannella, poca vaniglia e dieci rossi d'uova, mischiate il tutto e ponetevi tre chiari montati alla fiocca. Untate un bonetto di butirro purgato, impanatelo di pane gratuggiato, versate dentro il composto e fatelo cuocere al forno temperato, levatelo dal bonetto e mettetelo su d'un piatto, versandovi sopra un latte alla creme con cioccolato. Se volete potrete levarvi l'interno volandolo della sua mollica e versandovi dentro il detto latte alla creme. Si potrà servirlo anche liscio spolverizzato di zucchero.

Bodeno alla Bolognese.

49. Prendete mezza libbra di farina, cioè once sei semola ed una quarta di butirro liquefatto, unitevi sei rossi d'uova, pochi anici tridati, poca cannella, poca noce moscata, una zaina di pannera e manipolate il tutto in una cassarola e ben lavorato unitevi quattro chiari alla fiocca. Untate una cassarola di butirro purgato, impanatela versandovi il detto composto e mettetelo a cuocere al forno temperato, cotto versatelo nel bonetto, copritelo con una giazza di zucchero, mettetelo alla stufa ad asciugare, montatelo sopra d'una salvietta e servitelo con fiori od altro. Potrete anche versarlo sopra una tortiera imburata ed impanata, mettendolo a cuocere al forno e cotto versatevi sopra una giazza marcata con tresia, servitelo intiero o tagliato a nosgians e montato sopra d'una salvietta.

Bodeno alla Nobile.

50. Pelate e pestate con un chiaro d'uova una mezza libbra d'armandole dolci, passatele al sedaccio, mette-

tele nella cassarola unendovi dieci rossi d' uova, once quattro zucchero fino in polvere, once quattro butirro che se è d' inverno lo farete liquefare, poca cannella, poca vaniglia in polvere, lavoratele bene mischiandole con un cucchiajo di legno, in seguito ponetevi quattro chiari d' uova montati alla fiocca. Untate di butirro purgato una cassarola o stampo ed impanatelo, versatevi dentro il composto, fatelo cuocere al forno a fuoco dolce. Cotto versatelo sopra d' una salvietta, spolverizzatelo di zucchero e servitelo.

Bodeno alla Russa.

51. Pestate al mortajo once sei d' armandole dolci alla perlina, con pochi coriandoli, levatele ponetele in una cassarola con dodici once di zucchero in polvere, once quattro di amito in polvere, dodici rossi d' uova, poco cedrato trito, poco cannella, maneggiate tutto bene, unitevi quattro chiari montati alla fiocca e mischiate il tutto, untate un bonetto di butirro purgato, impanatelo e versate il composto, mettetelo a cuocere al forno temperato, cotto mettetelo sopra d' una salvietta, servitelo con una spolverizzata di zucchero, oppure con sabajone come al n. 66 di questo capitolo, con una fiaccola di fuoco accesa nel mezzo di spirito di vino.

Mascarpone all' Inglese

52. Prendete due mascarponi grossi di once dodici, poneteli in una cassarola con once sei zucchero in polvere, poca cannella e sciogliete il tutto con un bicchiere di pannerà. Sbruffate di rosolio a piacere un bonetto copritelo di biscottini o fette di pane di spagna, fate un suolo di mascarpone ed altro di marmellate a piacere. sbruffatelo con poco rosso d' amarante, fate un suolo di biscottini, indi sbruffatelo col vino di malaga e rosolio, mettetelo al ghiaccio sotto e sopra e al momento di servirlo versatelo sopra d' una salvietta. Potrete versarvi un sabajone freddo o un latte alla creme metà gelato alla sorbettiera.

Tartarelle di pannerà.

53. Pestate al mortajo tre mostaccini, tre amaretti, dodici arman lolo amare ed uniteli a tre zaine di panna

bollita, se è di estate unitevi tre once zucchero in polvere, sei uova intieri, tre rossi pure d'uova, poca scorza di limone tridata, tre chiari montati in fiocca, untate un bonetto di butirro purgato, impanatelo di pane grattugiato fino, versate in detto bonetto il composto fatelo cuocere al forno o alla bornice, al momento di servirlo versatelo sul piatto con una spolverizzata di zucchero. Qualora volete fare delle tartarete dovete dividere il composto con delle doblettine, untate di butirro e passate al pane fino, empitele in modo che crescendo non escano dalla forma di questo composto e fatele cuocere al forno, versatele sopra d'un piatto, spolverizzatele di zucchero e servitele.

Tartarete al bagnomaria.

53. Fate un composto come sopra, accrescendovi un bicchiere e mezzo di panna ed once due di zucchero, fatele passare un poco al fornello acciò si incorpora il tutto. Untate con butirro purgato i doblettini, versatevi il composto e fatele cuocere al bagnomaria con fuoco sotto e sopra, al momento di servirle levatele dagli stampini, montatele al piatto e versatevi sopra un sabajone composto come al n. 66 di questo capitolo.

Pane Francese ridotto all'Inglese.

55. Prendete mezza libbra di pane francese e levatevi la superficie colla graticola, fate dei tagli nella mollica e ponetela in infusione nel vino di malaga con once tre zucchero in polvere, ed il sugo di due limoni, poca vaniglia e poca cannella, inzuppato, levatelo, lasciatelo naturalmente colare in modo che rimanga intiero. Formate una salsa di zucchero, qualche mostaccino in polvere, poco rosolio e persico, od albicocco passato al setaccio e quattro rossi d'uova duri, se fosse la stagione prendete della marmellata di sambrose o di cedrato, stemperate il tutto con rosolio a piacere, versatela sopra il pane, guarnendolo di marenne siroppate come al n. 107 di questo capitolo.

Biscottini al buon gusto.

56. Attenetevi all'infusione del n. 26 poneteli sul piatto e versatevi sopra le marmellate, o frutti sciolti

con rosolio o vino malaga o vino moscato od anche con vino ricente e serviteli.

Bigné di riso all' Italiana.

57. Fate cuocere circa un quartino di riso in un boccale di latte, poco sale, poco zucchero fino, poca scorza di limone tritata, cotto bene aggiungetevi due once di farina bianca, tre rossi d'uova e due bianchi montati. Pelate due peri spadoni o altro frutto di buona qualità, tagliateli a fettine minute, mischiateli assieme al riso, poi formate delle balle grosse come la noce moscata, infarinatetele e fatele friggere all'olio o al grasso bianco, serviteli sopra una salvietta spolverizzandoli di zucchero.

Tortelli di pane.

58. Tagliate a fettine o a dadi quattro soldi di pane di semola, ponetele in una cassarola con un mezzo di acqua e poco sale, lasciatelo cuocere al dolce fuoco, indi scioglietelo con un cucchiajo, unendovi tre cucchiaj di farina di semola e quattro rossi d'uova, manipolatelo bene e versatelo sopra un coperchio liscio: fate bollire la grassa o l'olio lasciando cadere in esso dei piccoli pezzetti piuttosto lunghi, lasciateli prendere bel colore, spolverizzateli di zucchero e serviteli sopra una salvietta.

Tortelli di riso.

59. Fate cuocere una mezza metà di riso in un mezzo di latte ed un mezzo di acqua, poco sale, una foglia di lauro, lasciatelo cuocere al dolce fuoco sino a che sfiorisce, passatelo al sedaccio legatelo con una mezza quarta farina di semola, una mezza zaina di vino recente, due uova intieri, ed incorporateli: abbiate pronto il grasso bianco o olio, ed avendo il composto sopra d'un coperchio col coltello tagliate dei pezzetti bislonghi, fateli friggere a bel colore, spolverizzateli di zucchero e serviteli sopra d'una salvietta.

Tortelli di riso col lievito.

60. Fate cuocere il riso come sopra, cotto passatelo al sedaccio, unite due o tre soldi di lievito, incorporatelo sbattendolo bene, mettetelo alla stufa a farlo alzare, indi unitevi poca farina ed incorporate il tutto, fateli friggere al grasso bianco o all'olio in quella forma

che più piace, serviteli sopra d'una salvietta spolverizzati di zucchero.

Tortelli di pasta.

61. Impastate mezza libbra di farina di semola con acqua tiepida, poco sale, once sei butirro, fate che la pasta non riesca troppo dura, sbattetela bene, lasciatela levare per ore dieci: fate bollire dell'olio o grasso bianco, ed al momento fate i tortelli con due cucchiaini e cotti metteteli sopra d'una salvietta e serviteli con zucchero spolverizzato di sopra.

Tortelli di ostie.

62. Prendete delle ostie grandi, bagnatele da una parte e distendetele sopra d'una salvietta, abbiate pronto una marmellata o di cedrato o di sambrose o di altra qualità ma ben legata con zucchero e ponete sopra ciascun ostia una di queste marmellate tanto come una noce moscata involgendole con sveltezza: indi infarinatele, fatele friggere involte in una pastina di latte (capitolo 2 n. 5), cotte servitele con una spolverizzata di zucchero.

Bigné di pasta reale.

62. a) Prendete un mezzo di latte, mettetelo a bollire in una cassarola mezzana ed uniteci poca scorza di limone finissima, del butirro tanto come una noce e poco sale, quando bolle metteteci tanto farina di semola quanto può essere bastante a fare una polenta durissima e maneggiatela con sveltezza con un cucchiaino: cotta mettetela nel mortajo pestatela bene, uniteci sei uova intieri uno per volta, poi altri sei rossi uno per volta, montate due chiari d'uova alla fiocca e con sveltezza incorporate il tutto, empite con questa pasta la siringa, e pronto il grasso bianco o strutto bollente passate la pasta alla detta siringa, tagliatela lunga un dito: indi fateli friggere, preso che abbiano un bel colore levateli e poneteli in un crivello, spolverizzateli di zucchero, montateli sopra una salvietta e serviteli all'istante.

Pasta bigné leggera anche per zuppa.

62. b) Pigliate un mezzo di latte e un mezzo d'acqua, un'oncia di butirro, poco sale, e bollendo unitevi

della farina, in modo che resti una polentina tenera, cotta che sia unitevi quattro uovi interi, poi fredda, la fate friggere a piacere, e per zuppa la fate cascare a piccoli cucchialini o col manico della paletta sopra un coperto la fate fritta, si mette nella marmitta, con ottimo sugo la servite.

Bodeno di pasta bigné.

62. c) Prendete quattro cucchiali di farina di semola, poco sale e zucchero, una scorza di mezzo limone, un boccale di latte, scioglietelo a poco a poco, e poi tiratelo al fornello sempre mischiando; e cotta ritiratela del fornello; e quando sarà quasi fredda si unisce quattro rossi, e li chiari montati alla fiocca, si metteranno in un piatto, o d'argento o di rame, si farà cuocere al forno temperato o al testo, con fuoco sotto e sopra, e servitelo spolverizzato di zucchero passato fino.

DEI LATTI.

Sabajone foaté.

63. Prendete dolci rossi d'uova, once sei zucchero, poca cannella, un mezzo di vino forestiere o vino santo, tiratelo con un frullo al fornello curando che non bolla: prontate un'oncia di colla di pesce già liquefatta con una zaina di acqua e passata alla salvietta come si praticerà sotto al numero 87, unite questa colla al sabajone, montate sei chiari d'uova alla fiocca ed incorporate il tutto assieme: indi coprite una cassarola o bonetto liscio di carta bagnata di rosolio, sopra di essa ponetevi tanto all'intorno che nel fondo dei biscottini: poi versatevi sopra un poco di sabajone osservando che i biscottini non si alzino: lasciateli gelare un poco alla volta e versatevi il rimanente, in seguito copritelo di biscottini, mettetelo alla stufa con ghiaccio sotto e sopra, versatelo sopra d'una salvietta levate la carta e servitelo.

Sabajone all' Inglese.

64. Si potrà anche farlo il suddetto sabajone in un sol colpo ponendolo al fornello con la colla e quattro sugli di limone, tirarlo al fornello osservando che non bolla e versarlo in un bonetto senza carta e senza biscottini, indi porlo nella stufa con ghiaccio a gelare come sopra

al momento di servirlo ponete il bonetto nell'acqua calda acciò si distacchi e versatelo sopra d'una salvietta, guarnito con qualche fiore.

Sabajone all' Olandese.

65. Prendete dodici rossi d'uova con once sei di zucchero, spremetevi il sugo di tre aranci, una zaina e mezza di vino malaga ed unitevi poca cannella e tiratelo al fornello con un frullo sino a che sia al suo punto: indi levatelo dal fornello unendovi once tre di butirro fresco e mescolatelo sino a che il butirro sia incorporato, versatelo sopra una fiamminga, o tondo d'argento, od anche nelle chicchere e servitelo.

Sabajone alla Milanese.

66. Prendete tanti rossi d'uova quanti cucchiaj da tavola di zucchero, ed ogni rosso d'uova un guscio pieno di vino bianco, od anche metà vino bianco e metà vino malaga, unitevi poco cannella in polvere, tiratelo al fornello col frullo, osservate che non prenda il bollo, affinchè non granisca, servitelo sopra i bodem od anche nelle chicchere. Potete anche montare tre chiare d'uova alla fiocca, unirle insieme, versarlo in una fiamminga od anche nei petipou, ed invece della cannella potrete dargli il gusto di vaniglia pestata con zucchero e passata al sedaccio.

Sabajone soufflé.

66. a) Si sbattono bene i rossi d'uova col zucchero, indi al momento si versano le chicchere di vino, con gusto di cannella liscio e si tira per poco al fornello ardente, indi si leva e lo si lascia perfezionare senza fuoco, dopo si versa e si serve al momento entro delle cassette di pane di spagna o in cassettoni di pasta o pane stratagliato, oppure diversamente a piacere.

Semplice dose per Sabajone.

66. b) Prendete dodici rossi d'uova, once otto di zucchero, poco cannella in polvere, e mischiate assieme, di poi unitevi tre zaine di vino bianco, e con un frullo seguitate a frollare sempre sul fuoco, quando è giunto curando che non bolla servitelo o nelle chicchere o piatto, o sopra a qualche bodeno che avrete pronto.

Creme pasticciera alla Turca.

67. Prendete dodici rossi d'uova, once sei zucchero,

once tre amito in polvere, incorporate il tutto con un boccale di panna, tiratelo al fornello sempre mischiando con un cucchiajo di legno curando che non bolla. Se fosse troppo liquido unitevi pochi biscottini tritolati, od amaretti, sbruffate un bonetto di rosolio, copritelo di biscottini, fate un suolo di questa creme, altro di biscottini tagliati, ed altro di marmellata, sbruffate suolo per suolo di rosolio, empite il bonetto, mettetelo alla stufa al ghiaccio e al momento di servirlo versatelo sopra d'una salvietta.

Crema alla Regina.

68. Passate al sedaccio quattro persici belli e maturi, unitevi once sei di zucchero in polvere, otto rossi d'uova, sciogliete il tutto con una zaina di vino bianco, unito e mischiato empite delle chicchere che resistono al ballo, fatela cuocere al bagnomaria, levatela dal bagnomaria e mettetela al ghiaccio, al momento di servirla asciugate le chicchere con un panno e montatele sopra d'una salvietta.

Latte roversé.

69. Prendete una libbra di zucchero, unitevi sedici rossi d'uova e due intieri, dategli il gusto di vaniglia o di coriandro, poca scorza di limone, mischiate il tutto insieme, unitevi un boccale e una zaina di panna e tiratelo al fornello sino a che il zucchero sia liquefatto: indi passatelo al sedaccio, lasciatelo venir freddo, coprite di carta unta di butirro il fondo di un bonetto, che abbia un buco nel mezzo e versatevi dentro il latte, mettetelo al bagnomaria per due ore con fuoco sopra e sotto e al momento di servirlo versatelo sopra d'un piatto, marcatelo di sopra di tresia o ponetevi sopra un sabajone alla milanese come qui sopra al numero 66.

Crema al Pane di Spagna soufflé.

69. a) Fate inzuppare una libbra di once dodici di pane di Spagna in un boccale di panna, e mischiate assieme once sei zucchero e otto rossi d'uova, dateli un gusto odoroso di estratto a piacere, ossia un gusto di vaniglia, il quale passate al sedaccio, aggiungendovi sei chiari montati alla fiocca, pronto un bordo di pasta a un piatto d'argento, versatevi il suddetto composto, fa-

telo cuocere al forno temperato e servitelo di bel colore.

Crema fritta all'Inglese.

69. b) Fate bollire tre zaine di pannera con quattro once di zucchero in pane, poco cannella intera, poco scorza di limone e poco coriandro, e fredda passatela al sedaccio, unitevi dodici uova sbattuti e passati al sedaccio, incorporate il tutto, fate cuocere al bagno maria in un bonetto, cotta e fredda tagliatela a nosgians, involgetela in una pastina e fatela friggere collo strutto, di bel colore, servitela col glassarla con zucchero colla pala rovente.

Crema al sugo di limone.

69. c) Pigliate un boccale di pannera, sedici rossi d'uova, once nove di zucchero, poco cannella, scorza di limone, tiratela al fornello, cotta li spremerete il sugo di due limoni che si restringerà di più, servitela entro una fruttiera o altro recipiente proprio, si servirà anche versandola sopra un gattò di pane di Spagna, o altri biscotti consimili.

Soufflé di vaniglia.

69. d) Si tira una densa basciamella e vi si unisce once quattro di zucchero in polvere e un pezzo di vaniglia pistato con parte del suddetto zucchero, e si unisce indi sei o sette rossi d'uova ben maneggiato assieme, poi si tira li chiari alla fiocca e s'incorpora con delicatezza, si versa sopra un piatto forte o al forno o al testo si farà cuocere dolcemente, o si può versarle anche nelle cassetine di carta, cotte si serve al momento.

Soufflé di pomi.

69. e) Fate cuocere una libbra di pomi, pelateli e tridateli e tirateli in ziruppo con once 12 di zucchero, passati al sedaccio e unitevi poco marmellata di cedrato, indi sette o otto rossi d'uova e tirateli chiari alla fiocca, metteteli in un piatto a cuocere al forno o alla stufia, cioè fuoco sotto e sopra un testo, e al momento servitelo prima che si abbassa.

Semplice dose per Creme.

69. f) Prendete dodici rossi d'uova, once sette di zucchero pistato e tre zaine di pannera buona non acida, si darà il gusto a piacere, per esempio, o di cioc-

colato, o di vaniglia, o poco cannella e poco coriandro macato, il tutto unito assieme e si tirerà al fornello curando che non bolla, si passerà al sedaccio e si serve tanto caldo come freddo.

Crema soufflé alla Neve.

70. Prendete quattordici rossi d' uova, once sette zucchero, poca scorza di limone tridato, poca vaniglia, un boccale di panna, tiratela al fornello mischiando sempre, osservando che non bolla e passate il tutto al sedaccio sopra d' una fiamminga di tavola; montate due chiari d' uova alla fiocca, unendovi once due zucchero passato al sedaccio con otto rossi d' uova e versatelo sopra la crema; prima di presentarlo ponetelo al forno temperato, preso che abbia bel colore ed alzato, servitelo all'istante.

Crema all' Ammorosa.

71. Lavate once quattro di riso nell'acqua bollente, indi mettetelo in un boccale di latte, poca cannella, e scorza di limone, fatelo sfiorire al fornello, passatelo al sedaccio, unendovi dopo once quattro di zucchero, once quattro di armandole pestate e otto rossi d' uova. Montate la fiocca di quattro chiari d' uova, mischiate insieme il tutto, versatelo sopra d' un piatto di rame o d' argento e fatelo cuocere al forno. Se volete lo potrete versare nelle chicchere al bagnomaria e servirlo con dargli colore colla pala rovente.

Latte alla Neve.

72. Fate una crema di quattordici rossi d' uova, once nove di zucchero, poca scorza di limone, poca vaniglia, mischiate il tutto unendovi un boccale di panna, tiratelo al fornello curando la cottura come sopra e passatelo al sedaccio in una fiamminga. Fate bollire una pinta di latte, unitevi in due volte una fiocca montata di chiari d' uova, lasciatelo bollire dolcemente, voltatelo e lasciatelo cuocere altrettanto. Levate la neve dal letto, fatela colare al sedaccio, montatela sopra di un piatto versandovi sopra la crema, guarnitela con cedrato o crostoni di biscottini.

Latte zizé ossia veluté.

73. Prendete once sei di zucchero in polvere, otto

zizé di pollastri rotti, aggiungete un boccale di fior di panna, tiratelo al fornello al tiepido di latte, passatelo al setaccio o alla salvietta, versatelo nei pitipou o chicchiere, mettetelo al bagnomaria sino a che sia incorporato, levatelo dal bagnomaria, mettetelo al ghiaccio e lasciatelo sino al momento di doverlo servire. Invece di unirvi i zizé, potrete unirvi un bicchiere di colla di pesce liquefatta non più di mezz' oncia, oppure un bicchiere di colla di piedi di montone come ai numeri 87 e 88 di questo capitolo. Al latte potrete dargli un gusto di caffè per cui adopererete venti grani di caffè caldo tostato e posto nel latte; se di vaniglia, in allora pestatela con poco zucchero; se di cannella immergetene una mezza bacchettina insieme al latte.

Lattemiele gelato.

74. Mettete in una tortiera o bastardella di rame una pinta di fior di latte doppio, ponetela sopra il ghiaccio per tre o quattro ore, sbattetelo con bacchette ben pulite, tiratelo come la fiocca, montato che sia il lattemiele, unitevi del zucchero bastante a raddolcirlo, poca cannella in polvere, coprite di carta bianca le forme dei stracchini di latta, empiteli col lattemiele, involgeteli con altra carta ed indi metteteli alla stufa con ghiaccio e sale, lasciateli per un ora o due, e al momento di servirli levatelo dallo stampo e dalla carta, montatelo alla salvietta, guarnitelo con della tresia e servitelo.

Lattemiele alla Turca.

75. Fate il lattemiele come sopra, unite un' oncia di colla di pesce liquefatta nell' acqua come al n. 87 di questo capitolo, zucchero e poca cannella. Coprite un bonetto con carta bianca sbrullata di rosolio, copritela di biscottini tagliati per metà, in seguito versatevi il lattemiele legato con la colla e dato il gusto a piacere, mettetelo alla stufa con ghiaccio sopra e sotto, lasciatelo gelare per due o tre ore, al momento di servirlo versatelo sopra d' una salvietta, levategli la carta e guarnitelo con fiori a piacere.

Gatto alla Parigina.

76. Fate un valvano di pasta sfogliata come al n.

128 di questo capitolo. Allestite il lattemiele come sopra al n. 74, dategli un gusto di cioccolato facendo bollire in poca acqua una tavoletta di cioccolato, lasciatelo raffreddare ossia potrete grattarla fina, unitelo al lattemiele con poco zucchero, versatelo nel valvano, guarnitelo di marene insiroppate come al n. 107 di questo capitolo. Se vi piace potrete servirlo anche con magiostre, di pasta d'armandole (n. 176 di questo capitolo) come pure potrete dargli il gusto di caffè come al n. 201 di questo capitolo, prontatelo sopra d'una salvietta e servitelo.

Crema alla Milanese gelato al cioccolato.

77. Tirate ristretto una tavoletta di cioccolato, unitevi otto rossi d'uova, scioglietela con un mezzo di pannera, mettendovi un bicchiere di colla di pesce o di piedi di vitello come sopra ai num. 87 e 88, tiratelo al fornello osservando che non bolla e passatelo al sedaccio. Fate un sabajone alla milanese come al n. 66 di questo capitolo, legatelo con altrettanta colla di pesce o di piedi di vitello: indi coprite una cassarola di carta, ponendovi sopra dei biscottini, mettetevi poco sabajone o creme, lasciatelo gelare, in seguito formate un suolo di creme, ed altro di sabajone, sino a che sia piena la cassarola, ponetela alla stufa per tre e più ore, versatela sopra d'una salvietta, levategli la carta e servitela.

Crema Velutè al Caffè.

77. a). Prendete tre zaine di pannera, fatela bollire assieme con once quattro di zucchero in pane o fioretone, abbrustolite un pugno di caffè in un piccolo tostino, unitelo alla cassarola su indicata e copritela, pronto otto sgige ossia de' griscili di pollastri, o de' piccioni freschi si tagliano in filetti, e secca li tritolate, uniteli al latte caldo, e freddo le passerete a una salvietta rada per tre volte e torcetele leggermente, empite li pitipou o chicchere, pronto una tortiera con due diti d'acqua bollente o una cassarola per cinque minuti, con poco fuoco sopra, poi levateli e freddi con poco ghiaccio, asciugateli e serviteli sopra una salvietta.

Crema Velutè al Cioccolato bianco.

77. b) Fate abbrustolire cinquanta mandorle di caracca, dividetele, abbrustolitele ed unitele colla pannera

come l'antecedente, e colla stessa dose dei sgige passate come sopra.

Quella di cannella si metterà a bollire la bacchetta di cannella assieme la pannerà.

Crema Velutè all'armandole amare.

77. c) Fate l'apparecchio come il latte al caffè, pigliate trenta armandole amare pelate e pistate al mortajo, uniteli alla pannerà come si è detto, coprite la cassarola e allorchè sarà fredda, passatelo alla salvietta torcendolo, gettate via le mandorle, unite li sgige come si è detto, ripassate il tutto per tre o quattro volte, empite le chucchiere, e al bagno maria e poi al ghiaccio si servino sopra una salvietta.

Crema alla Vaniglia.

77. d). Si farà come si è fatto colla cannella, e si finisce come sopra.

Crema al cedrato.

77. e) Fate bollire il latte su indicato con creste di cedrato, quando sarà fredda, passate alla salvietta colle gige, ec.

Crema al Portogullo o al limone.

77. f) Si terrà il metodo come l'antecedente, ec.

Crema Velutè al Cioccolato.

77. g) Pronto la pannerà come su indicata, fate sciogliere un pezzo di cioccolato, unitelo assieme al composto, e quando il tutto è freddo unite li gige e passate alla salvietta come indietro fornirete di prontarla.

Dose per fare la Crema alla Milanese.

78. Prendete diciotto rossi d'uova, nove once di zucchero, un boccale o una zaina di fior di pannerà e dategli un gusto a piacere, incorporate il tutto, tiratelo al fornello mischiando sempre e osservando che non bolla, passatelo al sedaccio, servitelo con guarnizione a piacere, o di cedrato o di pane di spagna od altro.

Lattemiele alla Sultana.

79. Fate un bordo di pasta mangiabile come sotto al n. 125, cotto e freddo versatevi del lattemiele ponendovi di sopra dello zucchero alla sultana, ossia formando una capigliatura di zucchero fatta in questo modo: prendete quattro once di zucchero bello e grasso, pestatelo e

mettetelo in una cassarola, tiratelo al fornello alla caramella, quando sarà biondo prendete una forchetta d'argento o d'altro, immergetela in detto zucchero, levate la forchetta e sbattetela sopra la carta, e quello che cade dalla forchetta forma sopra la carta la capigliatura, il tutto eseguendo con somma sveltezza. Levate dalla carta la capigliatura e ponetela sopra il lattemiele. Potrete formare uno stampo di lattemiele legato con colla, ed anche un gatteau come si è detto al n. 76 ponendovi sopra il zucchero alla sultana.

Lattemiele alle Meringhe.

80. Fate il lattemiele come sopra al n. 74 condito con zucchero e qualche gusto. Abbiate pronte le meringhe fatte come al n. 183 di questo capitolo, mettete sopra ad una di queste meringhe un cucchiajo di lattemiele e copritelo con altra meringa, unite ne molte, mettetele in una sorbettiera, e a suolo per suolo dividetele con un foglio di carta, coprite la sorbettiera e mettetela in conserva al ghiaccio sino al momento di servirle. Montate una salvietta sopra d'un piatto e ponete le dette meringhe l'una sopra l'altra e servitele.

Crema pasticciera.

81. Prendete due uova intieri, due once zucchero, un cucchiajo di farina semola, poca scorza di limone tridata fino, mezza zaina di pannerà, il tutto incorporate, tiratela al fornello sempre meschiando acciò non si attacchi, quando ha bollito, e ben sciolta distendetela sopra un coperchio liscio, tagliatele a quadrattini, impauatela, imboraggiatela, fatela triggere al butirro purgato, cotta levatela dal butirro, spolverizzatela di zucchero e servitela.

Uova al blan-mangé.

82. Forate da due parti dodici uova, con una guccia d'inlardare, vuotatele con avvertenza di non rompere il guscio e scitateci dentro che sotirà l'uovo, in seguito fatevi entrare dell'acqua pura e puliteli. Empite questi gusci con il blan-mangé come al n. 102 di questo capitolo, turate i buchi con poca pasta o farina, poneteli subito nell'acqua con vari pezzi di ghiaccio lasciandoli per due ore, levateli dall'acqua, asciugateli con mantino, poneteli sopra d'una

salvietta e serviteli; oppure le monterete in una cestella di pasta d'ufficio o altro ornamento a piacere.

Uova artefatti per dolci.

83. Fate cuocere per sette minuti nell'acqua bollente delle uova, passateli all'acqua fredda e pelateli, tagliateli per metà levandogli i rossi e passateli al sedaccio ponendovi once sei butirro fresco, poco zucchero, poco cannella, una zaina di rosolio di maraschino il tutto incorporate ed empite con questi i chiari d'uova, metteteli alla stufa col ghiaccio e lasciateli sino al momento di servirli, poneteli alla salvietta e serviteli.

Gâteau alla Russa.

84. Prendete dieci uova e dieci once di zucchero, sei once di armandole pelate e pistate, once tre cedrato filettato, once tre uva passa o uva alla sultana, mezza bacchetta di vaniglia pistata con poco zucchero, mezza tavoletta cioccolata grattata, un pugno di pane gratugiato, poca panneria doppia, il tutto incorporate. Imburrate di butirro purgato una cassarola o bonetto, impanatelo di pane gratugiato, versatevi il composto, fatelo cuocere al forno temperato, cotto versatelo sopra un coperschio, prontate una grazza reale di zucchero come al n. 199 di questo capitolo e con questa coprite il gâteau, marcatelo con tresia, fatelo asciugare al forno tiepido o alla stufa, montatelo sopra d'una salvietta e servitelo.

Soufflé alla Zeffira.

85. Fate tostare venti grani di caffè, levatelo dal tostino e così bollente versatelo in tre zaine di latte, copritelo e lasciatelo nello stesso, passatelo in seguito al sedaccio, mettetelo in una cassarola e fatelo bollire al fornello ponendovi due once zucchero e farina bianca a descrizione, formate una polentina nè troppo dura nè troppo liquida, sbattetela bene con porvi poco cedrato filettato, cortecchia di limone e tridato otto rossi d'uova, maneggiate il tutto bene con cucchiajo di legno, indi ponetevi otto chiari d'uova alla fiocca, untate di butirro un piatto d'argento od altro, versatevi il composto, tiratelo col coltello a piramide o come più vi piace, fatelo cuocere al forno temperato, curate il momento che ab-

bia preso un bel colore e servitelo all'istante altrimenti si abbassa.

Gatteau alla Viennese.

86. Fate bollire un boccale di latte, dopo ponetevi mezza libbra di pane di semola gratugiato, formate con questo una pastina, unitevi once quattordici di zucchero, una sesa di cedrato filettato, poca scorza di limone, mezza bacchetta di vaniglia pistata con dodici armandole amare, unitela con un chiaro d'uova, levate il tutto dal mortajo ed incorporato con otto rossi d'uova, manipolate il tutto bene affine s'incorpori e s'innalzi, indi unitevi tre chiari d'uova montati alla sicca, untate una cassarola o bonetto di butirro purgato, impanatelo con pane gratugiato fino, versate il composto e mettetelo a cuocere al forno temperato, cotto versatelo fuori dalla cassarola o bonetto, al momento di servirlo versatevi sopra una creme come al n. 78 di questo capitolo.

GELADINE.

Modo di liquefare la colla di pesce per la geladina.

87. Osservate che la migliore colla di pesce è quella in foglio essendo più facile a sciogliersi. Un'oncia di colla di pesce serve nell'inverno per legare un boccale di geladina e nell'estate sono necessario cinque quarti d'oncia. Tagliate a piccoli pezzi o a filetti la colla, unitela ad un bicchiere d'acqua fredda, tenetela al caldo in modo che leva il bollo, dopo lasciatela bollire per due ore lentamente sino a che sia sciolta. In seguito passatela alla salvietta e ve ne servirete per la geladina.

Piccola Geludina foette alla Roccocò.

87. a) Pigliate un'oncia di colla di pesce forte, once nove di zucchero, con un bicchiere d'acqua, fatela sciogliere al fornello, prontate il sugo di quattro portogalli e quattro limoni, fredda che sia la suddetta colla unitevi li detti mosti d'arancio e limone, mettete il tutto in un catino e foettatella, abbiate pronto sei chiari d'uovi montati alla sicca, seguitate col foetto a sbattere il suddetto composto sintanto che comincia a gelare, se è d'estate metterete sotto al catino del ghiaccio, quando comincia a gelare, versatelo in un bonetto come vi ag-

grada, indi soffocatelo al ghiaccio sino al momento di servirlo, servitelo col farlo scaldare all'acqua calda e sotto una salvietta.

Altra Geladina foette di limone.

87. b) Pigliate del zucehero in pane due libbra tiratelo a ziroppo, indi abbiate pronta due once di colla di pesce liquefatta in un bicchiere o più d'acqua e passata alla salvietta, unite il zucchero e la colla suddetta, mettete in un baracchino di rame sopra il ghiaccio, con un foetto seguitate a foettare, li spremete mezzo sugo di limone alla volta di tanto in tanto, e sempre foettate, sintanto che venga bianco, e sino che comincia a granire, allora prontate un bonetto, e versatevi il suddetto composto e mettetelo al ghiaccio a gelare, indi al momento levatelo dal bonetto con un poco d'acqua calda, pronta una salvietta versatelo e servitelo.

Geladina inglese.

87. c) Pigliate sedici portogalli e tre limoni, once ventuna di zucchero fino, once due di colla di pesce forte e un boccale di acqua: pigliate la colla, il zucchero, l'acqua, fategli sciogliere assieme, ben liquefatto il tutto, vi unirete il sugo dei portogalli e dei limoni, il tutto in un corpo solo lo passerete al sacco di lana o lanino, passato, mettetela al bonetto a gelare e servitela con sotto una salvietta.

Foette di limone alla Roccocò.

87. d) Prendete un'oncia di colla di pesce con un bicchiere d'acqua e poco zucchero, e sciolta al fuoco passatela al sedaccio, pigliate otto rossi d'uova, e once quattro zucchero e il sugo di tre limoni, mischiate con un frollo, ed unitevi la suddetta colla, tirate il sabajone al fornello, e tirato, levatelo dal fuoco, pronto quattro chiari d'uova alla neve, li unirete assieme ed incorporate con destrezza, pronto uno stampo unto di rosolio, empitelo del detto composto, e subito al ghiaccio sotto e sopra, al momento lo servirete sopra una salvietta.

Colla di piedi d'agnello di nuova invenzione e più economica e più sana di quella di pesce.

88. Prendete due libbra di piedi d'agnello puliti e senza pelo, tagliateli a pezzetti, lavateli in due o tre

acque acciò perdino il sangue, imbianchiteli nell'acqua quasi bollente, cambiatela due o tre volte onde perda il selvatico e l'unto; ponete i piedi in una cassarola o marmitta grande con dieci boccali d'acqua, lasciateli bollire per dieci ore, sino a che sia ridotto in un boccale, passate questa colla al sedaccio, lasciatela raffreddare, sgrassatela con diligenza, indi ponetevi un chiaro o due d'uova, ponetela al fornello mescolandola fino a che vorrà bollire. Quando incomincia a granire spremetegli un sugo o due di limone con tre o quattro gocce d'acqua fresca, tiratela alla riva del fornello, copritela con porvi fuoco sopra, lasciatela chiarificare e passatela alla salvietta: questa dose serve quanto può essere necessario per legare un'oncia e mezza e quasi due di colla di pesce.

Colla di piedi di Manzo.

89. Prendete tre piedi di manzo, levategli le unghie, tagliateli a pezzi, lavateli in molte acque, imbianchiteli con tre o quattro acque, metteteli in una marmitta con molt'acqua, fateli cuocere per dodici o più ore, ristringetela ad un boccale e mezzo, lasciatela venir fredda, sgrassatela e fatela passare al sedaccio, chiarificatela come sopra al n. 88: questa sarà buona per far delle legature ai sabajoni o latte, perchè difficilmente si può tirare alla chiarezza di quella dei piedi d'agnello, la sua dose sarà a discrezione, perchè questa colla è di maggior forza e di poca delicatezza.

Si potrà fare anche coi piedi di vitello, tenendo la stessa cura, ma questa non è economica, e si potrà servirsene per gli aspichi e geladine grasse come si è fatto negli entremets (cap. 13 n. 33).

Geladina di Maraschino.

90. Fate liquefare in un mezzo d'acqua un'oncia e mezza di colla di pesce come sopra al n. 87 di questo capitolo, sciolta unitevi una libbra di zucchero in pane, liquefatto il zucchero passatelo ad una salvietta fina, unitevi quasi una zaina di rosolio maraschino o cannella o garofano, ponetevi il sugo di quattro belli limoni, mischiate il tutto e passate di nuovo alla salvietta. Pulite un stampo con un buco nel mezzo, versatevi la geladina e ponetela al ghiaccio a gelare, al momento di servirla

ponetela nell'acqua calda e lasciatela per un momento acciocchè si distacchi che così prende il lucido, versatela sopra d'un piatto con salvietta e servitela guarnita con creste d'arancio.

Geladina di Persici.

91. Formate la colla come sopra, ma che sia fatta un giorno per l'altro, se è di piedi il giorno dopo chiarificatela con due chiari d'uova, indi unitevi una libbra di zucchero, e tre dei frutti che più vi aggrada colla sua pelle, mischiate sempre e quando è per bollire ponetevi il sugo di due limoni. copritela con fuoco sopra, lascian-dola per un quarto d'ora alla riva del fornello onde si chiarifichi, poi passatela alla salvietta o stamigno o lanino, quasi fredda mettetela nello stampo a gelare, gelata mettetela sopra d'una salvietta con piatto e servitela così liscia od anche colorita coll'amarante che glielo verserete prima di porla nello stampo e prima di passarla alla salvietta.

Geladina di Ribes.

92. Prendete un'oncia e mezza di colla di pesce o di piedi come sopra, unitevi una libbra di zucchero, tre zaine di acqua, scioghetela come sopra, chiarificata e passatela alla salvietta, passate al sedaccio una quarta di ribes, unitela alla colla, ponetevi il sugo di quattro limoni, passate il tutto allo stamigno o lanino, ponetela a gelare in uno stampo con ghiaccio sopra e sotto.

Se prendete la colla di piedi purificate il zucchero e tiratelo in siroppo, unitelo dopo al sugo di ribes e alla colla di piedi il sugo di limone, ripassatelo alla stamigna per due volte acciò si chiarifichi.

Geladina di Magiostre.

93. Passate mezza libbra di magiostre al sedaccio, prendete la dose della colla come sopra al n. 87, unite questo con le magiostre ed il sugo di due limoni, passate il tutto alla stamigna e ripassatelo di nuovo, versatela in un bonetto e mettetela nella stufia a gelare, al momento di servirla levatela e versatela sopra d'una salvietta. Potrete levarvi il gusto delle magiostre lascian-dole in infusione con del zucchero in polvere e un poco di siroppo per due ore e passarle alla salvietta natural-

mente, che così la geladina resterà più chiara, e parimenti farete colle sambrose.

Geladina di Sambrose.

94. Passate al sedaccio mezza libbra di sambrose, tenete il modo come sopra al n. 93, versatela nello stampo, fatela gelare nella stufa, gelata levatela e ponetela sopra d'una salvietta e guarnitela con fette di limone o d'aranci piccati con gelsomini fatti di pignoli: per far questi prendete due once di pignoli, lasciateli nell'acqua fresca per tre ore, levategli e cavategli la sua animetta, e con un ago di basto fate dei buchi nelle fese e piantatevi i gelsomini che formano decorazione per guarnire le suddette geladine.

Geladina all'Arlecchina a quattro colori.

95. Fate una geladina di limone ed una di blan-mangé ma di questa fatene una maggior quantità delle altre per empire lo stampo: un'altra di maraschino colorita di amarante e la quarta sia di sabajone legato con colla. Prendete uno stampo liscio empitelo di geladina di blan-mangé, fatela gelare come se fosse di servirla intera, dategli un taglio in croce e levatene un quarto, ponete in questo una delle dette geladine liquida, tramortita nel ghiaccio, lasciate anche questa gelare al ghiaccio, quando conoscete ch'è ben gelata levate l'altro quarto del blan-mangé e riempite questo quarto d'altra geladina come si è fatto colla prima e lasciatelo pure gelare, indi levate l'altro quarto e riponete la geladina dell'altro colore. Gelata versatela sopra d'una salvietta sul piatto e servitela di gelsomini come sopra al n. 94.

Geladina a colori.

96. Prendete le geladine dei colori come sopra al n. 95 o altri colori a piacere o di fior di giglio o color verde di spinacci od altro come trovasi al n. 204 di questo capitolo, formate le geladine, prontate uno stampo, se volete con un buco nel mezzo, empitelo, ponendovi un colore l'uno sopra l'altro, lasciando sempre gelare l'uno dopo l'altro. Pieno mettetelo al ghiaccio e lasciatelo sino al momento di servirlo, versatelo sopra d'una salvietta guarnendolo a piacere o con fiori o con creste d'arancio.

Insalata di Geladina.

97. Fate la geladina di colla, dategli il gusto di pistacchi pestati con una fetta di annanasso, unendovi il color verde come al n. 202 di questo capitolo: indi ponetevi quattro sughi di limoni ed una libbra di zucchero, passate il tutto alla salvietta, ponetela a gelare in una tortiera, lasciandola grossa un mezzo dito. Gelata, tagliate con uno stampino che formi una frasca di lattuga, montate alla salvietta queste frasche l'una sopra l'altra e guarnitela con uova duri al blan-mangé come sopra al n. 82 con geladina. Questi uovi vanno pelati e tagliati a quarto e prendete poca geladina chiara con poco fior di giglio e con un pennello coloritela in modo che figurì il rosso e servitela con guarnizione.

Geladina di Annanasso.

98. Purgate una libbra di zucchero con entro mezza pelle di annanasso ed un chiaro d'uova, schiumatelo e lasciatelo bullire acciò prendi il gusto, ristretto, passatelo alla salvietta, unitelo alla colla di pesce o di piedi come ai numeri antecedenti, mettetevi il sugo di tre o quattro limoni, incorporate il tutto e ripassatela alla salvietta: indi versatela in un bonetto e mettetela a gelare alla stufia, al momento di servirla fatela scaldare nell'acqua e versatela sopra d'una salvietta guarnendola a piacere.

Geladina di Pomi granati.

99. Aprite il pomo granato, levateci le sue armelle e passatele al sedaccio, col suo sugo formerete la geladina servendosi della dose delle magiostre e sambrose come si è detto ai numeri 93 e 94 di questo capitolo.

100. Prendete mezza libbra di marene passate al sedaccio e pestate al mortajo i suoi ossi, il suo sugo passatelo al sedaccio e per il rimanente si osserverà quanto si è detto per la geladina di maraschino come sopra al n. 90, se è mancante di colore coloritela coll'amaranto.

Alle geladine si possono dare diversi gusti a piacere, in specie o di rosa o di viola, di anici, d'uva moscata, di noce e di nocciuole, di vino moscato, vino santo, mosto di uva bizolana ed altro a piacere.

Giardiniera di Geladina.

100. a) Prendete della frutta fresca, cioè marene, levandoci le ossa, sambrose, magiostre, ribes in granelli, mettetele in infusione divise con poco zucchero, poco rosolio, cannella e rhum. Fate una geladina di onca una e mezza di colla di pesce, un bicchiere e mezzo di maraschino, e quindici once di zucchero chiarificato insieme alla colla. Tenete separata un poco di colla liquefatta collo zucchero ed al rimanente della colla unteci quattro bei limoni e se sono piccoli sei e coloritela col rosso d'amarante. Con la colla che avete tenuto in disparte fate un mezzo bicchiere di blan-mangé fatto con poche armandole, poco fior di latte e ben passato tenetelo in disparte. Colla stessa colla fate con i spinacci il color verde, caricate di color amarante un poco della geladina già rossa; indi prendete uno stampo canellato od in questo formate una rosa con una frascata ed uno o due bottoni se sarà possibile, untatelo superficialmente con olio d'armandole con un pennello, mettetelo nel ghiaccio, nella rosa metteteci il color rosso carico e nei bottoni, quell'altro rosso meno carico ed il verde nelle foglie e gelatelo: indi i bottoni empiteli con colore verde, gelato questo gli farete un suolo di blan-mangé, e gelato esso pure gli farete un suolo di color rosso, poi asciugherete i frutti e ne formerete un suolo di questi ed un altro suolo di geladina rossa sino al coprimento del bonetto e la servirete senza farli toccare acqua calda ma la distaccherete con un dito all'intorno.

Geladina di Portogallo o di Limone.

101. Prendete otto portogalli, col cava-verdura vuotateli, osservate di non guastare la scorza, acciò si possono empire, vuotati, metteteli nell'acqua fresca, passate alla salvietta il suo interno, unite quattro sughi di limone, un'oncia e mezza di colla di pesce e tre zaine d'acqua, fate liquefare insieme alla colla di pesce o colla de' piedi una libbra di zucchero, passate il tutto alla salvietta, unendovi un mezzo bicchiere da zaina di rosolio di cannella o maraschino, mischiate il tutto e con questo empite i portogalli, metteteli a gelare alla stufa e lasciateli sino al momento di servirli, levateli dal ghiac-

rio, tagliateli in quattro, montateli sopra una salvietta sotto un piatto e potrete lasciarli anche interi. Qualora voleste dargli maggior colore, potrete servirvi del colore amarante o cocciniglia o pezza di levante che la farete bollire con poca gelatina.

Blan-mangé.

102. Fate bollire un boccale di pannerà se è d'estate, pelate e pestate al mortajo once tre di armandole dolci, bagnatele con la pannerà, acciò non facciano olio, ben pestate unitele colla pannerà: fate liquefare una zaina d'acqua, un'oncia di colla di pesce, once nove di zucchero e fatelo liquefare insieme alla colla, unite tutto insieme e passatelo ad una salvietta, sforzando con un cucchiajo di legno acciò prendi il gusto dell'armandola, indi versatelo in uno stampo con buco nel mezzo, fatelo gelare, gelato montatelo sopra d'una salvietta e servitelo, li potete dare il gusto di vaniglia.

FRUTTI.

Soufflé di Pomi cotogni.

103. Prendete una libbra di pomi cotogni, pelateli e levateli il caruspio, tagliateli a minute sette, fateli cuocere nel vino bianco, passateli al sedaccio, purgate una libbra di zucchero, passatelo e restringetelo alla piuma o sia all'ultimo grado, unite i pomi passati al sedaccio, mischiateli sempre sino a che siano asciutti sul fornello, asciugati unitevi quattro once di marmellata di cedrato, fatela asciugare unitamente, mischiando sempre acciò non si attacchi, bene asciutta mischiatela con un cucchiajo di legno sino a che sia quasi fredda, montate la fiocca di dieci chiari d'uova, bene incorporato il tutto, coprite di ostie un piatto d'argento, versatevi il composto, accomodandolo col coltello a piramide, mettetelo al forno che sia dolce, lasciatelo cuocere dieci o dodici minuti, preso che abbia il colore, servitelo al momento.

Soufflé Svizzero.

103. a) Pigliate otto pomi di terra, cotti, pelati e passati al sedaccio, due once di butirro appena liquefatto, once tre di zucchero in polvere, il tutto mischiate e unitevi un cucchiatale di ranc, il sugo d'un limone e poca

scorza di limone rapata, quasi un mezzo bicchiere di panneria doppia, due uovi interi e due rossi, poco sale, il tutto soffiato per mezz'ora, pronto un piatto d'argento o di rame, fatelo cuocere al forno temperato e servitelo al momento prima che venga abbasso.

Soufflé di economia alla Svizzera.

103 b). Prendete quattro once di butirro, liquefatelo, quattro once di farina tosta in bianco, un boccale di latte che verserete a poco a poco, poi quattro once di zucchero con poca cannella, poi una rapata di limone col zucchero, quattro rossi d'uovi, al momento li chiari montati al forno e mezz'ora prima di tavola metterete il piatto al bagno maria.

Dolce Svizzero a uso bodeno.

103. c) Prontate delle fette di pane francese imburato, e pronto dell'uvetta o sultana, vaniglia fatta in polvere con poco zucchero, scorza di limone rapato con zucchero, e del zucchero in polvere, pigliate una tassina che resiste al bollo ed empitela con la robba suddetta, mettetela sopra tre uovi sbattuti, un boccale di panneria o latte, e si legherà la tassina con una salvietta e la si farà cuocere nell'acqua bollente per due ore e si serve con sabajone.

Fangò di Marmellata.

104. Prendete once dodici di marmellata di cotogno, once quattro di marmellata di cedrato, unite assieme una libbra zucchero fino in polvere, lavoratelo bene con un cucchiajo di legno mischiando sempre, montate alla neve otto o dieci chiari d'uova, il tutto manipolate, versatelo sopra d'un piatto e fatele cuocere come sopra al n. 103 e servitelo all'istante.

Bonnet Soufflé.

105. Uotate di butirro un bonetto che abbia il buco nel mezzo, copritelo con pasta frolla n. 125 al 127 di questo capitolo, tiratela sottile, prontate un composto di soufflé come sopra al n. 103, versate nel bonetto il composto, fatelo cuocere al forno temperato, servitelo al momento prima che si abbassi.

Si potranno fare i bonetti soufflé di diversi gusti, cioè o di marmellata o di persici o di mognaglie o di peri o

di sambrose, ma debbono essere consistenti e ristretti in quanto alla manipolazione, e per la cottura si deve osservare quanto qui sopra si è prescritto.

Soufflé alla gentile.

106. Fate cuocere nell'acqua quattro pomi di terra e passateli al sedaccin, allestite una creme pasticciera con once quattro zucchero, poca cannella, mezzo cucchiajo di farina di semola, poca scorza di limone, quattro rossi d'uova, una zaina di panneria, tiratelo al fornello, mischiatelo bene ed unitevi i pomi di terra con sei rossi d'uova e montate alla fiocca i chiari, fate un bordo di pasta in un piatto d'argento o di rame, untatelo di burro, versatevi dentro il composto tenendolo alto nel versarlo, ponetelo al forno a cuocere, cotto inzuccheratelo e servitelo al momento, altrimenti è soggetto ad abbassarsi.

Zuppa di marenne o di vissole.

107. Levate l'osso e il picollo ad una libbra di marenne o di vissole, unite una libbra di zucchero, un mezzo di vino bianco od anche rosso vecchio, scorza sottile di limone, poca cannella intera, fatela bollire per un quarto d'ora. Prontate delle fette di pane francese tostato alla graticola, stendetele sopra un piatto o fiamminghina, levate dalla marenata la scorza di limone e la cannella e versatela sopra al pane e servitela.

Prugne di Provenza siroppate.

108. Fate cuocere per un quarto d'ora con once sei zucchero una libbra di prugne od altri frutti secchi in un mezzo di vino bianco, una scorza di limone sottile, poca cannella in canna cotta, levate la scorza e la cannella, servitele con crostoni di pane tostato alla graticola.

Con la stessa dose si possano pure siroppare le prugne verdi, mognaglie e persici; se il frutto come il pero o pomo essendo più duro invece di un mezzo di vino ve ne porrete un boccale ed una libbra di zucchero per ogni libbra di frutta facendola cuocere di più, e se abbisogna restringetelo e se volete colorirlo prima che si raffredda ponetevi poco amaranto, versatelo poi in una fiamminga e servitelo.

Scarlotti di Pomi o di Peri.

109. Pelate, tagliate in quattro e levate il caruspjo e la pelle dei pomi, poneteli in una cassarola con un boccale di vino bianco ed once quindici di zucchero per ogni due libbra di frutta ed una scorza di limone: indi mettetevi della cannella e quattro garofani involti e legati in un pannolino bianco, once tre di butirro fresco e fate il tutto cuocere, cotto levate il pannolino ove esiste la cannella e la scorza di limone, levatela e fatela restringere al fuoco ardente. Untate di butirro abbondante una cassarola o bonetto liscio, copritela con fette sottili di pane francese senza crosta facendo montare una fetta sopra l'altra e sul fondo ponetevi poco zucchero: in seguito versate il composto, indi copritelo di fette di pane, sopra di questo mettete poco zucchero e butirro, fatela cuocere al forno o alla bornice con fuoco sotto e sopra, curate che il pane sii morbido e venga il tutto di buon colore e versatela sopra d'un piatto in modo che resti intero.

Scarlotte di Persici.

110. Pelate e aprite in due una libbra di persici lassi, metteteli in una cassarola con un mezzo di zucchero siroppato, mezzo bicchiere di zaina di rosolio a piacere, poca cannella fina, poca scorza di limone tagliata sottile, fate il tutto cuocere, se è lungo mettetelo al fuoco ardente a restringere. Prontate una cassarola o stampo iniburrato, copritelo di pane come all' antecedente numero 109, fatele cuocere al forno o alla bornice, preso il bel colore versatela sul piatto e servitela.

Scarlotte alla Dama.

111. Fate i persici siroppati come sopra al numero 110 e ben ristretti. Coprite di biscottini un bonetto liscio, empitelo d'un suolo di persici siroppati ed un suolo di biscottini tagliati per metà, questi sbruffateli di rosolio a piacere, poneteli nella stufia con ghiaccio, al momento di servirla versatela sopra d'una salvietta. Potrete coprirla con una giazza reale come al numero 109 di questo capitolo ed in allora la porrete al tiepido onde la giazza asciuga e marcatela anche con tresia.

Valuano alla Giardiniera.

112. Fate un valuano di pasta sfogliata come al numero 128 di questo capitolo, empitelo con frutti siropati come ai numeri antecedenti 108, 109, 110 e 111 e servitelo tanto freddo che caldo a piacere.

Torta di frutti.

113. Prendete quel frutto che più vi aggrada, fatelo cuocere col siroppo di zucchero e passatelo al sedaccio, aggiungetevi altrettanto zucchero e restringetelo al fuoco ardente, indi lasciatelo raffreddare: fate una pasta frolla grassa come al numero 127 di questo capitolo, con questa formate una torta o pasticcini a piacere, empiteli con detto composto, in seguito copriteli a piacere o in catena o quadretti o a biscia o ad ornato, untando le giunture della pasta con uova sbattute con una goccia d'acqua e con un pennello indorate il disopra, fatela cuocere al forno temperato e cotta levatela, spolverizzatela di zucchero e servitela sopra d'una salvietta o carta stratagliata.

Scarlotte alla Signorile.

114. Fate siroppare i frutti come ai numeri antecedenti, prontate delle marene siropate senza ossi e senza piccolli, imburrate di butirro un bonetto e copritelo di pane tedesco scrostato, ponete in fondo poco zucchero e poco butirro, versate un poco dei frutti siropati e fate un suolo di marene siropate, e così a suolo a suolo empite il bonetto, li frutti sieno di varie qualità, in seguito copritelo con fette di pane, mettendovi poco zucchero e butirro, mettetela al forno temperato o alla bornice, con fuoco sotto e sopra, curate la cottura e al momento di servirla staccatela dal bonetto e ponetela sopra d'un piatto e servitela.

Scarlotte alla Roccò.

115. Fate un siroppo con un boccale di vino bianco e libbre due di zucchero, una scorza di limone tagliata sottile, mettetelo al fuoco ardente a restringere, unitevi una libbra di persici pelati e tagliate per metà, lasciateli cuocere ma che non si rompino e fateli asciugare al fuoco ardente. Untate di rosolio a piacere un bonetto, ponetevi i persici l'uno sopra l'altro, tenetelo al

caldo, al momento di servirlo versatelo fuori. Si potrà anche servirlo freddo lasciandolo nel bonetto, facendo un croccante come al numero 181 di questo capitolo fatto in un bonetto della simile grandezza di quello ove sono i persici, versate questi sopra d'un piatto, indi copriteli col croccante e servitela.

Scarlotte al buon Sapore.

116. Fate siroppare i persici come sopra. Bagnate uno stampo di rosolio e copritelo di biscottini, indi mettetevi i persici siroppati e lasciatelo al caldo sino al momento di darli in tavola, sbruffateli di rosolio, versatela sopra il piatto e servitela.

Scarlotte alla Belgiosina.

117. Coprite un bonetto di pane di spagna, mettendovi un suolo di persici o pomi siroppati, altro di marene ed altro di pane di spagna sbruffato di rosolio a piacere, empito il bonetto versatelo sopra d'un coperchio osservando che non si rompi, abbiate pronta una giazza reale con gusto di vaniglia come al numero 109 di questo capitolo, coprite con questa la scarlotte, e guarnitela con confettura, pastiglie e schiumette, ponetela ad asciugare alla stufa, montatela alla salvietta e servitela.

Pomi alla Roccoco.

118. Levate con il vit-pome il caruspio dei pomi popini grossi, indi pelateli, fate questi cuocere nel vino bianco con un poco zucchero, passate al sedaccio la cottura delle pelle e i caruspi, in questa fate cuocere i pomi tagliati a fette della grossezza d'uno scudo unendovi poca marmellata, rosolio a piacere e zucchero. Cotti i pomi restringeteli al fuoco ardente, coprite il fondo di un bonetto di carta bianca, sbruffatelo di rosolio, indi ponete le fette dei pomi le une sopra le altre, empito che avete il bonetto sino al momento di servirlo, versatelo sopra d'un piatto versandovi sopra la salsa composta del siroppo dei pomi, poca marmellata di sambrose, poco rosolio o alchermes o maraschino e poco zucchero il tutto passato al sedaccio e versatele sopra.

Peri alla Roccocò.

119. Fate cuocere al dolce fuoco i peri in un mezzo di vino malaga, un bicchiere da zaina di rosolio di garo-

una scorza di limone tagliata fina ed once sei di zucchero fino e dodici peri tagliati per metà. Cotti al testo teneteli al caldo sino al momento di servirli, guarniteli con crostoni di pane di spagna tostato alla graticola, montateli sul piatto e serviteli.

Peri alla Regina.

120. Pelate e levate con il cavaverdura il caruspio a dodici peri, pistate nel mortajo once due amaretti, unite a questi once sei di marmellata di cedrato, con questo composto empite i peri, poneteli in una tortiera con tre zaine di vino bianco ed once nove zucchero, una scorza di limone sottile e poco amaranto: fatelo cuocere al dolce fuoco, cotti serviteli caldi o freddi come più vi aggrada.

Portogalli al Bigné.

121. Fate cuocere al siroppo di zucchero e poco rosolio dei portogalli pelati e fesati, cotti lasciateli raffreddare ed asciugateli, abbiate pronta una pastina di latte capitolo 2 n. 5), involgete in detta pastina una fesa per volta e fateli friggere alla grassa bollente o all'olio, montateli sopra d'una salvietta spolverizzati di zucchero fino e serviteli.

Bigné di Pomi.

122. Cotti in siroppo le fese di pomi asciugatele, fate una pastina di vino (capitolo 2 n. 4), involtate le fese di pomi nella pastina, friggetele al grasso o all'olio, spolverizzatele di zucchero e servitele sopra di una salvietta.

Bigné di varj frutti.

123. Si possono prendere i peri, prugne, mognaglie, persici e marene insiroppati, ed anche questi frutti in spirito dolcificati con siroppo levandogli il suo osso ed asciugati con salvietta e farli a bigné. Fate una pastina di latte (capitolo 2 n. 5), involgete i frutti in questa pastina e fateli friggere alla grassa o all'olio o a metà olio e metà butirro, cotti spolverizateli di zucchero e serviteli montati sopra una salvietta.

DOLCI LIQUIDI.

Foette di Persici a rosolio.

123. a) Prendete una libbra e mezza di persici belli
Cuoco Mil.

e maturi, levateci l'osso, passateli al sedaccio e metteteli in una cassarola unendoci dodici rossi d'uova, una libbra di zucchero andante, un poco cannella in polvere, un mezzo bicchiere o zaina di rosolio a piacere e tiratelo al fornello come un sabajone: quando è arrivato al vero punto, incorporateci poco per volta una fiocca di tre o quattro cliari d'uova montati alla neve, abbiate pronta una fiamminghina reale fondata con entro dei biscottini, versateci sopra questo soette, guarnitelo con crostoni di biscottini di cedrato, servitelo subito e ben caldo.

Foette al Pitipo.

123. b) Formate un composto come l' antecedente, tiratelo al fornello, con questo composto empite i pitipo o bicchierini mezzani o chicchere, mettetelo al ghiaccio, tenendone da parte un poco per riempire i detti recipienti, poichè gelando o venendo freddi calano: pieni marcateci con poco tresia a colori, montateli sopra una salvietta e serviteli.

Foette gelato nello stampo a piacere.

123. c) Formate il composto come sopra al n. 123 a), ed unitevi tre quarti d'oncia colla di pesce liquefatta in un bicchiere d'acqua ed once tre di zucchero, se invece della colla di pesce avete della colla di piedi, purgatela, dolcificatela, unitela al composto e tiratelo al fornello: indi incorporateci la stessa dose della fiocca come al detto n. 123 a), untate uno stampo a piacere, se ha però un buco nel mezzo gclerà più presto, fatelo gelare, gelato montate una salvietta sopra un piatto, fate sentire allo stampo il caldo nell'acqua calda affinchè sortisca lucido, versatelo sulla salvietta e servitelo.

Foette in diverse maniere.

123. d) Volendo fare il foette di albicocche, o di sambrose, o di magiostre, o di uva moscatello o bianca fina si terrà lo stesso metodo che si è praticato nei numeri antecedenti, soltanto vi si porranno sei rossi d'uova di più e si serviranno come si è fatto il foette di persici come sopra al n. 123 a).

Nel caso che non aveste i frutti sopra indicati potrete prevalervi della marmellata, prendendo libbre due di quella marmellata che più petra aggradire, e

l'incorporerete con otto rossi d'uova ed un bicchiere di zaina di rosolio a piacere, tiratelo al fornello, unendovi pure tre chiari d'uova montati alla fiocca come sopra al n. 123 a) e lo servirete come al n. 123 b).

Persici alla Borghese.

123. e) Prendete una libbra di persici belli e maturi, spaccateli, levateci l'osso e con il cava-verdura scavate la sua polpa in modo di lasciarne un poco. Prendete della marmellata di cedro, uniteci degli amaretti pistati ed un poco di detta polpa del persico, con questi formate un pieno ed empite i persici: indi unite i pezzi del persico spaccato e formatene uno intero, passateli al pane trido fino e per due volte passateli all'uova sbattuto e pane trido, abbiate pronto una padella con entro metà grasso bianco e metà burro purgato, il tutto ben caldo metteteli a friggere e fargli prendere bel colore, indi levateli, fateli colare sopra un panno, montateli sopra una salvietta, spolverizzateli di zucchero e serviteli.

Nella stessa maniera potrete fare anche le albicocche e le mognaglie.

Cerise o Marenone o Galfioni alla Cittadinu.

123. f) Prendete tre quarte d'una libbra de' suddetti frutti, levategli l'osso ed il picollo, se volete empiteli con un poco di marmellata di cedro, formateci il picollo con un filetto rilevato di cedro canditato, passateli al pane trido fino, indi due volte all'uovo sbattuto e due volte pure al pane, fateli friggere come sopra al n. 123 e) e serviteli sopra d'una salvietta.

Altro strul tedesco.

123. g) Pigliate una libbra piccola di dodici once di fior di farina e un uovo intero, poco sale, un'oncia di burro e poco acqua tiepida, impastatela bene con un cucchiare, poi col pugno, indi bene lavorata, unitevi altra acqua morta o tiepida e seguitate a lavorarla sin tanto che venghi alla morbidezza della sfogliata, e poi spolverizzate la tavola e lavoratela minutamente come la sfogliata prima di mettere il burro, indi fate una micotella e la metterete in un cantone della tavola, e la bagnerete con un poco d'acqua tiepida coprendola con

un baslotta e ve la lascerete per mezz'ora, poi stendete sopra la tavola, e spolverizzate di farina, indi si metta sopra la tovaglia, con le mani tiratela diligentemente, come quasi un vello, e poi li mettete dei pomi tagliati a fettine con poca scorza di limone tridata, e il sugo d'un limone, scaldati un poco al fornello, indi spandetele sopra la detta pasta, con poco zucchero spolverizzate e once sei d'uvetta sultana, e li pomi sieno una libbra grossa e poco pane grattato e brostolito con butirro, si spande sopra li detti pomi e poi del butirro liquefatto, indi rotolate il tutto, con l'agilità della detta tovaglia, e formate una roletta, poi imburrate una tortiera adattata alla roletta e spolverizzate di zucchero e butirro liquefatto e poco pane brustolito, poi al forno o al testo con fuoco sotto e sopra, ma poco fuoco, al momento versandolo sopra un piatto e servitelo.

Meloni fritti, ed altri frutti marinati.

124. Pulite i meloni dalla sua cortecchia e mollica, tagliateli a filetti marinateli con zucchero, rosolio e poca cannella, lasciateli in infusione sino al momento di friggere, asciugateli con una salvietta involtateli nella pastina di latte e fateli friggere come al n. 123.

I peri, i pomi, pelateli e levatele con il vit-pome il caruspio, i persici tagliateli per metà e levategli l'osso e la pelle, ed indi tagliateli a fesa, marinateli e fateli friggere come sopra.

Persici foette.

124. a) Prendete mezza libbra di persici belli, spaccateli, levategli l'osso e passateli al sedaccio; indi metteteli in una cassarola mezzana con sei rossi d'uova ed once quattro di zucchero in polvere, tiratelo al fornello come una creme, al suo punto uniteci due chiari d'uova montati alla fiocca, mescolate bene il tutto insieme, poi versatelo nei pitipoeu, o nei bicchierini, o nelle chicchiere e serviteli tanto caldi come freddi.

Potrete nello stesso modo servirvi anche delle albicocche, mognaghe, sambrose e magiostre.

Persici all'Italiana.

124. b) Spaccate otto persici mezzani, scavatevi un poco di mosto e mettetevi un poco di marmellata che do-

vete aver pronta e dopo unite i persici spaccati; indi passateli all'uovo sbattuto, impanateli, imboraggiateli di nuovo e passateli pure al pane, al momento che dovete servirvene fate scaldare il grasso bianco con metà olio e metà burro e fateli friggere, preso che abbiano un bel color d'oro metteteli sopra d'una salvietta spolverizzateli di zucchero e serviteli.

In questo modo potrete allestire anche le mognaglie e le albicocche.

Persici ripieni.

124. c) Prendete sei amaretti, dodici persici pelati, le sue armandole pestate e pelate, una mollica di due soldi di pane grattato e crivellato, once tre di burro, un'oncia di zucchero in polvere, un rosso d'uova.

Per 12 persici fatti per metà, si preparano in una tortiera e empiti del detto pieno il tutto pestato al mortaio, si empia li detti persici e si bagnano con un mezzo di vino bianco, una zaina d'acqua e once tre di zucchero, si fanno cuocere con fuoco sotto e sopra, cioè al testo o al forno, e si servono tanto caldi quanti freddi, ma cotti sono più buoni.

In quanto alle cerase ed alle marene le leverete l'osso ed il piccollo, gli metterete un poco di cedrato, le impanerete e le imboraggerete, le farete friggere e le spolverizzerete con zucchero.

PASTICCERIA.

Modo per fare la pasta frolla grassa.

125. Prendete una mezza libbra di fior di farina, fatevi un buco nel mezzo, mettetevi poca scorza di limone tridata fina, due rossi d'uova, nove once di zucchero in polvere, dodici once di burro fresco, impastatela con destrezza se la stagione è estiva perchè questa pasta è sottoposta ad attaccarsi, quando il tutto è impastato la pasta è fatta: indi stendetela sopra la tavola e servitevene a piacere.

Pasta frolla magra.

126. Prendete una libbra farina di semola mettetela sopra d'una tavola e fatevi un buco, unitevi poca scorza di limone tridata fina, quattro rossi d'uova, mezza

libbra di burro e una libbra di zucchero in polvere, impastate il tutto come al numero antecedente, e ritenete che questa pasta è ottima a far cassa per pasticci caldi.

Pasta frolla leggera.

127. Prendete once dodici farina di semola, unitevi poca scorza di limone tridata fina, once sette di burro, once tre zucchero in polvere, due rossi d'uova, impastatele come sopra e vi servirete di questa pasta per i pasticci od altro come sopra.

Tutte le paste frolle prima di porle in opera conviene untare di burro la cassarola o bonetto ove la si pone per farla cuocere acciocchè non si attacchi.

Pasta sfogliata.

128. Prendete mezza libbra di fior di farina, poco sale, un rosso d'uova, il sugo di mezzo limone, tanto burro come due o tre noci, un bicchiere di acqua fresca, il tutto impastate bene, lavoratela e fate che rinvenga sotto le mani battendola molte volte sopra la tavola, copritela con una salvietta e lasciatela posare per un quarto d'ora: indi prendete tanto burro come la pasta, maneggiatelo sulla tavola facendogli perdere il latte ed asciugatelo con una salvietta, poi osservate se la pasta fosse riuscita un poco molle che in allora vi porrete minor burro, se al contrario fosse un poco dura aggiungetevne di più burro, stendete la pasta e ponete nel mezzo il burro, prendete gli angoli della pasta ricoprite il burro, stendetela colla cannella sulla tavola, tiratela della grossezza di uno scudo, piegatela colla cannella cinque volte se è d'inverno, e quattro se è di estate, dopo fatene quell'uso che vi è necessario.

