

LE ARTI
DEL
CREDENZIERE CONFETTURIERE
E LIQUORISTA

RIDOTTE ALL' ULTIMA PERFEZIONE

DA

VINCENZIO AGNOLETTI

CREDENZIERE E LIQUORISTA

PER USO DE' PROFESSORI E DILETTANTI

SECONDA EDIZIONE

FIRENZE 1826.
PRESSO GIUSEPPE PAGANI
Con Permesso

*Dei posi, e misure per intelligenza
di quest'Opera.*

La libbra Fiorentina è di dodici oncie.

L'oncia è di ventiquattro dramme.

La dramma è di tre scupoli, o denari.

Lo scupolo, o sia il denaro è di ventiquattro grani.

Un grano è del peso di un grano d'orzo.

La foglietta fiorentina del vino, o altri liquori è di sedici oncie.

Il mezzo è di due fogliette, e sono trentadue oncie.

Il boccale è di quattro fogliette, e sono sessantaquattro oncie.

Il manipolo è quanto si può tenere dentro il pugno della mano.

Il pugillo è ciò che può prendersi con due, o tre dita.

La goccia è cosa a tutti ben nota.

*Di alcuni termini usati nelle Arti del
Credenziere, Confetturiere, e Liquorista.*

Filtrare. Significa di passare qualche liquore per un imbuto con carta, o pelle, o arena, o cotone, o lana acciò venga limpido, e ben chiaro. Si dice ancora delli sciroppi il termine *filtrare*, e vuol dire che si passi per panno di lana, o per una salvietta acciò venga chiaro. L'istesso s'intende per le gelatine, e sughi di erba, o di frutti.

Glassare. Vuol dire ricoprire un qualche lavoro con un gelo, o glassa di zucchero.

Lisciare. Termine che usano i Confezzurieri, e significa perfezionare la confettura, e farla venire ben liscia, e di eguale grossezza.

Tirare a secco. Significa disseccare, ed asoiugare gli sciroppati con zucchero stancheggiato, oppure in grano.

Stancheggiare. Vuol dire maneggiare lo zucchero stretto a filo con una cucchiara di legno acciò granisca.

Teste. Sono le piccole fettine superficiali della scorza degli agrumi.

Tornire. Operazione che si fa con un piccolo coltellino sulla superficie di un qualche agrume, o frutto per renderlo bene unito formando come un piccolo cordone par tutto.

Tornitura. È come una sottilissima fettuccia della scorza di qualche frutto, o agrume, che si è levata con un coltellino.

CAPITOLO PRIMO.

Scelta dello zucchero, modo di ben chiarificarlo, e sue diverse cotture.

Essendo lo zucchero l'oggetto principale e la base di tutte le lavorazioni di credenza, liquori e confetture, è ancora necessario di saperne scegliere le diverse qualità per i differenti lavori che si devono fare. Per la biscotteria, ed altri lavori di forno o a cazzarola è necessario che sia un zucchero asciutto, e molto bianco; per marmellate, sciroppi, e frutti sciroppati, uno zucchero bianco di seconda qualità è ottimo, e se non è tanto asciutto, non è di danno alcuno ai lavori, ed anzi sarà migliore di quello troppo asciutto; ma per il tiraggio, brillante, mezza pasta, conserve secche ec. è necessarissimo di servirsi di zuccheri asciutti, ed anzi quelli di Francia sono i migliori. Per i rosoli, ed altri liquori fini da tavola si deve preferire il zucchero in pane allorchè saranno liquori fatti con il zucchero a freddo, abbenchè un zucchero fioretto di prima sorte si può ancora adoperare. Per i liquori, e rosoli fatti con il zucchero chiarito, si può adoperare un bel zucchero bianco asciutto, lo grasso ancora, ed alcuna volta si può mischiare metà dell'uno, e metà dell'altro. Per qualunque lavorazione sia, è sempre meglio di servirsi dei zuccheri buoni men-

Cred.

I

tre alcuni credono un oggetto di economia con servirsi di zuccheri inferiori, ma in effetto però i zuccheri brutti nel chiarirsi fanno un gran calo, i lavori ancora vengono cattivi, e di brutta apparenza, e così perdendo sopra il calo, e sopra i lavori, che deteriorano di prezzo, si viene a perdere molto, ed a guadagnare di meno, che se si lavorasse con i zuccheri buoni.

Chiarificazione del zucchero
Molti sanno chiarificare il zucchero, ma pochi però lo fanno a dovere; mentre benchè sembri una cosa molto facile, non è così, esigendo tale operazione molte attenzioni, tanto acciò che resti ben depurato, quanto per l'economia: di non spargere il zucchero, né lo schiuma che gitta nella chiarificazione; onde io vi ho insegnato la maniera esatta, ed economica.

Per chiarificare il zucchero bisogna aver un calderotto, ossia stagno di rame, o di ottone, che si riempie con circa due terzi di zucchero. Abbiate un altro recipiente nel quale potrete due bianchi d'uovo per ogni libbra di zucchero, oppure invece di bianchi d'uovo un bicchiere scarso di sangue liquido di bue; e si aggiunga dell'acqua a sufficienza, e si abatte il tutto finchè il bianco d'uovo, oppure il sangue sarà unito all'acqua; si versi per la parte del miscelio nel zucchero, e si ponga il calderotto sopra un fuoco; ap-

pena avrà spuntato il bollore vi si versi un poco dell'acqua chiarata suddetta, e con la cucchiaja bucata si venga levando la schiuma, la quale si mette a parte dentro una concolina, e così a mano a mano che bolle si va fermando il bollore, e si va schiumando con gran diligenza, finchè non getterà più niente di schiuma, e che lo sciroppo sarà ridotto chiarissimo; allora si passerà lo sciroppo per feltro di lana, o per un panno di lino bagnato, e ben spremuto, finchè sarà limpidissimo, ed acciocchè questo succeda, conviene tornarlo a filtrare più volte, e poscia si conservi in vasi vetriati in luogo fresco.

Per chiarificar poi le schiume, conviene unire ad esse del bianco d'uovo, o del sangue di bue sbattuto con acqua, e posto sopra il fuoco, gli si fanno spuntare otto, o dieci bollori, e quindi si filtrarono più volte per lana, o per tela fino alla perfetta chiarezza. Lo sciroppo delle schiume è ottimo per le marmellate, ed altri simili lavori, oppure si può mischiare con l'altro sciroppo vergine, e servarsene in tutto ciò che si vuole.

Prima cottura del zucchero chiamata a lissa, o sciroppo, ed in Francese liès.

È questo il primo grado di cottura che abbia il zucchero chiarificato, il quale comunemente si chiama sciroppo di zucchero, e questo si può dividere in cottura di sciroppo lungo, e di sciroppo stretto, secondo i lavori che si debbono fare.

Seconda cottura a primo filo , o piccolo tiraggio , ed in Francese piccolo perlé .

Si conosce questa cottura allorché lo sciroppo fatto maggiormente stringere sul fuoco , e toccato con l'indice, ed il pollice, formerà dei piccoli fili , i quali non reggono separando le dita .

Terza cottura a stretto filo , o gran tiraggio , ed in Francese gran perlé .

E' questa una cottura più forte della precedente, e si conosce allorché il zucchero formerà dei fili più forti della cottura di *piccolo tiraggio*, e che attaccherà bene alle dita .

Quarta cottura a piuma , o penna , ed in Francese a la plume , o souflé .

Conosci la cottura del zucchero a *piuma* , quando immergendosi la cucchiaja bucata nel zucchero bollente, e poi soffiando, traverso dei buchi della cucchiaja, si vedrà svolazzare il zucchero in forma di piccole penne, o piume .

Quinta cottura a palla , o perla , ed in Francese gran souflé .

Preso il zucchero bollente con la cucchiaja, e fatto per un momento raffreddare, se ne formi con le dita una piccola palla, che se non attaccherà per niente, allora la cottura sarà perfettamente arrivata .

Sesta cottura a caramello , ed in Francese a cassé .

Questa ultima cottura del zucchero si

conosce allorchè prese il zucchero con la cucchiaja, e fattolo raffreddare nell'acqua, si potrà spezzare con i denti come un vetro senza attaccare sotto, i medesimi denti.

CAPITOLO II.

*Dei colori per paste, confetture, e liquori.
Osservazione sopra i colori.*

Molti cuochi, credenzieri, confetturieri, liquoristi ec. si sono serviti non solo nei tempi scorsi, ma nel presente ancora di colori minerali, ed artefatti per colorire le paste, confetture, liquori ec. e perfino del cinabro, bleu di Prussia, lacche, ed altri i quali possono produrre de' pessimi effetti. Al presente però si sono riconosciuti dei colori vegetali, ed innocenti i quali si possono adoperare con sicurezza degli artisti, e che non mancano di avere tutta la bellezza, e gajo che si ricerca; onde io ve li descrivo in questo articolo con l'aggiunta di un rosso di versino, ed un giallo del Brasile mai descritti da alcuno, e non conosciuti nella nostra Italia, quei colori sono di estrema vaghezza, e si possono adoperare con tutta sicurezza.

Rosso di Amarante, o sia di uvetta lacca.

Abbate due libbre di zucchero cotto a penna; quindi mescolateci dieci oncie di sugo espresso di uvetta lacca passato per setaccio, e fategli dare otto, o dieci bollori;

levate poi la conserva dal fuoco, e dopo raffreddata, conservatela dentro le bottiglie bene otturate.

Rosso in conserva di cocciniglia.

Abbiate una foglietta di acqua che bolla al fuoco; poneteci quindi un'oncia di cocciniglia ben pesta, ed allorchè avrà dati sei bollori, uniteci tre dramme di allume di rocca, fate bollire ancora per un quarto d'ora, e poscia levate dal fuoco, e passate la decozione per un setaccio di seta. Abbiate tre libbre di zucchero cotto a penna, e che sia bollente, uniteci poscia la decozione suddetta, e fate bollire finchè la conserva sarà stretta come un denso sciroppo; levate allora dal fuoco, e spremeteci il sugo di due limoni, e quindi conservatela dentro le bottiglie in luogo fresco.

Rosso di cocciniglia in conserva

in altro modo.

Allorchè bolliranno due libbre di zucchero cotto a lisa, ponetevi un'oncia di cocciniglia in polvere sottile, ed una dramma di allume di rocca, seguitate a far bollire per venti minuti, e poscia levate lo sciroppo dal fuoco, e dopo un'ora tornate a farlo ben riscaldare, e quindi passate per setaccio, e conservate il colore nelle piccole bocciette di cristallo.

Rosso di cocciniglia allo spirito di vino.

Ponete a bollire mezza foglietta di acqua, e quindi metteteci un'oncia di coc-

ciniglia pesta ben fina ed una dramma di allume di rocca, dopo un quarto d'ora passate il colore per setaccio, ed uniteci mezza foglietta di *alcohol* a sia spirito di vino ben rettificato; quindi conservate dentro piccole bottiglie. Questo colore è ottimo per colorire tutte le sorte di liquori.

Rosso di cocciniglia all'acqua.

Farete bollire un'oncia di cocciniglia pesta in una foglietta d'acqua, dopo sei minuti aggiungeteci due dramme di cremor di tartaro, e due dramme di allume di rocca il tutto pesto; seguitate a far bollire finchè vedrete che il colore sia diventato bello, e di una certa consistenza come lo scrippio; aggiungeteci allora tre oncie di zucchero bianco, e levate subito dal fuoco; dopo un quarto d'ora passate per setaccio di velo, e conservate il colore dentro le bottiglie.

Rosso di carminio.

Si può ancora adoperare il carminio macinato con acqua, o con sugo di limone, ma questo è però un colore che costa molto, e costerà volte si usa.

Rosso di sandalo.

Si fa bollire il sandalo rosso con acqua, ed un pezzetto di allume di rocca, poi si passa la tinte per un setaccio no. Questo però è un colore di poca vaghezza, ma che in caso di bisogno si può adoperare per colorire i liquori spiritosi.

Giallo. Alcuni coloriscono le paste, ed altre in colore *giallo* con la gottigomma; ma io non vi consiglio a farlo per esser questa gomma di natura purgante; onde potrete fare il color *giallo* con l'infusione di safranò, ma meglio con i stami gialli de' gigli, la quale infusione si fa con acqua calda e poi si passa per un panno lino con espressione, vi si aggiunge un poco di zucchero fino, e si fa stringere al fuoco a consistenza di sciroppo stratto.

Turchino. Alcuni si servono del tornasole macinato, e stemperato con acqua, ma l'indico però è preferibile per più ragioni; onde si deve adoperar l'indico ben macinato, ed allungato con un poco di sciroppo di zucchero, oppure con acqua semplice, mentre da esso si ottiene un bellissimo color *bleù*, il quale si può degredare a piacere fino al colore *Celato chiaro*.

Vardi diversi. Il colore verde più comune è quello di bietola, oppure di spinaci, che si fa nel seguente modo. Pestate nel mortaio delle foglie fresche di bietola, o di spinaci, ed esprimetene tutto il sugo, il quale lambterete dentro un piccolo pozzonetto di credenza; ponetelo sopra il fuoco, e fategli dare tre o quattro bollore; levatelo allora dal fuoco, e versatelo sopra un setaccio: allorchè avrà ben sgocciolato prendete il

colore verde che sta sopra il setaccio , e servitevene in tutto ciò che vorrete. Se questo colore lo volete conservare, allora l'unirete a sufficiente quantità di zucchero cotto a primo filo, e lo metterete nelle piccole caraffe di vetro bene otturate .

Potrete con un giallo, ed un turchino formare più colori verdi degradati a vostro piacere; onde vedete in questo Capitolo come si compongono i colori *gialli e, turchino.*

Arancio .

Un colore giallo mischiato con più o meno rosso, vi darà un colore arancio secondo che bramate.

Lillas .

Con un colore rosso, e turchino potrete formare dei colori lillas più chiari ovvero oscuri a vostro piacimento.

Persichino .

Il rosso con un'idea di turchino, ed il giallo vi somministrerà dei belli colori degradati di persichino.

Scurò .

Il sugo di liquerizia sciolto con acqua fa un bel colore scuro.

Nero .

Con la cioccolata più o meno oscura, potrete colorire li vostri lavori in nero, o in colore di cioccolata rossiccio scuro.

*Modo di colorire la polvere di marmo
per sablare il perterra del deser.*

Sabla bianco.

La sabla bianca e la polvere di Marmo bianco passata per setaccio di crino, mentre si deve osservare che la sabla non sia tanto sottile, ma bensì deve essere granita come una minutissima arena.

Sabla rossa chiara.

Fate bollire del legno di fernabucco, o S. Maria con acqua, ed un poco di allume di rocca, e quando il colore sarà bello passate per setaccio, quindi poneteci dentro la polvere di marmo fino che avrà preso sufficiente colore, poi fatela asciugare. Se la vorrete di rosso più cario, tornerete a dargli più bagni con il colore suddetto, facendola però asciugare ogni volta prima di darglielo.

Sabla rossa corallina.
Maccinate del cinabro con acqua, e poi coloriteci la sabla di più o meno carico colore con il metodo precedente.

Sabla cremisi.

Fate bollire una foglietta d'acqua con una dramma di venere di facbia, indi poneteci mezz' oncia di coccinglia pesta, ed una dramma di allume di rocca; dopo che il tutto avrà bollito per venti minuti, pas-

sate il colore per setaccio, e coloriteci la polvere di marmo come di sopra è descritto.

Sabla ponsò.

Ad una sabla tinta con terra orjana come si dirà qui appresso gli si da un bagno di legno fernabucco, dopo che sarà asciutto quello di terra bruna.

Sabla rossa scura.

Abbiate una forte bollitura di legno fernabucco, come vi ho descritto nel rosso chiaro, e prima di levate il calore dal fuoco poneteci un poco di buona concre di feccia, fino che vedrete venire il colore di vostro genio, allora passate la tinta per setaccio, e tingete la sabla come troverete nel rosso chiaro.

Sabla gialla chiara.

Pestate della spinecervino, e fatelo bollire con acqua ed un poco di allume di rocca, ed allorchè avrà cavato un bel colore, passatelo per setaccio, e tingete la polvere di marmo come la sabla rossa chiara.

Con la bollitura di legno giallo potrete ottenere ancora un bel colore di vostro genio.

La curcuma bollita con acqua, ed un tantino di allume di rocca vi darà pure un bel giallo, ma più carico del precedente.

La soluzione della guttigomma nell'acqua yessoministra un altro giallo.

La tintura del safferano da pure un bel colore di vostro genio.

Sabla color di arancio.

Abbiate una leggiera lesciva chiara fatta

ta con acqua e buona tenere, ed allorché bolle poneteci terra oriana ben sciolta con acqua, e dopo due, o tre bollori passate il colore per setaccio, e tingeteci la polvere di marmo come di sopra si è detto.

Sabla gialla scura.

Abbate della terra gialla abbruciata la quale macinerete con acqua, e passerete il colore per setaccio, e poi con esso tingete la polvere di marmo.

Sabla color di bucohero.

Macinate la terra rossa di Spagna con acqua, passate il colore per setaccio, e tingete la sabla come il solito. Volendola più oscura, mischiate un poco di terra nera con la terra rossa.

Sabla nera.

Potete servirvi dell'arena nera oppure della polvere di marmo tinta con nero di fumo, ed acqua.

Sabla turchina degradata.

Questo colore lo potete fare o con l'indaco, oppure con l'azzurro di Berlino, l'uno, o l'altro ben macinato, stemperato con acqua, e poi passato per setaccio, e con la tinta darete il colore alla polvere di marmo. L'indaco vi darà una tinta più oscura dell'azzurro, ed è ancora un colore di più lunga durata, mentre l'azzurro svanisce molto presto. Secondo i pitto: meno bagni che darete alla polvere di marmo, potrete fare le vostre degradazioni di colore.

Sabla turchina gaja.

Stemperate del bel biadetto con acqua, e poscia con questo colore tingete la polvere di marmo una o più volte, secondo che la vorrete più o meno colorita.

Sabla verde d'ogni degradazione.

Mischiano il giallo con il bleu di Prussia, o con l'Indico, potrete formare una degradazione di colori verdi diversi, mentre mettendò più, o meno giallo nel turchino, formerete il verde più chiaro, o meno chiaro.

Potrete fare una bella sabla verde con il verdotto macinato, e stemprato con acqua; come ancora potrete formare un'altro verde con il verderame naturale di Francia, oppure con verde rame stillato, e potrete degradare i suddetti verdi con un poco di pasta verde squagliata con acqua.

Il verde nero poi si fa con giallo, un turchino, ed un poco di terra nera.

Sabla di diversi colori.

Potrete fare un rosso con il minio.

Un rosso oscuro con la terra rossa di Spagna, ed un poco di rosso di fernabucco.

I pavonazzi, e lillas si fanno con un rosso, ed un turchino, degradandoli come si vogliono, mentre con poco di pratica sono cose che presto si apprendono.

La bollitura di ruggine dà un colore di rosso aponco, ma che è buono per fondi, scorniciature, ornati ec.

La scotana tanta assoluta che mischiato

con una tinta, rossa, o gialla s'administra
dei belli colorotti gialli, aranciati, per-
sichini, ed altri.

La bollitura del *Campaggio* con un poco
di allume fa un bel colore pavonazzo.

La bollitura del *campaggio* con un poco
di nitriolo di ci pro forma un torchinaccio
buono per i fondi, e mezze tinte.

CAPITOLO IV.

Dei lavori al forno in generale; delle ghar-
re, e dei geli d'ogni sorte.

Pasta di uense di pan di Spagna comune.

Sbattete otto rossi d'uovi dentro una con-
solina con quattro oncie di polvere d'am-
ido, oppure di farina; e quattro oncie
di zucchero fine; dopo circa una mezzora
uniteci gli otto bianchi degli uovi sbattuti
in fiocca; e versate la pasta dentro le cas-
sette di latta; e di carta, e fate pasta duo-
cere il pan di spagna dentro un forno leg-
giero.

La dose del pan di spagna si varia da
molti artisti, mentre ognuno lavora dif-
ferentemente dall'altro; ma la dose che io
vi ho descritta è di un buon pan di spagna
leggero; con tutto ciò ne accetterò delle
altre, che sono ancora ottime; e che bre-
vemente qui sotto le descrivo.

Prima. Zucchero libbra una, farina

o cipria libbra una, novi numero trenta.
Questo *pan di spagna* è leggerissimo, ma
vuol esser servito molto fresco, altrimenti
perde la sua buona qualità.

Seconda. Zucchero libbra una, farina
o cipria libbra una, novi numero venti.
Questo *pan di Spagna* si conserva per molti
giorni nella sua bontà, ed è eccellente.

Terza. Zucchero libbra una, farina, o
cipria libbra una, novi numero sedici.
Questo è un *pan di spagna* molto buono, è
di sostanza, ed è ottimo per far dei lavori
ripieni e glassati, biscotti tagliati, ed altro.

Pan di Spagna Papalino.
Sbattete dodici bianchi d' uovi freschi
in fiocca, e quindi poneteci dieci rossi,
meschiando leggermente con la cucchiaja
di legno, aggiungeteci poscia, passando
per setaccio, sei oncie di zucchero finissi-
mo, e quattr' oncie di cipria, o di farina,
versatelo poscia nelle cassetine di carta,
spolverizzatelo sopra con zucchero fino e
fatelo cuocere ad un forno assai temperato.

Tanto in questa pasta, che nelle altre
di sopra descritte potrete mettere un poco
di odore di limone; o di cedrato, e di vani-
iglia, anaci in polvere, portogallo ecc.

Pan di Spagna di magro.
Unite quattro cucchiaj di zucchero fino
a sei bianchi di uovi sbattati in fiocca, ed
a quattro cucchiaj di cipria o di farina; ver-
sate poscia la pasta nelle cassetine di car-
ta, e spolverizzate sopra con zucchero fino,

e fate poscia cuocere ad un forno molto temperato di un bel colore eguale, e servitelo subito; mentre il giorno dopo perde la sua bella apparenza.

Pasta alla Carignana.

Con sette uovi, una libbra di zucchero, ed una libbra di farina, farete la pasta con la medesima regola del *pan di Spagna*.