La giusta dose di far questa pasta non è che di prendere tanto di farina quanto di burro e se fosse di estate maneggiate prima il burro nell'acqua con dei pezzi di ghiaccio perchè s'indurisca, ed è anche meno facile attaccarsi alla tavola.

Pasta di mezza sfogliata.

129. Prendete una mezza libbra di farina, stendetela sul tavolo, mettetevi poco sale, un rosso d'uova, una quarta di burro, invece di acqua bagnatela con vino bianco, impastato il tutto e dategli tre o quattro giri.

Di questa pasta servitevi per pasticci di maccheroni o sortù e per friggere nel grasso a bindellini.

Se avvanza della pasta sfogliata potrete servirvene il giorno seguente per mezza sfogliata per far rizzoli o timballi.

Sfogliata grassa.

130. Fate la pasta come la sfogliata (n. 128), invece di butirro prendete della grassa di rognone di manzo, pulitela dalle sue pellesine, pestatela al mortajo e passatela al sedaccio, unitela alla pasta e dateci cinque o sei giri, e ve ne servirete per fare valvani o valuanini od altro che vi occorrerà.

Si osservi che la sfogliata si può impastarla con acqua e sugo di limone, o con vino bianco, o con panna, o con latte facendo l'impasto come la sfogliata, unendovi il butirro o grassa, dandogli i prescritti giri, e se vi mettete latte o panna in allora non gli metterete il sugo di limone.

Sfogliata alla tedesca.

130. a) Pigliate once 18 farina fina in un laslotto, poco sale, mezzo limone, poco butirro, due cucchiali di spirito di vino, un rosso d'uova e poca acqua, il tutto mescolate e formate la pasta a forza, indi sulla tavola ben battuta e ben tortiliata e ancora ben lavorata, poi pigliate once 24 butirro, once sei farina, tirata sulla tavola, dateli li giri come si fa alla sfogliata, dopo unitela all'altra pasta dandoli li soliti giri, e tagliatele a piacere le torte, e fatele cuocere al forno temperato o al testo fuoco sotto e fuoco sopra.

Pasta brisc.

131. Prendete una libbra di fior di farina ponetela sopra del tavolo, fatevi un buco nel mezzo, unitevi sei rossi d'uova, una quarta di butirro, once tre zucchero, poca acqua fresca ed impastatela in modo che riesca piuttosto dura. Questa pasta è ottima per fare pasticci mangiabili caldi.

Pasta falsa per pasticci freddi.

132. Ponete sul tavolo due libbre di farina bianca, poco sale, once sette grasso bianco o once sette butirro, otto uova intieri, ed acqua quasi bollente, impa-

statela che riesca dura più che sia possibile, lavoratela bene colle mani, se avrete la gremola fatela rinvenire a forza, mettetela in opera per i detti pasticci freddi che trovansi negli entremets.

Pasta alla Maddalena con armandole.

133. Pelate e pestate once tre di armandole, bagnatele con un chiaro d' uova, passatele al sedaccio, unendovi once tre farina di semola, fate liquefare once quattro butirro unendovi mezza libbra di zucchero in polvere, tre uova intieri il tutto incorporate, lavoratelo bene con un cucchiajo di legno, ponetevi poca scorza di limone, poco cedrato a filetti, poca cannella mischiate il tutto: untate di butirro una tortiera o versate il composto sopra, fatelo cuocere per mezz' ora al fuoco dolce, cotto tagliatelo a nosange, montatelo sopra d'una salvietta e servitelo spolverizzato di zucchero.

Pasta alla Maddalena senza armandole.

134. Fate liquefare mezza libbra di butirro in una casarola, unitevi mezza libbra di farina, mezza libbra di zucchero in polvere, sei rossi d' uova, poco cedrato, poca scorza di limone tridata fina, incorporate il tutto, maneggiandolo bene con un cucchiajo di legno per mezz' ora, montato i chiari d' uova alla fiocca ed uniteli al composto. Untate una tortiera di butirro e versatelo sopra, fatela cuocere al forno per mezz' ora, cotta tagliatela a nosange, spolverizzata di zucchero o giazzatela di sopra con giazza reale marcata con tresia, fatela asciugare alla stufa, montatela sopra d'una salvietta e servitela.

Pasta per fare i panetti.

135. Prendete una quarta farina di semola, once tre farina gialla, once sei zucchero, due rossi d' uova, poca scorza di limone tridata fina, poca cannella, un pizzico di fior di sambuco tridato fino, una quarta di butirro, once due uva sultana, impastate il tutto, e fatta la pasta, formate dei piccoli panetti tondi, al disopra marcateli con un coltello facendovi dei tagli in croce non profondi e indorateli di uovo sbattuto: fateli cuocere al forno montateli sopra d'una salvietta e serviteli spolverizzati di zucchero.

Pane speciale alla Bresciana.

136. Prendete una libbra di fior di farina, una lib-

bra di zucchero, mezza libbra di butirro, poca acqua tiepida, formate la pasta un poco più tenera della pasta frolla, fate la forma di una torta, indi empitela con il seguente pieno. Prendete una libbra di armandole pelate e pestate nel mortajo con un chiaro d'uova, levatele e ponetele in un recipiente, uniteci una libbra di pignoli intieri, ed once dodici di pane biscotto pestato e passato al crivello, unendovi una libbra di zucchero in polvere, once due di droghe dolci, once nove d'uvetta passa e una scorza di cedrato tridato, impastate il tutto con poco fondo di mostarda di barili e con un poco di questo empite la torta, in seguito copritela con detta pasta facendovi dei scherzi od ornati colla punta del coltello. Mettetela a cuocere al forno, cotta montatela sopra d'una salvietta, spolverizzatela di zucchero, e servitela.

Questa dose può servire per molte torte, per cui non volendo fare che una torta, si deve dividere la quantità degli ingredienti in proporzione.

Pasta per spongarde alla Bresciana.

137. Prendete due libbre farina di semola ossia once ventiquattro, unitevi dodici rossi d'uova, poca scorza di limone tridato, mezza libbra butirro, poca cannella, once quattro zucchero, una quarta di lievito, impastatele e formate delle pagnottine, mettetele alla stufa a lievitare, prontate il forno caldo temperato, cotte potrete servirvene per zuppe de' frutti siroppati.

Pasta de' braccialetti alla Bresciana.

138. Prendete once dodici di fior di farina, unitevi once tre di zucchero, once tre butirro, due uova intieri ed once quattro di lievito, stemperatelo alla sera per la mattina con poca acqua tiepida e poca farina, alla mattina impastate il tutto, fatta la pasta tagliate delle coronette e mettetele alla stufa, indi fatele cuocere al forno, cotte levatele, montatele sopra d'una salvietta e servitele con una spolverizzata di zucchero.

Piccoli sanflur tedeschi.

138. a) Pigliate nove pugni di farina, in un baslotto o catino, una zaina di latte e una zaina di paonera, appena tiepida, unitevi alla farina once una di lievito stato nell'acqua un giorno, e formate una pastina nel

mezzo del baslotta con poco latte e poco pannerà, e se è leggera lasciatela lievitare mezz'ora o meno e poi unitevi il rimanente del latte e un'oncia di zucchero in polvere, poco sale, tre rossi e un uovo intero, once sette butirro morto o sia appena liquefatto, impastate il tutto bene e mettetelo al tiepido a lievitare, e poi un panno tiepido sopra, un foglio di rame e spolverizzato di farina, intanto formate con un cucchiale dei piccoli bocconi, rotolateli con le mani, e poneteli sopra il detto foglio di rame già tiepido, indi fateli lievitare e fateli cuocere in una tortiera unta di butirro, cotti al forno temperato o sia al testo con fuoco sotto e sopra, si fanno cuocere al latte, prontate la tortiera con un mezzo di latte bollente e un pezzo di butirro, li unirete le dette michette e fuoco sotto e sopra li fate cuocere per mezz'ora, cotti montateli sul piatto, e serviteli con questa salsa: fate la salsa in questa maniera: pigliate tre rossi d'uova, un poco farina, poco limone rapato con zucchero, il zucchero sarà in tutto once tre, con frolo si frollerà moltissimo, indi abbiate pronto un boccale di latte bollente con altre tre once di zucchero e lo verserete nella cassarola che avete frollata, la tirerete un momento al fornello e la verserete nella salsiera o due se sono piccoli, il tutto si servirà al momento.

Dolci alla Svizzera ossia lacciadini.

139. Ponete in un recipiente una quarta di farina di semola, unitevi due uova interi, once tre zucchero in polvere e poca cannella, sciogliete il tutto con del latte e formate una pastina. Prontate una tortiera con butirro purgato sopra del dolce fuoco, mettetegli molti cucchiari di questa pastina in detto butirro, che l'una non tocchi l'altra, voltateli, preso che abbiano il color d'oro, levateli, poneteli alla stufa e lasciateli sino a che siano cotti gli altri e serviteli spolverizzandoli con zucchero. Potrete far cuocere questi nella medesima maniera colla pasta paveau (n. 153 di questo capitolo).

Pasta per couclusse.

140. Prendete once quattordici di butirro fresco, sei uova interi, once ventotto di fior di farina, quattro once di zucchero in polvere, once una e mezza di lievito di birra,

quattro once di uva sultana, una zaina e mezza di panneria doppia, un pizzico di sale, questa è la dose, ed il composto è questo: fate liquefare il butirro in una cassarola che non tosti, liquefatto maneggiate lo con un cucchiajo di legno unendovi un uovo intiero, unite il zucchero e la farina al butirro liquefatto, ad ogni cucchiajo di questo mettete un cucchiajo di panneria ed un uovo intiero e poco sale, incorporate il tutto mescolando per mezz'ora senza stancarsi, in ultimo ponete il lievito di birra lavandolo la sera per la mattina e l'uva sultana, incorporate il tutto, untate, impanate con pane gratugiato un bonetto, versate dentro il composto, mettetelo alla stufa ad alzar il lievito, quando vedete che si alza mettetelo al forno dolce, cotto a bel colore ed asciutto versatelo sopra d'una salvietta spolverizzatelo di zucchero e servitelo.

Pasta per crassen.

1/41. Prendete mezza libbra di fior di semola, poco sale, once tre butirro, once tre zucchero fino, once una di lievito di birra, tre uova intieri e mezza zaina di panneria. Fate liquefare il butirro, legatelo con un uovo intiero aggiungendovi poca farina, poco zucchero ed un cucchiajo di panneria, mischiate il tutto sino a che sia ridotto ad un sol corpo, unitevi il lievito di birra ben levato, impastate il tutto, spolverizzate la tavola di farina e tirate la pasta della grossezza d'un mezzo dito, tagliatela con un copa-pasta rotondo della grandezza di un bicchiere, ponete in mezzo di questi un poco di marmellata, untate con uova sbattuto e poca acqua i detti fondi, indi copriteli colla stessa pasta come si acostuma nei valuanini. Stendete una salvietta sopra un foglio di rame, infarinatela, mettetela sopra di questa i crassen in distanza acciò non si attacchino, spolverizzateli di farina e copriteli con altra salvietta. Metteteli alla stufa a levare, questi debbono essere fatti entro un'ora e mezzo. Fateli friggere in una padella con metà grasso e metà butirro purgato assieme voltandoli con sveltezza al fuoco dolce acciocchè crescano, preso il color d'oro levateli, metteteli al crivello e spolverizzateli di zucchero, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Pasta di brios.

142. Prendete once ventiquattro di farina, once dodici di burro, once sei zucchero, poco sale e sei rossi d'uova, once tre lievito di birra. Formate una pasta di once sei farina, poco sale, poco burro e poc'acqua, ed unite il lievito di birra distendete un mantino sopra d'una cassarola infarinato mettetevi la detta pasta e fatela levare alla stufa, intanto che lievita fate l'altra pasta: indi fate liquefare il burro unitevi l'altra farina e zucchero e sei rossi d'uova, in seguito unitevi la prima pasta con questa, manipolatela con sveltezza, mettetela alla stufa a levare se è d'estate lasciatela mezz'ora, d'inverno tre quarti d'ora, versatela sopra d'una tavola spolverizzata di farina, fate dei pezzi l'uno più grosso dell'altro, unito l'uno sopra l'altro a tre a tre in gradazione, metteteli sopra d'un foglio di rame a cuocere al forno dolce, cotti levateli, spolverizzateli di zucchero e serviteli.

Pasta reale.

142. a). Trovasi alle zuppe di magro al capitolo 25 n. 31 e 32.

Piccola dose per li Crasfen.

142. b) Prendete once quattordici di farina di semola, once tre di burro, once tre di zucchero in polvere, poco sale fina, tre uovi interi, un'oncia di lievito di birra, poco panera, once tre di marmellata di cedrato, fate la pasta sulla tavola con sveltezza e tiratela alla grossezza d'un mezzo dito con la cannella di pasticceria, tagliateli col copapasta ed adorateli d'uova sbattuto, e metteteli dei pezzetti di detta marmellata, e coprite questi con altra pasta già tagliata, spolverizzate una salvietta o mantino di farina, unitevi li suddetti e metteteli alla stufa a lievitare, e dopo una mezz'ora incirca li farete friggere a metà strutto e metà burro purgato assieme, e si servino con zucchero spolverizzati.

Altro Coclouf.

142. c) Prendete una libbra poco meno di farina di semola, once sette di burro, quattro uovi e quattro rossi, una zaina di panera tiepida, fate la pasta con questa dose lavorata come l'antecedente ben lavorata e sbattuta, per ultimo mettete tre once di zucchero in pol-

vere, once due di lievito di birra, uva sultana, poco cedrato e armandole al bonetto imburrato e impanato, si farà cuocere come il precedente, spolverizzato di zucchero e servitelo con salvietta.

Gattò a mille foglie.

143. Fate una torta di pasta sfogliata non troppo rilevata ma piuttosto leggiera con entro poco marmellata di cedrato, fate altra torta di pasta sfogliata anche questa leggiera con entro poco marmellata di sambrose, fate altra torta di pasta d'armandole pure leggiera e ben cotta, e così proseguite l'una più piccola dell'altra in modo che forni piramide prontate una giazza reale (n. 138) di questo capitolo), coprite il gattò di questa giazza e guarnitela di varj confetti o schiumette. Con queste potrete figurare un colle a scoglio, una grotta, formando le finte entrate con schiume e varj amaretti; potrete pure guarnire il detto gattò con ghirolande fatte di pasta d'armandole, o qualche piramide colorita a tresia, mettetelo ad asciugare alla stufa, montatelo sopra d'una salvietta e servitelo.

Turbante allo spiede.

144. Prendete once quattordici di butirro, once quattordici di zucchero, once quattordici di farina, once quattordici d'uva, once tre cedrato tagliato a filetti, once sei armandole alla perlina intere, once tre tresia colorita, una giazza di cioccolata, once sei zucchero, una giazza rossa d'once sei zucchero, altra giazza bianca di once sei zucchero. Prendete uno stampo di latta o di rame lungo once sei, rotondo e grosso come una cannella da pasta, che sia cadente da una parte ed abbia un piccolo traverso da una estremità all'altra perchè passi lo spiede e che sia fermo, investito lo stampo con spago in modo che nella parte cadente resti fuori un pezzo che tirandolo si levi tutto lo spago e ponetelo allo spiede a mano a ben scaldare. Prontate la pasta in questa maniera, fate liquefare il butirro mescolato con cucchiajo di legno, unitevi due uova interi, metteteci un cucchiajo di zucchero ed altro di farina mescolando sempre, unendo il rosso dei detti uova sino a che avete incorporato il zucchero, la farina ed i rossi d'uova, ben caldo lo stampo con il piccolo mescolino della leccarda versate il compo-

sto sopra allo stampo sino a che lo stesso è investito, facendo girare lo spiede colle mani acciò non prenda alcuna scossa, per cui sarà bene avere lo spiedo a mano e il fuoco di carbone sopra la terrassa del fornello e lasciategli prendere il bel colore, frattanto che cuoce e gira ponete le armandole e il cedrato infilzato in piedi, ed investitelo di nuovo col composto e ciò seguite sino a che avete terminato il composto le armandole e il cedrato, subito che abbiano preso bel colore ed asciugati investite il turbante con le giazze l'una dopo l'altra avvertendo però di non metterne veruna se non è asciugata, indi mettetevi la tresia quando però l'ultima giazza sia ancor umida acciò si attacchi, levate subito lo spiede dal fuoco e prendete il filo dello spago che si è lasciato nell'estremità usate attenzione di non rompere il turbante quale resterà distaccato dallo stampo, levatelo dallo spiede montatelo in piedi sopra d'una salvietta e quando lo dovete servire tagliatelo per il traverso a sottili fettine con un coltello assai fino e servitelo.

Bondajola di pasta.

145. Fate una pasta frolla grassa come al n. 125 di questo capitolo. Untate di butirro un foglio di rame, copritelo con la pasta frolla, mettetela a cuocere al forno, cotta tagliatela in croce, coprite un quadro di detta pasta con una giazza leggiera di cioccolato, poco zucchero, poco chiaro d'uova mischiate bene, coprite pure altro quadro di giazza di caffè fatto con poco zucchero, poco chiaro d'uova ben mischiato, coprite l'altro con una creme pasticciera fatta con due uova interi, once due zucchero, un cucchiajo di farina di semola, poca scorza di limone tridata fina, mezza zaina di panuera, il tutto mischiato, tiratelo al fornello, l'ultimo quarto copritelo di marmellata di cedrato unito con poco zucchero e chiaro d'uova. Ponetela di nuovo al forno e fatela asciugare, coprite con questa pasta lo stampo fatto in figura di bondajola ed il rimanente tagliatelo a dadi, poneteci entro lo stampo un quadretto per sorta unendovi dei pistacchi, unite lo stampo e legatelo ben stretto, lasciatelo legato sino a che sia raffreddato, in seguito cavatelo dallo stampo e dove vi sono le marcature dello spago con

penello coloritele di cioccolato, montatela sopra d' un piatto con salvietta, guarnitela di varie schiume, od altri generi di pasticceria e servitela guarnita di fiori.

Crema pasticciera soufflé.

146. Ponete in una cassarola quattro rossi d' uova, un' oncia di zucchero, mezzo cucchiajo farina di semola, una scorza di limone tridata fina, poca cannella, o vaniglia pestata e una zaina di pannerà, il tutto mescolato tiratelo al fornello sempre mischiando e formando una polentina in modo che non vi rimanga farinelli, versatela sopra un coperchio di rame, stendetela della grossezza d' un dito e tagliatela a quadretti o pezzetti. Di questa crema ve ne potrete servire per farla friggere imboraggiata o involgerla nella pastina a piacere (vedi il capitolo 2)

Crema di Portogalli soffié.

146. a) Si mette in una cassarola sei rossi d' uova e un cucchiolino di amido fino o meglio cipria, mischiate assieme, vi unirete tanto come un bicchiere di siroppo di zucchero, si unirà il mosto dei due portogalli e d' un mezzo limone, il tutto mischiate e tirate al fornello come la crema, guardando che non bolla, e tirata si passerà al sedaccio, poi pronto la fiocca d' un chiaro d' uova, mischiate bene ed empite le chiechere e si serve sopra una salvietta.

Crema di Portogallo.

146. b) Abbiate pronto un bicchiere di sugo di portogallo, passatelo al vello, mescolate dodici rossi d' uova, e del siroppo un bicchiere e mezzo, fate come la crema, unite un sugo di limone e versatelo nelle chiechere tanto caldo quanto freddo; farete il simile col sugo di limone, ed anche altri mosti di frutti che vorrete fare.

Geladine de' frutti.

146. c) Si sprema un poco colle mani il frutto sopra il sedaccio si mette in un recipiente con poco vino mirato, zucchero in pane, poco acqua, mettetele in infusione per due ore, indi passate alla stamigna e ancora passerete la colla di pesce assieme, poi tornate a farla ripassare, ed empite le chiechere o bicchieri o bonetti o altre cose a vostro piacere e servitele gelato alla ne-

ve; la dose della colla il solito è come al capitolo delle Geladine.

Crema di Persici.

146. d) Pigliate sei persici della maddalena, levate le ossa, fateli cuocere con poco vino bianco e poco acqua, once sei di zucchero, le sue mandorle pestate, unite e passate il tutto al sedaccio, li unirete otto rossi d'uova, empite le chicchiere o pitipoeu e fateli cuocere al bagno maria e si servono tanto calde come fredde.

Crema di Sambrose.

146. e) Passate al sedaccio once quattordici di sambrose e unitevi un bicchiere di vino bianco, poco acqua, once nove di zucchero fino, dieci rossi d'uova, il tutto mescolate ed empite le chicchiere o pitipoeu, si cucinano al bagnomaria e si servono tanto caldi come freddi.

Potrete far cuocere le sambrose, zucchero, e passarle.

Crema d'Ananass.

146. f) Si taglia pel traverso un ananass e con acqua e once otto di zucchero si farà cuocere, poi si passerà al sedaccio e al mosto, vi unirete dieci rossi d'uova e si empierà le chicchiere, indi si fanno cuocere al bagno maria e si servono tanto calde come fredde.

Crema d'Albicocche.

146. g) A questo frutto si mette del vino solamente, cotte si passano al sedaccio, poi si unisce li rossi d'uova e il zucchero, e si fanno nella medesima maniera che si è fatto col crema di persici.

Crema alla Staxenberg.

146. h) Si prende tre zaine di pannera con un pezzetto di cannella, due superficie di scorze de' portogalli, once sei di zucchero, si fanno bollire un poco, e fredda li unite quattro sgisge in polvere e passate al panno per tre volte, e subito alli pitipoeu al bagno maria per cinque minuti, e poi al ghiaccio.

Crema al Graten.

146. i) Mescolate sei rossi d'uova, due bianchi, un cucchiale di farina e tre zaine di pannera, passate il tutto al sedaccio, aggiungetevi once otto di zucchero e delle spume e amaretti sfrigolate, poco fior d'arancio e

scorza candida trida sopra un piatto al forno dolce, cotto e preso colore spolverizzate di zucchero e servitelo.

Crema alla Meringa in bagno maria.

146. j) Prontate una crema che più vi aggrada, e fatela cuocere al bagno maria in un piatto fonduto o fiamminga e sopra il testo con fuoco, cotta levate la fiamminga e fate una fiocca di due chiari d'uova ed once due di zucchero fino e la mettete al forno temperato per mezz'ora preso colore la servite.

Crema all'acqua.

146. k) Pigliate tante chicchere d'acqua quante ne volete fare in una cassarola con zucchero in pane a descrizione, poco cannella intera, pizzico di coriandro e una scorza di limone, fate consumare un poco al fornello, e fredda passatela al sedaccio o panno, unitevi dieci rossi d'uova ed empite le chicchere, si fanno cuocere al bagno maria, serviteli calde o fredde.

Crema gelate.

146. l) Mettete negli stampini o chicchere, ma in luogo dei sgisge, si mette la colla di pesce, per queste creme si adopra soltanto che panneria doppia, e li gusti che più piacciono.

Crema di Visciole o Marasche.

146. m) Prendete una libbra e mezza di dodici once di visciole o marasche, una libbra di zucchero pestate al mortajo, passate al sedaccio, li unite al mosto dieci rossi d'uova mischiate ed empite le chicchere o pitipoeu, fateli cuocere al bagno maria, si servino a piacere.

Gatteau a mille foglie di sfogliata.

147. Fate la sfogliata come sopra al n. 128 di questo capitolo, tagliate questa sfogliata in cinque torte ma con gradazione una più piccola dell'altra, fatele cuocere separate sopra un foglio di rame, cotte stendete sopra cadauna un poco di marmellata di diverse sorte, indi ponete l'una sopra l'altra per gradazione, mettetela sopra d'una salvietta, spolverizzatele di zucchero e servitele, potrete coprirle anche di giazza reale (vedi n. 199 di questo capitolo).

Biscottini di Dama alla gentile.

148. Mettete in una cassarola dodici rossi d'uova,

ed once dodici di zucchero, once tre farina di semola, poco pannerà, oppure poco lattemiele, incorporate il tutto assieme unendovi quattro chiari montati alla fiocca, abbiate pronte delle cassetine di carta quadrate, versatevi dentro il composto, mettetele al forno al fuoco dolce, oppure metteteli al forno di campagna al testo. Osservate che in un quarto d'ora è all'ordine, servitelo subito, essendo sottoposto ad abbassarsi ed allora non è più servibile.

Pasta per gouf.

149. Pestate e passate al sedaccio once tre di armandole, ponetele in una cassarola con once due zucchero, ed once tre farina di semola, sciogliete il tutto con un mezzo di pannerà, ben sciolto prontate il ferro dei gouf, che assomiglia a quello delle ostie o di quello che si fanno i cannoni per il lattemiele, fate scaldare il detto ferro al fornello ed untatelo di cera vergine, ponetevi un cucchiajo di composto, fatelo cuocere, cotto e che abbia un bel colore, stortatelo sopra d'una cannella, montateli sopra d'un piatto e serviteli per dolci, potrete anche servirvene per guarnire un piatto di lattemiele, o latte alla creme, od altri dolci liquidi a piacere.

Pasta per bordi.

150. Impastate un poco di farina con un uova e formate dei bordi, dei quali ve ne servirete per gli entré o per varj entrémets, e untando il bordo del piatto d'uova mettendo il detto bordino marcatelo colla pizzigarola, o col copa-pasta. Questa pasta si può colorire a piacere, ed anche a colori non mangiabili.

Giambone di pasta a mille foglie.

151. Fate una pasta srolla grassa come al n. 125 di questo capitolo, distendetela sopra la tavola tiratela con una cannella all'altezza non meno d'un mezzo dito, formate un disegno di carta che figuri un giambone, tagliate sopra di questa forma di carta almeno dieci pezzi di pasta, ungate di butirro un foglio di rame e stendete questi dieci pezzi di pasta, fatele cuocere al forno dolce, cotte unitevi l'una sopra l'altra e con un coltello dategli la forma del giambone, in seguito stendeteli uno ad uno sopra d'una tavola con setto della

esta, copriteli di marmellata, l'una diversa dell'altra, indi li unirete l'uno sopra l'altro giusta la forma del giambone. Coprite il giambone della figura dell'ossa sino alla metà della coscia con una giazza di cioccolato e l'altra metà copritela con giazza bianca reale (n. 199 di questo capitolo), guarmitelo con confetti o pasticceria, mettetelo asciugare al forno tiepido o alla stufia, montatelo sopra d'una salvietta e servitelo con fiori a piacere.

Maroni di pasta per dolce.

151. a) Pigliate un poco di farina di semola e un poco zucchero in polvere, poco scorza di limone tridata, un' uova intero, poco butirro, incorporate il tutto col coltello, e farete de' piccoli pezzi della grossezza d'una noce, strisciateli sopra un'assa di cestella di quelle asse per pasticceria e al momento si fanno friggere al strutto e serviteli sopra una salvietta spolverizzati di zucchero.

Pane spongato ossia detto Buzolano ad uso di Brescia.

151. b) Mettete libbra quattro di farina di semola sopra alla tavola, uniteli una libbra di zucchero fiorettoni in polvere, once sei butirro squagliato, due libbra di lievito di fior di farina e venti ovi interi, il tutto sbattuto e messo alla stufa a lievitare, lievitato, si divide la pasta per tanti pani secondo la grossezza che li vorrete fare, indi indorateli con uovo sbattuto e poi poneteli a cuocere al forno temperato e serviteli.

Dose diminuita la quarta parte.

151. c) Mettetevi una libbra di farina, once tre di zucchero bianco, un'oncia di butirro sciolto, once sei di lievito di pane e cinque uova interi.

Coppi d'armandole.

152. Pelate e pestate al mortajo mezza libbra di armandole dolci e passatele al sedaccio, ponetele nella cassarola, unendovi once sei zucchero fino passato al sedaccio e sei rossi d'uova, lavorate il tutto bene ed unitevi i chiari d'uova montati. Untate di cera vergine un foglio di rame, versatevi sopra la pasta e stendetela sottile con un coltello, mettetela al forno e fatela cuocere, in seguito tirate il foglio alla bocca del forno e tagliate la pasta a quadretti e questi piegateli sopra

d'una cannella, lasciateli raffreddare un momento, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Pasta pavad per far cassetine col ferro.

153. Mettete in una cassarola once tre farina di semola, once due di zucchero in polvere, tre rossi d'uova, una zaina di pannerà, incorporate il tutto con poco acqua fresca, abbiate pronta una piccola cassarolella con entro grasso bianco bollente, fate scaldare il ferro nel detto grasso caldo, immergetelo nella pastina e rimettetelo a cuocere nel detto grasso tenendo sollevato il ferro in modo che non tocchi il fondo della cassarola, preso il color d'oro levate quello e seguitate a farne quella quantità che vi abbisogna. Quelle cassetine potrete empirle o di sabajone o di latte alla creme o di lattemiele, o ragottino, od altri simili composti, montatele sopra una salvietta e servitele.

Pasta crocante per bordi mangiabili.

154. Prendete once sette farina, mettetela sopra la tavola con once tre zucchero, cinque o sei rossi d'uova, impastate il tutto, fate dei bordi sopra dei fondi delle cassarole della grandezza che vi abbisognerà, fateli cuocere al forno dolce, cotti se volete servirvene per entre vi porrete robe con salse, e per entremé vi porrete lattemiele o sabajone o latte alla neve o frutti siroppati.

*Pasta d'Ufficio che serve per fare delle alzate
in disegno e decorazioni.*

155. Ogni libbra di farina d'once dodici unitevi once sei zucchero passato al sedaccio, cinque chiari d'uova, impastatela bene e lavoratela sulla tavola, stendetela con una cannella e tiratela della grossezza non meno d'un mezzo scudo, untate con un pennello di penne un foglio di rame con butirro purgato, osservate che il foglio di rame sia ben liscio, stendetevi sopra la suddetta pasta colla cannella, acciò non si rompi. Untate di butirro que' disegni che vorrete servirvi, secondo l'impegno che avrete di presentare in tavola, sopra la detta pasta, col coltello tagliente da due parti intagliate la pasta levando con diligenza dai fori dei disegni la pasta, levate i disegni di carta, fatela cuocere al forno a fuoco lento acciò che prenda un color d'oro

eguale, cotta prendete la giusta misura dell'alzata, untate di butirro il disopra del fondo d'una cassarola dell'egual misura della pianta dell'alzata, indi coprite questo fondo di detta pasta dandogli la sua grazia lasciandovi un bordo all'intorno di tre diti: prendete un disegno adattato all'alzata, untatelo di butirro come sopra e ponetelo intorno alla cassarola e col coltello indicato dissopra tagliate la pasta adattata al disegno, dopo disegnato levate la carta e ponetela al forno osservando che prendi lo stesso colore dell'alzata: fate cuocere un poco di retagli della pasta, indi pestateli e passateli al setaccio, con questa farina e due rossi d'uova formate una pastina non troppo liquida, nè troppo dura, mettete un poco di questa pasta al labbro della pianta dell'alzata, attaccatelo alla metà del fondo, prendete gli altri pezzi dell'alzata tagliati per metà prima di farli cuocere, non potendogli tagliare dopo cotti, ponete due di queste mezze alzate per ogni parte del pezzo intero, attaccateli con la detta pastina alle giunture. Piantata che sia l'alzata che figuri sei angoli mettetelo alla stufia onde s'indurisca la pastina. Acciò di questa alzata possiate servirvene più volte, conservatela alla stufia tiepida, qualora poi vogliate servirvene che una sol volta potrete legarla con un piccolo bindellino color rosa, dando un laccio alla metà della alzata, ed altro in cima, assicurandola col caricarla di pasticceria acciò non cada. Piantata l'alzata copritegli con carta rizzata i piedi acciò non si vedano le giunture, sopra queste carte vi si porrà la pasticceria destinata spolverizzata di zucchero; essendo la pasticceria sempre adattata a qualunque alzata fuorchè non sia liquida, per cui potrete anche porvi uova ripieni, portogalli con geladina o limoni, tenendo sempre il metodo che sopra il piatto reale siavi una salvietta sotto all'alzata.

Pasta per bordare i piatti per entré alla francese.

155. a) Impastate della farina di semola con rossi d'uova, che sia ben dura, tirate questa pasta lunga come il bordo del piatto che volete servirvene, tornatela col coltello da una parte e dell'altra, indi stende-

tela e formate quell'ornato che più vi aggrada, servitevi del copa-pasta di latte di varj disegni per formare quella bordura che sceglierete. Fate una pastina con chiari d'uova e farina, con questa toccate in giro il bordo e attaccatela al piatto dandogli una bella grazia, mettetela alla stufa ad asciugare e poneteci al momento gli entré destinati.

Cestelle di pasta d'ufficio ad uso dragante.

155. b) Vedete la detta pasta al n. 155 di questo capitolo, tirate di questa pasta sottilissime bacchette piccole, intrecciatele con destrezza sopra un stampo liscio e mettetele ad asciugare alla stufa: indi prontate una giazza reale e con un pidriolo di carta fate andare una piccola goccia di questa giazza in ogni intreccio, ponetela di nuovo alla stufa e ve ne servirete con entro pasticceria od altro a piacere.

Valuano alla Graziosa.

156. Fate un valuano di pasta sfogliata come al n. 128 di questo capitolo, fate cuocere questo valuano senza coperchio, colto versatevi sopra una ereme pasticceria (n. 146 di questo capitolo), al luogo del coperchio, rimettetelo al forno acciò prenda consistenza la ereme: montatelo sul piatto e servitelo con una spolverizzata di zucchero.

Pasta streben.

157. Prendete once sette farina di semiola, once tre zucchero, poco sale, quattro rossi d'uova e sciogliete il tutto con un mezzo di panneria e formando in una cassarola una pastina, la quale la porrete in un pidriolo che abbia tre cannoncini della grossezza di un macaroncino l'uno, da questo fate sortire la pasta della quantità che formi un piccolo coperchio in una cassarola piena di grasso bianco bollente, cotta e preso il bel color d'oro, levatela, mettetela asciugare sopra di una salvietta, fatela colare e frattanto che fate il rimanente mettetela alla stufa proseguite a farne sino a che abbiate pasta, montatela sopra d'un piatto con salvietta, spolverizatela di zucchero e servitela.

Crescenza alla Spagnuola.

158. Fate un fondo ovato di pasta frolla che trave-

rete al n. 125 di questo capitolo, colla medesima pasta fate un bordino all'intorno, in distanza di quattro dita del detto bordino fateve un altro, il primo giro empitelo di pasta di marzapane come sotto al n. 160, nell'ovato del mezzo ponetevi una marmellata a piacere, o di frutti siroppati ma asciutti, fatelo cuocere al forno dolce, cotto levatelo dal forno montatelo sopra d'una salvietta e servitelo spolverizzato di zucchero.

Marzapane alla giardiniera.

159. Fate una pasta di marzapane come qui sotto al n. 160, prendete un bonetto di rame con buco grande nel mezzo, untatelo di butirro purgato, impanatelo con pane trito e fino passato al sedaccio, mettete nel bonetto la detta pasta di marzapane, fatelo cuocere al forno dolce, cotto ponetelo sul piatto versando nel buco del bonetto o frutti ziroppati come al n. 107 di questo capitolo, o lattemiele con magiostre naturali: se sarà d'inverno fate le magiostre d'armandole o sabajone come al n. 66 di questo capitolo e seguenti.

Pasta di marzapani.

160. Pelate once sei di armandole dolci, asciugatele alla fornace sopra d'una tortiera, asciutte, mettetele in un mortajo, pestatele con chiari d'uova, passatele al sedaccio, ponetele in una cassarola unitevi once nove di zucchero in polvere, nove rossi d'uova, poca scorza di limone tridata, maneggiate il tutto non meno di mezz'ora, unitevi tre chiari montati alla fiocca: untate una tortiera di butirro ed impanatela di pane passato al sedaccio, versatevi il composto, fatelo cuocere al forno dolce, cotto lasciatelo al tiepido nel forno, al momento di servirlo versatelo sopra d'una salvietta con una spolverizzata di zucchero.

Pasta di mostaccini.

161. Prendete mezza libbra di farina di semola, mezza libbra di zucchero, un quarto d'oncia di droghe, e mezza zaina d'acqua, lavorate il tutto sulla tavola formando dei mostaccini, poneteli al forno dolce a cuocere e ve ne servirete per fare i pieni.

Pasta di pane di Spagna.

162. Pigliate once dodici di zucchero fino e passato

al sedaccio, unitevi dodici rossi d' uova o poca scorza di limone tridata fina, lavorate il tutto bene, mescolandolo per mezz' ora o più, unitevi quattro chiari di uova montati alla fiocca, unendo nel tempo che si incorpora once sei farina di semola passata al sedaccio e incorporate il tutto. Untate un bonetto di butirro purgato, impanatelo con pane fino passato al sedaccio, versatelo entro il detto composto, mettetelo immediatamente a cuocere al forno temperato, giacchè lasciandolo un poco di tempo è soggetto ad attaccarsi, cotto lasciatelo asciugare alla bocca del forno sino al momento di servirlo e versatelo sopra d'una salvietta spolverizzandolo di zucchero. Potrete anche giassarlo con una giazza reale (n. 199 di questo capitolo), marcata con tresia od altri colori mangiabili.

Pane di Spagna a mille foglie.

163. Formate il pane di spagna come sopra, levategli la mollica del mezzo, tagliatela a fettine e sbroffate di rosolio la sola cassa, distendete sopra alle fettine di mollica che avete levato delle marmellate diverse, con queste fettine riempite la cassa a suolo per suolo sbruffatele con rosolio. Empita, versatela dal bonetto, allestite una giazza reale (n. 199 di questo capitolo), marcatela con pistacchi tridi od altro che vi aggrada e lasciatela asciugare alla stufia, indi montate questo pane sopra d' una salvietta e servitelo.

Altro metodo per il Pane di Spagna.

163. a) Pigliate quattro uovi interi e quattro rossi uniti assieme, once otto di zucchero pestato e passato al sedaccio, sbattete assieme bene per mezz' ora, al momento li unite quattro buoni pugni di farina, mischiate con destrezza ed empite ciò che v'aggrada, ricordatevi sieno unti di butirro ed inzuccherati, e al momento si mette al forno temperato.

Pasta alla Bavarese.

164. Impastate mezza libbra di farina di semola, once due di lievito di birra con poco acqua, mettetelo a lievitare alla stufia, dopo unitevi otto uovi intieri, un bicchiere di latte tiepido con assieme once tre butirro, ed once quattro di zucchero, un quarto d' oncia

di sale in polvere e il tutto incorporatela. Indi untate di butirro purgato una tortiera ed impanatela, fate un suolo di questa pasta e dissopra ponetevi delle prugne massine tagliate per metà, spolverizzatevi del zucchero di sopra, mettetela al forno a cuocere, cotta montatela sopra d'un piatto e servitela.

Se avvanza della pasta, imburrate un bonetto di butirro e impanatelo, versatevi la suddetta pasta, fatela cuocere al forno temperato, al momento di servirla montatela sopra d'una salvietta spolverizzata di zucchero.

Pasta alla Nobile.

165. Pelate ed asciugate mezza libbra di armandole, pestatele al mortajo con un chiaro d'uova e passatele al sedaccio, ponetele in una cassarola, unendovi un poco di cannella in polvere e poca vaniglia, once sei zucchero, poca scorza di cedrato e sei rossi d'uova, lavorate il tutto per una mezz'ora: fate una pasta frolla (n. 125 di questo capitolo), distendetela sopra d'un foglio di rame unto di butirro, fatela cuocere, cotta versate sopra il composto, fatelo cuocere al forno temperato, cotto tagliatelo a nosange, montatelo sopra d'una salvietta spolverizzato di zucchero e servitelo. Potrete anche dopo distesa la pasta sul foglio di rame versarci sopra il composto e farlo cuocere insieme al forno.

Cannelloni di sfogliata.

166. Fate una sfogliata come al n. 128 di questo capitolo distendetela sopra d'una tavola della grossezza di uno scudo di Milano, prendete delle cannелlette di latta o di canna, tagliate a bindelli la pasta sfogliata, giratela in piedi sopra la cannелletta: abbiate pronta una cassarola o tortiera o padella, con grasso bianco bollente, poneteci dentro dieci o dodici di queste cannelle, fatele cuocere che prendino un giusto colore d'oro e fatene quella quantità che vi abbisogna, osservando che le cannелlette siano fredde prima di coprirle di pasta: al momento di servirle empite i cannelloni di marmellata, montateli sopra d'una salvietta, spolverizzatevi di zucchero e serviteli.

Cannelloni al forno.

167. Fate la pasta sfogliata, come al capitolo 128

e formate dei cannelloni come al n. 166, invece di farli friggere al grasso, fateli cuocere al forno, levate in seguito i cannelloni, ed empiteli di marmellata a piacere, montateli sopra d'una salvietta e spolverizzateli di zucchero. Si potranno anche servirli senza la marmellata spolverizzandoli solamente di zucchero.

Bocconi di dama.

168. Fate una pasta di marzapani (n. 160 di questo capitolo), untate una tortiera di butirro, od anche di cera vergine, versatevi la detta pasta, mettetela a cuocere al forno temperato, cotta tagliatela a noisange, giazate questi bocconi con una giazza reale (n. 109 di questo capitolo), marcateli con della tresia a colore e con pistacchi pelati, tridati fini alla mezzaluna, metteteli alla stufia ad asciugare, montateli sopra di una salvietta e serviteli.

Dolci all' Americana.

169. Prendete una tazza di cioccolato, once tre di zucchero, tre rossi d'uova, once due di butirro maneggiato con un cucchiajo farina di semola, unite tutto assieme con una zaina di panneria, tirate il tutto al fornello, sempre mischiando, formate come una creme pasticciera, untate di butirro un coperchio e versate sopra il composto, stendetela nella grossezza di un dito, lasciatelo raffreddare e tagliatelo a pezzetti lunghi un mezzo dito e grosso un dito, passateli al pane ad uno ad uno, abbiate pronta una pastina di latte (n. 5 capitolo 2), involgeteli ad uno alla volta e fateli friggere alla grassa bollente, montateli sopra d'una salvietta, spolverizzateli di zucchero e serviteli.

Dolce di Crostini alla Svizzera.

169. a) Prendete delle fette di pane lucido, tagliato a fette, fatelo friggere al butirro, mettetelo in un piatto fonduto, fate bollire un boccale di vino rosso con once quattro di zucchero, poco cannella e mezza libbra d'uvetta ben pulito, fate il tutto bollire per poco, e poi versatele sopra al detto pane, e servitelo freddo o caldo come volete.

Pane biscotto con anici all' olio.

170. Alla sera per la mattina fate un poco di lie-

vito con poco farina di semola e acqua tiepida, alla mattina aggiungeteci once due anici intieri, once sette zucchero, once otto olio fino, impastate il tutto con altra farina aggiungendovi poco vino bianco dolce, lavoratelo bene e formate delle pagnottine bislunghe, mettele sopra un panno e fatele lievitare alla stufa, indi mettele a cuocere al forno piuttosto caldo e posato, preso un bel colore ed asciutto, tagliatele a sette per crostonare frutti siroppati o zuppe di marene. Se è fatto da qualche giorno questo pane fatelo rinvenire alla graticola.

Pasta alla giardiniera.

171. Fate una pasta frolla come al n. 125 di questo capitolo, untate una tortiera e distendetevi sopra la detta pasta, fatela cuocere al forno dolce, cotta prontate una creme, una marmellata, una giazza e distendetela un poco sino a che è coperta la pasta, mettetela di nuovo a cuocere al forno, cotta montatela sopra d'una salvietta, spolverizzatela di zucchero e servitela: se sarà fatta sopra un foglio di rame, tagliatela a nosange, mettetela sopra d'una salvietta, spolverizzatela di zucchero e servitela.

Bocconi all' Amoroza.

172. Fate la pasta sfogliata come al n. 128 di questo capitolo, tagliatela a nosange col copa-pasta marcata con buco nel mezzo e mettetela a cuocere al forno, nel buco mettetevi un cucchiajo di giazza fatta con chiaro d' uova montato alla fiocca ed once tre di zucchero, rimettetelo al forno ad asciugare, montatela sopra d'una salvietta, spolverizzatela di zucchero o servitela.

Pasta frittellata ossia bindellina.

173. Fate un composto di tanta farina, quanta pasta sfogliata vorrete fare, ed altrettanta pasta frolla, ossia abbiate pronta tanta pasta frolla ed altrettanta sfogliata, l'una mettetela sopra l'altra, avrete pronto poco zucchero ed un' uova intiero, impastate il tutto, tiratela sottile con una cannella sopra d'una tavola, tagliate dei bindellini, fateli friggere al grasso bianco bollente, montateli sopra d'una salvietta, spolverizzateli di zucchero e serviteli.

Pasta alla Vergine.

174. Pelate ed asciugate alla stufa una libbra di armandole dolci, passatele al mortajo bagnandole con chiaro d'uova indi passatela al sedaccio, mettetela in una cassarola con due chiari d'uova montati alla fiocca, untate di cera un foglio di rame distendete sottile la pasta, fate una giazza di once nove di zucchero, poca cannella, poco coriandro in polvere e due chiari d'uova montati, fatta la detta giazza stendetela sopra la pasta, fatela cuocere al forno dolce, cotta tagliatela a nosange, od altra forma con copa-pasta lavorato, montatela sopra d'una salvietta e servitela.

Crostoni di pasticceria.

175. I crostoni si faranno di pasta sfogliata tagliata a tre angoli, o creste, o anelli, fateli cuocere al forno, o fateli friggere alla grassa, di questi crostoni servono per gli entrées con salse.

Pasta di armandole.

176. Pelate ed asciugate alla stufa due libbre di armandole, pestatele al mortajo con poca acqua, indi passatela al sedaccio, mettetela in una bastardella ben pulita, ed unitevi una libbra e mezza di zucchero fino passato al sedaccio di seta, tiratelo al fornello dolce e frattanto che cuoce mischiatelo acciò si asciughi, ben asciutta, versatelo sopra d'una tavola spolverizzata di zucchero non meno di mezza libbra dell' eguale finezza e passato al velo e maneggiatelo un poco; con questa pasta, formerete dei frutti o cerase o magiostre o funghini o ravanelli o qualche emblema o tazze o ghirlande di fiori o cestelle o qualche alzata di disegno qualche piramide; formati li farete asciugare alla stufa, le alzate o gli ornamenti giazzateli con tresia od altri ornamenti; potrete fare anche un elmo coi capelli formati di zucchero alla sultana (veg. n. 79 di questo capitolo).

Croccante di armandole fritte.

177. Pelate e tagliate a filetti una libbra di armandole, ponetele sopra d'un qualche recipiente unendovi once sette di zucchero fiorettono fatto passare sotto la cannella, tagliate una scorza di limone tridata fina alla mezzaluna, ponete una quarta d'olio fino in una padella

fatelo bollire, cotto ponetevi quella quantità di armandole e zucchero che avrete di bisogno, fatele friggere e che prendono un giusto color d'oro, in fine della cottura ponetevi un poco della scorza di limone tridata: abbiate pronto una cassarola o bonetto con un limone, versate dentro le dette armandole fritte, e col limone tiratelo sottile attorno al bonetto, così proseguite a far friggere il rimanente, versando sempre entro il bonetto sino a che è pieno, osservando che la cottura riesca sempre di eguale colore, lasciatelo venir freddo, distaccatelo con diligenza, quando non si potesse distaccare, aspettate che sia raffreddato, ed in allora fatelo scaldare sopra il fornello che sortirà, guarnitelo di confetti attaccandoli con zucchero alla caramella, montatelo sopra d'una salvietta e servitelo.

Cassettine di Armandolata al corallo.

178. Prendete due libbre di zucchero in pane pisto e passatelo al sedaccio, unite al zucchero quattro chiari d'uova, lavorateli bene per mezz'ora, allestite due libbre di armandole dolci pelate e tagliate a filetti asciutto alla stufa o bornice in una tortiera, unite ed incorporate il tutto, prontate delle cassetine di carta fatte quadrate, empitele di detto composto, mettetele al forno a cuocere che sia d'un caldo dolce, lasciate che prendano bel color d'oro, montatele colla carta sopra d'una salvietta e servitele.

Armandolata alla Siringa.

179. Pelate una libbra d'armandole dolci, fatele asciugare alla stufa o alla bornice, pestatele al mortajo con chiaro d'uova, passatele al sedaccio, unitevi once nove di zucchero in polvere dandogli un gusto di vaniglia od altro a piacere, mischiate il tutto assieme, untate di cera vergine un foglio di rame, stendete con zucchero la pasta sopra d'una tavola, indi mettetela distesa sopra il foglio di rame, intagliatela con un disegno a piacere, mettetela a cuocere al forno, montatela sopra d'una salvietta e servitela. Potrete questa pasta passarla anche alla siringa formando dei gruppetti a piacere e facendoli cuocere al forno dolce.

Arlecchino di pasta di Armandole.

180. Pelate mezza libbra di armandole e pestatele al

mortajo con una goccia d'acqua, passatele al sedaccio, unitevi una mezza libbra di zucchero passato al sedaccio, mettetelo al fornello a fuoco dolce e fatelo asciugare in una cassarola o piccola bastardella, mischiatelo sempre sino a che sia asciugato e dategli un gusto di vaniglia od altro: spolverizzate di zucchero una tavola e distendete la pasta con una cannella, untate di cera o di olio fino una cassarola mezzana, copritela al di fuori con detta pasta dandogli una bella grazia senza pieghe, incartatela di carte reale e legatela con spago a ciò non si sbassi, fatela asciugare al forno, levatela e copritela di giazza, ornatela di confetti a colori, fatela asciugare alla stufa, montatela sopra d'una salvietta e guarnitela con altre schiumette.

Croccante di Armandole alla Caramella.

181. Pelate e tagliate a filetti una libbra di armandole e mettetele in una tortiera ad asciugare alla stufa o alla bornice, fatele prendere un poco color d'oro, mettele in una cassarola once nove di zucchero fino, un cucchiajo d'olio fino, formate collo zucchero e l'olio la caramella mischiando con un cucchiajo di legno sopra il fornello, indi unitevi le armandole e lasciate prendere il color d'oro, aggiungendovi poca scorza di limone tridatta fina. Untato di olio fino una cassarola o uno stampo o bonetto lavorato come vi aggrada, versatela sottile intorno al bonetto con un limone intero, distaccatelo e levatelo dal bonetto, se non sortisse allora lasciatelo raffreddare indi fatelo scaldare al fornello ed in allora sortirà, guarnitelo con giazza e tresia, montatelo sopra d'una salvietta, tenetelo alla stufa acciò asciughi la giazza e servitelo.

Ossa de' Morti.

182. Purgate una libbra di zucchero e passatelo allo stamigno, indi fatelo bollire in una bastardella al grado che incomincia a filare, provandolo con stecco che si attacchi, pelate, asciugate e pistate al mortajo con un eliaro d'uova una libbra di armandole, montate la fiocca di quattro chiari d'uova, ponete le armandole nel zucchero, indi la fiocca ed unite il tutto: fatelo cuocere al bagnomaria mischiando sempre, quando sfiorirà levatelo dalla bastardella e versatelo sopra di una tavola spolverizzata di zucchero, formate con questa pasta dei ba-

stoni o in figura di anelli di colla di pesce, fateli asciugare al forno sopra d'un rame stagnato unto di cera, montateli sopra d'una salvietta e serviteli. Le armandole si potranno adoperare, metà filettate e metà piste al mortajo o filettate tutte.

Pasta per Meringhe.

183. Prendete una libbra di zucchero fino in pane, mettetela in una bastardella con un mezzo d'acqua, tiratela al fornello al grado della piuma, montate quattro chiare alla fiocca, unite questa allo zucchero, fatelo incorporare al fuoco: prendete delle ostie, distendetele sopra della tavola, per ogni ostia ponetevi un cucchiajo di questa pasta, oppure sopra d'un foglio di carta, se non vi sono ostie, fateli alzare ed asciugare al forno tepido, levateli dalla carta, montateli sopra d'una salvietta e serviteli, e se sono fatti colle ostie si servono come sono.

Armandolata.

184. Prestate, asciugate e pestate al mortajo con un chiaro d'uova una libbra di armandole e passatele al sedaccio, pestate e passate al sedaccio una libbra di zucchero bello, incorporate il tutto dandoci un gusto di vaniglia o altro a piacere: empite la siringa di cucina collo stampino a stella e fiori, passate sopra d'un foglio di carta la pasta alla siringa, tagliate delle colonnette, montatele sopra d'un foglio di carta e stendetele sopra un foglio di rame e fateli cuocere al forno tepido, cotti montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Schiume d'Armandole.

185. Ogni libbra di zucchero asciutto alla stufia, pietato e passato al sedaccio di velo, ponetevi due once di armandole piste con poco chiaro d'uova e passate al sedaccio, unite il zucchero alle armandole con un chiaro d'uova montato alla fiocca, incorporate il tutto con un cucchiajo di legno e dategli un qualche gusto: apparecchiate delle cassetine di carta e distribuite la schiuma per ogni cassetina: potrete anche stendere varj pezzetti sopra d'una carta, farli cuocere al forno tepido, dopo montarli sopra d'una salvietta e serviteli.

Discottini d'Anici.

186. Prendete once dodici di farina semola, sei onco

di zucchero in polvere, once due di butirro, tre uova intieri, tre rossi d'uova e mezz'oncia di anici intieri, incorporate il tutto e lavoratelo per mezz'ora, in seguito unite tre chiari montati alla fiocca e con un cucchiajo formate dei biscottini sopra d'una carta e metteteli al forno temperato: potrete formare una cassetta di carta grande ed empirla della grossezza di due diti, farlo cuocere al forno temperato, cotto ed asciutto tagliate i biscottini.

Pasta d'Amaretti.

187. Prendete una libbra e mezza di zucchero pistato e passato al sedaccio di velo, mezza libbra di armandole dolci e mezza libbra di armandole amare, pelatele, fatele asciugare alla stufa, pestatele al mortajo con chiaro d'uova e passatele al sedaccio: unite il zucchero alle armandole, incorporatele e formate degli amaretti grossi come una noce, schizzateli un poco e fateli cuocere al forno tepido: potrete servirli misti anche con altre schiume.

Altri Amaretti d'Armandole.

188. Ogni libbra di zucchero prendete once nove di armandole dolci e tre once di armandole amare, pulitele, fatele asciugare, pestatele e passatele al sedaccio, indi unitele al zucchero asciugato, pistato, con chiaro d'uova e passato al sedaccio di velo, tagliate degli amaretti come sopra, poneteli sopra d'un foglio di carta e fateli cuocere al forno temperatissimo.

Altri Amaretti.

189. Ogni libbra di zucchero prendete once tre armandole dolci ed once tre armandole amare, pelatele e pistatele con chiaro d'uova al mortajo, passatelo al sedaccio, passate pure al sedaccio di velo il zucchero, unitelo alle armandole ed un chiaro d'uova, mischiate il tutto, fate i pezzetti come sopra, metteteci sopra un foglio di carta e fateli cuocere al forno temperatissimo.

Crocante di Nocciuole.

190. Prendete una libbra di nocciuole, pelatele, e imbianchitele, tagliatele a filetti, fatele asciugare alla bornice o alla stufa sopra d'una tortiera, mettete in una cassarola un cucchiajo di olio fino, once otto zucchero fino, mischiatelo e tiratelo al fornello, preso che ab-

bia il color d'oro unitevi le nocciuole e alla fine della cottura ponetevi poca scorza di limone tagliata fina: abbiate pronto un bonetto unto di olio, versate dentro la pasta, tiratela sottile con un limone intero, fate questo con destrezza, lasciatelo venir freddo, indi fatelo scaldare al fornello acciò non si distacchi, montatelo sopra di una salvietta e servitelo.

Croccante di Pignoli.

191. Purgate dell'olio fino d'uliva con poco pane e una foglia di lauro, levate il pane e la foglia di lauro e ponete a far friggere una libbra di pignoli belli mondati e fategli prendere un bel colore d'oro, metteteli a colare sopra d'una salvietta, tirate la caramella al fuoco con un cucchiajo di legno con zucchero fino otto once, unite i pignoli mischiandoli di continuo con poca scorza di limone tridata fina, untate di olio uno stampo o una cassarola, versate il detto composto e tiratelo sottile con un limone, levatelo come gli altri e servitelo.

Pasta Limoncina.

192. Prendete mezza libbra di zucchero fino e mezza libbra di amido pistato e passato al sedaccio, unitevi due chiari d'uova con sugo di limone, con questo formate la pasta piuttosto dura, tiratela sopra la tavola con la cannella e distendetelela sopra la carta, intagliate degli ornati a piacere e decorazioni, mettetelo a cuocere al forno assai dolce e potrete servirli sopra d'una carta stratagliata o salvietta.

Schiumette colorite.

193. Prendete una libbra di zucchero in pane sovrallino, mettetelo in una bastardella con un mezzo di acqua, tiratelo alla piuma, unite quattro chiari d'uova alla neve, poco colore amaranto o altro colore che vi aggrada, mischiate il tutto con sveltezza, empite delle piccole cassetine di schiuma, ponetele sopra un foglio di rame e fatele cuocere al forno tepido. Di questa pasta potrete anche servirvene con porvi once quattro armandole pelate, tagliate a filetti ed asciutte alla stufa, stendete delle ostie, ponetene un cucchiajo sopra ogni ostia e servitele sopra carta stratagliata o salvietta.

Meringhe al Lattemiele.

194. Pestate e passate al sedaccio di seta una libbra di zucchero in pane, unitevi dodici chiari d'uova montati alla fiocca, mettetevi due gocce d'olio di menta o di cedrato o vaniglia o di rosa, il tutto mischiate con destrezza: ponete sopra una carta forte un cucchiajo di tavola di questo composto in poca distanza dall'uno all'altro, mettetele al forno dolce, lasciatele non meno di due ore e mezza, fategli ricevere il colore d'oro, levatele dal forno e dalla carta, prendete le meringhe ad una ad una, caricatele di lattemiele e copritele di mano in mano con altra simile e proseguite sino alla fine, indi mettetele sopra d'una salvietta e servitele. Potrete anche servirle gelate ponendole in una sorbettiera posta in istuffa nel ghiaccio, farete un suolo di queste meringhe involte nel lattemiele ed un suolo di carta perchè non si guastino: per servirle le leverete e le metterete sopra d'una salvietta come sopra.

Meringhe alla Faldichiera.

195. Prendete una libbra di zucchero in pane, pestatelo e passatelo al sedaccio di seta, mettetevi un chiaro d'uova in fiocca od anche al naturale, mescolate per mezz'ora e dategli un gusto a piacere: prendete un pezzo di un'assa di legno, copritelo di carta, sopra di questo ponete varj cucchiaini di questo composto in poca distanza dall'uno all'altro, fatele cuocere al forno tepido che non possa prendere colore poichè devono solo sortire ed asciugare, levatele dall'asciè ed il dissotto vuotatele con destrezza, empitele con marmellata a piacere, indi copritele con un'altra meringa che di due ne formerete una, montatele sopra carta stratagliata od anche sopra una salvietta e servitele. Potrete fare queste meringhe alla faldichiera colla pasta di meringhe come sopra al n. 183, osservando quanto ivi si è detto.

*Meringhe vuote per empirle di lattemiele
o altra gelatina.*

195. a) Prendete dodici chiari d'uova, montateli alla fiocca, li unitivi diciotto once di zucchero passato al vello e li darete qualche gusto, pronta un'assa con sopra un

foglio di carta, mettete sopra al detto composto un cucchiaino un poco distante, e fateli cuocere al forno assai dolce se volete spolverizzatevi sopra delle tresie a colore o naturale, levateli della carta e nel mezzo levatelo con diligenza, pronta un'altra carta tornate a fare ricuocere come indietro, al momento che avete di servirli li empierete o di latte miele o gelatina o marmellata o crema, il tutto sia legato con poco di colla di pesce, o di colla de' piedi, acciò questi che si metteranno nel mezzo restino sostenute.

Zucchero sponguto.

196. Prendete una libbra di zucchero in pane della prima qualità, mettetelo in una tazza di ottone con unanico o ponzonera di rame, ponetevi acqua che stia quasi a galla dello zucchero, tiratelo al fornello sino all'ultimo grado, in modo che lo zucchero, cominci a far piuma; frattanto allestite una giazza di once due dello stesso zucchero pestato e passato al sedaccio di seta, unendovi un mezzo chiaro d'uova e poco sugo di limone, sbattetelo per mezz'ora in una tazza, unitelo tosto al zucchero che sia alla piuma, mischiatelo con destrezza e versate tutto il composto sopra d'una carta reale, stateci sopra col calore della medesima ponzonera intanto che si alzi lo sponguto, indi con un coltello tagliente e di lama fina appena levato il composto tagliatelo a rosange o a quadretti prima che il composto prenda consistenza per il freddo, montatelo sopra una carta stratagliata o salvietta e servitelo.

Pasta alla Napoleona.

197. Fate passare al sedaccio di seta una libbra di zucchero fino, uniteci once dodici di farina fior di semola, impastate con due once dragaute lasciato in infusione nell'acqua fresca dalla sera alla mattina e passato al sedaccio, spolverizzate la tavola con zucchero invece di farina, stendetela con cannella sottile sopra la tavola, mettetela sopra carta reale, fate con questa degli ornati o piccole alzate, metteteli a cuocere al tepido forno che non prendano colore, cotte giazzatele con giazza di rosolio o giazza reale come qui sotto ai numeri 199 e 200, guarniteli con tresia sortita e con diversi colori mangiabili, giazzateli

dall'altra parte, poneteli ad asciugare alla stufia, attaccate con zucchero alla caramella le dette alzate od urnati e se saranno pezzi leggieri attaccateli con gomma arabica sciolta con poca acqua e colla di pesce.

Armandole alla Perlina.

198. Prendete una libbra di armandole dolci che potete anche adoperarle colla pelle o levarla facendole sbianchire nell'acqua bollente, asciugatele in una tortiera alla stufia o alla bornice, purgate una libbra di zucchero, ristringetelo alla piuma unitevi le armandole e mischiate il tutto insieme, versate sopra un foglio di carta reale il composto con sopra once quattro di zucchero in polvere, mescolatele col zucchero, dividetele l'una dall'altra e ve ne servirete con sotto carta stratagliata.

Giazza Reale.

199. Fate passare al sedaccio di seta once sei zucchero fino, aggiungetevi la spremuta di mezzo sugo di limone e due chiari d'uova, lavorate bene il tutto con un cucchiajo dandogli quel gusto che desiderate: di questa giazza servitevene per giazzare in bianco e potete poi dargli quel colore che credete secondo il bisogno.

Giazza di rosolio.

200. Fate liquefare sei once di zucchero fino, un'oncia di gomma arabica ed unitevi poco rosolio di maraschino: potrete servirvi di questo per indorare quanto credete di oggetti di pasticceria, ponendovi sopra di questa della tresia o pistacchi o la lascierete naturale.

Gusto di caffè.

201. Prendete del siroppo di zucchero, fate tostare once due di caffè, così caldo versatelo nel siroppo, copritelo, lasciatelo venir freddo, levate il caffè dal siroppo, tiratelo alla piuma, se incomincia a spungarsi versatelo fuori sopra carta reale, lasciatelo raffreddare, pistatelo al bronzo e passatelo al sedaccio di seta: ve ne servirete per dar gusto al lattemiele od altro.

In quanto al gusto della vaniglia questo va pestato con poco zucchero in pane, passatelo al sedaccio e servitevene.

Verde de' Spinacci al zucchero.

202. Prendete le foglie dei spinacci, pestatele al mortajo e passatele al sedaccio, ponete questo sugo nell'a-

acqua bollente, levate con una schiumarola quello che viene dissopra, tirate del siroppo di zucchero, unitevi il verde, fatelo restringere assieme, dopo passatelo al sedaccio e ve ne servirete di fare la giazza verde: in quanto all'acqua verde ve ne servirete di dar colore alla geladina per fare l'insalata dolce, servendosi del metodo come al n. 97 di questo capitolo.

Gusti alla Schiuma.

203. Gusti di armandole, di pignoli, di pistacchi, di cioccolata, di vaniglia, di menta, di cedrato, di rosa, di sambrose, di magiostre, di caffè, di portogallo e d'annanass. Di tutti questi gusti i naturali si adoperano senza composto, quelli che sono in estratto, basta due gocce per ogni mezza libbra di zucchero tanto in polvere come purgato.

Color verde per il butirro e per la geladina.

204. Prendete pochi spinacci, poche biede e poco presemolo, pestate il tutto al mortajo spremete il sugo con una salvietta, mettetelo in una cassarola, e quando carnisce colatelo sopra un sedaccio di seta, colato servitevi per colorire il butirro: l'acqua che raccogliete dal sedaccio è ottima per colorire di verde la geladina, al quale ve ne servirete per far l'insalata di geladina come al n. 97 di questo capitolo.

Pasta alla Cappuccina ad uso bigné.

205. Prendete due cucchiaj farina di semola, poco zucchero, se volete anche senza, una raspadina di scorza di limone o portogallo, due uova interi ed una zaina di fier di latte o pantera, mischiate tutto insieme, untate di butirro una tortiera e metteteci questo composto, fatelo cuocere in bianco alla bernice con fuoco sotto e sopra, lasciatela venir fredda, fate dei piccoli pezzi della grossezza d'un piccolo dito, fateli friggere al grasso bianco o all'olio, presi che abbiano un bel colore e croccanti spolverizzateli di zucchero, montateli sulla salvietta e serviteli ben caldi, e potrete anche servirvene per bigné che sono d'una grande economia sì per la spesa che per la fatica.

Colori mangiabili.

206. Colore coccioniglia, cocciogomma, colore pezza di levante, amaranto, colore verde di spinacci, colore ver-

de di pistacchi, verde di limone, giallo, fior di giglio, pastiglia verde. = Questi colori li legherete con zucchero purgato e li lascierete in infusione un giorno per l'altro nel siroppo, leverete il colore e ristringerete il zucchero, tiratelo alla piuma e versatelo sopra una carta, lasciatelo venir freddo, pestatelo e passatelo al sedaccio, e ve ne servirete per le geladine e pasticceria.

I colori a piacere non mangiabili ve ne servirete per la pasta dragante come al capitolo 17 n. 13 e ridotti in polvere servitevene.

Trofeo di Napoleone.

207. Fate un grosso pane di spagna in una carta, formate una giazza a due o tre colori come volete, con questo pane di spagna formate un cuscino a piacere e marcatelo con tresia a colore e confetti e mettetelo ad asciugare alla stufa, frattanto con altra pasta di spagna o pasta di mandorle formate una bella corona ferrea, giazzatela con confetti e magiostre e ponetela nel mezzo del cuscino, da una parte della corona metteteci il cappellino di Napoleone sopra un piccolo cuscino e dall'altra una piccola spada anche di latta a piacere sopra altro piccolo cuscino od altri piedistalli: se volete potete anche mettervi l'arma o due bandiere di colore rosso, bianco e verde od altro scherzo.

AGGIUNTA DI ALTRI DOLCI

Per Couclof.

208. Pigliate lievito di birra once una e mezza farina di semola libbre una, cinque uova intieri, una zaina di pannerà, once quattro zucchero fino, once sei uva sultana, poco cedrato, poco sale, once dieci butirro e poche armandole.

Maniera d'incorporarlo. Pigliate la pannerà, le uova, il zucchero, il butirro, il sale e ponete il tutto in una cassarola, mettetelo al fornello a scaldare sempre mischiando finchè sia liquefatto il tutto, ma osservate che non bolla: indi prendete la farina, l'uva sultana ed il cedrato, incorporate insieme ed impastate per un poco il tutto: prendete un bonetto, ponetevi del butirro e del zucchero e marcatelo con poche armandole filettate nel fondo del bonetto, poi versate il composto e ponetelo alla

stufia a lievitare; pronto il forno non troppo caldo o anche il forno di campagna fatelo cuocere dolcemente, ed abbiate la massima cura dopo levato dal bonetto di farlo asciugare al forno o alla stufia o al testo tiepido.

Piccola dose per li Coclof.

208. a) Prendete once sette di farina di semola, tre uovi interi, un'oncia di zucchero fino, un'oncia di lievito di birra, poco noce moscata, poco sale fina, once tre d'uva sultana, il bonetto imburrrato e spolverizzato di zucchero, la manipolazione si usa come li altri coclof.

Coclof leggero.

208. b) Pigliate dieci pugni di farina finissima e ripassatela al sedaccio, un'oncia di lievito di birra stato una giornata nell'acqua, cinque rossi d'uova, due once di zucchero, poco sale, once sette di butirro, una zaina di pannera e una zaina di latte, pigliate la farina col lievito e poco latte tiepido, formate una pasta leggera o sia liquida, mettetela alla stufia a lievitare, indi untevi il zucchero, il latte e la pannera, gli uovi e il butirro liquefatto morto e mettetelo alla stufia a lievitare, indi prontate un bonetto col buco nel mezzo, untato molto di butirro avanzato dal detto coclof, e spolverizzate con poco farina e poco pane, di nuovo poi con un pennello sbrullate di butirro, fate attaccare le armandole filettate, indi lievitate la pasta con delicatezza, empite il detto stampo con un cucchiale alla volta, di nuovo alla stufia e lievitato, unierete il disopra del stampo d'uovo sbattuto, indi al momento fatelo cuocere al forno o alla stufia, curando la sua cottura con gran diligenza.