Pasta di Savoja.

Sbattete cinque rossi d'uovi con quattro oncie di zucchero, e tre oncie di farina; dopo mezz'ora uniteci i bianchi sbattuti in fiocco, e servitevi poscia di questa pasta per tutto ciò che vorrete, facendola cuocere ad un forno molto moderato.

Pasta alla Provenzale.

Con otto uovi, una libbra di zucchero, e mezza libbra di farina farete la pasta come quella di savoja.

Pasta leggiera sbattuta di mandorle dolci.

Mischiate una libbra di mandorle dolci macinate ben fine con una libbra di zucchero asciutto, e sedici rossi d'uovi, e dopo che il tutto avrete ben sbattuto per mezz'ora, uniteci i bianchi sbattuti in fiocca; e l'odore che vorrete, e quindi servitevi di questa pasta per fare dei biscottini, panetti ec., regolandovi di cuocerla ad un forno temperato.

Pasta leggiera sbattuta di mandorle amare.

Con ott' oncie di mandole dolci e quat-

17
tr' oncie amare ben macinate, una libbra
di zucchero, e sedici uovi farete la pasta
con l'istesso metodo della precedente.

*Pasta ordinaria sbattuta di mandorle
dolci, o di mandorle amare.*

Con l'istessa regola delle paste leggerissime
tanto di mandorle dolci che amare qui so-
pra descritte farete queste paste; mentre
altra differenza non pasta, che invece di
una libbra di mandorle, si mette mezza
libbra di mandorle e mezza di farina.

*Pasta fina sbattuta di mandorle
all' Inglese.*

Pestate le mandorle dolci con qualcuna
amara, e poscia fatele abbruscate di un
leggerissimo color d'oro al forno; quindi
pestate una libbra, e pestatele nel mor-
tajo con una libbra di zucchero in poco;
passate il tutto per setaccio; e ponete den-
tro una catinella con quattordici rossi di
uovi e l'odore che vorrete, e quindi sbat-
tete bene per un'ora con una cucchiara di
legno; uniteci poscia li bianchi sbattuti
in fiocca, e servitevi di questa pasta per
biscottini, panetti, biscotti, ed altri lavori
tanto ripieni, che no, ed ancora glassati.

Questa pasta richiede pure un forno mol-
to temperato.

Pasta di boccadi Dama.

Ponete una libbra di mandorle dolci
macinate con qualcuna amara dentro una
concolina, uniteci una libbra di zucchero
fino, e l'odore che vorrete o di cedrato,

di limone, ed un poco di cannella in polvere: mettete ancora venti rossi d'uovi e poi sbattete bene il tutto per un'ora; aggiungeteci poscia dieci bianchi d'uovi in fiocca, e mischiate il tutto con una cucchiara di legno adagio, adagio, quindi servitevi di questa pasta per fare biscottini, serpette o altri lavori, facendola ancora cuocere dentro piccole stampette di latta, ante con butirro, o servendola glassata, o senza glassare. Si avverta di cuocerla a forno leggiero, essendo questa la regola per tutte le paste sbattute.

Paste leggiero e mezzo leggiero sbattute, di pistacchi, o pignoli, o marroni, o nocchie, e pomi di terra.

Queste paste si fanno con la medesima dose e regola delle paste leggiero e mezzo leggiero di mandorle qui avanti descritte, non variando altro, che se in quelle vi si mettono le mandorle; in queste poi invece delle mandorle, vi si mettono i pistacchi, o pignoli o marroni arrotati, o che siano ben macinati, o pestati assai fini, o i pomi di terra cotti nell'acqua e poi pestati, oppure pelati crudi, tagliati in feve, fatti asciugare ad un forno tiepido, pestati, e passati per setaccio.

Pasta alla plume.

Sbattete sei rossi di uovi con tre oncie di zucchero e due oncie di polvere di amido, indi uniteci i bianchi sbattati in fiocca, e l'odore che vorrete, e servitevene

83

per fare *panetti biscottini*, ed altri lavori, i quali dopo cotti, li potrete servire glassati, o senza glassare ancora.

Mille foglie.

Formate una pasta non tanto tenera con bianco di novo sbattuto in fiocca, e zucchero fioretto pesto; indi metteteci l'odore che vorrete, e dei pistacchi, mandorle, e pignuoli il tutto pelato, e tritato non tanto fino; stendete la quarta parte di questa pasta sopra l'ostia bianca, e poneteci sopra un'altra ostia e per altra pasta, ed un'ostia, e così farete fino che terminerete sopra con la pasta; tagliate poscia le *mille foglie* in quadri, o in mostaccioletti, e fatele cuocere ad un forno temperatissimo, che restino ben ferme.

Potrete dopo cotte le *mille foglie* dargli sopra un leggiero gelo di zucchero statti cheggiato, e guardarle con solignata colorita.

Le *mille foglie* le potrete fare ancora con tutti pistacchi, o con i soli pignoli, o mandorle.

Volantine

Mischiate una libbra di zucchero fino con due bianchi d'uevi sbattuti in fiocca, e l'odore ed il colore che vorrete; quindi ponetene a piccole porzioni sopra le ostie; spolverizzatele con altro zucchero finissimo, e fatele poscia cuocere ad un forno molto leggiero.

Bordini alla Rena.

Mandorle pelate, asciugate, e tritate assai fine libbre tre, zucchero fioretto pesto libbre due, farina libbra mezza, odore di limone, ed acqua bastante per formare una pasta non tanto tenera; formate poscia i bordini ad uso di bastoncetti ripieni di marmellata di miele, con odore di cedrato, e di cannella, e fateli cuocere ad un forno temperato, e poscia glassateli con un gelo di zucchero stancheggiato, e con odore di cannella.

Procurate nel formare i bordini di non spolverizzarli con molta farina.

Fave Fine

Mandorle pestate con il zucchero e passate per un crivello fino libbra una, zucchero libbra una e mezza, farina libbra una, butirro tre oncie, odore di cannella, e di limone e uovi quanto bastano per formare una pasta piuttosto soda; fate poscia le fave, cuocetale, e indi con un gelo di cioccolata formategli l'occhio.

Fave ordinarie.

Mandorle, zucchero, e farina, una libbra di ciascuna cosa; butirro due oncie, odore, a vostro piacere, e uovi per formare una pasta come la precedente.

Fichi di Tivoli.

Unite una libbra di mandorle pelate e macinate con ott' oncie di zucchero fino, poscia formate dei fichi ripieni con una marmellata di cedrato; fateli cuocere ad

21
un forno temperato, e poscia dategli sopra un gelo leggiero rosso di zucchero stancheggiato con odore di cannella.

Nel formare i fichi, potrete spolverizzare la pasta con un poco di farina.

Souffles alla marenga.

Formata una pasta con tre bianchi d'uovi in fiocca, ed una libbra di zucchero; quindi abbiate doi piccoli pezzi di pan di spagna ripieno di una marmellata, o di uovi alla faldacchiera; ponete il pan di spagna sopra l'estia, e copritelo con la detta pasta, spolverizzatela bene con zucchero fino, e quindi fate cuocere le *souffles* ad un forno tiepido.

Cannelloni di mandorlo.

Unite dieci oncie di zucchero ad una libbra di mandorle maciate ed un bianco d'uovo, e dategli l'odore che vorrete; indi stendete questa pasta assai sottilmente sopra una teglia unta con un'idea di cera o di butiro, fate cuocere ad un forno molto temperato; appena uscirà la pasta dal forno tagliatela in piccoli quadretti, ed avvolgeteli sopra i cannelli di canna ben lisci; levate poscia la canna, e glassate i cannelloni con un gelo di zucchero stancheggiato, e poneteli poi in istufa per un'ora.

Questi cannelloni li potrete servire ancora ripieni di una marmellata, o di una conserva, o gelatina di frutti, o di uovi alla faldacchiera.

Amaretti alla Modenese.

Mandorle amare pelate asciugate e tritate una libbra, zucchero una libbra e mezza, farina, oncie otto, dodici rossi d' uovi ed un' ottava d' oncia di garofani pesti. S' impasti bene tutto insieme e se ne formino gli amaretti lunghi, e grossi come la metà del dito pollice; indi si fanno cuocere ad un forno leggiero.

A chi non piacesse l' odore dei garofani, potrà sostituirne un' altro a suo gusto.

Africanine.

Sbattete otto rossi d' uovi con cinque oncie di zucchero, sei oncie di farina, ed un poco di rapatura di limone; dopo mezz' ora uniteci i bianchi d' uovi sbattuti in fiocca, e formate le piccole *africanine* fonde sopra una teglia spolverizzata leggermente di farina; indi fatele cuocere ad un forno temperatissimo. Potrete dopo cotte le *africanine* glassarle leggermente con zucchero a tiraggio, e guarnirle di folignata, o di anacini confettati.

Sospiri di amore.

Abbiate delle fette toade, e sottili di pan di spagna, che la metà coprirete con un poco di marmellata di cedrato, o di fiori di arancio; indi portateci sopra un' altra fetta di pan di spagna senza ripieno, e glassatele bene da tutte le parti con un gelo di zucchero stancheggiato con odore di vainiglia.

Sultanina.
 Pestate una libbra di mandorle pelate con una libbra di zucchero, e due rossi d' uovi, che la pasta sia ben fina, e quindi formate delle piccole porzioni bislunghe, e schiacciate sopra delle ostie, e fatele cuocere. Ponete un poco di qualche marmellata sopra ciascuna *sultanina*, e ricopritela con una fetta di pan di spagna della medesima grandezza; quindi coprite ciascun pezzo con una glassa di marmella, e fategli prendere un leggiaro colore al forno. Nel fine di questo Capitolo troverete descritte tutte sorte di geli, e glassa da darsi sopra le paste, e biscotteria.

Biscacche alla Prussiana.
 Sbattete sei rossi d' uovi con mezza libbra di zucchero, e nove oncie di farina; dopo mezz' ora uniscili bianchi degli uovi sbattuti in fiocca, e l'odore di limone, o di cedrato; quindi formate delle serpette con sufficiente quantità di altra farina acciò non si attacchi alle mani, o alla teglia, e fatele cuocere le *biscacche* ad un fuoco molto temperato essendole con zucchero fino sopra.

Mezz' oncie alla Comasca.
 Impastate mezza libbra di zucchero fino, e mezza libbra di farina con bianco d' uovo sbattuto in fiocca, e l'odore che vorrete; e porcia con un cucchiajo ponetene delle porzioni sopra le ostie; spol-

verizzate bene con zucchero in polvere, e fate cuocere le *mezz'altre* ad un forno tiepido.

Mostaccioletti alla Savojarda.

Pestate una libbra di mandorle con una libbra di zucchero, mezz'oncia di cannella, e venti garofani formando una pasta maneggiabile con acqua a sufficienza; lasciate la pasta in riposo per ventiquattr'ore; indi fate i piccoli mostaccioletti, che cuocerete ad un forno temperato, e poscia li glasserete con un gelo stancheggiato di cedrato.

Mostazzini alla Lombarda.

Impastate una libbra di farina con una libbra di zucchero, una quarta di cannella, mezza noce moscata, e metà vino, e metà acqua; formate poscia i mostazzini, fateli cuocere al forno, serviteli glassati con un gelo di cioccolata, ed anaci confettati sopra.

Mostazzini alla Cremonese.

Formate una pasta maneggiabile con cinque libbre di farina, tre libbre di zucchero, due oncie e mezza di anaci tritati, mezz'oncia di cannella, ed acqua; fate poscia i piccoli mostaccioletti, fateli cuocere, e copriteli di un gelo colto con odore di portogallo, o di limone.

Turchetti.

Pestate una libbra di mandorle, una libbra di zucchero, e mezza libbra di farina; indi con acqua formatene una pa-

sta maneggievole unendoci tre oncie di scorzetta candita, ed un'ottava d'oncia di pepe forte; quindi formato dei bastoncini piatti, e larghi tre dita, e fateli cuocere. Appena usciranno dal forno tagliate i *turchetti*, e fateli bene asciugare ad un'aria di forno tiepido, e poscia copriteli con un gelo di cioccolata.

Castagnolette alla Maltese.

Impastate sett' oncie di farina con sett' oncie di mandorle pelate, e trite; cinque oncie di zucchero, e bianco d'uovo, fate le *castagnolette*, e cuocetele a forno tiepido.

Buffi ammandolati alla Padovana.

Pelate una libbra di mandorle, tagliatele in filetti, e fatele bene asciuttare in istufa; unite le mandorle ad una libbra d' zucchero, e formatene una pasta maneggievole con uovi sbattuti, e l'odore, e colore che vorrete; fate poscia i piccioli *buffi* sopra la carta, o sull'ostia, fateli cuocere al forno.

Borracciate alla Napoletana.

Allorchè avrete cotto una libbra di zucchero a *palla*, poneteci una libbra di mandorle, ed un'odore a vostro piacere; levate allora il pozzonetto dal fuoco, e con una cucchiaja di legno movete bene le mandorle finchè avranno granito; passate il zucchero restato per un crivello, e ponete le mandorle per un'ora in istufa. Abbiate un'altra libbra di zucchero finis-

Cred.

simo che unirete a due bianchi d' uovi sbattuti in fiocca; poneteci le mandorle fredde, e formate le *borracciate* sopra le ostie; spolverizzatele bene con zucchero in polvere, e fatele cuocere ad un forno tiepido.

Borracciate alla Veneziana di più maniere.

Avete tre bianchi d' uovi sbattuti in fiocca, i quali unirete a poco poco con una libbra di zucchero finissimo; poneteci l'odore che vorrete, metteteci delle mandorle pelate, filettate, ed asciuttate bene in istufa, e quindi formate le *borracciate* sull'ostia; spolverizzatele bene di zucchero fino, e fatele poscia cuocere di un bel colore pallido ad un forno molto temperato.

Queste *borracciate* le potete fare con metà mandorle, e metà pignoli, o pistacchi, nocchie; ed ancora potrete farle con soli pignoli, o soli pistacchi, secondo che vi piacerà di variare.

Marenghe d'ogni sorte.

Fate cuocere il zucchero chiarificato a stretto filo, e quindi stancheggiatelo, ed allorchè sarà quasi freddo uniteci quattro o cinque bianchi d' uovi ben sbattuti in fiocca, e l'odore che vorrete; formate dei mezz' uovi con questa pasta sopra la carta da scrivere, spolverizzatéli bene con zucchero fino, di poi fateli cuocere sopra una tavola dentro un forno tiepidissimo.

oppure sotto un forno di campagna. Allora che saranno ben ferme staccatele, vuotatele un poco, ed unitene due per due che formino come un uovo intero, e quindi ponetele per un'ora in istufa.

Le marenche dopo cotte, e vuotate, si possono riempire con qualunque crema, marmellate, fravole inzuccherate, frutti sciroppati, o con un poco di cannella pesta, o con diavoloni, o con pan di spagna, o con uovi alla faldacchiera ec.

Le *Marenche secche* si fanno più grosse delle altre, e dopo cotte e vuotate, si finiscono di asciugar bene ad un forno temperatissimo, e si servono ripiene come le altre, oppure con un sorbetto gelato, o spume gelate, o con una crema sbattuta, o con una gelatina di frutti ec.

La pasta si può ancora colorire di quel colore che uno vuole, ma bisogna avvertire di mettere il colore nel zucchero acciò si cuocia insieme.

Spume leggiera d'ogni qualità.

Fate una pasta non molto dura con zucchero fino, e bianco d'uovo sbattuto, dandogli quell'odore e colore che vorrete; indi formate le spume sopra la carta da scrivere, e fatele cuocere ad un forno molto tiepido.

Potete variare le spume dandogli quella forma che gradite, ed ancora passandole per la siringa, ed unendo insieme più

paste colorite che faranno un bellissimo effetto.

Spume gravi di tutte le sorti.

Pelate quattr' oncie di mandorle dolci, e fatele poi asciugare bene in istufa; quindi pestatele con una libbra di zucchero, e passate tutto per setaccio di velo; formate con questa composizione la pasta come si è detto qui avanti con bianco d'uovo, e fate le vostre spume con quell'odore e colore che vorrete.

Questa maniera è usata in Venezia, e riescono infatti le spume di un gusto eccellente.

Spume guarnite.

Allorchè avrete fatta una pasta di spume come si è detto qui innanzi, uniteci dei filetti di mandorle, o di pistacchio, o di nocchie, o di noci, oppure di pignoli interi, o di piccioli cannellini, o anaci confettati, o qualche diavolone; poscia formate le spume, e cuocetele come le altre.

Potrete ancora dopo messe le spume erude sulla carta, coprirle con folignata colorita, o con piccioli confetti, oppure mettervi in mezzo un confetto, una mandorla attorrata, ec.

Spumette a vento.

Abbate tre bianchi d'uovi sbattuti in fiocca e dateli quell'odore che vorrete; quindi uniteci mezza libbra di zucchero finissimo, e con un cucchiajo prendetene

delle piccole porzioni che arrotonderete dentro dell'altro zucchero in polvere; addrizzatele poscia sulla carta da scrivere, e fatele cuocere ad un forno leggerissimo. Potrete ancora colorirle come vorrete, addrizzarle dentro le piccole cassettime tonde e farle cuocere.

Spumette Americane.

Variano queste paste dalle altre dette di sopra cioè dalle *Spume leggiere*, e dalle *spume gravi* mentre in quelle si forma la pasta con zucchero, e bianco d'uovi ed in queste si fa la pasta con zucchero, ed il solo rosso d'uovi.

Spume alla Pollacca.

Impastate del zucchero con bianco, e rosso d'uovo sbattuto, e dategli qualunque odore, e colore che vorrete; poscia formate e cocete le spume, come di sopra si è detto tanto delle *spume leggiere* che delle *spume gravi*.

Spumette all'Inglese.

Formate delle piccole *spume* sopra le ostie come *spume d'ogni sorte* pag. 27.; indi ricoprite ciascuna *spuma* con della pasta marenga, ed in mezzo poneteci un pistacchio, ovvero un pezzo di scorzetta candita ec.; e poi fatele cuocere di un bel colore biondo ad un forno molto leggero.

Marzapanetti alla Vicentina.

Pestate una libbra di mandorle dolci con una libbra e mezza di zucchero asciutto, e passate il tutto per un crivello; in-

di formaténe una pasta maneggievole con uovi a sufficienza, e l'odore che vorrete: formate poscia i *marzapanetti* di quella forma che a voi piace, spolverizzandoli di zucchero fino, e fateli cuocere sulla carta da scrivere ad un forno temperatissimo.

Marzapanetti di mandorle amare.

Questi *marzapanetti* li farete come i precedenti alla riserva però, che invece di mettervi tutte mandorle dolci metterete metà mandorle dolci, e metà amare.

Marzapanetti di Pistacchi.

Potrete fare questi *marzapanetti* con l'istesso metodo che i *marzapanetti alla Vicentina* qui sopra descritti, ma la dose però è di ogni libbra di pistacchi, tre libbre di zucchero fino asciutto.

Marzapani di Subiaco.

Pelate, e macinate una libbra di mandorle dolci e quindi ponetele dentro una stagnata con una libbra e mezza di zucchero fino in polvere. Ponete la stagnata sopra un fuoco leggero, e di continuo movete la pasta con una cucchiaja di legno, ed allorchè vedrete che sarà bene asciutta, e che si stacca dalla stagnata, poneteci sei rossi d'uovi, una quarta d'oncia di cannella fina, ed un odore di cedrato; levate poscia la pasta dal fuoco, e fatela riposare per ventiquattro ore; quindi formate i marzapani ad uso di grossi mostaccioli e fateli cuocere ad un forno leggero; glassateli poi da ambedue le parti con una

glassa reale bianca e guarniteli con qualche filetto di oro battuto.

Marzapani Rotali.

Allorchè avrete macinate due libbre di mandorle dolci pelate, le unirete e tre libbre di zucchero, chiarito, e cotto a stretto filo; quindi fate ben sfumare la pasta sopra un fuoco leggiero, finchè staccherà dalla stagnata; dategli allora un buon odore di limone, ed uniteci una libbra di mandorle dolci pelate abbruscate e tritate ben fine, ed una libbra di polvere di amido; levate poi la pasta dal fuoco, lasciatela in riposo per un giorno, formate poscia i *marzapani* a vostro genio, glassateli, e decorateli con folignata colorita, candito, confetti ec.

Marzapani di Siena.

Abbate due libbre di zucchero cotto a filo indi stancheggiatelo finchè avrà granito; uniteci poscia tre libbre di mandorle pelate e macinate; tornate a mettere la stagnata sul fuoco finchè la pasta si stacca dalla stagnata, avendo attenzione di continuamente maneggiarla con una cucchiaja di legno. Levate il caldajo dal fuoco, e fate quasi raffreddare la pasta; uniteci allora l'odore che vorrete, e sei bianchi d'uovi sbattuti in fiocca; formate poscia i *marzapani* sull'ostia e fateli cuocere ad un forno temperato glassandoli poi d'ambidue le parti.

Marzapani Reali.

Allorchè averete chiarificato due libbre di zucchero, fatelo cuocere a stretto filo e stancheggiatelo finchè avrà ben granito: uniteci due libbre di mandorle macinate, e sei uovi interi, e quindi ponete la stagnata sopra un fuoco leggero movendo continuamente con cucchiaja di legno; allorchè la pasta si staccherà dal caldajo levatela dal fuoco, fatela raffreddare, e formate i marzapani spolverizzandoli con zucchero fino, e cuocendoli ad un forno leggero; poi glassateli con quel gelo, o glassa che vorrete.

Marzapani ripieni.

Con la pasta dei *Marzapani Reali*, potrete formare i lavori, riempiendoli con una marmellata, e dopo cotti, glassarli.

Marzapani di diversi frutti

Ponete una libbra di zucchero fino dentro una stagnata con mezza libbra di quella marmellata di frutti che a voi piace; indi uniteci due libbre di mandorle macinate; e quindi ponete la stagnata sopra un mediocre fuoco: maneggiate di continuo la pasta con la cucchiaja di legno, ed allorchè staccherà bene dalla stagnata levate la pasta, e ponetela per sei ore in istufa tiepida; fatela poscia raffreddare, e formateci i vostri lavori siringati, o naturali sull'ostia, o sulla carta, e dopo cotti glassateli a vostro piacere.

Marzapani di pignoli.

Abbate una libbra di zucchero cotto a stretto filo, e stancheggiato; quindi uniteci una libbra di pignoli macinati; fate sfumare la pasta sul fuoco finchè staccherà dalla stagnata, ed uniteci mezza libbra di amido in polvere, e l'odore che vorrete; levate subito dal fuoco, e quando la pasta sarà ben fredda formate i vostri lavori, fateli cuocere, e glassateli.

Pasta Reale di Mandorle dolci; e di fiori, e frutti artificiali.

In due modi potrete fare tutte le paste di mandorle, cioè con il zucchero in grana, o con il zucchero tirato a cottura; perciò ve ne indicherò ambedue le maniere le quali potranno servirvi di regola tanto per questa pasta Reale, che per le altre descritte qui appresso.

Per farla dunque con il zucchero in grana, si prende una libbra di zucchero fino e si pone in una stagnata unitamente ad una libbra di mandorle macinate e quindi si mette lo staghato su poco fuoco maneggiando di continuo con la cucchiain; quando staccherà la pasta dalla stagnata si leva dal fuoco, ed allorchè sarà fredda, se ne fanno i lavori che dopo cotti al forno si glassano.

Volendo farla poi con il zucchero chiarito si fa nel modo seguente. Allorchè avrete tirato a cottura di filo il zucchero, stancheggiatelo, e per ogni libbra di zuc-

chero vi unirete una libbra di mandorle macinate; fate poscia sfumare la pasta nel caldajo sopra il fuoco, e quando sarà fredda servitevene come sopra.

I lavori di pasta Reale che non si cuociono al forno come v. g. i fiori ed i frutti artificiali, conviene farli asciugare in istufa e quindi colorirli, poi di nuovo si fanno asciugare nella stufa, e si adornano con frondine di carte, o di tela verde oppure con foglie fresche di limone, o di pastigliaggio, oppure dell'istessa pasta reale.

Con la pasta Reale potrete ancora formarvi dei lavori ripieni di una marmellata, che dopo cotti li potrete glassore come gli altri.

Pasta Reale di Mandorle amare.

Questa pasta si fa come la precedente, alla riserva però che fa con metà mandorle dolci e metà mandorle amare, potendo diminuire, o crescere la dose delle amare secondo che si vuole più o meno amaricante.

Tanto con questa pasta che con quella di mandorle dolci, potrete fare dei lavori seringati a vostro piacere.

Pasta Reale di Pistacchi.

Si fa questa pasta nel medesimo modo che la *pasta reale di mandorle* qui sopra descritta, alla riserva che in luogo di mandorle vi si mettono i pistacchi macinati, oppure metà mandorle, e metà pistacchi.

*Paste ordinarie di mandorle dolci
o di mandorle amare.*

Fate una *pasta reale di mandorle dolci, o di mandorle amare* come sono qui di sopra descritte; ed allorchè l'avrete sfumata e levata dal fuoco vi metterete quattr' oncie di farina per una libbra di zucchero ed una di mandorle. La farina la potrete aumentare fino ad una libbra ancora, ma allora viene una pasta troppo pesante, sicchè fino a mezza libbra se ne può mettere, per cui riesce una buona pasta. La polvere di amido però è preferibile alla farina, mentre rende la pasta più bianca, e più delicata.

Tutte le paste di mandorle potrete servirle ancora ripiene di una marmellata e dopo cotte glassatele come volete.

Pistacchi marengati.

Abbiate quattro bianchi d' uovi sbattuti in fiocca; indi uniteci una libbra di zucchero finissimo, l'odore che vorrete, e quattr' oncie di pistacchi tritati; formate delle porzioni con un cucchiaja, sopra la carta da scrivere, e spolverizzatele di zucchero; quindi fatele cuocere nel forno tiepido sopra una tavola; unitele poscia due per due come le *marenghe*, e poneteli per due ore in istufa.

Potrete farlo in altro modo ancora, cioè mettendo le porzioni sull'ostia spolverizzarle bene di zucchero, farle cuocere sulle lastre di rame ad un forno leggerissimo.

Mostaccioli sopraffini.

Impastate dieci libbre di farina con dodici libbre di zucchero grasso , una noce moscata, mezz' oncia di pepe forte, un'oncia di pepe garofanato , un'oncia di cannella pesta , ed acqua quanto basti per formare una pasta maneggevole , e quindi lasciatela in riposo per due o tre giorni. Fate poi i mostaccioli di quella grandezza che vorrete, e fateli cuocere al forno glassandoli con un gelo stancheggiato di cioccolata. Il gelo lo troverete in fine di questo Capitolo.

Mostaccioli fini.

Questi si fanno con l'istesso metodo dei precedenti ma con dieci libbre, di zucchero , e dieci libbre di farina.

Alcuni invece di tutta farina vi mischiano del grassume cioè un poco di tritellino finissimo.

Mostaccioli imbottiti.

Con le paste dei *mostaccioli sopraffini* e *fini* qui sopra descritti, potrete formare dei mostaccioli ripieni di una marmellata di cedrato, o di miele.

Pan pepati sopraffini.

Formate una pasta maneggevole con cinque libbre di zucchero grasso, cinque libbre di farina, una libbra e mezza di scorzetta candita, una quarta d'oncia di pepe forte, dodici garofani, mezza noce moscata, mezz'oncia di pepe garofanato pesto, una quarta d'oncia di cannella,

due libbre di mandorle tritate, una libbra di noci, oppure invece delle noci una libbra di pignoli, ed acqua a sufficienza; indi fare riposare la pasta per quarantott'ore; formate poscia i *pampepati*, fateli cuocere ad un giusto forto, e poi dategli una glassa o gelo a vostro piacere, adornandoli sopra con confetti, folignate, canditura ec. Per renderli ancora più buoni alcuni vi mettono nella pasta una libbra e mezza di cioccolata squagliata.

Pampepati fini.

Si fa una pasta come l'antecedente con cinque libbre di farina ordinaria, e cinque libbre di mascavato, una libbra di scorzetta candita, una quarta d'oncia di pepe forte, un'oncia di pepe garofanato, una libbra di mandorle, due libbre di noci, ed acqua; indi farete i *panpepati* con l'istesso metodo degli altri *sopraffini* qui sopra descritti. Invece di tutto zucchero alcuni mettono tre libbre di zucchero, e due di miele.

Turchi.

Formate una pasta maneggevole con tre libbre di farina, tre di zucchero, una libbra di mandorle, mezza libbra di pignoli, un'ottava d'oncia di pepe forte, mezz'oncia di pepe garofanato, ed acqua quanto basti; indi formatene tanti bastoni larghi quattro dita traverse, ed intaccate i *turchi* con il coltello, alla distanza di un dito e mezzo; fateli poscia cuocere

al forno , e quindi glassateli con un gelo stancheggiato di cioccolata, e dopo terminate di tagliarli.

Pangiallo.

Formate una pasta lievita con venticinque libbre di farina, cinquanta libbre di albicorno capato, tre libbre di scorzetta candida, sedici libbre di mandorle tre oncie di pepe garofanato, tre fogliette d'olio, un'oncia di sale, tre libbre di lievito, e due libbre di pignoli. Allorchè ne avrete formata una pasta più tosto tenera con acqua tiepida, fate i pangialli di quella grossezza, che vorrete, quindi fateli lievitare al suo punto, fateli ben cuocere ad un giusto forno, indi glassateli di zucchero, e decorateli come i panpepati.

Alcuni invece del gelo di zucchero gli danno una tinta gialla d'infusione di zafferano appena sortono dal forno.

Paste Amate.

Impastate una libbra di zucchero con una libbra di farina, e soli rossi d'uovi, formandone una pasta assai tenera con odore di limone; quindi fatene delle serpette, che farete cuocere ad un forno leggero di bel colore; glassatele poscia con un gelo stancheggiato e servitele.

Preggiate alla Bergamasca.

Impastate nove once di mandorle macinate con una libbra di zucchero fuso, tre rossi d'uovi ed una quarta d'oncia di cannella; quindi con pochissima farina for-

39.
matene delle ciambelle piatte, fatele poscia cuocere ad un forno leggiero, quindi glassatele, oppure spolverizzatele solamente con zucchero fino in polvere.

Ottaviane.

Abbate una libbra di zucchero cotto a stretto filo, indi poneteci della farina a sufficienza per formarne una giusta pasta; allorchè sarà fredda pestatela nel mortajo ed aggiungeteci degli uovi finchè sarà arrivata la pasta al suo punto, che si conosce allorchè attaccherà alle dita; dategli allora un'odore di portogallo, ed uniteci una libbra di mandorle, e mezza libbra di pignoli il tutto tritato; formatene poscia come tanti ferri da cavallo, spolverizzando leggiermente la pasta con farina acciò non si attacchi; quindi fate cuocere ad un forno leggiero.

Cornetti alla Milanese.

Unite una libbra di zucchero fino ad una libbra di farina, ed a tre oncie di anaci ben capati; indi formatene una pasta tenera con del bianco d'uovo sbattuto in fiocca, e poi fatene come tanti piccioli corni della grossezza di circa una noce, spolverizzando la pasta con poca farina acciò non si attacchi e fateli cuocere ad un forno leggiero, che restino bianchicci.

Rotondotti alla Tirolese.

Tritate una libbra di mandorle pelate ed asciugate in istufa, quindi unitele ad una libbra e mezza di zucchero, ed a

mezza libbra di farina; impastate il tutto con acqua ed odore di cannella, e formatene come tante serpette involtate; fatele poscia cuocere ad un forno temperato, e quindi glassatele con un gelo di zucchero stancheggiato con odore di limone.

Stinchetti di Perugia.

Abbate una libbra e mezza di mandorle dolci pelate, e bene asciugate in istufa, indi tritatele assai fine, ed unitele ad una libbra di zucchero finissimo, e formatene poscia una pasta ben dura. Macinate poi una libbra di mandorle, che unirete ad una libbra di zucchero fino, e vi aggiungerete un' oncia e mezza di cannella fina, ed un poco di olio zuccheroso di cedrato. Formate i stinchetti con la prima pasta dura, riempiendoli con la composizione delle mandorle macinate; indi fateli cuocere di un bel colore biondo chiaro ad un forno temperato.

Si osservi però di stendere molto sottile la pasta di sopra, la quale deve coprire il ripieno.

Linkinfel alla Tedesca.

Abbate dieci bianchi di uovi sbattuti in fiocca, oppure senza sbattere ancora, e questi poneteli dentro una picciola stagnata; quindi uniteci una libbra di zucchero fino, e ponete il tutto sopra un fuoco leggero; movete di continuo con la cucchiara di legno, ed allorchè si vedrà che la composizione si stringe, e si viene

ad ammassare , vi si mette una libbra di mandorle dolci pelate , asciuttate , e tagliate in filetti sottili , seguitate a muovere con la cucchiaja , e quando vedrete che sarà ridotto il tutto come una pasta , levatela dal fuoco , e fatela quasi raffreddare ; indi formate delle picciole eiambelle un poco aperte , spolverizzandole di zucchero fino acciò non si attacchino , e fatele poscia cuocere ad un forno temperatissimo .

Si osservi di formare i lavori con la pasta un poco calda , altrimenti s'indurisce , e non si può maneggiare .

Bigné al forno .

Allorchè bollirà una foglietta d' acqua con un poco di sale , e nove once di strutto , e di butirro , poneteci una libbra di farina , e maneggiate con una cucchiaja di legno finche la pasta sia ben cotta , e che stacchi dalla cazzarola ; levatela allora dal fuoco , e grattateci un limone , oppure dategli qualche altro odore : quando sarà tiepida uniteci dieci , o dodici uovi , uno per volta , e poi formate le *bigné* grosse come un uovo all' incirca , e fatele cuocere ad un forno temperato .

Queste *bigné* le potrete servire solamente glassate di zucchero , oppure vuotarle , e riempirle di un sorbetto gelato , o di una crema , di un marmellata , variando a vostro piacere .

Ancinetti glassati.

Impastate una libbra di farina con un'oncia di butirro, due oncie di zucchero, e cinque o sei uovi. Maneggiate molto la pasta, e formate delle piccole ciambellette, che farete cuocere ad un giusto forno; ponetele poscia dentro una stagnata, e sopra gettategli del zucchero cotto a filo, maneggiate con una cucchiaja di legno finchè faranno ben glassate ed asciutte, e quindi conservatele.

Si osservi che la pasta deve essere tenera; come ancora nel gelo potrete mettervi quell'odore, e colore che vorrete.

Ciambellette Reali.

Fate bollire una foglietta di latte con un'oncia di zucchero, la rapatura di un limone, ed un'oncia di butirro; poneteci quindi della farina, e sul fuoco formerete una pasta maneggevole, che staccherete con la cucchiaja di legno; ed allorchè vedrete che lascia netta la cazzuola, la leverete subito dal fuoco. Finchè sarà tiepida uniteci degli uovi, uno alla volta finchè vedrete che la pasta toccandola con le dita attacchi: allora, fatela riposare per un'ora, e quindi formatene delle piccole ciambellette; indoratele poscia con uovi sbattuti, spolverizzatele bene di zucchero fino, e fatele cuocere ad un forno assai temperato.

Ciambellette rintorte.

Impastate una libbra di farina con tre

oncie di zucchero, un' oncia d' anaci, tre bicchierini di acquavita e vino bianco; formate poscia le ciambellette rinforte, e fatele cuocere ad un forno competentemente caldo.

Ciambellette alla fiamminga.

Stemperate tre oncie di mandorle dolci pelate e macinate con una foglietta di latte, un' oncia di zucchero, ed un' odore di cedrato; indi ponete al fuoco, ed allorchè bolle poneteci della farina, e formatene una pasta maneggevole: quando sarà fredda pastatela nel mortajo, ed aggiungeteci due uovi interi, e tanti rossi, finchè sarà divenuta una pasta tenera; formate le ciambellette, fatele cuocere al forno, e sopra dategli un gelo leggiero con il zucchero cotto a filo stretto.

Ciambellette di mandorle amare.

Pestate una libbra di mandorle dolci con una libbra di mandorle amare, e tre libbre di zucchero; quindi passate il tutto per un crivello; uniteci una libbra di farina, e uovi a sufficienza per formare una pasta soda, ma maneggevole: fate poscia le ciambellette, e fatele cuocere al forno, e grassetele di zucchero.

Zeppoloni alla Napoletana.

Fate squagliare una libbra di miele sopra il fuoco, e quindi poneteci una quarta d' oncia di pepe forte, aggiungeteci poscia della farina, e fate una pasta giusta che farete raffreddare; formate poscia

i zepponi ad uso di ferri di cavalli stretti, e fateli cuocere al forno di bel colore.

Susamielli.

Impastate mezza libbra di miele con una libbra di zucchero, due libbre di farina, un'ottava d'oncia di pepe forte, una quarta d'oncia di pepe garofanato, e due oncie di scorzetta candita: lasciate in riposo la pasta per due giorni, e poi formate i susamielli, che farete cuocere al forno, e poi li glasserete con un gelo stancheggiato di cioccolata.

Ciambellette alla Delfina.

Formate una pasta maneggevole con una libbra di farina, mezza libbra di zucchero, mezza libbra di batirro, mezza libbra di mandorle dolci pelate e macinate, e bianco d'uovi: fate poscia le ciambellette, indoratele con rosso d'uovo, e spolverizzatele di zucchero fino, e quindi fatele cuocere di un bel colore.

Ciambellette Benvenute.

Prendete una libbra di zucchero fino, una libbra di farina, ed un poco di olio zuccheroso di limone, o di cedrato, e quindi con rossi d'uovi a proporzione formate una pasta molto tenera; fate con essa le ciambellette, e cuocetele ad un forno molto temperato. Queste ciambellette le potrete servire tanto glassate, che spolverizzate solamente di zucchero fino.

Ciambellette di Marzapane.

Abbiate una libbra di mandorle maci-

nata, ed una libbra di zucchero fino, che porrete dentro una concolina con sei rossi d' uovi; unite bene tutto insieme, e dategli l'odore che vorrete; aggiungeteci poscia i bianchi sbattuti in fiocca, e quindi formate le ciambellette spolverizzate leggiermente di farina; fatele cuocere a forno molto moderato, e servitele glassate, oppure semplici con un fiore di zucchero fino sopra.

Ciambellette alla Francese.

Pelate una libbra di mandorle, e tagliatele in filetti; indi fatele asciuttare in istufa. Unite poscia le mandorle a due libbre di zucchero finissimo, e con bianco d' uovo sbattuto in fiocca; formate una pasta maneggievole, dategli l'odore che vi piace, e fate le ciambellette spolverizzate di zucchero, che farete cuocere ad un forno molto temperato.

Ciambellette alla Berry.

Prendete due libbre di farina, una libbra di zucchero, e due oncie di butirro, e quindi con otto bicchierini di rosolio di cannella, e uovi a sufficienza fate una pasta tenera, ma maneggievole, e formate poscia le ciambellette. Abbiate al fuoco dell'acqua che bolla dentro una stagnata, e quindi a poco a poco metteteci dentro le ciambellette; andate maneggiandole con una cucchiaja bucata per impedire che bollino, ed appena che verranno a galla andate levandole con la suddetta cuc-

chiaja , e ponetele, ad asciugare sopra un panno ben pulito ; fatele poscia cuocere ad un giusto forno, e servitele o così semplici , oppure glessate di zucchero.

Ciambelle semplici con l'uova.

Impastate una libbra di farina con un'idea di sale; un'oncia di butirro, e uovi a discrezione per formare una pasta tenera, e ben maneggiabile; quindi fate le ciambelle, indoratele con uovo sbattuto, e fatele cuocere ad un forno ben caldo.

Ciambelle alla Fiorentina.

Abbate una libbra di zucchero, quattro libbre di farina, mezza libbra di strutto, odore di limone, e uovi a sufficienza per fare una pasta tenera, e molto ben maneggiabile; formate poscia le ciambelle indoratele, e cuocetele ad un forno allegro.

Ciambelle asciutte.

Abbate una pasta fatta come quella delle *Ciambelle semplici con l'uova*; formate le ciambelle, e ponetele nell'acqua che bolla; a mano a mano che vengono a galla mettetele ad asciugare sopra un panno pulito, e quindi fatele cuocere ad un forno temperato.

Ciambelle papaline.

Fate una pasta ben suda con una libbra di farina, cinque oncie di zucchero, odore di limone, due oncie di butirro, la quarta parte di un bicchiere di vino e uo-

vi quanto basta ; fate poscia le ciambelle a guisa di fittuccia con lo stendarello , ed accomodatele sopra le teglie con la parte sottile che restò all' insù , e quindi fatele cuocere al forno di un colore pallido.

Ciambelle frolle diverse.

Impastate una libbra di farina con mezza libbra di zuechero, tre oncie di strutto, tre oncie di butirro, e qualche rosso d'uovo; fate le ciambelle piatte che righe- rete con lo stendarello rigato; indoratele poscia, e fatele cuocere di bel colore ad un forno moderato.

Potrete farle ancora con tutto strutto, o con tutto butirro; ed in giornate di magro con circa mezza foglietta scarsa di olio, ed in luogo degli uovi, vi metterete un po- co di vino.

A queste ciambelle potrete dargli un'o- dore di limone, o di cedrato ec., come an- cora per variare, potrete mischiare nela la pasta delle mandorle tritate, o degli anaci.

Ciambelle al butirro.

Fate una giusta pasta con una libbra di farina, quattr' oncie di zucchero, quat- t' oncie di butirro, due uovi, e vino; quindi fate le ciambelle, indoratele, e cuocetele a un giusto forno.

Ciambelle ripiene.

Prendete una libbra di farina, tre on- cie di zucchero, cinque oncie di strutto e uovi quanto basta per formare una pa-

sta maneggevole ; formate poscia le ciambelle, riempiendole di una marmellata , indoratele , e fatele cuocere al forno di bel colore.

Ciambelle con l'olio.

Abbate due libbre di farina , dieci oncie di zucchero , un'oncia di anaci, mezza foglietta d'olio e vino quanto sia sufficiente per formare una giusta pasta ; formate quindi le ciambelle che farete cuocere ad un giusto forno.

Ciambelle alla Frascatana.

Impastate una libbra di farina con tre oncie di zucchero fino , due cucchiaj d'olio ; quattro cucchiaj di vino bianco e uovi a sufficienza ; osservando che la pasta sia tenera e ben maneggiata ; formate poscia le ciambelle che sbollenterete nell'acqua bollente come di sopra si è detto delle *ciambelle asciodè*, e le farete cuocere di bel colore ad un forno più tosto caldo.

Ciambelle alla Scozzese.

Fate una pasta tenera con una libbra di farina , cinque oncie di zucchero fino, la metà di mezza foglietta d'olio , un pizzico d'anaci e vino bianco ; ed allorchè avrete fatte le ciambelle , le allesserete come quelle alla *frascatana* e le farete cuocere ad un forno temperato.

Ciambelle lievite di più sorte.

Prendete due libbre di fior di farina , quattr'oncie di zucchero, ott'oncie di strutto o di butirro , due pagnotte di lievito,

un'idea di sale, ed acqua tiepida quanto basta per formare una giusta pasta non tanto dura; fate poscia le ciambelle che farete lievitare in istufa; indoratele, e cuocetele ad un giusto forno.

Potrete nella pasta mettervi due, o tre uovi se volete.

In giornate di magro invece del butirro o strutto, vi metterete la metà di mezza foglietta d'olio fino.

Ciambelloni alla Veneziana.

Impasterete due libbre di farina con una libbra di zucchero fino, ott' oncie di butirro, una buona odora di limone o una ottava d'oncia di cannella, mezzo bicchiere di vino di Cipro, e uovi abbastanza per formare una pasta tenera e ben maneggiata; lasciate poscia riposare la pasta per quattr'ore, e quindi con butirro squagliato ungetevi le mani e formate i ciambelloni, i quali indorati, farete cuocere al forno di bel colore.