Altro forte Coclof.

208. c) Prendete due libbre di farina di fiore di semola grossa, tre zaine di pannera, once due di lievito di birra, cinque uovi interi, cinque once di zucchero in polvere, mezza libbra di butirro fresco, poco sale, poco noce moscata rapata, poco armandole filettate, quattro once d'uva sultana, pigliate una cassarola, unite la pannera, gli uovi sbattuti, il butirro a pezzi e il zucchero, fate distemperare il tutto al fornello, ma non bolla appena sciolto, la farina in un baslotto e la noce moscata

unite la suddetta mischianza, e con un poco di questo si farà sciogliere il lievito in un bicchiere, e questo si mette per l'ultimo, poi mettete alla stufa a lievitare, indi unitevi l'uva sultana, mischiate un poco ed empite il bonetto o due, secondo la grandezza, e si fanno lievitare alla stufa, dopo pronto il forno o il testo si faranno cuocere, cotti si monterà sopra una salvietta, spolverizzate di zucchero fino e servitelo.

Latte all'inglese.

209. Fate bollire un boccale di pannerà con dodici once di zucchero fino, prontate una insalatiera o un recipiente spanso di cristallo o di porcellana o dei bicchierini del labbro d'oro, li spremete un grosso limone passato a un sedaccino o crivello o salvietta, quando bolle la suddetta pannerà, versatela nella detta insalatiera o altro nella maniera che si versa le bottiglie di vino di sciampagna, e formato senza scuoterlo, si mette al freddo o al ghiaccio se è calda stagione, indi servitelo senza scuoterlo.

Latte masché inglese.

209. a) Si prende una fiamminga di cristallo, nel fondo mettetevi degli amaretti, fateli inzuppare nel vino malaga, poi li unirete sopra una crema di pannerà con gusto di cannella, fredda li mettete sopra una geladina di sambrose, poi li mettete sopra un lattemiele, con zucchero e scorza di limone rapata col zucchero in pane, se la suddetta fiamminga fosse piccola potete borderla di piccoli amaretti o paste d'armandole giazzate, li attaccate con zucchero alla caramella e servitelo, allora il lattemiele sarà l'ultimo a mettervi.

Latte masché alla turca.

209. b) Prendete un'oncia e mezza di colla di pesce e due bicchieri d'acqua, fatela sciogliere e mettete tre once di zucchero assieme, freddo, farete una creme con dodici rossi d'uova, once nove di zucchero in polvere, poco cannella, poco scorza di limone, poco coriandro, fate la creme, passatela al sedaccio, pronto venti soldi di lattemiele unitelo alla suddetta creme e abbiate pronto quattro gusti, una vaniglia passata al sedaccio con poco zucchero, gusto di cioccolato tridato fino, gusto di fam-

brose per geladina, gusto di rosa, si dividerà la suddetta creme per quattro e si darà li suddetti gusti, coprite un stampo di biscottini tagliati per metà ed empitelo con li detti colori, se volete si fa senza biscottini.

Modo di formare dei funghi naturali di pasta soufflé.

210. Prendete once otto armandole sbianchite, pelate, filettate e asciutte al forno o alla stufa: apparecchiate una rapatura di limone ben fina e pronti dieci chiari d' uova montateli alla fiocca forte, once otto zucchero fino passato al sedaccio di velo e il tutto ponete in una bastardella sopra un fornello con bornice, e lo maneggerete per tre quarti d' ora, e quando crescerà e poi calerà vi aumenterete il fuoco e vi unirete la rapatura di limone: quando poi s'indurisce lo leverete dal fornello e vi aggiungerete le armandole e mischierete continuamente: quando sarà quasi freddo prontate dei dobblettini untati con butirro e a norma dei dobblettini mettetevi dei pezzetti del composto e acciò non si attacchino alle mani li infarinerete con metà zucchero e metà farina, indi colle mani formerete altrettante gambe, poi metteteli sopra un foglio di rame e fateli cuocere al forno assai temperato, simile cioè al calore che si adopera pei biscottini, e freddi mettetevi un poco di giazza di cioccolata per formare il fondo dalla gamba onde figurarli staccati dalla terra e si involgono nel cioccolato gratuggiato unendo la gamba alla capella del fungo col zucchero alla caramella.

Notate che la forma dei dobblettini deve essere come un uovo cotto duro tagliato per traverso.

Altro dolce Americano.

211. Pigliate quattro rossi d' uova e once otto zucchero in polvere e metteteli in un vaso di terra, maneggiateli per mezz' ora ed uniteci un' oncia di cioccolato grattuggiato maneggiandolo bene anch' esso: prontate delle cassetine di carta, untatele di butirro purgato ed empitele del detto composto, cotte e fredde copritele di creme e le servirete: e si potranno servire anche senza.

Bodeno di farina alla salvietta all' inglese.

212. Pigliate once diciotto uvetta sultana, once quattordici grassa di manzo tridata alla mezzaluna, once quattordici farina di semola, poc' acqua meno che sia possi-

bile per incorporarlo : fatelo cuocere per tre ore e servitelo con sabajone.

Bodeno di riso alla salvietta all'inglese.

213. Prendete once diciotto uvetta passa, un quartino di riso, due uova interi, una scorza di limone il tutto ben lavato e unito insieme : indi mettete questo composto in una salvietta, fermatela con uno spago ben stretto e fatelo cuocere ad acqua bollente per ore due.

Bodeno di pasta rold per marmellata all'inglese.

214. Pigliate once quattordici grassa, once quattordici farina di semola, incorporatela con poc'acqua e stendetela sopra una tavola colla cannella, indi copritela con marmellata a piacere, dopo inrottolatela e mettetela in una salvietta alla quale legherete le due teste e la farete cuocere per ore tre.

Bodeno all' uva sultana.

214. a) Mettete once quattordici di grassa fina alla mezzaluna, once quattordici di farina fina, once diciotto d'uva sultana ed un' uova, poco sale, poco acqua fredda, once quattro di zucchero, maneggiatelo bene e legatelo stretto in una salvietta, fatelo cuocere per quattro ore nell'acqua bollente, e al momento servitelo con sopra una creme o un sabajone.

Bodeno alla Svizzera di pane.

214. b) Pigliate un buccale di latte e una mollica d'una mezza libbra tridato, unitela al latte bollente fate una papina ed unitevi once due di zucchero, poco cannella, scorza di limone, quattro uovi interi ben sbattuti, untate una salvietta di butirro, mettete sopra il butirro spolverizzate di farina, indi il composto legatelo e fatelo cuocere per due ore all'acqua bollente, al momento mettetelo sopra un piatto, e versateli sopra una creme o un sabajone.

Bodeno natalizza all'inglese.

214. c) Si prende due libbre piccole d'uvetta e altre due libbre di zebebe, once ventiquattro grassa di manzo ben tridata alla mezzaluna, once ventiquattro farina di semola, sei uovi interi, uno zaina di pannera, mezzo bicchiere di cognac, poco sale, sei armandole dolci, quattro amare tridate, la scorza d'un mezzo limone, una lesa di cedrato, una scorza di portogallo tagliati a fi-

letto, poco pepe dolce, il tutto in un baslotta grande, con un cucchiale di legno mischiate a forza per mezz'ora, poi una salvietta spolverizzata di farina, vuotate sopra il detto composto e legatelo a uso bomba stretto, fatelo cuocere nell'acqua bollente di continuo per otto ore, al momento levatelo dall'acqua e dalla salvietta, montatelo sul piatto con sopra un sabajone o creme. La sua salsa se volete e una bianchetta con zucchero, poco rhum o cognach, in una salsiera.

Per far pezza di levante.

214. d). Pigliate una pignatta nuova che tenga un boccale, e mettetevi dentro un pugno di laca verzina pestato, tanto quanto ne starebbe in una guscia d'uovo, poi empite d'acqua e fatela bollire un poco, poseia aggiungetevi un'oncia d'allume di rocca, fatela bollire tanto che ella s'attacchi all'unghia, poi colatela in un vaso ben inverniciato; di poi pigliate una tela di bombagia vecchia, bagnatela nella detta tinta senza spremerla e asciugatela all'ombra, seguitate s'intanto ch'abbia tirato il colore.

Zuppa all'inglese.

215. Fate una creme pasticciera composta di once due butirro liquefatto, sei cucchiaj leggeri di farina di semola, un bicchiere di latte, quattro uova interi, poco sale e poco macis pistato: tiratela al fornello mischiando sempre finchè si distacchi da sè dalla cassarola, lasciatela raffreddare, mettetevi due uova sbattuti ed incorporatela: pronto del brodo bollente si fa scaldare un cucchiajo usuale col quale si piglia a cucchiaj il composto formando dei grossi gnocchi che verserete nel suddetto brodo lasciandoli cuocere per tre o quattro minuti e serviteli.

CAPITOLO XVII.

DELLA CREDENZA CHE SERVE PER IL DESSERT.

La credenza non era e non è per anco d'ispezione del cuoco, ma è necessario averne qualche cognizione, in ispecie quando trovasi in campagna, che il più delle volte non vi è il credenziere.

Prima di tutto dovete aver cura di purgar bene i zuc-

cheri, chiarificarli, passarli alla stamigna di lana, e per conoscere se il zucchero è tirato al vero siropo conviene osservare la prima piuma, la seconda che sia più ristretta, la terza e l'ultima che chiamasi la gran piuma, la quale è facile a passare la cottura.

Modo di fare la mostarda.

1. Prontate la frutta che volete siroppare cioè: meloni, portogalli, napolini, cedrato. I napolini e i portogalli allestiteli nel modo sotto indicato al n. 16 di questo capitolo, le zucche e i meloni pelateli, fateli impassire e sbianchiteli nell'acqua una sol volta, indi passateli al siropo come il cedrato, all'ultima cottura restringete il siropo fatto col zucchero, unite il tutto insieme con una libbra di senape fresca e fatela bollire, lasciatela venir fredda, versatela in un vaso o mastello di legno, turatelo bene e ve ne servirete quando vi occorrerà.

Sorbetti di panneria cotta.

2. Mettete in una cassarola dodici rossi d'uova ed once sei zucchero, poca scorza di limone, poco coriandro maccato, poco cannella intiera poco panneria con entro poco caffè appena tostato, unite a tutto ciò un boccale di panneria semplice, mischiate il tutto e tiratelo al fornello curandolo che non gravisca, passatelo al sedaccio lasciatelo venir freddo in una marmitta di terra, in seguito mettetelo in una sorbettiera; fate un fondo di ghiaccio nel fondo del mastello, spolverizzatelo di sale pestato e mettevi la sorbettiera, soffocatela con un suolo di ghiaccio pestato, ed altro suolo di sale pestato, sino che sia pieno calcandolo intorno alla sorbettiera e giratela continuamente, quando il composto comincia ad attaccare mischiatelo con una spatola di volta in volta distaccando il composto dalla sorbettiera e sbattetelo acciò resti ben mantecato; quando conoscete essere a perfezione prontate dei stampi di latta, empiteli e copriteli di carta, metteteli in istuffa con ghiaccio e sale, lasciateli per un'ora o due e poi levateli: lavate gli stampi nell'acqua fresca, e con un panno inzuppato nell'acqua bollente bagnateli all'intorno acciò lo stracchino si distacchi dallo stampo, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Sorbetti di pannerà alla Vergine.

3. Prendete tre zaine di pannerà doppia della migliore qualità, tirate in siroppo una libbra di zucchero, freddo unitelo alla pannerà, dategli un gusto o di caffè, o di cannella, o di vaniglia; questi gusti vanno tirati al zucchero come al n. 201 del capitolo antecedente. Unito che si abbia il gusto al composto ponetelo in una sorbettiera, fatelo gelare come si è fatto indietro, gelato mettetelo in uno stamppo, lasciatelo nella stufia per due ore, indi levatelo montatelo sopra d'una salvietta e servitelo.

Sorbetto di limone.

4. Prendete due libbre di zucchero bello, un boccale e mezzo di acqua, due chiari d'uova sbattuti con un mezzo d'acqua, unite allo zucchero un mezzo bicchiere di acqua sbattuta col chiaro d'uova, mettetelo al fornello a bollire, quando comincia a bollire aggiungetevi poco per volta l'altra acqua col chiaro d'uova, unito che sarà a quest'acqua schiumatelo finchè vedete che sia chiarificato, indi passatelo alla stamigna, mettetelo nella bastardella, restringetelo un poco al fornello e lasciatelo raffreddare, ma prima che si raffreddi unitevi la superficie di poca scorza di limone. Pelate otto limoni grossi di bella e buona qualità, levategli il bianco, tagliateli per metà, col vit-limone spremeteli, passate questo sugo alla salvietta, unitelo al siroppo, indi ponetelo nella sorbettiera a gelare come si è fatto al n. 2, empite con questo dei stampi di frutti a piacere, incartateli, poneteli alla stufia a gelare per due ore, levateli dalla stufia e lavateli nell'acqua fresca, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Sorbetti di frutti.

5. Fate il siroppo nel modo stesso che si è praticato indietro, passatelo alla stamigna, prendete mezza libbra di sambrose, o mezza libbra di magiostre, o di marasche, o di persici, od altri frutti a piacere, passateli al sedaccio, uniteli al siroppo, unitevi il sugo di tre limoni scorzati come sopra, ripassate il tutto ad una salvietta, mettetelo a gelare in una sorbettiera come al n. 2, gelato empite i stampi de' frutti che avrete destinato, metteteli in stufia per due ore, levateli e lavateli nell'ac-

acqua fresca, levateli dallo stampo, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Sorbetti di marmellata

per quando non vi sono frutti adattati.

6. Purgate il zucchero come al n. 4, prendete once sei di marmellata, o gelatine di sambrose, o di persici, o di magiostre, o di cedrato, o di ribes, unitevi il sugo di due o tre limoni, passate il tutto ad una salvietta, ponetelo in una sorbettiera, fatelo gelare come indietro ai sorbetti dei frutti e serviteli come sopra.

*Melone in conserva per tonduini o salsiere
o compostiere.*

6. a). Pigliate tre meloni non troppo maturi, tagliateli a fette alla grossezza d'un dito con assieme la sua scorza, indi metteteli in un vaso di terra e unitevi dell'aceto forte che venga sopra alli detti meloni, lasciateli per tre o quattro giorni, poi pigliate altro aceto forte, fatelo bollire e unitevi le dette fette di melone, quando con uno stecco forandoli passa, allora levate e ponete sopra un'assa a colare indi mettete ancora sopra una salvietta distese una a una e asciugatele con un'altra salvietta sopra, e spremetegli col palmo della mano, abbiate pronto tanto zucchero quanto pesa le suddette fette di melone e il zucchero in polvere, con garofani e cannella intera, fate un suolo di zucchero, una delle suddette fette di melone e un poco delle suddette droghe, tanto sinchè avete empito il vaso, e lasciatelo turato bene con vescica o carta pecora.

Colore amaranto.

7. Fate bollire due libbre d'uvetta rossa con mezza libbra di zucchero, passatelo al sedaccio, prendete altre due libbre di zucchero purgato e passato alla stamigna, fatelo restringere al fuoco all'ultimo grado, unitevi il mosto, fatelo restringere assieme, lasciatelo venir freddo, imbottigliatelo, turatelo, bene e servitevene per dar colore.

Codognata di zucchero.

8. Lavate il carusco a due libbra di codogni, tagliateli in quattro e poneteli a cuocere in una cassarola con un boccale di vino bianco ed once sei zucchero, fateli cuocere, quasi disfatti passateli al sedaccio, purgate due

libbre di zucchero come al n. 4, passatelo alla stamigna, tiratelo ristretto all'ultimo grado, in seguito unite i codogni, lasciateli al fuoco ad asciugare mescolandoli sempre acciò non si attacchino alla bastardella: spolverizzate di zucchero una tortiera, ben asciutta la codognata versatela sopra e stendetela, mettetela al forno ad asciugare e voltatela in altra tortiera affinchè asciughi, voltatela ogni giorno sino a che sia ben asciugata, tagliatela a pezzetti lungo un dito e largo due, inzuccheratela con zucchero in polvere, incartatela e servitela così in piccole tavolette.

Gusto di annanass.

9. Prendete mezzo annanass e tagliatelo a fette, mettetelo in infusione in un bicchiere di siroppo, fatelo bollire un poco e passatelo al sedaccio: di questo ve ne servirete a dar gusto ai sorbetti e alle gelatine.

Gusto di pomi granati.

10. Prendete la grana dei pomi granati, passatela al sedaccio, unite a questo sugo un bicchiere di siroppo, lasciatelo in infusione una notte e ve ne servirete a dar gusto ai sorbetti od altre gelatine.

Castagne alla penna.

11. Fate cuocere nell'acqua con poco sale dei bei marroni o castagne, appena calde levateci la prima scorza e rimettetetele a cuocere nell'acqua che così gli leverete meglio la seconda: purgate del zucchero e tiratelo alla perfetta cottura che si conosce mettendovi la paletta sfornata e poi soffiandovi contro se si vede volar fuori il zucchero, allora con uno stecco immergete nel medesimo le castagne una per una, indi servitele sopra una salvietta o tamburino, o carta stratagliata; oppure potrete anche incartarle in carta colorata, o giazzarle con una giazza reale colorita d'amaranto, ed asciutte alla stufa servitele come sopra.

Armandole giazate.

12. Pelate delle belle armandole, fatele asciugare alla stufa ed involgetele nella giazza reale o colorita e mettetetele ad asciugare alla stufa, servendole sopra una carta stratagliata o sopra un tamburino.

Modo di conservare per l'inverno diversi mosti di frutti.

13. Prendete dei persici, o delle mognaghe, o delle

magiostre, o delle sambrose, o ribes, passate al sedaccio quella quantità e qualità di detti frutti, empite con questo mosto delle bottiglie nere di Francia, chiudetele bene con un turaccio, legatele con laccio in croce al collo onde fermare il turaccio e catramatele: mettete le bottiglie piene in una caldaja o pentola di rame, empitela d'acqua fresca e mettetela al fornello a bollire a bagnomaria per un quarto d'ora, ma state lontani dal fornello essendo facile che le bottiglie si scoppiano: passato il quarto d'ora lasciate venir fredde le bottiglie nel medesimo bagnomaria, tenetele in cantina al fresco sopra d'un'asse e ve ne servirete all'inverno anche per fare i sorbetti con i detti gusti.

Osservate che in quanto al ribes ed alle magiostre non devono stare al bollo che sette minuti acciò non perdano il suo bel colore.

Pasta per fiori e ghirlande.

14. Fate liquefare nell'acqua un'oncia di dragante lasciandola nell'acqua dalla sera alla mattina e passatelo al sedaccio, pelate, asciugate e pestate al mortajo once dodici di armandole e passatele al sedaccio, fate passare al sedaccio anche una libbra e mezza di zucchero fino ed unitevi qualche gusto a piacere, impastate il tutto con il dragante, potrete dargli un qualche colore mangiabile come al capitolo 16 n. 206, tirata alla perfezione potrete con questa fare quei fiori e frutti che più vi saranno necessarij e di genio.

Per fare la Persicata.

14. a) Tagliate li persici per metà e pelati, metteteli nell'acqua fresca, e fateli bollire nella medesima sino a che siano teneri, levateli e metteteli sopra una salvietta, e poi per ogni libbra di persici si metterà once dodici di zucchero, indi si pesterà il persico nel mortajo, si unisce il zucchero ben pisto e si mescola in una bastardella al fuoco, sempre mischiando sintanto che sembra che faccia un certo lustro, indi si versa sopra una tavola e si farà dei pezzi a piacere, si lascia sintanto che abbia fatta la pelle di sopra e si volteranno di tanto in tanto sin che siano secche.

Zucche in siroppo.

14. b) Pulita la zucca, pelata e tagliata a grossi pezzi, si mettono per ventiquattro ore nell'acqua salata, si leverà e si metterà nell'acqua fresca, si cambierà due volte al giorno, sino a che l'acqua diviene un poco bianca, allora si fanno bollire nell'acqua per un quarto d'ora e si rinfrescano nella fredda, se vanno al fondo sono cotte, se restano di sopra non sono ancora cotte; dopo di ciò abbiate pronto il siroppo, a ragione di tre pezzi due libbra di zucchero e si fanno cuocere nel siroppo, cotte si mette sopra un sedaccio a colare, poi si asciugano con un panno e si mettono in un vaso, si pone sopra il siroppo ristretto e caldo, e si restringerà il siroppo una volta al giorno per cinque giorni, l'ultimo si lascia per otto giorni se facesse muffa o altro si tornerà a restringere il siroppo, indi li servirete con sopra siroppo.

Per conservare le marasche.

14. c) Fateli il picollo per metà e mettetevi once dodici di zucchero per una libbra piccola di marasche, che farete siroppo stretto unendovi le marasche, si lasciano sino a che siano aperte, ma non troppo, indi mettetele in vaso di terra, coperte e versate il siroppo, si farà restringere, si versa sopra le marasche, si farà così per due giorni e si farà un'altra volta, così levate la schiuma, levateli ed accomodateli in vaso di vetro e sopra il siroppo in modo che siano coperte.

Peri candidati.

15. Fate bollire nell'acqua con scorza di limone dei peri piccoli, lasciateli colare e formate un siroppo ristretto di zucchero, unitevi i detti peri e lasciateli una giornata, levateli dal siroppo e fateli restringere ancora, replicate questo per tre volte, levate il siroppo e restringetelo, involuppateli i peri e poneteli a colare: ve ne servirete dentro una cestella fatta di dragante, o carta di Francia, o sopra qualche carta intagliata, od anche una salvietta.

Per candidare il cedrato.

16. Tagliate a fese quattro cedrati maturi, levatevi parte della sua mollica, lasciateli per otto giorni in ia-

infusione nell'acqua, cambiando questa ogni 24 ore, levateli dall'infusione e fateli bollire nell'acqua, dopo riponeteli ancora in infusione in altra acqua, lasciandoli quattro giorni cambiando ancora ogni 24 ore l'acqua. Fateli cuocere nel zucchero purgato, lasciandoli raffreddare sino alla mattina, levate il cedrato e fate restringere il zucchero riducendolo a siroppo, rimettete in questo il cedrato lasciatelo sino alla mattina, indi levatelo e fate restringere il siroppo, rimettete il cedrato e replicato questo per quattro mattine, l'ultimo giorno restringete il zucchero alla piuma, involuppategli il cedrato e lasciatelo raffreddare, replicate questo per tre mattine e poi servitevene a vostro piacere.

Pasta dragante.

17. Mettete nell'acqua tiepida un'oncia di dragante se è d'inverno, se è di estate nell'acqua fresca a galla del dragante, tenetelo un giorno per l'altro, quando sarà gonfiato passatelo al sadaccio fino, impastatelo con una libbra di cipria fina e quattro once di zucchero in polvere, bene manipolata darete il colore che crederete opportuno, e i colori mangiabili sono quelli nominati al n. 206 del capitolo antecedente: di questa pasta potrete fare dei pezzi di ribevi cavati dai stampi intagliati, delle stelle a mano o con stampe, o glirlande, o bordi, o guglie, od alzate di dragante ed altre decorazioni. Si potrà anche fare dei tamburini per pasticceria servendosi del talco per trasparente al dragante.

Altra pasta di dragante per fiori.

17. a) Fate la pasta come quella al n. 14, ma potrete adoperare il solo zucchero in polvere, variare i colori e i gusti e fare tutti i fiori che vi può aggradire, e potrete imitare il salame tagliandola a fettine appena fatta e facendola asciugare alla stufa.

Per intagliare la carta per porre sotto la pasticceria.

10. Si prenderà della carta a colore o bianca, la taglierete, o rotonda od ovale secondo il piatto che si vuole adoperare, disegnatela a piacere, intagliatela con un temperino forte o con scopelli fatti a fiori e gli darete quell'ornato che vi aggrada.

Conserva per i frutti in spirito.

19. Prendete un boccale di spirito di 36 gradi, ogni boccale di spirito unitevi mezza libbra di zucchero, una bacchetta di cannella fina, un pezzolino bianco con entro dieci garofani: con questa dose potrete conservare le marenne, le cerase, le prugne, i persici, uva grossa detta bizolana a piccoli grappetti turandoli con carta pecora: potrete servirvene per tondini d'ordeure, od anche per dessert.

Marmellata di persici.

20. Fate passare al sedaccio una libbra di 28 once di persici maturi, purgate, passate e tirate alla piuma una libbra di 28 once di zucchero unitelo al persico, passatelo al sedaccio, restringetelo al fuoco sempre mischiando, asciutto versatelo in un vaso e lasciatelo raffreddare, copritelo con carta pecora e suggellatelo.

Marmellata di magiostre.

21. Terrete la dose come sopra al n. 20 e la manipolerete pura come in esso, passate al sedaccio le magiostre, restringetele collo zucchero alla piuma, versatele in un vaso e turatelo bene.

Marmellata di sambrose.

21. a). Terrete la stessa dose e la medesima preparazione come sopra al n. 21, versatela in un vaso e copritela quando è fredda.

Basciamelli al nuovo gusto.

21. b) Pigliate once due butirro fresco, un mezzo cucchiaio di farina di semola, un pizzico sale, un poco cannella in polvere, mezz'oncia di zucchero, il tutto mischiate assieme, poi unite un mezzo di panneria, tirate al fornello indi vi servirete ove più vi aggrada o sopra verdure e sopra pollastri e per ragottini.

Salsa inglese per li spargi.

21. c) Mettete once sei butirro, quattro rossi d'uova, poco sale e due cucchiali d'aceto di stregone, il tutto in una cassarola, al momento si tira sempre mischiando nell'acqua bollente o sia al bagno maria, pronti li spargi versate sopra, o sia potrete servirla in una salsiera.

Gelatina di ribes.

22. Passate il ribes al sedaccio, tirate alla piuma tanto

zucchero quant'è il peso del ribes, unite allo zucchero il ribes, lasciatelo asciugare mescolando, freddo versatelo in un vaso, turatelo bene e mettetelo al fresco in un luogo che non sia umido.

Geladina di magiostre.

22. a) Per libbre tre fragole grosse, libbre sette piccole di zucchero, il tutto fate bollire assieme e scumate, lasciatelo bollire per un quarto d'ora, fredda ponetela nei piccoli vasetti, copriteli ma prima mettevi una carta stata nel spirito di vino.

Marenata.

22. b) Per sette libbre di marenne grosse, mettete libbre cinque e mezza piccole di zucchero, il tutto assieme come sopra, scumatele e fredde versatele nei vasi.

Conserva di ribes per bodeni all'inglese.

22. c) Pigliate della grana di ribes ben pulita, e ad ogni oncia di grana pigliate altrettanto di zucchero fino, con poco acqua tirate alla piuma, poi unitevi la detta grana e lasciatela bollire un quarto d'ora, indi scumatela e poi passatela al sacco di lana senza sforzarlo, quando sarà passato il mosto versatelo in un vaso ed è ottimo per fare li bodeni al momento, il rimanente che resta sopra il sacco lo forzerete a passarlo e questo servirà per ottima geladina per pasticceria.

ConsERVE per acque di Marenata.

22. c) Prendete libbre dodici di zucchero tirato in siroppo, unitevi due libbre grosse di marenne, levatovi il ramello e fatele bollire un poco, freddi mettecele nelle compostiere.

ConsERVE di marenne per torte.

23. Prendete tanto peso di marenne quanto di zucchero, tirate questo alla piuma, alle marenne levategli l'osso e il picollo, unitelo al zucchero fatele restringere un poco al fuoco allegro, lasciatela venir fredda e versatela in un vaso; potrete anche fare questa conserva per bevanda per la quale non gli leverete che il picollo.

Senata di armandole.

24. Purgate e tirate alla piuma due libbre di zucchero, abbiate pronto una libbra di armandole pelate e pestate al mortajo con poca acqua, passatele al sedaccio uni-

tele al zucchero, fatele cuocere insieme mischiando sempre, versatela nelle barattole e fredda ve ne servirete di un cucchiajo per volta in una tazza d'acqua; a chi non piace troppo dolce si ponga una libbra e mezza di zucchero.

Semata di seme di meloni.

25. Purgate e tirate alla piuma due libbre e una quarta di zucchero, pestate al mortajo e passate al sedaccio una libbra e mezza di seme di meloni sgusciati prima, uniteli al zucchero, mischiate e versateli nella barattola come sopra e ve ne servirete per acque.

Marmellata e altra gelatina di ribes.

25. a) Sgranate tanto libbra di ribes, prontate altrettanto zucchero in pane ma pestato, pigliate una caldaja ossia un paiolo, fate un suolo di zucchero, un suolo di detta grana ribes, sintanto che il tutto sia ultimato così e mettetelo sopra il fuoco ardente, quando bolle sempre mischiando lo schiumarete con una paletta forata, indi passate in un sedaccio senza forzare, poi empite delli piccoli vasettini già pronti, poi freddi li coprirete con una carta stata nel spirito di vino, poi altra carta obbligata con un laccio di spago, è ottima per il dessert o per cucina, il rimanente che resta sopra il sedaccio lo forzerete a passarlo al sedaccio e con altrettanto zucchero tirato alla piuma unitevi tutto quello che avete passato a forza, e questa è ottima marmellata per la cucina dei dolci.

Marmellata di sambros per bodeni e torta all'inglese.

25. b) Mettete ad ogni oncia di sambrose altrettanto zucchero, il tutto unito e tirato al fornello sempre mischiando, indi scumatela un poco e versatela nelli piccoli vasettini, fredda coprite di carta e legateli con spago.

Gelatina di metà ribes e metà sambros.

25. c) Pigliate tre libbra di sambros e tre libbra di ribes, spremete il tutto in un catino e ad ogni boccale di detto siroppo unitevi once ventotto di zucchero in pane e assieme tiratelo sul fornello nella bastardella, indi scumatelo e lasciatelo bollire un poco, poi versatelo in un catino di terra, freddo empite dei vasetti, questa è ottima gelatina per pasticceria.

Acetosa.

26. Purgate e tirate a siroppo due libbra di zucchero, uniteci un mezzo di aceto di suo piede e due bicchieri di mosto di sambrose, incorporate il tutto e passatelo al sedaccio, lasciatelo venir freddo, imbottigliate tutto il chiaro e mettete in disparte il torbido.

Conserva d'acetosa.

26. a) Prendete libbre sei di zucchero, once diciotto sambrose sole spremute, tirate il siroppo col zucchero, unitevi il mosto delle sambrose e lasciatela bollire un poco, poi fredda vi servirete nella compostiera per fare le dette acque in acetosa

Acetosa all'inglese.

26. b). Pigliate per ogni sedici once di sambros una zaina d'aceto forte di suo piede ed unitelo, lasciatela in infusione per due giorni, poi passate al sacco di lana, forzate a passare il tutto, poi ogni boccale di detto mosto unite once ventotto di zucchero, indi tiratelo al fornello e sempre mischiando, quando appena sta per bollire levate la bastardella del fornello, indi mischiate un poco, empite le bottiglie che v'aggrada, sarà meglio vuotarlo fuori della bastardella in catino, freddo empite le bottiglie e con buscioni e catrame turatele bene che resiste molto tempo.

Agro di cedro.

27. Ogni libbra di zucchero purgato e ristretto in siroppo, unitevi due belli limoni pelati e levate le gandole e granateli, fateli bollire un poco col zucchero, lasciatelo raffreddare e versatelo in un vaso.

Altra dose per agro di cedro.

28. Ponete una libbra di zucchero in una bastardella con acqua che sia a galla del zucchero con un chiaro d'uova sbattuto, purgatelo e restringetelo al siroppo, ponetevi once tre grane di limone, fatele bollire un poco, lasciatele venir fredde e versatele come sopra.

Il pungh.

29. Prendete once sedici di zucchero in polvere, uniteci quattro sughi di limone, una zaina di rhum legittimo, sciogliete il tutto e passatelo al sedaccio. Questa dose sarà bastante per fare otto tazze d'acqua, se sarà di estate

adoperate acqua fredda o in ghiaccio, e se sarà d'inverno acqua quasi bollente.

Punch brulé inglese.

29. a) Pigliate trenta boccali d'acqua bollente, mettetevi dodici libbre di zucchero in pane e tre bottiglie di rhum, il tutto che bolla assieme, al momento di servirlo li metterete il sugo di otto limoni e di quattro portogalli, o sei se volete, che sia passata al sedaccio, bollendo dateli il fuoco con una carta accesa, con un cucchialone d'argento mischiate per pochi minuti alzando la mano e mischiando, indi abbiate pronto le vostre tazze e empitele col detto cucchialone e servitele subito.

Diavolotti.

30. Prendete una libbra di zucchero, un boccale d'acqua, un chiaro d'uova, sbattete il tutto assieme, chiarificate-lo al fornello, passatelo alla stamigna, tiratelo alla piuma, al momento della piuma lavoratelo con un cucchialo d'argento stancheggiatelo sempre giù dal fornello, fintanto che divien freddo, uniteci tre gocce di estratto di menta che mischiandolo diviene bianco, versatelo sopra una carta, distendetelo con sveltezza e tagliatelo a piccoli dadi o quadretti, incartateli a piacere con carta a colori e serviteli.

Cannemeli.

31. Tirate una libbra di zucchero alla piuma, versatelo sopra una pietra di marmo, tagliatelo a piccoli pezzi, incartateli come sopra ma con carta stratagliata nelle due estremità.

Modo di purgare il zucchero per far rosolj.

32. Ogni due libbre di zucchero uniteci due boccali di acqua, prendete un bicchiere di quest'acqua sbattetela con due chiari d'uova, quando comincia a bollire unite l'acqua con i chiari d'uova sbattuti, schiumatelo bene passatelo alla stamigna o alla borsa di panno, indi restringetelo e ne farete quell'uso che vi occorrerà.

Modo di filtrare.

33. Prendete un filtro di latta, ponetevi un foglio di carta senza colla ben maneggiata osservando di non romperla, versatevi i composti dei rosolj, sostenete il filtro con qualche laccio e sotto ponete una bottiglia, il filtro che sia coperto, fermandosi di passare un giorno per l'altro cambiate la carta che più facilmente sortirà dal filtro.

Maraschino di Zara.

34. Prendete un boccale di crinswazer fatto di marasche e un boccale di spirito di Francia, sciogliete sei libbre di zucchero con due boccali d'acqua fresca, unitelo allo spirito ed al crinswazer, passatelo al filtro come sopra, turate la bottiglia e lasciatelo posare per otto giorni che s'indenserà e sarà ottimo.

Rataffiù di Marsiglia.

35. Prendete una libbra di cerase nere, rompetele e mettele in un vaso di vetro, uniteci una libbra di bello marasche, levatele l'osso e le gambe e mezza libbra di sambrose, unite il tutto con due boccali di spirito di Francia, mezz'oncia di cannella intera, un quarto d'oncia di garofani, un pizzico di coriandri pesti e poco macis, turate bene il vaso e lasciate il tutto in infusione per un mese, bagnate una salvietta nell'acqua fresca e passate il composto: sciogliete otto libbre di zucchero con quattro boccali d'acqua e fatelo purgare con due chiari d'uova, purgatelo e passatelo alla stamigna e restringetelo al siroppo, lasciatelo venir freddo, mischiatelo col composto, indi mettetelo a passare al filtro e imbottigliatelo.

Alchermes di Firenze.

all'uso della fabbrica di santa Maria Novella.

36. Prendete un quarto d'oncia di cannella fina, mezz'oncia di garofani, una noce moscata tridata, mezzo quarto d'oncia di macis, un quarto d'oncia e mezzo di vaniglia, un quarto d'oncia e mezzo di alchermes in grana, mezzo quarto d'oncia di cocciniglia liquefatta, un poco acqua, libbre quattro di spirito soprafino, dodici libbre di zucchero soprafino, ponete il tutto in infusione per dieci giorni, indi fate il tutto passare alla salvietta, in seguito prendete quattro boccali di acqua santa rosa, unitela e passatela al filtro, imbottigliatelo e fate come sopra.

Salame di zucchero.

36. a) Fate sciogliere nell'acqua tiepida un'oncia di dragante, tenendolo a galla, indi passatelo al sedaccio, pelate e pestate in un poco d'acqua mezza libbra di armandole, dividete sopra d'una tavola di marmo o di noce pulita il dragante in quattro parti, come pure le armandole e mettete mezza libbra di zucchero per par-

te, impastatele una per volta dandogli l'una il gusto di vaniglia e l'altra di cioccolato, la terza di rosa e l'ultima l'estratto di cannella, di queste quattro paste formate un sol corpo unendogli del cedrato tagliato a dadi ed una per volta tiratele un poco con la cannella, unitele l'una sopra l'altra, formate un salame, tagliatelo a fettine e stendetele sopra una carta e mettetela alla stufa.

Colori ad uso brillante volanti anche mangiabili, e servibili anche per fare diversi altri colori.

37. Di questi colori potrete servirvene per giazzare per terre od alzate di pasta d'ufficio (veg. il capitolo 19 al n. 155), piedestalli, statue, di dragante, tempietti di dragante, ornati o figure, ed altro fatto di zucchero in getto (veggasi dal n. 48 al 50 di questo capitolo).

Prendete una libbra un giorno per l'altro, di gomma arabica della miglior qualità, fatela liquefare se è d'inverno nell'acqua tiepida, e se è di estate in acqua fredda nella quantità però che sia bastante per scioglierla, fate che riesca densa al segno di poterla stemperare con un pennello piatto. Con questo bagnerete un poco con il colore che vorrete fare, quel colore dev'essere stemperato insieme alla gomma. Fate intiepidire alla stufa appena calda due grandi lastre di vetro e col pennello date superficialmente come una untata, e rimettete la lastra alla stufa, ed in poco tempo asciugheranno. Fate cascare sopra una carta grande i vostri colori brillanti e con due dita spolverizzate a vostro piacere che si farà assai fina, indi bagnate le lastre col pennello e fatele asciugare alla stufa, seguitando sino a che avete sciolto il colore con la gomma.

Nell'eguale maniera potrete fare colla gomma tutti quei colori che vi indico.

Colori di paglia.

38. Unite poco zafferano colla gomma, ed ogni once sei di gomma cambiate i colori a vostro piacere.

Colore arancio.

39. Con sei once di gomma formate un colore come sopra, uniteci poco zafferano e poco colore d'amaranto stemperatelo, dopo ben sciolto fatelo asciugare alla stufa come di sopra si è detto.

Colore rosso.

40. Colorite col rosso amarante once sei gomma sciolta in poc'acqua e fatela asciugare come sopra.

Colore di viola.

41. Unite a sei once di gomma sciolta in poca acqua il colore celeste, azzurro o pastiglia sciolta, fatela asciugare come sopra.

Color verde.

42. Stemperate in poca acqua once sei di gomma, prendete una quarta di spinacci, lavateli, fracassateli, pestateli al mortajo, uniteci un poco d'acqua pura e fateli bollire, indi passateli alla salvietta e coll'acqua dei spinacci bagnate e sciogliete la gomma e mettetela ad asciugare alla stufa come sopra.

Colore di coccioniglia.

43. Fate sciogliere la coccioniglia con poca acqua e fatela bollire, metteteci sei once di gomma, indi fatela asciugare alla stufa come sopra.

Colore di cioccolato.

43. a) Fate il cioccolato e scioglietelo colla gomma, indi fatelo asciugare come sopra.

Colore pezza di levante.

44. Fate bollire in poca acqua un poco pezza di levante scioglietela con once sei gomma, indi fate come sopra e fatela asciugare alla stufa.

Ponche spongato.

45. Fate il sorbetto di limone come al n. 4, ed ogni boccale di sorbetto uniteci due chiari d'uova montati alla neve e mezzo bicchiere da zaina di rhum, mischiando sempre con spatola sino a che il tutto sia incorporato e servitelo all'istante nei bicchierini da sorbetti.

Sorbetto di ponche.

46. Prontate il sorbetto di limone come al n. 4 di questo capitolo e quando sarà ben legato e ben mantecato uniteci quella dose di rhum secondo il gusto. Rimettetelo di nuovo tosto al ghiaccio acciò non perda il suo corpo e servitelo a piacere.

Stuffa per gelati.

47. Tirate il gelato nella sorbettiera, rimettetelo nello stampo e copritelo con carta mettendolo nella prima

stuffa con sale pesto e ghiaccio, indi lasciatelo per due ore che sarà pronto per servirlo. Nel caso che si debba tardare a distribuirlo perchè il gelato sia sempre ottimo, mettetelo di nuovo in una stufia fatta di latta della grandezza del gelato già preparato, levandolo dallo stampo rivolgetelo nella carta bianca e mettetelo in quella stufia. Indi prontate un gran recipiente di rame o un secchione fatto appositamente, mettetelo nel ghiaccio con nuovo sale, lasciatecelo sino a che giunga il momento di servirlo, aprite allora la stufia di latta, levate il gelato e servitelo con mantini od altro secondo il costume della casa.

Gitto di zucchero per figure.

48. Scegliete quello stampo che desiderate di formare la figura, o frutto, o gruppo, od altro scherzo. Questi stampi sono di gesso fatti dai Lucchesi, disfatelo e mettetelo nell'acqua fresca lasciandovele per un'ora, indi untelo per un quarto d'ora e lasciatelo colare sino a che avrete tirato a perfezione lo zucchero per formare il gitto.

Prendete il zucchero fino granito detto inglese avendolo purgato cioè per ogni libbra di zucchero un bicchiere d'acqua e chiaro d'uova sbattuto con poco della medesima acqua, ben purgato e passato al sacchetto di panno e freddo lo conservarete in un pestone.

Per fare il gitto versate in una ponzonera quella quantità di zucchero che vi sarà necessaria, tiratelo alla piuma ad un piccolo fornello acceso, toccate il zucchero con due dita e con questi mastinatelo che se si impatina è segno che è giunto alla vera sua cottura, in allora levatelo dal fornello e con un cucchiajo di legno o d'argento, od una piccola spatola di legno sbattetelo bene, ed appena che s'indurisce versatelo nello stampo e se il buco dello stampo fosse piccolo versatelo prima acciocchè il zucchero passi all'intorno dello stampo, pochi minuti dopo d'averlo versato, ed appena che il zucchero abbia fatto presa, vuotatelo affine rimanga buco nel mezzo, ed appena freddo levate la legatura dello stampo e con diligenza affinchè non si rospi la figura o frutti, od altro che avrete gittato, levate i pezzi dallo stampo, ponete ad asciugare quello che avrete gittato sopra carta sugarina bella, indi coloritelo al più naturale che si possa

con colore cioccolato e zafferano ed altri colori di lacca fina. Così colorito servitevene per decorare la tavola in ispecie nel dessert. Qualora poi vi si distaccasse qualche pezzo del gitto attaccatelo collo stesso zucchero.

Gitto di zucchero per frutti.

49. Tirate lo zucchero nella ponzonera nel modo indicato al numero antecedente e pronto lo stampo stato nell'acqua per un'ora ed unito lasciatelo colare, indi versate lo zucchero nel detto stampo, osservate quando il zucchero comincia a far presa all'intorno, ed allora versate fuori quello di mezzo prima che si congela, che così il frutto riuscirà buco nel mezzo, leggero e trasparente, levatelo dallo stampo colorite al naturale il frutto che avrete gittato e servitelo a tavola per decorare.

Gitto di zucchero diverso.

50. Allestite quello stampo che più vi aggrada, untatelo d'olio fino, indi unitelo e legatelo. Prendete una ponzonera ben lucida, metteteci due libbre di zucchero in pane del migliore che potete avere, cioè della qualità granita e cristallina, o il così detto zucchero inglese, uniteci un bicchiere o poco più d'acqua, fatelo bollire al fornello ardente, curandolo e schiumandolo, restringetelo tirandolo alla gran piuma, allestite una giazza di due once di zucchero in polvere, passatela al velo o tamburino con un chiaro d'uova ben maneggiato con un cucchiajo d'argento, arrivato all'ultimo punto lo zucchero, cioè un grano meno di cottura di quello per fare il zucchero spongato, altrimenti non sarebbe servibile, levate la ponzonera dal fuoco e sbattetelo con un cucchiajo di martello o d'argento e quando comincia a fare presa vuotateci dentro la giazza, sbattetelo ancora sino a che s'incorpora e faccia un poco di presa, lasciatelo venir freddo prima di versarlo nello stampo e subito freddo levate lo stampo con diligenza affinché non si rompi quello che avete gittato e se si distaccasse qualche pezzo attaccatelo con lo stesso zucchero che vi è rimasto nella ponzonera facendolo rinvenire con una goccia d'acqua e sbattendolo insieme, tenendo al caldo a bagnomaria questo zucchero per attaccare i pezzi che si sono rotti o distaccati, ma è meglio il zucchero del gitto indicato di sopra al n. 48, poichè nel giuntarli si conosce meno.

Chiappe d' uova di zucchero.

51. Fate il composto come all' antecedente numero, ed invece di versarlo nello stampo per figure abbiate pronte delle chiappe d' uova fatte di rame e versatelo dentro, oppure quando questo zucchero incomincia ad imbianchirsi nello sbatterlo ed indurirsi, con un cucchiajo da tavola pieno di zucchero versatelo sopra di una carta distaccati un dito l' uno dall' altro, lasciateli venir freddi levateli dalla carta, coloriteli di giallo con fior di giglio o giallo mangiabile e prevaletevne per guarnire e far tondini da tavola.

Lattemiele e frutti gelati, cioè con mosto di persici, mognaghe, sambrose e magiostre.

52. Fate il lattemiele o fatelo fare. Ogni boccale di pannerà prendete once sei di zucchero in polvere ed un bicchiere del mosto di quel frutto che avrete scelto, passatelo al sedaccio, unitelo insieme al lattemiele, mettetelo al sedaccio con un' oncia di colla di pesce sciolto con il suddetto mosto, unitelo insieme al lattemiele, mettetelo alla stufa e lasciatelo non meno di due ore, levatelo poi dalla stufa, lavate lo stampo con acqua tiepida, poi passatelo all' acqua fresca, levatelo dallo stampo mettetelo sopra una salvietta e servitelo.

Lattemiele alla giardiniera.

53. Fate gelare il lattemiele come sopra, di questo mettetene un poco nello stampo e fate un giro di frutti intieri, cioè un giro di marene senza le ossa, un giro di magiostre, altro di sambrose ed altre di ribes bianco, ossia grani d' uva bianca e rossa, mettetelo a gelare alla stufa e servitelo, la colla di pesce fatele sciogliere con mezzo bicchiere d' acqua e poco zucchero.

CAPITOLO XVIII.

Tondini d' ordeure per fornir la tavola.

Per fornire la tavola di tondini d' ordeure si potrà servirsi dei sotto-notati generi. — Dei ragottini diversi con bordi mangiabili. — Insalata di pollaria con sopra gremolata, la hajonesa ben montata e guarnita. — Verdura, cornetti, imbianchiti, triffole crude in insalata, pol-

lastrì con geladina e ben montati. — Varj piccoli aspichi. — Lacetti con salse fredde dolci. — Diversa pasticceria ben montate. — Varj pesci freddi montati in freddo. — Aranguste con gremolate, gambari conciati con asció. — Il caviale. — Il gianchetto montato sopra una salvietta. — Le ulive. — Cocomeri ed altre cose acide. — Mostarda. — Salati. — Verdure. — Selleri. — Tondini di butirro passato alla siringa. — Ravanelli. — Carciofoli novelli. — Broccole imbianchite. — Barbabietole. — Uovi duri. — Frutti siroppati e frutti in spirito. — Cestelle diverse fatta di pasta d'ufficio o di pasta dragante con entro pasticceria. — Le piccole alzatine in disegno montate di pasticceria. — Varj ornamenti di butirro. — Triffole nere cotte in brasura tagliate e condite in insalata. — Tutti i nominati piatti possono servire di tondini tirati in piccolo e decorati a piacere.

Per fare armi delle rispettive case.

Prendete anchiode disossate e tagliate a filetti, passate al sedaccio dei rossi d'uova duri, il chiaro tridato fino, con acqua e spremuta e cipolla ben tridata e lavata nel cantone d'una salvietta e presemolo tridato fino. Con tutti questi articoli si formerà quell'arma che sarà necessaria a presentarsi facendola sopra il fondo del tondino e di questo composto potrà servirsi di accomodare l'insalata cotta o cruda che trovasi in tavola.

CAPITOLO XIX.

MODO DI FAR LE SALSE E PER TIRARE I BRODI,
I SUGHI E CONSOMMÉS.

Per tirare un sugo dorato.

1. **M**ettete sul fondo di una cassarola grande poco butirro e poca grassa tridata, formate un suolo di cipolle tagliate a fette con poco sellero e poche carotte, di sopra mettete varie fette di persico, coprite queste con fette di manzo e metà vitello, che saranno stratagli e rimanzugli, ponete degli altri pezzi di carne, unite a questo una gallina vecchia, mettetela al fuoco a gratinare e bagnate con brodo sostanzioso; lasciate il tutto confi-

nare al fuoco ardente, replicate questo per tre volte e quando ha formato una sostanza bagnatela con brodo ed empite con questo la cassarola, lasciatela cuocere per quattro o cinque ore, sgrassatelo bene, indi passatelo bene alla salvietta e servitevene: volendo lo potrete chiarificare.

Piccolo consommé.

2. Fate il letto come al numero antecedente ad una cassarola, ponete sopra questo letto un pezzo di manzo o di vitello, ponetelo al fuoco a gratinare, voltatelo e bagnatelo col sugo del n. 1, fatelo restringere più volte bagnandolo, indi bagnatelo di nuovo col detto sugo, guardate che non si attacchi, lasciatelo cuocere al dolce fuoco, passatelo in seguito al sedaccio e ve ne servirete per condire diverse salse e varie verdure e servitevi della carne per la famiglia.

Consommés di selvatici.

3. Coprite il fondo di una marmitta con poco butirro, poca grassa tridata, poche cipolle, poche carottole, poco sellero, varie fettine di giambone e di lardo, unite dei selvatici, o pernici, o beccacce, o di dordi, o coniglio, o saggio, o pollame, o vitello, mettete in detta marmitta un poco della detta specie che riuscirà migliore il consommé, fatele confinare al fornello, bagnatelo con brodo, empitelo a galla dei generi che vi avrete messo, fatelo cuocere al dolce fuoco per quattro o cinque ore, sgrassatelo e passatelo al sedaccio. Con questo consommé potrete formare un ottimo aglasse restringendolo al fornello, curandolo che non vada di sopra e ve ne servirete di glassare gli entrées e condire varie salse.

Conti alla semplice ossia alla sostanza.

4. Prendete un pezzo di vitello tagliato a pezzi, poco presciutto, onze tre di butirro, una cipolla, una carottola, poco sellero, tagliate il tutto in pezzi e metteteli in una cassarola a farli gratinare, in seguito unite due cucchiaj di farina di semola, mischiate il tutto e bagnatelo con sugo in modo che resti denso come una salsa, fatelo cuocere per due ore al dolce fuoco, sgrassatelo, passatelo al sedaccio e servitevene per gli entrées e per le verdure.

Coull dorato.

5. Coprite il fondo di una cassarola con poco butirro, sette di lardo, poco giambone, pezzetti di vitello, fateli confinare per un quarto d'ora, sbruffatelo di vino forestiere; o vino bianco, lasciatelo restringere, unite un cucchiajo di farina di semola, il tutto mischiato bagnatelo con buon sugo e tiratelo alla densezza di una salsa: cotto il vitello passatelo al sedaccio o alla salvietta e servitevene.

Coull alla Vestale.

6. Mettete nel fondo di una cassarola mezzana delle cipolle, poco butirro, poco presciutto e poco vitello, fatelo passare al fornello, bagnatelo con brodo liscio, fatelo cuocere e passatelo al sedaccio mettendo una mollica di pane nel detto brodo, pelate delle armandole dolci pestate con poca polpa di pollastro cotto e poco coriandri, aggiungete quattro rossi d'uova cotti duri, passateli al sedaccio dopo d'avervi unito la mollica di pane inzuppata nel brodo, sciogliete il tutto con latte o panera, ponetelo a bagnomaria e ve ne servirete col porlo sopra pollastri o piccioni.

Salsa tourné alla Regina.

7. Fate liquefare del butirro al grado di purgarlo, levate la schiuma, unite tante once di farina quanto è il butirro purgato, mischiatelo con un cucchiajo di legno e passatelo un poco al fuoco, bagnatelo con brodo liscio sciogliendolo di mano in mano fino a che giunga alla densezza della salsa, lasciatelo bollire per due ore, dopo sgrassatela, passatela al sedaccio o alla salvietta. Rimettetela in una cassarola e ponetela al fornello ardente sempre mischiando per un'ora acciò non s'attacchi al fondo, indi passatela al sedaccio e ve ne servirete per diverse salse o per fricassé.

Salsa alla Spagnoletta.

8. Fate liquefare una mezza quarta di butirro, mettetene due cucchiaj di farina di semola, fateli cuocere al fuoco sempre mischiando che prenda il colore d'oro, bagnatela con sugo, o brodo buono, fatela incorporare, tiratela della liquidità della salsa lasciandola bollire per un'ora, sgrassatela e passatela al sedaccio e ve ne servirete per legare i legumi e paste per famiglie.

Salsa Mantovana.

9. Prendete due bicchieri di brodo, poco stregone, poco cerfoglio, una spiga d'aglio o scialò pesto, due garofani, poco sale e poco pepe, un bicchiere di vino malaga o vino bianco, fatelo bollire al fornello in modo che sia ridotto in un sol bicchiere, passatela al sedaccio e ve ne servirete in salsiera, o sopra pollastro cotto in brasura.

Salsa alla poletta reale.

10. Prendete poco olio, poco butirro, poco vitello, poco presciutto, poco aglio e garofani, lasciate il tutto confinare al fornello e bagnatela con poco sugo e poco couli, lasciatelo cuocere per un'ora e passatelo al sedaccio; ve ne servirete per carne o verdure di cornetti legato con un liaison di rossi d'uova.

Salsa alla Carone.

11. Prendete mezza quarta di butirro e sei cipolle grosse, tagliateli a filetti o a fettine, unite una fetta di presciutto, il tutto bollito assieme, aggiungetevi un bicchiere di vino di malaga, lasciate il tutto cuocere, indi passatelo al sedaccio, e di questa salsa ve ne servirete sotto il vitello, lingue, o codini di montone.

Salsa alla Russa al petrossé.

12. Fate tostare in una cassarola poco butirro e una cipolla tridata, indi unite quattro lattughe con una fetta di presciutto, poco noce moscata, poco sale, poco pepe, il tutto fate confinare unendovi una zaina di panneria e fatela pure confinare assieme, passatela al sedaccio e mettetela al bagnomaria e ve ne servirete per carne ristretta.

Salsa all'Inglese.

13. Fate un bianco con un pezzo di butirro ed un cucchiajo di farina, unitevi un bicchiere d'acqua fresca, poco sale, poco pepe, mettetela al fornello mescolando sino che bolle, perduto il gusto di farina legatela con un liaison di due rossi d'uova, una spremuta di mezzo limone, poco presemolo tridato fino, che servirà per verdura di broccole, o pollastri brasati, o punta di petto in brasura.

Salsa alla Sultana.

14. Prendete un fegato di un volatile selvatico, unite due trissole e ponete in una cassarola con poco olio, fatelo tostare al fornello, dopo bagnatela con mezzo bicchiere di vino di sciampagna, poco sugo di vitello, o couli, cotto passatelo al sedaccio e ve ne servirete sopra pollastri freddi o caldi con una spremuta di limone.

Salsa al povero uomo.

14. a) Prendete un poco di couli dorato con un limone senza scorza tagliato a fette, poco sale e poco pepe, lasciatelo confinare, passatelo al sedaccio e servitene sotto il vitello o polleria.

Salsa di pomi d'oro.

15. Tagliate a quarti quattro pomi d'oro, poneteli in una cassarola con onze tre butirro, una fetta di giambone, fatele cuocere al dolce fuoco, unitevi poco couli dorato, poco sale e passate il tutto al sedaccio. Questa salsa si adopera per le carni e la pollaria.

Salsa tourné a vis-à-vis.

16. Prendete un poco di bianco di salsa tourné (n. 7 di questo capitolo) unitevi poco brodo liscio, poco sale, pepe e noce moscata, tiratela al fornello, al momento di farne uso servitela con una spremuta di limone sopra pollastri caldi.

Salsa alla Milanese.

17. Fate gratinare un poco di presciutto, poco vitello tagliato a dadi e un pezzo di butirro, gratinato unitevi un cucchiajo di farina bianca, bagnatelo con poco vino malaga, o vino bianco. poco aceto e poco couli, mescolato aggiungetevi poco coriandro pesto, riducetelo al fornello e passatelo al sedaccio; di questa salsa ve ne servirete per la polleria in brasura; o carne ristretta.

Salsa all'acetosa.

18. Lavate, imbianchite dell'erba brusca ossia acetosa, passatela al sedaccio ponetela in una cassarola con onze tre butirro, lasciatela bollire e mischiatela, unitevi poco couli e lasciatela confinare in dolce fuoco mettendovi poco sale e ve ne potrete servir per lingua di vitello ed altro.

Salsa alla Sultana.

14. Prendete un fegato di un volatile selvatico, unite due triffole e ponete in una cassarola con poco olio, fatelo tostare al fornello, dopo bagnatela con mezzo bicchiere di vino di sciampagna, poco sugo di vitello, o couli, cotto passatelo al sedaccio e ve ne servirete sopra pollastri freddi o caldi con una spremuta di limone.

Salsa al povero uomo.

14. a) Prendete un poco di couli dorato con un limone senza scorza tagliato a fette, poco sale e poco pepe, lasciatelo confinare, passatelo al sedaccio e servitene sotto il vitello o polleria.

Salsa di pomi d'oro.

15. Tagliate a quarti quattro pomi d'oro, poneteli in una cassarola con once tre burro, una fetta di giambone, fatele cuocere al dolce fuoco, unitevi poco couli dorato, poco sale e passate il tutto al sedaccio. Questa salsa si adopera per le carni e la polleria.

Salsa tourné a vis-à-vis.

16. Prendete un poco di bianco di salsa tourné (n. 7 di questo capitolo) unitevi poco brodo liscio, poco sale, pepe e noce moscata, tiratela al fornello, al momento di farne uso servitela con una spremuta di limone sopra pollastri caldi.

Salsa alla Milanese.

17. Fate gratinare un poco di presciutto, poco vitello tagliato a dadi e un pezzo di burro, gratinato unitevi un cucchiajo di farina bianca, bagnatelo con poco vino malaga, o vino bianco, poco aceto e poco couli, mescolato aggiungetevi poco coriandro pesto, riducetelo al fornello e passatelo al sedaccio; di questa salsa ve ne servirete per la polleria in brasura; o carne ristretta.

Salsa all'acetosa.

18. Lavate, imbianchite dell'erba brusca ossia acetosa, passatela al sedaccio ponetela in una cassarola con once tre burro, lasciatela bollire e mischiatela, unitevi poco couli e lasciatela confinare in dolce fuoco mettendovi poco sale e ve ne potrete servir per lingua di vitello ed altro.

sgrassatelo e passatelo al sedaccio; di questa ne farete uso per gli entrées o gli entrées alla brosc.

Salsa al buon gusto.

24. Prendete un buon couli ben confinato, unitevi poco senape, sale e pepe, lasciatela bollire un poco e passatela al sedaccio, servitevene per la salsiera, cotelette di majale o cotelette di vitello alla graticola.

Salsa all'Italiana semplice.

25. Fate passare al fornello un pezzo di butirro con poco scialò tridato ed una spiga d'aglio e unite pochi funghini tridati fini, bagnateli con poco vino bianco e poco couli, unite un mezzo limone senza scorza tagliato a fette, lasciatelo cuocere per un'ora, sgrassatelo e passatelo al sedaccio e ve ne servirete sotto gli entrées o pollastri in brasura.

Agro d'economia.

25. a) Prendete libbre due e mezza di zucchero e il mosto in grana di sei limoni.

Salsa vera all'Italiana.

26. Prendete poca rapatura di lardo, poco olio, poca cipolla, poco sellero e poche carottole, poco giambone, un fungo, una trifola tridata, ponete il tutto in una casarola e fatelo tostare un poco, lasciatelo confinare, unite poco couli e poco sugo buono, lasciatelo bollire un poco insieme, sgrassatelo e passatelo al sedaccio.

Salsa veluté.

27. Prendete dei minuzzi di polleria, unite poca cipolla, carottole e sellero, poco giambone, poco vitello, poco manzo, due garofani, ponete il tutto in una casarola con un pezzo di butirro e fatelo tostare, in seguito ponete un cucchiajo di farina meschiata, bagnate con brodo buono, fatelo cuocere per due ore, sgrassatelo e passatelo al sedaccio o salvietta.

Salsa alla Roberta.

28. Tagliate tre cipolle a dadi, unitevi tre once di butirro e fatele tostare, poco sugo e poco couli, sale e pepe, passate il tutto al sedaccio e ve ne servirete sotto i piccioni cotti in brasura guarniti di crostoni.

Salsa al fumé di Selvatici.

29. Prendete una beccacina e del vitello tagliato a

dadi, poco giambone, poco butirro, poche erbe aromatiche, fate il tutto confinare al fuoco, confinato unitevi un cucchiajo di farina di semola, mischiate insieme, sbruffatela con vino di malaga, unite poco couli, lasciate cuocere il tutto al dolce fuoco, levate i pezzi grossi del vitello ed il rimanente pestatelo al mortajo, passatelo al sedaccio, scioglietelo con poco couli, mettetelo al bagnomaria e servitela sopra piccioni, garganelli o pollastri.

Salsa alla Porcetta.

30. Fate prender il colore d'oro ad una cipolla, poco presciutto, poco vitello, il tutto tagliato a dadi con poco olio, bagnatelo con un bicchiere di aceto, in seguito unite poco couli, poche prugne od erba aromatica, lasciate cuocere il tutto, colla sgrassatela e passatela al sedaccio e servitevene sotto gli arrosti di majale.

Salsa alla Peverada.

31. Prendete poco butirro, poco presciutto, poche cipolle o carottole, poco presemolo ed una spiga d'aglio, un foglio di lauro e poco basilico, tagliate il tutto a pezzi, mettetelo in una cassarola e fatelo gratinare, bagnatelo con un bicchiere di aceto o meglio vino forestiere, fatelo confinare al fuoco ardente, unite ottimo fondo o un biondo di vitello, poco peperone rosso tridato, lasciatelo confinare un poco, sgrassatelo e passatelo al sedaccio e servitelo sotto gli arrosti di majale al cinghiale.

Semplice Peverada.

32. Prendete poca sostanza o couli aggiungetevi poco pepe rotto e poco peperone rosso tridato, lasciatelo bollire assieme e passatelo al sedaccio, servitevene in saliera per il manzo.

Salsa alla Duchessa.

33. Fate un asciè di poco scialò, presemolo e butirro, passatelo al fornello, tridate con la mezzaluna due funghi e due trifole, bagnateli con un bicchiere di vino bianco ed altro bicchiere di couli con sale e pepe, fate il tutto bollire per mezz'ora, sgrassatela e ve ne servirete sopra vitello, piccioni, pollastri e garganelli.

Salsa di Cren.

34. Pulite, pelate e grattate lino il cren, fatelo pas-

sare alla mezzaluna, ponetelo in una tazzina con poco zucchero e scioglietelo con poco aceto, indi ponetelo in salsiera e servitelo per il manzo, potrete invece del zucchero mettere poco sale.

Salsa Bascianella grassa.

35. Prendete once tre butirro, mettetelo in una cassarola con poco vitello tagliato a dadi, poche cipolle e poca cannella, lasciatele sudare al fornello, unitevi un cucchiajo farina di semola, bagnatela con un mezzo di pannera e una zama di latte, fatela bollire sempre mischiando, lasciatela cuocere per un'ora, passatela al sedaccio e servitevene per le verdure e per legare i maccheroni pasticciati.

Salsa di funghi.

36. Fate un'asciè con poco scialò, poco presemolo e un pezzo di butirro, fatelo un poco tostare, unitevi due funghi tagliati fini con buon couli, lasciate il tutto cuocere, sgrassatelo, passatelo al sedaccio e servitevene sotto il vitello ristretto e pollastri cotti in brasura.

Salsa di pomi di terra.

37. Fate cuocere quattro pomi di terra, passateli al sedaccio, poneteli in una cassarola con once tre butirro, mettetevi sale, pepe e noce moscata, unendo poco couli e poca basciamella, incorporate il tutto e fate bollire assieme, passatelo al sedaccio, ve ne preverete col porla sotto il vitello cotto in brasura.

Salsa all'Anconetana.

38. Fate una pestata di lardo, ponetela in una cassarola con aglio ed unitevi poco fenocchio, fatelo tostare un poco, bagnatelo con vino bianco e poco couli, poco sale e poco pepe, fate il tutto confinare, cotto sgrassatelo e passatelo al sedaccio e ve ne servirete sopra agli arrosti di majale e sotto gli entrées di agnello.

Salsa di sobis alla Francese.

39. Tagliate a fette sei cipolle grosse, poneteli in una cassarola con mezza quarta di butirro, fatele cuocere al dolce fuoco che prendino un bel color d'oro, unitevi una foglia di lauro mettendovi poco aceto di stregone, unitevi poco couli, sale, pepe e noce moscata, lasciate confinare il tutto e passatela al sedaccio e servitevene sotto il manzo o in salsiera.

Salsa di sobis all'Italiana.

40. Tagliate a fette sei cipolle e mettele in una cassarola con mezza quarta di butirro, fatele confinare al dolce fuoco unendovi sale e pepe, passatele al sedaccio, mischiatele con poca salsa tourné, fatele bollire, al momento di farne uso ponetevi il sugo d'un limone e la servirete sotto il vitello ristretto.

Salsa di capperi.

41. Tridate un poco di cipolla con due once di capperi ed un'oncia di anchiode, fatele tostare un poco in una cassarola con poco butirro, unitevi poco couli e poco aceto, mettevi un pizzico di erbe aromatiche, fate dar pochi bolli e servitevene sotto pollastri o capponi cotti imbrasati.

Salsa d'anchioda alla Ginevrina.

42. Prendete poco butirro, poco vitello tagliato a dadi o poca cipolla, mettele il tutto al fuoco a colorire, unitevi un cucchiajo di farina di semola, mischiate il tutto e bagnatela con brodo, passate al sedaccio due anchiode, scioglietele con detta salsa, passate di nuovo il tutto al sedaccio, passata unitevi poco capperi tridati fini, fatele dare due bolli e ve ne servirete per i pollastri o capponi cotti brasati.

Senape alla Milanese.

43. Mettete in un vaso di terra once sei senape in polvere e poco sale, bagnatela con un mezzo di vino recente bollente, prontate un ferro rovente ed immergetelo nel vaso, con questo ferro scioglierete la senape ed il vino, indi turatela e quando volete servirvene ponete un poco di zucchero e servitela in salsiera.

Senape all'Italiana.

44. Ponete in un vaso once sei senape in polvere fresca, con sei spighe d'aglio maccato, la superficie della scorza di un limone e indi pelate il limone e tagliatelo a fette, osservando che non vi sia bianco, quattro spighe di scialò pelate e maccate, unitevi poco sale e poco pepe, sciogliete il tutto con un mezzo boccale di brodo bollente, immergetevi un ferro rovente e lasciatelo venir freddo dentro del vaso; indi passatelo al crivello, imbottigliatelo e turatelo bene, e ve ne servirete per tutti i lessi e in salsiera.

Senape alla Parigina.

45. Ponete in una cassarola un bicchiere d'acqua, altro d'aceto ed altro di vino bianco, poca cipolla, poco aglio, sei garofani, poca cannella, un poco di noce moscata e poco sale, fate il tutto bollire per un quarto d'ora al dolce fuoco, in seguito passatela al sedaccio. Ponete in un vaso once otto di senape fresca ed in polvere e bagnatela con il suddetto composto che sia bollente, immergetevi un ferro rovente, turatelo e lasciatelo venir freddo, se fosse riuscito denso bagnatelo con poco aceto di suo piede, imbottigliatela e servitela in salsiera.

Potrete fare la salsa di senape con gusto di anchioda, di caperi o d'aglio nel modo seguente:

Fate la salsa di senape come quella all'Italiana, un giorno dopo dividetela in tre parti, ad una ad una dateci il gusto d'anchioda che la pesterete insieme alla senape, alla terza, pestate prima once due di caperi ed uniteci la senape, una per volta di queste tre qualità passatela al sedaccio, metteteci un poco d'aceto naturale, versatela nei vasetti di mostarda, turateli bene e potete servirvene un'anno per l'altro.

Salsa di Cepecchi ossia Conserve di grataccù.

46. Fate bollire al dolce fuoco in una pinta di vino bianco una libbra di grataccù cotti passateli al sedaccio, tirate alla piuma due libbre e mezzo zucchero, indi unitelo a quello che è passato al sedaccio, restringetelo, lasciatelo raffreddare e versatelo in un vasetto, turatelo bene con carta pecora, dovendovene servire scioglietene un poco con vino bianco e la potrete usare tanto calda che fredda sopra i pollastri e altri piatti.

Conserva di Pomi d'oro in tavoletta o in vaso

47. Prendete venti o trenta libbre grosse di pomi d'oro, tagliateli in quattro, poneteli a cuocere in una caldaja e passateli al sedaccio. Allestite un fornello a fuoco ardente e ponetevi sopra una tortiera grande con bordo con entro questo mosto fatela restringere più che sia possibile mischiando spesse volte acciò non si attacchi, bene asciutto versatela in una tortiera, mettetela al forno tiepido ad asciugare o anche al sole o alla stufia, voltatela una volta al giorno sino a che sia asciu-

gata bene, dopo tagliatela in tavolette, incartatele, osservando che sian ben secche.