Pagnottelle lievite di ogni specie.

Fate una pasta tenera con due libbre di farina, quattr' oncie di zucchero, ott' oncie di butirro, o di strutto, un tantino di sale, tre pagnotte di lievito, tre o quattro uovi, ed acqua tiepida; indi fate le pagnottelle, fatele lievitare in istufa, indoratele e fatele cuocere al forno.

Dentro le pagnottelle vi si può mettere ancora del buon prosciutto tagliato in dadini.

Cred.

Nei giorni di magro invece dello strutto o butiro, vi si mette mezza foglietta scarsa d'olio fino, e non vi si mettono uova, ma ancora potrete mettervi un poco di passerina ben capata.

Maritozzi.

Prendete cinque libbre di farina, una libbra di zucchero, cinque pagnotte lievite, mezza foglietta d'olio, un poco di sale, mezza libbra di pignoli, mezza libbra di passerina, mezza libbra di scorzetta candita tagliata in dadini, ed acqua tiepida abbastanza onde formare una pasta tenera, e molto maneggiata; fate poscia i maritozzi che farete lievitare in istufa, dopo li farete cuocere al forno, glassandoli poscia con un gels, o glassa di zucchero.

Invece della passerina, vi potrete mettere una libbra e mezza di zibibbo capato.

Pandoli.

Farete esattamente una pasta lievitata come quella delle pagnottelle qui sopra descritte; quindi formate i pandoli lunghi un dito, e quando gli avrete fatti lievitare in istufa, l'indorerete, e li farete cuocere ad un giusto forno.

Genovesi.

Abbiate dei pandoli cotti, che spaccherete per mezzo, e li farete giustamente biscottare ad un forno tiepido.

Biscotti di Monache.

Prendete sei libbre di farina, sei pa-

grutte di lievito, una libbra e mezza di zucchero, e diciotto uovi, ed un poco di acqua tiepida; formate una giusta pasta, e fatela stare in istufa per due ore; quindi tornate a maneggiarla con un poco di farina, e poscia formate i pastoni d'unghe di quella grossezza che volete; e tornate a metterli ad una giusta stufa calda finchè saranno ben lievitati; allora fateli cuocere al forno, e quando saranno raffreddati, dopo qualche tempo li taglierete per isbisocio con una larga coltella, e li farete biscottare, ma che non prendino colore. Alcuni nella pasta vi mettono mezzo quartuccio di olio, ovvero due oncie di strutto, o di butirro.

Biscotti Majorchini.

Formate una giusta pasta tenera con quattro libbre di farina, sedici oncie di zucchero, sedici uovi, quattro pagnotte di lievito, quattro cucchiaj d'olio fino, ed acqua tiepida; fate poscia i pastoni, e tagliate i biscotti di quella grossezza che volete, senza totalmente distaccarli; quindi fateli lievitare in istufa, e poi fateli cuocere. Allorchè saranno freddi finite di staccare i biscotti già intaccati prima, e fateli biscottare leggiermente senza che prendino colore.

Biscotti da Liquori.

Mettete sette rossi d' uovi dentro una catinella con una libbra di zucchero, e quindi con una cucchiaja di legno sbat-

tete per un quarto d'ora; mescolateci allora una libbra di farina, avvertendo di metterla poco per volta, seguitate ancora a sbattere per un'altra mezz'ora; indi uniteci i bianchi sbattuti in fiocca, e poscia con un cucchiajo formate i biscotti dentro le carte piegate a largo ventaglio, e che farete cuocere ad un forno assai temperato.

Biscotti all'Egiziana.

Abbate venti rossi d'uovi, i quali metterete dentro una concelisa con una libbra di zucchero, ed un poco di olio di zucchero di cedrato; sbattete il tutto per un'ora con una cucchiaja di legno, e quindi uniteci una libbra e mezzo di cipria, mezza libbra di pignoli, e mezza libbra di mandorle pelate e tritate grossamente: ponete la pasta dentro le cassette di carta, e fatela cuocere ad un forno lento; levate poscia la pasta dalle cassette, e tagliatela in fette che farete biscottare senza prendere colore.

Biscotti Molli.

Tagliate del *pan di spagna* in fette grosse, quindi dividete le fette senza separarle, che riempirete con qualche buona marmellata; quindi copritele con un gelo o glassa di zucchero, e servitele.

Biscotti Olandesi.

Sbattete dodici rossi d'uovi con una libbra di zucchero, ed una libbra di farina, dopo circa tre quarti d'ora uniteci i bian-

chi sbattuti in focca, e con questa pasta rimpite per metà delle cassette lunghe di carta; fatela cuocere ad un lento forno, e dopo tagliate i biscotti che farete biscottare leggermente al forno.

Alcuni in questa pasta vi mettono un pochi di anaci.

Biscotti di Mandorle.

Fate una pasta simile a quella delli biscotti olandesi, e mescolateci mezza libbra di mandorle pelate, asciugate, e tritate; indi formate i biscotti tali e quali ai suddetti.

Biscotti di Pistacchi.

Questi si fanno nell'istesso modo che i biscotti di mandorle, con la variazione però che invece delle mandorle, vi si mette mezza libbra di pistacchi tritati.

Potrete questi biscotti invece di biscottarli, servirli coperti di un velo di zucchero.

Biscotti Papalini

Formate una pasta tenera con due libbre di farina, una libbra di butirro, dieci uovi, ott'once di zucchero fino, quattro pagnotte di lievito, ed acqua tiepida. Formate i bastoncini bislungi; e fateli lievitare in istufa; cuoceteli poscia al forno, e quando saranno raffreddati, li taglierete per isbiescio, e li farete un poco biscottare.

Biscotti alla Faentina.

Sbattete sedici rossi d'uovi con una lib-

bra di zucchero, e dopo un'ora vi unirete una libbra di farina, ed i bianchi sbattuti in fiocca. Versate la pasta dentro le cassette di carta, e fatela cuocere ad un lento forno; allorchè sarà raffreddata la taglierete in fette, che spiecherete in due senza dividere, e le riempirete con una buona crema assai ristretta; copriteli poscia di un gelo di zucchero, e servateli.

Biscotti alla Veneziana.

Sbattete dieci bianchi d' uovi freschi in fiocca, e quindi uniteci una libbra di zucchero, ed i rossi; dategli un buon odore di limone o di cedrato, e poscia con un setaccio aggiungeteci ott' oncie di polvere d' amido; versate la pasta nelle cassette di carta, e fatela cuocere ad un lento forno; allorchè sarà ben fredda, tagliate i biscotti, e copriteli con un gelo di zucchero con l'odore di vaniglia.

Biscotti alla Lombarda.

Mettete ottò rossi d' uovi dentro una cioccolattiera con quattro chiochere di vino di malaga, e quatt' oncie di zucchero, ponete la cioccolattiera sul fuoco, e con il frullo, frullerete continuamente finchè avrà alzati tre bolli; levate allora la cioccolattiera dal fuoco, e versate il zabaglione dentro una concolina, ed uniteci un poco di noce moscata rapata, e due uncie di cannella in polvere. Allorchè sarà ben fredda la composizione, vi unirete dieci rossi d' uovi freschi, dieci uncie di zucche-

ro, ed una libbra e mezzo di farina, sbattete il tutto per mezz' ora, e poi uniteci i diciotto bianchi d'uovi in fiocca, fate cuocere la pasta dentro le cassette di carta ad un forno assai temperato; indi tagliatela in fette le quali farete dolcemente biscottare.

Biscotti all' Americana.

Questi biscotti si fanno con l'istesso metodo dei *biscotti alla Lombarda*, alla riserva però che invece di metterci il vino di malaga, vi si può mettere del rum, o pure qualunque buon rosolio.

Biscotti al Cedrato.

Sbattete otto rossi d'uovi con una libbra di zucchero, e dopo un' ora, uniteci una libbra di farina, un poco di olio zuccheroso di cedrato, mezza libbra di scorzetta candita di cedrato tagliata in dadini, ed i bianchi sbattuti in fiocca; ponete la pasta nelle cassette di carta, e fatela cuocere ad un forno leggiero; indi tagliatela in fette, e fatela biscottare di un colore pallido.

Questi *biscotti* li potrete ancora servire coperti con un gelo di zucchero.

Biscotti alla Calabrese.

Questi si fanno con l'istessa dose e maniera dei *biscotti al cedrato*, e solo variano che invece di mezza libbra di scorzetta vi se ne mette quatt' oncie, e vi si uniscono ancora quatt' oncie di pistacchi tritati.

Biscotti Suffe.

Abbiate una pasta di *pan di spagna papalino* ved. pag. 15. con la quale formerete dei biscotti lunghi circa mezzo palmo, e larghi due dita dentro le carte a ventaglio; indi spolverizzateli bene di zucchero fino, e fateli cuocere ad un forno molto leggiero.

Biscotti alla panna di latte.

Frullate due fogliette di buona panna di latte di vacca, ed a misura che formerà la spuma l'andrete mettendo a scolare sopra un setaccio; abbiate dodici rossi d'uovi sbattuti per un'ora con una libbra di zucchero, ai quali vi aggiungerete i bianchi sbattati in fiocca, e l'odore che vorrete; uniteci ancora la spuma di latte con molta diligenza, e riempitene delle piccole cassettole di carta. Spolverizzate bene per di sopra con zucchero fino, e fateli cuocere ad un forno molto temperato; servendoli subito di bel colore, mentre se si raffreddano perdono la bella apparenza, e si abbassano.

Biscotti ai frutti canditi.

Questi biscotti si fanno nell'istesso maniera che i *biscotti al cedrato* ved. pag. 55. ma invece di metterci la scorzetta di cedrato, vi si mettono dei frutti canditi a piacere, che siano tagliati in minuti dadini.

Biscotti di mandorla amara

Pelate una libbra di mandorle amare,

e fatele bene asciugare in istufa; quindi pestatele con una libbra di zucchero, e passate il tutto per setaccio. Mettete dodici rossi d' uovi dentro una concolina con mezza libbra di farina, e le mandorle amare, e quindi sbattete per circa un' ora; uniteci poscia i bianchi in fiocca, e quindi fate cuocere la pasta dentro le cassette di carta ad un forno temperato; tagliate poscia i biscotti, e fateli leggiermente biscottare.

Biscotti all' Imperiale.

Abbiate mezza libbra di farina di riso, che unirete ad una libbra di zucchero, un' odore di cedrato, dei fiori di arancio alla perlina tritati, ed a dieci rossi d' uovi: sbattete il tutto per circa un' ora, e quindi aggiungeteci i bianchi degli uovi in fiocca; versate la pasta dentro le piccole cassetine di carta, e dopo cotta ad un forno leggiero, leverete i biscotti dalle cassetine, e li glasserete con un gelo di zucchero.

Biscotti alla Portoghese.

Questi sono fettine di pan di spagna ripiene di uova alla faldacchiera, e poi glassate di un gelo di zucchero, *L' uova alla faldacchiera* le troverete al capitolo delle *creme di officio*.

Biscotti ai fiori d' arancio.

Abbiate della *pasta di Savoia* ved. pag. 16. nella quale vi mischierete tre oncie di fiori di arancio alla perlina ben tritati ed un poco di olio zuccheroso di limone,

di portogallo; formate dei biscotti larghi un dito dentro le carte a ventaglio, spolverizzatele bene con zucchero fino, e fateli cuocere di un colore pallido ad un forno leggiero.

Biscotti reali.

Unite otto rossi d' uovi a mezza libbra di qualche buona marmellata ben ristretta, ott' oncie di farina; sbattete il tutto per un' ora, e poi uniteci i bianchi d' uovi in focca; riempitene delle piccole cassetine di carta, spolverizzate con zucchero fino, e fate cuocere i biscotti ad un forno leggiero.

Biscotti diversi.

Con tutte le paste sbattute di *pan di spagna*, di *savoja*, alla *Carignana*, *leggiera di mandorla*, o di *pistacchi*, ed altre simili, come sono descritte nel principio di questo capitolo, potrete formare dei *biscotti tagliati*, oppure nelle *cassetine di carta*, dandogli quell' odore che vorrete, e servendoli tanto naturali, che glassati.

Grandi biscotti alla spagnuola.

Avete delle larghe tette di *pan di spagna*; ponete sopra a ciascuna un poco di marmellata, e copritela con una pasta marenga; spolverizzate bene sopra con zucchero fino, e fategli prendere un colore pallido ad un forno leggerissimo.

Biscottini alla Palermitana.

Impastate una libbra di farina con quattro oncie di mandorle pelate, flettate ed asciuttate, quattro oncie di pistacchi pure

tagliati in filetti, due oncie di scorzetta caudita di cedrato, ott' oncie di zucchero, tre once di butirro, e uova a sufficienza per formare una pasta maneggevole, e formatene tanti bastoncelli grossi quanto il dito mignolo, indi fateli cuocere ad un forno temperato, acciò restino di colore pallido; tagliateli poscia in biscottini che farete asciugare dentro un forno leggerissimo.

Biscottini di pan di spagna in più maniere

Potrete dopo cotto il pan di spagna dentro le cassetine quadre, tagliarlo in diverse foggie di biscottini, che dopo averli fatti biscottare, potrete ancora glassarli se volete con zucchero stancheggiato. Dentro i biscottini di pan di spagna, per variare, potrete mettervi pure l'odore, che vorrete e poi o candito o mandorle, o pistacchi, o pignoli, il tutto trito, o filettato, secondo l'occasione, come ancora anaci triti, ec. Potrete inoltre formare i biscottini piccoli, o grandi dentro i canali della carta piegata a foggia di ventaglio. Per variare di più; nella pasta vi si uniscono più sorte di cose insieme, come i pistacchi, candito, mandorle, ec. e si glassano o non si glassano dopo cotti, secondo le variazioni che vorrete fare.

Biscottini variati di diverse paste

Con la pasta di Savoia, alla carignane, alla provenzale, mezza leggiera di mandorle, mezza leggiera di pistacchi, tutta

leggera di mandorle, o di pistacchi, di castagne, di pomi di terra, ed altre simili paste, potrete formare dei biscottini, con tutte le variazioni e con le medesime regole, che qui sopra ho detto circa i biscottini di pan di Spagna.

Biscottini da Dama.

Fate una pasta come quella alla carignana, ed uniteci un pizzico d'anaci triti, formate dei piccoli biscottini corti dentro i fogli di carta piegati a ventaglio, e fateli cuocere di bel colore pallido; indi levateli dalla carta fateli asciugare nel forno tiepido, e conservateli.

Biscottini di Savoja.

Formate dei biscottini corti e larghi un dito con la pasta di savoja; dentro i fogli di carta piegati a ventaglio largo, e basso; spolverizzateli bene con zucchero fino, fateli cuocere di bel colore pallido e teneteli dentro una cassetina in istufa.

Biscottini molli.

Avete una libbra di mandorle dolci, pelate e macinate, ed unitele a mezza libbra di marmellata di cedrato, o di portogallo, ott' oncie di zucchero, quattr' oncie di farina, e uovi quanto bastino per formare una pasta maneggievole; formate dei piccoli biscottini sulla teglia unta leggermente di butirro, spolverizzateli di zucchero fino, fateli cuocere di bel colore, e conservateli in istufa,

Biscottini alla Molucca.

Sbattete otto rossi di uovi per un' ora con sei cucchiai di zucchero fino, e mezza libbra di marmellata assai ristretta di qualunque frutto, o agrume, ma passata per setaccio, uniteci poi i bianchi sbattuti in fiocca, e dieci oncie di farina; formate quindi i biscottini nelle carte come quelli di Savoia, fateli cuocere, e poi glassateli sopra con una glasse reale, oppure stancheggiata.

Biscottini alla Bolognese.

Fate una pasta maneggiabile con una libbra di farina, sei oncie di zucchero quattr' oncie di butirro, un pizzico di finocchio di Bologna trito, uovi, e vino a discrezione; formate poscia dei biscottini lunghi grossi un dito, e fateli cuocere al forno, indi glassateli con una glasse stancheggiata, tagliateli per traverso come quelli *all' inglese* fateli asciugare ad un' aria di forno. Se invece del finocchio, vi metterete gli anaci, si chiameranno *biscottini con l'anaci*.

Biscottini Melè.

Fate una pasta come quella dei *Biscottini alla Bolognese* qui avanti descritta, ma senza finocchio, e senz'anaci; ma invece di quelli, vi metterete dei fiori di arancio a secco, candito, pignoli, mandorle, e pistacchi triti; ed appena glassati seminateli sopra della folignata di colori diversi, e poi li taglierete.

Biscottini alla Svizzera.

Abbiate una *pasta alla carignana*, ved. pag. 16.; mescolateci un poco di *butirro squagliato*, e poscia formate i biscottini sulle carte come quelli da *dama*; fateli cuocere, e conservateli in istufa.

Biscottini alla Polnese.

Unite tre oncie di *zucchero fino* a tre oncie di una *marmellata molto ristretta*, ed a mezza libbra di *mandorle macinate*, mescolateci due bianchi d'uovi sbattuti in fiocca, e formate dei piccoli biscottini sull'ostia; fateli poscia cuocere al forno, e conservateli.

Invece delle mandorle, potrete servirvi ancora dei *pistacchi*.

Biscottini Africani.

Sbattete sei rossi d'uovi per un'ora e più con quattr'oncie di *zucchero fino*, e l'odore che vorrete; uniteci quattr'oncie di *farina*, e formate dei biscottini, come quelli da *dama* nelle carte a ventaglio, spolverizzateci di *zucchero*, e fateli cuocere ad un forno assai temperato.

Biscottini alla Crema in più modi.

Frullate della *panna di latte*, oppure del *crepe di latte* con latte a discrezione, e raccogliete la spuma, che farate ben scolare sopra d'un setaccio. Abbiate una *pasta alla carignana* con l'odore che vorrete, uniteci ad una quarta parte di spuma di latte, formate i biscottini come quelli di *Savoja* sulla carta, e serviteli sortendo subito dal-

forno, *vedi pasta alla Carignana* pag. 16. Questa pasta la potrete fare ancora senza farina, ed allora formerete i biscottini dentro le piccole cassetine di carta.

Biscottini alla spuma di latte.

Abbiate della spuma di latte ben scolata come ho descritto qui avanti nei *biscottini alla crema*. Sbattete quattro bianchi di uovi in fiocca, ed uniteci quattr' oncie di zucchero, un'oncia, e mezza di farina, ed una terza parte di spuma di latte; formate i biscottini nelle piccole cassetine di carta, spolverizzatevi di zucchero, e serviteli appena sortono dal forno. Dentro questa pasta, potrete mettervi l'odore che vorrete.

Biscottini alla Baronessa in più modi.

Abbiate una libbra di mandorle macinate, che unirete ad una libbra di zucchero, l'odore che vorrete, e tre o quattro bianchi di uovi in fiocca; formate i biscottini sulle ostie, fateli cuocere di bel colore, e serviteli. Dentro questa pasta, per variare, vi potrete unire qualche cucchiajo di buona marmellata ristretta.

Questa pasta ancora invece di farla di tutte mandorle dolci, si può fare con poche oncie di mandorle dolci, e tre oncie a mare.

Invece di fare questi biscottini con le mandorle, si possono ancora fare con pistacchi, e nocchie.

Biscottini Croccanti.

Abbruciate una libbra di mandorle dol-

ci, tritatele fine, ed unitele ad una libbra di zucchero; metteci l'odore, che vorrete, e formatene una pasta dura, ma maneggevole con dei bianchi d'uovi; e fatene dei biscottini sull'ostia, che cuocerete a forno leggiero.

Biscottini di Gelsomini.

Pestate tre oncie di gelsomini senza le foglie verdi, e passatele per setaccio con espressione. Abbiate sei oncie di zucchero a palla, il quale leverete dal fuoco, e vi metterete dentro i gelsomini passati, avvertendo però di mescolare il zucchero con la cucchiara, e che non sia tanto bollente; allorché saranno bene incorporati, ed il zucchero granito, gettatelo dentro un piatto, e fatelo raffreddare. Ponete due cucchiari di detta conserva dentro una stagnata con sei rossi d'uovi, e quattr'oncie di zucchero, battete per un'ora tutto insieme, e poseia uniteci bianchi sbattuti in fiocca, e quattr'oncie di farina, formate dei biscottini sopra la carta come quelli di Savoja, e fateli cuocere ad un forno leggerissimo.

Biscottini di fiori diversi.

Con le rose, fiori di aranci, viole mamme, giunchiglie, ed altri simili fiori odorosi, potrete fare dei biscottini come quelli di gelsomini.

Biscottini di Cioccolata.

Rapate mezza libbra di cioccolata dentro una concolina bianca, uniteci mezza libbra di zucchero fino, ed otto rossi di uovi;

sbattete per più di un'ora tutto insieme; indi uniteci i bianchi in fiocca, e sett'once di farina fina bene aseittata in istufa, metteci ancora se volete due oncie di pi-
 etacchi filettati, e versate la pasta dentro cassette di carta, quindi fate cuocere ad un forno molto temperato; levate poscia dalle cassette e tagliate i biscottini, i quali bicottati leggiermente al forno, li conserverete.

Biscottini di nocchie in più modi.

Pelate tre oncie di nocchie, e pestatele assai fine; unitele a tre oncie di zucchero, ed all'odore che vorrete; indi mescolatele con quattro bianchi di uovi in fiocca, e formate dei biscottini sulla carta, che spolverizzerete bene di zucchero; fateli cuocere ad un forno molto lento, e conservateli.

Questi biscottini li potrete fare con tre oncie di nocchie ben peste, con quatt'once di zucchero, due oncie di farina, cinque rossi d' uovi, ed i bianchi sbattuti in fiocca, l'odore che vorrete, e poi finiteli e cuoceteli come gli altri detti di sopra.

Biscottini di Provenza.

Impastate una libbra di farina con sei oncie di marmellata di cedrato, o altra, odorosa di altri agrumi o fiori, tre oncie di zucchero, e bianchi di uovi; per formare una pasta maneggevole; quindi tiratela come una sfoglia grossa quanto due piastre, tagliatela in piccoli biscottini, e

fateli cuocere al forno di un bel colore dorato pallido.

Biscottini alla Persiana.

Fate cuocere una libbra di zucchero a *penna*, levatelo dal fuoco, fate che passi il bollone, ed uniteci della farina a sufficienza, per formare una pasta maneggevole; allorchè sarà fredda, poneteci quell'odore che vorrete, e tre, o quattro uovi, o più se bisognano, mentre deve venire una pasta tenera, ben pestata nel mortaio, e che regga quando l'addizionate sulla teglia con il cucchiajo: formate dei biscottini, fateli cuocere, indi glassateli.

Biscottini alla Mantovana in più maniere.

Formate una pasta piuttosto tenera, ma maneggevole con una libbra di farina, due oncie di butirro, tre oncie di zucchero, odore di limone, e uovi quanto bisognano, maneggiatela, e battetela per un ora, indi formate i biscottini su la teglia, fateli cuocere al forno, e glassateli.

Si può mescolare nella pasta un poco di marmellata di cedrato, o di fiori di arancio.

Biscottini alla Turca.

Impastate una libbra di farina con quattr'oncie di mandorle pelate, ed asciutte, quattr'oncie di pistacchi, due oncie di pignoli, due oncie di scorzetta candita tagliata in dadini, dieci oncie di zucchero, tre oncie di butirro, due uovi, l'odore

che vorrete, ed un poco di vino; formate una pasta maneggievole, e fatene tanti bastoncini lunghi, e schiacciati; cuoceteli poi nel forno temperato, e quindi tagliateli ad uso di biscottini; fateli bene asciugare ad un'apia di forno, e per glassarli dentro una stagnata con lo zucchero tirato a tiraggio e colorito a vostro gusto, oppure lasciato bianco naturalmente. Allora saranno bene glassati, ed asciutti, conservateli come l'altra biscottineria.

Biscottini alla Fantasia

Fate una pasta maneggievole con mezza libbra di mandorle macinate, mezza libbra di zucchero, una libbra di farina, qualche uovo, e due uncie di burro; formate dei biscottini lunghi quanto la teglia, larghi un dito, e ripienli d'una qualche marmellata ristretta; fateli cuocere al forno, e poscia tagliateli come quelli all'inglese.

Per variare, invece delle mandorle li farete ancora con pistacchi.

Se prima, o dopo tagliati vorrete glassarli, resta in vostro arbitrio.

Biscottini di Montagna

Pestate mezza libbra di marroni leggermente arrostiti, ed uniteli ad una libbra e mezza di zucchero, e l'odote che volete; fatene una pasta ben soda con dei bianchi di uovi, e formate i biscottini su la carta, che farete cuocere ad un forno assai leggero.

Biscottini alla Flamminga.

Mescolate una libbra di zucchero con tre oncie di qualunque marmellata ristretta, l'odore che volete, e uovi a discrezione, per formare una pasta dura che peserete bene nel mortajo; formate poscia dei biscottini sull'ostia, e fateli cuocere ad un forno tiepido.

Biscottini alla Valiere.

Impastate una libbra di farina con mezza libbra di zucchero, tre oncie di marmellata di cedrato, due oncie di butirro, e bianchi di uovi per fare una pasta non tanto tenera; formate i biscottini, e fateli cuocere in un forno dolce di bel colore.

Biscottini all'Ostie.

Formate una pasta maneggiabile con zucchero, e bianco d'uovo, dategli l'odore che vorrete, e mischiateci dei filanti di pistacchi; spianate la pasta sull'ostie; quindi l'arrotonterete della grossezza del dito mignolo; tagliate i biscottini, e fateli cuocere ad un forno assai temperato.

Biscottini all'Inglese.

Prendete una libbra di farina, nove oncie di zucchero, tre oncie di butirro, l'odore di limone, quattro uovi, ed otto oncie di mandorle; quindi formatene una pasta alquanto soda, che tirerete in forma di bastoncetti grossi più di un dito, e lunghi quanto la teglia, e fateli cuocere ad un giusto forno; tagliateli poscia per isbie-

69
cò in piccoli biscottini, e poi fateli bi-
scottare dolcemente al forno.

Alcuni vi aggiungono della scorzetta
candita, ed altri vi mettono un pizzico di
anaci, ma ciò dipende dal gusto di chi la-
vora variandone gli odori, e le guarnizio-
ni, come ancora vi è qualcun' altro, che
questi biscottini li impasta con metà uovi,
e metà vino bianco.

Biscottini marzapanati al caffè.

Pelate una libbra di mandorle, e fatele
asciuttare bene in istufa, indi pestatele
nel mortajo con una libbra di zucchero
asciutto. E passate poi tutto per setaccio.
Ponete dodici rossi d'uovi dentro una con-
colina con le mandorle, ed il suddetto
zucchero, o mezza libbra di amido in pol-
verezze, e due oncie di caffè abbruscato, e
passato per setaccio fino; poi sbattete per
un'ora con una cucchiaja di legno, e quindi
uniteci i bianchi d'uovi sbattuti in fiocca;
formate i biscottini lunghi dentro le carte
avventagli largo, e fateli poi cuocere ad un
forno teggiato; allorchè saranno freddi
tagliateli come il *Biscottini all'inglese*, e
fateli dolcemente biscottare.

Biscottini alla Marsaiella.

Sbattete quindi i rossi d'uovi con qu-
indici oncie di zucchero, e mezza libbra di farina
dopo un'ora aggiungeteci tre oncie di fiori
di arancio perlinati, e mezza libbra di pi-
stacchi tritati; formate poscia i biscottini
con un cucchiajo mettendoli nelle carte

piegate a scieletta, e fateli poi cuocere ad un forno leggiero.

Biscottini alla Maltese.

Abbiate una libbra di mandorle pelate, e macinate, le quali le unirete ad una libbra di cipria, ed a mezza libbra di pistacchi interi; formate una pasta maneggiandola con qualche uovo, ed aggiungeteci un'oncia di portogallo; fate poscia i pastoncini lunghi, ma larghi un buon dito traverso, e fateli cuocere ad un forno temperato; allorchè saranno freddi di taglierete come quelli all' Inghese, e li glasserete con un gelo di zucchero.

Biscottini alla Sultana.

Questi si fanno come quelli alla Maltese descritti qui sopra; ma in questi però vi si aggiungono due oncie di fiori di arancio per aromatizzarli, e due oncie di cannellini di prima coperta. Dopo tagliati non si glassano.

Biscottini all' Unghese.

Restate una libbra di mandorle con una libbra e mezza di zucchero asciutto, e passate tutto per un crivello fino; uniteci mezza libbra di farina, due oncie di scorzetta di cedrato candita, tre oncie di burro, ed una quarta oncia di cannella pestata: impastate il tutto con uovi a sufficienza, e quindi formate dei pastoncini larghi due dita; fateli poscia cuocere ad un giusto forno, e dopo tagliate i biscottini larghi, che biscotterate senza fargli prendere co-

lorie. Questi biscottini ancora potrete glassarli a cazzavola, come troverete nel fine delle *glasse e geli* in ultimo di questo capitolo.

Biscottini di Marzapane alla cioccolata.

Sbattete dodici rossi d' uovi con una libbra di zucchero, una libbra di mandorle pelate, macinate, e quattr' oncie di cioccolata grattata; dopo circa un' ora uniteci i bianchi dei uovi sbattuti in fiocca, e formate dei pastoni larghi quattro dita, spolverizzandoli di farina; fateli cuocere ad un lento forno, e poi taglierete i biscottini, che farete biscottare come il solito.

In questa pasta vi potrete aggiungere ancora un' odore di vaniglia, o di cannella, o di cedrato.

Biscottini di Anacardi.

Sbattete otto bianchi d' uovi in fiocca, ed uniteci poi i rossi, quindi oncie di zucchero fino, due oncie di anaci tritati, e farina quante basti per formare una pasta maneggevole assai tenera; formate de' pastoncini larghi un buon dito, e fateli cuocere ad un forno assai temperato; tagliateli poscia per isbiescio in forma di biscottini, e biscottateli dolcemente.

Biscottini Glassati.

Avete delle fettine strette di pan di Spagna, le quali farete biscottare leggermente; indi le coprirete con un gelo di zucchero stancheggiato, e subito per di

sopra vi seminerete dei pistacchi tritati, oppure delle folignate colorite.

Biscottini alla Genovese.

Pelate, e macinate una libbra di mandorle dolci, ed unitele ad una libbra di zucchero, mezza libbra di farina, mezza libbra di marmellata di cedrato, qualche bianco d'uovo, e quindi ne formate dei pastoncini che cuocerete ad un giusto forno; tagliarete poi i biscottini che glassati di zucchero li servirete.

Biscottini di Versailles.

Unite una libbra di zucchero con quindici oncie di mandorle macinate, un poco di cannella in polvere, un'oncia di scorzetta candita di cedrato, un poco di nocce moscate, tre oncie di cioccolata grattata, due oncie di pistacchi tritati, e dieci rossi d'uovi; sbattete il tutto per più di mezz'ora, e poi uniteci i bianchi degli uovi sbattuti in fiocca; versate la pasta dentro piccole cassette di carta, spolverizzatele bene sopra con zucchero fino, e fatele cuocere ad un forno assai temperato.

Biscottini alla Moscovita.

Ponete una libbra di zucchero fino dentro un pozzonetto di credenza con un poco di acqua, e mettetelo al fuoco, ed allorchè sarà arrivato a cottura di *stretto filo* uniteci una libbra di mandorle tritate, ott'oncie di farina, e l'odore che vorrete; mischiate sempre sul fuoco con una cucchiaja di legno, e quando sarà

venuta la pasta vischiosa, e delicata, levatela subito dal fuoco, e fino che sarà calda formateci dei piccoli biscottini, che farete cuocere ad un forno leggiero.

Biscottini all' Orientale.

Questi biscottini si fanno come quelli alla moscovita qui avanti descritti: ma invece di tutte mandorle, vi si mette metà mandorle, e metà pistacchi, due oncie di cioccolata, ed un poco di acqua di rose, e di fiori di arancio.

Biscotti alla Monarca.

Abbate mezza libbra di pistacchi, mezza libbra di mandorle pelate ed asciuttate in istufa, mezza libbra di pignoli, e due oncie di scorzetta candita di portogallo; tritate il tutto ben fino, e mischiate tre libbre di zucchero fino asciutto; formate una pasta non tanta tenera con del bianco d' uovo, e l'odore che vorrete; quindi fatene dei biscottini spolverizzati di zucchero, che farete cuocere ad un forno leggierissimo sopra dei fogli di carta da scrivere.

Biscottini all' Irlandese.

Macinate mezza libbra di mandorle, che unite a mezza libbra di pistacchi tritati, e metterete il tutto dentro una concolina con una libbra e mezza di zucchero, dodici rossi d' uovi, e l'odore che vorrete; sbattete il tutto per mezz' ora, indi uniteci tre oncie di butirro squagliato, sei bianchi d' uovi sbattuti in fiocca, e fa-

Cred.

rina per formare una pasta assai tenera, ma maneggevole; formate dei pastoni larghi due dita, e fateli cuocere ad un forno assai lento; indi tagliate i biscottini grossi e larghi, che dopo biscottati, li coprirete di un gelo di zucchero se volete.

- Dentro questa pasta vi stà molto bene ancora un poco di cioccolata grattata, ma ciò dipende da chi lavora per fare della variazionna piacere.

Biscottini di pistacchi alla Siciliana.

Pestate mezza libbra di pistacchi con tre oncie di scorzetta candita di cedrato, tre oncie di zucca candita, e una libbra di zucchero fino, un poco di olio zuccheroso di portogallo, mezza libbra di farina, otto uovi di uovi ebi, bianchi dei uovi in focca, e indi formate dei piccoli biscottini sulla carta piegata a sculetta, e polveriztateli con zucchero fino, e fateli cuocere ad un forno assai temperato.

Biscottini di Mandorle amare.

Sbattete sedici uovi, di uovi con otto oncie di mandorle amare pelate, asciutate, pestate con una libbra di zucchero, e passate per setaccio; dopo circa un'ora unitevi mezza libbra di cipria, e li bianchi sbattuti in focca; formate dei biscottini sulla carta a ventaglio lungo come quelli di Savoia, che dopo cotti al forno li glasserete di zucchero.

Biscottini alla Marenga.

- Allora una libbra di zucchero sarà

arrivato a cottura di filo stretto, lo stanti
 cheggiarete, e vi unirete mezza libbra
 di mandorle macinate; quindi tornate a
 mettere sul fuoco, e fate asciuttare la pa-
 sta finchè staccherà bene dal pozzonetto;
 allora uniteci quattr'oncie di pistacchi
 tritati, l'odore che vorrete, e due bian-
 chi d'uovi sbattuti in fiocca; levate la pasta
 a poco a poco, e con zucchero fino formate
 dei piccioli biscottini, che farete cuocere
 ad un forno leggiero assai, e dopo li copri-
 rete con una glassa di pasta marenga, fa-
 cendoli bene asciuttare in un forno tiepido.

Bamboches diverse alle paste sbattute.

Con una dose di pasta fatta con dodici
 rossi d'uovi, una libbra di zucchero fino
 retto, mezza libbra di farina, ed i bianchi
 sbattuti in fiocca, e fatta la pasta come il
 pan di spagna, potrete farne molti lavo-
 rra vostro genio sulla carta, i quali dopo
 cotti, e tagliati con un taglia-pasta in quel-
 le forme che vorrete, potrete riempirli
 con marmellate, unirne due per due in-
 sieme, e glassarli.

Con questa pasta, potrete ancora farne
 dei biscottini diversi tanto alla siringa o
 all'imbottatore, che alla cucchiara; indi
 spolverizzarli di zucchero fino, e cuocerli
 ad un forno leggiero.

Raffioli alla Napoletana.

Sbattete otto rossi d'uovi con sei oncie
 di zucchero, uniteci quattr'oncie di fa-
 rina, e quattro bianchi sbattuti in fiocca;

formate i raffioli sulle teglie unte di butirro, e fateli cuocere ad un giusto forno.

Dentro questa posta vi si mette un poco di olio zuccheroso di cedrato, ed un cucchiajo di buona cannella in polvere,

Funghetti alla Marenga.

Abbiate una buna pasta marenga con la quale formerete tante piccole marenghette tonda sulla carta, e quindi fatele cuocere ad un forno tiepidissimo; formate ancora con l'istessa pasta dei piccoli bastoncelli, che dopo cotti ne unirete due per due insieme, e serviranno di gambi per formare il fungo, i quali attaccherete sotto alle mezze marenghette, metterete all'estremità di ciascun gambo un poco di cioccolata rapata, e quindi li lascerete un giorno in istufa prima di servirli.

Giardinetti variati.

Abbiate tanti tondi di pan di spagna cotto, e tagliati tutti eguali, poneteci sopra un poco di pasta di mandorla reale, ed un poco di una qualche marmellata; ed allorchè saranno tutti guarniti nell'istesso modo, li coprirete ciascuno con una pasta di marenga; fateli cuocere ad un forno temperatissimo, che la marenga resti bianca, ed asciutta; indi serviteli.

Paste Bijù.

Fate cuocere della pasta di Savoja sopra una teglia unta di butirro, che venga dell'altezza di un dito traverso; indi con dei taglia-paste di più forme tagliatene

quella quantità che vorrete, coprirete ciascun pezzo con del candito d' uovo, o con una qualche marmellata; indi dategli sopra un gelo di zucchero stancheggiato; allorche saranno freddi formate sopra dei piccoli Lavori con delle gelatine di frutti; e serviteli dentro le cartine arricciate.

*Dei Geli e Glasse di zucchero
d' ogni sorte.*

A tutto il zucchero che cuopre, i diversi lavori di paste si da nome generico di *gelo*; ma siccome questo gelo si può dare, o con zucchero in polvere e bianco d' uovo, o con zucchero tirato a sua cottura, tanto semplice, che mischiato con il bianco d' uovo sbattuto in fiocca; così ve ne farò le diverse disposizioni acciò poi voi scegliate quello che vorrete per coprire i vostri lavori, vi specifico in fine ancora il modo di glassare le paste, o altro, a cazzarola, acciò maggiormente possiate apprendere a far tutto con la massima facilità.

Gela al tiraggio.

Fate cuocere del zucchero *a filo*, e quindi metterci quell' odore, e colore che vorrete; stancheggiatelo un poco affinché granisca, e quindi con un pennello morbido lo darete sopra le paste, o altro; ovvero se sono lavori da patersi intingere dentro il gelo, ciò si opera con il mezzo di due forchette, e dopo si fa asciugare ad un' aria di forno.

Alcuni, nei geli, e nella grasse vi mettono qualche goccia di agro di limone per dargli un maggior lucido.

Si avverte che tanto i geli a tiraggio, che tutte le altre glasse si devono asciuttare ad un lento forno acciò i colori cavino il lucido, ed il bianco resti bello; mentre facendoli asciuttare in istufa perdono il lustro ed i colori chiari s'oscurano,

I geli a tiraggio bisogna darli caldi, altrimenti s'induriscono, e non si possono più stendere sulla roba da glassarsi; onde per comodo maggiore nelle lavorazioni in grande si preferiscono le Glasse al tiraggio, e reali, mentre sono più comode per mantenersi liquide per più giorni ancora; ciò s'intende per glassare le paste diverse, mentre per torrone, toroncini, e diversa biscottineria, ed altri lavori, conviene adoperare i Geli a tiraggio.

Glassa al tiraggio.

Allorchè avrete cotto due libbre di zucchero chiarificato a filo, stancheggiatelo, ed uniteci tre bianchi d'uovi sbattuti in fiocca, l'odore che vorrete, ed un poco di agro di limone, sbatteteli bene finchè la glassa sarà bianca e mantecata al suo punto.

Questa è una glassa bianchissima; conviene però conoscere bene la cottura del zucchero, mentre da questa cognizione dipende il buon esito di tali glasse, im-

perocchè se non sono ben fatte, si scrostano, e cadono facilmente.

Queste glasse si possono colorire, come si vogliono, mettendo il colore nel zucchero prima che arrivi a cottura di filo, come di sopra si è detto.

Glasse reale.

Abbiate una libbra di zucchero in pane passato per setaccio di velo fino, ed unitelo dentro una concolina con due bianchi d'uovi, dategli l'odore che vorrete, e quindi sbattete con una cucchiaja finchè la glassa verrà bianchissima; aggiungeretei otto, o dieci gocce di limone, e servitevene in tutto ciò che vorrete.

Questa glassa pure potrete colorirla di quel colore che vorrete.

Glasse alla maranga.

Questa glassa si fa con il medesimo metodo della *glassa al tiraggio* qui sopra descritta, ma in due libbre di zucchero vi si mettono sei bianchi d'uovi in ficca.

Maniera di glassare a cazzarola
tutto ciò che si vuole.

Ognuno quasi ha la maniera particolare, e differente in tutti i lavori, ma qualcuno però o per poca sperienza, o per mancanza di cognizione sufficiente non forma i lavori perfetti e forse farà maggior fatica.

Il glassare a cazzarola con il metodo di mischiare le paste o altro con zucchero è un metodo difettosissimo; mentre oltre che vi vuole maggior tempo a tirare a secco la

roba, si corre rischio d'invischiare il zucchero, e le paste si rompono; sicchè se non vi sarà discaro di seguire il mio metodo, forse ve ne troverete contenti, ed il lavoro vi riuscirà a perfezione.

Ponete le paste, o altro che volete glassare dentro una stagnata, e quindi bagnatele leggermente con il zucchero ben caldo, e cotto a *filo*; mischiate adagio adagio con una cucchiaja di legno, ed allorchè la prima coperta di glassa sarà bene asciuttata, vi porrete dell'altro zucchero, e quindi di bel nuovo farete asciuttarla, e così continuerete, finchè la vostra roba sarà ben glassata al suo punto.

Volendo colorire il zucchero, vi si mette il colore che si vuole allorchè sta per arripare alla sua cottura di *filo*.

CAPITOLO V.

Dei lavori a cazzarola d'ogni specie, e di altre lavorazioni diverse.

Zucchero Candito,

Abbiate del buon zucchero bianco, ed asciutto, il quale chiarificate, e lo farete cuocere a *stretto filo*; quindi versatelo dentro a pignatte verniciate, le quali metterete dentro una stufa tiepida, che manterrete chiusa in questo stato per circa ventiquattr'ore; voltate poscia sottosopra le pignatte, e fate sortire tutto il zucchero che

non hà brillantato, e tornate poi a metterle le pignatte in istufa, finche il *zucchero candito* sarà bene asciutto; allora rompete le pignatte, levate il zucchero e conservatelo.

Zucchero in Pino.

Fate cuocere del zucchero chiarito a *palla*, e quindi poneteci l'odore, e colore di vostro genio; gettatelo poscia sopra una lastra spolverizzata di cipria, maneggiatelo e stiratelo tanto, finchè sarà ridotto come una pasta, e che non attaccherà più alle mani; allora formateci dei nastri, o altri lavori a vostro genio, unendo ancora insieme diversi di questi zuccheri di differenti colori.

Zucchero Spongato di più sorte.

Allorchè il zucchero chiarito sarà cotto a palla, fategli dare altri otto, o dieci bolli, e levatelo dal fuoco; stancheggiatelo per un'istante, e subito metteteci dentro un cucchiajo di *glassa reale* per ogni libbra di zucchero; oppure invece della *glassa* vi metterete una palla di un'oncia di zucchero fino impastato con bianco d'uovo seguitate prontamente a maneggiare ad un'aria di fuoco, e subito che avrà bene spongato, gettatelo dentro le cassette di carta, e poneteci sopra il caldajo caldo voltato sotto sopra, che l'ajuterà maggiormente a montare; quando poi sarà ben freddo, lo taglierete con una piccola seghetta.

Allo zucchero spongato gli potrete dare qualunque odore , e colore che vorrete , mettendo però il colore nello zucchero prima che arrivi a cottura .

Zucchero Spongato alle Perline.

Allorchè due libbre di zucchero saranno arrivate a cottura come di sopra si è detto , vi unirete mezza libbra di mandorle , o di pistacchi , o di finocchio attorrato ec. ma che però la roba attorrata sia tritata ; e quindi vi metterete la *palla o la glassa* , e lo finirete come lo *zucchero spongato* di sopra descritto .