Se volete mettere la detta conserva in vaso, ristretta che sia nella tortiera e fredda, versatela nel vaso, in li fate purgare del butirro o grasso bianco, e quando comincia a venir freddo, versatelo sopra leggermente e freddo affatto turatelo con carta pecora.

Brodo per viaggio.

48. Coprite il forno d'una marmitta di rame ben stagnata, di cipolle, poco butirro e grasso di manzo tridato, indi fare un suolo di carne di manzo e di vitello tagliato a grosse fette, nel mezzo del fondo ponetevi gli ossi e dodici o quindici libbre di vitello e manzo, sei pollanche tagliate per metà, quattro cottornici tagliate pure per metà e fate il tutto tostare leggermente: fate bollire a parte gli ossi per fare un brodo da bagnare il consommé, mettendovi poco sale; formato il brodo bagnatelo unendovi le ossa, facendo in modo che il brodo stia a galla del composto, lasciatelo bollire al dolce fuoco per dodici ore, indi sgrassatelo bene e passate il consommé ad una salvietta; accendete un fornello ardente, ponete il consommé in una cassarola, fatelo restringere all'ultimo grado più dell'aglasse, mescolatela con una spatola affine non si attacchi, levatela dal fuoco, ponetela al ghiaccio a fare raffreddare, indi tagliate delle tavolette ed incartatele o versatelo in un vaso e ve ne servirete in viaggio per zuppa, brodi e minestre.

Salsa di Cornetti.

49. Prendete dei cornetti tirati al zucchero sciogletela con poco couli e poco sugo, unitevi poco peperoni rossi, basilico e maggiorana, il tutto tridato, fatelo bollire e passatelo al setaccio e ve ne servirete sotto il cignale od animale al cignale.

Salsa agro-dolce.

50. Mettete in una cassarola once quattro zucchero e tiratelo alla caramella, bagnatelo con un bicchiere di aceto, unitevi poca scorza di limone, fatelo restringere un poco e passatele alla salvietta, rimettetelo in una cassarola unendovi un'oncia di uva passa ed un'oncia di

pignoli puliti, lasciateli bollire e servitevene per i sottogola di vitello cotto in brasura.

Salsa alla Cappuccina.

51. Prendete due unze di vitello, pulitele e tagliatele a dadi, ponetele in una cassarola con un pezzo di burro e cipolla tagliata, fatela tostare un poco, bagnatela con sugo, ponetevi poche erbe aromatiche legate in un piccolo mazzetto, lasciatela cuocere al dolce fuoco, levate le erbe aromatiche, sgrassate, passate il tutto al sedaccio e ve ne servirete sotto gli entrées di carne e polleria.

Bajonesa all'Italiana.

52. Prendete una spiga d'aglio, poco presemolo tridato finissimo, ponetelo in una tazzina sopra il ghiaccio con un rosso d'uova, meschiate assieme con un cucchiajo di legno, unitevi il sugo di due limoni con una quarta di olio fino, mettendoli sì l'uno che l'altro a goccia a goccia, poco sale e poco pepe, il tutto lavorando con un cucchiajo. Essendo ben legata osservate che l'olio non si separi dal sugo di limone, unendovi varie gocce di aceto di stregone se l'olio si dividesse dal limone, ponete una tazzina sopra il ghiaccio con entro altro rosso d'uova meschiando, lasciando cadere una goccia per volta della salsa già fatta; quando è pronta versatela tosto sull'insalata di polleria come al capitolo 13 n. 46 e 47 servitela subito.

Bajonesa alla Francese.

53. Mettete in una cassarolina due onze di burro e un cucchiajo di farina di semola, fatela cuocere al fornello senza che prenda colore, lasciatela venir fredda, versatela in una tazzina con sotto ghiaccio, unitevi un rosso d'uova, poco aglio e poco presemolo tridato fino come sopra, sale e pepe; tirate la bajonesa a goccia a goccia come al numero antecedente, servendovi della stessa dose di olio e limone e ve ne servirete per l'insalata come sopra.

Salsa di pignoli alla Vergine.

54. Pestate al mortajo onze tre pignoli con poca acqua, unitevi un' oncia di zucchero e poca polvere di cannella, tre quarti d'un bicchiere di panneria, incorporate il tutto e passate al sedaccio, e ve ne servirete per pol-

laria fredda e cotelette fredde, arrosto di vitello e capretto freddo ed anche in salsiera.

Salsa di pignoli alla Certosina.

55. Pestate once tre pignoli con poca acqua, passateli al sedaccio, ponetevi poco sale e poco pepe e sciogheteli con olio fino e poco aceto e servitevene per pollaria fredda.

Salsa di nocciole.

56. Prendete poco presciutto, poco scialò, poche nocciole pulite, pestate il tutto al mortajo, passatelo al sedaccio, sciogliete la detta salsa con brasura di vitello o di majale, fate il tutto bollire assieme, passatela al sedaccio e servitevene sopra il vitello cotto in brasura majale.

Salsa di cedrato.

57. Pestate al mortajo once quattro cedrato con un uncia di zucchero, sciogliete il tutto con mezzo bicchiere di aceto, passatelo al sedaccio e se fosse troppo denso uniteci un quarto di bicchiere d'acqua e servitevene per pollaria fredda.

Salsa di pistacchi alla buona salute.

58. Pestate al mortajo del prezzemolò, del zucchero, del cedrato, dei pistacchi un'uncia per sorta, passateli al sedaccio unendovi poco uoce mescata e sciogheteli con sugo di limone: questa salsa ve ne servirete per pollaria fredda.

Salsa d'armandolata.

59. Pulite e imbianchite once tre armandole dolci, once tre nocciole, levatele le pellesine, pestatele al mortajo, bagnatele con brodo liscio, fate bollire poca mollica di pane alla pannera, pestatela assieme e passatela al sedaccio, indi allungatela con brodo liscio, fatela bollire assieme, e se volete che riesca dolce unitevi poco zucchero in polvere invece del sale e fategli dare un bollo e ve ne servirete nelle salsiere e sopra la polleria.

Salsa di pistacchi alla Giulienne.

60. Imbianchite once tre pistacchi con once due armandole, pelatele e pestatele unitamente al mortajo con poco presciutto, aggiungetevi una mollica di pane inzuppata nel brodo, pestate il tutto e passatelo al sedaccio, e se vi piace il dolce unitevi poco zucchero, sciogliete con poco

brodo liscio buono, servitevene per la salsiera e per la pollaria fred-la.

Liaison d'armandole.

61. Imbianchite, pelate e pestate al mortajo tre once armandole dolci con una mollica di pane inzuppata nel brodo, unitevi due rossi d'uova duri, poco sale, poco pepe, poca noce moscata, tornate a pestare il tutto, indi passatelo al sedaccio; fate passare una cipolla tridata fina al butirro, aggiungetevi un fungo tridato fino, fatelo passare al fornello, indi pestateci separatamente, unitevi poco buono sugo e passatelo al sedaccio; unite il tutto e spremetevi il sugo di mezzo limone, mettetelo in salsiera e servitevene per pollaria e carni fredde.

Purè di noci fresche.

62. Imbianchite e pelate ventiquattro noci fresche, pestatele al mortajo con una mollica di pane inzuppata nella pannerà, poca sale e poco garofani, passate il tutto al sedaccio, indi sciogliete il tutto con brodo liscio, mettetela al bagnomaria e servitevene in salsiera per piccioni e pollastri.

Salsa Reale.

63. Prendete tre buccieri di aceto, mezz'oncia di cannella intera, un quarto d'oncia di garofani, once tre di zucchero, ponete il tutto in un recipiente di terra, restringetele al fornello in modo che sia ridotto in un sol bucciere, passatela al sedaccio e servitevene sotto la tettina di manzo ossia azzina cotta allo spiede.

Couli verde alla Milanese.

64. Prendete poche erbe aromatiche e creste di pane brustolate alla graticola inzuppate nel brodo, pestate il tutto e passatele al sedaccio, unitevi poco zucchero ed once due olio e poco aceto, stemperate il tutto e servitevene in salsiera per manzo, vitello e pollaria.

Salsa verde all'Italiana.

65. Pestate al mortajo poco presemolo e poco di cerfoglio, inzuppate una mollica di pane nell'aceto, pestatelo al mortajo e passatelo al sedaccio, scioglietelo con poco couli e sugo di limone e servitevene in salsiera per manzo o pollaria.

Salsa verde al dolce.

66. Pestate nel mortajo poco presemolo e una spiga d'aglio, unitevi una mollica di pane inzuppata nell'aceto, passatela al sedaccio, mettetevi poco zucchero e scioglietelo con aceto e servitevene in salsiera per manzo o colette di vitello cotte arrosto.

Salsa verde alla sostanza.

67. Prendete pochi spinacci e poco presemolo, pestateli al mortajo e passateli al sedaccio, poneteli nella cassarola con un pezzo di butirro, poco sale, poco pepe, poca noce moscata, fate il tutto passare al fornello, unitevi della sostanza, lasciate bollire il tutto per un'ora al dolce fuoco, passatela al sedaccio e servitevene sotto la pollaria o vitello cotti ristretto.

Gremolata fredda.

68. Prendete una testa di sellero, poco presemolo, pochi capperi, stregone, poca erba pimpinella, una punta d'aglio e pestate il tutto al mortajo, unitevi tre rossi di uova cotti duri, poco sale e pepe, il tutto passate al sedaccio, scioglietelo con olio ed aceto e poca mostarda e servitevene per pollini, capponi e pollastri.

Gremolata calda.

69. Tagliate una cipolla e fatela colorire d'oro con un pezzetto di butirro e con poco aglio, aggiungetevi un bicchiere di vino malaga, poco erba basilico, poco presemolo e pochi pignoli, il tutto fate bollire, indi passatelo al sedaccio, pestate al mortajo quel che non passa, indi questo ripassatelo al sedaccio ed unetelo col primo, mettetelo a bollire e legatelo con un liaison di due rossi d'uova ed il sugo di mezzo limone e servitevene per codini di montone o palati o creste.

Salsa alla Navigotta.

70. Prendete un poco di stregone, poco grassone e poco erba pimpinella, erba menta, aglio di Spagna e cerfoglio, pulite e imbianchite il tutto, spremetelo con un panno, pestatelo al mortajo, passatelo al sedaccio e scioglietelo con poco couli, poco olio e poco aceto, indi unite poco sale e poco pepe e servitevene in salsiera e sopra pollaria fredda.

CAPITOLO XX.

DELLE GUARNIZIONI.

In punto alle guarnizioni dovete aver cura che non passino di troppo la cottura e sieno conditi con ottimi fondi, buone sostanze, bene montate e con simetria e glassate con sostanza.

Riguardo alle guarnizioni di crostone per guarnire i piatti che servono per gli entrées, dovete tagliare a fette sottili del pane di semola d'un giorno, con queste fette formate dei disegni o rotondi, o quadrati o triangolari, o a piccole aste sforati, o a mezzaluna, o rosette, fatele friggere alla grassa o al butirro purgato, lasciatele prendere un bel colore e fate scaldare un poco alla bornice i piatti. Prendete uno dei pezzetti di pane secondo l'ornamento o la bordura che avrete fatto, bagnate una costa di questo pezzetto nella pastina fatta con chiaro d'uova e mezzo cucchiajo di farina, ponete all'intorno del piatto questi pezzettini di pane e nello stesso piatto ponetele l'entrées che avrete preparato e servitelo.

Guarnizioni di palati e cipolline.

1. Prendete i palati già cotti come al capitolo 2 n. 79, puliteli dalla pellesica, tagliateli a dadi, pelate in seguito le cipolline, imbianchitele, passatele ad un buon couli e fatele passare al dolce fuoco, indi unitevi i palati aggiungendo poco di buona sostanza con un pizzico di presemolo trito fino unendovi una spremuta di mezzo limone e servitevene sotto pollara, vitello od anitre.

Guarnizioni di pomi di terra alla sostanza.

2. Fate cuocere i pomi di terra e conditeli come al capitolo 1.º n. 105, servitevene sotto gli entrées di carne cotta in ristretto.

Guarnizioni di pomi di terra alla sostanza.

3. Fate cuocere i pomi di terra, tagliateli a stelletta, a fese, a ulive, ponete in una cassarola poco butiro, poco couli e poco di aglasse, fate il tutto bollire, indi unitevi la detta guarnizione, lasciateli confinare alla bornice a mijouté.

Guarnizione di pomi di terra arrosto.

4. Dopo cotti i pomi di terra rotondateli, fateli friggere alla grassa, asciugateli, poneteli in una cassarola con entro buona sostanza, o fondo di alabasc, poneteli a mijouté e servitevene per il manzo, per anitre o per carne ristrette.

Pomi di terra alla basciamella.

5. Fate cuocere quattro pomi di terra, pelateli e tagliateli a stella, o a lette, prontate una basciamella come al capitolo 19 n. 21, unite alla basciamella i pomi di terra, ed aggiungetevi poca noce moscata, teneteli a mijouté e servitevene sotto vitello ristretto.

Guarnizione di topine ambur, ossia peri di terra.

6. Prendete mezza libbra di peri di terra, pelateli, apparecchiate un bianco fatto di poco burro e poca farina mischiate assieme, aggiungetevi un mezzo di brodo, fate il tutto bollire mischiando, quando bolle ponete i peri, lasciateli cuocere, osservate che questi cuociono facilmente, conditeli nel modo dei pomi di terra in generale.

Guarnizione di cipolline glassate.

7. Pelate le cipolline, mettetele in una cassarola con un pezzo di burro, poco zucchero e brodo liscio a galla delle cipolline, fatela cuocere e restringetela al fornello, sgrassatele e servitevene sotto il manzo, o vitello, o pollaria.

Guarnizione di carottole glassate.

8. Tagliate a filetti le carottole, tritate una cipollina fina, ponetelo in una cassarola con un pezzo di burro, fatela tostare al color d'oro, unite le carottole e lasciate confinare al dolce fuoco con poco sale e pepe, mischiatele sempre sino a che siano cotte, al momento di servirle sgrassatele ed unitevi poco couli e buona sostanza e le porrete sotto cotelette cotte ristrette.

Carottole tagliate in diverse maniere.

9. Imbianchite le carottole tagliate in diverse maniere, cioè: o filettate, o a stelle, o a ulive, o rotonde, o rigate, o a frasche, o a fiori diversi, o a uccelletti imbianchiti, colatele, prontate buona sostanza, unitele, tenetele a mijouté e servitevene sotto pollastri.

Cipolline glassate alla sostanza.

10. Pelate le cipolline, ponetele in una cassarola con

poco butirro, una fetta di presciutto, fatele prendere un bel colore al fuoco, unitevi poco couli o poco sugo, fatele confinare, sgrassatele e servitevene sotto i piccioni.

Guarnizioni di selleri falsiti.

11. Levate il verde al sellero, tagliatelo della lunghezza di sei dita al disopra della gamba, levatelo bene e imbianchitelo nell'acqua salata, fate una falsa canef come al capitolo 21 n. 1, ne porrete un poco per ogni gamba, legandolo ad una estremità e infarinatelo, coprite il fondo d'una cassarola con fette di lardo, indi ponetevi il sellero con metà sugo e metà couli che sormontano il sellero, lasciatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassatelo, passatelo al sedaccio, ristringetelo e ponetelo sopra il sellero e servitevene intorno agli entrées.

Guarnizioni di selleri alla sostanza.

12. Pulite e imbianchite il sellero come sopra, prontate una buona sostanza, metteteli a confinare nella medesima e servitevene come sopra. I selleri potrete tagliarli o a filetti o a dadi, mettendoli a mijouté in detta sostanza, servendovene come sopra.

Guarnizioni di rape.

13. Pelate, tagliate a filetti quattro rape, tridate una cipolla, fatela colorire d'oro in una cassarola con oncie tre butirro, unitevi le rape, lasciatele cuocere al dolce fuoco, unitevi una fetta di giambone, al momento di servivene mettetevi poco couli, o sostanza, sgrassatela, levate il giambone e servitevene intorno agli entrées di carni.

Guarnizioni di rape brasate.

14. Tagliate le rape a fese, a frasche, a colonette, a uccelli, o a piccole ulive, o a piccole bocciette col cava verdure, o a rosette, imbianchiteli con acqua e sale, fatele cuocere in una buona brasura, prontate una buona sostanza, levatele della brasura e ponetele nella sostanza, tenetele a mijouté e servitevene per gli entrées.

Guarnizione di cardoni, coste o pori.

15. Pulite i cardoni, coste o pori e imbianchiteli e fateli cuocere in un bianco come al capitolo 22 n. 5, levateli dal suo bianco, metteteli in una sostanza, o salsa tourné unendovi poco aglasse, teneteli a mijouté e servitevene sotto gli entrées di carne o di polleria.

16. Prendete dei cornetti, rape, carottole, tagliateli tutti a dadi, imbianchiteli e metteteli in una cassarola a confinare con un pezzo di butirro, unitevi della salsiccia già imbianchita e tagliata a dadi, unitevi poca sostanza, giusta di sale, poco pepe, poca uoce moscata, sgrassatela e servitevene sotto le anitre e pollaria.

Guarnizione di spinacci alla creme.

17. Levate la foglia d'una libbra di spinacci e lavateli alla larga, imbianchiteli e spremeteli, tridateli alla mezzaluna, fate tostare in una cassarola un pezzo di butirro, unitevi li detti spinacci, lasciateli confinare un poco mescolandoli, bagnateli con un mezzo di pannera, unitevi poco sale, poco pepe e noce moscata, lasciateli confinare con la pannera e servitevene sotto il vitello, o salati cotti, od anitre.

Coull o verze in crauti.

18. Prendete quattro verze ben dure tagliatele in quattro e filettatele ben sottile, non filettando il fustone, mettetele in un recipiente di terra, marinatelo con sale, poco pepe, poche droghe ed aceto, lasciatele in infusione un quarto d'ora: tridate fina una cipolla, ponetela in una cassarola con un pezzo di butirro, una rapatura di lardo e fatele prendere il color d'oro; unitevi le verze e fatele confinare colla sua marinatura e una cotica di lardo pulita che cuoce insieme, quando è asciutta ponetevi un mezzo cucchiajo di farina di semola e bagnatelo con brodo liscio, mischiate acciò non si attacchi, al momento che volete servirvene sotto il manzo o salati, come si è detto dei spinacci.

Guarnizione di caponette.

19. Pulite una o due verze levategli le foglie verdi, fategli un taglio in croce dalla parte del fustone, fatele imbianchire in acqua alla larga, levatele, dividete le foglie, levando le coste e le foglie, stendetele sopra di una salvietta unendole a due a due, prontate poco pieno fatto con poca grassa di manzo, una rapatura di lardo, poco bianco del detto verze, poco presemolò tridato fino sotto la mezzaluna, unite poco formaggio trito, sale, pepe e un rosso d'uova impastate il tutto, rotolate le foglie, fate un letto di lardo in una cassarola o tortiera, po-

netele sopra, bagnatele con detta sgrassatura di couli e poco sugo, al momento di volervene servire montatele, versandovi sopra poca sostanza.

Guarnizione di bouché.

20. Tagliate in quattro o in sei pezzi e imbianchite le verze come sopra, spremetele, levatele il fustone e ponete il bouché in una tortiera o cassarola coperta di lardo e poco butirro, mettetela al fuoco a sudare, bagnatele con metà sugo e metà couli, copritele di lardo e lasciatele confinare con fuoco sotto e sopra, confinate levate il lardo e l'unto, unitevi poco couli o consommé, montatele e glassatele e ve ne servirete anche della sua sostanza intorno al manzo, vitello e pollaria.

Guarnizione alla Bavarese.

21. Pestate un pezzo di lardo e poco aglio, fatelo confinare in una cassarola, sfoghate delle verze, tagliatele piuttosto grosse, levatele, colatele ed unitele alla tostatura di lardo, mischiando di tratto in tratto, ponendovi sale e pepe, unitevi poco couli o sostanza, cotta servitevene sotto le carni cotte in ristretto o salati.

Guarnizioni di piselli.

22. Lavate nell'acqua con un pezzo di butirro, una mezza metà di piselli, colateli dall'acqua, passateli al fornello, aggiungendovi poco brodo e una fetta di giambone, a metà cottura mettetevi poca sostanza, unitevi poco presemolo trito, sale, pepe e serviteli naturali levando il giambone: oppure se volete legarli con un liaison rosso d'uova, invece della sostanza metteteli a cuocere con poca salsa tourné.

Guarnizioni di lenti e sua politura.

23. Al momento di bollire l'acqua ponetevi un quartino di lenti secche e ventilate, levate quelle che vengono a galla con una schiumarola non toccando il fondo e ponetele a colare in un crivello. Fate tostare un pezzo di butirro con cipolla in una cassarola, unitevi le lenti e mezzo cucchiajo farina di semola, mischiate e bagnate con sugo, lasciatele cuocere al dolce fuoco unendovi una fetta di giambone, sale e pepe e servitevene sotto salati levando il giambone.

Guarnizione di fagioli bianchi.

24. Imbianchite nell'acqua salata mezza metà di fagioli bianchi colateli, fate tostare in una cassarola una cipolla con poco butirro, unitevi i fagioli, poco sugo couli, ossia poca sostanza, fateli cuocere dolcemente, unitevi una fetta di giambone e serviteli naturali, levando il giambone od anche con un liaison di rossi d'uova e mettetele sotto gli entrées.

Guarnizione a mille sapori.

25. Levate la cima dei sparagi, imbianchiteli, metteteli in una buona sostanza, imbianchite dei carcioffoli tagliati in quattro levandogli le foglie lasciandovi il solo fondo, indi metteteli in un'altra sostanza. Pulite come al capitolo 14 n. 31, una quarta di spongiuole, fatele cuocere da sole in una sostanza, passate ad un'ascié una quarta di funghi, unendovi poca sostanza; passate pure ad un'ascié once tre trifole, unendovi poca sostanza, imbianchite in acqua salata il fiore del broccolo a piccoli fiocchetti, ponetelo anch'esso in poca sostanza, al momento di por in opera la guarnizione unite il tutto e ve ne servirete per guarnire tutti i pollami o vitello cotto al ristretto.

Guarnizione al ragò mélé.

26. Prendete pochi bottoni dei sparagi, pochi funghini intieri, poche spongiuole, fate dei piccoli canef facendo il tutto cuocere separatamente, al momento di formare la guarnizione ponete il tutto in una buona sostanza, legateli con un liaison di rossi d'uova e servitevene sotto lacetti, cervella o pollaria.

Guarnizione di funghi.

27. Pulite mezza libbra di funghi, lavateli ed asciugateli, prontate un ascié come al capitolo 14 n. 8, unitevi i detti funghi mischiandoli, ponetevi poco sale, poco pepe e poca sostanza, sgrassateli e servitevene sotto vitello o pollaria.

Guarnizione di ravanelli.

28. Pulite due mazzetti di ravanelli, lasciandovi una foglietta per cadauno, imbianchiteli nell'acqua bollente con poco sale, curateli essendo facili a passare di cottura, colateli, ponendoli sopra d'una salvietta, fate una

gremolata di poco presemolo, scialò, anelioda tridata fina, sciogliete con olio ed aceto, unendovi sale, pepe e poco couli, unitevi i ravanelli, versateli in una salsiera e servitevene per tendini d'ordeure.

Guarnizioni di zucchette fritte.

29. Pulite e tagliate a filetti delle zucchette, lasciateli nel sale per due ore, asciugatele con un panno, infarinatele fatele friggere al grasso bianco o all'olio, servitevene per guarnire le frittiture secche o arrostiti.

Guarnizione di zucchette in sostanza.

30. Tagliate rotonde od ovate a piccoli pezzi delle piccole zucchette, imbianchitele in acqua salata, colatele sopra d'un panno, allestite una buona sostanza ed unitele insieme, tenetele a bagnomaria e servitevene sotto ai piatti agli entrées di carne, o pollaria.

Guarnizione di rampogni.

31. Pulite una libbra di rampogni, pelateli e levate tutte le foglie, lavateli bene, imbianchiteli in acqua e sale, colateli con un panno, prontate un'ascié di funghi come al capitolo 14 n. 8, unite l'ascié, poco couli ed i rampogni assieme, lasciateli un poco a mijouté, sgrassateli, servitevene sotto i lacetti, o cervella, o pollaria.

Guarnizione al Duca.

32. Prendete poca salsa tourné, o couli od altra sostanza, unitevi delle code di gambari già imbianchite, delle trifole tagliate a fette e dei piccoli canef, prontate un'ascié fatto di poco presemolo e poco scialò, poco butirro e mezzo cucchiajo di farina bianca, fatelo passare al fornello, unendovi un bicchiere di vino sciampagna, fatelo un poco confinare unite il tutto, sgrassatelo e servitevene sotto pollaria, od anche al selvaggiume.

Guarnizione di lacetti di capretto.

33. Pulite dei lacetti di capretto e imbianchiteli, prontate una salsa tourné ristretta, unitevi i lacetti con poche spongiuole o funghi, o trifole legati con un liaison di due rossi d'uova ed un sugo di mezzo limone, servitevene sotto le cervella, o pollaria.

Guarnizioni di butirro di gambari.

34. Prendete le guscie dei gambari, il busto, le gambe e pestateli al mortajo, uniteci once tre di butirro fre-

sco, pestatelo bene e dopo mettetelo in una cassarola piccola e fatelo gratinare al fornello mischiando sempre, indi passatelo con una salvietta a forza e gelato incorporatelo con un pezzo di butirro fresco, metteteci poco sale, poco pepe, passatelo alla siringa, formate un ornamento a piacere al bordo del piatto. Se volete farlo dolce, invece del sale e del pepe, unitevi poca cannella e poco zucchero, passatelo pure alla siringa e servitevene per guarnire gelatine dolci, aspiche, o insalata di pollaria.

Guarnizioni alla morlacca.

35. Ponete in una cassarola poco couli, od altra sostanza, unite insieme pochi piselli imbianchiti, bottoni dei sparagi, granelli di pollaria tutti imbianchiti separatamente uniteli assieme legandoli con un *laisen* di rossi d'uova e servitevene sopra la pollaria.

Guarnizione di rape alla Vestale.

36. Tagliate le rape a dadi e imbianchitele, ponetele in una cassarola con un pezzo di butirro e poco presciutto, tagliato minuto, poco pepe, noce moscata, fatele passare al fornello, unitevi poco couli, legatelo con un *liaison* d'uova e servitevene sotto gli entrées di vitello.

Guarnizione alla Socrate.

37. Imbianchite delle verze o dei gambusi spremetele e levategli le sue coste, passate in una cassarola una cipolla tridata, un pezzo di butirro, poco olio, una rapatura di lardo, una fetta di gambone piuttosto grossa, fate il tutto prendere il color d'oro, unitevi le verze, poco sale e pepe, fate il tutto confinare e servitene al naturale, sgrassatele e legatele con un *liaison* di rossi d'uova, servitevene sotto alla salsiccia cotta a piacere di fegato o di vitello.

Guarnizione alla montanara.

38. Pelate delle castagne, fatele cuocere nell'acqua con sale e poco fenocchio, cotte levategli la sua pelle-sina, ed intiere mettetele in un couli o buona sostanza unendovi una fetta di presciutto, lasciatele a *mijoutè* per due ore, levate il presciutto e servitevene per guarnire pollini arrostiti, o arrostiti di majale, o manzo ristretto.

Guarnizione alla giardiniera.

39. Fate un couli con poco butirro e poca cipolla,

poco giambone, piccoli pezzi di vitello e fate il tutto tostare in una cassarola, aggiungetevi mezzo cucchiajo di farina bianca, fatela tostare un poco e bagnatela con ottimo sugo, fatela cuocere al dolce fuoco e passatela al sedaccio, filettate delle rape, carottole, sellero e imbianchitele con acqua salata, metteteli a colare, rimettete in una cassarola il couli ed unitevi le rape, le carottole ed il sellero, lasciatelo a mijouté e servitevene sotto gli entrées.

Guarnizione al belué.

40. Imbianchite delle cipolline, dei fegati di polli, dei funghini e metteteli in un'asciè di poco presemolo, poco scialò e poco burro, fatelo tostare un poco unendovi dell'ottimo couli ed una fetta di giambone e fatelo cuocere al dolce fuoco, quando ve ne volete servire levate le fette di giambone, sgrassatelo e servitevene sotto la pollaria o sotto l'entré di carne.

Guarnizione alla Svizzera.

41. Fate cuocere una lingua di vitello in brasura, tagliatela a dadi, prendete dei granelli di polli già cotti in brasura, passate al fornello un'asciè di poco presemolo, poco scialò e poco burro, fatelo tostare, unitevi la detta guarnizione, sbruffatela con un bicchiere di rosolio, fatela confinare con un buon couli, sgrassatela e servitevene sotto lacetti, cervella o pollaria.

Guarnizione di creste.

42. Prendete delle creste e dei granelli di pollastro già cotte in brasura, metteteli in una cassarola con del couli e delle triffole tagliate a fette, poco presemolo tridato fino, pepe e sale, e al momento di servirvene, mettetevi una spremuta di limone.

Guarnizione di lovertise.

43. Pulite una quarta di lovertise, tagliatele la cima lunghe mezzo dito, imbianchitele nell'acqua e sale e colatele, fate una sostanza di metà couli, metà sugo ed un terzo di aglasc, fatele bollire ed unitevi le cime della lovertise, lasciatele confinare un poco e servitevene sotto pollastri novelli o piccioni.

CAPITOLO XXI.

DELL'E FALSE E DEI PIENI.

Falsa a canes per Godivò.

1. Pulite e tridate fino sotto alla mezzaluna mezza quarta di vitello, pestatelo al mortajo unendovi una spiga d'aglio, aggiungetevi mezza quarta di grassa di rognone di manzo ben pulita, mezza quarta di butirro fresco, piccola mollica di pane inzuppata nell'acqua fresca e spremuta unitela insieme, pestate il tutto per un'ora di tempo, unendovi poco sale, pepe, noce moscata, once due di formaggio di grana trido, tre rossi d'uova e passate il tutto al sedaccio, spolverizzate di farina la tavola, passate sopra il composto, formate una forma ovata marcata a piacere con la costa del coltello, fatela bollire tre quarti d'ora nel brodo al dolce fuoco bollente, levatela dalla cottura, mettetela sopra una sostanza di metà couli e metà aglasse e potrete servirla anche con una salsa con trifole unite con poca sostanza e servitela con crostoni di sfogliata.

Falsa o pieno per polpettine di vitello.

2. Prendete once tre grassa di manzo, once tre di midolla, poco presemolo e tridato il tutto assieme, unitevi poco sale, poco pepe e poco formaggio grattato, incorporate il tutto e servitevene. Potrete anche fare il detto pieno con once tre grassa di manzo, once tre cervellato, poco presemolo e mezza spiga d'aglio tridato il tutto ben fino, mettendovi poco sale, e pepe, poco noce moscata e poco formaggio trito, incorporate il tutto e servitevene.

Falsa di pollaria.

3. Prendete il petto di uno o due pollastri, pestatelo al mortajo con mezza spiga d'aglio, aggiungetevi once tre grassa di rognone, once tre butirro, una mollica di pane inzuppata nell'acqua e spremuta, poco sale, poco pepe ed once due formaggio trito, pestate il tutto ben fino, unitevi tre rossi d'uova e passatelo al sedaccio e servitevene.

Falsa di tettina di vitello e di lacetti.

4. Fate cuocere in brodo una tettina di vitello, pu-

lite un poco di vitello tanto come once tre, pestatelo al mortajo, unitevi la tettina cotta con un lacetto imbianchito, prendete poca mollica di pane e formate una pastina con latte o pannerà, fatela asciugare al fuoco, mettetela nel mortajo e pestatela assieme con poco sale, pepe e poco noce moscata, once due formaggio di grana, quattro rossi d'uova; pestato ed incorporato il tutto passatelo al sedaccio.

Falsa per ravioli alla Regina.

5. Prendete della grassa, altrettanta tettina cotta in brodo ed altrettanta midolla, pestate il tutto al mortajo aggiungendovi poco sale e noce moscata, piccola mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, e poco formaggio, quattro rossi d'uova, pestato che avrete il tutto passatelo al sedaccio.

Falsa di midolla per ravioli.

6. Prendete il petto della pollaria cotta e pestatelo, unitevi poca grassa di manzo, poca midolla e poca tettina di vitello cotta in brodo, pestate il tutto con sale, pepe e noce moscata, poco cannella e poco formaggio, tre rossi d'uova e passate il tutto al sedaccio.

Falsa di pesce.

7. Prendete la carne della tinca o del luccio o del pesce persico, pestatela al mortajo con una spiga di aglio, unitevi tanto butirro quanto la carne del pesce con una mollica di pane inzuppata nel latte e formate una pastina, fatela bollire ed unitela, aggiungetevi sale, pepe, poco noce moscata ed once due formaggio, tre o quattro rossi d'uova secondo la quantità, pestate il tutto al mortajo e passatelo al sedaccio.

Pieno di noce per pollaria.

8. Pulite, mondate e pestate al mortajo una ventina di noci, unitevi una pastina di mezza zaina pannerà con una mollica di pane, once due butirro, sale, pepe, noce moscata e tre rossi d'uova, il tutto pestate nel mortajo e passatelo al sedaccio: potrete unirvi quattro mostaccini, poco zucchero pestati e passati al sedaccio.

Falsa e pieni per folighe.

9. Prendete una rapatura di lardo, il segato delle folighe, poco presemolo, poco scialò e poche erbe aroma-

liche, il tutto ben tridato con mezzaluna, unendovi mezza quarta butirro, poco sale, pepe e noce moscata, incorporate il tutto con la costa del coltello, empite le solinghe e cucitele con reffe, cucinatele allo spiede o alla brasura sbruffata con vino forastiere come al capitolo 22, n. 2, sgrassatela e servitela con guarnizione al duca (capitolo 20, n. 32).

Falsa o pieno di fegato per fagiani.

10. Prendete il fegato del fagiano ed una rapatura di lardo, tridate poco presemolo, poco scialò ed una foglia di lauro ed unitelo, ponetevi una triffola tridata fina, poco sale, poco pepe e noce moscata, unitevi poco butirro, incorporate il tutto ed empite il fagiano. Farete lo stesso pieno alle quaglie, cotornici, pernici, lodole, drossi, pollastri, anitre nostrane e viscarde.

Cunef alla Tedesca.

11. Tagliate a dadi poco pane francese e ponetelo nel latte bollente, lasciatelo venir freddo, unitevi once sette fegato di vitello tagliato fino alla mezzaluna unendovi poco formaggio tridato, pepe e sale, tridate fino una spiga d'aglio e poco presemolo, unitelo con tre uova interi, incorporate il tutto, spolverizzate di farina la tavola e formate i canef, fateli cuocere per mezz'ora al brodo liscio, levateli dal brodo e poneteli in una marmitta, versatevi sopra una salsa acida fatta di couli, sostanza o poco aceto, ossia spremuta di mezzo limone.

Pieno verde alla Bergamasca.

11. a) Prendete una quarta di spinacci od erbe, lavateli e tridateli colla mezzaluna, fate tostare once tre di butirro, uniteci i spinacci e metteteli a cuocere, con un mezzo cucchiajo farina di semola, once due pane di semola grattato ed once tre formaggio trido fino, poco sale e pepe e due uova ben sbattuti, il tutto incorporate, versatelo sopra un piatto e freddo ve ne servirete per empire i ravioli per minestra e per empire la panzetta di vitello o punta di petto ed anche la pollaria.

Pieno per capponi o pollastri alla Bergamasca.

12. Prendete once tre formaggio di grana trido, once tre pane di semola grattato, mettetelo in una piccola cassarola, uniteci un'uovo, poco pepe e tridate ben

fino una spiga d'aglio, indi fate tostare in un piccolo padellino once due di butirro, unitelo al detto composto, pulite la pollaria, empitela col detto pieno, cucitela, bridatela e fatela cuocere a lessso o in brasura.

Pieno alla bergamasca per casoncelli.

13. Pelate e tagliate a fettine tre peri spadoni, metteteli in una cassarola e fateli cuocere al fornello mischiandoli con un cucchiajo di legno; pelate e pestate al mortajo once tre armandole, uniteci once tre cedrato, quattro amaretti ed una fettina di detti peri, passateli insieme ben fini, dopo uniteci i peri ristretti ed asciutti, metteteci due soldi di pane di semola gratuggiato ed un pezzo di butirro d'once tre, fate il tutto bollire insieme e legatelo con un' uova intiero, potrete servirvene per i casoncelli, ed anche per empire la pollaria.

Falsa per il merluzzo.

14. Disossate il merluzzo fresco, prendete della sua carne e fate la falsa come al capitolo 21 n. 7, fatta la falsa empite il merluzzo disossato, infarinatelo e fatelo cuocere nella brasura di magro.

Falsa di piccioni.

15. Fate cuocere dei piccioni, disossateli e pestateli al mortajo unendovi poca grassa e poca tettina, poca papina fatta col pane e latte, poco sale, pepe e noce moscata, onde due di formaggio, tre rossi d'uova, pestate bene nel mortajo, indi passate il tutto al sedaccio.

Falsa de' musini di vitello.

16. Puliti i musini di vitello come al capitolo 22 n. 3, fateli cuocere in brodo; indi levateli, disossateli e pestateli al mortajo prima che si raffreddino, unendovi poco sale, poco pepe e poco formaggio trito e due rossi d'uova, in mancanza de' musini prendete dei nervetti di vitello ben cotti e disossati e cucinateli come sopra.

CAPITOLO XXII.

DELLE BRASURE.

Brasura alla predouillet.

1. Coprite il fondo di una cassarola di fettine di lardo, poco butirro, poche carottole, cipolle, una foglia di lauro,

poca erba buona, poco presemolo in brocca, una cipollina staccata con due garofani e fate il tutto gratinare, sbruffatelo con vino forestiere, indi unitevi poco sugo, bagnatelo con brodo buono facendo la quantità che vi abbisogna, con questa farete cuocere pollastri, vitello, lingue, cervella od altro, osservando che sia a galla di quello che si fa cuocere; la stessa brasura dopo d'averla sgrassata passata al setaccio e ristretta ve ne servirete sopra pollastri tanto freddi che caldi.

Brasura al vino all'Italiana.

2. Ponete in una cassarola poca cipolla, poco butirro, delle fettine di lardo e fettine di giambone, unendovi ciò che si vorrà far cuocere, fate gratinare al fornello, sbruffitelo con vino bianco, bagnatelo con sugo e poco couli, restringetela e servitevene come sopra.

Brasura alla semplice alla Milanese.

3. Coprite il fondo di una cassarola di fette di lardo, poco butirro e fette di giambone, ponetevi il pollo, o capone, o cervelle, o creste, o lacetti od altri generi, empite di brodo liscio sino a galla, coprite di fette di lardo, unitevi una cipolla, tre garofani, una carottola tagliata in tre, un limone scorzato tagliato a fette, un bicchiere di vino bianco e fatelo cuocere secondo i generi. Questa brasura si serve per cucinare la pollaria, o vitello all'adubbe.

Bianco per cardoni e coste.

4. Prendete once due butirro ed once tre grassa di manzo, una cipolla tagliata a pezzi, una carottola tagliata egualmente, fate sudare il tutto al fuoco in una cassarola, unitevi un cucchiajo farina di semola, bagnatela con acqua bollente o brodo liscio, se vi ponete dell'acqua unitevi poco sale, fate bollire il tutto al fornello sempre meschiando, quando bolle ponetevi i cardoni o coste od altre verdure.

Bianco per coste magre.

5. Ponete in una cassarola mezza quarta di butirro, poco sllero, poche carottole e poche cipolle tagliate a fette, fatele passare, unite un cucchiajo farina di semola e meschiate il tutto, prontate dell'acqua bollente, unitevi poco sale e quando bolle ponetevi le coste e fatele cuocere.

Brasura alla Moscovita.

6. Coprite il fondo di una cassarola di verdura, poco burro, poca grassa e delle fettine di lardo e fettine di vitello, unitevi il gigò o fese di vitello, fatelo gratinare al fuoco e bagnatelo con una zaina di spirito di vino, lasciatelo asciugare, poi bagnatelo con brodo a piacere e fatelo cuocere dolcemente, voltate questo gigò o vitello, aggiungendovi del sugo o poco couli, levatelo, sgrassate la brasura, restringetela e servitevene.

Corboglione per cervella.

7. Ponete nell'acqua la cervella e pulitela, mettetela in una cassarola con poco acqua e poco aceto, poco sale, una cipolla tagliata a fette, un limone senza scorza tagliato a fette e fatela bollire per sette minuti, levate la cervella dal corboglione e mettetelo nella brasura semplice (n. 3), lasciatela cuocere un quarto d'ora, al momento di servirvene levatela dalla brasura e guarnitela con salsa ed altro.

I bianchi e corboglioni per i pesci si trovano nel capitolo 25 della cucina niagra.

CAPITOLO XXIII.

DELLE MARINATURE.

Marinatura per una fesa alla Giardiniera.

1. Tagliate alla francese una fesa di vitello, paratela, inlardatela con lardo condito di erbe aromatiche, poco presemolo, poco fenocchio tutto tridato, sale, pepe e noce moscata, marinatela con poche fette di limone, poco presemolo in brocca, poche cipolle tagliate a fette, ed una quarta di olio fino, lasciatela in infusione una giornata, mettetela a cuocere allo spiede bagnandola con la sua marinatura, oppure con questa la farete cuocere nella cassarola coperta di fette di lardo, cotta sgrassatela e la servirete con la salsa al povero uomo (capitolo 17 n. 14).

Marinatura a caré di vitello alla Belgiosina.

2. Apparecchiate un caré di vitello, piccatelo di lardo minuto, marinatelo con sale, pepe, fette di limone scorzato, due foglie di lauro, lasciatelo in infusione una gior-

nata, mettetelo allo spiede incartato colla carta unta di butirro, cotto servitelo con sotto salsa di sostanza.

Marinatura alli bistecchi.

3. Parate il filetto di manzo dall'osso e dalla pellesina, tagliatelo a sette rilevate, battetelo un poco, mettetelo in infusione per tre o quattro ore in poco sale, pepe e presemolo tridato fino e dell'olio, mettetelo alla graticola e lasciatelo cuocere per un quarto d'ora, maneggiate poco butirro con presemolo trito e sugo di mezzo limone, ponetelo sul piatto e ponetevi sopra i bistecchi.

Marinatura ciabate di vitello.

4. Allestite una fesa di vitello, tagliatela in sette larghe un palmo, ed alte un dito, battetele un poco, marinatetele con un asciè di poco scialò, presemolo tridato e mezza tettina di vitello cotta in bianco e tagliata fina alla mezzaluna, sale, pepe ed olio fino, ponete questo asciè in una cassarola con le sette di vitello, lasciatelo alla bornice per mezz'ora senza che bolla, quando ve ne vorrete servire mettetelo a cuocere alla graticola, bagnatelo con la sua marinatura avendo cura che non indurisca e servitelo con salsa di sostanza o buon couli.

Marinatura per piedi di vitello.

5. Imbianchite due piedi di vitello, fateli cuocere in brasura alla semplice (capitolo 22 n. 3), levateli i nervetti, marinateli con olio, sugo di limone, poco sale, poco pepe, noce moscata e presemolo tridato fino; al momento che ve ne dovete servire fateli cuocere alla graticola ponendovi sotto salsa verde.

Marinatura di coste di manzo all'Inglese.

6. Prendete una costa falsa di manzo levategli la grassa e la sua pellesina, battetela bene, marinatela con sale, pepe ed olio fino, lasciatela in infusione due o tre ore, mettetela alla graticola, fatela cuocere per un quarto d'ora e servitela con una sostanza fatta di metà couli e metà aglasse.

Marinatura per piccioni e pollastri alla Crapotina.

7. Tagliate la giuntura della coscia ai piccioni o ai pollastri novelli, internate la coscia nella sua pelle come si costuma coi piccioni, tagliate il petto al disopra rovesciandolo indietro affatto e levategli le interiora, indi

asciugateli con un panno e battereli un poco in modo che restino piatti, marinateli con sale, pepe, poco presemolo trito, poco sugo di limone od olio fino, fateli cuocere alla graticola per un quarto d'ora bagnandoli con la sua marinatura e presentateli con sotto una gremolata, o salsa verde o salsa d'anchiade (veggasi il capitolo 19 delle salse).

Marinatura per le cotelette a mille saporì.

8. Parate un caré di vitello levandogli l'osso e i muscoli, fate le cotelette ad una ad una, battetele un poco, stendetele sopra d'un piatto e marinatete con poche cipolline, poco scialò, poco presemolo, poco fenocchio, basilico, maggiorana, timo, buoncina, poco scorza di limone ed arancio il tutto tridato fino, unendovi sale, pepe, noce moscata, cannella, olio fino e sugo di limone lasciando il tutto in infusione per una giornata, indi fatete cuocere per un quarto d'ora alla graticola, cotte levatele dalla medesima e ponetele in un recipiente di terra, unitevi la marinatura, lasciatelo alla bornice per due ore e se asciugassero ponetevi un poco di couli, sgrassatete un poco e servitevene.

Marinatura per majale per indurlo al cignale.

9. Prendete un pezzo di majale o un piccolo cignale ben pulito, marinatelo con cipolle, carottole e sellero il tutto tagliato, poco timo, lauro, basilico, fenocchio, maggiorana, poca erba di menta, stregone, salvia e coriandro, chimo, aglio e giacpro il tutto tridato, indi unitevi poco sale, pepe, molta noce moscata e drogheria, unitevi un boccale di aceto forte ed un boccale d'acqua, ponetevi delle scorze di noce in sale, ossia melò di noci (capitolo 24 n. 22), lasciate il tutto in infusione per otto giorni. Se è majale fatelo cuocere a stufato bagnandolo con vino rosso e servitelo con salsa di cornetti (capitolo 19 n. 49). Se è cignale, levatelo dalla marinatura e fatete cuocere allo spiede, bagnatelo con sugo della marinatura, unendovi poco butirro: si potrà farlo cuocere anche al forno e siccome il cignale è poco insipide così si potrà usare della medesima marinatura.

Marinatura per il pesce alla graticola.

10. Nel capitolo 12 troverete le marinature diverse per

le rispettive qualità dei pesci conditi pel servizio in grasso. Nel capitolo 25 evvi la marinatura per cucinare i pesci in magro.

CAPITOLO XXIV.

DEI COMPOSTI PER CONSERVARE VERDURE, FUNGHI, UOVA EC. EC.
DEL MODO DI FARE IL SALAME ED ALTRI UTILISSIMI SEGRETI.

Nel fare i composti dovete osservare d'essere precisi nelle rispettive dose, affinchè il tutto sia ben conservato e prenda buon gusto, per cui ne trarrete un grande vantaggio.

Per conservare le uova nell'acqua di calce.

1. Prendete due libbre e mezza grosse di calce forte bagnata con acqua a poco a poco finchè si risca, indi aggiungete cinquanta boccali d'acqua e mischiatela, abbiate pronte una o due olle secondo la quantità delle uova che volete conservare, fate in queste un suolo d'uova ed altro d'acqua calcinata mischiandola di mano in mano: quando l'olla sarà piena fate che l'acqua sopravvanti di quattro dita dalle uova. Osservate che l'acqua dev'essere cristallina, e se questa smarrisce levatene e rimettetecene della nuova; ciò però succede di raro. Affinchè le uova si conservino conviene che siano fresche, poichè se ve ne fossero dei guasti è facile che scoppiano. Tutti i tempi sono buoni per fare la provvigione delle uova per conservarli, semprechè il prezzo sia conveniente. Quando dovete a'operare le dette uova dovete levare dall'acqua calcinosa quella quantità che vi sarà necessaria per quella giornata, poichè stando fuori dell'acqua soffrirebbero e tosto che li levate dalla sua acqua lavateli con acqua fresca. Osservate che sono soltanto buoni per la cucina, e che non si possono farli cascati.

Per conservare i piselli.

2. Prendete dei piselli belli, freschi e di buona qualità, teneri, ma non bagnati, levateli dalla sua scorza ed empite con questi piselli tante bottiglie di Francia secondo la quantità che vorrete conservare, turate bene le bottiglie e m'atramatele, mettetele in una pignatta o

pentola di rame, empitela d'acqua e mettetela a bollire, lasciatela bollire per quindici minuti, dopo levatela dal fuoco e lasciatela venir fredda: il giorno successivo levate le bottiglie dall'acqua e mettetele in cantina all'asciutto; quando volete servirvene adoperate una bottiglia per volta e fatene quell'uso che credete facendo cuocere i piselli in brodo.

Modo di fare lo strutto o grasso bianco.

3. Prendete della songia appena levata dal majale, tagliatela a pezzetti, sbattetela bene colle mani sopra della tavola, mettetela al fuoco in una cassarola, movetela sempre con un cucchiajo, ed appena che comincia a bollire passatela con un panno sforzando e storgendo a forza, versatela nei vasi, mettetela al fresco che si conserva più d'un anno. Se volete potete metterci un grosso pezzo di sale nel mezzo dello strutto o un mezzo pane intero di sale, come si costuma nelle nostre parti.

Modo di conservare le coscie di majale.

4. Prendete un vaso grande di terra, metteteci dentro otto boccali di vino bianco o anche seccia di detto vino ed altrettanta acqua, ventotto once di sale nostrano e fatelo bollire insieme; freddo che sia metteteci erbe d'odore cioè, timo, basilico, menta, stregone, ginepro, fenocchio, coriandro maccato, anici, pepe, garofani, cannella, salnitro, once tre zucchero di Lisbona e parate le coscie del majale lasciando corte le ossa, mettetele nel detto vaso, turatelo e lasciatele in esso per quindici giorni, dopo levatele e fatele affumicare al cammino sino a che saranno secche. Indi coprite affatto le coscie con una pastella fatta con aceto, o seccia di vino bianco, pepe, cenere e poco quadrello pestato che così lo riparerete dalle fessure e dagli insetti, tenetelo all'asciutto e servitevene tanto cotte che crude. Questa operazione si deve fare all'inverno o alla fine d'autunno.

Cignale in sale.

5. Prendete i pezzi del cignale stendete sopra una tavola, ed ogni libbra d'once dodici adoperate un'oncia e mezza di sale, strofinatelo bene con le mani affinchè il sale penetri bene, ponete i pezzi del cignale in un vaso, turatelo e tenetelo in luogo asciutto. Si potrà cuocinare il

eignale nell'egual modo che avete fatto col majale al capitolo 15 n. 21 od anche al capitolo 7 n. 4.

Funghi al corboglione.

6. Pulite libbre quattro di funghi ferré, o funghi noci piccoli o mezzani e tagliateli in quattro, fate tostare una quarta d'olio fino uniteci poco fenocchio, un' oncia di sale, garofani e cannella involti in un pezzolino bianco; cotto metteteci un boccale di vino bianco e se avete del corboglione fatelo bollire insieme ed uniteci i funghi, fateli bollire per poco tempo, lasciateli venir freddi, versateli nei vasi: di questi potete servirvene per tondini d'ordeure o per guarnizione, ed asciutti dal corboglione metteteli in buona sostanza e servitevene come più vi aggrada.

Funghi alla certosina.

7. Levate la terra con uno spazzettino alle gambe di libbre quattro di funghi non levandoci la pelle, indi fate un ascié con olio, anchioda poco presemolo ed una quarta d'olio fino e fatelo tostare, unite al detto ascié i funghi, lasciateli stramortire insieme, indi bagnateli con un boccale di vino bianco e metteteci poco garofani e cannella in un pezzolino bianco e poco pepe, lasciateli venir freddi e versateli nei vasi, teneteli al fresco ed osservate che il corboglione sopravanzi i funghi: quando volete servirvene levateli dal loro corboglione, ed asciutti rimetteteli in buona sostanza e servitevene per tondini d'ordeure, o guarnizioni o come vi piace.

Modo di conservare il mosto di diversa qualità di frutti.

8. La maniera di conservare i mosti de' frutti per l'inverno la troverete al capitolo 17 n. 13, ma osservate che quando dovrete servirvene o per marmellate con zucchero o per unirlo ai siropi o per fare sorbetti od altro bisogna adoperare tutta la bottiglia nello stesso giorno perchè per i susseguenti non è più buona.

Ceruse di carne per l'inverno.

9. Prendete delle ceruse così dette di carne che siano fresche, tagliate la metà del picollo, mettetele in una bottiglia che abbia il collo grande affinchè possono entrare e sortire comodamente, turatela bene e incatramatela, mettetela in una padella di rame con entro dell'acqua e fatela bollire a bagnomaria e presa

che abbia il bollo fatela bollire per dieci minuti lasciando la bottiglia nell'acqua sino che è fredda e quando volete servirvene levatele ed asciugatele con una salvietta, presentandole in tavola; ancor queste servono per la medesima giornata e non più.

Modo di fare il vino sforzato.

10. Cercate un vassello di dova grossa ben forte e ben ferrato, anzi invece di quattro cerchi fatene mettere altri due e fate ferrare anche le teste, fate incrociare tanto la spina come il bordone in modo che la incrociatura di questi sia attaccata con i cerchi. Se il vassello è usato od abbia cattivo odore versateci una buona lessiva calda d'acqua e cenere bollita insieme e lasciatecela per una mezza giornata, lavatelo poi con acqua fresca, indi fateci una bollita di sei o otto boccali di vino o feccia di vino rosso secondo la grandezza del vassello con entro sale, pepe, allume di rocca, foglie di persici a discrezione, versata questa bollita nel vassello, turatelo e lasciatecela per una mezz'ora, indi levatela che sia ancora calda e turatelo. Prendete l'uva balsamina od altra uva bella e mondatela, levate quella ch'è acerba e lasciatela per otto giorni impassire, indi mostatela e mettete una pidria sopra il vassello con entro un sedaccio ed empite subito con questo mosto il vassello mettendoci un quartino di frumento per ogni brenta di mosto, once tredici di zucchero e quattro metà di grane d'uva intera, indi turate bene il vassello con la detta armatura, lasciatelo in cantina e non toccatelo se non dopo sei mesi; quando volete cavarlo spinatelo il vassello con sveltezza, imbottigliatelo e turatelo, incatramate bene la bottiglia perchè non prenda aria e servitelo per la tavola al dessert.

Modo di fare il vino bianco sforzato.

11. Prontate una botte ed allestitela con ferramenti come il precedente, fate alla detta botte un bullito di vino bianco con entro quattro grappi d'uva bianca, con altri quattro grappe pure d'uva bianca ma acerba, indi prendete l'uva bianca bella, mondatela, levateci tutta l'uva acerba, fatela per otto e più giorni impassire e poi mostatela con questo mosto empite la botte e fate che prenda meno aria che sia possibile, turate bene la spina

e il bondone con le ferramenta, non toccatelo per sei mesi, indi cavatelo, imbottigliatelo con la macchina, turate bene le bottiglie e sarà bene che non lo tocchiate per altri sei mesi lasciandolo nella sabbia e lo servirete al principio della tavola o nel tempo del dessert.

Modo di conservare i cornetti al corboglione.

12. Prendete dei cornetti fini, puliteli, fateli cuocere nell'acqua salata e bollente, cotti e freddi asciugateli con una salvietta. Fateli poi friggere in una quarta di olio fino, con aglio, presemolo e poca salvia tridata, indi aggiungendovi una pinta d'aceto fateli bollire insieme, lasciateli venir freddi ed accomodateli in un vaso versandovi sopra il detto carpione, e li servirete col manzo.

Per conservare i funghi.

12. a) Prendete due libbre di piccoli funghi, pelateli, lavateli e imbianchiteli con due bolli, colateli al crivello ed asciugateli con un panno, fate un ascié di poco fenocchio, basilico, timo e quattro anchiode ben tridate, ponete il tutto in una libbra d'olio fino e tiratelo al fornello, quando bolle unitevi i funghi, mischiate assieme e sbruffateli con mezzo bicchiere d'aceto, due once di sale trito, mezz'oncia di drogheria fina, lasciateli raffreddare e versateli in un vaso, osservate che l'olio sormonti li funghi e servitevene all'inverno per guarnizione, per salsiere e per tondini d'ordeure.

Per conservare le triffole.

13. Prendete due o quattro libbre triffole belle nere, tonde e sane, lavatele nell'acqua con uno spazzettino e fate bollire in una cassarola libbre due d'olio fino, once due sale, un'oncia di garofani e cannella intera, indi ponetevi le triffole ben asciugate, lasciate il tutto bollire per dieci minuti e versateli in luogo che si raffreddano, indi poneteli in un vaso in modo che le triffole stiano coperte dall'olio, coprite il vaso con carta pecora acciò non prendino aria.

Per conservare i funghi in sale.

14. Pulite ed imbianchite dei funghi così detti ferré o detti manine e lasciateli bollire per due minuti, colateli ed asciugateli. Fate bollire dell'acqua e ad ogni boccale di questa mettetevi once tre sale, lasciatela raffreddare.

dare, versatela in un vaso e ponetevi i funghi; osservate che l'acqua superi i funghi ponendovi un piccolo peso acciò i funghi restino sotto all'acqua.

Per conservare i cornetti in sale.

15. Pulite i cornetti dai suoi fili e imbianchiteli nell'acqua salata per pochi minuti, levateli dall'acqua, colateli e stendeteli sopra una tavola. Fate l'acqua salata con la dose qui sopra indicata in quantità necessaria onde coprire i cornetti, indi mettete il tutto in un vaso ponendovi sopra un peso acciò non venghino sopra l'acqua.

Acqua per conservare cornetti in altra maniera.

16. Ogni pinta d'acqua ponetevi once sei sale ed un mezzo di aceto, fate il tutto bollire per pochi minuti, fate imbianchire i cornetti in questo composto, levateli dalla sua imbianchitura e lasciateli raffreddare ponendoli sopra una tavola, levati questi potrete farne imbianchire altri nella stessa acqua, lasciate raffreddare gli uni e gli altri, ponete in un vaso i cornetti e versatevi sopra la detta acqua che sia fredda, ponendo sopra i cornetti un piccolo peso acciò questi restino al fondo e l'acqua sopra.

Noci verdi nell'aceto.

17. Prendete delle noci verdi piccole ossia acerbe, imbianchitele nell'acqua salata per tre quarti d'ora, fatele colare ed asciugatele con un panno, ponetele in un vaso con aceto di suo piede, copritelo bene con carta pecora e servitevene all'inverno per il manzo.

Cerese, marene, persici e prugne nell'aceto.

18. Fate imbianchire i persici e le prugne con due bolli, asciugateli, metteteli in un vaso con aceto forte e turateli bene: in quanto alle cerese e marene ponetele in un vaso senza farle imbianchire, unitevi dell'aceto forte e copriteli bene.

Cocomeri nell'aceto.

19. Prendete dei piccoli cocomeri, metteteli in una salvietta, spolverizzateli di sale trito, fateli strofinare colla salvietta onde lasciano la pellesina, metteteli in un vaso, empitelo di aceto forte e ponetevi un peso acciò restino in fondo e turateli bene.

In quanto ai peperoni potrete porli nell'aceto come sopra, lasciandoli però impassire un poco al sole.

Aceto di stregone.

20. Ogni bocciale di aceto di suo piede, ponetevi once tre d'erbe di stregone veride tagliate a pezzi, ponetelo in un pestone di vetro, lasciatelo al sole per otto giorni nel mese di luglio, indi passatelo ad un panno, imbottigliatlo e turatelo bene con trementina e ponetelo al fresco. Servitevene per salse, per insalate e bajonese.

Aceto di fior di sambuco.

21. Fate impassire sopra una carta il fiore del sambuco ed ogni bocciale di buon aceto unitevi once tre dei detti fiori di sambuco, ponetelo al sole come sopra, passatelo con un panno, imbottigliatelo, mettetelo al fresco e servitevene come sopra.

Melò di noci.

22. Prendete delle noci verdi appena levate dalla pianta, pelateli e la corteccia tagliatela a pezzi, fatela imbianchire in acqua bollente per pochi bolli, levatela ed asciugatela con un panno, ponetele in sale in un vasetto, facendo un suolo di melò ed altro di sale trito, chiudete il vaso con carta pecora e servitevene per il cignale o per il majale.

Per fare il salame di triffole.

23. Prendete una libbra di lombretto di majale e mezza libbra di grassa del petto, tagliatela a dadi, unitevi once sei triffole tagliate pure a dadi, un quarto d'uncia di pepe rotto, once due sale, un quarto d'uncia di drogheria, impastate il tutto bene e lasciatelo in infusione una giornata, insaccatelo nel mezzano budello, mettetelo ad asciugare e dopo otto giorni fatelo cuocere. Ve ne servirete tanto freddo come caldo: la vera stagione di fare questi salami è il mese di gennajo.

Salame magro.

24. Prendete libbre tre e mezzo di carne magra di majale, libbre due di lardo fresco, tagliate il tutto a piccoli dadi, unitevi sedici denari di pepe rotto, once sei e denari sedici sale pestato, maneggiatelo e lasciatelo in infusione per un giorno bagnandolo con un bicchiere di vino di malaga e poco salnitro, il tutto incorporato insaccatelo nei budelli mezzani, legatelo con spago, lasciatelo asciugare un poco al fuoco, indi ponetelo all'a-

ria, fresco lo servirete cotto, stagionato lo presenterete crudo tagliato a fette.

Salume di testa.

25. Once ventuna di carne magra di testa, 21 once di lardo fresco e tagliato il tutto a dadi, unitevi once due sale pisto, denari due di pepe rotto, un quarto d'oncia di drogheria, impastate il tutto bene ed insaccate nel budello detto la manica, legatelo stretto e foratelo, lasciatelo colare e fatelo cuocere.

Codeghino.

26. Due libbre grosse di codeghe del collo del majale, altre due libbre di carne della coscia, tridate il tutto bene, unitevi once due sale, mezz'oncia di drogheria, mezz'oncia di pepe rotto, impastate il tutto, insaccatelo nel budello, dividetelo nel legarlo con spago, foratelo e servitevene cotto.

Cervellato alla Milanese.

27. Una libbra di panzetta di majale fresco, altra libbra di midella di manzo e grassa, tridato ben fino, unitevi un'oncia tra cannella, garofani e nece moscata in polvere e un'oncia di sale, mezza libbra di formaggio gratuggiato, sbattete il tutto e riducetelo come una pasta, se sarà d'inverno unitevi un bicchiere d'acqua bollente sbattendolo ben assieme, pulite i budelli di bodeño, coloriteli con poco zafferano dandogli un bel color giallo all'esterno, empite i budelli di detta pasta passandola al cornisello, divideteli nella lunghezza di sei dita, tortigliateli e servitevene per le minestre al capitolo primo.

Cervellato ad uso di Monza.

28. Una libbra di grassa di majale sotto la tettina e pestatela fina, unitevi una quarta di formaggio gratuggiato, mezz'oncia sale, mezz'oncia drogheria e poco pepe rotto, impastate il tutto, se è d'inverno ponetevi un mezzo bicchiere d'acqua bollente sbattendolo bene, ed insaccatelo nel budello come sopra.

Altra dose per conservare i cornetti.

29. Fate dare pochi belli nell'acqua ai cornetti mezzani, indi levateli e fateli asciugare in una sportina e freddi lasciateli impassire un poco. Fate un'acqua salata di

once due di sale per ogni boccale d'acqua, e fredda che sarà empite un'olla di cornetti, versateci sopra la detta acqua salata in modo che sopravvanzi i cornetti, sopra di questi metteteci un'assa con un peso perchè si conservino; i primi non saranno buoni, quei di sotto li troverete ottimi.

Altra maniera per conservare i funghi.

30. Prendete i funghi, fateli per pochi minuti bollire nell'acqua, levateli, asciugateli e colateli con un sedaccio. Fate un corboglione con una quarta d'olio d'oliva, once tre anchode passate al sedaccio, once quattro garofani interi, mezz'oncia cannella, un piccolo pezzo di vaniglia, poche erbe aromatiche ed uniteci poco aceto bianco e spighe d'aglio; a questa corboglione uniteci i funghi, fateli bollire per pochi minuti, dopo versate fuori e lasciate il tutto venir freddo, indi metteteli in un vaso, fate che il corboglione sopravvanzi i funghi, coprite il vaso con carta pecora e servitevene per tondini d'ordure che saranno ottimi.

Modo di conservare le capelle di funghi.

31. Prendete delle capelle di funghi che sieno tutte bianche. qualora non ve ne fossero mondateli perfettamente, fatele sbianchire nell'acqua salata, colatele bene, accomodatele poi in un vaso e suolo per suolo metteteci sale trido, poco pepe, pochi garofani e cannella interi, poche erbe aromatiche, cioè timo, basilico, stregone e foglie di lauro il tutto 2 pezzetti, sopra metteteci un peso e lasciatecelo per tre giorni sino a che l'acqua è venuta di sopra, indi levate l'acqua, coprite le capelle de' funghi con un suolo d'olio fino e servitevene all'inverno per fare frittture fritte al butirro e impanate.

Capelle di funghi cocchi per l'inverno.

32. Pulite delle capelle di funghi cocchi, ed ogni libra di funghi prendete once quattro d'anchode, poco presemolo, quattro scese d'aglio tridate ben fino, mettetele in una cassarola grande con una quarta d'olio fino, fatelo tostare un poco, uniteci poi le capelle dei funghi, lasciateli soffriggere insieme, levateli dal fuoco o freddi versate il tutto in un vaso, copritele con altro poco olio e dell'aglasse od altra sostanza di consommé,

coprite il vaso con carta, e servitevene l'inverno per frittura impanandole.

Modo di conservare i fondi dei carcioffoli.

33. Pulite bene il solo fondo dei carcioffoli, sbianchiteli nell'acqua salata, asciugateli con una salvietta, infilatteli con resse, metteteli all'aria con poco sale a seccare, secchi teneteli all'asciutto, e quando volete servirvene fateli rinvenire nell'acqua per due giorni cambiando varie volte l'acqua, e ve ne servirete o per frittura o ripieni con ragottino o sostanza o come più vi aggrada.

Modo di conservare le spongiuole.

33. a) Pigliate quella quantità di spongiuole che volete far seccare, infilatele in modo che non si tocchino l'una con l'altra ed esponetele al sole o mettendoli sotto del camino finchè sieno secchi, per adoperarli, bisogna metterli a molle nell'acqua indi farli cuocere e condirli con buona sostanza.

Modo di conservare i funghi per l'inverno.

33. b) Pulite e sbianchite le cappelle de' funghi nell'acqua salata, asciugateli con un panno, fate squagliare del butirro e fate un suolo di butirro e un suolo di funghi e sieno ben coperti del detto butirro ed una volta al mese si mettono sul fuoco per fargli che lascia l'acqua che solitamente fanno, e conservarli al fresco e all'asciutto.

Modo per assecare le prughe nere dette massinne.

33. c) Pigliate la quantità delle prughe che volete far seccare per l'inverno, prendete un paiolo grande che sia più di mezzo d'acqua e fatela bollire, pronto un cestino con manico e forato spesso o sia con buchi assai grandi e empitelo di prughe e mettetelo a bollire nel detto paiolo, il tempo di porlo al fondo e subito levarlo, per tre volte farete così, poi levateli e metteteli sopra un'assa per farli seccare, due volte al giorno le voltate e al rigore del sole si fanno seccare e questi si conserveranno per l'inverno.

Modo di far maturare in due minuti i peperoni.

34. Fate bollire un mezzo o un boccale d'aceto con un pizzico di sale, quando bolle metteteci una quarta o mezza libbra di peperoni verdi, lasciateli bollire due mi-

nuti, intanto che bollano mischiatele, indi versatele in un recipiente grande di terra, lasciatele venir freddi e servitele in salsiera o per tondino.

Cornetti nell'aceto ad uso dei peperoni.

35. Fate cuocere nell'acqua salata i cornetti fini, cotti colateli al setaccio ed asciugateli con una salvietta, metteteli in un vaso con aceto di stregone ossia buono aceto, servitevene con olio come i peperoni per il manzo o altro.

Modo di levare nell'estate l'odore alle carni di manzo, vitello, majale e montone.

36. Lavate bene la carne con acqua fresca, poi mettetela nella marmitta con acqua fresca e carbone pestato o tridato, indi fatela bollire per sette minuti, levatela dal fuoco e rilavatela con acqua fresca, fatela poi cuocere secondo il bisogno. Avvertendo che ogni secchia d'acqua dovrete metterci una mezza metà di carbone pestato o tridato.

Per salmicare giamboni e spalle.

37. Le parti che si possono assunicare e salare sono le cosce e le spalle. A questo effetto prontate una salamoja, ponetevi sale e poco sal nitro con ogni sorta di erbe odorifere, come timo, lauro, basilico, balsamino, maggiorana e ginepro, lasciandole in infusione nella salamoja suddetta per ore 24, poi passate il tutto al setaccio, indi ponetevi i giamboni per 15 giorni, dopo levateli, fateli sgocciolare, indi assunicateli sotto il cammino; seccati strossinateli con vino ed aceto e ponetevi sopra della cenere.

Modo di cucinarli. Lasciate i giamboni o le spalle per due o tre giorni nell'acqua involti in un panno, fateli cuocere con due pinte d'acqua ed altrettanto vino rosso, radice, cipolle, un mazzetto guarnito di erbe fine, e fateli cuocere per cinque o sei ore, cotti lasciateli raffreddare, parategli e dategli bella grazia, e volendo potete mettervi della crosta di pane gratuggiato e passarvi sopra la pala rovente

Modo di conservare oche.