Zucchero Spongato Grilliè.

Ponete tre oncie di zucchero fino asciutto dentro una stagnata , e sul fuoco fatelo squagliare , che prenda un colore biondo senza abbruciare ; uniteci allora una libbra di altro zucchero fino , ed un poco di acqua e dategli quell' odore che vorrete . Allorchè sarà arrivato a cottura di *palla* , maneggiatelo sul fuoco con una cucchiaja di legno , e subito che lo vedrete bene spongare levatelo prontamente , e gettatelo dentro le cassette di carta .

Zucchero Gettato.

Il *Zucchero spongato* si può ancora gettare nelle forme di gesso untate con un poco d'olio , o bagnate con acqua calda , e così si formano dei vasi , figure ec. , ma si avverta però di metterci meno *glassa* , o *palla* di *zucchero* acciò non spongghi troppo .

Zucchero d'Orzo d'ogni qualità.

Tirate dello zucchero a cottura di *caramello*; indi gettatelo sopra una lastra di pietra unta con un'idea di olio: e fino che sarà caldo, lo taglierete in pezzetti riquadrati.

Nel *Zucchero d'orzo* potrete mettervi qualunque odore; ed anzi in Francia si fa dello *zucchero d'orzo* con della decozione di china, o di reobarbaro, o di orzo, ed ancora con odore d'Ireos.

La dose della china è di un'oncia per ogni libbra di zucchero, ed il reobarbaro un quarto d'oncia.

Caramelli d'ogni specie.

Quando lo zucchero sarà arrivato a cottura di *caramello* intingeteci ciò che vorrete fare al *caramello*, e quindi fate raffreddare, e conservatelo.

Le cose che comunemente si servono al *caramello* sono le olive, le castagne arrostate, i spicchi di portogallo, i pistacchi, le mandorle, le nocchie, i pignoli, il granato, le visciole, il pizzutello, l'agresto, l'uva, il moscatello, le ciriegie marine, le lazzarole, le gensele, le moscatole, li spicchi di pesche, di albicocche, di ranette, il melone, i frutti in acquavite &c.

Caramelli filati diversi.

Preparate ciò che vorrete apprestare al *caramello filato* sopra una lastra untata con un'idea di olio; quindi con due forchette

prendete del zucchero cotto a caramello, e fatelo filare sulla roba; quando sarà freddo distaccatelo e voltatelo dall'altra parte, dove farete filare dell'altro zucchero, e quindi servite il caramello intero, o rotto in pezzi.

Questi caramelli si fanno con filetti di canditi, pistacchi, caffè, mandorle, confetti, folignate colorite, finocchio, roba brillantata, o alla perlina, pastiglie, mezze paste, reali colorite, cannella, garofani, fiori perlinati, ed altro a vostro piacere.

Mezze Paste a cazzarola, dette ancora Caramelle.

Fate cuocere dello zucchero chiarito a filo, e dateli quell'odore, e colore che vorrete; indi stancheggiatelo caldo finchè gransca, e poscia gettatelo nelle cassettime di carta all'altezza di due scudi; allorchè sarà freddo tagliatelo in quadretti, ed incartatelo in piccole cartine.

Potrete ancora gettarlo dentro piccole cassettime tonde di carta, oppure spizzate, e servirle con tutta la carta.

Si possono ancora far le *caramelle zoppe* gettando più suoli di zucchero di diversi colori, avvertendo di far raffreddare ogni suolo prima di gettar l'altro sopra, altrimenti si confonderebbero i colori.

Mezze Pastiglie alla Perla.

Abbiate mezza libbra di zucchero bianco, ed asciutto, il quale passerete per lar-

go setaccio di crino, avvertendo di non pestarlo fino, altrimenti non verrebbe il lavoro a perfezione. Ponete dunque lo zucchero dentro un piccolo pozzonetto che abbia un lungo becco aperto, e che termini assai stretto, indi uniteci il colore, e l'odore che vorrete, e con un poco di acqua formate come una pasta duretta; mettete il pozzonetto sopra poco fuoco, e fategli dare otto o dieci bollori; quindi con la cucchiara di legno lo stancheggerete per un'istante fuori del fuoco, e con l'ajuto di una punta sottile di coltello lo anderete versando per il beccuccio sopra una lastra, formandone piccolissime gocce tutte eguali, le quali raffreddate le distaccherete. Si avverta di strofinare qualche mandorla sulla lastra, mentre l'oleosita che cava, serve per far distaccare le *mezze pastiglie*.

Volendole fare *zoppe*, cioè di più colori uniti insieme, conviene che il pozzonetto abbia nel fondo più divisioni le quali vadino a terminare circa mezzo pollice lontano dell'estremità del beccuccio, ed in ogni divisione vi si mette lo zucchero con un colore differente dall'altro, ma che però ricevino tutti la medesima cottura.

Mezze pastiglie a freddo.

Formate una giusta pasta liquida con zucchero in pane finissimo, l'odore, e colore che vi piace, ed acqua ben densa di

gomma arabica. Ponete la pasta dentro un piccolo imbottatorino di latta, e con l'ajuto di un legnetto pontuto fatene sortire delle piccole gocciette tonde e bene eguali, che farete cadere sopra una lastra untata con qualche mandorla dolce; ponete poscia la lastra in istufa, e fate bene asciuttare le *mezza pastiglie*, le quali distaccate e conserverete dentro un vaso di vetro.

Mezza Pastiglie al bianco d'uovo.

Avete dello zucchero in pane pesto, e passato per setaccio di velo; uniteci l'odore, e colore che vorrete, ed impastatelo poscia con poco bianco d'uovo, osservando che vegga una pasta ben soda; formateci dei piccoli mostaccioletti, o qualche altro grazioso lavoro, e fateli bene asciuttare alla stufa. Tutte le *mezzepastiglie*, si possono ancora brillantare.

Mezze Paste di frutti o di Agrumi.

Prendete quella marmellata che vorrete, nella quale vi unirete dello zucchero fino asciutto per dargli più consistenza; indi formateci dei lavoretti a vostro genio, che spolverizzati bene di zucchero li farete asciuttare in istufa. Le *Marmellate* le troverete descritte nel Cap. XIII.

Mezza Rustina di Martoni.

Pestate mezza libbra di marroni cotti nell'acqua, e poneteli dentro una libbra di zucchero cotto a filo stratto, e stavelleggiato; indi mettete lo stagnato sopra poco fuoco, e con una cucchiara di legud, ma-

neggiate sempre la pasta, e quando vedrete che staccherà dalla stagnata, levatela dal fuoco, ed aggiungeteci quell'odore che vi piace, indi stendete la pasta sopra una lastra spolverizzandola bene di zucchero, e fatela asciugare giustamente in istufa; tagliatela poscia a vostro genio e finite di far bene asciuttare le *mezze pastine* in istufa.

ConsERVE REALI DI PISTACCHI.

Abbiate una libbra di zucchero cotto a stretto filo, e stancheggiato; dategli l'odore che vi pare, e quindi vi unirete due oncie di pistacchi pelati e macinati; versate poscia dentro le piccole cassetine tonde di carta, e quando saranno ben fredde conservatele in luogo asciutto.

PIGNOCATE COMUNI.

Tirate una libbra di zucchero a cottura di filo e dategli quell'odore, e colore che vorrete; stancheggiatelo poi finchè lo vedrete che granisce, ed allora subito uniteci una libbra di pignoli; quindi formate le pignocate sopra le ostie, e quando saranno fredde conservatele.

PIGNOCATE AL CANDITO.

Queste si fanno con la medesima regola delle precedenti, alla riserva però che invece di formarle sull'ostia, si fanno sopra rotelle fine di scorsette candite, o bollitate.

PIGNOCATE AD USO DI PERUGIA.

Allorchè avrete cotte due libbre di zuc-

chero a *filo stretto*, dategli l'odore e colore a vostro genio; indi stancheggiatelo finchè lo zucchero sarà granito, uniteci prima un bianco d'uovo in fiocca, e quindi due libbre di pignoli gettate il tutto sopra una lastra, e fate raffreddare; tagliate poscia le *pignoccate* in forma di mostacciolo, e poste sopra una tavola dategli per un momento un'aria di forno tiepido acciocchè cavino un bel lustro.

Pistacchiate.

Le *Pistacchiate* si fanno in tutte le maniere medesime delle *pignoccate*, ma invece però dei pignoli, vi si mettono i pistacchi; per variare si possono coprire con della *folignata colorita*.

Mandorlate alla Napolétana.

Queste ancora si fanno come le *pignoccate*, ma invece dei pignoli, vi si mettono delle *mandorle alla perlina*.

Confortini diversi.

Avete dello zucchero cotto quasi a *pittima* nel quale già avrete messo l'odore, ed il colore di vostro gradimento; fatelo prontamente raffreddare, immergendo la stagnata dentro l'acqua fredda; quindi meteci qualche goccia di limone, e subito stancheggiatelo finchè sarà ben mantecato; versatelo dentro le cassetine di carta, e fatelo asciugare in istufa, e dopo tagliate i confortini a vostro genio.

Grigliaggi d'ogni sorte.

Quando il zucchero sarà a cottura di *pal-*

la, metteci delle mandorle grossamente tagliate, ed allorchè vedrete che crocciano, e che il zucchero prende un colore dorato, mischiatele per un poco con una cucchiaja di legno, e gettatelo subito sopra una lastra leggermente untata, ed allorchè il grigliaggio sarà freddo lo servirete o intiero, o rotto in pezzi.

Con il medesimo metodo si fanno i grigliaggi di scorzette di agrumi di pistacchi, di nocchie, di anaci, di finocchio ec.

Per fare delle variazioni ai grigliaggi, si può seminare sopra la lastra ciò che si vuole per e. confetti, folignata, cacao, e caffè abbruscato, ed altro a genio di chi lavora.

Mezze pastine di fiori diversi.

Con le violette mammole, con i fiori di arancio, con i gigli, giacinti, rose, garofani, ed altri fiori odorosi, si apprestano le conserve secche tutte nell'istessa maniera, la quale qui sotto descrivo.

Abbate le sole foglie de' fiori, tolto il calice, ed i stami; quindi ponetele dentro una salvietta fina, ed immergetele per un minuto nell'acqua che bolla; premeteli con delicatezza, e poi tritateli, fini oppare pestateli nel mortajo. Abbiate una libbra di zucchero cotto a stretto filo, ed allora uniteci li fiori; fategli dare altri cinque o sei bollori, e levatelo dal fuoco; stancheggiate subito lo zucchero, ed allorchè sarà ben granito versatelo dentro le cassettole

di carta, e quando sarà raffreddato, o tagliate in piccoli quadretti. Potrete ancora versare lo zucchero dentro le piccole cassette di carta tonde, oppure spezzate.

La dose dei fiori è di circa due, o tre oncie per ogni libbra di zucchero.

Queste conserve potrete colorirle ancora a vostro piacere,

Mandorle Attorrata.

Avete una libbra di zucchero cotto a palla con l'odore, e colore che vi piace; indi poneteci una libbra di mandorle dolci, e levate subito dal fuoco, e con la cucchiaja di legno andate dimenando le mandorle finchè avranno bene asciugato; allora ponetele dentro un crivello, fate sortire lo zucchero restato, e tenetelè per due ore in istufa.

Volendo farle più grosse, potrete dargli un'altra coperta con lo zucchero cotto a palla, seguendo il metodo che si è detto di sopra.

Mandorle alla Perlina.

Quando una libbra di zucchero sarà arrivato a cottura di filo poneteci una libbra di mandorle dolci, e l'odore, e colore che vorrete; indi fate bollire tutto insieme, e quando sentirete che le mandorle croccieranno, allora levate la stagnata dal fuoco, e dimenate le mandorle con la cucchiaja di legno, finchè saranno bene asciutte; crivellatele come le mandorle at-

torrate, e tenetele per qualche ora in istufa.

A queste mandorle potrete dargli un'altra coperta con il zucchero cotto a *piuma*, con la maniera medesima delle *mandorle attorrate* qui avanti descritte.

Mandorle all' Imperiale.

Abbiate una *glassa reale* abbondante di zucchero nella quale metterete delle mandorle pelate, e bene asciugate: indi levatele, e rotolatele nello zucchero finissimo, e fatele asciugare in istufa, replicate la glassa; lo zucchero fino, e la stufa più volte, finchè saranno di quella grossezza che volete.

Dentro la *glassa*, vi potrete metter un odore di vostro genio.

Mandorle, o pistacchi in pioggia d'oro.

Prendete delle mandorle, o dei pistacchi che pelati, tagliati in filetti, ed asciugati accomoderete in piccoli mucchietti sopra una lastra unta con qualche mandorla; quindi con una forchetta colate dello zucchero cotto a *caramello* sopra i suddetti mucchietti; osservando di formare dei fili sottili; voltateli poi dall'altra parte che similmente li coprirete con il medesimo zucchero filato, e poscia li servirete dentro le cartine aricchiate.

Le *nocchie*, le *noci*, ed i *pignoli interi*, potrete apprestarli nell'istesso modo.

Mandorle all' Arlecchina.

Abbiate dello zucchero cotto a *filo*, ed un

poco stancheggiato; metteteci dentro delle mandorle intere, e grosse, che poi levate le rotolerete dentro lo zucchero fino, e le farete asciuttare in istufa.

Nello zucchero metteteci l'odore che vi piace.

Mandorle, ed altro allo zucchero granito.

Le Mandorle, i pistacchi, le nocchie, la cannella intera o in mazzetti, i mazzetti di finocchio, ed altro li bagnerete con bianco d'uovo, e li spolverizzerete con zucchero pesto, e quindi farete asciuttar la roba in istufa: replicate il bianco d'uovo, lo zucchero, e la stufa per tre, o quattro volte e poi fatela cuocere ad un forno lentissimo sopra la carta.

Mandorle in Sortù.

Tagliate delle mandorle pelate in filetti e fatele asciuttare; ponetele dentro lo zucchero cotto a caramella, e fategli dare qualche altro bollire, finchè le mandorle arrossiranno; allora levate la stagnata dal fuoco e maneggiatele per un momento con la cucchiaja di legno, e quindi con un rucchiajo ne farete tanti mucchietti che li coprirete con folignata, o di anacini confettati, oppure con piccoli cannellini.

Mandorle Reali.

Abbiate quattr'oncie di mandorle pelate, tritate, ed asciuttate, unitele ad una libbra di zucchero finissimo, e l'odore, e colore che vorrete; quindi con due bianchi d'uovo sbattuti in fiocca, fatene una

pasta, che ne formerete dei lavori sulle ostie; spolverizzateli di zucchero con un setaccio, e fateli cuocere ad un leggerissimo forno.

Mandorle Glassate.

Ponete una libbra di mandorle dentro una libbra di zucchero cotto a *filo stretto* con l'odore, e colore che vorrete, e levatele subito dal fuoco; indi movetele con prestezza con la cucchiaja di legno, ed allorchè saranno ben glassate, ed asciutte, tenetele per un'ora in istufa.

Mandorle alla Perla.

Immergete delle mandorle dentro lo zucchero cotto a *palla*, e quindi avvolgetele di folignata da ogni parte, e poi fatele asciuttare in istufa.

Mandorle alla Cioccolata.

Squagliate sopra un lento fuoco della cioccolata con un poco di acqua, e se volete ancora potrete aggiungervi un tantino di zucchero; allorchè sarà ridotta in una tenera pasta, avvolgeteci delle mandorle semplici, oppure attorate, o glassate; rotolate sulla folignata, e fatele asciuttare ad un'aria di stufa.

Pistacchi, o Nocchie in modi diversi.

Tanto i *pistacchi*, che le *nocchie*, potrete apprestare esattamente in tutti i modi che si appresteranno le *mandorle* descritti tanto in questo capitolo, che negli altri di quest'Opera.

Pistacchi alla Pastiglia.

Formate una pasta maneggievole con zucchero in pane finissimo, ed acqua densa di gomma arabica, o dragante; dategli l'odore, e colore che vorrete; indi tagliatela in piccole porzioni, con le quali coprirete dei pistacchi, che poi farete asciugare in istufa.

Pistacchi alla Toledana.

Allorchè avrete pronto dello zucchero cotto a palla, poneteci mezza libbra di pistacchi, dategli l'odore, e levate la stagnate dal fuoco; maneggiate subito con la cucchiara di legno, ed allorchè vedrete che principia lo zucchero ad asciugare, prontamente formatene dei rotoletti con zucchero in grana, e quando saranno freddi, li potrete servire così naturali, oppure glassati con gelo a vostro arbitrio. Alcuni invece del gelo lo brillantano, ovvero li servono al caramello.

Torrancini alla Portoghese.

Avete dello zucchero cotto a stretto filo; quindi levatelo dal fuoco e stanchagiatelo; ed uniteci poi delle mandorle pelate, asciuttate, e trite, l'odore che gradite, ed un poco di scorzetta candita di portogallo, di cedrato; gettate dentro le cassetline di carta, e quando sarà freddo, tagliate i torrancini.

Invece delle mandorle, potrete mettervi dei pistacchi, o nocchie, o pignoli; ed an-

cora unire le suddette cose insieme per formare delle variazioni a vostro arbitrio.

- *Torroncini Brulè in più maniere.*

- In due modi potrete fare questi torroncini, i quali sono eccellenti, ed io li descrivo qui appresso con tutta chiarezza, acciò vi riescano con facilità.

Primo modo.

- Abbiate dello zucchero cotto a *caramello*; uniteci delle mandorle tritate, ed un odore; fatele arrossir bene sul fuoco, e quindi levate la stagnata; maneggiatele un poco con la uocchiaja, e poi gettatele sopra le ostie; coprite con altr'ostia, e fate ben fermare la composizione; tagliate poi i *torroncini*, e poneteli per due ore in istufa secca.

Secondo modo.

- Ponete dello zucchero fino dentro un pozzonetto di tredenza, e fatelo squagliare senza acqua sopra un fuoco moderato, ed allorchè avrà preso un colore d'oro scuro, aggiungeteci delle mandorle tritate; unite bene tutto insieme, e poi gettatelo sopra le ostie sotto, e sopra, e prima che si raffreddi tagliate i *torroncini*, che metterete in istufa come gli altri detti di sopra.

- Questi *torroncini* ancora potrete farli di nocchie, o di pistacchi.

Torroncini Sufflè.

- Quando lo zucchero sarà arrivato a consistenza di *pluma*, poneteci delle mandorle, o dei pistacchi tritati; maneggiate per un momento, e poi levate dal fuoco; uniteci

un poco di bianco d' uovo sbattuto in fioc-
ca, e tornate a mettère il pozzonetto al
fuoco; maneggiate prestamente con la cuc-
chiaja di legno, e quando vedrete lo zuc-
chero bene spongato, e leggero, gettate-
lo sopra una lastra, e fatelo raffreddar;
indi con la seghetta tagliate i *torroncini*.

Perline d' ogni specie.

Le *Mandorle* intere, i filettate, i *pistac-
chi*, le *nocchie* il *caffè* intero, o il *cacao*
abbruscato, i filetti di *cannella*, o di *ga-
rofani*, le *rose*, i fiori di *arancio*, le *ze-
ste di agrumi* gli *anaci*, il *finocchio* ec.
Si possono apprestare alla *perlina* nella se-
guente maniera. Allorchè lo zucchero sarà
a cottura di *piuma*, uniteci ciò che volete
perlinare; indi levate la stagnata dal fuoco,
e con la cucchiaja maneggiate le *perline*,
finchè saranno bene asciutte, e separate,
ponendole poi in istufa per due, o tre
ore.

Dentro lo zucchero potrete mettervi
quell'odore e colore che vorrete.

Fiori, o altro in camicia.

I fiori di *arancio*, le *rose* le *virole mam-
mole*, ed altri fiori perlinati, o tirati a
secco i *pistacchi*, le *mandorle* le *nocchie*,
la *cannella* il *finocchio*, ed altro si appre-
sta in *camicia* nel modo seguente. Abbia-
te dello zucchero cotto a *stretto filo*, ed un
poco stancheggiato; intingeteci ciò che
vorrete, e poi rotolatelo dentro lo zucche.

ro in pane pestato assai fino, e quindi potete ad asciuttare in istufa.

Dublès.

Allorchè lo zucchero sarà arrivato a cottura di *penna* con l'odore e colore che a voi piace, levatelo dal fuoco, e stancheggiatelo un poco; quindi uniteci dei pistacchi, pignoli, nocchie e mandorle il tutto tritato; mischiate bene tutto insieme, e versatelo poscia nelle cassetine larghe di carta, seminandoci sopra della folignata, canuellini rotti, ed anaci confettati, e quando sarà freddo, taglierete le *dublès* in mustaccioletti.

Bottigliette ai liquori in più modi.

Prima maniera. Formate una soda pasta con zucchero in pane, e mucillagine di gomma dragante; indi tiratela ben sottile ed avvolgetela a tante stampette di legno, mettendoci ancora il suo fondo ben saldato, e poi fatele asciugare in istufa; levate allora il legno, e riempitele con qualunque rosolio, o spirito; o rum, indi copritele con un tondo dell'istessa pasta, fategli il collo in forma di una bottiglia, e fatele poi asciuttare perfettamente in istufa.

Seconda maniera. Quando lo zucchero sarà arrivato a perfetta cottura di *caramello*, levatelo dal fuoco, e tenetelo caldo sulle ceneri tiepide. Abbiate un sottile cannello di ottone con il quale anderete prendendo dello zucchero in quantità di

Cred.

5

una mezza noce; soffiare con dolcezza dalla parte opposta del cannello, e così ne formerete delle bottigliette, le quali allorchè saranno fredde le riempirete di rosolio, e di altro liquore, e poi le otturete scaldando l'estremità del collo della bottiglia, ad un lume acceso, o con un carbone di fuoco.

Tutte queste bottigliette però non si conservano che per uno, o due giorni, mentre l'umido che contengono squaglia lo zucchero.

Frutti in Sorti.

Allorchè lo zucchero sarà a cottura di palla, levatelo dal fuoco, e stancheggiatelo; indi poneteci dei frutti canditi, e poi levateli subito, ed accomodateli sopra le griglie; coprite i frutti con pistacchi, mandorle, pignoli, il tutto trito, ed un poco di solignata colorita; quindi fateli asciuttare in istufa.

Torrone ad uso di Beverage.

Preparate venticinque libbre di mandorle, e cinque libbre di pistacchi, indi fate tutto bene asciuttare in forno tiepido, e tritate grossamente. Ponete venticinque libbre di miele dentro un caldajo, e fatelo sfumare per mezz'ora sopra un fuoco lento, maneggiandolo con una spatola larga di legno, passatelo poi per setaccio, e tornate a metterlo dentro il caldajo sopra pochissimo fuoco con dieci bianchi d'uovi battuti in faccia; maneggiatisi di continuo.

con la spatola, e mantenete, sempre l'istesso calore, cioè che sia tiepido il bordo del caldajo. Quando vedrete che il miele sarà stretto, levate il fuoco, e fatelo quasi raffreddare, non cessando però mai di muoverlo; allora poneteci altri dieci bianchi d'uovi in fiacca, e tornate a dargli il primo grado continuo di fuoco; allorchè poi sarà arrivato a cottura, la quale si conosce, che mettendone un poco nell'acqua fredda si spezzerà in bocca senza attaccare il dente, vi unirete otto libbre di zucchero fino, ed asciutto, le mandorle, ed i pistacchi; mighiate bene tutto inaieme, e poi vuotate il torrone sulle ostie dentro le stampe di legna; ricopritelo con altre ostie, e poneteci sopra un peso; dopo circa mezz'ora tagliatelo in pezzi lunghi.

Si fa ancora ad uso di *toteri* senza metterlo nelle stampe.

In Napoli fanno ancora del *torrone* con le mandorle, e pistacchi interi, e ne fanno delle pizze schiacciate.

Al *torrone* potrete dargli qualunque *gelo* di zucchero stancheggiato.

Se non volete mettervi i pistacchi, allora metterete trenta libbre di mandorle.

In Cremona dentro il *torrone* vi aggiungono della yaga di caffè, o di cacao abbrustite, che nella dose suddetta sarebbe di una libbra di caffè, e del cacao due libbre ma o l'uno, o l'altro; e lo chiamano *torrone*

al caffè, e torrone al *cacao*, e riesce molto gustoso; ma bisogna calare le mandorle in proporzione del quantitativo dell'altro genere che ci mettete.

Nocchiata alla Napoletana.

Con le *nocchie* invece delle mandorle, farete un torrone nell'istessa maniera, e dose qui sopra descritta.

Biglietti di Fortuna.

Formate delle striscie di carta nelle quali vi scriverete dei numeri a vostro arbitrio; involtateli, e ricopriteli con una pastiglia fatta di zucchero in pane, e mucillaggine di gomma dragante; fatevi brillantare, come ne troverete la maniera al Capitolo IX. ed incartateli con eleganza.

Alla pastiglia dategli quel colore che vorrete.

Se non li volete brillantareli potrete *perlinare* come le altre perline descritte in questo Capitolo.

Globi d' Amore.

Abbiate una pastiglia fatta con zucchero in pane, e mucillaggine di gomma dragante; dategli quell'odore, e colore che vorrete, e dentro le stampe tonde e cave, ne formerete come tante mezze palle, che farete asciuttare bene in istufa. Abbiate dei piccoli bigliettini ben piegati, ed ove vi sia scritto qualche canzone, o indovinello, o altro, e li porrete dentro ai mezzi globi, i quali poi chiuderete con

gli altri mezzi globi , fèrmandòli con la gomma dragante , e li farete asciuttare in istufa .

Finocchio Glassato .

Abbate una *glassa reale* bianca , o di qualunque colore intingeteci dentro il finocchio legato in mazzetti con nastri di seta , e quindi fateli bene asciugare in istufa , e se non vi paresse ben glassato , potrete dargli piú coperte di *glassa* . Le *glasse reali* vedetele nel fine del Cap. IV .

Bacchettine diverse .

Formate delle piccole bacchettine di pasta fatta con zucchero in pane , mucillaggine di gomma dragante , e l'odore , e colore che vorrete , indi formate dei mazzetti legati con nastri di seta , e servitelo naturali , oppure brillantate . Nel Cap. IX . troverete la maniera di brillantare qualunque lavoro .

Spagne diverse .

Allorchè lo zucchero sarà a cottura di *palla* metteteci l'odore e colore che vi pare , e quindi sopra il fuoco maneggiatelo di continuo con la cucchiaja di legno ; ed allorchè vedrete , che sarà bene spongato , e leggiero , versatelo sopra una lastra , oppure nelle cassetine di carta , e quando sarà freddo , lo taglierete a vostro genio , con la seghetta .

Dentro allo zucchero potrete mettere dei pistacchi , o nocchie , o mandorle ben trite , o fiori di arancio , di viole ec . , come an-

cora anaci, finocchio, caffè, cacao abbruscato, o filetti di garofani, o di cannella.

Caramelle candite al Maraschino.

Quando lo zucchero sarà quasi a cottura di *caramello*, levatelo dal fuoco, ed uniteci una terza parte di spirito di maraschino; quindi versatelo nelle piccole cassette tonde di carta, e ponetele in istufa, finchè si vedrà formato il brillante, che lo spirito giuochi dentro; allora bagnate la carta, levate le *caramelle*, e fatele asciugare in istufa. Con il *rum* o altri spiriti, come di cannella ec. potrete fare le *caramelle*.

Uovi Molles, o uovi alla Faldacchiera in più modi.

Questa composizione si può servire tanto per ripieno di *paste*, *biscottineria* ec., che per un *lavoro di cazzarola a secco*; io le indicherò ambedue. Si può ancora in queste composizioni adoperare tanto lo zucchero in grana, che lo zucchero chianito, ed eccone le maniere:

Per ripieno. Stemperate dentro una cazzarola dieci rossi d' uovi con cinque oncie di zucchero cotto a *lisa*, e quindi poneteci l'odore che vorrete; fate stringere a lento fuoco come una crema, movendo sempre la composizione con una cucchiaja diligente, e servitevene poscia per ripieno in tutto ciò che v'aggrada. Se vorrete mettervi dello zucchero in grana, invece dello

sciropo, allora unirete i rossi d' uovi con lo zucchero, ed un bicchiere d' acqua.

A Secco. Abbiate dieci rossi d' uovi induriti nell' acqua bollente, e che freddi pesterete nel mortajo con quattr' oncie di zucchero fino polverizzato, e l' odore di vostro genio; quindi formate dei *coretti*, o *palle* grosse come noci moscate, oppure dategli quella forma che vorrete, spolverizzandole bene con zucchero in polvere, e poi fatele bene asciuttare in istufa; indi servitele o *glassate* con un gelo di zucchero stancheggiato, ovvero intinte nello zucchero a *caramello*, oppure *brillantate*. Ved. ai loro Capitoli i *geli*, i *lavori a caramello*, ed il modo di *brillantare*.

CAPITOLO VI.

Del Pastigliage, e delle Pastiglie d' ogni genere.

Il *Pastigliage* è un lavoro di credenza, che sebbene non sia mangiabile, serve per ornamento del *deser*, e per formare i tondi, e rialzati. In oggi, è un lavoro che quasi non si usa più, mentre il *deser* si guarnisce con gruppi, vasi, colonne, tempj e così di pietre dure, oppure con porcellane, e tanti poi invece del *deser*, adornano il mezzo della tavola con canestrine, e vasi di porcellana, o di majolica, riempiti di aranci, di limoni, e di fiori. I ton-

dini ancora si rialzano con cartine di Francia, talchi, e fiori finti. Ma siccome a tutti non piace il metodo presente, anzi vi sono molti, che amano i lavori di *pastigliage*, così vi descriverò la maniera di farlo, ma circa poi l'indicarvi il preciso modo di lavorarlo, e formarne la decorazione è impossibile, mentre dipende tutto da un genio particolare, dal buon gusto, e dalla leggiadria del disegno. Le armature dei rialzi si fanno di latta, di cartone di filo di ferro, e di truciolo; onde con il vedere, e con la buona volontà, e diligenza si può apprendere a ben travagliarlo.

Pastigliage per Decorazione.

Abbiate una libbra di zucchero in pane pesto e passato per velo ed unitelo ad una libbra e mezza di polvere d'amido. Ponete della gomma dragante bianchissima dentro una terrina, e copritela di acqua; fatela stare in luogo tiepido, finchè la gomma sarà bene ammolita, e quindi passatela per setaccio con espressione. Impastate poi lo zucchero con l'amido, e la mucillagine della gomma, e pestate bene nel mortajo, osservando però di fare una pasta maneggievole, ma dura; indi formateci dei lavori nelle stampe di legno intagliate, spolverizzandole con polvere d'amido, ed attaccate poi i suddetti lavori bagnati con l'istessa gomma dragante, e quindi fateli asciugare in istufa.

Pastiglie al Dragante d'ogni sorte.

Le pastiglie son di grande ornamento, sulle mense, ed ancora sono molto piacevoli al gusto per la fragranza delle essenze con le quali si danno gli odori alle *pastiglie*. Ancora in questo genere non si può precisarne le forme, mentre con i piccoli taglia-paste di latta, e con le stampe di legno, si formano dei graziosissimi lavori. Il modo di fare la *pastiglia* è il seguente: ponete dello zucchero in pane finissimo dentro il mortajo, ed uniteci l'odore, e colore che vorrete, e tanta mucilagine di gomma dragante, che basti a formare una pasta piuttosto soda; formateci poi delle lumachelle, cammei, serpette, stellette, fiori ec. spolverizzandoli con zucchero fino acciò non si attacchino, e fateli asciuttare in istufa.

Le paste del *pastigliage*, e delle *pastiglie*, bisogna tenerle coperte con una tazza o altro, altrimenti l'aria le asciutta, e non si possono lavorar bene.

Diavoloni e Diavolini diversi.

In due maniere si lavorano questa specie di confetti, e si da il nome di *diavoloni*, e *diavolini* per esser i primi più grossi, ed i secondi più piccoli. Le maniere poi di farli sono le seguenti.

Prima maniera. Abbiate uua pastiglia con l'essenza di cannella; indi formate i *diavoloni*, ed asciuttateli bene in istufa; poneteli poi dentro una boccia tonda di

cristallo, e versateci qualche goccia di olio essenziale di cannella, e ad un'aria di fuoco moveteli con diligenza finchè saranno asciuttati; replicate l'olio di cannella con il metodo istesso, finchè avranno preso quell'odore, e sapore che vorrete, ed allorchè saranno bene asciutti, li conserverete dentro le boccie di cristallo bene sturate.

Seconda maniera. Allorchè avrete fatti i *diavoloni* di pastiglia, li metterete nella caldaja da confetti, e le darete due o tre coperte di zucchero, secondo che li vorrete fare più, o meno grossi; indi mettereli dentro una boccia tonda di cristallo, e dategli l'olio di cannella nell'istessa maniera che di sopra si è descritta.

Con questi due metodi potrete fare i *diavoloni*, ed i *diavolini* con l'essenze di garofani, di rose, di menta peperina, di bergamotta ec. La maniera di dare le coperte di zucchero, e fabbricare i *confetti*, la troverete nel Cap. XVI.

Pastiglie a Freddo.

Abbate una dissoluzione densa di gomma arabica, alla quale unirete dello zucchero in pane, e l'odore che vorrete, formando una pasta tenera, e maneggevole formatene tante palline, che accomoderete sopra una lastra di rame stagnata, ed unta leggermente con una mandoria; battete con diligenza la lastra acciò prendino la

forma della pastiglia; indi fatele asciugare in istufa.

A queste pastiglie potrete dargli il colore che vi piace, ed ancora potrete unire più paste colorite insieme, che verranno di molta bella apparenza.

Pastiglie alla Francese.

Abbiate dello zucchero in parte pesto, il quale passerete per un setaccio di crino largo, e quindi lo tornerete a passare per un setaccio di velo per levarne tutta la parte più sottile, mentre dovete servirvi solamente che della grana grossa. Potrete dunque la grana grossa dello zucchero dentro una terrinetta, e quindi uniteci quell'olio essenziale che vorrete, come v. g. di *cannella*, *menta*, *garofano*, *bergamotta* ec.; aggiungeteci poca acqua per volta, e formatene una pasta dura; che ne metterete un poco per volta dentro un piccolo pozzonetto con il becco lungo, e ponetelo sopra un lento fuoco; maneggiate di continuo con una spatola, e subito che vedete che sta per bollire, e che la pasta è divenuta ben liquida; gettate le pastiglie sopra la carta da scrivere di quella grandezza che vorrete, e quindi ponetele per qualche ora in istufa, e poi staccatele dalla carta e conservatele.

Dei Sciroppati o sia Canditura.

Per non dilungarmi in discorsi inconcludenti sulla proprietà, qualità, e stagione de' frutti, e degli agrumi, qui appresso brevemente vi descriverò i modi facilissimi per mettere in zucchero qualunque frutto maturo e verde, come ancora tutte le specie di agrumi, erbe, radici, e fiori, i quali potrete apprestarli allo scioppo per *composte*, oppure *brillantarli*, o tirarli a *secco*, che in allora acquistano il nome di canditura. Osservasi però di adoperare zucchero bianco, ed asciutto, se si vuol fare dei *sciroppati*, e della *canditura chiara*, e ben trasparente.

Degli Agrumi in Scioppo.

I *cedri*, ed i *limoni* detti *scorzoni*, tanto interi, che tagliati in spicchi, ai quali si dà il nome di scorzette si pongono nello zucchero nel modo seguente. Mettete i *cedri*, o i *limoni* dentro una concolina con un poco di sale, ed acqua, che restino ben coperti; dopo quattro, o cinque giorni levateli dalla *salamoia*, e fateli stare per altri cinque, o sei giorni nell'acqua fresca cambiando due, o tre volte il giorno; quindi fateli cuocere con acqua, ed un pezzetto di allume di rocca, il quale maggiormente li schiarisce. Osservate però di non farli passare di cottura, mentre basta che uno

stecco vi penetri con facilità, che allora sarà giusta; levateli dal fuoco, e metteteli nell'acqua fresca, levandogli con diligenza tutta la midolla cellulare; fateli stare nell'acqua per altri due giorni, indi fateli ben sgocciolare dall'acqua, ed accomodateli dentro ai piloni, o catini invertiti. Abbiate dello zucchero ben chiarito, ed a cottura di *stretta lisa*, osservando che sia tiepido, il quale lo verserete sopra gli agrumi, e farete, che restino ben coperti dallo zucchero. Ogni due, o tre giorni poi scolerete lo zucchero dagli agrumi, e lo farete bollire schiumandolo bene; e quando sarà a *stretta lisa*, fatelo quasi raffreddare, e tornate a metterlo sopra gli agrumi. Replicate l'operazione suddetta per otto, o dieci volte fino a tanto che vedrete gli agrumi ben chiari, ed impregnati bastantemente di zucchero; allora stringete lo zucchero *a primo filo lento*, e tiepido mettetelo sopra gli agrumi sciroppati; osservando che restino ben coperti di zucchero, ed allora conservateli in luogo fresco.

Alcuni non mettono questi agrumi in salamoja, ma io però con l'esperienza ho veduto, che il sale li rende diafani, e le toglie perfettamente l'amaro. Gli *aranci forti* ancora, messi in salamoja vengono migliori, come ancora i *pamploni*, e le *limee*, *I cedrati*, *gli aranci di portogallo*, i *merangoletti della Cina*, e le *spadofora*, &c.

sciroppano tutti nella medesima maniera detta di sopra, ma però non si mettono mai dentro la salamoja, ma bensì tanto torniti, che senza tornare prima di allessarli, si fanno stare qualche giorno nell'acqua, acciò perdino l'amaro, che è proprio di qualunque agrume. Tutti questi agrumi si possono ancora sciroppare senza vuotarli ma veramente non piacciono a tutti, cosicchè chi lavora si può regolare per contentare i diversi genj:

La *ternitura*, le *zeste*, e le *tagliadine*, e *filetti* degli agrumi, si allessano, e si mettono in sciroppo con il sopraddetto metodo.

Con i *cedrati*, e con i *portogalli* se ne fanno le scorzette sciropate come *cedri*.

Dei frutti maturi Sciroppati.

Qualunque frutto che vogliasi sciroppare, conviene sceglierlo non tanto maturo, altrimenti nel cuocerlo si rompe, onde fa d'uopo avere grande attenzione sopra questo oggetto. Le *pere*, le *mele*, i *cotogni*, le *prune*, le *lazzarole*, le *pesche noci*, e simili frutti si allessano giustamente nell'acqua, e poi si sciroppano con l'istesso metodo degli *agrumi* di sopra descritti, non occorrendo però di tenerli nell'acqua come quelli, tanto prima di cuocerli, che dopo cotti.

Il *moscatello*, l'*agresto*, il *ribes*, il *frambos*, le *ciliegie*, le *visciole*, le *ciliegie marine*, le *more*, il *granato*, l'*uva spina*, ed altri simili frutti sugosi invece di alless-

sarli nell'acqua, basta di fargli dare qualche bollire con lo zucchero a *lisa*, regolandosi nella cottura secondo la qualità dei frutti; indi si levano subito dallo zucchero, e bene scolati si pongono dentro ai catini, e si cuoprono di sciroppo tiepido cotto a *primo filo*, avvertendo di stringerlo ogni tre o quattro giorni fino che il frutto sarà bene sciroppato il quale l'ultima volta lo coprirete con zucchero stretto a *secondo filo* tiepido e li conserverete in luogo fresco.

Osservasi di non coprir mai i vasi dei *sciroppati*, *marmellate*, *conserve* ec. fino che non sono totalmente raffreddati.

Le noci si possono sciroppare in due maniere, che ve le indicherò qui appresso. Si osservi che debbono essere tenerissime, e che tastandole con un ago possa liberamente passare da una parte all'altra senza difficoltà. Si possono dunque sciroppare le *noci verdi* levata solamente la prima pelle superficiale senza arrivare al bianco, abbenchè molti le lascino tal quale senza levarla, e si chiamano *noci verdi allo sciroppo*. Si possono ancora torrirle, o pelarle pulitamente fino al bianco, e sono le *noci bianche allo Sciroppo*. Tanto le prime, che le seconde prima di allessarle le farete stare all'acqua per due giorni; indi si fanno cuocere nell'acqua con un pezzetto di allume di rocca, e poi si mettono nell'acqua fresca per ventiquattr'ore con un poco di sugo di limone, indi si pongo-

no in sciroppo con la regola descritta negli *agrumi in sciroppo*.

Alcuni nelle *noci* prima di allessarle v'infilzano dei filetti di cannella, o di garofani.

Alle *castagne*, ed ai *marroni*, bisogna levargli la prima scorza; indi si pongono a bollire con l'acqua, e subito che si vedrà che con facilità si levi la pelle, si mondano bene ed a misura che si pelano si mettono nell'acqua calda, nella quale si fanno bollire finchè vi penetri con facilità uno stecco; allora si scolano, e si mettono in sciroppo come gli altri *frutti ed agrumi*.

Di alcuni frutti verdi in Sciroppo.

Le *mandorline verdi tenere*, le *albicocche* e le *pesche verdi tenere*, prima che abbiano indurito il nocciuolo, ed i *fichi verdi immaturi* conviene metterli dentro una leggiera lesciva chiara fatta con acqua, e cenere setacciata; indi si fanno bollire in essa, finchè strofinando i frutti con le mani si possa levarne la superficiale lanugine; allora si nettano bene, e si lavano in più acque; indi si allessano con acqua, ed un poco di allume di rocca il quale li farà restar ben verdi, e chiari; poi si passano all'acqua fresca, e dopo si fanno bene egocciolare dall'acqua, e si mettono in sciroppo come gli *agrumi*, e gli altri *frutti*.

Dell' erbe , e fiori in generale , e modo di sciropparli .

I fusti di lattuga , d' indivia , e di bietola ; le pastinache i cardi , le radiche gialle , le salse fine , li pomi di terra , le radiche di cicoria , le carote rosse , le piccole rape , li fusti e le radici fresche di angelica , ed altr' erbe , e radiche che noi in Italia non usiamo di sciroppare , si usa moltissimo di farlo in tanti altri paesi da noi lontani , e specialmente nelle parti dove si scarseggia di frutti , e di agrumi ; la maniera di sciroppare l' erbe , e le radiche , è di nettarle bene appropriarle , e tagliarle con pulizia , allessarle poscia a dovere e quindi metterle in sciroppo nel modo , che si è detto degli agrumi in sciroppo .

La zucca lunga si taglia in fette larghe , e mondata dalla corteccia si pone dentro un catino di terra con acqua , e sale , e così si lascia ben coperta dalla salamoja per tre , o quattro giorni ; si lava poscia in più acque , e si tiene in altr' acqua fresca per altri due , o tre giorni , cambiandogli più volte l' acqua ; si allessa poi giustamente , e si mette in sciroppo come gli agrumi di sopra descritti .

I fiori di arancio , i tuberosi , le rose , i garofani , i gelsomini , le viole , ed altri fiori odorosi , si possono mettere nell' acqua , o nello zucchero a lisa bollente , ed appena avranno alzati due bollori , si levano , si fanno ben sgocciolare , e si sciroppano con il

medesimo metodo degli agrumi, e frutti descritti in questo capitolo.

Si possono sciroppare ancora i fiori in altro modo, cioè: si pongono i fiori dentro un catino, e poi si cuoprono con lo zucchero bollente cotto a *filo stretto*, e dopo cinque, o sei giorni, si torna a stringere lo zucchero a *filo* e di nuovo si versa tiepido sopra i fiori, ed in questo modo vengono ottimamente. Nel Cap. VIII. troverete la maniera di tirarli a secco in più modi.

Avvertimenti necessari sopra gli Sciroppati.