38. Prendete quella quantità di oche che volete conservare lungo tempo, pelatele, abbrustolitele, vuotatele

e mettele allo spiede, finchè sono quasi cotte e ponete in disparte il grasso che rendono: lasciatele raffreddare e tagliatele in quattro levandogli le coscie ed unendo le coscie alle ali; accomodatele ben serrate in una pentola di grasso mettendovi sopra ciascun suolo tre o quattro foglie di lauro con sale, indi fate liquefare il grasso dell'oca con altro grasso di majale e con questo ricoprite il tutto.

Quando volete servirvene levatele dal vaso e dal grasso, lavatele nell'acqua calda, fatele cuocere in un alabrase e servitele con diverse salse, oppure potrete servirle cotte alla graticola coperte di pane gratuggiato e con una salsa a vostro piacere.

CAPITOLO XXV.

DELLA CUCINA MAGHA

Divisa in dieci articoli, cioè:

- 1.° Dei brodi, couli e corboaglioni.
- 2.° Delle zuppe e minestre.
- 3.° Delle frittiture.
- 4.° Dei pesci a lesso.
- 5.° Degli entrées d'uova.
- 6.° Degli entrées di pesci.
- 7.° Dei pasticci caldi e delle pasto di cucina.
- 8.° Delle verdure.
- 9.° Degli entremets.
- 10.° Degli arrostiti.

Riguardo ai dolci vi potrete servire di quelli indicati ai capitoli 16 e 17, coll'avvertenza di omettere tutto quello che possa essere di grasso.

ARTICOLO PRIMO.

DEI BRODI, COULI E CORBOGLIONI

Brodo liscio di rane.

1. **P**ulite una libbra di rane, pelatele, levatele gl'interiori ed il fiele, ponetele in una cassarola con una pinta d'acqua e poco sale, fatele cuocere schiumandole bene, indi levatele dal brodo e pestatele al mortajo, ri-

mettetele nel suo brodo, aggiungetevi una crosta di formaggio di erana, lasciate il tutto bollire per un'ora, passatele al sedaccio o ad una salvietta e servitevene: volendo potrete anche chiarificarlo.

Sugo dorato.

2. Ponete in una cassarola un pezzo di burro, fate un letto di cipolle, sellero e carottole, unatevi delle scaglie di pesce persico, di tinca o di carpana, ossia un poco per sorta e poche rane assieme, lasciatele gratinare al fornello: bagnate questo sugo con il brodo liscio delle rane, lasciatelo per tre volte asciugare, empite la cassarola di metà brodo di rane e metà acqua, sale ed una crosta di formaggio, pestate delle ossa di gambari ed uniteli, fate il tutto bollire per due ore, passatelo al sedaccio od alla salvietta e servitevene: volendo potrete anche chiarificarlo.

Couli dorato.

3. Ponete in una cassarola un pezzo di burro, una cipolla, una carottola e del sellero tutto tagliato, fate tostare il tutto al fornello facendogli prendere il color d'oro, indi unite mezza libbra di rane e due mescolini di farina di semola, mischiate il tutto assieme, bagnatela col sugo antecedente bollente che rimanghi della liquidità d'una spagnoletta, lasciatelo bollire per due ore, passatelo al sedaccio e servitevene per gli entrées.

Corboglione al bleu.

4. Prendete o la truta o la carpana o il carpine o tinca o brauzano, involgetelo in una salvietta dandogli varj lacci, ponetelo in una pessomera con poco cipolla, sellero e carottol-, due foglie di lauro, due limoni scorzati, tagliati a fette e sale, empite la pessomera di vino rosso che copra il pesce, se sarà grosso voltatelo dopo mezz'ora, indi lasciatelo cuocere un altro quarto d'ora, se sarà piccolo ci vorrà minor tempo, e curate la cottura che non passi e servitelo caldo d'inverno.

Corboglione alla milanese per arangoste e scumpi.

5. Prendete le arangoste, ponetele in una pessomera con metà vino bianco e metà acqua, poco olio, poco sale, una foglia di lauro, un limone scorzato tagliato a fette, fatele cuocere per un quarto d'ora, servitele caldi

con gli amolini in tavola o con una gremolata alla salsiera.

I scampi vanno cotti nel corboghione bollente, lasciandoli cuocere sette minuti, e servitevene come sopra (Vedi la sua acqua qui sotto al n. 7)

Corboghione per tutte all'italiana.

6. Ponete in una pessoniera la truta involta in una salvietta, indi ponete un terzo d'acqua, un terzo di vino ed un terzo d'aceto, sale, cipolla tagliata a fette, una carottola, una gamba di sellero, un ramo di presemolo, una foglia di lauro, due limoni scorzati tagliati a fette, una quarta d'olio fino, fate in modo che questo corboghione copri il pesce, fatelo cuocere e curate che non passi la cottura, e servitevene caldo o freddo con salsa a piacere.

Con questo corboghione potrete far cuocere anche tutte le altre qualità di pesce sia di acqua dolce che salata, curando però che il pesce non passi la cottura, la quale deve essere regolata secondo la grossezza del medesimo acciò sia cotto e non passato.

Acqua per scampi.

7. Ponete in una cassarola dell'acqua con sale, una cipolla tagliata a fette, una foglia di lauro, una pianta di presemolo intero, poco basilico e due garofani, fate il tutto bollire un poco e passatelo al sedaccio o salvietta, rimettetelo al fornello a bollire, unitevi i scampi, i quali in sette minuti son cotti, e serviteli con gli amolini ed una salsa piccante in salsiera.

Corboghione per rombo.

8. Pulite il rombo, levategli la sua pelle dell'armatura, levate gl'interiori vicini alla testa, lavatelo, involgetelo in una salvietta, ponetelo in una pessoniera con metà latte e metà acqua, poco lauro e poco sale, tenetelo al fuoco sulla terrazza per due ore curando che non bella e non passi la cottura, levatelo al momento e servitelo con amolini o salsa piccante o gremolata calda o fredda in salsiera.

Corboghione per la tonnina o per il salmone salato.

9. Fate bollire dell'acqua colla crusca di semola e passatela ad una salvietta, in questa fate cuocere la ton-

nina o il salmone, lasciatelo raffreddare, tagliatelo a fette e servitevene per tondini d'ordeure.

ARTICOLO II.

DELLE ZUPPE E MINESTRE

Zuppa alla Savojarca.

1. Fate cuocere quattro pomi di terra, passateli al sedaccio, metteteli sopra d'una tavola con mezza libbra farina di semola, due uovi interi e poco sale, impastatela e distendetela sopra la tavola, tiratela sottile e tagliate delle piccole lasagne, fatele cuocere subito in buon brodo con poco sugo, poco formaggio e servitela.

Gnocchi alla Tedesca.

2. Fate bollire in una cassarola un mezzo di latte, poco sale e poca cannella, formate una pasta con metà farina bianca e metà pane grattugiato, tiratela dura, indi mettetela nel mortajo e pestatela aggiungendovi sei uovi ad uno per volta e versatela sopra di un coperchio. Fate bollire una cassarola d'acqua con sale; quando bolle lasciate cascare dei piccoli pezzetti di questa pasta. Cotti levateli dall'acqua e conditeli con butirro e formaggio, versandovi sopra una buona sostanza e serviteli nella marmitta.

Zuppa alla Tirolese.

3. Prendete once tre butirro, tre uova interi, una quarta di farina di semola, mezza zaina di panneria e formate una pasta in una cassarola, unendovi poco prese-molo trito. Versate questa pasta in una tortiera unta di butirro, fatela cuocere al fornello dolce o al testo, cotta tagliatela a dadi, ponetela nella marmitta, bagnatela con ottimo brodo con assieme poco couli e formaggio.

Zuppa di pane alla Duchessa.

4. Prendete del pane luido, fate come al cap. 1 n. 17, formate un ragottino di magro fatto con code di gambari e polpe di rane, pochi spongiole e ponetevi poca sostanza legandolo con un liaison di rossi d'uova: al momento di servirlo empite il pane, bagnatelo con brodo fatto di un terzo di sugo, un terzo brodo liscio e un

terzo couli, fatelo bollire, versatelo sopra il pane con del formaggio tridato e servitela.

Zuppa alla Pestale.

5. Fate una falsa di pesce come al capitolo 21 n. 7, formate dei luini con questa falsa, fateli cuocere nel brodo liscio, prontate dei fiori di broccolo imbianchiti con acqua e sale, fateli colare ed i luini poneteli a bollire nel sugo e nel couli bollente, mettete del pane tostato e tagliato a dadi nella marmitta, indi bagnatelo con brodo di sugo e versatevi sopra il suddetto ragottino.

Zuppa di canef ai luini.

6. Fate una falsa di pesce come sopra, spolverizzate la tavola di farina di semola, mettetevi la falsa e tirata della grossezza di un piccolo dito tagliatela a piccoli pezzetti, metteteli in un crivello di pelle con una spolverizzata di farina di semola, moveteli in modo che da loro prendino la rotondità e ad uno ad uno colla punta delle dita dategli la forma di un luino. Fateli cuocere nel brodo bollente per un quarto d'ora, ponete nella marmitta del pane tostato al butirro e tagliato a dadi, versatevi sopra i luini e servitela con una spolverizzata di formaggio.

Zuppa di couli d'acciughe.

7. Pelate sei once di armandole dolci e fatele brustolare con olio fino, pestatele al mortajo, unitevi once tre acciughe pulite e pestatele assieme, stemperate il tutto con sugo e passatelo al sedaccio, scioglietelo con brodo buono di magro, fatelo bollire e servitelo con pane tagliato a dadi e fritto al butirro.

Lusagne alla Cittadina.

8. Fate delle nocciuole di butirro fresco maneggiato con poco sale, noce moscata e pepe, passatele al formaggio grattugiato, prontate una pasta di ravioli alla regina (capitolo 1 n. 32), tiratela ben fina, tagliatela con copapasta facendo dei pezzi grandi uno scudo, indorateli con uovo sbattuto in poca acqua, indi ponete sopra di essa una balletta di detto butirro, doppiatele ed unitele. Fatele cuocere nel brodo per il tempo che cuoce il riso, ponetevi poco formaggio tridato e serviteli.

Purè al noiage, ossia noci.

9. Pulite once sei noci verdi, once sei armandole imbianchite, pelate e pestate al mortajo, unitevi una molla di pane iuzuppata nel latte bollito, pestate il tutto con sale, pepe, poco couli bianco o salsa tourné alla vestale, passate il tutto al sedaccio, mettetelo al bagnomaria, allungatelo con brodo di rane servitevene baguando il pane francese tostato e tagliato a dadi.

Purè di navoni o pomi di terra.

10. Fate cuocere i pomi di terra, tagliateli a fette, fateli passare in una cassarola con un pezzo di butirro, unitevi poco couli, poco sale, pepe, passate il tutto al sedaccio; allungatelo con buon brodo, mettetelo al bagnomaria o alla bornice e servitevene con pane tostato al butirro e tagliato a dadi. Così farete per i navoni.

Purè di triffole.

11. Prendete una libbra di triffole nere e tagliatele a fette, fate friggere nel butirro delle fette di pane francese, fate passare con poco butirro e poco di aglio il triffole, e il pane bagnatelo con poco couli magro; gonfiato il pane e stramurtite le triffole pestate il tutto al mortajo e passatelo al sedaccio, sciogliete il tutto con buon brodo di sugo o brodo di rane e mettetelo al bagnomaria, ponete del pane tostato al butirro tagliato a dadi nella marmitta e versatevi sopra il puré.

Zuppa alla Germanica.

12. Ponete in una cassarola once tre butirro, un cucchiajo di farina bianca, fate venir rosso al fuoco la farina e bagnatela con un mezzo d'acqua fresca, unitevi mezz'oncia di chimo e poco sale, tagliate a dadi del pane, fatelo friggere al butirro, ponetelo in una marmitta, versatevi sopra il suddetto brodo passato al sedaccio e servitela.

Zuppa alla Monfrigò.

13. Ponete sopra d'una tavola mezza libbra di farina bianca ed altra mezza libbra di farina gialla, unitevi once tre mascarpone, due once di formaggio trito, poco sale e sei rossi d'uova, impastate il tutto bene, grattatela colla grattirola, passatela al crivello e quella che non passa impastatela di nuovo, rigrattatela e ripassa-

tela, prontate una cassarola di brodo con poco coull, fate cuocere la pasta e servitevene.

Zuppa di ceci franti.

14. Pulite una mezza metà di ceci franti, fateli cuocere al dolce fuoco con metà sugo, un quarto di brodo liscio ed un quarto di coull che in tutto formi boccali tre e mezzo, mischiandoli di frequente e unendovi poco pepe. Tagliate del pane a dadi tostato al butirro e versatelo sopra i detti ceci; potrete presentarli anche senza pane in tavola.

Zuppa di segò od orzo Germanico.

15. Fate imbianchire nell'acqua una libbra di segò e colatelo, indi fatelo cuocere nel brodo di sugo giusto di sale, unitevi once due di formaggio di grana, fatelo ben cuocere perchè è duro di cottura, unendovi la quantità di brodo come sopra.

Zuppa di spinacci.

16. Fate il composto come i flani (capitolo 14 n. 11 delle verdure), versatelo in uno stampo unto di butirro, fatelo cuocere al bagnomaria, versatelo fuori e lasciatelo raffreddare, tagliatelo a dadi, mettetelo nella marmitta, unendovi del pane tagliato a dadi o fritto al butirro, bagnatelo di brodo bollente, spolverizzatela di formaggio e servitela.

Zuppa fritta alla Tedesca.

17. Prendete mezza libbra di farina di semola, mettetela in un recipiente con poco sale e pepe ed un bicchiere d'acqua, incorporate il tutto, maneggiatelo bene, indi unitevi sei rossi d'uova, tirate una pasta liquida che debba passare alla paletta sforata, se è troppo liquida unitevi un qualche uovo intero, prontate una padella con entro butirro purgato, mentre che bolla passate sopra una paletta sforata, fate che la pasta prenda il color d'oro, levatela e ponetela ad asciugare sopra una salvietta, ponetela in una marmitta e versatevi sopra buon sugo bollente, spolverizzatela di formaggio e servitela.

Zuppa di sbrofadelli.

18. Formate la pasta come sopra, empite una cassarola di brodo, fatela bollire e passate la pasta sopra il brodo in una paletta sforata, seguitando a far bollire il

brodo sino a che sia tutta passata, movendola sempre acciò la pasta non s'attacchi, ponetevi poco formaggio tridato lasciandola cuocere per sette minuti, indi levatela dal fuoco e servitela: levarete prima di servirla li pezzi grossi che facilmente possono unirsi nel passare la pasta nel brodo.

Zuppa di rossi d'uova.

19. Prendete un mezzo di couli magro, poco formaggio trito, poco sale e dodici rossi d'uova, incorporate il tutto, versate il composto in un bonetto con un buco nel mezzo, untatelo di butirro, fatelo cuocere al bagnomaria con fuoco sopra e sotto, versatelo fuori e lasciatelo venir freddo, tagliatelo a piccoli dadi e ponetelo nella marmitta da tavola con altrettanto pane francese tagliato a dadi e tostato al butirro, versatevi sopra il brodo bollente, spolverizzatela di formaggio e servitela.

Zuppa di piselli e punte di sparagi.

20. Fate cuocere ristretto dei piselli maneggiati con poco butirro, aggiungendovi poco couli, imbianchite nell'acqua salata la punta dei sparagi, indi uniteli ai piselli, fate tostare del pane francese tagliato a dadi, poneteli nella zuppiera, bagnatelo con buon brodo, versatevi sopra i piselli e le punte dei sparagi, spolverizzateli di formaggio e serviteli.

Zuppa di acetosa al liaison.

21. Imbianchite nell'acqua mezza libbra di acetosa, indi passatela al sedaccio lasciando passare tutta l'acqua passatela di nuovo con forza al sedaccio, ponetela in una cassarola con un pezzo di butirro, poco sale, pepe e noce moscata, fatela confinare al fornello e bagnatela con del couli. Mettete nella zuppiera del pane tagliato a dadi, tostato al butirro, bagnatelo con buon sugo, legate l'acetosa con sei rossi d'uova e poco formaggio tridato, versatela sopra alla zuppiera e servitela.

Zuppa ul cicoré d'indivia.

22. Tagliate in due mezza libbra d'indivia, lavatela, imbianchitela, passatela all'acqua fresca e spremetela bene, tridatela fina sotto la mezzaluna con una cipollina, fatela tostare in una cassarola con un pezzo di butirro, unitevi l'indivia tridata, fatela confinare un poco, uni-

tevi poco coull e poco sugo, lasciatela bollire al dolce fuoco per un'ora. Ponete in una zuppiera del pane tagliato a dadi e tostato nel butirro, bagnatelo con brodo di sugo, legate il cicoré con sei rossi d'uova ed once due formaggio tridato, versatelo sopra il pane e servitela.

Zuppa di rape o navoni.

23. Tagliate le rape in diverse maniere, imbianchitele nell'acqua salata, colatele, fate tostare con butirro una cipollina tridata fina, indi unitevi le rape, lasciatele confinare al dolce fuoco unendovi poco coull e poco sugo, ponete del pane tostato nella marmitta, bagnatelo con brodo e versate tutto sopra esso pane e servitela.

Zuppa di polpe di rane e code di gambari.

24. Fate cuocere una libbra di gambari in acqua e sale, fate pure cuocere altra libbra di rane in acqua e sale, levatele dalla sua cottura, spolpate le rane e le code dei gambari levandogli il filetto nero della coda e levate l'amaro della testa, pestate i suoi gusci al mortajo, levate questi e pestate le ossa delle rane, unite le ossa e poneteli il suddetto brodo della sua cottura once tre butirro e lasciate bollire questi ossi per più d'un'ora e passateli alla salvietta. Fate un'ascié d'acciughe, presemolo, una spiga d'aglio e poco butirro, passatelo al fornello, unendovi le polpe delle rane e le code dei gambari, mettetevi un poco coull magro, legateli con un liaison di quattro rossi d'uova, once due di formaggio tridato e un poco di brodo, bagnate il pane tostato col brodo di cui supra, versate sopra il ragottino e servitelo.

Zuppa di lovertise.

25. Tagliate a piccoli pezzi le lovertise sino che si trovi il tenero, lavatele bene, imbianchitele in acqua, colatele, fate tostare con butirro una cipolla tagliata fina facendola prendere il color d'oro, unitevi le lovertise, mescolandovi metà coull magro e metà sugo, quando bolle unitevi un pugno di formaggio gratuggiato, giusto di sale versatelo sopra al pane tagliato a dadi e fritto al butirro.

Zuppa d'erbe alla Francese.

26. Mondate una libbra d'erbe, lavatele bene, imbianchitele, spremetele, tagliatele non troppo fine, fate

confinare e tostare nel burro una cipolla tritata fina, indi unitevi le erbe, lasciatevi confinare mettendovi poco couli e poco sugo, al momento di servirle legatele con un liaison di quattro rossi d'uova, once due di formaggio e poco brodo, bagnate con sugo il pane tostato, versatevi sopra le erbe e servitela.

Zuppa alla Romana.

27. Levate le coste di mezzo del cicorino novello e tagliatelo, imbianchitelo, fatelo confinare con poco couli, imbianchite i fiocchetti delle broccole, lasciateli asciugare e poneteli nella cassarola del cicorino, bagnate con sugo il pane tostato e fritto al burro, versatevi sopra il detto apparecchio, spolverizzatelo di formaggio e servitela.

Zuppa di pomi d'oro.

28. Imbianchite otto pomi d'oro, pelateli e tagliateli a dadi. Fate tostare una cipollina tritata fina con once tre di burro, unitevi i pomi d'oro, fateli confinare aggiungendovi poco couli e poco sugo, dopo mezz'ora passateli al sedaccio, teneteli al caldo, bagnate il pane tostato al burro con brodo di sugo, versate sopra i pomi d'oro e servitela con una spolverizzata di formaggio.

Zuppa di burro alla Dama.

29. Sbattete bene due uovi intieri con poco sale e cannella in polvere, fate dei piccoli dadi con del burro fresco, passateli al formaggio grattato, ed uno ad uno col palmo della mano tondateli, indi passateli all'uovo ed al pane per due volte. Prontate una cassarola di brodo adattato alla quantità della zuppa. quando bolle il brodo ponetevi le balle, lasciatele cuocere per sei o sette minuti, sgrassatele, versatele in una marmitta e servitele con una spolverizzata di formaggio.

Zuppa di maragonole alla siringa.

30. Fate cuocere in acqua mezza libbra di pomi di terra, cotti passateli al sedaccio, poneteli in una cassarola con once quattro burro, poco sale, poco pepe e mezzo bicchiere di panera, fate il tutto bollire al fornello, legatelo con sei rossi d'uovi, levatelo fuori ed empite la siringa, fate bollire del sugo in una cassarola, mentre che passa tagliate dei piccoli pezzi, lasciateli ca-

scare nel brodo bollente e lasciateli cuocere per sette minuti, spolverizzateli di formaggio e servitela.

Zuppa alla pasta reale alla siringa.

31. Fate bollire once due di butirro in un mezzo di acqua con poco sale, formate una pasta dura con mezza libbra di farina semola facendola ben cuocere, pestatela bene al mortajo aggiungendovi sei uovi intieri e sei rossi uno per volta, fate incorporare il tutto bene, empite di questa pasta la siringa, prontate una cassarola di sugo bollente, passate sopra la pasta e tagliateli a piccoli pezzi lasciandoli cuocere per otto o dieci minuti, spolverizzateli di formaggio e servitela.

Zuppa di pasta reale al forno.

32. Formate la pasta come sopra, spolverizzate di farina il tavolo e tiratela col palmo della mano alla grossezza del piccolo dito, tagliatela a piccoli dadi, spolverizzateli di farina, indi metteteli nel crivello di pelle e fategli prendere la forma rotonda, untate di butirro un foglio di rame o una tortiera grande, distendete sopra le ballette che restino distaccate l'una dall'altra, mettele al forno poco caldo, fatele prendere il color d'oro, levatele, mettele in una zuppiera, bagnatele con sugo, spolverizzatele con formaggio e servitela.

Zuppe di lattughe ulla Spagnuola.

33. Lavate in più acque le lattughe, imbianchitele, spremetele bene, mettele a cuocere in una brasura semplice (cap. 22 n. 3), fate bollire dell'acqua con sale e poco aceto, lasciatevi cascare otto o dieci uovi curando che non si indurano, levate le lattughe dalla brasura, levatele le coste ed accomodatele nella zuppiera, unitevi gli uovi cascati, passate sopra al sedaccio del brodo di metà sugo e metà couli con once due formaggio bollito assieme e servitela.

Zuppa di paparelle.

34. Impastate mezza libbra di farina di semola con tre uovi intieri, poco sale e poco acqua, manipolatela bene, distendetela sopra la tavola con la cannella, tiratela ben sottile, tagliatela fina, lasciatela asciugare un poco sopra la tavola e distendetele, indi fatele cuocere per un quarto d'ora nel brodo di sugo unitegli del formaggio e servitela.

Zuppa di lenti alla puré.

35. Imbianchite mezza metà di lenti come al capitolo 20 n. 23. Fate tostare mezza quarta di butirro e una cipolla tridata fina, unitevi le lenti, bagnatele con sugo, lasciatele cuocere al dolce fuoco e alla fine della sua cottura unitevi poco couli od altro sugo: fate tostare nel butirro del pane, bagnatelo col suddetto con poco pepe e formaggio. In questo modo potrete formare un puré passando i lenti al sedaccio e sciogliendolo con il brodo, poi fatelo bollire e bagnate il pane tagliato a dadi e tostato al butirro.

Verze alla cappuccina.

36. Pulite le verze, levategli le coste e tagliatele a varj pezzi, imbianchitele in acqua e sale e lasciatele colare bene: prontate un'asciè di quattro anchiode, presemolo e due spighe d'aglio, ponetelo in una cassarola con un pezzo di butirro e poco olio, fatelo tostare un poco, ed unitevi le verze, fatele confinare aggiungendovi poco couli e poco sugo, sale e pepe. Fate tostare del pane alla graticola, mettetelo nella zuppiera e ponetevi sopra la verzata.

Ravioli magri.

37. Impastate mezza libbra di farina di semola con once due butirro, tre uovi intieri, poco sale e poca acqua lavoratela bene, distendetela sulla tavola e tiratela ben sottile, indoratela con un uovo sbattuto con poc'acqua: sia pronta una falsa di pesce (capitolo 21 n. 7), rotolate la falsa sopra la tavola e ponetevene un poco in modo di formare dei ravioli, doppiateli e tagliateli col copapasta o rotella delli ravioli, fateli cuocere nel brodo con formaggio, lasciateli cuocere un quarto d'ora e serviteli.

Pasta gremolata alla Tedesca.

38. Impastate dura mezza libbra di farina di semola con sale, due uovi intieri e sei rossi d'uovi, lavoratela bene, grattatela e passatela al crivello, quella che non può passare impastatela di nuovo, grattatela e ripassatela al crivello, distendetela sopra il tavolo e lasciatela sino al momento di farla cuocere, prontate una cassarola piena di brodo fatelo bollire, indi ponetevi la pa-

sta, lasciatela cuocere per un quarto d'ora unendovi poco formaggio tridato e servitela.

Riso ed ostriche.

39. Fate bollire del brodo e del sugo in una cassarola, indi ponetevi quella quantità di riso che credete necessaria, intanto che cuoce aprite le ostriche e levatele dalle guscie. Prontate un ascié di due anchiode passate al sedaccio ed once due di butirro, fatelo bollire, distemperando le anchiode, indi unitevi le ostriche e fatele dare un bollo aggiungendo poco couli, quando il riso è quasi cotto versatevi dentro le ostriche del formaggio, e servitelo.

Riso e lumaghe.

40. Fate bollire come sopra il brodo, indi mettetevi il riso. Cucinate le lumaghe come al n. 6 articolo 7 della cucina magra per il ragottino, prima di servire la minestra ponete il ragottino insieme al riso facendogli dare due bolli, unitevi del formaggio e servitelo.

Riso e triffole.

41. Fate bollire il riso nel brodo come sopra. Pelate e tagliate a fettine mezza libbra di triffole nere, fate un ascié con presemolo, una spiga d'aglio, ed once due di butirro facendolo tostare un poco, indi ponetevi le triffole, bagnatele con poco couli, lasciatele dare pochi bolli e versatele sopra al riso o ponetle nel riso e servitelo.

Riso e rane o code di gambari.

42. Fate bollire nell'acqua con poco sale una libbra di rane, spolpatele, pestate le ossa nel mortajo e servitevene per far il brodo o sugo. Fate tostare poco presemolo, poco scialò e poco butirro, unitevi le polpe delle rane, mescolatele insieme unendovi poco couli, lasciatele bollire un poco e versatele nel riso già cotto nel brodo e servitelo.

Riso e piccoli canef.

43. Fate bollire il riso nel sugo come sopra, tenete pronto una falsa di pesce (capitolo 21 n. 7), formate delle piccole ballette, intanto che cuoce il riso fate cuocere in brodo le ballette di falsa, levatele dal brodo e ponetele in un buon couli, mettete il riso nella zuppiera e versate sopra i canef col couli e servitelo.

Riso e funghi.

44. Fate cuocere il riso come sopra. Pulite una quarta di funghi, lavateli, se sono piccoli lasciateli interi, se sono grossi tagliateli a fette, poneteli in un ascié di presemolo, spiga d'aglio, once tre butirro, lasciateli cuocere al dolce fuoco, provandoli come al capitolo 14 n. 10, unitevi poco couli, versateli insieme al riso e servitelo.

Riso alla cappuccina.

45. Fate cuocere in acqua e sale quella quantità di riso che è necessaria, fate tostare in una cassarola una cipolla tridata fina con quattro anchiode pulite, un'oncia di olio e tre di butirro, cotto il riso lasciatelo asciugare col crivello mescolatelo colla cipolla od altro, unendovi once tre formaggio tridato, poco pepe e drogheria e servitelo.

Riso alla Lodigiana.

46. Fate cuocere il riso come sopra, fate tostare in una padella once cinque o sei di butirro, colate il riso ed unitelo al butirro, con poco pepe, noce moscata ed once tre formaggio trito, mischiatelo e servitelo.

Riso alla povale ossia in padella.

47. Ponete in una padella once quattro butirro con una cipolla ben tridata, fatela tostare un poco, indi ponetevi mezza metà di riso, bagnatelo con brodo o sugo di rane ben bollente, unitevi poca noce moscata e poco pepe, e alla cottura del riso unitevi tre once di formaggio trito.

Diverse qualità di minestre.

48. Nel capitolo 1 è indicata la dose ed il condimento per le minestre, ma invece dei brodi e couli grassi vi dovete servire dei sughi e brodi magri, quindi si possono fare le seguenti minestre.

Riso alla puré di piselli. — Riso alla puré di trifole. — Riso alla puré di ceci. — Riso alla puré di carotte. — Riso alla puré di selleri. In quanto alle minestre di varie paste si vedono nel capitolo 1 n. 50, che si parla delle minestre grasse solo che i brodi ed il condimento dev'essere di magro.

ARTICOLO III.

DELLE FRITTURE.

Le frittiture di magro non debbono passare di troppo, quelle che fate friggere osservate che sieno ben crocanti. Quelle poi che fate friggere al butirro debbono essere cucinate al dolce fuoco affinchè non prendino il nero. Dovete poi attenervi ai composti ed osservare le prescritte dosi.

Salsiccia d' uovi.

1. Prontate delle piccole frittate d' uovi, tagliatele a minuti dadi: abbiate pronto delle polpe di rane, della basciamella, delle code di gambari, triffole, o funghi, o spongiuole, legate tutto questo ad uso ragottino con un liaison d' uovi e con questo empite i budelli di salsiccia. Prontate un plason-sauté con sotto butirro purgato, metteteci la salsiccia insteccata di stecchi o d' argento o di legno, fatela cuocere al dolce fuoco e servitela ben calda.

Frittura di falsa ad uso cinivella.

2. Formate una falsa di pesce (capitolo 21, n. 7), spolverizzate la tavola di farina bianca, rotolatela col palmo della mano e tagliate dei pezzi grossi come una noce, infarinateli, metteteli in una tortiera o plason-sauté, con butirro purgato e fateli friggere, aggiungetevi un poco di salvia tridata fina e servitela con una spremuta di limone, se volete potrete anche impanarla e imboraggiarla con uovo sbattuto.

Rizole di sfogliata.

3. Fate una mezza sfogliata (capitolo 16 n. 129), oppure servitevi degli avanzi della sfogliata del giorno antecedente, distendetela sopra del tavolo della grossezza di un mezzo scudo, indoratelolo con uova sbattute in poca acqua. Prontate un ragottino fatto con polpe di rane e code di gambari, unitevi poche triffole, pochi funghi o poche spongiuole, aggiungete poco couli, legatelo con un liaison di due rossi d' uovi, versatelo fuori, lasciatelo raffreddare e distribuite questo ragottino sopra la pasta, copriteli con la stessa e tagliateli col copa-pasta liscio.

Cassettine di carta al ragottino.

4. Fate delle cassettime di carta rizzate con un col-

tello e formatele rotonde od ovate e fatele friggere all'olio bollente. Untate di burro una tortiera e ponetevi le cassetineempiendole con un ragottino come sopra, legatelo con sei rossi d'uovi, mettetele al forno dolce, od anche al testo con fuoco sotto e sopra, versate sopra alle cassetine della sostanza di couli, giusta di sale, pepe e noce moscata e servitele.

Frittura d'indivia all'asciè.

5. Pulite, imbianchite mezza libbra d'indivia e spremetela bene. Fate un asciè di presemoli poco scialò, mettetelo in una cassarola con poco burro e fatelo tostare, unitevi l'indivia senza tagliarla, aggiungete poco couli, poco sale e pepe, legatela con tre rossi d'uova, versatela sopra d'un coperchio unto di burro, distendetela e lasciatela raffreddare, tagliatela a piccole fettine, infarinatela, mettetela a friggere in una tortiera con burro tostato e se volete imboraggiatela, fatela friggere al burro purgato.

Cocomeri falsiti e fritti.

6. Vuotate col cava-verdura sei cocomeri mezzani, indipelateli e imbianchiteli nell'acqua e sale, metteteli a colare, falsiteli con falsa di pesce (capitolo 21 n. 7), infarinateli e fateli cuocere in una brasura alla semplice, ossia in un bianco di carboni, lasciateli raffreddare dentro, levateli e tagliateli a fette grosse, infarinateli e frigeteli al burro tostato, o imboraggiateli con uova e impanateli col pane tridato, fateli friggere all'olio, lasciandogli prendere bel colore d'oro e serviteli sopra d'una salvietta con presemolo fritto.

Capelle di funghi fritti.

7. Pelate e pulite mezza libbra di funghi imbianchiteli con acqua e sale, lasciandoli dare quattro bolli, usate la precauzione praticata per i funghi al capitolo 14 n. 10, asciugateli, infarinateli, ossia imboraggiateli, fateli friggere con burro purgato e serviteli con una spremuta di limone.

Frittura di funghi cocchi.

8. Pelate e pulite mezza libbra di funghi cocchi, poneteli sopra d'un piatto e spolverizzateli di sale, mettetevi sopra del presemolo tridato, lasciateli in infusione

per due ore, se il presemolo resta verde allora i funghi sono buoni, asciugateli con un panno, infarinateli e fateli friggere come sopra, diversamente non sono buoni.

Frittura di funghi cocchi alla graticola.

9. Pelate e pulite le capelle di funghi marinatete con olio, sugo di limone, sale, pepe e presemolo tridato fino, lasciateli in infusione due o più ore, osservate se il presemolo resta verde come sopra, al momento di servirla fatela cuocere alla graticola con fuoco non troppo lento, bagnatele con la sua marinatura e servitela.

Perini di falsa.

10. Fate una falsa di pesce (capitolo 21 n. 7), formate con questa dei piccoli peri, passateli al pane tridato, imboraggiateli, per ogni pero ponetevi un fiorchetto di presemolo ove figuri il picollo, fateli friggere all'olio bollente, e serviteli sopra una salvietta o carta stragliata.

Frittura di ostie alla pastina.

11. Prendete delle ostie grandi, prontate un composto di frutta, o di marmellata, o di cedrato, bagnate l'ostia nell'acqua, stendetele sopra un panno, metterete sopra cadauna un poco del detto composto, rotolateli, dategli la forma come gli anelli di colla di pesce, infarinatete, involuppatete nella pastina al vino (capitolo 2 n. 4), fatele friggere nell'olio, o metà olio e metà butirro purgato, montatele sopra d'una salvietta e servitele con presemolo fritto, od anche spolverizzatele di zucchero se piace.

Frittura di ragò alla roccodò.

12. Fate un ragottino di polpe di rane e code di gambari, pochi funghini e passate un ascié al fornello con poco butirro ed unitevi il ragottino, aggiungete poco couli, sale, pepe e noce moscata, legate il tutto con un liaison di due rossi d'uovi, versatelo fuori e lasciatelo venir freddo, prontate le ostie come sopra, ponetevi un poco di ragottino per ogni ostia, passatele alla pastina e fatele friggere come sopra e servitele sopra una salvietta con presemolo fritto.

Perini di rane.

13. Pulite una libbra di rane grosse, dividetegli le co-

scie ad una ad una, tagliate il zampino al nodo, distaccate la polpa all'alto onde la coscia riesca più grossa, imboraggiatele con uovo sbattuto e poco sale, passatele al pane gratuggiato, fatele friggere all'olio bollente finchè prendono un bel color d'oro, montatele sopra d'una salvietta e servitele con salvia o presemolo fritto. Potrete anche servirle con sotto una salsa verde (capitolo 19 n. 65).

Frittura di pane alla Duchessa.

14. Tagliate delle fette di pane francese senza crosta non tanto grandi, distendetele sopra d'una tortiera, versatevi sopra del latte scaldato con poca cannella, spremetele dal latte ed indoratele di uovo sbattuto, distendetele sotto e sopra poca salsa di pesce (capitolo 21 n. 7), imboraggiatele all'uovo sbattuto, ed impanatele col pane gratuggiato, fatele friggere a metà olio e metà burro, purgato finchè prendono bel colore e servitele sopra la salvietta con presemolo fritto.

Frittura di atole di pesce.

15. Prendete della tinca, del pesce persico e dell'anguilla, disossatele e tagliatele a dadi, fate un ascié di presemolo, poco scialò ed once tre di burro, fatelo tostare, indi unite i pesci tagliati, lasciateli cuocere a metà cottura unendovi poco couli, legateli con un liaison di rossi d'uovi, indi versatelo fuori e lasciatelo raffreddare: insteccate i dadi uno per qualità, involuppateli nella sua salsa, passateli al pane trido, imboraggiateli all'uovo ed al pane, fateli friggere a metà olio e metà burro purgato, e servitela sopra una salvietta con salvia fritta. Le suddette atole si potranno cucinare in tortiera con burro purgato, voltandole da tutte le parti perchè prendino bel colore e servitele con una spremuta di mezzo limone.

Anguilla alla roccnè.

16. Levate la pelle ad un'anguilla grossa, disossatela e tagliatela a filetti ad uso lamprede, intortigliateli intorno agli stecchi, infarinateli, imboraggiateli con uovi e impanateli col pane gratuggiato, fateli friggere all'olio purgato, salateli, montateli sopra una salvietta e serviteli con salvia fritta.

Cassettine di carta con ragottino d'uovi.

17. Fate le cassetine di carta come al n. 3 del presente articolo. Fate una frittata di quattro uovi, poco sale, once una formaggio tridato, mezzo bicchiere di pannerà, fatela cuocere, versatela sopra della tavola e tagliatela fina alla mezzaluna, prontate un ascié di presemolo, due anchiode disossate e poco scialò, fatelo tostare con poco butirro, bagnatelo con poco couli, unitevi la frittata tridata, legate il tutto con due rossi d'uovi, montate alla fiocca due chiari d'uovi ed uniteli assieme, con questo composto empite le cassetine di carta, mettele a cuocere al forno sopra d'una tortiera unta di butirro od anche al testo con fuoco sotto e sopra, quando vedete che sieno bene alzate servitele.

Pulpettine alla pescatora.

18. Tagliate la testa ad una libbra di agoni mezzani, disossateli in modo che restino intieri aprendoli nella schiena, distendeteli sopra d'un panno empiteli d'un composto di presemolo, butirro, formaggio, poco noce moscata, rotolateli ed insteccateli con una foglia di salvia, indi imboraggiateli, fateli cuocere alla tortiera con butirro purgato e serviteli.

Frittura di carcioffoli.

19. Pulite, levate le foglie verdi e tagliate in quattro dei carcioffoli, toccateli con sugo di limone acciò non anneriscono, imbianchiteli nell'acqua salata, fateli colare ed asciugateli con un panno, al momento di friggerli infarinateli e fateli cuocere a metà olio e metà butirro, montateli sopra d'una salvietta e serviteli con sopra foglie di salvia fritta.

Crochè di pesce.

20. Potrete servirvi dell'anguilla, tinca, pesce persico, sturione e delle code di gambari con polpe di rane o scegliete quel pesce che vi aggrada, unitelo con cipolla tagliata tostata con due once di butirro, aggiungetevi poco triffole, funghi, o spongiole, poco formaggio trido, poco pane grattugiato, sale, pepe, noce moscata, una zaina di pannerà, il tutto incorporato fatelo bulire, legatelo con tre rossi d'uovi, versatelo fuori e lasciatelo raffreddare; con un cucchiajo fate dei piccoli

pezzi a piacere, impanateli imboraggiateli, fateli friggere all'olio o a metà olio e metà burro, montateli sopra d'una salvietta e serviteli con presemolo fritto.

Frittura di pomi di terra alla Sivojarda.

21. Fate cuocere nell'acqua sei pomi di terra, pelateli e pestateli al mortajo, unitevi once due di zucchero, poco cannella, once tre burro fresco, tre rossi d'uovi, poco cedrato tridato fino, incorporate il tutto, levatelo dal mortajo, formate dei piccoli pezzetti della grossezza d'una noce, infarinateli e colla mano dategli una forma di cervella, fateli friggere in una tortiera con burro purgato e serviteli.

Bombette di riso.

22. Fate il riso alla lodigiana come al n. 46 articolo 2 delle zuppe e legatele con tre rossi d'uovi; prontate un ragottino a piacere come dal n. 3 al 8 dell'articolo 7 dei pasticci caldi, spolverizzatevi la mano di pane trito, con un cucchiajo prendete del riso e ponetelo sopra la mano facendovi un buco, empite questo di detto ragottino e copritelo con poco del detto riso, spolveriztatelo di pane e dategli una forma rotonda, impanatele ad una ad una ed imboraggiatele con uovo sbattuto, passatele al pane, fatele friggere in metà olio e metà burro finchè prendono bel colore e servitele sopra d'una salvietta. Potrete anche farle cuocere al dolce fuoco nel burro purgato in una tortiera o plafon-sauté.

Frittura di vermicelli alla giocosa.

23. Fate cuocere in un boccale d'acqua con once due burro e sale mezza libbra di vermicelli, mischiateli di frequente, quando saranno asciutti unitevi once due formaggio trido, legateli con un liaison di due rossi d'uovi, distendete la metà dei vermicelli in una tortiera o sopra un coperchio di cassarola; allestite un ragottino come dal n. 3 articolo 7, stendetelo sottile sopra la detta pasta, copritelo col rimanente dell'altra pasta, lasciatelo raffreddare, indi tagliatelo a quadretti, o rotondi con copa-pasta, impanate i pesci ad uno ad uno, imboraggiateli passandoli all'uovo ed al pane sbattuto, fateli cuocere in tortiera o plafon-sauté e serviteli. In-

vece dei vermicelli potrete anche servirvi di una polentina di farina gialla non tanto dura.

Coscie di rane alla salvia.

24. Prendete una libbra di rane grosse, tagliategli il busto lasciandovi unite le coscie e tagliategli le zampe alla giuntura, insteccatene tre con foglie di salvia, imboraggiatele con uovo e sale, impanatele con pane trito, fatele friggere a metà olio e metà burro o a tutto olio, montatele sopra d'una salvietta e servitele con presemolo fritto: potrete pure farle cuocere in tortiera con burro tostato.

Valuanini di sfogliata.

25. Fate dei valuanini di sfogliata come al capitolo 16 n. 128, con detta pasta fate degli anelli grandi uno scudo, dividete questi anelli in metà e fateli cuocere. Cotti i valuanini vuotateli, empiteli di un ragottino a piacere (art. 7 n. 3 al 8 dei pasticci caldi), copriteli con la stessa pasta, attaccate i manichini con zucchero alla caramella, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Frittura di pesce persico.

26. Disossate una libbra di pesce persico o bertoni, infarinateli al momento di friggerli, poneteli in una tortiera con burro purgato, cotti salateli e serviteli con una spremuta di limone. Si potranno passare all'uovo sbattuto ed impanarli e farli cuocere come sopra.

Filetti alla pastina.

27. Disossate il pesce persico e tagliatelo a filetti, marinatelo con olio, sugo di limone, poco sale, pepe e presemolo trido, involuppateli in una pastina di latte come al capitolo 2 n. 5, fateli friggere nell'olio, e preso il bel colore, serviteli sopra d'una salvietta con presemolo fritto.

Merluzzo alla pastina.

28. Tagliate in varj pezzi il merluzzo, fatelo imbianchire nell'acqua, spolpatelo e marinatelo con poco olio, sugo di limone, poco presemolo trido ed involuppatelo nella pastina di vino (capitolo 2 n. n. 4), fatelo friggere all'olio o a metà olio e metà burro purgato e servitelo con presemolo fritto.

Anchiodo alla marinara.

29. Levate la testa a quindici belle anchiodo, lavatele bene che perdano il sale, disossatele ed asciugatele con un panno. Prontate una falsa (capitolo 21 n. 7), ma senza sale, stendete la falsa sopra le anchiodo un poco per parte, infarinatele, in una pastina di olio (capitolo 2 n. 3), e fatele friggere nell'olio e metà butirro purgato, montatele sopra d'una salvietta e servitele con salvia fritta.

Anchiodo alla sfogliata.

30. Fate una mezza sfogliata (capitolo 16 n. 129), servitevi della sfogliata del giorno indietro, tiratela della grossezza d'un mezzo scudo: prontate una mezza dozzina d'anchiodo disossate, ben lavate ed asciutte con un panno, involgetele nella sfogliata indorandole giunture, fatele friggere all'olio, o a metà olio e a metà butirro purgato.

Frittura di lacetti di sturione.

31. Tagliate a filetti il lacetto dello sturione, passateli all'uovo sbattuto e impanateli col pane tridato, fatele friggere al butirro purgato, quasi cotti salateli e servitela con una spremuta di limone.

Frittura di lacetti di pesce persico o di botrisa.

32. Passate all'uovo sbattuto con poco sale i filetti dei lacetti, impanateli, fatele friggere in tortiera come sopra e servitela con una spremuta di limone.

Frittura di pane alla Vestale.

33. Levate la crosta del pane francese e tagliate a fette la molica della grossezza d'un dito, datele una forma rotonda od ovata e distendetele in una tortiera: fate bollire un mezzo di panneria con once due di zucchero, poco cannella, poca corteccia di limone e versatelo sopra le fette di pane, lasciatele inzuppare indi indoratele di uovo sbattuto, impanatele, imboraggiatele e fatele friggere a metà olio e metà butirro finchè prendono bel colore d'oro, montatele sopra d'una salvietta spolverizzatele di zucchero e servitela.

Uovi al miroir.

34. Fate delle cassetine di carta reale che contengano due uovi, rizzate queste cassetine col coltello e fatele friggere.

gere all'olio: prontate un ascié di poco presemolo, poco scialò ed un pezzo di butirro, fatele tostare, indi unitevi pochi funghi o spongiole, fate queste tostare un poco e versatene un poco per cassetina, indi ponetevi due uovi per ogni cassetina, fateli cuocere alla graticola con bor-nice, ponete sopra gli uovi con poco sale e passatevi sopra la pala rovente senza toccare la carta e serviteli.

Funghi alla Duchessa.

35. Imbianchite con acqua e sale mezza libbra di capelle di funghi, colateli ed asciugateli con un panno, indorateli da una sol parte con uovo sbattuto, sopra queste capelle ponetevi un poco di falsa di pesce (capitolo 21 n. 7), untate di butirro una tortiera, ponetevi i funghi aggiungendovi metà couli e metà sugo, fateli cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra, cotti levateli dalla cottura, asciugateli con un panno, imboraggiateli, ed impanateli, fateli friggere all'olio, o a metà olio e metà butirro purgato e serviteli sopra una salvietta. Potrete farli cuocere al solo butirro purgato in tortiera o plafon-sauté e serviteli con una spremuta di limone.

Pastuccini di Vermicelli al ragottino.

36. Fate dei vermicelli come all'articolo 3 n. 23, accomodatevi con butirro e formaggio e fate un ragottino (articolo 7 n. 3 al 8 dei pasticci caldi). Prendete le forme dei piccoli pasticcini untatele di butirro purgato e copritele di pasta frolla, ponetevi un cucchiajo di detti vermicelli ad uno ad uno e poco ragottino, indi copritele con altri vermicelli: indorate il bordo della pasta e copritele colla stessa pasta, indorate i pasticcini con uovo sbattuto e metteteli al forno a cuocere, cotti serviteli sopra una salvietta o carta stratagliata.

Frittura di polenta alla Lodigiana.

37. Fate una polenta di farina gialla con tre mezzi di acqua, giusta di sale e ben bollente fatela cuocere, versatela fuori e lasciatela raffreddare, tagliatela a fette e con un copa-pasta tagliatela della grandezza d'uno scudo, tagliate a fettine del formaggio dolce, o d'orsera della grandezza e grossezza della polenta, indorate d'uovo sbattuto la polenta e ponetevi sopra una fettina del formaggio, indi copritelo con altra fettina di polenta, fatele passare

all' uovo sbattuto ed impanatele, fatele friggere nella tortiera con butirro purgato e poca salvia tridata e servitela.

Bodini di pannerà alla Milanese.

38. Prendete due cucchiaj di farina di semola e mezza quarta di butirro, stemperatela con un cucchiajo di legno, unitevi poco sale, poco pepe, noce moscata, cannella in polvere ed un boccale di pannerà; tirate il tutto al fornello sempre mischiando acciò non si attacchi e lasciatelo bollire per un quarto d' ora o più; passatelo al sedaccio, indi unitevi once tre di formaggio grattugiato, un pugno di pane tridato, dodici rossi d'uovi, il tutto incorporate, empite i budelli di bodeno, dategli dei lacci, imbianchiteli nell' acqua bollente, levateli fuori e divideteli uno per uno in una tortiera unta di butirro e con carta anch' essa unta di butirro, copriteli con altro foglio di carta unta di butirro, metteteli alla fornace o al dolce fuoco a prendere colore, presu che abbia il color d' oro il budello voltatelo e cotti serviteli sopra uua salvietta o carta stratagliata.

ARTICOLO IV.

Dei pesci e suoi corboglioni per lessi.

Tutti questi diversi pesci vanno cotti nelle rispettive loro qualità di corboglioni indicati in questo capitolo all' articolo 1. sotto ai numeri seguenti, cioè:

Trutta al bleu, n. 4.

Sturione, Carpione, Luccio grosso, Sfoglia grossa, Uselina Sevoli, pesci Persici grossi, Arangoste e Scampi n. 5.

Tonno, Tuiche, Branzino, Temole, Oradiche e Trutta n. 6.

Arangoste e Scampi anche al n. 7.

Rombo e Porceletta, n. 8.

Tonnina e Salmone salato, n. 9.

Tutti questi pesci vanno serviti sopra di un' assa coperta d' una salvietta e guarniti di fiori naturali od artefatti, o con qualche figura o di agnelli o di ucelli o di altri ornamenti fatti di butirro, onde rendere il pesce più gustoso ed elegante, e servitelo freddo o caldo guardandolo d' insalata.

ARTICOLO V.

DEGLI UOVI PER ENTRÉES.

Osservate bene che gli uovi siano freschi più che sia possibile, specialmente quelli che dovete fare o caccati o alla spagnola o nella copiola o fritti al butirro. In punto agli altri che dovete o lavorarli o disfarli è bene che siano freschi, ma se è d'inverno potrete adoperare quelli che sono stati conservati nell'acqua di calce, come si è detto nel capitolo 24 n. 1 dei composti.

Tartarete d'uovi.

1. Fate una basciamella leggera (capitolo 19 n. 21), passatela al sedaccio, unitevi once due formaggio trito, sei rossi d'uovi, poca cannella e due chiari montati alla fiocca. Untate dei piccoli stampini con butirro purgato, ed empiteli col detto composto. Fateli cuocere al bagnomaria, al momento di servirli montateli sopra d'un piatto, versatevi sopra una salsa magra con pochi funghini o triffole o spongiuole e guarniteli di crostoni di sfogliata.

Uovi alla ravigotta.

2. Prontate una salsa alla ravigotta (capitolo 19 n. 70), fate cascare nell'acqua bollente un poco sale e poco aceto, otto o dieci uovi, levategli la schiuma, lasciateli dare pochi bolli, levateli ad uno ad uno, asciugateli con una salvietta e poneteli sul piatto, versatevi sopra la salsa e serviteli con crostoni di sfogliata.

Tortellette soufflé.

3. Prendete una zaina di pannerà, un pizzico di farina di riso, due rossi d'uovi, stemperate assieme il tutto, aggiungetevi due rossi d'uovi, once due butirro, poco sale, un'oncia di zucchero e mischiate il tutto, tiratelo al fornello, osservando che non bolla, levatelo dal fuoco, unitevi tre amaretti pisti, poca scorza di limone, poco cedrato trito, tre rossi d'uovi e tre chiari montati alla fiocca. Imburrate una tortiera o piccoli stampi, impantateli con pane fino passato al sedaccio, versatevi dentro il detto composto e fateli cuocere al forno dolce, cotti versateli fuori e serviteli spolverizzati di zucchero fino.

Uovi alla salsa di ribes.

4. Fate cascare nell'acqua bollente con poco sale e poco aceto una dozzina d'uovi freschi e fateli cuocere fritti con butirro purgato. Prendete poi una quarta di ribes ed una quarta di sambrose, passateli al sedaccio e uniteci once sei di zucchero, fate il tutto bollire insieme, versatelo sopra i detti uovi e serviteli crostonati con sfogliata.

Frittata a souffé.

5. Lavorate bene otto rossi d'uovi ed once tre zucchero fino, montate i suoi chiari alla neve e mischiateli assieme, prontate una padella con butirro purgato, fatela cuocere con molto butirro e con sveltezza. Formate un'ameletta doppiandola, mettetela sul piatto unto di butirro, spolverizzatela di zucchero, giassatela con pala rovente e sarà meglio metterla un poco al forno ben caldo e servitela all'istante.

Altra frittata souffé.

5. a) Mettete dodici rossi in una cassarola, sale, pepe, un pugno di formaggio e mescolate con un cucchiale; sbattete i bianchi in fiocca e mescolateli coi rossi: squagliate un grosso pezzo di butirro nella padella e versatela e fatela cuocere adagio e movendo sempre, quando principia a stringere si muove soltanto la padella, e cotta d'una parte si volta con destrezza dall'altra, e si serve al momento.

Uovi alle cassetine di pane fritto.

5. b) Pronto le cassetine e fritte riempitele di uovi brolié.

Composto vovette.

5. c) Pestate sei rossi d'uova duri, unitevi una panata di panera e pane in papina, quattro rossi d'uova, un pezzo di butirro, formaggio trido, sale, noce moscata e cannella, mettetela sopra la tavola della pasticceria, infarinatela, rotatela e fatela uso vovette nonotte, al momento fateli cuocere nel brodo bollente e asciugateli, indi serviteli nei ragò o guarnizioni.

Uova molli.

5. d) Chiarificate ott'once di zucchero, fatelo bollire al punto di siroppo, indi metteteci dodici rossi d'uova, mescolate sopra un fuoco leggero e fatele cuocere co-

me una creme delicata, dandogli un qualche gusto. Questo può servire anche per ripieno con tutto ciò che si vuole, come per esempio, per torte, pasticcini, tortelette, rissole e cancelloni.

Uovi al grateno.

5. e) Prendete due cucchiali di farina, quattro once pistacchi politi e pestate sei rossi d'uova, latte e zucchero in proporzione, tirate al fornello e versatevi sopra il piatto di tavola, con fuoco sopra che prendi bel colore, e sopra zucchero glassato con la pala rovente.

Uovi allo specchio.

5. f) Mettete sopra un piatto poco butirro, poco pannerà ed un poco di sostanza o couli, fate bullire un momento e rompetevi sopra li uovi con poco sale, pepe, noce moscata, fate cuocere e sopra la pala rovente.

Uovi all'aglasse.

5. g) Mettete in un piatto un poco di brodo liscio, rompetevi delle uova con poco sale e pepe, fate cuocere, indi levatele dal fuoco e abbiate pronto un liaison di tre rossi d'uova con un poco di pannerà e butirro, fatele stringere al fornello, coprite le suddette uova, spolverizzate di formaggio e glassate con la pala rovente in modo che i bianchi siano morbidi e serviteli.

Uovi alla graziosa.

5. h) Sbattete dieci uovi con un pezzo di butirro squagliato, un mezzo bicchier di pannerà, un pizzico di pistacchi tagliato a filetto, poco sale, zucchero fino, spume d'armandole amare, fior d'arancio canditi, scorzetta di cedrato il tutto trido con poco cannella mescolate bene, indi versate sopra il piatto, fateli cuocere col forno di campagna, spolverizzateli di zucchero e colla pala rovente, e poi serviteli.

Uovi gran mere.

5. i) Pestate quattro rossi d'uova duri con mollica di pane inzuppato nel latte o pannerà, un pugno di formaggio trido e stemperate con un mezzo di pannerà ed un poco di sugo, sale, pepe, noce moscata, poca cannella e dieci rossi d'uova e passate al setaccio indi untate di butirro dei stampini e versatevi il composto, fateli cuocere al bagno maria, serviteli con poco couli o salsa a piacere od anche con trifole, o funghi, od altre.

Uova in capelletti.

5. j) Abbiate pronta una buona salsa d'indivia, o spinacci, o di acetosa ben ristretta, fredda mescolatevi dieci rossi d'uova e due chiari montati con sale e pepe, poi si versa nei capelletti imburati indi fatele cuocere al bagno maria e serviteli con una sostanza. Si potranno far queste doblettine invece della verdura suddetta, con salsa di couli o salsa bianca o basciamella, o spagnuola giusto di sale e al bagno maria, e serviti con poco sostanza; si potrà far pure con couli di gambari o di rane, di pomi di terra, di cipolle, di carotte, di rape, di piselli, mettendovi poco formaggio. In mancanza del couli di gambari e selvaggiomi, si potrà fare con dei ragottini o di piselli o di cedrioli, di punte de' sparagi, di triffole, di funghi, di granelli di pollo in grasso, di lacetti, di coradella, di cervella, freldi unitovi otto rossi d'uova, due chiari montati e cotti serviteli con sugo.

Uovi in frittata con pieno di spinacci.

5. k) Pronto quattro o sei frittate con otto uovi, preparate degli spinacci sbianchiti, spremuti in cassarola con un pezzo di burro, sale, pepe, noce moscata e ben gratinate, fatele raffreddare, e li unirete con mascarpone, indi empite le suddette frittate e rotolatele, indi mettetele sopra il piatto imburato con sopra poco basciamella fatele colorire o al testo al forno e servitele.

Frittata alla creme.

5. l) Prendete tre cucchiali di farina di riso, quattro uovi, poco sale, once quattro zucchero, un pezzo di burro, un mezzo di panneria e fate stringere al fornello, fredda unitevi una scorza di candito dopo spolverizzate pochi amaretti, dieci rossi d'uova ed i bianchi montati alla fiocca, imburate e incartate una tortiera e mettevi il composto, indi farà cuocere al forno temperato, e versatela sul piatto, servendola glassata con zucchero e pala rovente.

Frittate di buon gusto.

6. m) Fate dei frittadini, e a uno di questi mettetevi nel mezzo un ragottino, uno con entro acetosa, un altro con basciamella, e così empite il piatto imburato con sopra formaggio e burro squagliato o una basciamella. fatto prender colore servitele.

Frittata al salpiccone.

5. n) Fate una frittata e mettetela sul piatto di tavola con sopra un ragò a piacere, indi coprite con altra frittata e servitela con sopra un poco sostanza o coull.

Frittata all'acetosa.

5. o) Pronto una salsa d'acetosa bagnata con coull e poco pannerà e legata con tre rossi d'uova, servitela sotto a una buona frittata.

Altra frittata alla creme.

5. p) Sbattete dieci uovi con mezzo bicchiere di pannerà e poco sale, formate quattro frittate grosse e tenere, si empino con creme di cioccolato, si mettono sul piatto e spuntatele poi spolverizzatele di zucchero e con la pala rovente le giasserete e servitele.

Uovi ripieni.

5. q) Levate i rossi degli uovi duri pestateli al mortajo, unite un pezzo di butirro, once sei mascarpone, una papina di latte e pane trido, e fredda con tre rossi d'uova legatela con un pugno formaggio, poco sale, pepe, noce moscata, poco cannella e quattro rossi d'uova, con questa falsa riempite gli uovi che volete fare, spolverizzatele di pane con un poco butirro a ciascun uova e metteteli al forno a prendere bel colore e serviteli subito.

Altro pieno o falsa.

5. r) Pestate bene nel mortajo once sei armandole pulite aspergendole con un poco di latte, indi gli unirete i rossi degli uovi duri che vorrete fare, un pezzo di butirro, once sei mascarpone o una panata di zucchero fino, poco cannella, poche erbe e quattro rossi, empiti gli uovi infarinateli, poi passateli all'uovo sbattuto e al pane trido dopo fateli friggere e serviteli.

Uovi brolié.

5. s) Prendete 12 uovi, once quattro butirro, poco coull, poco pannerà, sale, pepe, noce moscata indi tirateli al fornello e serviteli sul piatto con una spremuta di limone e crostoni fritti al butirro. Si potrà unire alli suddetti uovi prima di tirarli al fornello un ragò di piselli, o punte di sparagi, o di tartuffi, o di rane, o di gambari o di triffole, o di giambone.

Uovi al buongusto.

5. *t)* Fate cascare 12 uovi in un piatto che vada al fuoco, o sia un piatto di rame o d'argento con burro purgato, conditeli di sale e pepe; pronto un ragottino ve lo versate sopra senza rompere gli uovi, e poi fuoco sotto e sopra li servirete al momento.

Gli uovi poi alla lasciamella = alli pomidori = all'acetosa = al ragò di trifole = al ragò di funghi = alla gremolata = al ragò di gambari = al ragò di rane = al ragò di spungiuole = alla salsa di ciepecchi = al ragò di sparagi = alla spagnuola o fritte allo strutto e così anche li chiericluni cotti in bianco vanno parati e serviti con una delle salse suddette o ragottini.

Li uovi duri ma cotti teneri vi vogliono minuti quattro l'estate e cinque l'inverno, questi uovi si potranno servire con le salse o ragottini sopra indicate.

Uovi all'etusc.

5. *u)* Fate friggere degli uovi al strutto cascati di bel colore, levateli, montateli sul piatto e serviteli con salse suddette o con ragottino variati a piacere.

Frittata alla Certosina.

6. Sbattete sei uovi con poco sale e un pizzico di formaggio tridato, pulite e disossate due anchiude e tridatele fine, unitele e sbattetele assieme agli uovi, come pure sbattete assieme once due burro tagliato a piccoli pezzetti. Prontate una padella con once quattro burro tostato, versatevi il detto composto e formate la frittata, voltatela con sveltezza e versatela sul piatto, servitela naturale e versatevi in mezzo una salsa con funghini o trifole.

Frittata alla vestale.

7. Fate una frittata di otto uovi, un'oncia di zucchero fino e poca scorza di limone, fatela cuocere al burro, vuotatela sopra un piatto, d'argento o piatto forte, allestite una giazza reale (capitolo 16 n. 199) e versatela sopra la frittata, mettetela asciugare al forno tepido o al testo e servitela.

Uovi alla Sassonesa.

8. Fate cuocere dodici uovi freschi cascati in acqua bollente con sale ed aceto, levateli dall'acqua, asciuga-

teli con un panno, dategli un poco di grazia levandovi col coltello un poco di bianco d'intorno, imboraggiateli con uovi sbattuto e impanateli con pane gratuggiato, fateli friggere all'olio o metà olio e metà burro purgato, montateli sopra d'un piatto e serviteli con sotto la salsa di cepecchi o grataccù o salsa alla vestale o altre (veggasi il capitolo 19)

Uovi alla roccod.

9. Fate cuocere gli uovi cascati come sopra, levateli dall'acqua asciugateli con un panno, dategli un poco di grazia levando col coltello un poco di bianco. Prontate una pasta di mezza sfogliata (capitolo 16 n. 129), tiratela sottile, indi mettete in questa sfogliata un uovo per volta e indorate l'estremità, unitegli la sfogliata e divideteli con il copa-pasta, fateli friggere all'olio, ossia metà olio e metà burro purgato, montateli sopra d'una salvietta e serviteli.

Uovi alla Foletta.

10. Untate di burro una fiamminga da tavola, versatevi della salsa, acetosa, lasciate cascare in questa otto uovi, fate una fiocca di quattro chiari, montati unitevi poco sale, poco pepe e noce moscata, coprite li detti uovi, versandovi sopra poco burro purgato, metteteli a cuocere al forno dolce o al testo con fuoco sopra e sotto e preso che abbiano un bel colore serviteli all'istante.

Uovi alla Piacentina.

11. Rompete sei uovi ed once due burro tagliato a dadi, due once di formaggio gratuggiato, poco sale, poco pepe e mezza zaina di pannera, sbattete bene il tutto, montate due chiari d'uovi in fiocca, uniteli al momento di friggere formando una frittata cotta con burro purgato e servitela al momento.

Uovi alla Nonotta.

12. Rompete tre uovi, sbatteteli bene con un'oncia di zucchero, poco scorza di limone tridata e poca cannella, unitevi una zaina di pannera, mischiate il tutto, untate un piatto o fiamminga di burro e versatevi il composto, fateli cuocere alla semplice bornice tanto sotto come sopra, indi spolverizzateli di zucchero, giazzateli con pala rovente e serviteli all'istante.

Uovi alla Vergine.

13. Fate inzuppare nella pannerà once otto molica di pane, ponetela in una cassarola o con un cucchiajo stemperatela, unitevi once tre zucchero in polvere, quattro schiume d'armandole ben pestate, poco scerza d'arancio e poco cedrato tagliato fino, otto rossi d'uova e quattro chiari montati alla fiocca, incorporate il tutto, impanate una cassarola o bonetto liscio, versatevi il composto e fatelo cuocere al forno, cotti versateli fuori e serviteli con una spolverizzata di zucchero; oppure prontate una giazza reale di zucchero (capitolo 16 n. 199), copriteli con questa e fatela asciugare al forno e serviteli.

Uovi cascati con diverse salse.

14. Preparate gli uovi cascati come sopra al n. 8 e serviteli con salse verdi, dolci o piccanti e guarniteli con crostoni di pane o di sfogliata.

Uovi alla Zeffira.

15. Rompete otto o dieci uova freschi, dividete il rosso dal chiaro senza rompere i rossi, il chiaro montatelo alla fiocca unendovi once tre di fior di semola, poco sale e poco pepe. Tenete pronto una padella di olio bollente, involupate i rossi nella detta pastina, fateli friggere, voltateli con sveltezza, colateli sopra d'un panno e serviteli sopra una salvietta con sopra salvia trita.

Uovi alla Svizzera nelle cassette.

16. Fate delle cassette di carta contenenti due uovi: formate un'asciè d'anchiodè, presemolo e poco scialò, fatelo passare al fornello con un pezzo di burro, unitevi delle code di gambari, delle polpe di rane e pochi funghini, poco sale, poco pepe, versate un poco di questo ragottino sopra di essi, coprite la graticola con un foglio di carta, mettetevi sopra le cassettoni, lasciateli cuocere al dolce fuoco, ponetevi sopra una pala rovente, montateli sul piatto e serviteli.

Uovi con spinacci alla creme.

17. Prontate i spinacci alla creme come al capitolo. 20 n. 17, fate friggere otto uovi e fateli cuocere alla spagnuola come qui sotto, versate i spinacci sopra una fiamminga, ponetevi sopra gli uovi e serviteli con crostoni di pane o sfogliata.

Uovi alla Spagnuola.

18. Fate bollire in una padella una quarta d'olio fino e quando bulle fateli cascare un uovo, poco sale, poco pepe, con una paletta forata tenetelo unito, voltatelo, lasciatelo prendere un giusto colore di oro, levatelo, colatelo e mettetelo asciugare sopra di un sedacchio o sopra d'una salvietta; proseguite a farne quella quantità che vi abbisogna, montateli sopra d'un piatto e serviteli con sotto una salsa acida o al bur-noir o salsa di gremolata o salsa d'anchiode o salsa di capperi.

Uovi alla Bolognese.

19. Fate dodici uovi cascati come retro al n. 7, asciugateli e levategli il bianco che si sarà dilatato involuppateli in una pastina di latte come al capitolo 2 n. 5 e frigeteli in una padella a metà olio e metà burro purgato e montateli sopra d'una salvietta con presemolo fritto.

Uovi fritti in chierichini con diversi ragottini.

20. Fate tostare nel burro in un *plafon-sauté* o *toriera*, rompete quella quantità d'uovi che vi abbisogna, voltateli con sveltezza acciò non si rompino, tondateli ossia puliteli con un *copa-pasta* e fate che siano d'una rotondità eguale, montateli sul piatto e versatevi sopra uno de' ragottini di magro (veg. il n. 8 de' ragottini prescritti per li spinacci).

Uovi alla creme.

21. Fate cascare quella quantità di uovi che v'abbisogna, montateli sul piatto e pronto una *creme pasticciera* (veg. il capitolo 16 n. 81 della pasticceria), versateli sopra e metteteli al forno a grattinare e serviteli con crostoni di sfogliata.

Uovi al latte alla creme.

22. Fate cascare gli uovi come abbiamo detto, montateli sul piatto, abbiate pronto un latte alla *creme* come al capitolo 16 n. 79, versatelo sopra e serviteli con crostoni di biscottini.

Uovi al Sabajone.

23. Fate cascare gli uovi come sopra, montateli sul piatto, abbiate pronto un *sabajone* a piacere (veg. il capitolo 16 n. 66), versatelo sopra e servitelo con crostoni a piacere.

*Cottura degli uovi al latte e cotti teneri
per guarnire l'insalata.*

24. Mettete gli uovi nell'acqua bollente, lasciateli tre minuti e serviteli subito sopra una salvietta; gli uovi cotti teneri per guarnire sono meno indigesti, si faranno bollire nell'acqua per sette minuti, passateli all'acqua fresca e lasciateli raffreddare: questa cottura servirà per fare gli uovi artefatti come si è detto sopra.

Rolette di uovi.

25. Sbattete dieci uovi con sale ed once due formaggio tridato, purgate in una piccola padella del burro, mettetela al fornello ardente, versatevi un poco degli uovi sbattuti e formate dei frittadini, tirateli sottili che coprano il fondo della padella, levateli da questa e stendeteli sopra d'una salvietta o sopra di una tavola ben pulita, mettete distesi i frittadini l'uno sopra l'altro che sormontino di tre dita; con un coltello tagliate l'estremità in retta linea e questi rettagli passateli alla mezzaluna, unitevi della basciamella (capitolo 19 n. 21) ed once tre mascarpone, once due formaggio grattugiato, poco sale, poco pepe, cannella e noce moscata, incorporate il tutto e stendetelo sopra li frittadini, rotolateli per il lungo come la salsiccia in modo che il pieno sia nel mezzo, fermateli con stecchi e metteteli a cuocere, copriteli di basciamella semplice con burro purgato in un plason-sauté o in una tortiera, fateli andare al dolce fuoco sotto e sopra, oppure metteteli al forno dolce, osservate che non asciugano, così morbidi versateli sul piatto, levate i stecchi usando attenzione di non romperli e serviteli con crostoni di pane o di sfogliata.

Polpettine d'uovi.

26. Sbattete degli uovi e fate dei frittadini come sopra, tagliateli per metà se sono piccoli, ed in quattro se sono grandi, stendeteli sopra d'una salvietta e colla stessa frittata formate del pieno come sopra o fate un ragottino di polpe di rane, code di gambari, poco della detta frittata, poco spungiole o funghini o triffole, incorporate il tutto e mettetene un poco sopra ogni fetina di frittata, rotolatele una per una come le polpette, isteccatele a due a due, mettetele nel plason-sauté con

butirro purgato, versatevi sopra una basciamella semplice o buon couli, fatele cuocere al dolce fuoco, cotte mettetele sul piatto e versatevi sopra la sua salsa e servitele con crostoni di pane o con brodo mangiabile.

Uovi alla Basciamella.

27. Fate cuocere per sette minuti dieci uovi nell'acqua bollente passateli all'acqua fresca, pelateli e tagliateli a fette, prontate una basciamella alla semplice, prendete once tre butirro poco couli, unitevi li detti uovi tagliati giusti di sale poco noce moscata, teneteli a mijouté, versateli sul piatto e serviteli con crostoni di sfogliata.

Uovi trissolati.

28. Fate cuocere gli uovi come sopra, tagliateli a fette, formate un ascié di funghi (veggasi il capitolo 14 n. 8), unitevi gli uovi, mettetevi poco couli, teneteli a mijouté, serviteli con crostoni a piacere o con bordo di pasta mangiabile.

Uovi Brolie.

29. Ponete in una cassarola pulita dodici uovi sguosciati, unitevi del sale, poco cannella, poco noce moscata, once due formaggio tridato ed once sette butirro fresco tagliato a pezzi, tirate il tutto al fornello a fuoco dolce, mischiando sempre, nel mischiarlo distaccatelo con diligenza, perchè resti eguale e non gruppatelo, versatelo sul piatto e crostonatelo cou code di gambari e crostoni di sfogliata, marcatelo di sopra con una basciamella semplice (capitolo 19 n. 21), guarniteli con code ed uovi di gambari e serviteli.

Uovi alla giazza.

30. Fate cascare dodici uovi, osservate che siano delicati, metteteli sopra d'un piatto di rame, formate una fiocca di tre chiani montati, unitevi once tre di zucchero fino passato al velo, mettetelo sopra gli uovi e fategli prendere bel color d'oro al forno, o al forno di campagna, serviteli con salsa di sambrose all'intorno al piatto o fate un buco nel mezzo e versatevi entro la detta salsa di sambrose, guarnendo il piatto con crostoni di biscottini.

Uovi alla Vestale.

31. Fate cascare dodici uovi come sopra, metteteli so-

pra d'un piatto, versatevi sopra una basciamella semplice (capitolo 29 n. 21), spolverizzate di pane trito la basciamella e unitevi delle fettine di burro se volete ponetele al forno a gratinare, fateli colorire al forno o al testo e serviteli con crostoni di pane fritto.

Trippa d'uovi.

32. Fate gli uovi in frittadini come le rolette d'uovi, unite queste frittadine l'una sopra l'altra, tagliatele a dadi, tridate fino una cipolla, fatela tostare con poco burro, unitevi un'asciè di quattro anchode, poco presemolo, poco basilico, poco maggiorana, un bicchiere o più di ottimo couli, unite a questo asciè gli uovi tagliati a dadi, poco sale, poco pepe, noce moscata e poco basciamella se ne avete o couli, tenete il tutto a mijouté al dolce fuoco, aggiungetevi once due formaggio trido, versatela sul piatto e serviteli con crostoni a piacere od anche versateli in un bordo di pasta mangiabile.

Uovi cascati con diverse salse.

33. Fate cascare le uova come sopra e caldi montateli sul piatto, abbiate pronto una salsa o d'anchode, o di capperi, o di gremolata calda, o alla regina, o agrodolce, o alla ravigotta, o alla peverada, o all'acetosa, o di spinacci alla creme, o di cornetti (veggasi il capitolo 19 delle salse).

Uovi al mele.

34. Prendete tre uovi, stemperateli con mezzo cucchiajo di farina e due once di zucchero e mettetevi tre bicchieri di latte, untate il piatto che dovete servire di burro purgato e versatevi sopra il tutto, fateli cuocere al forno per un quarto d'ora.

Uovi al verde.

35. Pulite sbianchite e tridate fini alla mezzaluna gli spinacci e metteteli in una cassarola con burro tostato facendoli soffriggere aggiungendovi un bicchiere di latte, sbattete tre uovi con un pizzico di farina e metteteli in detto composto mescolando il tutto bene, cotti metteteci un'oncia di formaggio gratugiato e mischiatelo, fateli stringere bene, versateli in una tortiera con sotto pane trido o imburata, indi formate tanti uovi quanto ve ne usciranno, indorateli bene ed involgeteli nel pane

gratugiato, fateli friggere e serviteli con sopra salvia frita.

Uovi alla Svedese.

36. Fate cuocere degli uovi duri, spaccateli e cavategli i rossi, prendete poco di menta romana, un quarto di spiga d'aglio, poco presemolo e pestate il tutto con una mollica di pane bagnata in aceto e spremuta, untevi i rossi e pestate il tutto aggiungendovi due once di zucchero e sugo di un limone, con questo composto empite i chiari, imboraggiateli, fateli friggere e serviteli con presemolo fritto, oppure fate una salsa con parte della detta composizione, stemperatela bene con aceto, zucchero e rapatura di limone e servitela sotto li suddetti uovi.

Uovi al sugo di spinacci.

37. Imbianchite gli uovi ed apparecchiateli, prendete una cassarola con butirro ed olio, fatelo liquefare o soffriggere mettendovi poco cipolla, presemolo e maggiorana ed incorporate il tutto, indi mettetevi il verde degli spinacci lessati, spremuti e tridati, fateli friggere ponendovi un bicchiere di latte o sugo di pesce, incorporateli bene, accomodate in un piatto la suddetta salsa, ponetevi sopra gli uovi e serviteli spolverizzati con zucchero e cannella.

Uovi alla fiocca.

38. Imbianchite gli uovi, prendete altri due chiari e questi sbatteteli con due once di zucchero in polvere, accomodate gli uovi imbianchiteli nel piatto e ponetevi intorno la schiuma, spolverizzateli con cannella, metteteli al forno a prender colore e serviteli.

Uovi alle trissole.

39. Prendete una cassarola e mettetevi una mollica di pane con latte, couli e sugo, e fatela restringere al fuoco: sbattete degli uovi secondo il vostro bisogno con sale, formaggio gratugiato e spezieria, mescolate il tutto, indi fate una frittata, tagliatela a mostacciuoli e servitela accomodata sul piatto con salsa di trissole.

Uovi al letto di caccio.

40. Fate un composto con poco pane trido, formaggio gratugiato, un pezzo di butirro, due rossi d'uovi, poco noce moscata e pepe, mischiate il tutto e distem-

detelo sul piatto che dovete servire untato di grasso o butirro, fatelo cuocere un poco, indi rompeteci dentro gli uovi, poneteci sopra del formaggio gratuggiato, passatevi sopra la pala rovente e serviteli.

Uovi ai crostoni di formaggio.

41. Stendete del butirro della grossezza di uno scudo nel fondo del piatto che dovete servire, ponendovi delle fette di mollica di pane tagliate sottili, e delle piccole fette di formaggio di Savoia, indi metteteci otto o dieci uovi con sale, pepe e noce moscata, fateli cuocere a fuoco lento passandovi sopra la pala rovente e serviteli.

Uovi alla salsa di capperi.

42. Pigliate dieci bacelli d'aglio e fateli cuocere un mezzo quarto d'ora nell'acqua, poi pestateli con due anchiode, un pugno di capperi e stemperateli con olio, poco aceto, sale e pepe, mettete questa salsa sopra degli uovi cotti sei minuti nell'acqua pelati ed accomodati sul piatto e serviteli con crostoni di limone tagliati a creste.

Uovi in surtout.

43. Ponete in una cassarola un pezzo di butirro con presemolo, cipolletta e funghi, tridate ben fino il tutto e passatelo al fornello unendovi poca farina, poca pannerà, poco cannella e pepe, fate una salsa legata ed unitevi sette uovi duri cotti in sei minuti e tagliati in quattro, mettetevi un pugno di formaggio trido fateli dare un bollo e vuotateli sul piatto che dovete servire unto di butirro, indi fate una frittata di quattro o sei uovi e ponetevela sopra acciò sopra l'atingolo con poco butirro caldo e pane gratuggiato, fategli prendere bel colore colla pala rovente e serviteli.

Uovi al guscio in composto.

44. Tagliate tanti pezzi di pane in forme rotonde quanti sono li uovi che volete servire, fategli un piccolo buco nel mezzo onde farvi stare un uovo nella sua lunghezza, indi prendete gli uovi che volete mischiare rompeteli diligentemente da una parte per vuotarli sbattendoli nel porli nella cassarola, nella quale vi metterete un poco butirro, presemolo, cipolletta tagliata, sale, pepe e due cucchiari di pannerà, fateli cuocere al fuoco lento rivolgendoli sempre finchè son cotti poi rimetteteli nel loro

guscio e montateli sul piatto con sotto la mollica di pane fritta al butirro o tostata alla graticola o al forno.

Uovi alla capuccina.

45. Passate al fuoco una cassarola con entro butirro una cipolla, funghi tagliati a fili ed un piccolo baccello d'aglio, quando la cipolla incomincia a colorirsi ponetevi poco couli, poco brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe, fate bollire il tutto una mezz'ora e riducetelo alla densezza di una salsa, indi mettetevi gli uovi duri, cioè i bianchi tagliati a fili ed i rossi interi, fateli bollire un momento e serviteli.

Uovi alla roberta.

46. Ponete in una cassarola quattro once di formaggio di savoja grattugiato, poco di butirro come una noce, presemolo, cipollette tagliate, poco noce moscata, mezzo bicchiere di vino bianco e fate bollire il tutto a lento fuoco rivolgendo sempre finchè il formaggio sia liquefatto, indi mettetevi sei uova mischiateli, fateli cuocere a fuoco lento e serviteli guarniti di crostoni tritto al butirro.

Uovi ad uso croquè.

47. Fate tre o quattro frittate con otto uovi condite di sale, pepe, presemolo, funghi, o trillole tridate sine e formaggio grattugiato, indi rotolatele strette e fatele in piccoli pezzi ad uso croquè, impanateli, imboragiateli e fateli friggere e serviteli con sopra o presemolo o foglie di salvia.

Frittata alla Piemontese.

48. Ponete in una cassarola un pugno di pane grattugiato con un bicchiere abbondante di panneria, sale, pepe noce moscata e formaggio, e sorbito il tutto rompete sei o otto uovi sbatteteli bene e fate una frittata con butirro purgato e servitela con una salsa di funghi o trillole ben tritolate e buon couli.

Uovi all'agro-dolce.

49. Imbianchite degli uovi, indi prontate una cassarola con butirro liquefatto ponendoci un pizzico di farina acciò prendi il colore di cannella, un cucchiajo di brodo o sugo e fatelo bollire: poi prendete pochi pignoli abbrustoliteli, pestatene la sola metà e l'altra tridatela, indi poneteli tutti nella cassarola medesima con altrettanti pistacchi, sale, spezieria, aceto, zucchero e rapatura di

limone, accomodate gli uovi imbianchiti nel piatto che dovete servire, versatevi sopra la detta salsa e serviteli.

Uovi in frittelle.

50. Sbattete degli uovi con sale, spezieria ed un poco di molica di pane bagnata nel brodo e spremuta, unitevi cipolla, pignoli abbrustoliti e conditi, tridate il tutto mischiando bene ogni cosa, indi prendete una tortiera o padella con butirro od olio, poneteli dentro a modo di frittelle, fateli friggere al fornello e serviteli anche inzuccherati alla salvietta.

Uovi al giacinto.

51. Ponete in una cassarola tre once di farina di riso e tre once di zucchero spolverizzato con poco sale, e sciogliete il tutto con una zaina di latte, ponetelo al fornello e fatelo stringere al punto di creme non cessando di maneggiarlo, poi ponetevi quattro uovi ben sbattuti con rapatura di limone e once tre formaggio grattugiato, ristretti fateli raffreddare, indi preparate della farina sulla tavola e formate tanti uovi, indoratelvi, rivolgeteli ed imboragiateli, fateli friggere e serviteli con salvia fritta.

Frittata con aringhe.

52. Aprite le aringhe per il dorso e fattele arrostitire alla graticola, indi trituratele e mettele nella frittata come si pratica col presciutto tralasciando di mettervi il sale.

Trippa alla Piemontese.

53. Mettete in una cassarola delle cipolle tagliate a fili e fatele cuocere a fuoco lento con butirro, cotte ponetevi del sugo e un bicchiere di vino bianco e poco brodo, conditele di sale, pepe e riducete il tutto all'uso salsa, indi preparate una frittata bene asciutta che taglierete a fili unendoli alla salsa suddetta, poi fatele scaldare senza bollire, ed aggiungetevi della senape al punto di servirla.

Uovi alla crosta.

54. Fate un composto con molica di pane, un pezzo di butirro, un anchioda trituro, presemolo e cipollette, tridate e mischiate il tutto con tre rossi d' uovi, ponetelo nel fondo di un piatto che resista al fuoco della grossezza di uno scudo facendolo attaccare al fondo sopra un lento fuoco o bornice, indi rompetevi sopra sette o otto uovi con sale e pepe, fateli cuocere a lento fuoco pas-

sandovi sopra la pala infuocata in modo che i rossi restino teneri e serviteli.

ARTICOLO VI.

ENTRÉES DI PESCI.

Modo di levare il fango alla bodrisa ed alle tinche.

Prendete una cassarola, empitela, d'acqua, fatela bollire e bollente fateci passare sopra la botrisa, con un coltello levateci leggermente il fango, pulitela, lavatela bene e cucinatela.

Con acqua pure bollente sbiancherete la tinca levandogli le scaglie e nel tempo stesso gli leverete il fango, quando fusse di quella qualità.

Sturione al fricandò.

1. Prendete un pezzo di sturione d'una libbra circa, pulitelo e levategli la pelle, inlardatelo di filetti d'anchiade, o di coda di gambari, o filetti d'anguilla, o di trissole, o gambe di presemolo con le sue foglie, marinatelo con olio, sale, pepe e sugo di limone, fate un letto in una cassarola con poco burro, verdura ed ossi di pesce, ponetevi il pezzo di sturione di sopra, coprite la marcatura con un foglio di carta imburato, fatelo grattinare al fuoco e bagnatelo con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo consumare, metteteci del sugo che sia a galla dello sturione, fatelo cuocere al dolce fuoco sotto e sopra, levate parte della sua cottura, sgrassatela e stringetela al punto di salsa, montate sul piatto il pesce e versatevi sopra la salsa. Potrete guarnirlo di trissole o di funghini.

Sturione all'elufé.

2. Pulite un pezzo di sturione piccattelo con filetti di carottole condite con poca anchioda ed una spiga d'aglio passato al sedaccio, poca scorza di limone trida, sale e pepe: ponete in una cassarola una cipolla tridata ben fina con un pezzo di burro, fatela tostare, infarinate lo sturione ed unitelo, fategli prendere colore, sbruffatelo con un bicchiere di vino rosso, lasciatelo confinare, bagnatelo con metà sugo e metà couli, lasciatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassatelo restringete la sua salsa e servitelo con guarnizioni di cipolline.

Sturione alla Svizzera.

3. Pulite un pezzo di sturione, fate un ascié di presemolo, poco aglio, due anchiode, poco maggiorana e basilico, fatelo tostare in una cassarola con once due olio fino, ed un pezzo di burro, indi unite lo sturione, lasciatelo confinare al dolce fuoco, sbruffatelo con un bicchiere di vino bianco, dopo un quarto d'ora aggiungetevi poco sugo e poco couli, fatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassatelo, stringetelo al punto di salsa e servitelo colla medesima.

Sturione alla Tartara.

4. Marinare con sugo di limone, sale, pepe, presemolo trito ed olio, un pezzo di sturione, indi fatelo cuocere alla graticola, cotto servitelo con salsa di couli tirata all'aglisse, che farete in questa maniera: fate un sugo sostanzioso senza sale e passatelo alla salvietta, restringetelo in modo che due boccali diano un bicchiere e ponetelo sotto allo sturione.

Sturione all'Inglese.

8. Fate cuocere lo sturione nel corboghione (articolo n. 5), cotto levatelo e tirate una salsa bianca (capitolo 19 n. 13), alla detta salsa unitevi dei capperi tridati minuti e sugo di limone, servite la salsa senza legarla con i rossi d'uovi e versatela sopra lo sturione.

Se vorrete servirlo al maître-d'hôtel potrete porgli la salsa bianca con spremuta di limone.

Sturione alla Moscovita.

6. Fate cuocere lo sturione nel corboghione (art. n. 6), cotto levatelo, indi marinatelo con olio, sale, pepe e presemolo trito e sugo di limone, mettetelo alla graticola a gratinare e servitelo con salsa di couli rosata al vino.

Potrete anche farlo cuocere in brasura con un letto di verdura, poco burro, rosato con vino di malaga e bagnato con buon sugo, e servirlo con la sua sostanza sgrassate e tirata al punto di salsa al fuoco ardente.

Sturione alla Spagnuola.

7. Inlardate di anchiode e di code di gambari un pezzo di sturione, fatelo cuocere allo spiede, bagnatelo con burro ed olio e salatelo, prontate un couli bagnato di

vino di sciampagna, tiratelo al punto di salsa, unitevi una spremuta di limone, versatelo sul piatto e ponetevi sopra lo sturione.

Sturione allo spiede.

7. a) Fate marinare lo sturione per due o tre ore, poi pigliate un pezzo di butirro e mettetelo in una cassarola unendovi poco farina, sale, pepe, presemolo, cipolle, aglio, erbe fine, garofani, poc'acqua e poco aceto, fate intiepidire questa marinatura e ponetevi lo sturione, indi fatelo cuocere allo spiede e servitelo con buona salsa a piacere.

Nel modo che si è cucinato lo sturione potrete anche fare il tonno, fuorchè a questi gli levarete l'allume di rocca nel modo che si è detto al capitolo 12 n. 11.

Tonno fresco alla moda.

7. b) Prendete un pezzo di tonno a norma del bisogno levategli la prima pelle e marinatelo con poco olio, pepe, timo, basilico, maggiorana e vino di spagna rosso, lasciatelo in infusione per più ore, indi pigliate un pezzo di butirro e mettetelo in una cassarola con cipolla facendo arrostire il tutto ed aggiungendovi un pezzo di cannella, triffole ed anchioda, poi mettete a cuocere a lento fuoco il tonno colla sua marinatura, cotto accomodatelo sul piatto e servitelo passandovi sopra la salsa.

Luccio alla marescialla.

8. Pulite il luccio, apritelo nella schiena e levategli l'osso: abbiate pronto una falsa di pesce (capitolo 21 n. 7), empite il luccio cucitelo con resse ed infarinate-lo, fate un letto in una cassarola con verdura, butirro, ed ossi di pesce, unitevi il luccio, lasciatelo gratinare un poco, bagnatelo con metà couli e metà sugo, cotto montatelo sul piatto, versandovi sopra un ragottino di triffole, o di funghini, o di spongiuole, o di ulive false (veggasi il capitolo 20 delle guarnizioni).

Luccio al salmone.

9. Fate un letto in una cassarola di cipolle, sellero, carottole ed un pezzo di butirro, infarinate un pezzo di luccio ed unitelo al letto, fatelo gratinare, sbruffatelo con un bicchiere di vino rosso, lasciatelo asciugare, unendovi poco couli e poco sugo, servitelo col suo fondo passato al sedaccio.

Luccio alla giandarme.

10. Fate delle cotellette di luccio disossate e passate in un ascié di presemolo, aglio e capperi tridi, un pezzo di burro e poco olio, fate stramortire le cotellette in tortiera o platon-sauté, voltatele, aggiungetevi poco sugo e servitele con spremuta di limone.

Luccio in diverse maniere.

11. Formate delle cotellette di luccio, o tinca, o pesce persico, dategli diversi tagli al traverso non profondi, ponetevi in ogni taglio una fetta di triffole, potrete le dette cotellette inlardate di filetti d'anchiode, code di gambari, o di filetti di triffole, o de' filetti di carottole e cucinatele come all'antecedente n. 10.

Luccio alla tedesca.

12. Fate cuocere un pezzo di luccio nel corboglione di metà vino bianco e metà acqua e di verdura assortita, cotto prendete un poco della sua cottura e che sia fredda, mettetela in una casserola, uniteci tanto burro come un' uovo, maneggiatelo con un mezzo cucchiajo di farina di semola, tiratelo al fornello sino che abbia perduto il gusto della farina, legatelo con due rossi d'uovi e sugo di mezzo limone, mettete il pezzo di luccio sopra un piatto che sia caldo e versatevi sopra la salsa, crostonatelo e servitelo.

Luccio a piacere.

15. Fate cuocere in bianco alla milanese (art. 1 n. 6) un pezzo di luccio, cotto montatelo sopra il piatto, abbiate pronto un ragottino a piacere (veggasi n. 3 al 8 dell'art. 7): potrete anche servirlo col versarci sopra una salsa a piacere (veggasi capitolo 19), crostonate il piatto e servitelo.

Luccio al salmone.

14. Fate cuocere al salmone un pezzo di una libbra o più di luccio, come si indicherà al susseguente n. 15, cotto montatelo, e pronto un ragottino o di triffole, o di code di gambari, o di polpe di rane, giusto di sale e di buon sapore, versatecelo sopra, guarnitelo con crostoni a piacere e servitelo.

Luccio in entrée.

14. a) Prendete un luccio e tagliatelo a pezzi, ma

non isgusciatelo e fatelo cuocere nel corboglione (veggasi art. 1 n. 6) cotto al momento di servirlo sgusciatelo ed accomodatele sul piatto con sopra salsa bianca od altra a piacere. Si può servirlo anche in fricassé dopo sgusciato e tagliato a pezzi, ponetelo a cuocere al fuoco allegro con butirro, funghi, poco couli chiaro, bagnandolo con vino bianco ed aggiungendovi un liaison di quattro rossi d'uovi.

Ostriche per guarnire pollami.

14. b) Aprite delle ostriche ed imbianchitele nella loro acqua a fuoco lentissimo senza lasciarle bullire, levatele e ponetele nell'acqua fresca, asciugatele in una salvietta, mettetele in una salsa di sostanza e servitele.

Aringhe salate alla santé.

14. c) Prendete dodici aringhe salate, tagliategli la testa e la coda, lasciatele marinare per quattro ore nell'acqua e due ore nel latte, indi asciugatele e ponetele in butirro caldo con mezza foglia di lauro, timo, basilico in polvere, due rossi d'uovi e pepe, levatele dal butirro passatele al pane trido e mettetele alla graticola, indi accomodatele sul piatto, con sotto due cucchiaj di agreste.

Salmonone alle salse.

15. Tenete nell'acqua tiepida un pezzo di salmone, preparate acqua e crusca che sia di farina di semola, fatela bollire e passatela al sedaccio o alla salvietta, a quest'acqua e crusca uniteci il salmone e cucinatelo, cotto montatelo sopra d'una salvietta così intiero o tagliato a fette e servitelo come si serve la trutta con olio ed aceto e poco pepe, potete anche servirlo con una salsa a piacere, ed in allora montatelo sul piatto senza mantino e servitele.

Triglie alla Spagnuola.

16. Prendete sei od otto triglie mezzane, pulitele, asciugatele con una salvietta, fate un piccolo ascié di erbe fine o aromatiche e poco presemolo, tre anchiode ed una fesa d'aglio, mettetete questo ascié in un plason-sauté con once tre butirro, fatelo soffriggere, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino bianco o meglio di malaga, e poco couli, infarinate le triglie, unitele alla salsa, fatele cuo-

cere al dolce fuoco, sgrassatele, montatele sul piatto, crostonatele e versateci sopra la sua salsa con una spremuta di mezzo limone.

Triglie alla delfina.

17. Disossate le triglie, marinatetele con sale, pepe e presemolo trido, mettetetele in un platon-sauté con butirro purgato, fatelo cuocere, bagnandole con metà sugo e couli, servitele con una spremuta di limone.

Triglie alla borghese.

18. Pulite le triglie mettetetele a cuocere in metà sugo e metà couli, levatele dalla sua cottura, montatele sul piatto, versategli sopra una salsa di couli rosato col vino di malaga con uvetta e pignoli e un poco della sua cottura e servitele.

Triglie alle erbe fine.

19. Tridate poco presemolo, scialò, maggiorana, timo, basilico e stregone, fatelo tostare un poco con un pezzo di butirro, ponetevi le triglie infarinate, lasciatele cuocere, voltandole, sbruffatele con vino bianco e poco couli, sgrassatele e servitele con una spremuta di limone.

Carpana alla Tedesca.

20. Tagliate a pezzi la carpana mettetela in una casarola con sale, pepe e spezie, poche cipolle tagliate a fette e mezza bottiglia di birra, fatela cuocere al dolce fuoco, levate la carpana e restringete la sostanza al punto di salsa, aggiungetevi poco couli, versatela sopra alla carpana e servitela.

Carpana alla genevrina.

21. Fate bollire mezza bottiglia di vino borgogna e fate un corboglione ristretto (art. 1 n. 5), unite l'uno coll'altro e fate cuocere il pesce, cotto levatelo, restringete la cottura, passatela al sedaccio e versatela sopra alla carpana.

Carpana alla richelieu.

22. Fate una salsa di metà couli e metà vino rosso vecchio, fatevi cuocere il pesce, cotto levatelo, restringete la sua salsa, versatela sopra e servitela.

Carpana alla sultana.

23. Tridate del presemolo, del basilico, maggiorana, poco limoncina, una foglia di lauro e fate tostare il tutto

con un pezzo di burro, indi ponetevi la carpana di taglio del peso di due libbra, fatela stramortire, sbruffatela con vino bianco, unitevi poco couli e poco sugo, sgrassatela e servitela con una spremuta di limone.

Antesini all'asciè.

24. Fate tostare con burro poco presemolo e scialò tridato, versate quest'asciè sopra d'un piatto di rame o d'argento, accomodate ad uno ad uno l'uno vicino all'altro gli antesini colla pancia sotto e la schiena in piedi ponetevi poco sale e poco pepe, metteteli alla bournice sotto e sopra, a metà cottura aggiungetevi del couli, cotti sgrassateli e serviteli nel medesimo piatto con una spremuta di mezzo limone.

Truta alla Genevrina.

25. Fate un corboglione come una brasura e mettetegli la truta a cucinare: fate bollire del vino rosso, uniteci una mollica di pane e un pezzo di burro con erbe aromatiche, lasciate il tutto confinare e passatelo al sedaccio, montate la truta sul piatto e versatevi sopra la detta salsa e servitela con crostoni a piacere.

Carpione al buon gusto.

26. Pulite un grosso carpione, piccatelo da una parte con anchiode, falsitelo con una salsa di pesce, cucinatelo e mettetelo in una cassarola con un mezzo di vino bianco, poco sugo, tanto burro come un'uovo, manegiatelo con poca farina di semola, un cucchiajo d'olio fino, poche erbe aromatiche, sale, pepe, e fatelo cuocere al fuoco allegro, cotto montatelo al piatto, passate la salsa al sedaccio sotto e sopra al carpione, crostonatelo a piacere e servitelo.

Carpione alle erbe fine.

27. Fate un'asciè con presemolo, poco aglio e due anchiode, poche erbe aromatiche, il tutto ben trido, mettetelo in una cassarola con un pezzo di burro e passatelo al fornello, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco e poco couli: a questo asciè uniteci un carpione bello allestito, fatelo cuocere al dolce fuoco, cotto sgrassatelo, montatelo al piatto, versateci sopra la sua salsa, crostonatelo e servitelo.

Carpione al ragò.

28. Disossate un carpione e fate un ragò con trifole, code di gambari, polpa di rane, legate tutto insieme, freddo questo ragò empite il carpione, cucitelo con reffe, fatelo cuocere con metà sugo e metà couli, e sotto il detto pesce metteteci una carta reale perchè non si attacchi, cotto al dolce fuoco, montatelo sopra un piatto, servitelo colla sua salsa, un sugo di mezzo limone e crostonato.

Tinca falsita.

29. Pulite e disossate una tinca, falsitela di falsa canel di pesce o con un ragottino a piacere, cucitela, infarinatela, mettetela in una cassarola con un pezzo di butirro già tostato, fatela stramortire, bagnatela con metà sugo e metà couli, curate la sua cottura, cotta montatela e servitela colla sua sostanza sgrassata, e passato al sedaccio il suo fondo crostonatela e servitela.

Tinca all'etuffé.

30. Tridate una cipolla colla mezza luna, mettetela in una cassarola con un pezzo di butirro, fategli prendere il color d'oro: abbiate pronto una tinca ben pulita, lavata, asciugata ed infarinata, mettetela nella detta cassarola, fatela stramortire, rosatela con un bicchiere di vino rosso, uniteci poco couli, due dozzine di cipolline pelate e sbianchite e fatela cuocere insieme, cotta la tinca sgrassatela, montatela al piatto mettendoci all'intorno le dette cipolline, crostonatela e servitela con sua cottura ristretta se abbisogna.

Tinca agro-dolce.

31. Allestite una grossa tinca, fatela cuocere nel corboglione alla milanese (articolo 1 n. 5), cotta prontate una salsa agro-dolce o verde (capitolo 19 n. 22 e 50), montate la tinca sul piatto, versateci sopra la detta salsa, crostonatela con croste fatte di limone o di arancio e servitelo.

Tinca in fricassé.

32. Pulite una tinca, levategli la testa e tagliatela a pezzi ossia a trosoli, lavateli bene, asciugateli, metteteci in una cassarola un pezzo di butirro unito colla tinca ed una cipolla isteccata con quattro garofani, fatela sal-

tare al fornello, spolverizzatela con farina di semola, bagnatela con un bicchiere di vino bianco e un bicchiere di brodo bianco ossia chiaro fatto di rane, fate il tutto cuocere al dolce fuoco, restringete la salsa se abbisogna, legatela con un liaison di due rossi d'uovi e sugo di mezzo limone, poco presemolo trido, versatela sul piatto, crostonatela e servitela.

Tinca alla vestale.

33. Tridate una cipolla e delle erbe aromatiche, fatela passare con un pezzo di burro, fate stramortire la tinca, voltatela e sbruffatela con del vino bianco, aggiungetevi poco couli, un'oncia di capperi interi, due anghode pulite, pestatele al sedaccio, distemperatele colla sua salsa, unitela il tutto e servitela.

Tinca alla ravigotta.

34. Disossate la tinca, con poca della sua carne formate una falsa tridata alla mezzaluna, unendovi poco pane grattugiato, poco burro fresco, presemolo trito fino, poco formaggio grattugiato, due rossi d'uova, sale, pepe e noce moscata, empite con questa la tinca e cucitela con refe, fatela cuocere con metà sugo e metà couli, montatela sul piatto, versatevi sopra una salsa alla ravigotta (capitolo 19 n. 70) od anche una salsa di pomi d'oro (capitolo 19 n. 15).

Tinca alla favorita.

35. Pulite la tinca e dategli dei tagli in croce o al traverso, infarinatela, fatela friggere all'olio, fate una sostanza come all'articolo 1 n. 3 delle sostanze magre, sbruffatela di vino bianco, mettetevi poco sale, pepe e noce moscata, fatela restringere e passatela al sedaccio, imbianchite dei fondi dei carcioffoli, uniteli alla salsa, versatela sopra alla tinca e servitela.

Botrisa alla Spagnuola.

36. Fate un letto di verdura assortita con burro in una cassarola, mettetevi la botrisa levandovi il suo fango col porla in una cassarola piena di acqua quasi bollente, lasciategliela un poco e col coltello levategli la superficie del nero, lavatela bene con acqua, indi asciugatela colla verdura, fatela grattinare un poco, sbruffatela con vino bianco, aggiungendovi poco sale, pepe, noce

moscata e couli, lasciatela cuocere al dolce fuoco, sgrasatela e servitela colla sua salsa passata al sedaccio.

Pesce persico al sanclou.

37. Disossate dei pesci persici e formate delle cotelette, fate passare con un pezzo di butirro del presemolo trito in una tortiera o plafon-sauté, unite le cotelette e servitele, se asciugassero unitevi un poco di couli.

Pesce persico al bleu.

38. Pulite i pesci persici, coprite il fondo di una casserola con cipolle, sellero, carottole ed un pezzo di butirro, mettetevi il pesce e fatelo grattinare, sbruffatelo con un bicchiere di vino rosso e poco sugo, fatele cuocere e servitelo con olio ed aceto in tavola, oppure servitelo colla sua cottura tirata ristretta al punto di salsa.

Turbante di filetti di pesce persico o di tinca o di luccio.

39. Disossate il pesce, formate delle cotelette piuttosto lunghe, inlardatene una di code di gambari, altra di trifole e l'altra d'anchiode, untate di butirro un bonetto liscio che abbia un buco nel mezzo, mettetevi nel giro del bonetto una per sorte delle cotelette, versatevi dentro una falsa come al capitolo 21 n. 7, mettetevi sopra una carta untata di butirro, mettetelo al forno a cuocere e a metà cottura levate il bonetto e lasciatelo cuocere versandovi sopra un poco couli e servitelo con ragottino di trifole versato nel suo buco. Potrete farlo cuocere anche al bagnomaria.

Anguilla alla Svizzera.

40. Levate la pelle all'anguilla, disossatela e tagliatela a pezzi, fate tostare in una casserola del butirro con presemolo, poco scialò e due anchiode, indi unitevi l'anguilla e fatela stramortire, sbruffatela con mezzo bicchiere di vino malaga, unitevi poco sale, pepe ed aggiungetevi poco couli, fatela cuocere dolcemente, sgrasatela e servitela con spremuta di limone.

Anguilla all'asciè.

41. Fate cuocere l'anguilla come avete fatto col carpione all'erbe sine (n. 27 di questo articolo), prima di darla in tavola uniteci un'oncia di capperi fini interi, con due funghi tagliati al minuto, fateli bollire insieme,

mettete l'anguilla sul piatto, versatevi sopra la detta salsa, crostonate il piatto e servitela.

Anguilla alle erbe fine.

42. Pulite e tagliate a trosoli un'anguilla, fate un'asciè in una cassarola con poco butirro ed un cucchiajo d'olio fino, unitelo all'anguilla, fatela cuocere al dolce fuoco con poco couli, cotta sgrassatela, montatela al piatto, crostonatela e servitela.

Anguilla a varie salse.

43. Levate la pelle ad una anguilla grossa, vuotatela, rotolatela ed inspedatela affine rimanga rotolata come una biscia, mettetela a cuocere nel corboghione all'italiana (n. 6 art. 1 di questo capitolo), montatelo sul piatto, versateci sopra una salsa acida o verde od agro-dolce od anche una salsa alla peverada, crostonatela e servitela.

DEL MERLUZZO.

Il merluzzo prima di cucinarlo lo dovete mettere nell'acqua e lasciarlo in essa per due giorni se la stagione è d'inverno, ed un giorno se è d'estate, indi levatelo e lasciatelo per due ore a colare.

Merluzzo alla Provinciale.

44. Fate sbianchire il merluzzo o bertagnino, mettetelo a bollire nell'acqua, levatelo e disossatelo. Fate tostare una cipolla tridata ed uniteci once quattro butirro, lasciatele soffriggere, di poi metteteci il merluzzo, bagnatelo con buono couli e mettetevi poco pepe, lasciatelo confinare, indi versatelo in un bordo di pasta, crostonatelo e servitelo con una spremuta di mezzo limone, ossia versatelo in una cassarola come si costuma d'argento o ad uso d'argento.

Merluzzo alla Roberta.

45. Tostate con butirro una cipolla tagliata a dadi, metteteci poco sugo, poco couli, sale e pepe, indi poneteci il merluzzo imbianchito e disossato, tenetelo a mijouté al dolce fuoco e servitelo con crostoni a piacere.

Merluzzo alla creine.

46. Fate un'asciè con poco presemolo e poco scialò, passatelo alla cassarola con poco butirro e poco olio, uniteci il merluzzo mondato come sopra con poco pepe

tenendovi mezza zaina di pannerà bollita, tenetela a mijouté ed arrivata alla sua cottura servitelo sgrassandolo bene.

Merluzzo alla puré di noce.

47. Allestite il merluzzo come avete fatto alla roberta, fatelo cuocere in una brasura con verdura, poco burro bagnato con brodo liscio di rane o veramente servitevi d'acqua e sale e lasciatelo cuocere: prontate un puré di noci fatto metà di noci e metà armandole dolci, pulitele, pestatele al mortajo e bagnatele con poca acqua acciocchè non facciano olio, unite a questo puré una mollica di pane inzuppata nella pannerà, allungatelo col sugo della brasura, passatelo al sedaccio, tenetelo a bagnomaria, montate il merluzzo sul piatto e versateci sopra il detto puré.

Merluzzo alla Milanese.

48. Fate trarre tre bolli in acqua bollente ad una pettorina di merluzzo già stata nell'acqua, poi pulitela, levategli le ossa e montatela sopra un piatto e versateci sopra una salsa all'anconetana (capitolo 19 n. 28), crostonatelo e servitelo. Se volete mettete il merluzzo in detta salsa, tenetelo a mijouté alla bornice, al momento di servirlo versatelo sul piatto e crostonatelo.

Merluzzo alla vergine.

49. Fate cuocere una pettorina di merluzzo già stato in masera, fatelo colare per poco tempo sopra una rampinera, indi fatelo trarre tre o quattro bolli nel latte, levatelo e disossatelo, montatelo sul piatto anche a pezzi o squagliato, versateci sopra una basciamella od altra salsa piccante o un ragò di triffole, crostonatelo e servitelo.

Merluzzo agro-dolce.

50. Pulite una pettorina di merluzzo, tagliatelo a pezzi, infarinatelo, fatelo friggere all'olio bollente, montatelo sul piatto e versateci sopra una salsa agro-dolce come al capitolo 19 n. 50, crostonatelo e servitelo.

Aringhe alla Tulierie.

50. a) Pulite sei aringhe, apritele dalla schiena, levateci le ossa, falsitele con falsa canef, cucinatele, infarinate, fatele stramortire in una cassarola con burro

purgato, bagnatele con couli, cotte sgrassatele, montatele sul piatto, passateci sopra la sua salsa al sedaccio ed una spremuta di mezzo limone od una salsa di trifole od altra di sostanza, crostonatele e servitele.

Pesce persico in differenti maniere.

51. Pulite quattro pesci persico, fateli cuocere nel corboghione milanese (articolo 1 n. 5), prontate quella salsa che vi aggrada come al capitolo 19, montateli al piatto, versateci sopra quella salsa che avrete scelto, guarniteli con quella guarnizione che credete come al capitolo 20, e serviteli con crostoni.

Pesce calamaro falsito.

52. Vuotate la borsetta del pesce calamaro, empitelo con una falsa, abbiate pronta una cassarola con un letto di verdura, poco butirro, poco olio, metteteci sopra i detti pesci, infarinateli e fateli gratinare un poco, rosateli con poco sugo e poco couli, lasciatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassateli, montateli al piatto e passateci sopra al sedaccio la sua cottura con una spremuta di mezzo limone, crostonateli e serviteli.

Rane all'ascié.

53. Pulite delle rane procurando d'averne delle belle e grosse, incrociategli le coscie; allestite un'ascié di due anchiode, poco scialò e un pizzico di presemolo, fatelo tostare in una cassarola con poco butirro e poco olio, infarinate le rane e mettetele nel detto ascié, fatele saltare e sbruffatele con vino bianco, uniteci poco couli e poco sugo o brodo magro, fatele cuocere al dolce fuoco, giusto di sale o poco pepe, sgrassatele, versatele al piatto, crostonatele e servitele.

Ostriche alla pampadura.

54. Fate un ascié come il precedente, fatelo tostare con butirro ed olio, bagnatelo con poco vino di Sciampagna, uniteci once quattro prugne di Provenza rinvenute nell'acqua tiepida, aggiungeteci delle triffole tridate, unite a questa salsa le ostriche pulite, fategli dare pochi bolli insieme, sgrassatele, uniteci poco couli, versate il tutto in un valvano o in una cassarola d'argento o in un piatto con bordo a piacere e servitele anche con crostoni.

Lumache all'asciè.

55. Imbianchite nell'acqua bollente una libbra di lumache, levatele del guscio, puliteci e levateci il budello vicino alla coda, lavatela bene e mettetela a bollire nell'acqua, e quando bollono metteteci entro un carbone acceso, il quale ha la forza di levarci la bava, indi levate il carbone e fatele colare. Preparate un asciè con tre anchiode, due fese d'aglio o scialò, poco presemolo e poco fenocchio tridato il tutto ben fino, mettetelo in una cassarola unitamente ad once quattro butirro ed un cucchiajo d'olio, fate il tutto friggere, indi metteteci in questo asciè le lumache, lasciatele cuocere al dolce fuoco, cotte sgrassatele e servitele con crostoni.

Lumache in fricassé.

55. a) Fate uscire e pulire le lumache ponendole in una caldaja con alquanta cenere ed acqua, e lasciatele bollire per un quarto d'ora, indi ritiratele per porle in acqua fresca e firlle ribollire un momento, bollite asciugatele e ponetela in una cassarola con butirro, presemolo, cipolla, un baccello d'aglio, due garofani, timo, lauro, basilico, pochi funghi e poca farina stemperata con brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe, cotte aggiungetevi tre rossi d'uovi con creme, osservando che non bollono e servitele con crostoni di pane.

Folighe alla Genovese.

56. Apparecchiate due folighe bridate, e prontate un asciè di anchiode, aglio e presemolo tridato, mettetelo in una cassarola con un pezzo di butirro, poco olio fino e fatelo soffriggere, indi metteteci due funghi tridati fini o trifole e tanto butirro come una noce maneggiato con un cucchiajo di farina di semola, bagnatelo con un bicchiere di vino di sciampagna o vino bianco, poco couli e poco sugo, uniteci le folighe, fatele cuocere al dolce fuoco, cotte sgrassatele, montatele sul piatto, sbridatele, versatele sopra la detta salsa, crostonatele a piacere e servitele.

Folighe in varie maniere con diverse guarnizioni.

57. Fate cuocere due folighe all'etufè come al n. 60 di questo capitolo, cotte ristrette a piacere sbridatele, montate sul piatto e versateci sopra una delle salse a

piacere come nel capitolo 19, o nel ragottino di funghi o di trifole o di spongiole, crostonatele a piacere, fate dei bordi di pasta e servitele come più vi aggrada.

Folighe al salmi.

58. Pulite le folighe, nettatele bene, bridatele e metetele a cuocere allo spiede con butirro e salatele, cotte levatele e tagliatele a quarti, indi pestate al mortajo i suoi ossi e passateli al sedaccio, scioglieteli con buon couli, poneteli in una cassarola con i suddetti quarti, teneteli a mijouté alla bornice o bagno-maria, giusti di sale, servitele di pane o crostoni di sfogliata.

Folighe alla minuta.

59. Pulite le folighe, tagliatele a quarti, passate un ascié a piacere con un pezzo di butirro, unitevi i pezzi di foliga, fatela stramortire e sbruffatela con vino bianco, bagnatela con metà sugo e metà couli, fatela cuocere al dolce fuoco, sgrassatela e servitela con una spremuta di limone.

Folighe al vino all'etufé.

60. Preparete un letto di verdura ed unitevi le folighe, fatele grattinare con poco butirro al fuoco lento, bagnatele con un bicchiere di vino rosso, lasciatele asciugare, indi ribagnatele con metà sugo e metà couli, lasciatele cuocere, sgrassatele e restringete la sua cottura al punto di salsa, montate le folighe sul piatto e passatevi sopra la detta salsa col sedaccio e servitele con crostoni.

Folighe all'entré de brosc.

61. Pulite le folighe e levategli il loro fegato, fate una falsa con poco pesce, poco formaggio, sale, pepe, noce moscata, poco scialò, il tutto ben tridato fino collo stesso loro fegato, unitevi un rosso d'uovo ed empite con questo le folighe, cucitele con reffe e bridatele, mettele allo spiede e fatele cuocere, indi levatele e servitele con una salsa di metà couli e metà sugo tirata ristretta ed una spremuta di limone.

ARTICOLO VII.

DEI PASTICCI CALDI.

Bordi di pasta con malfatti alla Romana.

1. Inzuppate nel latte della mollica di pane, unitevi un formaggio di latte, once due formaggio gratugiato, once tre burro liquefatto, due once di zucchero, poche drogherie fine, sei rossi d'uovi, il tutto incorporato. Formate dei piccoli pezzi e fateli cuocere nell'acqua salata. Cotti colateli nel crivello, conditeli con burro e formaggio, versateli in un bordo di pasta come al capitolo 16 n. 51, versatevi sopra un ragottino a piacere e serviteli.

Polenta pasticciata con diversi ragottini.

2. Pestate nel mortajo le ossa di gambari e di rane con un pezzo di burro, fateli bollire in una cassarola e passateli ad un panno a forza, mettete il sugo in una piccola cassarola unendovi le code dei gambari e le polpe delle rane con poco couli e fateli passare sopra la borie: fate la polenta di farina gialla e lasciatela venir fredda, untate di burro purgato un bonetto od una cassarola ed accomodatevi la polenta a suolo per suolo e ponetevi un poco del ragottino con formaggio gratugiato e delle piccole fettine di burro finchè sia pieno il detto bonetto o cassarola, poi mettetela al fuoco o al forno a cuocere, grattinata versatela sopra d'un piatto e servitela.

Ragottino di spongiole per pasticcio di polenta.

3. Pulite le spongiole come al capitolo 14 n. 56, fate un ascié di presemolo, poco scialò, due anchiode tritate, fatelo tostare un poco con once quattro burro, pepe e noce moscata e lasciateli confinare. Prontate una polenta ben cotta ma non troppo dura, accomodate la polenta a suolo a suolo, con burro, formaggio e un poco di questo ragottino, mettetela a gratinare con fuoco sotto e sopra, versatela sul piatto e servitela.

Ragottino di funghi.

4. Pulite i funghini, lavateli e tagliateli a fette, formate un ascié come sopra, uniteli in questo ascié ponendovi sale, pepe, poca drogheria, fateli tostare un poco, unendovi poco couli, provateli per sicurezza come al capitolo 14 n. 10, formate la polenta, conditela come sopra, fa'ela grattinare e servitela.

Ragottino di triffole.

5. Fate un ascié di due anchiode, poco presemolo e una spiga d'aglio, fatelo tostare con poco olio e poco butirro: pulite once sei triffole, tagliatele fine ed unitele, indi mettetevi poco sale e poco pepe, unendovi poco couli, e di questo ve ne servirete per accomodare la polenta a suolo per suolo con butirro e formaggio come sopra. Potrete formare colla polenta anche un passuccio versandola in un bonetto unto di butirro, lasciandola raffreddare e versandola fuori, indi levandovi col coltello in mezzo e formando una cassa, poi versate del butirro purgato nel bonetto in cui vi porrete la cassa fatta di polenta, nella quale vi verserete dentro il ragottino di triffole, dopo lo empirete di polenta a suolo per suolo con formaggio e butirro, mettetela a grattinare con fuoco sotto e sopra o al forno: potrete in questo modo servirvi anche degli altri ragottini.

Ragottini di lumache.

6. Allestite le lumache come all'articolo 6 n. 55, indi mettetelo nell'acqua salata e fatele cuocere per otto ore, fate una concia come al detto n. 55 ma senza fenocchio, levatele dall'acqua e ponetele nell'ascié per una mezz'ora, colatele e fatele passare alla mezzaluna, unite nella sua concia un pezzo di butirro, indi rimettete le lumache tridate, fatele bollire per un quarto d'ora al dolce fuoco e ve ne servirete per accomodare la polenta a suolo per suolo come si è fatto indietro, o farete una cassa di polenta come all'antecedente n. 5, versandovi il ragottino, ed in allora potrete metterle anche intere.

Ragottino d'anguilla.

7. Pulite l'anguilla e tagliatela a pezzi, fate un piccolo ascié, passatelo al fornello con un pezzo di butirro, unitevi i pezzi d'anguilla e dello spongiole, aggiun-

getevi poco couli, poco sale, poco pepe, noce moscata e servitevene per un pasticcio come indietro e potrete metterla in una cassetta di carta rizzata e frita nell'olio, o nei valuani o bordi di pasta mangiabile.

Raggottino di pesce persico o di tinca.

8. Disossate il pesce e tagliatelo a dadi, fate un asciè come si è fatto indietro, passatelo al fornello con molto butirro, unitevi il pesce, fatelo stramortire un poco, mettetevi del couli, poco sale, poco pepe, noce moscata e poco formaggio gratuggiato ed un poco di basciamella, ed incorporate il tutto. Condite la polenta a suolo per suolo, o formate una cassa di pasticcio ed attenetevi a quanto si è fatto indietro.

Dei suddetti raggottini potrete servirvene per pasticci di riso, o di maccheroni con cassa di pasta brisè, o frolla o mezza sfogliata, ed anche per i valuani di sfogliata, non che per sortout, o di riso, o di pasta, curando che prendino bel colore, ed anche versando i raggottini nel riso o pasta facendovi un buco e coprendoli con il medesimo riso o pasta.

Per fare gelatina di pesce.

9. Pigliate del pesce fresco, luccio, truta, tinca, inguilla, rane ed altre sorte di pesce, cavando gl'interiori, la testa e la punta della coda, tagliate il tutto a pezzi, lavandolo in più acque, in modo che sia pulita e senza sangue, e ad ogni due libbra grossa di pesce mettetevi un boccale d'acqua e uno di vino bianco, al fornello scumatele diligentemente, poi aggiungetevi un'oncia di colla di pesce, poco sale, una cipolla con tre stecchetti di garofani, piccola cosa di cancella, un poco d'erba di stregone, e consumato bastevolmente, si prova col cuechiale d'argento a farne gelare se basta, passatela alla salvietta, se fosse torbida chiarificatela col chiar d'uova, questa è ottima per aspichi o gelatine magre.

ARTICOLO VIII.

DELLE VERDURE.

Veggasi in quanto alle verdure il capitolo 12, invece del couli grasso vi servirete del couli magro (veggasi articolo 1 n. 3).

ARTICOLO IX.

DEGLI ENTREMETS MAGRI.

T *Ludria al pasticcio o al bordo di pasta.*
 1. Tagliate la ludria a piccoli pezzi, mettetela in infusione per otto giorni con sale, pepe, vino bianco, drogherie e turatela bene: mettete in una cassarola una cipolla tridata ben fina, fatela tostare con un pezzo di burro, unitevi la ludria senza la marinatura, fatela grattinare un poco, bagnatela con un bicchiere di vino malaga, lasciatela restringere, rimettete la marinatura con del sugo e poco couli, lasciatela cuocere al dolce fuoco, servitela con un bordo di pasta, o con una cassa di pasticcio come al capitolo 16 n. 131, o bordo mangiabile al capitolo 16 n. 125.

Ludria all' etu'c.

2. Levate il cattivo gusto della ludria lasciandola in infusione nel latte per due o tre giorni cambiandovi il latte ogni giorno, lavatela dopo con vino bianco, rimettetela in infusione con sale, drogheria fina, cipolle, selleri e carottole tagliate a fette, aromatiche e poco vino bianco, lasciatela in infusione un giorno, indi fatela cuocere in stufato e servitela.

Gambari falsiti.

3. Prontate i gambari cotti nell' acqua e sale, disossateli levandogli il busto, fate una falsa magra come al capitolo 21 n. 7, mettete sulla vita del gambaro un pezzo di falsa, copritela con una fetta di pesce persico disossato, insteccateli a due a due con in mezzo una foglia di salvia, fateli cuocere al dolce fuoco sotto e sopra in metà sugo e metà couli, restringete la sua salsa, montate sul piatto i gambari e versateci sopra la salsa unendovi una spremuta di mezzo limone.

Gambari al cicorino.

4. Fate cuocere i gambari grossi nel corboglione (articolo 1 n. 5), lasciateli raffreddare nello stesso e levategli le piccole gambe: allestite mezza libbra di cicorino novello, formate in una cassarola un suolo di gambari ed altro di cicorino e proseguite sino che sia

piena, al momento di servirli versateli sopra d'un piatto e conditeli in tavola con sale, pepe, olio ed aceto sbattuto in una fiamminghina.

Arangoste alla gremolata.

5. Fate cuocere le arangoste nel corboglione (articolo 1 n. 5), cotte servitele calde con una gremolata (capitolo 19 n. 69).

Scampi all'olio.

6. Fate cuocere i scampi come all'articolo 1 n. 5, osservando che la sua cottura è di sette minuti, prontate una salsa di sale, pepe, olio e sugo di limone e servitele in tavola.

Tinca alla geladina.

7. Fate cuocere una tinca grossa nel corboglione come all'articolo 1 n. 5, fate un letto di verdura con un pezzo di burro in una cassarola, mettetevi sopra degli ossi di tinca, di anguilla, di carpana e delle rane, fate il tutto grattinare al fornello, bagnatelo di brodo di rane liscio senza colore, empite la cassarola e lasciatelo cuocere per tre ore, tirate una geladina con il detto brodo, sgrassatela, passatela al sedaccio, clarificatela e mettetela al ghiaccio a gelare: ponete la tinca sopra di una salvietta, guarnitela di fiori o di creste di limone e passatevi sopra parte della detta geladina.

Pescheria alla salsa di caudale nella grotta di cernione.

8. Friggete nell'olio mezza libbra di pescheria, indi fate una salsa con un mezzo di aceto forte, otto spighe d'aglio tagliate a fette una scorza di limone, varj pezzi di fenocchio, poco sale, poco zafferano sciogliete il tutto insieme, versatelo sopra il pesce, ed ogni tre minuti per quattro ore mischiatelo sotto e sopra, levate il pesce dall'infusione, montatelo sul piatto, versatevi sopra la marinatura passata al sedaccio e servitela con creste di limone tagliate: potrete in egual modo fare anche la tinca frita arrosto.

Galantina di pesce.

9. Prendete due tinche, due anguille, due carpane e due lucci che formino il peso di quattro libbre grosse, disossateli e tagliateli a dadini; fate un ascié con quattro anchiode, poco scialò, poco presemolo, una spiga d'aglio

e fate il tutto tostare con poco olio e poco butirro, indi versatelo sopra il pesce unendovi once tre pistacchi polati, once sei di trifole nere pelate e tagliate a quarti, mezz' oncia di cannella e garofani pestati fini, ed un quarto d' oncia di pepe rotto, due once di sale e un bicchiere di vino rosso vecchio; tridate fino un quarto di questo composto ed unitelo al corpo, impastatelo e lasciatelo in infusione per un giorno, versatevi un mezzo bicchiere di zaina di rosolio ai fleurs d'orange o mezzo bicchiere di vino malaga, lasciatelo in infusione un altro giorno, indi insaccatelo nel budello detto la manica, legatelo ben forte con una salvietta o panno e dategli i lacci come alle galantine: fate un letto di poco butirro e verdure, fate un suolo degli ossi del pesce e ponetevi sopra la galantina, contornatela degli altri ossi di pesce, unitevi un ramo di erbe di stregone, quattro stecchetti di garofano, fatela grattinare al fornello bagnatela con brodo di rane che giunga a galla della galantina, schiumatela, fatela cuocere per due ore al dolce fuoco, levatela dal fuoco e lasciatela venir fredda nella sua cottura, levate la galantina, sgrassate la sostanza, passatela al sedaccio, clarificate la geladina e mettetela al ghiaccio a gelare; montate la galantina sul piatto e guarnitela colla sua geladina e con fiori verdi o artefatti.

Cappone di galera.

10. Fate cuocere nell' acqua e sale delle broccole, una barbabetola, unitevi degli uovi duri, de' cocomeri nell' aceto e delle ulive disossate. Prontate dei frutti di mare, come ostriche, scampi, arangoste, gambari, gianchetto e caviale e tutti questi montateli sopra di una fiamminghina in modo che facciano un bel colpo d'occhio. Prontate una gremolata di presemolo, poco aglio, anchiode e capperi il tutto ben tridato, mettendovi sale, pepe e poca senape, stemperate il tutto con olio ed aceto di stregone e versatelo nella fiamminghina dei pesci, indi guarniteli con fese di limone, marcateli con pignoli a figura di gelsomini e serviteli, o se avete della geladina magra crostonateli.

Salsiccia di pesce.

11. Prendete le qualità del pesce indicate nella ga-

lantina (veggasi qui sopra al n. 9), tagliateli minuti, fate il medesimo composto in proporzione della quantità del pesce, insaccatela con budello di salsiccia, sforate il budello, fatela cuocere al dolce fuoco nel *plafon-sauté* con butirro purgato, copritela con un foglio di carta imburato, cotta servitela anche con verdura a piacere.

Salame di pesce.

12. Col *falsone* della galantina si farà del salame rilevato, si farà cuocere come la galantina e lo servirete colla geladina od anche caldo con guarnizione di lenti e crostoni di pane od altre guarnizioni.

Insalata alla giardiniera.

13. Prendete dei broccoli, dei fondi di carcioffi e dei ravarelli, fateli imbianchire separatamente con acqua e sale, prendete dei pezzetti di tinca, o truta od altro pesce cotto in bianco, montatelo sul piatto, guarnitelo a piacere d'ulive e code di gambani e versatevi sopra una gremolata come quella al n. 10 qui sopra.

Lo sturione, il branzino, la carpana, la truta ed il rombo si possano servire per secondo servizio ossia *entremets*, la sua cottura trovasi nei pesci a lesso e potrete servirli con varie salse come la gremolata calda e fredda, la salsa capperata, e quella d'anchioda, come pure tutte le salse acide indicate nel capitolo 19.

Aspich di pesce.

14. Fate un fondo in una cassaruola con un pezzo di butirro, due cipolle, una carottola, una gamba di sellero tagliato a fette, poco stregone, ed una libbra di rane unendovi degli ossi di carpana, di tinca e di anguilla, fate il tutto grattinare un poco, mettetevi del brodo di rane fino a galla degli ossi de' pesci, instaccate una cipolla con tre garofani, un pezzo di cannella intera, schiumatelo e fatelo bollire per tre ore, sgrassatelo e passatelo al sedaccio, lasciatelo raffreddare e chiarificatelo con chiaro d'uova, mischiando sempre, quando è per bollire ponetevi una spremuta di due limoni, copritelo con fuoco di sopra, lasciatelo alla riva del fornello per un quarto d'ora passatelo alla salvietta e mettetela al ghiaccio a gelare.

Modo di montare gli aspich.

15. Prontate dei fondi di carcioffoli brasati, ravanelli brasati, broccole imbianchite, cipolline glassate, cime di sparagi grossi imbianchite, triffole cotte in brasura, uovi duri tagliati a piacere, spugnole brasate, code de' gambari e scampi cotti nel corboglione, cotelette di pesci fatti alla minuta, ulive disossate, ed altri frutti di mare, marcateli a piacere e li farete come gli aspich grassi, facendo un suolo della geladina, ed un suolo della marcatura destinata, ponendoli al ghiaccio, fateli gelare e farete scaldare lo stampo per un momento nell'acqua tiepida servendoli sopra d'una salvietta guar- nito con fiori, creste di limone od altro.

ARTICOLO X.**DEGLI ARROSTI MAGRI.***Truta alle ceneri.*

1. **F**ate cuocere un pezzo di truta all'erba fina nel modo che avete fatto cuocere il carpione (articolo 6, n. 27), uniteci due funghi tridati, cotta imburrate un foglio di carta reale, metteteci sopra la truta con suo ascié che sia ristretto, incartatela, formate una papi- gliotta, fatela grattinare alla graticola o al forno tem- perato e servitela o come vi piace o con carta o senza.

Truta alla graticola.

2. Pulite una truta di mezzana qualità, tagliatela a trosoli e marinatela con olio, sugo di mezzo limone, sale, pepe e poco presemolo tridato fino, ed una fesa d'aglio, lasciatela per due ore in questa marinatura, al momento che dovete metterla alla graticola untatela d'olio e fatela cuocere con fuoco dolce, cotta servitela con il restante della sua marinatura.

Truta arrosto.

3. Pulite una truta di mezzana qualità, tagliatela a trosoli, marinatela, tenetela in infusione per tre ore, indi asciugatela con un panno, infarinatela, fatela frig- gere all'olio e preso che abbia un bel colore d'oro montatela sopra una salvietta, servitela con presemolo fritto, o salvia fritta, oppure mettetela sul piatto con sotto una salsa verde.

Tonno alla graticola.

4. Mettete nel latte un pezzo di tonno e lasciatelo per tre ore strofinandolo un poco, levatelo e marinatelo con olio, pepe, presemolo e sugo di mezzo limone e lasciatelo in questa marinatura per due ore, indi fatelo cuocere alla graticola con fuoco dolce, cotto montatelo sopra d'un piatto, servitelo con sua marinatura o fateci una spremuta di mezzo limone.

Pesce spada in diverse maniere.

5. Prendete un pezzo di pesce spada pulitelo, marinatelo come il tonno all'antecedente n. 4, cotto levatelo dalla graticola e tenetelo per mezz'ora in un piatto di rame stufato con il rimanente della sua marinatura, dopo servitelo con sugo di mezzo limone, o prontate una salsa agro-dolce, o di sostanza, od altra a piacere e versatela sopra il detto pesce.

Anguilla arrosto.

6. Prendete una anguilla grossa o del lago di Garda o del lago di Como che sono le migliori poichè sono grasse e saporite. Levateci la pelle sventratela e dategli diversi tagli nella vita, rotolatela ed ispiadatela con spiedi d'argento acciò resti rotonda, marinatela con olio, sale, pepe o sugo di mezzo limone, presemolo, una fesa d'aglio tridato fino, mettetela alla graticola e fatela cuocere, cotta servitela con la sua marinatura crostonata, potrete anche servirla con sotto una salsa a piacere.

Anguilla alla graticola.

7. Pulite un'anguilla, cioè levatele la pelle, tagliatela a piccoli trosoli, levateci le interiora con un piccolo coltello, lavatela bene ed asciugatela, marinatela come la precedente e lasciatela nella sua marinatura per quattro ore, al momento di servirvene fatela cuocere alla graticola, cotta montatela sul piatto, servitela con la sua marinatura, o con una salsa a piacere.

Anguilla alla peverada.

8. Pulite l'anguilla, tagliatela a trosoli e fatela cuocere in brasura o corboglione, asciugatela con un panno, involtatela nel butirro purgato, impanatela, mettetela alla graticola a grattinare a fuoco dolce, servitela con sotto una salsa alla peverada (n. 31 e 32).

Anguilla alla cittadina.

9. Fate cuocere nel corboglione l'anguilla tagliata a trosoli lunghi un dito, asciugatela e passatela all'uovo sbattuto, indi impanatela con pane trido, fatela friggere all'olio bollente, montatela sopra d'una salvietta e servitela con salvia fritta.

Anguilla all'Italiana.

10. Levate la pelle all'anguilla sventratela e tagliatela a trosoli e lavatela bene, asciugatela con un panno, ispietatela con una fetta di molica di pane, fatela cuocere allo spiede, bagnandola con butirro, strasmortita salatela, nel butirro ponetevi due frasche di lauro, cotta montatela sul piatto e servitela con crostoni di pane od insalata fina.

Cotellette di tinca.

11. Disossate le tinche formate le cotelette di quella grandezza che vi aggrada, passatele all'uovo e sale sbattuto e impanatele, indi ponete uno stecco alla cima delle cotelette, fatele cuocere in un platon-sauté con butirro purgato e servitele con una spremuta di limone.

Queste cotelette le potrete fare con carne di pesce di qualunque qualità.

Polpettine di tinca allo spiede.

12. Disossate le tinche, tagliatele a piccoli pezzi, battetele un poco, formate un pieno con poca carne di pesce, poco presemolo tridato bene, unitevi poco butirro, formaggio trido, sale, pepe, noce moscata, un rosso d'uovo ed incorporate il tutto, indi mettete un poco di questo composto sopra del pesce, rotolatelo ed insteccate una foglia di salvia ed una polpettina finchè avete terminato, mettetele allo spiede, fatele cuocere con butirro in leccarda, strasmortitele, salatete, mettete nella leccarda delle fette di pane, lasciatele tostare e servitele.

Tinca di carpione.

13. Pulite la tinca con acqua bollente acciò resti bianca, o levategli le scaglie con una pala rovente passandola disopra alla tinca, apritela nella schiena e pulitela dagli suoi interiori, lavatela ed asciugatela bene con un panno, infarinatela, fatela friggere all'olio, o a metà olio e metà butirro. Ben cotta levatela, ponetela in una summinga,

prontate un carpione fatto con una mezza quarta d'olio fino cotto in una padella, unitevi sei spighe d'aglio schiacciato, otto foglie di salvia, poco fenocchio, poco maggiorana e poco stregone, intanto che bolle l'olio unitevi il tutto, mettetevi un mezzo d'aceto, poco sale, pepe, lasciatelo bollire sino a che sia ristretto a metà, indi passatelo al sedaccio sopra la tinca. Se è d'inverno lasciatelo in infusione otto giorni, se è di estate tre o quattro giorni e servitela fredda col medesimo carpione.

Alice alla Napoletana.

14. Prendete una libbra di alice, marinatele con olio, sugo di limone, presemolo tridato, poco sale e poco pepe, fatele cuocere alla graticola, bagnatele colla marinatura, servitele o lisce o con couli ristretto con once una capperi tridati ed una spremuta di limone.

Macherelle all'Inglese.

15. Lavate bene le macherelle, marinatele come sopra, fatele cuocere alla graticola, cotte prontate una bianchitta leggiera legata con liaison di russi d'uovi e sugo di limone.

Ostriche alla graticola.

16. Aprite le ostriche con attenzione acciò non si perda la sua acqua, mettetele colla sua acqua in una terrina, conditele con olio fino, di limone, poco pepe, lavate bene le guscie più fondate, asciugatele con un panno, montatele sopra la graticola, riempite le guscie delle ostriche con poco del suo condimento, fatele cuocere al dolce fuoco per pochi minuti e servitele all'istante nella sua arsella.

Lumache al guscio.

17. Imbianchite una libbra di lumache, pulitele come all'articolo 7 n. 6, fate una concia di due anchiode, poco presemolo, poco scialò e poco fenocchio tridato il tutto fino, fatele tostare con poco burro e poco olio fino, unitevi le lumache, fatele cuocere al dolce fuoco per due ore unendovi poco sugo, alla fine della cottura unitevi poco couli, indiristrete la salsa, riempite i gusci delle lumache ben puliti, lavati ed asciugati, mettetele a cuocere alla graticola, spolverizzandole con molice di pane e servitele.

Lumache alla Svizzera.

18. Pulite e fate cuocere le lumache come all'artico-

lo 7 n. 6, tridatele sine sotto la mezzaluna, fate un ascié come sopra ed unitevi le lumaghe, formate un ragottino aggiungendovi poco couli, poi riempite i gusci di dette lumache, fatele cuocere alla graticola, spolverizzandole di molla di pane tridato e servitele.

Copiette di baccalà.

19. Tagliate a quarti il baccalà, fatelo imbianchire nell'acqua, disossatelo e pulitelo dalla sua pelle, fate una salsa di once due butirro, mezzo cucchiajo di farina bianca e poco brodo liscio freddo, incorporato il tutto, tiratelo al fornello sempre mischiando, quando bolle legatelo con due rossi d'uovi, un sugo di mezzo limone e poco presemolo tridato e versatelo sopra al baccalà, imboraggiatelo, passatelo all'uovo, dopo impanatelo, fatelo friggere all'olio o al butirro purgato e servitelo con presemolo fritto sopra salvietta.

Merluzzo alla graticola.

20. Mettete il merluzzo a rinvenire nell'acqua, pulitelo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi, marinatelo con olio, pepe e presemolo trido al momento di servirlo, fatelo cuocere alla graticola al fuoco dolce, bagnatelo colla sua marinatura, indi prontate una salsa di couli con poco senape, poco aceto, sale e pepe, fate il tutto bollire e versatela sopra il merluzzo steso sopra d'un piatto.

Merluzzo alla neve.

21. Pulite il merluzzo rinvenuto nell'acqua, tagliatelo, a pezzi eguali, mettetelo in una cassarola con una zaina di pannerà ed once una di butirro, lasciatelo alla bornice per due ore osservando che non bolla, al momento di farlo friggere asciugatelo con un panno, poi fate una fiocca di sei chiari d'uovi, infarinate il merluzzo, involgetelo nella fiocca e fatelo friggere all'olio, o metà olio e metà butirro, montatelo sopra del piatto e servitelo con salvia frita.

Merluzzo alla gremolata.

22. Pulite il merluzzo stato nell'acqua tagliatelo a quadretti eguali, marinatelo con olio, pepe, poco presemolo, fatelo cuocere alla graticola, bagnandolo colla sua marinatura e servitelo con salsa o di gremolata (capitolo 19 n. 69), o salsa alla peverada capitolo 19 n. 32).

Trutta alla graticola.

23. Pulite e lavate una trutta mezzana, asciugatela e tagliatela a trosolini, marinatela con olio, sugo di limone, sale, pepe e presemolo tridato, fatela cuocere alla graticola bagnandola colla sua marinatura e servitela con salsa di coccomeri pestati al mortajo con due rossi d' uovi cotti duri sciolti con olio ed aceto e passati al sedaccio, indi pestate due anchiode al mortajo e passatele al sedaccio, scioglietele con poco olio ed aceto, unite il tutto e servite la trutta con detta salsa.

Polpettine di pesce persico impanate.

24. Disossate il pesce persico, battetelo un poco e distendetelo sopra d' un panno, prontate poco pieno di pesce a piacere, con questo empite le sette del pesce persico, rotolatele, isteccatele con mezza foglia di salvia passatela all' uovo sbattuto, impanatele con pane grattugiato, fatele cuocere al plafon-sauté, o al butirro tostato, cotte servitele con una spremuta di limone.

Cotelette alla papigliotte di diverse qualità di pesce.

25. Fate un ascié di due o tre anchiode, presemolo, una spiga d' aglio il tutto tridato fino, fatelo passare al fornello con poco olio e poco butirro, unitevi le cotelette di pesce persico, o di luscio, o di linca, o carpana, danilogli una bella grazia, unitevi una tridata di trifole, o di funghi, o di spongiole o poco couli, lasciato cuocere il tutto assieme, lasciatelo raffreddare, tagliate della carta reale adattata alle cotelette, untatela di butirro, unitevi le cotelette con poco della sua sostanza, incartatele formando le papigliotte, mettetele alla graticola al dolce fuoco, prima di servirle fate un buco nella carta e ponetevi un cucchiajo di couli per ogni coteletta e servitele.

Sturione ulla graticola.

26. Tagliata una fetta di sturione alta tre dita, pulitela, marinatela con olio, sugo di limone, presemolo, poco-scialò trido, poco sale e poco pepe, al momento di servirlo fatelo cuocere alla graticola al dolce fuoco bagnandola con la sua marinatura, indi servitelo o naturale, o con salsa piccante, o salsa alla peverada (veggasi il capitolo 19 dei numeri 31 o 32).

Sturione alla papigliotta.

27. Prendete quel pezzo di sturione che vi è necessario, fate un ascié come sopra al n. 25, mettetelo al dolce fuoco, o al forno, untate con butirro un foglio di carta reale, mettetevi lo sturione con l'ascié, formate le papigliotte, mettetelo alla graticola al fuoco dolce per mezz'ora, prima di servirlo fate un buco nel mezzo della carta e ponetevi poco couli tirato ristretto e servitelo.

Botrisa fritta.

28. Dopo d'aver levato il fango alla botrisa come all'articolo 6 n. 36, asciugatela con un panno, infarinatela frigetela a metà olio e metà butirro purgato, voltatela diverse volte, acciò prendi la cottura ed il croccante, salatela e servitela con presemolo fritto sopra salvietta.

Tinca fritta.

29. Pulite la tinca, asciugatela, datele dei tagli in croce, infarinatela, frigetela all'olio purgato e servitela con presemolo fritto sopra una salvietta.

Truta all'Italiana.

30. Tagliate la truta a pezzi, pulitela, asciugatela, infarinatela e frigetela a metà olio e metà butirro purgato, cotta servitela sopra una salvietta con presemolo; si potrà anche passarla all'uovo sbattuto, ed impanarla al pane grattato, farla friggere o cuocere alla graticola e montarla sul piatto versandovi sopra una salsa piccante (veggasi il capitolo 19 delle salse).

Arrosto di folighe.

31. Pulite bene e lambate la foliga, bridatela, fatela cuocere allo spiede con once tre butirro ed once due olio fino, salatela a metà cottura e servitela con crostoni a piacere.

Arrosti naturali.

32. Temole fritte, agoni, lamprede, sfoglie, oratiche, sevoli, sardelle di mare, pescheria, boatte, rane, becaccine di mare ossia quaglie d'acqua, pulitele, asciugatele fatele friggere con olio, o metà olio e metà butirro, montate il pesce che avrete cucinato sopra una salvietta e servitelo con sopra presemolo fritto.

Pesci alla graticola.

33. Sturione, piccoli bronzini, sevoli, oradiche, triglie, piccole trute, tinche, temoli, luccetti, agoni, pesce persico ed altri di qualità piccola, questi si fanno cuocere alla graticola marinati come lo sturione n. 20.

Gnocchi alla Roccocò.

34. Pigliate metà latte e metà acqua e poco sale, e quando bulle mettete della farina di semola e metà semolina, fatta la pasta, mettetela sulla tavola, tagliata in piccoli pezzetti, la strisciarete colla gratirola, o sia assa delle cestelle, fateli cuocere nell'acqua salata, e pronto il butirro purgato li consarete con detto butirro e formaggio trido e sopra una salsa di triffole con sostanza, e si servino al momento.

Pesce puricinella.

Veggasi il capitolo 15 del t. 60, fuorchè si faranno friggere coll'olio.

CAPITOLO XXVI.

DELLA CUCINA D'OLIO.

Questo capitolo è diviso in otto articoli, che trattano:

- 1.° Dei brodi e zuppe.
- 2.° Delle frittture.
- 3.° Dei lessi.
- 4.° Degli entrées.
- 5.° Degli entremets.
- 6.° Delle verdure.
- 7.° Degli arrosti.
- 8.° Dei dolci.

ARTICOLO I.

DEI BRODI E ZUPPE.

Brodo liscio di rane.

1. Pulite le rane fatele cuocere in una pinta o tre boccali d'acqua, giuste di sale e cotte levatele dal brodo, pestate le rane nel mortajo rimettetetele nella cassarola del brodo, lasciatele bollire per un'ora, indi passatele alla salvietta e scrivitevene del brodo.

Sugo d'olio.

2. Prendete una cassarola, fate un letto di sellero, carottole, cipolle tagliate a fette, mezza quarta d'olio fino, unitevi dell'olio già fritto di frittura o d'arrosti, delle ossa o di tinca o di luccio o di cardana o di anguilla, se ne avete anche un poco per sorta, mettetelo al fuoco a grattinare come i sughi magri (capitolo 25 n. 3), bagnatelo con brodo di rane, lasciatelo bollire per due o tre ore, sgrassatelo e passatelo alla salvietta: questo sugo può servire per minestra di riso e pasta.

Sostanza o couli d'olio dorato.

3. Mettete in una cassarola mezza quarta d'olio fino, due cipolle, due carottole, una gamba di sellero tagliata a fette, lasciateci prendere colore mischiando di volta in volta, unitevi una libbra di rane piccole pulite e mondate, poche ossa di pesce come al numero antecedente, fateli grattinare insieme, indi mettetevi due cucchiaini di farina di semola, mischiate il tutto e bagnatelo col sugo suddetto, indi fatelo sciogliere osservando che riesca d'una densezza di giusto couli, lasciatelo bollire per tre ore, sgrassatelo e passatelo alla salvietta osservando che sia giusto di sale, e quello che non passa alla salvietta si potrà unirlo al sugo facendolo bollire e passare il brodo al sedaccio che sarà più sostanzioso.

Ceci franti.

4. Ponete in una cassarola del sugo, unitevi una mezza metà di ceci franti ben puliti, fateli cuocere al dolce fuoco e mischiateli di frequente: la loro cottura è di tre ore, cotti li servirete naturali, o con pane tostato alla graticola.

Orzo di Germania.

5. Lavate bene con acqua fredda una libbra di orzo, fatelo bollire nel sugo in una cassarola, indi unitevi l'orzo, lasciatelo bollire dolcemente per tre o quattro ore mischiando di volta in volta, giusto di sale servitelo.

Zuppa di sagò.

6. Mondate una libbra di sagò, lavatelo in più acque fredde, fate bollire il sugo in una cassarola, uniteri il

sagò, schiumatelo, lasciatelo bollire dolcemente per tre o quattro ore mischiandolo di mano in mano, cotto servitelo.

Zuppa di fava.

7. Prendete tre boccali e più di sugo, mettetelo in una cassarola e fatelo bollire, unitevi mezza metà di fava ben pulita e fatela andare a metà cottura al dolce fuoco mischiandola sempre; fate friggere un poco olio con una spiga d'aglio, quattro foglie di salvia, poco presemolo, poco scialò, due anchnode e fate il tutto tostare nell'olio, indi versatelo nella fava, lasciatela cuocere, unitevi poco sugo, o brodo di rane e poco couli, versatela poi nella zuppiera e servitela.

Zuppa di lenti intiere.

8. Tirate un ascie di presemolo, poco scialò, salvia, anchiodole il tutto ben tridato, fatelo tostare con due once d'olio sino poste in una cassarola, indi unitevi mezza metà di lenti imbianchite come al capitolo 20 n. 23, mischiatele, bagnatele con sugo, lasciatele cuocere al dolce fuoco, mischiatele di frequente, unitevi poco couli e servitela anche con crostoni di pane tostati alla graticola.

Zuppa purè di lenti.

9. Cucinate le lenti come sopra, passatele al sedaccio, stemperatele con metà sugo e metà couli, ripassatele al sedaccio, mettetele nella cassarola al bagnomaria, fate che prendino il bollo insensibilmente, indi mettete nella zuppiera delle fette di pane tostato alla graticola e versatevi sopra le lenti.

Zuppa di fagioli di diverse qualità.

10. Ponete nell'acqua tiepida i fagioli alla sera per la mattina se sono secchi, levateli dall'acqua e fateli cuocere come sopra ai numeri 8 e 9, cotti serviteli nella stessa maniera come i suddetti.

Zuppa di cipollette.

11. Imbianchite una quarta di cipollette, pelatele fatele tostare un poco in una cassarola con olio fino, bagnatele con un terzo di couli e due terzi di sugo bollente, fatele cuocere al fuoco dolce, sgrassatele e servitele con crostoni di pane tostato alla graticola.

Zuppa di sostanza.

12. Prendete metà couli e metà sugo ben sgras-

sato, giusto di sale con poco pepe; fate tostare un poco d'olio, poco salvia, presemolo, scialò, una spiga d'aglio ben tridato e unite il tutto al detto brodo, lasciatelo bullire, sgrassatelo e versatelo sopra i crostoni di pane tostato alla graticola.

Zuppa alla giardiniera.

13. Prendete poche rape, poco sellero e delle carottole, tagliate il tutto a filetti ed imbianchitelo in acqua bollente; fate tostare nell'olio una cipolla tridata, unitevi la verdura ben spremuta e lasciatela confinare, indi unitevi un terzo di couli ed un terzo di sugo, lasciatela cuocere al dolce fuoco, sgrassatela, e giusta di sale servitela con fettine di pane tostato alla graticola.

Zuppa di porri.

14. Pulite e tagliate a piacere mezza libbra di porri e imbianchiteli nell'acqua salata. Fate tostare con olio due anchiode, poco presemolo e una spiga d'aglio, unitevi i porri ben colati e lasciateli confinare, aggiungetevi metà sugo e metà couli, poco pepe, giusto di sale sgrassatelo e servitelo con pane tostato alla graticola.

Zuppa di verze alla cappuccina.

15. Tagliate in quattro due verze, lavatele bene fatele imbianchire in abbondante acqua, passatele all'acqua fresca, spremetele bene e levategli i suoi listoni, fate un ascié con una spiga d'aglio, tre anchiode, poco presemolo, fatelo tostare con poco olio vergine e poco olio già fritto, unitevi le verze e fatele confinare, indi mettetevi sale, pepe e poco couli, e servitele o liscie o con crostoni di pane alla graticola.

Zuppa di triffole alla visiera.

16. Pulite bene, pelate e tagliate a sette una libbra di triffole nere; fate un ascié con poco presemolo, una spiga d'aglio, quattro anchiode, ben tridato il tutto fatelo tostare in una quarta d'olio fino, indi unitevi le triffole, mischiatele, bagnatele con metà sugo e metà couli, sgrassatele e servitele in zuppiera con pane tostato alla graticola.

Puré di triffole.

17. Pulite, pelate e tagliate come sopra una libbra di triffole, passatele all'ascié come sopra e bagnatele con solo couli, unitevi della molica di pane formando

una pastina, e passate il tutto al sedaccio; quello che rimane nel sedaccio pestatelo al mortajo e ripassatelo, sciogliete questo con poco couli o poco sugo, fategli levare il bollo o a bagno-maria, o alla bornice e versatelo nella marmitta con pane tostato alla graticola.

Puré di piselli.

18. Passate i piselli nell' ascié come sopra al n. 10 di questo articolo, indi passateli al sedaccio, allungateli con metà sugo e metà couli, cotti serviteli con crostoni di pane tostato alla graticola.

Zuppa alla piccardiglia.

19. Fate un ragottino di polpe di rane e code di gambari, passatelo ad un ascié come all' antecedente n. 16, bagnatele con metà sugo e metà couli e servitela con pane tostato alla graticola.

Zuppa al couli d' anchiode.

20. Pelate e fate tostare nell' olio mezza libbra di armandole dolci, pestatele al mortajo unendovi poco couli, indi passatele al sedaccio: abbiate pronto sri anchiode pestate e passate al sedaccio, incorporatele colle armandole, stemperate e sciogliete il tutto con sugo, ben incorporato mettetelo al bagnomaria e servitela con crostoni di pane tostato alla graticola.

Lasagne alla cittadina.

21. Fate una pasta leggiera di mezza libbra di fior di semola con poco sale e poc' acqua fresca, impastatela bene, tiratela ben sottile e tagliatela a piacere. Fate bollire in una cassarola del sugo, unitevi le lasagne e fatele cuocere, giuste di sale servitele.

Tutte le altre paste come fidelotti, fidelini, tagliatelli, lasagnuole, stelletta, l' armandoletta e le lenti, si fanno cuocere nel sugo di rane, o a metà sugo e metà brodo come più vi aggrada.

Riso alla cappuccina.

22. Tridate ben fino quattro anchiode ed una cipolla, fatele tostare in una cassarola con una quarta di olio fino, unitevi mezza metà di riso facendolo tostare assieme, bagnatelo a poco a poco con sugo sino alla giusta sua cottura aggiungendovi poco noce moscata, e giusto di sale servitelo.

Riso in cagnone.

23. Fate cuocere il riso nell'acqua salata, prontato un ascié come sopra, colate il riso, ed unitelo all'ascié, poco pepe, poco noce moscata e servitelo. Potrete anche far cuocere col sugo, o con metà sugo e metà brodo liscio di rane, o con un terzo di sugo, altro di coull ed altro di brodo e fare il riso giallo con olio.

ARTICOLO II.

DELLE FRITTURE.

Cassettine al ragò

1. **F**ate delle cassetine di carta reale come si è fatto al capitolo 2 n. 22 delle frittture grasse, prontate un ragottino di polpe di rane, code di gambari e poche triffule, fate un ascié di presemolo, una spiga di aglio o scialò e due anchiodi, il tutto tridato fino, fatelo tostare con poco olio, unitevi le polpe delle rane e le code dei gambari, fate il tutto tostare mettendovi poco sale, pepe ed una spolverizzata di pane, bagnatelo con coull, empite con queste le cassetine fritte all'olio, mettele sopra una graticola, lasciatele grattinare e servitele.

Pastina d'olio.

2. Fate una pastina con farina, poco sale, poco pepe, mezzo bicchiere di olio fino, bagnatela e scioglietela con vino bianco, sbattetela bene per mezz'ora, unitevi mezzo cucchiajo di lievito di birra e servitevene per involgere le frittture.

Ostie alla pastina.

3. Fate un ragottino con polpe di rane o code di gamberi e pochi funghi, passatelo ad un ascié di poc'olio, unendovi una spolverizzata di pane, versatelo e lasciatelo venir freddo, bagnate nell'acqua delle ostie, distendetelo sopra d'un panno, ponetevi un poco di ragottino, rotolatele dandogli una forma a piacere, infarinatele, al momento di farle cuocere inviluppatele nella pastina come sopra al n. 2 e fatele friggere all'olio, cotte montatele alla salvietta e servitele con presemolo fritto.

Filetti alla pastina.

4. Disossate mezza libbra di pesci persici, tagliateli a filetti, marinateli con poco olio, sale, pepe e poco presemolo trido ed una spremuta di sugo di limone, involuppateli nella pastina (n. 2 di questo capitolo), fateli friggere a bel colore, montateli sopra d'una salvietta e serviteli con presemolo fritto.

Cappelle di funghi fritti.

5. Pulite e imbianchite nell'acqua salata delle cappelle di funghi, nel tempo che bollono metteteci un ferro rovente, colateli, asciugateli con un panno, infarinateli e fateli friggere in una tortiera nell'olio con foglie di salvia. Se non vi sono funghi verdi, servitevi dei funghi salati (capitolo 24 n. 14).

Frittura di cappelle di funghi cocchi.

6. Pulite dei funghi cocchi, aperti salateli, unitevi poco pepe, poco olio e presemolo trito, asciugateli, infarinateli e fateli friggere come sopra.

Cappelle di funghi cocchi alla graticola.

7. Pulite e marinate come sopra le cappelle dei funghi, metteteli alla graticola con fuoco dolce, bagnateli colla sua marinatura e serviteli con una spremuta di limone.

Frittura di pesce persico.

8. Disossate il pesce persico, marinatelo con sale, pepe e poca salvia tridata fina, asciugatelo, infarinatelo, fatelo friggere all'olio purgato in una tortiera e servitelo con sugo di limone.

Lacetti di pesce persico fritto.

9. Pulite i lacetti del pesce persico e infarinateli; fate friggere in una tortiera dell'olio, stendete i lacetti e fateli friggere unendovi poche foglie di salvia e serviteli con una spremuta di limone.

Lacetti di sturione.

10. Pulite i lacetti di sturione e fateli friggere nell'olio come sopra, e nella medesima maniera si faranno pure friggere i lacetti di botrisa.

Frittura di carcioffi imboraggiati.

11. Mondate sei carcioffi, tagliateli curti, levandogli le foglie verdi, untateli con mezzo limone, tagliateli in quarti, levateli la barba, imbianchiteli nell'acqua sa-

lata e asciugateli con un panno, indi infarinateli e frigeteli all'olio, montateli sopra d'una salvietta e serviteli con presemolo fritto. Invece di infarinarli potrete impararli, friggerli e servirli come sopra.

Frittura di carcioffi alla pastina.

12. Pulite e tagliate i carcioffi come sopra, imbianchiteli e marinateli con olio, sale, pepe e poco presemolo trido, indi immergeteli nella pastina all'olio come sopra al n. 2, poi fateli friggere all'olio, lasciategli prendere bel colore, e serviteli con presemolo fritto.

Pomi di terra fritto.

13. Fate cuocere nell'acqua mezza libbra di pomi di terra belli e tondi, cotti pelateli e tagliateli a fette; prontate una tortiera con olio purgato, infarinateli, salateli e fateli friggere, nel tempo che friggono mettetevi delle foglie di salvia, fate che prendino bel colore e serviteli.

Pomi di terra alla salvia.

14. Fate cuocere nell'acqua i pomi di terra, pelateli e tagliateli a fette, infarinateli, metteteli a friggere in una padella con olio abbondante e salateli, levateli dalla cottura e fate friggere molta salvia, montateli sopra d'una salvietta e copriteli colla medesima salvia.

Frittura di bandioli.

15. Pulite, lavate ed asciugate con un panno i bandioli, fateli friggere all'olio, salateli e serviteli con presemolo fritto sopra una salvietta.

Rane fritte.

16. Dividete le cosce delle rane grosse, tagliategli la cima delle zampe, infarinatele e friggetele nell'olio abbondante, dopo fritte salatele, montatele sopra una salvietta e servitele con salvia frita. Si potranno far friggere anche intiere, infarinandole e servendole nella medesima maniera.

Polenta alla salvia.

17. Fate una polenta con farina di grano turco, intanto che cuoce fate un'arrostita di mezza quarta e più d'olio, unitevi della cipolla, salvia, presemolo, anchiode e due o tre once di funghi, il tutto tridato versatela nella polenta, fatela ben cuocere, indi versatela fuori lasciatela raffreddare, tagliatela a fette, o a quadrettini, o ro-

tonda con cop3-pasta, infarinatela e mettetela in una tortiera con olio tostato, fatela friggere ponendovi nel tempo che cuoce della salvia tridata fina e servitela.

Boatte fritte.

18. Levate il guscio alle boatte, lavatele bene, asciugatele con un panno, infarinatele e friggetele all'olio, salatele e servitele sopra una salvietta con salvia fritta dissopra.

ARTICOLO III.

DEI LESSI.

I lessi si faranno cuocere nei corboglioni indicati nella Cucina magra capitolo 25 articolo 1.

ARTICOLO IV.

DEGLI ENTRÉES.

Sturione in fricandò.

1. Pulite e levate la pelle dello sturione, inlardatelo di filetti di anchiode o code di gambari, fate un fondo di verdura in una cassarola con poco olio fino, indi fate un suolo di ossa di pesce, ponetevi sopra il pezzo dello sturione, fatelo grattinare, sbruffatelo con un bicchiere di vino bianco, fatelo asciugare, bagnatelo con metà sugo e metà couli, copritelo con una carta unta di olio, lasciatelo cuocere al dolce fuoco sotto e sopra, al momento di servirlo sgrassatelo, restringete il suo fondo e servitelo con questo e con crostoni tostati alla graticola.

Sturione all'etuffé.

2. Fate un fondo di verdura in una cassarola come sopra, unitevi il pezzo dello sturione fatelo grattinare, bagnatelo con un bicchiere di vino vecchio rosso, voltatelo e bagnatelo con metà sugo e metà couli, unendovi delle erbe aromatiche, una foglia di lauro, salvia e pepe, fate il tutto cuocere al dolce fuoco sgrassatelo e servitelo col suo fondo tirato al punto di salsa e crostonatelo come sopra.

Sturione alla svizzera.

3. Fate un ascié di presemolo, scialò e due anchiode il tutto tridato, fatelo tostare con un mezzo bicchiere d'olio fino, unitevi lo sturione pulito, lasciatelo stramor-

tire unendovi poco stregone, maggiorana e basilico, indi versatevi un bicchiere di vino malaga, altrettanto couli ed altrettanto sugo, lasciatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassatelo e servitelo col suo fondo ristretto.

In tal modo potrete cucinare anche il tonno servendolo con la sua sostanza.

Luccio al salmone.

4. Fate un fondo di verdura unendovi mezzo bicchiere di olio fino, ponetevi sopra un pezzo di luccio di taglio, fatelo grattinare, sbruffatelo con vino di cipro e bagnatelo con poco couli e poco sugo: fatelo cuocere al dolce fuoco, sgrassatelo e servitelo col suo fondo ristretto con una spremuta di limone.

Triglie alla delfina.

5. Pulite la triglia, asciugatela, marinatela con presemolo trido, sale, pepe, olio ed una spremuta di limone, fatela passare al fornello in una tortiera colla sua marinatura, aggiungendovi poco sugo e poco couli, fatela cuocere al dolce fuoco, sgrassatela e servitela.

Carpana alla sultana.

6. Fate un ascié con poco stregone, maggiorana, basilico, limoncina, presemolo e scialò il tutto ben tridato, fatelo tostare con mezzo bicchiere d'olio, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco, ponetevi la carpana o pezzi di carpana, unendovi poco couli e poco sugo, fatela cuocere al dolce fuoco, sgrassatela e servitela con suo fondo restringendolo se abbisogna.

Tinca alla Vestule.

7. Pulite la tinca come al capitolo 25 articolo 10 n. 13 fate un'ascié di presemolo e poco scialò trido, tostatelo un poco con mezzo bicchiere d'olio fino, unitevi la tinca, fatela cuocere al dolce fuoco, alla fine della cottura unitevi due anchiode passate al sedaccio, un'oncia di capperi intieri e servitela col suo fondo dopo d'averla lasciata a mijouté per qualche tempo.

Botrisa alla Spagnuola.

8. Fate un fondo di verdura in una cassarola unendovi mezzo bicchiere d'olio fino e delle erbe aromatiche intiere, indi unitevi la botrisa dopo d'avergli levato il fango come al capitolo 25 articolo 10 n. 22, fatela gratinare, bagnatela con poco vino di malaga, lasciatela

asciugare al fuoco ardente, rimettetevi poco couli e poco sugo, cotta sgrassatela e servitela col suo fondo.

Cotelette di sanclau di varie qualità di pesce.

9. Tagliate delle cotelette di pesce persico, o tinca, o luccio, o carpana, fate un ascié di presemolo, scialò, due anchiode e una spiga d'aglio, tridate il tutto e fatelo tostare con mezzo bicchiere d'olio; infarinate le cotelette unitele all'ascié in una tortiera, stramortitele insieme, bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco, unitevi poco couli, lasciatele cuocere al dolce fuoco, sgrassatele e servitele con una spremuta di limone.

Rane all'ascié.

10. Pulite una libbra di rane grosse, tagliatele nella giuntura e levategli le zampe, incrociate le gambe mettetele a cuocere in un ascié di anchiode, presemolo ed una spiga d'aglio tostato con poco olio, fate stramortire le rane, bagnatele con un mezzo bicchiere di vino rosso, lasciatele asciugare al fuoco ardente, unitevi poco couli sale e pepe, fatele cuocere al dolce fuoco, sgrassatele e servitele.

Anguilla alla cittadina.

11. Levate la pelle e le interiora d'una anguilla grossa, tagliatela a trosoli, fate un ascié come sopra tostato con olio, unitevi l'anguilla fatela stramortire e bagnatela con mezzo bicchiere di vino malaga, lasciatela cuocere al dolce fuoco con sale, pepe ed una foglia di lauro, sgrassatela, unitevi poco couli e servitela col suo fondo ed una spremuta di limone.

Lumache alla Svizzera.

12. Fate un ascié di presemolo, poco scialò, poco fenocchio e poca salvia, tridate il tutto e fatela tostare con poco olio; abbiate pronto le lumache imbianchite, levate dal guscio e pulite, unitele all'ascié, fatele cuocere al dolce fuoco con poco sale e pepe, cotte aggiugetevi poco couli, sgrassatele e servitele.

Fuliga all'etufé.

13. Fate un letto di verdura, poco olio e poche erbe aromatiche ponendovi sopra una foglia di lauro; bridate una foglia ed unitela, fetela grattinare, sbruffatela con mezzo bicchiere di vino rosso vecchio, lasciatela confinare e bagnatela con sugo, alla fine della cottura uni-

tevi poco couli, sgrassatelo, sbridate la foliga, montatela sul piatto e versatevi sopra la sua sostanza.

Foliga al salmì.

14. Pulite due folighe, sventratele e bridatele, fatele cuocere allo spiede bagnandole con olio in leccarda, due foglie di lauro ed il sale; cotte levatele dallo spiede tagliatele a quarti e dategli la loro grazia; prendete il busto ed i retagli pestateli al mortajo, passateli al seccaccio, sciogliete il salmì con del couli, ponete il salmì in una cassarola, unitevi i quarti delle folighe, lasciateli a mijouté al bagnomaria, o al caldo alla bornice e servitele con croste di pane tostato alla graticola.

ARTICOLO V.

DEGLI ENTREMETS.

Cappone di galera.

1. Fate il cappone di galera come al capitolo 25 articolo 9 n. 10, invece dell' uovo od altro condito di butirro, vi porrete dei pesci di mare, ed altro imbianchiti nell'acqua salata, montateli a bell'occhio e conditeli con gremolata di anchiode, capperi, presemolo, spiga d'aglio e poco scialò, il tutto tridato fino; stemperatelo con olio ed aceto, versatelo sopra e guarnitelo con cresta di limone.

Galantina di pesce.

2. Si terrà il metodo come al capitolo 25 articolo 9, invece del butirro per grattinare prenderete un bicchiere d'olio fino, fate cuocere la galantina, cotta lasciatela raffreddare nella sua cottura, levatela dal penno, montatela sopra d'una salvietta, guarnitela a fiori naturali o fatti a mano con verdura: la cottura della galantina sarà ottima per fare la geladina per brodi, per zuppe e minestre e per bagnare sostanze d'olio.

Salsiccia di pesce.

3. Tenete il metodo come al capitolo 25 articolo 9 n. 11, fuorchè la farete friggere coll'olio e salvia, lasciandola cuocere al dolce fuoco, la servirete naturale o vi aggiungerete poco sugo e poco couli facendola cuocere dolcemente, indi sgrassatela e servitela colla sua salsa.

Insalata alla giardiniera.

4. Fate l'apparecchio per detta insalata come al

capitolo 25 articolo 9 n. 13, invece di uovi od altro condito di butirro, vi porrete quegli ingredienti adattati all'olio, a ciò allestiti.

Tinca al carpione.

5. Tenete il metodo come al capitolo 25 art. 10 n. 23, potrete servirla anche con salsa alla peverada come al capitolo 19 n. 32, solo che per formare la salsa invece del butirro servitevi di un mezzo bicchiere d'olio fino, ed invece dei pezzi di vitello mettetevi delle ossa di pesci.

Gambari alla bertanica.

6. Pulite i gambari, fateli cuocere in poc'acqua, un bicchiere di aceto, sale, poche cipolle, sellero e carotole, il tutto tagliato a fette con poca erba buona, lasciateli cuocere al lento fuoco, indi raffreddare nella sua cottura, levateli fuori e conditeli con poco presemolo trido, una spiga d'aglio stemperato con poco olio ed aceto, montateli sul piatto e serviteli.

Arangoste al corboglione.

7. Fate cuocere le arangoste come al capitolo 25 articolo 1 n. 5, curate la cottura che non passi e servitele con una salsa in salsiera, fatta con olio, sale, pepe e sugo di limone: servitele tanto calde come fredde e potrete servirle anche con salsa di gremolata a piacere.

Scampi alla salsa d'anchiode.

8. Fate cuocere i scampi come al capitolo 25 articolo 1 n. 7, serviteli con salsa d'anchiode come al capitolo 19 n. 42, come pure con salsa di capperi (capitolo 19 n. 41), versandola sopra, oppure serviteli in salsiera.

Varj pesci grossi servibili per entremets.

9. Lo sturione, il rombo, il branzino, il tonno, la trutta, il carpione ed i suoi corboglioni si trovano al capitolo 25 articolo 4 n. 5 della Cucina magra, osservando che questi corboglioni siano fatti solo d'olio e di generi aderenti allo stesso. Si servono guarniti di fiori e con salse in salsiera od anchiode o di capperi, o salsa di limone, o gremolata.

ARTICOLO VI.

DELLE VERDURE.

Trissole all'asciè.

1. **P**elate una libbra di trissole e tagliatele fine col

taglia-triffole, fate un ascié con presemolo, spiga d'aglio e tre anchiode tridate ben fino e fatelo tostare con mezzo bicchiere d'olio fino, indi unitevi le triffole e mischiatele unendovi poco coull, lasciatele cuocere poco tempo, sgrassatele e servitele con crostoni di pane tostato alla graticola.

Triffole bianche in insalata.

2. Pulite le triffole con un spazzettino col porle nell'acqua, indi ponetele in altra acqua e lavatele, asciugatele con un panno e tagliatele col taglia-triffole, fate un ascié di due anchiode, poco presemolo ed una spiga d'aglio ben trido, unitevi sale e pepe e sciogliete il tutto con olio, poco aceto, o sugo di limone e versatelo sopra le triffole, o conditele in tavola con olio, sale, pepe e sugo di limone, oppure poco aceto e poco presemolo trido fino e sciolto con olio e sugo di limone.

Spinacci all'ascié.

3. Pulite ed imbianchite i spinacci, spremeteli e tagliateli in quattro, distendeteli sopra d'una salvietta mettendovi sale, pepe, poca noce moscata, uva passa lavata nell'acqua, od uva sultana e pochi pignoli, fate un ascié di presemolo, una spiga d'aglio, poco scialò e tre anchiode il tutto tridato fino, fatelo tostare con un bicchiere di olio fino, indi unitevi i spinacci lasciateli confitare al fuoco dolce, prima di servirli unitovi poco coull, sgrassateli e serviteli con pane tostato alla graticola.

Zucche berettone triffolate.

4. Pulite le zucche, tagliatele e imbianchitele nell'acqua salata e fatele colare al crivello, fate tostare un ascié come sopra, unitevi le zucche e mettetevi poco pepe, noce moscata e poco coull lasciatele un poco a mijouté alla bornice, sgrassatele e servitele con crostoni di pane tostato alla graticola.

Broccoli triffolati.

5. Fate imbianchire nell'acqua salata le broccoli tagliate a fiocchetti, fate un ascié come sopra al n. 3, indi unitevi le broccole mettendovi poco sale, poco pepe e bagnatele con poco coull, lasciatele a mijouté, sgrassatele e servitele con crostoni di pane tostato alla graticola.

Navoni alle erbe fine.

6. Fate un ascié di erbe aromatiche, presemolo, erba

stregone, due anchiode, il tutto tridato fino, mettetelo in una cassarola con mezzo bicchiere d'olio fino e fatelo tostare un poco, unitevi i navoni tagliati a piacere e imbianchiti nell'acqua salata, aggiungetevi poco couli, sale, pepe, teneteli a mijouté, sgrassateli e serviteli con crostoni di pane.

Pomi di terra trifolati.

7. Fate cuocere nell'acqua i pomi di terra, pelateli e tagliateli a fette, fate un ascié come sopra al n. 3, unitevi i pomi di terra, poco sale, pepe e poco couli, lasciateli a mijouté, serviteli con crostoni di pane alla graticola.

Topini ambour trifolati ossia peri di terra.

8. Pelati i peri di terra fateli cuocere nell'acqua salata e tagliateli a fette; fate un ascié come sopra al n. 3, unitevi i peri, poco sale, pepe e poco couli e serviteli con crostoni di pane alla graticola.

Insalata di barbabietole.

9. Fate cuocere le barbabietole al forno o alla bornice, pelatele e tagliatele, conditele con l'ascié di poco presemolo, due anchiode tridate fine, unitevi poco senape, sciogliete il tutto con olio ed aceto, sale e pepe, versatelo sopra alle barbabietole e servitele.

Insalata di radici ossia scorzoner.

10. Pulite la scorzonera. imbianchitela in molt'acqua per fargli perdere l'amaro levategli l'anima, conditela con olio, aceto, sale e pepe poco zucchero, lasciatelo in infusione per due ore, o meglio fatela una giornata per l'altra.

Insalata di broccole.

11. Pelate le broccole, tagliatele ugualmente, mettetelo nell'acqua fresca e imbianchitele nell'acqua salata, colatele nel crivello, asciugatele con panno o montatele in una siemnings; fate una gremolata di due o tre anchiode, poco presemolo, una spiga d'aglio, o spiga di scialò, tridate il tutto fino, scioglietela con olio ed aceto, unitevi un'oncia di capperi e versate il tutto sopra le broccole, indi guarnitele con creste di limone o di barbabietole o di ulive disossate e servitela.

Carcioffi alla graticola.

12. Prendete dei carcioffi e levategli i spini e la barba nel mezzo col cava-verdura, untate con un mezzo limone

ove avete tagliato acciò non s'annerisca, metteteli alla graticola con sale, pepe ed olio, lasciateli cuocere al fuoco lento e serviteli con gli amolini in tavola.

Carcioffi crudi in insalata.

13. Pulite i carcioffi, tagliategli gli spini passandovi sopra il sugo di un mezzo limone, indi serviteli come sopra facendo una concia d'olio, sale e pepe.

Carcioffi all'etuffé.

14. Pulite come sopra i carcioffi, fate un semplice pieno con presemolo, poco scialò e due anchiode passate al sedaccio, poco sale e pepe, incorporate il tutto e ponetene un poco per ogni carcioffo, indi metteteli in una cassarola e versatevi sopra un bicchiere d'olio fino, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, cotti serviteli con sua cottura e il sugo di mezzo limone.

Carcioffi all'ascié.

15. Levate i fondi dei carcioffi e imbianchiteli nell'acqua salata, lasciateli colare ed asciugateli, prontate un'ascié di presemolo, anchiode e scialò, tridatelo fino e tostatelo in una cassarola con poco olio fino, unitevi i fondi ponendovi poco couli, teneteli a mijouté alla bornice sgrassateli e serviteli.

Insalata di carcioffi cotti.

16. Pulite i carcioffi e tagliateli in quarto, passandovi sopra con un mezzo limone ove sono stati tagliati, fateli cuocere nell'acqua salata, colateli ed asciugateli, indi conditeli con olio, sale, pepe e sugo di limone, apparecchiateli tre ore prima di servirli in tavola e garniteli con creste di limone.

ARTICOLO VII.

DEGLI ARROSTI.

Anguilla all'Italiana.

1. Levate la pelle dell'anguilla e pulitela dai suoi interiori, tagliatela a trosoli, mettetela allo spiede con foglia di salvia, fatela cuocere allo spiede, bagnatela con olio fino, mettendovi nella leccarda tre foglie di lauro e servitela.

Tinca al carpione.

2. Fatela nel modo stesso come al capitolo 25 articolo 10 n. 13, lasciatela in infusione non meno di due ore prima di servirla.

Alice alla Napoletana.

3. Fate un ascié di anchiode, presemolo, scialò, salvia e una spiga d'aglio, fatelo tostare con mezzo bicchiere d'olio fino, versate la metà di questo ascié sopra un piatto di rame, raccomandate le alicie in piedi e versatevi sopra l'altra metà dell'ascié unendovi poco sale e pepe, fatle cuocere al momento di servirle, e servitele con una spremuta di limone.

Ostriche alla graticola.

4. Pulite le ostriche e fatele cuocere come al capitolo 25 articolo 10, n. 16.

Lumache al guscio.

5. Apparecchiate le lumache come al capitolo 25 articolo 10 n. 17, invece del butirro, versatevi dell'olio e mettetele alla graticola e servitele al momento.

Merluzzo alla graticola.

6. Pulite il merluzzo, tagliatelo a piccoli quadretti, marinatelo con poco olio, pepe, sugo di limone e poco presemolo trido, fatelo cuocere alla graticola bagnandolo con la sua marinatura e servitelo con salsa reale (capitolo n. 63).

Merluzzo alla gremolata.

7. Fate cuocere il merluzzo come sopra e servitelo con una gremolata calda come al capitolo 19 n. 69.

Truta alla graticola.

8. Pulite la truta, tagliatela a trosoli, marinatela come al n. 6 di questo capitolo, fatela cuocere alla graticola, bagnatela con olio e servitela con olio e sugo di limone, o poco aceto, o con una gremolata fredda, o salsa d'anchiode, o salsa di capperi (veggasi il capitolo 19).

Degli arrostiti naturali.

9. I pesci possono servire di arrostito, i nomi dei quali trovansi al capitolo 25 articolo 10 n. 82, siccome questi si devono far cuocere col solo olio, così purgherete l'olio con entro delle fette di pane, foglie di sellero, una cipolla tagliata e poca salvia, indi ben purgato l'olio passatelo al sedaccio e vi farete cuocere il pesce, se sarà grosso fatelo cuocere al fuoco dolce, se è piccolo a fuoco allegro, curate la cottura che riesca croccante e colto serviteli sopra una salvietta con sopra presemolo fritto.

Salse.

10. Le salse per pesce e per salsiera sono quelle di

anchiodo, di capperi, di pignoli, di pistacchi e d'armandole che si trovano indicate al capitolo 19 delle salse.

ARTICOLO VIII.

DEI DOLCI.

1. **T**rovasi al capitolo 16 n. 181.
Croccante d'armandole.
Sciartotta alla Turca.
2. La sua ricetta vedasi al capitolo 16 n. 115.
Geladina di maraschino.
3. La ricetta vedasi al capitolo 16 n. 90.
Portogalli con geladina.
4. Trovasi la ricetta al capitolo 16 n. 101, come pure si può fare qualunque geladina servendosi della colla di pesce (capitolo 16 n. 87).
Dolce ossia zuppa all'Inglese.
5. Vedasi il capitolo 16 n. 107 che vi si trova la sua ricetta.
Peri falsiti alla Regina.
6. Veggasi il capitolo 16 n. 120.
Ostie alla marmellata.
7. Veggasi il capitolo 16 n. 62.
Tortelli di riso col lievito.
8. Veggasi il capitolo 16 n. 60.
Pomi alla Russa.
9. Veggasi il capitolo 16 n. 118.
Peri all'Ungherese.
10. Veggasi il capitolo 16 n. 19.
Peri o pomi siroppati e fatti al bigné.
11. Veggasi il capitolo 16 n. 123.
Prugne di Provenza.
12. Mettete in una tortiera una libbra di prugne di Provenza e mezza libbra di zucchero, unitevi un mezzo di vino bianco, o rosso vecchione, fatelo cuocere al dolce fuoco unendovi poca cannella intera, servitevene calda o fredda con sotto delle fettine di pane tostato alla graticola, se fosse mancante di colore unitevi un poco di amarante e servitele.
13. Mettete i peri secchi nell'acqua tiepida alla sera per il giorno successivo, asciugateli e poneteli in una

cassarola con vino bianco, il zucchero e gli altri ingredienti come sopra, fateli cuocere al dolce fuoco aggiungendovi poco amarante alla fine della sua cottura e serviteli con fettine di pane tostato alla graticola.

Persici secchi.

14. Fate rinvenire i persici come i peri, cucinateli e serviteli come sopra.

Pasta frolla all'olio.

15. Prendete mezza libbra di farina fior di semola, poca scorza di limone tridata fina, once otto zucchero, una quarta d'olio fino e impastate il tutto, tagliate dei pezzi di pasta e formate dei groppini o quello che vi aggrada, stendeteli sopra un foglio di rame untato di cera vergine e fateli cuocere al forno dolce, montateli sopra una salvietta e serviteli spolverizzandoli di zucchero.

Grassa per zoccoli o piedestalli.

16. Prendete una songia intiera di majale, la grassa d'un mezzo rognone di manzo e della grassa di rognone d'agnello, tridate il tutto fino fatela liquefare in modo che non tosti, passatela al sedaccio, mettetela in una tortiera ponendovi sotto del ghiaccio, lavoratela sempre mischiando dandogli un colore di carmino, indurita formate dei piedestalli o zoccoli in diversi ornati, per guarnire i quali servitevi delle ghirlande di pasta dragante. Di questi piedestalli ve ne servirete per porvi sopra giamboni, o galantine od altri simili freddi.

Del butirro maneggiato.

17. Con questo butirro ben maneggiato in modo che sorta tutto il latte ed asciugato con una salvietta fina ve ne servirete a montare le galantine, spalle, lingue, bondajole, presciutti ed altri salati, e potrete fare tutto quello che vi aggrada o per figure o per ornato o bestie od altro a vostro piacere.

Delle alzate di pasticceria.

18. In quanto al composto veggasi il capitolo 16 n. 155, e con questo potrete fare piante, fiori, castelli, edifici, carri, nave e tutt'altro che la vostra idea vi presenterà anche per ornamento della tavola.

FINE.

INDICE GENERALE

<p>Precetti generali sulle provvisioni . . . p. 1</p> <p>Prerogative di un ottimo cuoco " ivi</p> <p>Proprietà del cucinare " 2</p> <p>Utensili corrispondenti ad una ben ordinata cucina " ivi</p> <p>Pranzo all'italiana per 20 coperte da servirsi in due portate. . . " ivi</p> <p>Pranzo alla francese per</p>	<p>un servizio di trenta coperte p. 3</p> <p>Pranzo alla russa per se- dici coperte. . . " 4</p> <p>Pranzo all'inglese per 48 coperte " 5</p> <p>Idea di questo libro. " 6</p> <p>Divisione del Nuovo Cuo- co Milanese. . . . " ivi</p> <p>Metodo di servire li Vini ad un pranzo di eti- chetta " 7</p>
--	--

CAPITOLO I. DELLE ZUPPE E MINESTRE.

<p>1. Purée alla Parigina. " 8</p> <p>2. " de pois (o pisel- li) alla genovese. " 9</p> <p>3. " all'osei . . . " ivi</p> <p>4. " alla soubonne. " 10</p> <p>5. " alla montanara " ivi</p> <p>5.a. Zuppa di fegato alla tedesca " ivi</p> <p>5.b. " alla svizzera. " 11</p> <p>6. " alla brunetta. " ivi</p> <p>7. " pour l'été . . " ivi</p> <p>8. " all'imperiale. " 12</p> <p>9. " alla reale . . " ivi</p> <p>10. " alla godiveau. " ivi</p> <p>11. " alla sostanza a bagnomaria, ov- vero coulidorato " ivi</p> <p>12. " alla renna. . " 13</p> <p>13. " alle foigée " ivi</p> <p>14. " all'agreste . . " ivi</p> <p>15. " alla visiera . . " ivi</p> <p>16. " alla regina os- sia purée . . . " ivi</p> <p>17. " alla duchessa " 14</p> <p>18. " alla genovese " ivi</p> <p>19. " alla vestale . . " ivi</p> <p>20. " alla piccardiglia " ivi</p>	<p>21. Zuppa di canel ad uso di luini " ivi</p> <p>22. " di falsa alla si- ringa " 15</p> <p>23. " di pasta reale, a piccole bocchette " ivi</p> <p>24. " di pasta reale alla siringa. . . " ivi</p> <p>25. " alla purée di corvi, " 16</p> <p>26. " all'inglese . . " ivi</p> <p>27. " di couli ai re- gali di pollami " ivi</p> <p>28. " al purée di vi- tello " 17</p> <p>29. " Purée di navoni o pomi di terra " ivi</p> <p>30. Zuppa di couli di pi- selli o fagiuoli. " ivi</p> <p>31. Purée di lenti. . . " ivi</p> <p>32. Ravioli alla regina " ivi</p> <p>33. Puré di pistacchi. " 18</p> <p>34. " di trifole . . " ivi</p> <p>35. Zuppa di ceci frauti " ivi</p> <p>36. Purée di selleri e ca- rotte " 19</p> <p>37. Zuppa di sagò ossia or-</p>
--	--

zo di Germania p.	19	46 b. Zuppa di guocellini	
38. Zuppa alla giardiniera»	ivi	alla svizzera . p.	ivi
39. » di cime di lover-		47. Maccheroni falsiti »	21
tise »	ivi	48. Riso alla spagnuola »	ivi
40. » d'erbe alla fran-		49. Risotto alla milanese	
cese »	ivi	giallo »	ivi
41. » alla romana . »	20	50. Riso all'italiana . »	ivi
42. » di ravioli alla ca-		51. » e coradella di	
salinga »	ivi	vitello. . . . »	ivi
43. » alla tedesca di		52. » al sugo di vitello»	25
sbrofadelli . »	ivi	53. Risi usuali con quella	
44. Sbrofadelli al brodo »	ivi	qualità di verdura	
45. Zuppa alla santè »	21	secondo la stagione»	ivi
46. » di paparelle »	ivi	54. Paste per minestra	
46 a. » all'inglese . »	ivi	assortita »	ivi

CAPITOLO II. DELLE FRITTURE.

1. Pastina all'italiana »	24	18. Salsicce di lepre. »	ivi
2. » alla milanese. »	ivi	18 a. » di vitello. . »	30
3. » all'olio. . . »	ivi	18. b. Laccetti alla gradi-	
4. » al vino bianco »	25	sella o alla rete. »	ivi
5. » di panera e latte»	ivi	19. Cervella alla pastina»	ivi
6. » alla russa . »	ivi	20. » imboraggiata. »	31
7. » alla neve . . »	ivi	21. » all'italiana . »	ivi
7. a. » leggiera ma non		22. » alla cassetina di	
crocante. . . »	ivi	carta »	ivi
7. b. Frittura in atlete		23. » alla milanese »	32
di riso »	ivi	24. » all'inglese . »	ivi
7. c. » di paste brisé o		25. » alla dama . »	ivi
mezza sfogliata o		26. Lacetto alle cassetti-	
frolla »	26	ne di carta . . . »	ivi
8. » alla romana . »	ivi	27. » alla pastina. »	33
9. Filone alla monarca»	ivi	28. » alla roccò . »	ivi
10. Rizzone di sfogliata		29. » alla milanese. »	ivi
con filone di manzo»	ivi	30. » alla semplice. »	ivi
11. Cervella al sole . »	27	31. Coradella al sole. »	ivi
12. Frittura all'inglese »	ivi	32. Croqué di coradella »	34
13. » alla plume . »	ivi	33. Saltata di coradella »	ivi
14. » alla cosacca . »	ivi	34. Coradella al paue »	ivi
15. » bodeni di san-		35. » alle cassetine o	
gue alla romana »	28	di carta o di pane »	ivi
16. Sanguinacci alla mi-		36. Fegato alla genovese»	35
lanese »	ivi	37. » alla matellota »	ivi
16. a. » di majale . »	29	38. » alla rete, ossia	
17. Tomaselle alla te-		figatelli alla roccò»	ivi
desca »	ivi	39. » alla parmigiana»	36

40. Tomaselle di fegato p. 35
41. Fegato agli Scartozzini. » 36
42. » alla Romana. » 37
43. » alla Marinara. » ivi
44. » alle Lamprede » ivi
45. » con salsa di pomi d'oro » ivi
46. » alla Roccocò. » ivi
47. Frittura di Capretto » 38
48. Rognone al vino. » ivi
49. » trissolato . . » ivi
50. Frittura di granelli di montone. . . » ivi
51. Granelli alle Cassettine » ivi
52. Frittura di Pollastri novelli alla Roccocò » 39
53. Pollastri e pivioni alla pastina . . . » ivi
54. Mariné di piedi di Vitello alla pastina » ivi
55. Piedi di Vitello imboraggiati . . » 40
56. Pollastri o Pivioni in mariné imboraggiati . . . » ivi
57. Frittura di sottogola di Vitello . . » ivi
58. Orecchio di Vitello fritto » 41
59. Godivò alla pastina » ivi
60. Frittura di falsa . » ivi
61. Crochetti diversi. » ivi
62. Funghi alla Duchessa » 42
63. Frittura di vitello alla falsa ossia alla Duchessa. . . . » ivi
64. Frittura di Vitello alla basciamella. » 43
65. Bodini di Pollastri per Frittura . » ivi
66. Bodini di Sangue per Frittura . . . » ivi
67. Frittura di falsa all'Italiana . . p. 44
68. Frittura di Bombette di Riso con ragottino » ivi
68. a. Frittura di riso » ivi
69. Riso alla Matonelle » 45
70. Frittura di Fidelini con Ragottino » ivi
71. Pasticcini di Fidelini alla Roccocò . » ivi
72. Frittura alle Cassettine di Pasta Pavò » 46
73. Frittura alla Napoletana » ivi
74. Petits-pâtés al Ragottino » ivi
75. Rizzole di Sfogliata » 47
76. Rizzoli alli Porri. » ivi
77. Frittura di Maccheroni » ivi
78. Mondeghilli diversi » ivi
79. Frittura di palato allo stocco ossia in atletè » 48
80. » di Azina ossia tettina di Manzo » ivi
81. » di Azina alla dama » ivi
82. Azina al Sole . . » 49
83. » a piacere . . » ivi
83. a. Frittura di Crostini alla Svizzera . » ivi
84. » di tettina di vitello in varie maniere » ivi
85. » di vitello alla minuta » 50
86. » di Quaglie . » ivi
87. Crapine di Quaglie » ivi
88. Frittura di Cucumeri a ligné . . . » ivi
89. » di Cucumeri a mariné » 51
90. Pane in frittura alla Duchessa. . . » ivi
91. Frittura di budelli di

Capretto . . . p.	51	stina p.	52
92. Frittura di piccoli do- blettini di pollo »	ivi	97. Filetto di lepre alla borghese . . . »	53
93. » di funghi falsiti »	52	98. Frittura all'italiana »	ivi
94. Sello falsito in frit- tura »	ivi	99. Punta di petto alla roccocò . . . »	ivi
95. Lattughe falsite e fritte . . . »	ivi	100. Frittura di punta di petto alla milanese »	54
96. Carcioffolo alla pa-			

CAPITOLO III. DEI LESSI.

Osservazioni sui lessi p.	54	15. Manzo alla Scarlatta »	61
1. Manzo alla Roccocò »	55	16. Punta di petto di vitel- lo a ragout melée »	ivi
2. Bianco costato, ossia punta di petto di manzo alla borghese »	56	17. » di petto di vitello a lessa . . . »	62
3. Manzo ristretto alla piemontese . . »	ivi	18. » di petto di vitello falsita . . . »	ivi
4. » alla russa . . »	57	19. » di petto di vitello glassata . . . »	ivi
5. » alla moda . . »	ivi	20. Testa di vitello alla Roccocò . . . »	63
6. » all'italiana . . »	58	21. » di vitello alla fran- cese »	ivi
7. Stufato alla milanese »	ivi	22. » di vitello alla bra- sura »	ivi
8. Manzo alla sinagoga »	ivi	23. Lessi di Polleria . »	64
9. Filetto di manzo alla carone . . . »	59	24. Modo di allestire la polleria . . . »	ivi
10. Coste all'inglese . »	ivi	25. Come il manzo a lessa si riduce a stufato »	ivi
11. Costa alla svizzera »	ivi	26. Culatta di bue alla Zingara . . . »	65
12. Coste alle triffole »	ivi	27. Manzo alla gendarme »	ivi
12. a. Lingua di manzo salata alla svizzera »	60		
13. Coda di manzo alla giardiniera . . »	ivi		
14. Testa di manzo e oc- chio alla svizzera »	ivi		

CAPITOLO IV. DELLA POLLERIA IN GENERALE.

Cappone a lessa senza brodo . . . p.	66	8. Pollastri alla delfina ossia al fricassé . »	69
1. Pollastri alla socrate »	ivi	9. » alla brunetta . »	ivi
2. » alla roccocò . »	ivi	10. » al ragò . . . »	ivi
3. » alla russa . . »	ivi	11. Pollastro al cavaliere »	70
4. » alle triffole . . »	67	12. » alla monarca . »	ivi
5. Pollastro alle paparelle »	ivi	13. Ale di pollino ed an- che di cappone o pol- lastri alla vezzosa »	ivi
6. » alla perla . . »	68		
7. » alle ceneri . . »	ivi		

14. Pollastri alla stuarda p. 70
 15. " alla pucelle . " 71
 16. " all'eminenza " ivi
 17. " alla laudona " ivi
 18. Pollastro sauté . " ivi
 19. Pollastri col pieno di
 noce colle lasagnole " 72
 20. Pollastro all'impe-
 riale " ivi
 21. Pollastri all'inglese " ivi
 22. " alla slanchenberg " 73
 23. " alla sultana . " ivi
 24. " alla vestale . " ivi
 25. " alla moscovita " 74
 26. Cotelette di pollastro
 alla sinagoga. . " ivi
 27. " alla roccocò " ivi
 28. Sotté de' petti di pol-
 lastri ossia turbanti " ivi
 29. Cotelette alla du-
 chessa. . . . " 75
 30. Pollastri alle anitride " ivi
 31. Capponi alle povelé " 76
 32. " alla roccocò " ivi
 33. " al duca . . " ivi
 34. " alla giacinta " ivi
 35. " alla ravigotta " 77
 36. " alla contessa " ivi
 37. " alla spagnuola " ivi
 38. " alla fiamminga " 78
 39. " alli ravioli . " ivi
 40. " alla lombarda " ivi
 41. " alli piselli . " ivi
 42. " alla montanara " 79
 43. " alla straniera " ivi
 44. " alla romana " 80
 45. " alla basciamella " ivi
 46. " alla cinese. " ivi
 47. Formaggio di cap-
 pone a soufflé " 81
 47.a. Pollastri alla gia-
 cinta. . . . " ivi
 47.b. " alla spagnuola " ivi
 47.c. " al salpicone, o
 roccocò . . " 82
 47.d. Pollastri in bom-
 bette p. 82
 47.e. Ale alla salsa al
 buongusto. . " ivi
 47.f. Pollastri alla salsa
 bacone. . . . " ivi
 47.g. Intingolo di polli
 alla matelotta " 83
 48. Petti di cappone in
 diverse maniere " ivi
 49. Ale di cappone in
 diverse maniere " ivi
 50. Fegati di pollini alla
 fiorentina . . " 84
 51. " di pollini alla
 italiana . . . " ivi
 52. " d'oca alla stuarda " 85
 53. " in diverse ma-
 niere " ivi
 53.a. Filetti mignoni di
 pollo alla reale " ivi
 DEI PICCIONI.
 54. Piccioni alle carceri " ivi
 55. " alla creme . " 86
 56. " alla milanese. " ivi
 57. Avanzi della tavola " ivi
 58. Piccioni all'otello " 87
 59. " all'olandese " ivi
 60. " al sangue veluté " ivi
 61. " alla giocosa . " ivi
 62. " alla matelotta " 88
 63. " all'erba fina . " ivi
 64. " alla zingara . " ivi
 65. " alla roccocò. " 89
 66. " al ragò mélé. " ivi
 67. " alla tedesca . " ivi
 68. " alla provinciale " ivi
 69. " al bigné . . " 90
 70. " alla caprina . " ivi
 70.a. " alla salsa d'agresta " ivi
 70.b. " alla corsara . " ivi
 70.c. " in sortout . . " ivi
 71. Delle tortorelle . " 91
 72. Francolino alle ulive " ivi
 73. Oca alla stuarda. " ivi

74. Oca all'armagnach . . . p.	91	86. Anitra falsita . . . p.	94
75. " alla roccocò . . . »	ivi	87. " alla milanese. »	ivi
76. " in diverso . . . »	92	88. " all'italiana . . . »	95
77. " nostrana falsita »	ivi	89. Le «nitre salvatiche	
78. Del pollo »	ivi	e le oche salvatiche	
79. " all'imperiale . . . »	93	si troveranno al cap.	
80. " dohé »	ivi	9 del selvaggiume »	ivi
81. " col pieno di nocce »	ivi	90. Anitra alla cittadina »	ivi
82. Anitra alla svizzera »	ivi	91. " alla piemontesa »	96
83. " alla matellotta »	ivi	92. Oca falsita allo spiedo »	ivi
84. " coi lenti . . . »	94	93. " con mostarda »	ivi
85. " alla predouillet »	ivi	94. Anitra alla gentile »	97

CAPITOLO V. DEGLI ENTRÉES OSSIA ANTIPASTI DI VITELLO.

Osservazioni in generale sulla qualità del vitello p.	97	21. Vitello al buon gusto ossia alla giardiniera p.	106
Dose delle carni per ogni persona che si serve a tavola. »	98	22. Fesa di vitello alla tedesca »	ivi
1. Punta di petto glassata al forno. . . . »	99	23. Vitello alla russa. »	107
2. " alla vestale . . . »	ivi	24. Granata di bombe alla roccocò . . . »	ivi
2 a. Vitello al giacinto »	ivi	25. Vitello alla stuarda »	108
3. Spalla alla umorosa »	ivi	26. Scalope all'inglese »	ivi
4. Punta di petto all'ing- lese »	100	27. " alla vergine. »	ivi
5. Cotelette all'italiana »	ivi	28. " alla spagnola »	109
6. Caré alla maddalena »	ivi	29. " all'olandese »	ivi
7. " alla Certosina. »	101	30. Fesa di vitello rizzata, ossia in parrucca »	ivi
8. Cotellette alla roccocò »	ivi	31. Aspruchi di vitello »	ivi
9. Vitello al girasole . . . »	ivi	32. Testa di vitello alla salsa piccante »	110
10. Cotellette sauté alla cacciatore »	102	33. „ di vitello colla salsa alla Maria Luigia »	ivi
11. Scalopine di vitello »	ivi	33. a. „ di vitello al grateno »	ivi
12. Vitello alla delfina »	ivi	34. Orecchie di vitello al dolce piccante »	111
13. " alla gianzaia »	103	35. Lingua di manzo alla pasticciera. . . . »	ivi
14. " alla cappuccina »	ivi	36. " di vitello a stuf- fato »	ivi
15. Granadine di vitello »	ivi	37. " alla gendarme »	112
16. Roletta di vitello »	104	38. " alla boetté . . . »	ivi
17. Fesa australe. . . . »	ivi	39. " alla papilliota »	ivi
18. Polpettine distese »	105	40. " all'agro dolce «	ivi
19. Fricandò di vitello »	ivi		
20. Cotelette alla cucin- iera. »	106		

41. Lingua con salsa all'italiana . . . p. 113
 42. » glassata . . . » ivi
 43. » all'anconetana » ivi
 44. » alla salsa d'acciughe . . . » ivi
 45. Piedi di vitello alla anasie . . . » ivi
 46. » di vitello alla peverada . . . » 114
 47. Cervella al fricassé con creste . . . » ivi
 48. » alla Maria Luigia » 115
 49. » alla sassone » ivi
 50. » alla creme . . . » ivi
 51. » méléé . . . » ivi
 52. » alla retulié . . . » 116
 53. » imprigionata. » ivi
 54. Lacetti alla genovese . . . » ivi
 55. » al ragò de' gambari . . . » 117
 56. » in fricassé con creste . . . » ivi
 57. » all'agro-dolce » ivi
 58. » alla zingara . . . » ivi
 59. » alla salsa de' pistacchi . . . » ivi
 60. Fegato alla roccocò » 118
 61. Salsiccia di fegato alla borghese . . . » ivi
 62. Fegato al turbante » 118
 63. » alla retulié . . . » 119
 64. Fegato alla salsamentaria . . . p. 119
 65. » all'etufé . . . » ivi
 66. » alla monarca . . . » 120
 67. » al fricandò, o brunette . . . : » ivi
 67.a. » alla giacinta . . . » ivi
 67.b. » alla piemontese » 121
 68. Coradella alla poullé » ivi
 69. » al bigne . . . » ivi
 70. » all'imperiale . . . » 122
 71. » alla peverada » ivi
 72. » alla romana . . . » ivi
 73. » al fumé di Selvatici . . . » ivi
 74. Palati alla provinciale . . . » ivi
 75. » al butirro d'anchioda . . . » 123
 76. » alla duchessa » ivi
 77. » in fricassé . . . » ivi
 78. » all'anconetana » ivi
 79. » all'italiana . . . » ivi
 80. » alla genovese » 124
 81. » alla roccocò. » ivi
 82. » alla cittadina » ivi
 83. » alla gens-d'armes » 125
 84. » alla principessa » ivi
 85. Piede di vitello in diverse maniere » 126
 86. Emenes di carne diverse . . . » ivi
 87. Filetto di bistecco » ivi

CAPITOLO VI. DEGLI ENTRÉES DI PASTICCI CALDI.

1. Maccheroni alla napoletana . . . p. 127
 2. Timbalo alla roccocò » ivi
 3. » alla tedesca . . . » 128
 4. » di cervella . . . » ivi
 4.a. Grateno o timbalo di fegato . . . » 129
 5. Gatteau alla viennese » ivi
 5.a. » di cervella . . . » ivi
 6. Gnocchi alla italiana » 130
 7. Gnocchi alla milanese p. 130
 8. » strisciati alla gra-tirola . . . » ivi
 9. » alla tedesca . . . » 131
 9.a. » reali . . . » ivi
 10. Pasticcio di Maccheroni a mezza sfogliata . . . » 132
 11. Maccheroni alla retulié . . . » ivi

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| 12. Surtout di maccheroni . . . p. | 133 | 21. Pasticcio di Polenta alla russa . . p. | 137 |
| 13. Globo di lasagne » | ivi | 22. » di ali al buon gusto . . . » | ivi |
| 14. Lasagne col sangue di lepre . . » | ivi | 23. » con ragò mélé » | 138 |
| 15. Pasticcio di farina gialla . . . » | ivi | 24. Turbante o godivò al boeetto . . » | iv |
| 16. » di riso . . . » | 134 | 25. Falsone al duca in pasticcio . . » | 139 |
| 16.a » russo di magro » | ivi | 25.a. Maccheroni al giambone ossia all'inglese . . . » | ivi |
| 16.b. » russo di grasso » | 135 | 25.b. » alla svizzera » | ivi |
| 16.c. Gatteau di pollastri o altra carne . » | ivi | 26. Casonselli alla bergamasca . . . » | ivi |
| 17. Globo di riso . . » | ivi | 27. Entrée strul, piatto tedesco . . » | 140 |
| 18. Valuano con salpicone » | ivi | | |
| 19. Pasticcio di lepre » | 136 | | |
| 20. » di fegato d'oca » | ivi | | |

CAPITOLO VII DEGLI ENTRÉES DI MAJALE, DI CINGIALE, DI TASSO, E DE' DAINI.

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1. Cotelette alla provinciale . . . p. | 141 | 11. Lombo di majale alla turchessa . . p. | 144 |
| 2. Porchetta all'agro dolce » | 142 | 12. Lonza o lombretti in diversa maniera » | 145 |
| 3. » a diverse salse » | ivi | 13. Modo di cucinare i giamboni, ossia presciutti . . » | ivi |
| 4. Majale al cinghiale » | ivi | 14. Porchetta da latte al gratino . . . » | ivi |
| 5. Filetto di majale piccato » | 143 | 15. Porchetta di latte alla tedesca . . . » | 146 |
| FILETTI, O LOMBO, O COTELETTE DI MAJALE IN DIVERSE MANIERE. | | | |
| 6. Lombo in turbaute | 143 | 16. » di latte falsita » | ivi |
| 7. Filetto alla predouillet » | ivi | 17. Cinghiale alla porchetta » | ivi |
| 8. Cotelette alla svizzera » | ivi | 18. » in differenti maniere » | ivi |
| 9. Tempie in varie maniere, servite con diverse salse o legumi. . . . » | 144 | 19. Del tasso . . . » | 147 |
| 10. Porco alla romana intero » | ivi | 20. Tasso in differente » | ivi |
| | | 20.a. Il daino . . . » | ivi |

CAPITOLO VIII. ENTRÉES DI MONTONE O CASTRATO.

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| Modo di marinare il gigò del montone . . p. | 147 | 1.a. Gigò di montone all'ascié . . . p. | 148 |
| 1. Gigò all'entrée di broscie » | ivi | 1.b. » alle erbe fine » | ivi |
| | | 1.c. Code di montone al | |

- | | | | | |
|------------------------------|--------|----------------------------|-------------------------|--------|
| riso | p. 148 | 11. Piedi di montone alla | roletta | p. 151 |
| 1. d. Gigò a uso tasso e | | 12. » di montone con | diverse salse | ivi |
| al'daino | ivi | 13. Codini di montone | alla certosa | ivi |
| 2. » alla milanese | ivi | 14. » di montone glassati» | | ivi |
| 3. » allo stufato | 149 | 15. » di montone all'ita- | liana | 152 |
| 4. Castrato in diverse ma- | | 16. Granelli alla certo- | sina | ivi |
| nierè | ivi | 17. Piedi di montone al- | l'entrée du lys » | ivi |
| 5. Gigò al gratino con sal- | | 18. Piedi di montone al | gratino | iv |
| sa alla peverada » | ivi | 19. » di montone alla | francese | 153 |
| 6. » alla moscovita os- | | 20. » in diverse ma- | nierè | ivi |
| sia alla russa » | ivi | | | |
| 7. Cotelette di montone | | | | |
| all'amorosa | 150 | | | |
| 8. Cosci di montone alla | | | | |
| ravigotta | ivi | | | |
| 9. Cotelette alla predouil- | | | | |
| let | ivi | | | |
| 10. Piedi di montone alla | | | | |
| ravigotta | ivi | | | |

CAPITOLO IX. DEGLI ENTRÉES DI AGNELLO E CAPRETTO.

- | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------|--------|----------------------------|----------------------|--------|
| 1. Filetti d'agnello in | fricandeau | p. 154 | 14. Testa d'agnello alla | agro-dolce | p. 157 |
| 2. Capretto alla duchessa» | | ivi | 15. » d'agnello alla | roccocò | ivi |
| 3. » alla delfina | ivi | | 16. Coradelle di agnello | e capretto in fri- | |
| 4. » all'entrée de brosc» | ivi | | cassè | » | 158 |
| 5. » all'imperiale | 155 | | 17. Lingue d'agnello in | diverse maniere » | ivi |
| 6. » alla romana | ivi | | 18. Rognone d'agnello | alla veneziana » | ivi |
| 7. » all'inglese | ivi | | 19. » alla provinciale » | | ivi |
| 8. » all'italiana | ivi | | 20. » trissolati | | 159 |
| 9. » alla russa | 156 | | | | |
| 10. » alla perigot | ivi | | | | |
| 11. » alle erbe fine | ivi | | | | |
| 12. » alla perla | ivi | | | | |
| 13. Testa d'agnello in | | | | | |

CAPITOLO X. DEGLI ENTRÉES DI LEPRE, CONIGLIO, CAPRIOLO, CERVO E CAMOSCIO.

- | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|--------|--------------------------------|-----------------|-----|
| 1. Modo di metterli in | infusione | p. 159 | 7 Lepre alla roccocò | p. 161 | |
| 2. Lepre al sangue | » | 160 | 8. » alla milanese | ivi | |
| 3. » alla roccocò | » | ivi | 9. » all'italiana | ivi | |
| 4. Coscie all'oriente » | ivi | | 10. » alla russa | 163 | |
| 5. Lepre alla schivé | » | 161 | 11. Filetti di lepre alla | reale | ivi |
| 6. » all'imperiale di | | | | | |

12. Filetti alla minuta p. 163
 13. » alla predouillet » ivi
 14. » alla sandulicò » 164
 15. » alla peverada » ivi
 16. » all'anconetana » ivi
 17. » alle trifsole . » ivi
 17. a. Lepre alla cittadina . . . » 165
 18. Modo di marinare il coniglio . . » ivi
 19. Coniglio all'imperiale » ivi
 20. Conigli in diverse maniere . . . » 166
 21. » in pasticcio tanto freddo come caldo » ivi
 21. a. Piccolo coniglio allo spiedo . . » 167
 21. b. Coniglio all'erbe fine . . . » ivi
 21. c. » alla reale . » ivi
 21. d. » in matelot. » ivi
 Del Capriolo . . . » ivi
 22. Capriolo alla stuarda » 168
 23. Capriolo alla svizzera p. 168
 24. Cotelette di capriolo » ivi
 25. Capriolo od altro alla russa . . . » 169
 26. » o altro all'entrèe » ivi
 27. » od altro all'imperiale . . . » ivi
 28. » o altro in scapolpe. . . » ivi
 29. » o altro all'inglese » ivi
 30. » o altro all'italiana » 170
 31. » o altro all'erba fina. . . » ivi
 32. » o altro stufato » ivi
 32. a. Gatteau di cervella alla roccocò . » ivi
 32. b. » di pomiterra » 171
 32. c. Sortout . . . » ivi
 32. d. Timballi all'italiana . . . » ivi
 32. e. Timballo a uso sortusa . . . » ivi
 32. f. Risi per timballi » 172

CAPITOLO XI. DEGLI ENTRÉES DI SELVATICI VOLATILI.

1. Oca selvatica alla roccocò . . . p. 173
 2. » selvatica alla predouillet . . » ivi
 3. » selvatica alla granada . . . » ivi
 4. » selvatica all'armagnac . . . » ivi
 5. Delle anitre selvatiche in diverse maniere » ivi
 6. Anitra falsita. . . » ivi
 7. » selvatica alla milanese . . . » 174
 8. » selvatica all'inglese . . . » ivi
 9. Dei garganelli . . » ivi
 10. Garganelli alla peverada . . . » ivi
 11. » con salsa d'anchioda . . . » ivi
 12. Garganelli alla fumée di selvatici . p. 174.
 13. » con diversi legumi, salse e guarnizioni . . . » 175
 DEI FAGIANI
 14. Fagiano alla roccocò » ivi
 15. » al salmi . . » ivi
 16. » all'entrèe de brosc » 176
 DELLE PERNICI O COTORNICI.
 17. Pernice all'americana » 176
 18. Salmi di pernice » ivi
 19. Pernice alla ville roi » ivi
 20. » al ristauré . » 177
 21. » con guarnizioni » ivi
 22. Pernici all'entrèe de brosc . . . » ivi
 23. » al fumé di fagiano » ivi
 24. » all'entrèe d'Italia, o roccocò . » ivi

24. a. » in varie maniere p. 178
 25. Francolini all'imperiale . . . » ivi
 26. Francolino al buon gusto . . . » ivi
 27. » al ragò di triffole » ivi
 28. » cogli ulivi . . » 179
 29. Diversi salmi . . » ivi
 30. Delle gilardine . » ivi
 31. Gilardine alla sostanza . . . » ivi
 32. » alla stuarda . » 180
 33. » alla savojarda » ivi
 Delle quaglie . . . » ivi
 34. Quaglie all'oro . » ivi
 35. » alla duchessa . » ivi
 36. » all'entrèe de brosc » 181
 37. » all'erbe fine . . » ivi
 38. » alla stuarda . » ivi
 39. » alla sostanza . » ivi
 40. » all'imperiale . » ivi
 41. » alla dama . . » 182
 41. a. Delle quaglie per entrèe . . . » ivi
 41. b. Quaglie al letto » ivi
 41. c. » al salpicone . » ivi
 ENTRÉES DI DORDI E DRESSI
 42. Dordi alle Cassettine di carta . . » 183
 43. » alle Cassettine di pane . . . p 183
 44. Dordi al turbante » ivi
 45. » all'erbe fine . » ivi
 46. » all'etuffé . . » 184
 Dei Dressi . . . » ivi
 Delle Viscarde . . » ivi
 47. Lodole alla stuarda » ivi
 48. » all'erbe fine . » ivi
 49. » alla cacciatora » ivi
 50. » alle cassetine di carta o di pane » 185
 50. a. » in diverse maniere . . . » ivi
 50. b. » in torte . . » ivi
 50. c. Intingole di lodole » ivi
 51. Ortolani all'erbe aromatiche . . » ivi
 52. » al turbante o roccocò . . . » 186
 53. » alla dama . » ivi
 54. Salmi di gallinacce » ivi
 55. Gallinacce alla Roccocò . . . » ivi
 56. Salmi di beccaccine » 187
 57. Beccaccine all'entrèe de brosc . . » ivi
 58. Piccoli uccelli . » ivi
 59. Emenes di selvatici » ivi
 60. Economica speculazione . . » 188

CAPITOLO XII. ENTRÉES DI PESCI CUCINATI IN GRASSO, CHE SERVONO ANCHE PER ENTRÉMETS PER SECONDO SERVIZIO, ED ANCHE PER BILIEVI.

1. Couli di pesce al grasso p. 188
 2. Sturione alla cortese » 189
 3. Cuori di sturione » ivi
 4. Scalopino alla Spagnuola . . . » ivi
 5. Sturione all'entrèe de brosc . . . » 190
 6. » alla sultana . » ivi
 7. Scalopine di sturione » ivi
 8. Sturione all'imperiale » 191
 9. Sturione all'etuffé p. 191
 10. » alla cenere . » ivi
 11. Tonno alla svizzera » 192
 12. » alla brase . » ivi
 13. » alla minuta . » ivi
 14. » alla sultana . » 193
 15. » alla genovese » ivi
 16. » all'italiano . » ivi
 17. Rombò al buon gusto » ivi
 18. Porcellette in diverse maniere . . » 194

19. Orade al ragò di gambari. . . p. 194
 20. Triglie alla carta » ivi
 21. » alla bell'uve . . » ivi
 22. » al duca . . » 195
 23. Sevoli al presciutto » ivi
 24. » falsiti . . . » ivi
 25. Ludria all'etuffé » 196
 26. Tartaruga alla pre-douillet . . » ivi
 27. » alle conchiglie » ivi
 28. Carpaia con diverse salse e guarnizioni » 197
 29. Tinca alla sultana » ivi
 30. » alla svizzera . » ivi
 31. Tinche al fricandò » ivi
 32. Luccio al salmone » 198
 33. » con diverse guarnizioni . . » ivi
 34. Foliga all'entrée de brosc . . . p. 198
 35. Folighe alla minuta » ivi
 36. » al salmi . . » 199
 37. » con varie guarnizioni . . » ivi
 38. Botrise alla spagnuola . . » ivi
 39. Gambari alla montanara . . » ivi
 40. Aragoste o astie al gratino . . » 200
 41. Ostriche all'inglese » ivi
 42. » nella sua conchiglia e al gratino » ivi
 43. Anguille in fricandò » 201
 44. Calamari falsiti . » ivi
 45. Frittata grassa per far la trippa . » ivi

CAPITOLO XIII. DEGLI ENTREMETS.

1. Regola per i Pasticci p. 202
 2. Metodo per fare i Pasticci tanto caldi come freddi . » ivi
 3. Pasticcio di piccoli uccellami . . » 204
 4. Per servire questo pasticcio caldo . » ivi
 5. Pasticcio di pesce . » 205
 6. » di folighe all'italiana . . . » ivi
 7. » di folighe alla milanese . . . » 206
 8. » freddo di vitello » ivi
 9. » di piccioni alla milanese . . . » 207
 10. » di lepore alla milanese . . . » ivi
 11. » di lepore ad uso di lombarda » 208
 12. » alla cacciatore di lepore o di vitello » ivi
 13. » di selvatici alla roccocò di pernici, o di fagiano, o di colornice . . . p. 209
 14. Pasticcio di fegato d'oca all'uso di strasburgo . » 210
 14.a. Piccola dose per fare la galantina » ivi
 14.b. Piccola dose per fare la galantina di pesce . . » 211
 15. Gatteau malbré alla roccocò . . » ivi
 15.a. Gigò alla gelatina » ivi
 16. Galantina di cappone alla milanese » 212
 17. » al martirio . » 213
 18. » di testa di majale » ivi
 18.a. Testa di majale in granata . . » 214
 19. Galantina di pesce » ivi
 20. Aspiche guarnite in diverse maniere » 215
 21. Anitra alla granata » ivi

22. Testa di vitello falsita p. 216
 23. Pavone alla principessa . . . » ivi
 24. Pavone alla geladina » 217
 25. Cotelette in geladina bianche ossia limpide. . . . » ivi
 26. Geladina per cotelette non chiara ma bianca . . . » ivi
 27. Anitre alla vasca » 218
 28. Entremets di sangue » ivi
 29. » alla tedesca . . » ivi
 29. a. Testa di vitello falsita . . . » ivi
 30. Fesa alla madama con geladina . . » 219
 31. Vitello all'imperiale . . . » 220
 32. Fricandò alla roccocò. . . . » ivi
 33. Modo di fare la geladina grassa. . . » ivi
 34. Fesa alla milanese con geladina. . . » 221
 35. Vitello ad uso tonno » ivi
 36. Cotelette alla genovese . . . » 222
 37. Insalata di testa di majale . . . » ivi
 38. Coppa di manzo pasticciata . . . » ivi
 39. Pollini o capponi o pollastri, o pernici con geladina » 223
 40. Pollastro con geladina all'inglese » ivi
 41. Capponi e pollastri con varie salse fredde . . . p. 223
 42. Ponta di petto di vitello all'inglese » 224
 43. Lepre alla roccocò » ivi
 44. Lepre all'amorosa » 225
 45. Porcetta di latte al martirio . . . » ivi
 45. a. Cuccagna di verdura . . . » 226
 46. Insalata di polleria » ivi
 46. a. » con geladina per entremets, magra e grassa . . . » ivi
 47. Pollastri alla bjonessa . . . » 227
 48. Salsiccia di fegato. » ivi
 49. Aragoste con salsa verde . . . » ivi
 50. Gambari alla dama » ivi
 51. Giardiuiera di pesci o di pollastri . . » 228
 52. Salsiccia di fegato » ivi
 53. » di pesce . . » ivi
 54. Salame di pesce . . » 229
 55. Lingua di manzo salata . . . » ivi
 56. Giambone con geladina. . . . » ivi
 57. » ossia presciutto alla russa. . . » 230
 58. » alla scarlatta. » ivi
 59. Presciutto alla geladina bianca . . » ivi
 60. Cinghiale in adobbe » 231
 61. Vitello alla stariona » ivi

CAPITOLO XIV. DELLE VERDURE IN GENERALE.

1. Radice forestiera ossia detta salsili alla pastina . . . p. 231
 2. Salsili alla francese » 232
 3. » ad uso peschiera » ivi
 4. Trifole alla duchessa » ivi
 5. Trifole all'ascie p. 232
 5. a. » all'ormaggio dolce . . . » 233
 5. b. » al buon gusto » ivi
 5. c. » alla parmigiana » ivi
 6. Insalata di trifole . . » ivi

7. Funghi alla spagnuola p. 234
 8. " trissolati . . . " ivi
 9. " alla genovese " ivi
 10. Esperimento per conoscere se i funghi siano nocevoli " ivi
 10.a. Fieno di pommier terra . . . " 235
 11. " di spinacci . . . " ivi
 12. " d'indivia alla francese . . . " 236
 13. " di carotte all'italiana . . . " ivi
 14. " di cardoni alla piemontese . . . " ivi
 15. " di zucche nostrane alla milanese. " ivi
 16. " di zucche berettone od altre zucche gialle. . . " 237
 17. Zucche berettone trissolate . . . " ivi
 18. " alla basciamella " ivi
 19. Zucchette al gambone . . . " ivi
 20. " falsite intiere. " 238
 21. " all'italiana . . . " ivi
 22. " ripiene alla milanese . . . " ivi
 23. " alla svizzera . . . " 239
 24. " fritte . . . " ivi
 25. Coromeri falsiti . . . " ivi
 26. Mondexhilli alla giardiniera . . . " ivi
 27. Malfatti di spinacci " 240
 28. " alla romana " ivi
 29. Meloni fritti all'italiana . . . " 241
 30. Carcioffi alla graticola . . . " ivi
 31. " alle pastina . . . " 241
 32. " fritti . . . " 241
 33. " al sole . . . " 242
 34. " alla parmigiana " 242
 35. " alla sostanza " ivi
 36. Carcioffi all'ascie p. 242
 37. " in insalata . . . " ivi
 38. " crudi . . . " 243
 39. " falsiti . . . " ivi
 40. Fondo di carcioffi con ragottino . . . " ivi
 41. Carcioffi alla stuarda " ivi
 42. Cavolirape alla madama . . . " 244
 43. " alla parmigiana " ivi
 44. " al ragottino " ivi
 45. " falsite . . . " ivi
 46. " alla sostanza " ivi
 47. " alla basciamella " 245
 48. " alle erbe fine " ivi
 49. Spinacci alla casalinga . . . " ivi
 50. " alla crema . . . " ivi
 51. Scarpazzini di spinacci . . . " 246
 52. Sparagi al butirro " ivi
 53. " alla sostanza " ivi
 53.a. " alla salsa inglese " ivi
 54. Spongiule trissolate " 247
 55. " falsite . . . " ivi
 56. " alla sostanza " ivi
 57. Latuga alla sostanza " ivi
 58. " falsite . . . " 248
 59. Carotte glassate " ivi
 60. Poltura di cardoni " ivi
 61. Cardoni alla glassé " ivi
 62. " alla midolla " 249
 63. " all'inglese . . . " ivi
 64. " all'olio . . . " ivi
 65. " in fricassé . . . " ivi
 66. Porri in sostanza " ivi
 67. " alla midolla " 250
 68. " falsiti . . . " ivi
 69. Meltonelle verdi " ivi
 69.a. Cornetti al sugo dorato . . . " ivi
 69.b. Sabajone acido per li cornetti . . . " 251
 70. Cornetti alla poletta " ivi
 71. " alla basciamella " ivi

72. Cornetti trifolati p. 251
 73. » alla parmigiana » 252
 74. » alla sostanza » ivi
 75. » alla pastina . » ivi
 76. » imboraggiati » ivi
 77. » in insalata . » ivi
 77. a » alla bergamasca » ivi
 78. Des Hericots blaes » 253
 79. Fagioli alle erbe
 fine . . . » ivi
 80. » trifolati . . » ivi
 81. » alla sostanza » ivi
 82. Piselli in fricassé » ivi
 83. » alla sostanza » ivi
 84. » all'ascié . » 254
 85. Tacole all'ascié » ivi
 86. » al butirro . » ivi
 87. » alla sostanza » ivi
 88. Navoni alla bascia-
 mella . . . » ivi
 89. » alla sostanza » ivi
 90. » alle erbe fine » ivi
 91. » Archeau alla ver-
 nigiobor . . » 255
 92. » glassati . . » ivi
 93. Delle rape . . » ivi
 93. a » alla Russa . » ivi
 94. Rampoggini fritti » ivi
 95. » alla sostanza » 256
 95. » alle erbe fine » ivi
 97. Barba di becco al
 butirro . . » ivi
 98. » alla sostanza » ivi
 99. » alla parmigiana » 257
 100. » fritta . . » ivi
 101. Scorzonera o radice
 in insalata » ivi
 102. Insalata di barba-
 bietole o pomo di
 terra . . . p. 257
 103. Pomi alla basciamella » ivi
 104. Pomi di terra trif-
 folati . . . » 258
 105. » al vino . . » ivi
 106. » all'a provinciale » ivi
 107. » fritti . . » ivi
 108. » imboraggiati » ivi
 109. Topini ambour, os-
 sia peri di terra
 trifolati . . » 259
 110. » ambour in iu-
 salata . . . » ivi
 111. » ambour fritti » ivi
 112. Meregiane fritte e
 con sostanza . » ivi
 113. » trifolate . » 260
 114. » al butirro . » ivi
 115. Coste alla parmi-
 giana . . . » ivi
 116. » alla sostanza » ivi
 117. » alla basciamella » ivi
 118. » alla pastina » ivi
 119. » alla romana » 261
 120. » alla svizzera » ivi
 121. Broccolo alla mila-
 nese . . . » ivi
 122. » all'italiana » ivi
 123. » alla pastina » ivi
 124. » trifolate . » 262
 125. » in fricassé . » ivi
 126. » all'inglese » ivi
 127. » all'insalata » ivi
 128. Dei cavolifiori » ivi
 129. Sortreue di ver-
 dura alla giardi-
 niera . . . » 263
 130. » in diverse ma-
 niere . . . » ivi

**CAPITOLO XV. DEGLI ARROSTI CHE SERVONO PER PIATTI DI RILIEVO
 NEL SECONDO SERVIZIO.**

1. Lepre od altro alla
 chinese . . p. 264
 2. Arrosto i lepre alla
 roccodò . . p. 264
 3. Lepre o coniglio in
 papiglotte al na-

- turale . . . p. 264
 4. Coniglio a rosto " ivi
 5. Polpettone allo spiede " 265
 6. Arrosto di vitello alla papigliotte . . . " ivi
 7. Cotelette di vitello o altro genere alla papigliotte . . . " ivi
 8. Cotelette alla graticola a mille saporì " 266
 9. Roletta di vitello alla graticola . . . " ivi
 10. Punta di petto alla graticola . . . " ivi
 11. Polpettine allo spiede " 267
 12. Arrosto alla chianeseche " ivi
 13. Salsiccia di vitello alla graticola " ivi
 14. Polpettine all'ascie " ivi
 15. Cotelette all'italiana fritte " 268
 16. Saltata di manzo alla borghese in papigliotte . . . " ivi
 17. Porchetta da latte alla crapotina . . . " ivi
 18. Porco da latte alla romana . . . " ivi
 19. Arrosto di majale " 269
 20. Coste di majale all'inglese . . . " ivi
 21. Majale al cignale " ivi
 22. Arrosto di cignale " ivi
 23. Figatelli di vitello al gratino . . . " 270
 24. Rognone di vitello " ivi
 25. " alla papigliotte " ivi
 26. Testa di majale alla scarlatta . . . " ivi
 26. a. Cuore di vitello alla crapotina . . . " 271
 27. Gigot allo spiede " ivi
 28. Capretto al buon gusto " ivi
 29. Capretto alla romana p. 272
 30. " alla roccocò " ivi
 31. Cotelette d'agnello o di capretto all'inglese " ivi
 32. Codini di montone alla graticola " ivi
 33. Piede di majale alla milanese . . . " 273
 34. " di majale alla semplice . . . " ivi
 35. Palati alla graticola " ivi
 36. " alla lamprede " 274
 37. Piede alla pastina " ivi
 38. Polpettine di tettina di manzo ossia azzina " ivi
 39. Tettina o azzina allo spiede alla milanese " ivi
 40. " o azzina all'italiana " 275
 41. " o azzina all'agreste . . . " ivi
 42. Pollastri alla crapotina " ivi
 43. Piccioni alla crapotina " ivi
 44. " o pollastri alla papigliotte . . . " ivi
 45. " alla sfogliata " 276
 46. Pollame alla roccocò " ivi
 47. Selvaggiume alla reale " ivi
 48. Quaglie alla crapotina " ivi
 49. " al gratino . . . " ivi
 50. " alla sfogliata ossia in camicia " 277
 51. Ortolani alla neve " ivi
 52. Metodo da osservarsi per i selvatici che si fanno cuocere allo spiede . . . " ivi
 53. Costa di manzo all'inglese . . . " ivi
 54. Bistecco alla brose " ivi

55. Fesa di vitello alla servente . . . p. 278
 56. Punta di vitello allo spiede . . . » ivi
 57. Arrostiti che si possono servire . . . » ivi
 58. Crostoni di salmi alla principessa . . . » ivi
 59. Modo di conservare i salmi per servirsene in stagione che non vi sono selvatici . . . p. 279
 60. Pesce puricinella . . . » ivi
 61. Piccioni al sole . . . » ivi
 62. » di crepine . . . » ivi

CAPITOLO XVI. DEI DOLCI IN GENERALE.

1. Fungogli di pomi meringati . . . p. 280
 1. a. Pane giallo ad uso di marzapane . . . » ivi
 2. Gatteau alla tedesca . . . » 281
 3. Pasta francese . . . » ivi
 4. Torta per magiostre . . . » ivi
 5. » gelata . . . » 282
 6. » diverse . . . » ivi
 7. Scarlotta all'italiana . . . » ivi
 8. Marene in camicia . . . » ivi
 9. Armandolate ad uso di ossi de' morti . . . » 283
 10. Pasta d'armandole all'arlecchona . . . » ivi
 11. Capanna a colori . . . » 284
 12. Coppi leggieri . . . » ivi
 13. Canoni alla marmellata . . . » ivi
 13. a. Maringhe secche . . . » ivi
 14. Spumè d'armandole . . . » ivi
 15. Pasta meringata . . . » 285
 16. Un bracciale d'armandole . . . » ivi
 17. Biscottini all'americana . . . » ivi
 18. Maringhe alla semplice . . . » 286
 19. Altra pignolata . . . » ivi
 20. Schiume di pignoli . . . » ivi
 21. Marzapani all'agrega . . . » 287
 22. » alla reale . . . » ivi
 22. a. Foette di frutti . . . » ivi
 23. Baseni con marmellata p. 287
 24. Biscottini alla cocò . . . » 288
 25. » glassé alla sassone . . . » ivi
 26. » d'anice secchi . . . » ivi
 27. Marzapane all'imperiale . . . » ivi
 27. a. Scumette semplici . . . » 289
 28. Giardiniera di marzapani . . . » ivi
 28. a. Cassettoni di tolone . . . » ivi
 29. Pasta per far panatoni . . . » 290
 30. Tortelli alla milanese di lievito . . . » ivi
 31. Frutti alla geladina . . . » ivi
 32. Peri con geladina . . . » 291
 33. Mascarpone all'americana . . . » ivi
 34. » all'italiana . . . » ivi
 35. Tortellette alla Polacca . . . » 292
 36. Lattemiele foetté . . . » ivi
 37. Crème gelata . . . » 293
 38. Bodeni al sangue . . . » ivi
 39. Bodeno all'imperiale . . . » ivi
 40. » alla spagnuola . . . » 294
 41. Flan soufflé di pomi di terra . . . » ivi
 42. » alla morlacca . . . » ivi
 43. Bodeno all'inglese nel mantino . . . » ivi
 44. » nel bonetto . . . » 295
 44. a. » a uso Francoforte . . . » ivi

45. Budeno alla roccocò p. 295
 46. » alla lionessa di
 pomi di terra » 296
 47. » di semolina alla
 milanese . . » ivi
 48. » all'italiana » 297
 49. » alla bolognese » ivi
 50. » alla nobile . » ivi
 51. » alla russa . » 298
 52. Mascarpone all'in-
 glese . . . » ivi
 53. Tartarette di pan-
 nera . . . » ivi
 54. » al bagnomaria » 299
 55. Pane francese ridotto
 all'inglese . » ivi
 56. Biscottini al buon
 gusto . . . » ivi
 57. Bigné di riso all'ita-
 liana . . . » 300
 58. Tortelli di pane » ivi
 59. » di riso . . » ivi
 60. » di riso col lievito » ivi
 61. » di pasta . » 301
 62. » di ostie . . » ivi
 62. a. Bigné di pasta reale » ivi
 62. b. Pasta bigné leggera
 anche per zuppa » ivi
 62. c. Budeno di pasta
 bigné . . » 302
- DEI LATTI.
63. Sabajone foaté . » ivi
 64. » all'inglese . » ivi
 65. » all'olandese » 303
 66. » alla milanese » ivi
 66. a. » soufflé . . » ivi
 66. b. » Semplice dose
 per sabajone » ivi
 67. Creme pasticciera alla
 turca . . » ivi
 68. Creme alla regina » 304
 69. Latte roversé . » ivi
 69. a. Crema al pané di
 spagna soufflé » ivi
 69. b. » fritta all'inglese » 305
 69. c. Crema al sugo di
 limone . . p. 305
 69. d. Soufflé di vaniglia » ivi
 69. e. » di pomi . . » ivi
 69. f. Semplice dose per
 creme . . » ivi
 70. Creme soufflé alla
 neve . . . » 306
 71. » all'amorosa » ivi
 72. Litte alla neve » ivi
 73. » zizé ossia veluté » ivi
 74. Lattemiele gelato » 307
 75. » alla turca » ivi
 76. Gattò alla parmigiana » ivi
 77. Creme alla milanese
 gelato al ciocco-
 lato . . . » 308
 77. a. » veluté al caffè » ivi
 77. b. » veluté al ciocco-
 lato bianco » ivi
 77. c. » veluté all'arman-
 dole amare . » 309
 77. d. » alla vaniglia » ivi
 77. e. » al cedrato . » ivi
 77. f. » al portogallo o al
 limone . . » ivi
 77. g. » veluté al ciocco-
 lato . . . » ivi
 78. Dose per fare la cre-
 me alla milanese » ivi
 79. Lattemiele alla sul-
 tana . . . » ivi
 80. » alle meringhe » 310
 81. Creme pasticciera » ivi
 82. Uova al blan-mangé » ivi
 83. » artefatti per dolci » 311
 84. Gatteau alla russa » ivi
 85. Soufflé alla zeffira » ivi
 86. Gatteau alla vieu-
 nese . . . » 312
- GELADINE.
87. Modo di liquefare la
 colla di pesce per
 la geladina . » ivi
 87. a. Piccola geladina

- foeté alla roccocò p. 312
87. b. Altra geladina foeté di limone . . . 313
87. c. Geladina inglese » ivi
87. d. Foette di limone alla roccocò . . . ivi
88. Colla di piede d'agnello di nuova invenzione economica e più sana di quella di pesce » ivi
89. Colla di piede di manzo . . . 314
90. Geladina di marschino . . . ivi
91. » di pesce . . . 315
92. » di ribes . . . ivi
93. » di magiostre » ivi
94. » di sambros » 316
95. » all'arlecchiana a quattro colori » ivi
96. » a colori . . . ivi
97. Insalata di geladina » 317
98. Geladina di ananasso . . . ivi
99. » di pomi granati » ivi
100. » di marene » ivi
100. a. Giardiniera di geladina . . . 318
101. Geladina di portogallo o di limone » ivi
102. Blau-mangé . . . 319
- FRUTTI.
103. Soufflé di pomi cogogni . . . ivi
103. a. » svizzero . . . ivi
103. b. » di economia alla svizzera . . . 320
103. c. Dolce svizzero a uso bodeno . . . ivi
104. Fangoè di marmellata . . . ivi
105. Bonet soufflé . . . ivi
106. Soufflé alla gentile » 321
107. Zuppa di marene o di vissole . . . 321
108. Prugne di provenza siroppate . . . ivi
109. Scarlotti di pomi o di peri . . . 322
110. » di pesci . . . ivi
111. » alla dama » ivi
112. Valvano alla giardiniera . . . 323
113. Torta di frutti » ivi
114. Scarlotte alla signorile . . . ivi
115. » alla roccocò » ivi
116. » al buon sapore » 324
117. » alla belgiosina » ivi
118. Pomi alla roccocò » ivi
119. Peri alla roccocò » ivi
120. » alla regina » 325
121. Portogalli al bigné » ivi
122. Bigné di pomi » ivi
123. » di varj frutti » ivi
- DOLCI LIQUIDI.
123. a. Foette di persici o rosolio . . . ivi
123. b. » all' pitipò . . . 326
123. c. » gelato nello stampo a piacere » ivi
123. d. » in diverse maniere . . . ivi
123. e. Persici alla borghese . . . 327
123. f. Cerase o marenone o gaffioni alla cottadina . . . ivi
123. g. Altro strudel tedesco . . . ivi
124. Meloni fritti, ed altri fritti marinati » 328
124. a. Persici foette » ivi
124. b. » all' italiana » ivi
124. c. » ripieni . . . 329
- PASTICCERIA.
125. Modo di fare la pasta frolla grassa » ivi
126. » frolla magra » ivi

127. Pasta frolla leggera p. 330
 128. " sfogliata . . . " ivi
 129. " di mezza sfogliata . . . " ivi
 130. Sfogliata grossa " 331
 130 a " alla tedesca " ivi
 131 Pasta brisé . . . " ivi
 132. " falsa per pasticci freddi " ivi
 133. " alla maddalena con mandorle " 332
 134. " alla maddalena senza mandorle " ivi
 135. " per fare i panetti " ivi
 136. Pane speciale alla bresciana . . . " ivi
 137. Pasta per spongare alla bresciana " 333
 138. " de' braccialetti alla bresciana " ivi
 138. a. " Piccoli funtur tedeschi . . . " ivi
 139. Dolci alla svizzera ossia lacciadini " 334
 140. Pasta per coucluffe " ivi
 141. " per cruffen " 335
 142. " di brios . . . " 336
 142. a. " reale . . . " ivi
 142. b. Piccola dose per li cruffen . . . " ivi
 142 c. Altro cocluff " ivi
 143. Gattò a mille foglie " 337
 144. Turbante allo spiede . . . " ivi
 145. Boudajola di pasta " 338
 146. Creme pasticciera soufflé . . . " 339
 146 a. " di portogalli foetté . . . " ivi
 146. b. " di portogallo " ivi
 146 c. Gelatine de fruttin " ivi
 146. d. Creme di persici " 340
 146. e. " di sambrose " ivi
 146. f. " d'anonass . . . " ivi
146. g. Creme d'albicocche p. 340
 146. h. " alla staxhenberg . . . " ivi
 146. i. " al grateno . . . " ivi
 146. j. " alla meringa in bagnomaria . . . " 341
 146. k. " all'acqua . . . " ivi
 146. l. " gelate . . . " ivi
 146 m. " di viciole e marasche . . . " ivi
 147. Gatteau a mille foglie di sfogliata " ivi
 148. Biscottini di dama alla gentile . . . " ivi
 149. Pasta per goulf " 342
 150. " per hordi . . . " ivi
 151. Giambone di pasta a mille foglie " ivi
 151. a. Maroni di pasta per dolce . . . " 343
 151. b. Pane spongato ossia detto bazolano ad uso di brescia " ivi
 151. c. Dose diminuita la quarta parte " ivi
 152. Coppi d'armendole " ivi
 153. Pasta pavò per far cassettoni col ferro " 344
 154. " crocante per bordi mangiabili " ivi
 155. " d'ufficio che serve per fare delle alzate in disegno e decorazioni . . . " ivi
 155. a. " per bordare i piatti per entré alla fraucese . . . " 345
 155. b. Cestelle di pasta d'ufficio ad uso dragante . . . " 346
 156. Valvano alla graziosa " ivi

157. Pasta streben . p. 346
 158. Crescezza alla spagnuola . . . » ivi
 159. Marzapane alla giardiniera . . . » 347
 160. Pasta di marzapani » ivi
 161. » di mostaccini » ivi
 162. » di pane di spagoa . . . » ivi
 163. Pane di spagna a mille foglie . » 348
 163. a Altro metodo per il pane di spagna » ivi
 164. Pasta alla bavarese » ivi
 165. » alla nobile » 349
 166. Cannelloni di sfogliata . . . » ivi
 167. » al forno . » ivi
 168. Bocconi di dama » 350
 169. Dolci all'americana » ivi
 169. a. Dolce di crostoni alla svizzera . » ivi
 170. Pane biscotto con anici all'olio » ivi
 171. Pasta alla giardiniera . . . » 351
 172. Bocconi all'amorosa . . . » ivi
 173. Pasta fritellata ossia biudellina » ivi
 174. » alla vergine » 352
 175. Crostoni di pasticceria . . . » ivi
 176. Pasta di armandole » ivi
 177. Croccante di armandole fritte » ivi
 178. Cassettine di armandolata al corallo. . . . » 353
 179. Armandolata alla siringa . . . » ivi
 180. Arlecchino di pasta di armandole » ivi
 181. Croccante di armandole alla caramella » 354
 182. Ossa de' morti . p. 354
 183. Pasta di meringhe » 355
 184. Armandolata . » ivi
 185. Schiume d'armandole . . . » ivi
 186. Biscottini d'anici » ivi
 187. Pasta d'amaretti » 356
 188. Altri amaretti d'armandole . . . » ivi
 189. Altri amaretti » ivi
 190. Croccante di nocciuole . . . » ivi
 191. » di pignoli » 357
 192. Pasta limoucina » ivi
 193. Schiumette colorite » ivi
 194. Meringhe al latte miele . . . » 358
 195. » alla faldichiera » ivi
 195. a. » vuote per empirle di latte miele o altra geladina » ivi
 196. Zucchero spongato » 359
 197. Pasta alla napoletana . . . » ivi
 198. Armandole alla perlina . . . » 360
 199. Giazza reale . » ivi
 200. » di rosolio » ivi
 201. Gusto di caffè . » ivi
 202. Verde de' spinacci al zucchero . » ivi
 203. Gusti alla schiuma » 361
 204. Color verde per il butirro e per la geladina . . . » ivi
 205. Pasta alla cappuccina ad uso bigné » ivi
 206. Colori inangiabili » ivi
 207. Trofeo di Napoleone . . . » 362
 AGGIUNTA DI ALTRI DOLCI.
 208. Per coclof . . . » ivi
 208. a. Piccola dose per li coclof . . . » 363
 208. b. Coclof leggero » ivi

- 203.c. Altro forte coclof . . . p. 563
 209. Latte all'inglese » 564
 209.a. » maschè inglese » ivi
 209.b. » alla turca » ivi
 210. Modo di formare dei funghi naturali di pasta soufflé » 565
 211. Altro dolce americano . . . » ivi
 212. Bodeno di farina alla salvietta all'inglese . . » ivi
 213. Bodeno di riso alla salvietta all'inglese p. 566
 214. » di pasta rolò per marmellata all'inglese . . . » ivi
 214.a. » all'uva sultana » ivi
 214.b. » alla svizzera di pane . . . » ivi
 214.c. » natalizzo all'inglese . . . » ivi
 214.d. » Per far pezza di levante . . » 567
 215. Zuppa all'inglese » ivi

CAPITOLO XVII. DELLA CREDENZA CHE SERVE PER IL DESSERT.

1. Modo di fare la mostarda . . . p. 568
 2. Sorbetti di panuera cotta . . . » ivi
 3. » di panuera alla vergine . . » 369
 4. » di limone . . » ivi
 5. » di frutti . . » ivi
 6. » di marmellata per quando non vi sono frutti adattati » 370
 6.a. Melone in conserva per tondui o salsiere o compostiere . . . » ivi
 7. Colore amaranto » ivi
 8. Colognata di zucchero . . » ivi
 9. Gusto di annanass » 371
 10. » di pomi granati » ivi
 11. Castagne alla peuna » 371
 12. Armandole giazzate » ivi
 13. Modo di conservare per l'ioverno diversi mosti di frutti » ivi
 14. Pasta per fiori e ghirlande . . . » 372
 14.a. Per fare la persicata . . . » ivi
 14.b. Zucche in siroppo » 373
 14.c. Per conservare le marasche . . p. 373
 15. Peri canditati . . » ivi
 16. Per cauditare il cedrato . . . » ivi
 17. Pasta dragante . . » 374
 17.a. Altra pasta di dragante per fiori » ivi
 18. Per intagliare la carta per porre sotto la pasticceria . . » ivi
 19. Conserva per i frutti in spirito . . » 375
 20. Marmellata di persici . . . » ivi
 21. » di magiostre . . » ivi
 21.a. » di sambrose » ivi
 21.b. Basciamella al nuovo gusto . . » ivi
 21.c. Salsa inglese per li spargi . . » ivi
 22. Gelatina di ribes » ivi
 22.a. » di magiostre » 375
 22.b. Marenata . . » ivi
 22.c. Couserva di ribes per bodeni all'inglese . . » ivi
 22.d. Conserve per acque di marenata » ivi
 23. » di marenate per

- torte . . . p. 376
24. Seminata di armandole» ivi
25. » di semi di meloni» 377
25. a. Marmellata e altra geladina di ribes » ivi
25. b. » di sambros per bodeni e torta all'inglese . . . » ivi
25. c. Geladina di metà ribes e metà sambros . . . » ivi
26. Acetosa . . . » 378
26. a. Conserva d'acetosa . . . » ivi
26. b. Acetosa all'inglese » ivi
27. Agro di cedro . . » ivi
28. Altra dose per agro di cedro . . . » ivi
29. Il punch . . . » ivi
29. a. Punch brûlé inglese . . . » 379
30. Diavolotti . . . » ivi
31. Cannemieli . . . » ivi
32. Modo di purgare il zucchero per far rosolj . . . » ivi
33. » di filtrare . . » ivi
34. Maraschino di Zara » 380
35. Ratafia di Marsiglia » ivi
36. Alchermes di Firenze all'uso della fabbrica di santa Maria Novella . . » ivi
36. a. Salame di zucchero . . . p. 380
37. Colori ad uso brillante volanti anche mangiabili, e servibili anche per fare diversi altri colori . . . » 381
38. Colori di paglia . . » ivi
39. Colore arancio . . » ivi
40. » rosso . . . » 382
41. » di viola . . . » ivi
42. » verde . . . » ivi
43. » di coccioniglia » ivi
43. a. » di cioccolato » ivi
44. » pezza di levante » ivi
45. Ponche spongato » ivi
46. Sorbetto di ponche » ivi
47. Sturfa per gelati » ivi
48. Gitto di zucchero per figure . . . » 383
49. » di zucchero per frutti . . . » 384
50. » di zucchero diverso . . . » ivi
51. Chiappe d'uova di zucchero . . . » 385
52. Lattemiele e frutti gelati, cioè con mosto di persici, mognaghe, sambrose e ungiostren » ivi
53. » alla giardiniera » ivi

CAPITOLO XVIII.

Tondini d'ordeur per Per fare armi delle ri-
fornir la tavola p. 385 spettive case p. 386

CAPITOLO XIX. MODO DI FAR LE SALSE E PER TIRARE I BRODI, I SOGDI E CONSOMMÉS.

1. Per tirare un sugo dorato . . p. 386
2. Piccolo consommé » 387
3. Consommés di selvatici . . . » ivi
4. Couli alla semplice ossia alla sostanza p. 387
5. » dorato . . . » 388
6. » alla vestale . . » ivi
7. Salsa tourné alla re-

- gina . . . p. 388
8. Salsa alla spagnoletta » ivi
9. » mantovana . » 389
10. » alla poletta reale » ivi
11. » alla carone . » ivi
12. » alla russa al pettrossé . . . » ivi
13. » all'inglese . » ivi
14. » alla sultana . » 390
14. a. » al povero uomo » ivi
15. » di pomi d'oro » ivi
16. » tourné « vis-à-vis » ivi
17. » alla milanese » ivi
18. » all'acetosa . » ivi
19. » alla polacca . » 391
20. Salmi di selvatici » ivi
21. Basciamella alla semplice . . . » ivi
22. Salsa verde alla svizzera . . . » ivi
23. » alla spagnuola ridotta alla siciliana . . . » ivi
24. » al buon gusto » 392
25. » all'italiana semplice . . . » ivi
- 25 a. Agro d'economia » ivi
26. Salsa vera all'italiana . . . » ivi
27. » veluté . . » ivi
28. » alla roberta . » ivi
29. » al fumé di selvatici . . . » ivi
30. » alla porchetta » 393
31. » alla peverada » ivi
32. Semplice peverada » ivi
33. Salsa alla duchessa » ivi
34. » di cren . . » ivi
35. » basciamella grassa . . . » 394
36. » di funghi . » ivi
37. » di pomi di terra » ivi
38. » all'anconetana » ivi
39. » di sobis alla francese . . . » ivi
40. Salsa di sobis all'italiana . . . p. 395
41. » di capperi . » ivi
42. » d'anchioda alla giuevrina . » ivi
43. Senape alla milanese . . . » ivi
44. » all'italiana . » ivi
45. » alla parigina » 395
46. Salsa di cecocchi ossia conserve di grattacci . . . » ivi
47. Conserva di pomi d'oro in tavoletta o in vaso . » ivi
48. Brodo per viaggio » 397
49. Salsa di cornetti » ivi
50. » «gro dolce . » ivi
51. » alla cappuccina » 398
52. Bajonessa all'italiana » ivi
53. » alla francese » ivi
54. Salsa di pignoli alla vergine . . » ivi
55. » di pignoli alla certusina . . » 399
56. » di nocciuole » ivi
57. » di cedrato . » ivi
58. » di pistacchi alla buona salute » ivi
59. » d'armandolata » ivi
60. » di pistacchi alla Julienne . . » ivi
61. Liaison d'armandole » 400
62. Puré di noci fresche » ivi
63. Salsa reale . . » ivi
64. Couli verde alla milanese . . . » ivi
65. Salsa verde all'italiana . . . » ivi
66. » verde al dolce » 401
67. » verde alla sostanza . . . » ivi
68. Grenolata fredda » ivi
69. » calda . . . » ivi
70. Salsa alla ravigotta » ivi

CAPITOLO XX. DELLE GUARNIZIONI.

- | | |
|--|--|
| 1. Guarnizioni di palati e cipolline . . . p. 402 | 18. Couli o verze in crauti . . . p. 405 |
| 2. » di pomi di terra trifolati . . . » ivi | 19. Guarnizioni di caponette . . . » ivi |
| 3. » di pomi di terra alla sostanza » ivi | 20. » di bouche » 406 |
| 4. » di pomi di terra arrosto . . . » 405 | 21. » alla bavarese » ivi |
| 5. Pomi di terra alla besciamella . . . » ivi | 22. » di piselli . . . » ivi |
| 6. Guarnizione di topine ambuor, ossia peri di terra . . . » ivi | 23. » di lenti e sua poltura . . . » ivi |
| 7. » di cipolline glassate . . . » ivi | 24. » di fagioli bianchi » 407 |
| 8. » di carotole glassate . . . » ivi | 25. » a mille sapori » ivi |
| 9. Carotole tagliate in diverse maniere » ivi | 26. Guarnizione al rago mèlé . . . » ivi |
| 10. Cipolline glassate alla sostanza . . . » ivi | 27. » di funghi . . . » ivi |
| 11. Guarnizione di selleri falsati . . . » 404 | 28. » di ravanelli » ivi |
| 12. » di selleri alla sostanza . . . » ivi | 29. » di zucchette fritte » 408 |
| 13. » di rape . . . » ivi | 30. » di zucchette in sostanza . . . » ivi |
| 14. » di rape brasate » ivi | 31. » di rampogni » ivi |
| 15. » di carotoni, coste o porri . . . » ivi | 32. » al duca . . . » ivi |
| 16. » alla giardiniera » 405 | 33. » di lacetti di capretto . . . » ivi |
| 17. » di spinacci alla creme . . . » ivi | 34. » di burro di gambero » ivi |
| | 35. » alla norfacca » 409 |
| | 36. » di rape alla vestale » ivi |
| | 37. » alla socrate . . . » ivi |
| | 38. » alla montanara » ivi |
| | 39. » alla giardiniera » ivi |
| | 40. » al beluè . . . » 410 |
| | 41. » alla svizzera » ivi |
| | 42. » di creste . . . » ivi |
| | 43. » di lovertise . . . » ivi |

CAPITOLO XXI. DELLE FALSE E DEI PIENI.

- | | |
|---|---|
| 1. Falsa a canef per godivò . . . p. 411 | 6. Falsa di midolla per ravioli . . . p. 412 |
| 2. » o pieno per polpettone di vitello » ivi | 7. » di pesce . . . » ivi |
| 3. » di polpetta . . . » ivi | 8. Pieno di noce per polpetta . . . » ivi |
| 4. » di tettina di vitello e di lacetti » ivi | 9. Falsa e pieni per folliche . . . » ivi |
| 5. » per ravioli alla regina . . . » 412 | 10. » o pieno di segato per fagioli . . . » 413 |

11. Canef alla tedesca p. 413
 11.a. Pieno verde alla bergamasca " ivi
 12. per capponi o polastri alla bergamasca . . . " ivi
 13. Pieno alla bergamasca per casoncelli p. 414
 14. Falsa per il merluzzo " ivi
 15. " di piccioni . . . " ivi
 16. " de' musini di vitello . . . " ivi

CAPITOLO XXII. DELLE BRASURE.

1. Brasura alla predouillet . . . p. 414
 2. " al vino all' italiana " 415
 3. " alla semplice alla milanese . . . " ivi
 4. Bianco per carboni e coste . . . p. 115
 5. " per coste magre " ivi
 6. Brasura alla moscovita . . . " 416
 7. Corboglione per cervella . . . " ivi

CAPITOLO XXIII. DELLE MARINATURE.

1. Marinatura per una lesa alla giardiniera p. 416
 2. " a caré di vitello alla belgiosina . . . " ivi
 3. " alli bistecchi . . . " 417
 4. " ciabate di vitello " ivi
 5. " per piedi di vitello " ivi
 6. " di coste di manzo all' inglese . . . " ivi
 7. " per piccioni e polastri alla crapotina . . . p. 417
 8. " per le cotelette a mille sapor . . . " 418
 9. " per majale per indurlo al cignale " ivi
 10. " per il pesce alla graticola . . . " ivi

CAPITOLO XXIV. DEI COMPOSTI PER CONSERVARE VERDURE, FUNGHI, UOVA, EC., EC., DEL MODO DI FARE IL SALAME ED ALTRI UTILISSIMI SEGRETI.

1. Per conservare le uova nell' acqua di calce . . . p. 419
 2. " i piselli . . . " ivi
 3. " Modo di fare lo strutto o grasso bianco . . . " 420
 4. " di conservare le cosce di majale " ivi
 5. Cignale in sale . . . " ivi
 6. Funghi al corboglione " 421
 7. " alla certosina " ivi
 8. Modo di conservare il mosto di diversa qualità di frutti " ivi
 9. Cerase di carne per l' inverno . . . p. 421
 10. Modo di fare il vino sforzato . . . " 422
 11. " di fare il vino bianco sforzato . . . " ivi
 12. " di conservare i cornetti al corboglione . . . " 425
 12.a. Per conservare i funghi . . . " ivi
 13. " le trifole . . . " ivi
 14. " i funghi in sale
 15. i cornetti in sale " 424
 16. Acqua per conservare cornetti in altra maniera . . . " ivi

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 17. Noci verdi nell'aceto p. | 424 | no p. | 427 |
| 18. Cerase, marene, persici e prugne nell'aceto . . . » | ivi | 33. Modo di conservare i fondi dei carciofoli » | 428 |
| 19. Cocomeri nell'aceto » | ivi | 33. a » di conservare le spongiuole . . . » | ivi |
| 20. Aceto di stregone » | 425 | 33. b. » di cousevare i funghi per l'inverno » | ivi |
| 21. » di fior di sambuco » | ivi | 33. c » per assecare le prugne nere dette inassine . . . » | ivi |
| 22. Melò di noci . . . » | ivi | 34. » di far maturare in due minuti i peperoni » | ivi |
| 23. Per fare il salame di triffole . . . » | ivi | 35. Cornetti nell'aceto ad uso dei peperoni » | 429 |
| 24. Salame magro . . . » | ivi | 36. Modo di levare nell'estate l'odore alle carni di manzo, vitello, majale e montone » | ivi |
| 25. » di testa . . . » | 426 | 37. Per salmicare giamboni e spalle » | ivi |
| 26. Codeghino . . . » | ivi | 38. Modo di conservare oche » | ivi |
| 27. Cervellato alla milanese . . . » | ivi | | |
| 28. » ad uso di Monza » | ivi | | |
| 29. Altra dose per conservare i cornetti » | ivi | | |
| 30. Altra maniera per conservare i funghi . . . » | 427 | | |
| 31. Modo di conservare le cappelle di funghi » | ivi | | |
| 32. Cappelle di funghi cocchi per l'inver- | | | |

CAPITOLO XXV. DELLA CUCINA MAGRA.

ARTICOLO I. Dei Brodi Couli e Corboglioni.

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1. Brodo liscio di rane p. | 430 | 6. Corboglione per trute all'italiana . . p. | 432 |
| 2. Sugo dorato . . . » | 431 | 7. Acqua per scampi » | ivi |
| 3. Couli dorato . . . » | ivi | 8. Corboglione per rombo » | ivi |
| 4. Corboglione al bleu » | ivi | 9. » per la tonnina o per il salmone salato » | ivi |
| 5. » alla milanese per ar-rangoste e scampi » | ivi | | |

ARTICOLO II. Delle Zuppe e Minestre.

- | | | | |
|------------------------------------|-----|---|-----|
| 1. Zuppa alla savojarde p. | 433 | 6. Zuppa di canef ai lumi p. | 434 |
| 2. Gnocchi alla tedesca » | ivi | 7. » di couli d'acciughe » | ivi |
| 3. Zuppa alla tirolese » | ivi | 8. Lasagne alla cittadina » | ivi |
| 4. » di pane alla duchessa . . . » | ivi | 9. Puré al noiage, ossia noci » | 435 |
| 5. » alla vestale . . . » | 434 | | |

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 10. Puré di navoni o pomi di terra . . . p. | 435 | 30. Zuppa di maragondole alla siringa p. | 439 |
| 11. » di trifole . . . » | ivi | 31. » alla pasta reale alla siringa . . . » | 440 |
| 12. Zuppa alla germanica» | ivi | 32. » di pasta reale al forno » | ivi |
| 13. » alla monfrigò » | ivi | 33. » di lattughe alla spagnuola . . . » | ivi |
| 14. » di ceci franti » | 436 | 34. » di paparelle . . . » | ivi |
| 15. » di segò od orzo germanico . . . » | ivi | 35. » di lenti alla puré » | 441 |
| 16. » di spinacci . . . » | ivi | 36. Verze alla cappuccina » | ivi |
| 17. » fritta alla tedesca» | ivi | 37. Ravioli magri . . . » | ivi |
| 18. » di sbrofadelli » | ivi | 38. Pasta gremolata alla tedesca » | ivi |
| 19. » di rossi d' uora » | 437 | 39. Riso ed ostriche » | 442 |
| 20. » di piselli e punte di spuragi . . . » | ivi | 40. » e lumaghe . . . » | ivi |
| 21. » di acetosa al liaison » | ivi | 41. » e trifole . . . » | ivi |
| 22. » al cicoré d'indivia » | ivi | 42. » e rane o code di gambari . . . » | ivi |
| 23. » di rape o navoni » | 438 | 43. » e piccoli canef » | ivi |
| 24. » di polpe di rane e code di gambari » | ivi | 44. » e funghi . . . » | 443 |
| 25. » di lovertise . . . » | ivi | 45. » alla cappuccina » | ivi |
| 26. » d'erbe alla francese » | ivi | 46. » alla lodigiana » | ivi |
| 27. » alla romana » | 439 | 47. » alla povulé ossia in padella . . . » | ivi |
| 28. » di pomi d'oro » | ivi | 48. Diverse qualità di minestre . . . » | ivi |
| 29. » di butirro alla dama » | ivi | | |

ARTICOLO III. Delle Fritture.

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1. Salsiccia d' uovi p. | 444 | alla graticola p. | 446 |
| 2. Frittura di falsa ad uso cinivella » | ivi | 10. Perini di falsa . . . » | ivi |
| 3. Rizole di sfogliata » | ivi | 11. Frittura di ostie alla pastina » | ivi |
| 4. Cassettine di carta al ragottino . . . » | ivi | 12. » di ragò alla roccocò » | ivi |
| 5. Frittura d' indivia all' ascié » | 445 | 13. Perini di rane . . . » | ivi |
| 6. Cocomeri falsiti e fritti » | ivi | 14. » di pane alla duchessa » | 447 |
| 7. Cappelle di funghi fritti » | ivi | 15. » di alette di pesce » | ivi |
| 8. Frittura di funghi cocchi » | ivi | 16. Anguilla alla roccocò » | ivi |
| 9. » di funghi cocchi | | 17. Cassettine di carta con ragottino di uovi » | 448 |
| | | 18. Polpettine alla pe- | |

scatora . . . p.	448	29. Anchiode alla mari-	
19. Frittura di carciof-		nara . . . p.	451
foli . . . »	ivi	30. » alla sfogliata . . »	ivi
20. Croché di pesce . . »	ivi	31. Frittura di lacetti di	
21. Frittura di pomi di		sturione . . . »	ivi
terra alla savo-		32. » di lacetti di pe-	
jarda . . . »	449	sce persico o di	
22. Bombette di riso . . »	ivi	botrisa . . . »	ivi
23. Frittura di vermicelli		33. » di pane alla ve-	
alla giocosa . . . »	ivi	stale . . . »	ivi
24. Coscie di rane alla		34. Uovi al miroir . . »	ivi
salvia . . . »	450	35. Funghi alla duchessa »	452
25. Valuanini di sfog-		36. Pasticcini di verni-	
gliata . . . »	ivi	celli al ragottino »	ivi
26. Frittura di pesce per-		37. Frittura di polenta	
sico . . . »	ivi	alla lodigiana . . »	ivi
27. Filetti alla pastina . . »	ivi	38. Rodini di pannera	
28. Merluzzo alla pastina »	ivi	alla milanese . . »	453

ARTICOLO IV. Dei Pesci e suoi Corboglioni per Lessi.

Veg. alla pag. 453.

ARTICOLO V. Degli Uovi per Entrées.

1. Tartare d' uovi . . p.	454	5. p. Altra frittata alla	
2. Uovi alla ravigotta . . »	ivi	creme . . . p.	458
3. Tortellette soufflé . . »	ivi	5. q. Uovi ripieni . . »	ivi
4. Uovi alla salsa di ribes »	455	5. r. Altro pieno o falsa »	ivi
5. Frittata a soufflé . . . »	ivi	5. s. Uovi brolié . . . »	ivi
5. a. Altra frittata soufflé »	ivi	5. t. » al buon gusto . . »	459
5. b. Uovi alle cassetine		5. u. » all'etufé . . . »	ivi
di pane fritto . . . »	ivi	6. Frittata alla certosina »	ivi
5. c. Composto voyette . . »	ivi	7. » alla vestale . . . »	ivi
5. d. Uovi molli . . . »	ivi	8. Uovi alla sassonesa . . »	ivi
5. e. » al grateno . . . »	456	9. » alla roccocò . . . »	460
5. f. » allo specchio . . . »	ivi	10. » alla foletta . . . »	ivi
5. g. » all'aglasse . . . »	ivi	11. » alla piacentina . . »	ivi
5. h. » alla graziosa . . . »	ivi	12. » alla nonetta . . . »	ivi
5. i. » gran mere . . . »	ivi	13. » alla vergine . . . »	461
5. j. » in capelletti . . . »	457	14. » cascati con diver-	
5. k. » in frittata con pie-		se salse . . . »	ivi
no di spinacci . . . »	ivi	15. » alla zeffira . . . »	ivi
5. l. » Frittata alla creme »	ivi	16. » alla svizzera nelle	
5. m. » Frittate di buon		cassetine . . . »	ivi
gusto . . . »	ivi	17. » con spinacci alla	
5. n. Frittata al salpicone »	458	creme . . . »	ivi
5. o. » all'acetosa . . . »	ivi	18. » alla spagnuola . . »	462

19. Uovi alla bolognese p. 462
 20. » fritti in chierichini con diversi ragottini . . . » ivi
 21. » alla creme . . . » ivi
 22. » al latte alla creme » ivi
 23. » al sabajone . . . » ivi
 24. Cottura degli uovi al latte e cotti teneri per guarnire l'insalata . . . » 463
 25. Rolette di uovi . . . » ivi
 26. Polpettine d'uovi » ivi
 27. Uovi alla basciamella . . . » 464
 28. » trifolati . . . » ivi
 29. » hrobe . . . » ivi
 30. » alla giazza . . . » ivi
 31. » alla vestale . . . » ivi
 32. Trippa d'uovi . . . » 465
 33. Uovi cascati con diverse salse . . . » ivi
 34. » al mele . . . » ivi
 35. » al verde . . . » ivi
 36. » alla svedese . . . » 466
 37. Uovi al sugo di spinacci . . . p. 466
 38. » alla fiocca . . . » ivi
 39. » alle trifole . . . » ivi
 40. » al letto di caccio » ivi
 41. » ai crostoni di formaggio . . . » 467
 42. » alla salsa di capperi . . . » ivi
 43. » in sortout . . . » ivi
 44. » al guscio in composto . . . » ivi
 45. » alla cappuccina » 468
 46. » alla roberta » ivi
 47. » ad uso croqué » ivi
 48. Frittata alla piemontese . . . » ivi
 49. Uovi all'agro-dolce » ivi
 50. » in fritelle . . . » 469
 51. » al giacinto » ivi
 52. Frittata con aringhe . . . » ivi
 53. Trippa alla piemontese . . . » ivi
 54. Uovi alla crosta » ivi

ARTICOLO VI. *Entrées di Pesci.*

- Modo di levare il fango alla botrisa ed alle tucche . . . » 470
 1. Sturione al fricandò » ivi
 2. Sturione all'etufè » ivi
 3. » alla svizzera . . . » 471
 4. » alla tartara . . . » ivi
 5. » all'inglese . . . » ivi
 6. » alla moscovita » ivi
 7. » alla spagnuola » ivi
 7. a. » allo spiedo . . . » 472
 7. b. Tonno fresco alla moda . . . » ivi
 8. Luccio alla maresciella . . . » ivi
 9. » al salmone . . . » ivi
 10. » alla gendarme » 473
 11. » in diverse maniere . . . p. 475
 12. Luccio alla tedesca » ivi
 13. » a piacere . . . » ivi
 14. » al salmone . . . » ivi
 14. a. » in entrées . . . » ivi
 14. b. Ostriche per guarnire pollami » 474
 14. c. Aringhe salate alla santé . . . » ivi
 15. Salmone alle salse » ivi
 16. Trighe alla spagnuola » ivi
 17. » alla dellina . . . » 475
 18. » alla borghese » ivi
 19. » alle erbe fine » ivi
 20. Carpama alla tedesca » ivi
 21. » alla genevrina » ivi
 22. » alla richelieu » ivi
 23. » alla sultana . . . » ivi

24. Antesini all'ascié p. 476	
25. Truta alla genevrina » ivi	
26. Carpione al buon gusto . . . » ivi	
27. » alle erbe fine » ivi	
28. » al ragò . . . » 477	
29. Tinca falsita . . . » ivi	
30. » all'etufé . . . » ivi	
31. » agro-dolce . . . » ivi	
32. » in fricassé . . . » ivi	
33. » alla vestale . . . » 478	
34. » alla ravigotta » ivi	
35. » alla favorita » ivi	
36. Botrisa alla spagnuola . . . » ivi	
37. Pesce persico al saucloù . . . » 479	
38. » persico al bleu » ivi	
39. Turbante di filetti di pesce persico o di tinca o diluccio » ivi	
40. Anguilla alla svizzera . . . » ivi	
41. » all'ascié . . . » ivi	
42. » alle erbe fine » 480	
43. » a varie salse » ivi	
	DEL MERLUZZO.
44. Merluzzo alla provinciale . . . » ivi	
45. » alla roberta » ivi	
46. » alla creme . . . » ivi	
47. » alla puré di noce » 481	
48. » alla milanese » ivi	
49. » alla vergine » ivi	
50. » agro-dolce . . . » ivi	
50a. Aringhe alla tuillerien » ivi	
51. Pesce persico in differenti maniere » 482	
52. » calamaro falsito » ivi	
53. Rane all'ascié . . . » ivi	
54. Ostriche alla pampadora . . . » ivi	
55. Lumache all'ascié » 483	
55 a. » in fricassé . . . » ivi	
56. Folighe alla genovese » ivi	
57. » in varie maniere con diverse guarnizioni . . . » ivi	
58. » al salmi . . . » 484	
59. » alla minuta . . . » ivi	
60. » al vino all'etufé » ivi	
61. » all'entré de brosc » ivi	

ARTICOLO VII. Dei Pasticci caldi.

1. Bordi di pasta con malfatti alla romana . . . p. 485	4. Ragottino di funghi p. 486
2. Polenta pasticciata con diversi ragottini » ivi	5. » di trifolo . . . » ivi
3. Ragottino di spongiole per pasticcio di polenta . . . » ivi	6. » di lumache . . . » ivi
	7. » d'anguilla . . . » ivi
	8. » di pesce persico o di tinca . . . » 487
	9. Per fare gelatina di pesce . . . » ivi

ARTICOLO VIII. Delle Verdure. Veg. alla pag. 487.

ARTICOLO IX. Degli Entrémets magri.

1. Ludria al pasticcio o al bordo di pasta p. 488	5. Arangoste alla gremolata . . . p. 489
2. » all'etufé . . . » ivi	6. Scampi all'olio » » ivi
3. Gambari falsiti » ivi	7. Tinca alla gelatina » ivi
4. » al cicorino . . . » ivi	8. Pescheria alla salsa di

- | | |
|--|--|
| cautale nella grotta di cerimonia p. 489 | 12. Salame di pesce p. 491 |
| 9. Galantina di pesce " ivi | 13. Insalata alla giardiniera . . . " ivi |
| 10. Cappone di galera " 490 | 14. Aspich di pesce " ivi |
| 11. Salsiccia di pesce " ivi | 15. Modo di montare gli aspich . . . " 492 |

ARTICOLO X. Degli Arrostiti magri.

- | | |
|---|---|
| 1. Trutta alle ceneri p. 492 | 19. Copiette di baccalà p. 496 |
| 2. " alla graticola " ivi | 20. Merluzzo alla graticola " ivi |
| 3. " arrosto " ivi | 21. " alla neve . . . " ivi |
| 4. Tonno alla graticola " 493 | 22. " alla gremolata " ivi |
| 5. Pesce spada in diverse maniere . . . " ivi | 23. Trutta alla graticola " 497 |
| 6. Anguilla arrosto . . . " ivi | 24. Polpettine di pesce persico impanate " ivi |
| 7. " alla graticola " ivi | 25. Cotelette alla papiglotte di diverse qualità di pesce " ivi |
| 8. " alla peverada " ivi | 26. Sturione alla graticola " ivi |
| 9. " all'italiana " 494 | 27. " alla papigliotta " 498 |
| 10. " all'italiana . . . " ivi | 28. Botrisa fritta . . . " ivi |
| 11. Cotellette di tinca " ivi | 29. Tinca fritta . . . " ivi |
| 12. Polpettine di tinca allo spiede . . . " ivi | 30. Trutta all'italiana " ivi |
| 13. Tinca di carpione " ivi | 31. Arrosto di folighe " ivi |
| 14. Alice alla napoletana " 495 | 32. " naturali . . . " ivi |
| 15. Macherelle all'inglese " ivi | 33. Pesci alla graticola " 499 |
| 16. Ostriche alla graticola " ivi | 34. Gnocchi alla roccò " ivi |
| 17. Lumache al guscio " ivi | 35. Pesce puricinella " ivi |
| 18. " alla svizzera " ivi | |

CAPITOLO XXVI. DELLA CUCINA D' OLIO.

ARTICOLO I. Dei Brodi e Zuppe.

- | | |
|--|---|
| 1. Brodo liscio di rane p. 499 | verse qualità p. 501 |
| 2. Sugo d'olio " 500 | 11. Zuppa di cipollette " ivi |
| 3. Sostanza uccoli d'olio dorato " ivi | 12. " di sostanza . . . " ivi |
| 4. Ceci franti " ivi | 13. " alla giardiniera " 502 |
| 5. Orzo di germania " ivi | 14. " di porri " ivi |
| 6. Zuppa di sagò " ivi | 15. " di verze alla cappuccina . . . " ivi |
| 7. " di fara " 501 | 16. " di trifole alla visiera " ivi |
| 8. " di lenti intiere " ivi | 17. " Puré di trifole " ivi |
| 9. " puré di lenti . . . " ivi | 18. " di piselli . . . " 503 |
| 10. " di fagioli di di- | |

- | | | | |
|--|--------|--------------------------------------|--------|
| 19. Zuppa alla piccardigha | p. 503 | 21. Lasagne alla cittadina | p. 503 |
| 20. » al couli d'anchio-
de » | ivi | 22. Riso alla cappuccina» | ivi |
| | | 23. » in caguone » | 504 |

ARTICOLO II. Delle Fritture.

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| 1. Cassettine di ragò | p. 504 | sico fritto | p. 505 |
| 2. Pastina d'olio » | ivi | 10. Lacetti di sturione » | ivi |
| 3. Ostie alla pastina » | ivi | 11. Frittura di carcioffi
imboraggiati » | ivi |
| 4. Filetti alla pastina » | 505 | 12. » di carcioffi alla
pastina » | 506 |
| 5. Cappelle di funghi fritti» | ivi | 13. Pomi di terra fritto » | ivi |
| 6. Frittura di cappelle
di funghicocchi » | ivi | 14. » di terra alla salvia » | ivi |
| 7. Cappelle di funghi coc-
chi alla graticola » | ivi | 15. Frittura di bandiroli » | ivi |
| 8. Frittura di pesce per-
sico » | ivi | 16. Rane fritte » | ivi |
| 9. Lacetti di pesce per- | | 17. Polenta alla salvia » | ivi |
| | | 18. Boatte fritte » | 507 |

ARTICOLO III. Dei Lessi. Veg. alla pag. 507.

ARTICOLO IV. Degli Entrées.

- | | | | |
|-------------------------------------|-----|--|--------|
| 1. Sturione in fricandò p. | 507 | di varie qualità di
pesce | p. 509 |
| 2. » all'etuffè » | ivi | 10. Rane all'ascié » | ivi |
| 3. » alla svizzera » | ivi | 11. Anguilla alla citta-
dona » | ivi |
| 4. Luccio al salmone » | 508 | 12. Lumache alla sviz-
zera » | ivi |
| 5. Triglie alla delfina » | ivi | 13. Folighe all'etuffè » | ivi |
| 6. Carpana alla sultana » | ivi | 14. Foliga al salini » | 510 |
| 7. Tinca alla vestale » | ivi | | |
| 8. Botrisa alla spagnuola » | ivi | | |
| 9. Cotelette di sanclau | | | |

ARTICOLO V. Degli Entrèmes.

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| 1. Cappone di galera | p. 510 | 7. Arangoste al corbo-
glione | p. 511 |
| 2. Galantina di pesce » | ivi | 8. Scampi alla salsa d'an-
chiode » | ivi |
| 3. Salsiccia di pesce » | ivi | 9. Varj pesci grossi ser-
vibili per entré-
mets » | ivi |
| 4. Insalata alla giardi-
niera » | ivi | | |
| 5. Tinca al carpione » | 511 | | |
| 6. Gambari alla bertanica » | ivi | | |

ARTICOLO VI. Delle Verdure.

- | | | | |
|-----------------------------------|--------|---|--------|
| 1. Triffole all'ascié | p. 511 | 4. Zucche berettone trif-
folate | p. 512 |
| 2. » bianche in insalata » | 512 | 5. Broccole trifolate » | ivi |
| 3. Spinacci all'ascié » | ivi | | |

- | | | | |
|------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| 6. Navoni alle erbe sine p. | 512 | 11. Insalata di broccole p. | 513 |
| 7. Pomi di terra trifolati » | 513 | 12. Carcioffi alla grati- | |
| 8. Topini ambour trif- | | cola . . . » | ivi |
| folati ossia peri di | | 13. Carcioffi crudi in in- | |
| terra . . . » | ivi | salata . . . » | 514 |
| 9. Insalata di barbabi- | | 14. » all'etuffè . . . » | ivi |
| tole . . . » | ivi | 15. » all'asciè . . . » | ivi |
| 10. » di radice ossia | | 16. Insalata di carcioffi | |
| scolzonera . . . » | ivi | cotti . . . » | ivi |

ARTICOLO VII. Degli Arrostiti.

- | | | | |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| 1. Anguilla all'italiana p. | 514 | 6. Merluzzo alla grati- | |
| 2. Tinca al carpione » | ivi | cola . . . p. | 515 |
| 3. Alice alla napoletana » | 515 | 7. » alla gremolata » | ivi |
| 4. Ostriche alla graticola | | 8. Truta alla graticola » | ivi |
| » | ivi | 9. Degli arrostiti naturali » | ivi |
| 5. Lumache al guscio » | ivi | 10. Salse » | ivi |

ARTICOLO VIII. Dei Dolci.

- | | | | |
|-------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| 1. Croccante d'arman- | | 10. Peri all'ungherese p. | 516 |
| dole p. | 516 | 11. » o pomi siroppati | |
| 2. Sciarlotta alla turca » | ivi | e fatti a bigné » | ivi |
| 3. Geladina di maraschi- | | 12. Prugne di provenza » | ivi |
| no » | ivi | 13. Persici secchi sirop- | |
| 4. Portogalli con gela- | | pati » | ivi |
| dina » | ivi | 14. » secchi » | 517 |
| 5. Dolce ossia zuppa al- | | 15. Pasta frolla all'olio » | ivi |
| l'inglese » | ivi | 16. Grassa per zoccoli o | |
| 6. Peri falsiti alla regina » | ivi | pedestalli . . . » | ivi |
| 7. Ostie alla marmellata » | ivi | 17. Del butirro maneg- | |
| 8. Tortelli di riso col lie- | | giato » | ivi |
| vito » | ivi | 18. Delle alzate di pa- | |
| 9. Pomi alla russa . . . » | ivi | sticciera » | ivi |