Tutti gli sciroppati possono subbollire, allorchè l'agrumo, o il frutto non ha perduta bene l'umidità, e che lo zucchero non è bene stretto, e molto più se non sono stati conservati in luogo fresco, ed asciutto. Questo inconveniente si conosce allorchè si vedrà alla superficie dei vasi una schiuma, che avrà un'odore di acido. La maniera migliore di rimediare a questo inconveniente è di lavar bene i frutti, o gli agrumi subbolliti con più acque tiepide, e di far stringere il medesimo loro zucchero a cottura di *stretto filo*, ed allora vi si pongono i frutti, o agrumi, e si fanno bollire finchè lo zucchero tornerà alla cottura di *filo*; si leva la stagnata dal fuoco, e posti i frutti nei vasi si coprono con lo zucchero tiepido. Si avverta di schiumar bene lo zucchero nel tempo che bolle. La miglior maniera però sarebbe di fare la suddetta

operazione con lo zucchero vergine, mentre l'altro sarebbe buono per conserve, marmellate, mezza paste, sorbetti ec.

Bisogna avvertire ancora di non far mai bollire gli agrumi, o altri frutti con lo zucchero, cioè quando si scioppiano, e mentre si aggrinzano, e si amariscono, e solamente devono bollire nello zucchero quei frutti sugosi, i quali non si allessano nell'acqua; onde ogni volta che si restringe lo zucchero, si deve gettare quasi freddo sopra gli scioppati.

CAPITOLO VIII.

Del Tiraggio, o sia il modo di tirare a secco la Canditura in più maniere.

Tutti i frutti, ed agrumi scioppati nei modi accennati nel capitolo antecedente, si possono tirare a secco, e così conservarli per molto tempo, e gli si dà il nome di *Canditura*. Lo zucchero però dei scioppati non è buono per il tiraggio, mentre non asciutta mai bene a perfezione; ed i *canditi* hanno ancora l'inconveniente di essere di poca apparenza, mentre lo zucchero vergine, bianco, ed asciutto, forma una glassa trasparente, lucida, e bella. Con il lungo tempo la *canditura* perde la bella apparenza; onde è meglio di tirare a secco la *canditura* allorchè è necessario. Si può ancora rinnovare la *canditura* secca

stata, e guasta dalla vecchiezza con farla un poco bollire nell'acqua, poi asciugarla bene, e di nuovo tirarla a secco.

Canditura al Tiraggio.

Abbate dello zucchero cotto a penna, e quindi poneteci frutti o gli agrumi sciropati che vorrete tirare a secco, osservando però che siano bene scolati dal loro zucchero, ed anzi è meglio di sciacquarli con dell'acqua calda; fategli dare tre o quattro bollori, e levate la stagnata dal fuoco; stancheggiate un poco lo zucchero acciochè granisca leggermente, e con l'ajuto di due forchette andate levando i canditi dallo zucchero, e poneteli separati sulle griglie, e quando saranno freddi, e la glassa ben ferma, conservateli in luogo asciutto.

Canditura à Secco.

In molti paesi ultramontani usano di tirare a secco la canditura nel modo seguente. Dopo che sono bene scolati i frutti, o altro scioppato dal loro sciroppo, si rotolano dentro lo zucchero fino in polvere; e si fanno asciuttate in istufa; indi si tornano a spolverizzare di zucchero, ed asciuttare un'altra volta in istufa; e ciò si replica finchè si vedranno arrivati a perfezione.

Dei Fiori tirati a secco in più modi.

Abbate dei fiori sciropati, come sono descritti nel precedente capitolo, fateli ben scolare e quindi intingeteli nello zuc-

chero a *stretto filo* stancheggiato, e caldo, e subito poneteli a raffreddare sulle griglie, e conservateli poscia in luogo molto asciutto.

I fiori sciroppati, dopo che saranno ben scolati dal loro sciroppo, si possono tirare a secco con spolverizzarli più volte di zucchero fino, ed ogni volta farli asciuttare in istufa.

I fiori canditi alla glassa si fanno in altro modo; cioè si possono fare con i *fiori sciroppati*, oppure con i *fiori freschi*; tanto i primi, che i secondi s'intingono in una leggiera *glassa reale*, quindi si spolverizzano di zucchero fino, e si asciuttano in istufa. Se i fiori non fossero canditi a perfezione, si replica la glassa, lo zucchero, e la stufa.

I fiori canditi ai liquori si fanno con metterete tanto i *fiori freschi*, che *sciroppati* in fusione per un'ora dentro il *ram* o dentro lo spirito di *cannella*, di *maraschino*, o di *vainiglia*, o con altro odore che vorrete; indi si faranno ben scolare, e dopo averli polverizzati di zucchero, si fanno asciuttare in istufa; se non arrivassero bene la prima volta, si torna di nuovo a bagnarli leggermente con lo spirito, e spolverizzarli di zucchero, e si fanno asciuttare nella stufa.

Del Brillante.

Tutti i lavori brillantati fanno un bellissimo effetto di colpo d'occhio, e sono di grande ornamento nei tondini del *deser*, il bello però del *brillante* è allor quando è minuto, eguale, e chiarissimo; il venire però un *brillante*, grosso ed ammassato, non nasce altro che dallo zucchero troppo stretto dalla stufa molto calda. Bisogna ancora per questa lavorazione scegliere uno zucchero bianchissimo, asciutto, e di prima qualità. La giusta cottura dello zucchero deve essere appena di un *primo-filo*, la stufa debbesi mantener sempre di un giusto tiepido calore, ed ancora bisogna avere l'avvertenza di tenerla ben chiusa, ed aprirla di rado, finchè si tiene la roba a *brillantare*. Senza fare una lunga descrizione coll' accennarvi separatamente i generi che si possono *brillantare*, ve li accennerò con brevità; mentre la lavorazione è sempre l'istessa. Avvertite ancora che tutto ciò che vorrete *brillantare* deve essere ben asciutto, altrimenti non vi si attacca il *brillante*.

Maniera di Brillantare qualunque lavoro.

Convieni primieramente avere delle cassette di latta chiamate *mule* in francese, ed in queste debbono entrare dei pic-

coli telaini con delle griglie di filo d'ottone; nel fondo delle cassette vi deve essere un buco con un beccuccio ben chiuso da un turacciolo, queste mule sono necessarissime per fare che il lavoro venga perfetto, ma in caso di bisogno, si può mettere la roba da brillantare dentro una stagnata, in una terrina ec: ma in allora però verrà sempre un brillante grosso, ed ammassato, ed ancora non sarà di estrema lucidezza.

Preparate dunque la roba che vorrete brillantare, come v. g. la *canditura d'ogni sorte*, i *mazzetti di finocchio*, o di *cannella*, le *caramelle*, le *mezze paste*, le *paste di mandorle di ogni qualità*, le *pastiglie*, i *confetti coloriti*, i *fiori tirati a secco*, i *lavori perlinati d'ogni specie*, il *cacao*, o *caffè abbruscato*, i *pistacchi*, i *frutti secchi*, la *cotognata*, le *conservenecche di frutti* e tanti altri generi di lavori a vostro genio. Messo dunque ciò che vorrete nelle *mule*, vi verserete dello zucchero bollente a *primo filo*; osservando che la roba stia ben coperta dallo zucchero. Ponete le *mule* dentro la stufa, e lasciate così per otto, o dieci ore, cioè finché vedrete formato il *brillante*; sturate allora il beccuccio, e fate molto bene scolare lo zucchero, ponete la roba brillantata sulle griglie, e fatela bene asciugare in istufa.

La *canditura*, la *roba in mazzetti*, ed

altro, si devono guarnire di nastrini coloriti i quali danno maggior risalto al brillante.

Volendo fare del *brillante a mosaico* si dispongono nelle *mute* delle *pastiglie confetti*, *mazze pastine*, il tutto di diversi colori, *perline*, *filetti di mandorle*, di *più stacchi*, di *garofani*, *fiori canditi*, ed altro a vostro genio che dopo brillantato li servite in pezzi, i quali per la varietà de' colori, faranno un bell'effetto.

CAPITOLO X.

Delle composte d'ogni sorte.

Il nome di *Composta* si dà generalmente a tutti i frutti sciroppati, che si servono al *deser.*

Queste composte però si possono apprestare, tanto con i frutti conservati in sciroppo, come ancora con i frutti freschi, e preparati al momento con lo zucchero. Il buon gusto, e l'immaginazione degli Artisti hanno saputo dare delle variazioni alle *Composte*, variandole con li spiriti, con le gelatine, con le marenghe, ed altri modi, i quali non solo le decorano, ma le rendono delicate, ed esquisite. Sicchè in questo capitolo con la solita facilità, v'indicherò tutte le variazioni, che si possono dare alle *Composte*.

Composte allo Sciroppo
 Tutti i frutti, ed agrumi sciroppati con
 ai metodi descritti nel Capitolo VII, si pos-
 sono servire dentro le compostiere coperte
 di zucchero sciroppato e cotto a lisa. Que-
 ste composte sono ottime per apprestarle
 ancora alla gelatina, ai liquori, all'acqua-
 cilita, ed alla marenga; come ancora sono
 di molta utilità, potendole apprestare con
 i frutti fuori di stagione.

Composte a fresco a mezzo zucchero.
 Anche avrete pelato, ed appropriato
 il frutto, tanto intero, che tagliato per
 mezzo, o in altro modo, lo farete cuocere
 poco più che per metà con acqua, indi fi-
 nitelo da cuocere nello zucchero sciroppa-
 to, e servitelo freddo unitamente allo sciro-
 ppo.

Le mele ranette, le ciliegie, le visciolate,
 il ribes, le more, le fravole, il frambos,
 il pizzutello, ed altri simili frutti, si fanno
 cuocere espressamente nello zucchero sciro-
 ppato, eccettuate però le fravole, le quali
 senza farle bollire, si tengono per qual-
 che ora dentro lo sciroppo, e poi si ser-
 vono.

Queste Composte, si chiamano a mezzo
 zucchero, perchè per ogni libbra di frutto,
 vi si mette mezza libbra di zucchero, e
 nei frutti dolci meno ancora. Si osservi di
 schiumar bene lo zucchero e poi passarlo
 per calvietta, come ancora si deve avere
 attenzione di non far troppo cuocere i

Cred.

6

frutti, mentre d'oro restar debbe intieri, e di bella apparenza. Nello zucchero delle **Composte**, si potrà dare ancora qualche odore se volete, non essendovi altro.

Composta di fresco a tutto zucchero

Queste **Composte** si danno con il modo qui sopra descritto di quelle a mezzo zucchero, e solamente variando nella dose dello zucchero, mentre in queste per ogni libbra di frutto vi si metta una libbra di zucchero, e nei frutti dolci, circa nove, o dieci once. Tanto queste composte che del precedente, potrete servirle alle gelatini, alla maranga di liquori, e alle quavite, ecc.

Composte a fresco di Portogallo

Prendete delle fette di ananasi del Portogallo, lavatele alla composte di sopra, e di zucchero cotto a stretta lisa, e dopo un'ora di stesura, ed il vino prima servitelo.

Beneficiere potrete di schiacciare con il zucchero circa più di un terzo del tutto, o di spirito di martischino, e di acqua di sapone, e pure potete tentare di infusione dentro una qualche buona **Ratafia**, e di altri.

Composte di Forme

I cotogni, le pere, le mele, le albicocche, e le pesche, alle quali saranno mescolate si pongano dentro un piatto d'argento ben spolverizzate di zucchero, e si fanno cuocere o al forno, o pueri sotto il testò con fuoco leggero cotto, e sopra, e quindi si stivono coperte con zucchero mirrappato.

oppure in qualunque altro modo come le altre composte di sopra descritte.

Composte e fratti in Acquavita.

Tanto le composte allo sciroppo, che quelle a mezzo zucchero, a tutto zucchero, grillo, alla conere, ed al forno, potrete apprestarle come segue: Ponete il frutto cotto e salsoppato dentro la compostiera; indi mischiate tanto sciroppo, e tanta acquavita buona, versate sopra il frutto, e servitelo. Invece dell'acquavita potrete fare una parte di spirito, e due di sciroppo.

Volendo conservare per lungo tempo i frutti, o gli agrumi in acquavita, si fa nel seguente modo. Allorchè avrete scarpato ciò che vorrete con i metodi descritti nel Capitolo VII, e che vedrete bene arrivato il frutto in zucchero, copriteli con una parte di buono spirito mischiato con due parti di zucchero cotto a filo; indi coprite i vasi, e teneteli in luogo fresco. Con una buona acquavita potrete fare il medesimo invece dello spirito, ma in allora si mette tanto sciroppo, e tant'acquavita.

Composte ai Liquori.

Queste si apprestano esattamente come le precedenti, ma in luogo di spirito semplice, o dell'acquavita, vi si mette il rama, o qualche spirito odoroso, come v. g. di mandarische, di cedrato, di cannella, di vaniglia, o di altro odore a piacere.

Composte alla Cenere.

Avvolgete i *cotogni*, o *mele*, o *pere*, o *albicocche*, o *pesche* intere, e senza pelare dentro più fogli di carta bagnata, e quindi fatele giustamente cuocere sotto le ceneri calde; scantatele poscia, e levategli, la pelle, i semi ec. e di poi mettetele nello sciroppo; fategli alzare qualche bolla, e servitele come le altre *composte* descritte in questo Capitolo.

Composte Grillie.

Le *mele*, le *pere*, le *albicocche*, i *cotogni*, e le *pesche*, si possono egualmente apparecchiare *grillie* nella maniera che segue. Mondate bene il frutto, ed appropriato con polizia lo metterete dentro una cazzarola con zucchero in grana, ed un poco di acqua; fate cuocere sopra un fuoco moderato, rivoltandolo di tanto in tanto, ed allorchè avrà preso un bel colore dorato eguale, ponetelo nella compostiera, e servitelo o allo sciroppo, o alla gelatina, o alla marenza, o all'acquavita, ovvero a qualche liquore.

Composte di Vino.

Le *ciliege*, le *visciole*, ed altri simili frutti rossi, o sugosi non vanno imbianchiti nell'acqua bollente, ma le *mele*, le *pere*, *albicocche* ec. dopo che saranno ben mondati bisogna allessarli per metà nell'acqua, e poi si finiscono di cuocere con metà vino di spagna, o cipro, o altro vino buono, e metà zucchero chiarito, e quin-

di si servono coperti dell' istesso vino, e zucchero dove sono stati cotti.

Composte alla Marenga.

Qualunque *composta* di frutti, o di agrumi, allorchè sarà bene scolata dallo sciroppo, si pone dentro la compostiera; quindi si copre bene con una pasta marenga, che troverete nel Capitolo IV. pag. 26. si spolverizza bene sopra con zucchero fino, e gli si fa prendere un leggiero color d'oro sotto il forno da campagna.

Composte alla Gelatina.

Ponete nella compostiera qualunque *composta* scolata dallo sciroppo, e quindi copritela, ed adornatela con una o più gelatine colorite a vostro piacere. Le gelatine vedetele nel Capitolo seguente.

C A P I T O L O X I.

Delle gelatine di tutte le qualità.

Con i cotogni, con le ranette, ed altre mele, con le pere, con le albicocche, con l'uva spina, con le frauole, con il ribes, con l'agresto, con le visciole, con il mesatello, con le lazzarole, con il framboas, con le ciliegie marine, con le pasche, con l'anasse, con i crognali, e con le prunne si fanno le gelatine, le quali si possono conservare nei vasi, per servirsene in occorrenza di fare sorbetti, mezze paste, conserve ec.; come ancora queste servono

per coprire; e de'dorane le *composte*, comè si è accennato nel cap. X. Allorchè vorrete servirvi della *gelatina* per coprire le *composte*, basta di versarla calda dentro un piatto, e quando sarà ferma bene, si riscalda dolcemente il piatto, e si fa scorrere sopra la *composta*. Le maniere di fare tutte sorte di *gelatine*, ve le indicherò qui appresso.

Gelatina di frutti Mucilaginosi.

Abbenche si possano fare le *gelatine* con ogni sorte di *mele*, di *pere*, di *albicocchi*, di *perche*, ed altri frutti qui sopra accennati, i *cotogni* però, e le *mele ranette*, sono preferibili a tutti gli altri; onde io parlerò qui dei *cotogni*; i quali vi daranno *norma*, e regola per fare tutte le altre che voi vorrete. Prendete tre libbre di *cotogni* non perfettamente maturi, (che è meglio); indi tagliategli in picciole fette, levandogli solamente l'anima, ed i semi, e fateli ben cuocere con acqua a sufficienza; finchè saranno ben disfatti; passate la decozione per un panno di lino, spremendola fino che non venga molto torbida; unite due libbre di zucchero in questa decozione, e due bianchi d'uovi, e ponetela sul fuoco; schiumatela con diligenza; ed allorchè sarà purgata; passatela più volte per una salvietta bagnata, fino che verrà limpidissima; tornate a metterla sul fuoco, e fatela stringere fino alla sua cottura; la quale si conosce allorchè

fatto ne raffreddare in poco tempo, e ripialto
 to, si distaccherà perfettamente; e sarà tolta
 poscia una barattella, ed il giorno appresso
 se copritela, e conservatela in un luogo fresco
 se la tutte le gelatine, si potrete ottenere
 tero li ed uno; e ne colono che varrete, ib. 1111

1111 un *Gelatine di frutti sugosi.* 109 1111

Con il *ribes*, le *fravole*, l'*uva spina*,
 ed altri simili frutti, si formano la *gela-*
tine tutte con lo stesso metodo, ed abbeni-
 chè molti de' hanno descritte da tante di-
 verse maniere, la seguente, però io la tro-
 vo più facile, ed economica. Si prende il
 frutto che si vuole, e quindi si pone dante
 tro un pozzetto, e per ogni libbra di
 frutto vi si uniscono otto, o nove oncie di
 zucchero, e secondo l'acidità del frutto, vi
 si mette acqua abbastanza, e si bollisce
 il tutto finché il frutto sia ben cotto, e che
 abbia reso il suo sugh. Allora si passa per
 espressione dentro una salvietta bagnata
 e bene spremuta, e si filtrisce la deco-
 zione con qualche bianco d'uovo, si tor-
 na a passare per salvietta più volte, finché
 venga chiara, e dopo si filtra e condita di
gelatine, come di sopra si è detto, nelle
gelatine di frutti mucillaginosi. 1111
 1111 *Osservazioni sopra le Gelatine* non
 1111 Tutti i buoni artisti hanno fatto della de-
 cozione di ortogni o di ranette, nelle *gela-*
gelatine, specialmente in quelle di *frutti*
ti sugosi, ed in fatti è regola molto impor-
 na, ed il lavoro verrà perfetto, mentre

alla riserva dei suddetti frutti, tutti gli altri frutti, o hanno poco di mucillagine, oppure ne sono privi affatto, e così non formano mai una perfetta *gelatina*; onde la miglior cosa è di tenere una buona quantità di *gelatine* dei frutti suddetti per poterla poi mischiare fuori di stagione con altri frutti.

Il zucchero per le *gelatine* deve essere in pane di prima sorte, ovvero almeno, che sia un bellissimo zucchero fioretto, molto asciutto, e bianchissimo.

Le *gelatine* si devono far bollire non tanto moderatamente, perchè se bolliranno troppo adagio, si corre rischio, s'invischischino.

In tutte le *gelatine* ancora, potrete mettervi l'odore, ed il colore, che a voi piacerà.

CAPITOLO XII.

*Delle conserve d'ogni specie, e delle mosse
e del pasto di frutti, o di fiori diversi.*

Si dà il nome di *conserva* a di verse preparazioni che si fanno con zucchero, e la polpa, o il sugo dei frutti, come ancora con fiori, ed altro. Le *conserven* si preparano *liquide*, *solide*, e *secche*; onde io in questo Capitolo non mancherò con tutta brevità, e chiarezza di specificarne le specie.

Conserva liquida di qualunque Agrume.

Levate le scorzette a quell' agrume che vorrete, e tenetele per qualche giorno nell' acqua, cambiandogliela più volte il giorno; fatele poscia cuocere che siano ben disfatte, e quindi fatele stare per due altri giorni nell' acqua fresca; scolatele poi, e passatele per un setaccio di crino; ponetele quindi dentro una stagnata, e sopra un fuoco moderato fatene svaporare l'umidità, movendo di continuo con la cucchiaja di legno. Abbiate tre libbre di zucchero chiarito, e cotto a penna, nel quale potrete una libbra dell' agrume suddatto, fate cuocere ancora finchè vedrete che cederà dalla cucchiaja a piccioli straccipi, uniteci allora dell' olio zuccheroso del medesimo agrume della conserva, la quale verserete nei barattoli, che li otterete il dì seguente.

Conserva liquida di frutti in polpa.

Mondate delle mele, o pere o albicocche, o pesche, o altri simili frutti, e quindi fatele ben cuocere nell' acqua; passate poi la polpa per setaccio, e fatela sfumare come le conserve di agrumi qui sopra descritte, e con tre libbre di zucchero, ed una di frutto farete la conserva nell' istesso modo che quelle di agrumi.

Conserva liquida di frutti sugosi.

Le conserve di visciole, di ribes, di fravole, e di altri simili frutti si fanno con il metodo seguente. Ponete una libbra

di frutto schiacciato dentro tre libbre di zucchero *liso*, e fatelo bollire, finchè il frutto sia molto cotto; passate il tutto per setaccio di grino con espressione, e fate poi stringere la conserva ad un fuoco moderato, e che ne conoscerete la cottura, allorchè toccandola con le dita ne formerete i filij; allora versatela nei barattoli e conservatela.

Conserva liquida di fiori diversi.

I fiori di arancio, le rose, le viole *marie*, ed altri fiori odorosi sono ottimi per formare delle eccellenti conserve liquide; la maniera poi di prepararle è la seguente. Abbiate mezza libbra di quel fiore con il quale vorrete fare la conserva, avendogli levati prima tutti i stami, ed i calici; quindi poneteli dentro due libbre di zucchero a *liso*, e fateli bollire finchè li potrete passare con espressione per setaccio; fate poi stringere la conserva come le altre dette di sopra, e conservatela nei barattoli.

Conserva solida di agrumi.

Con una libbra di polpa di agrumi, e due libbre di zucchero, si fa la conserva di qualunque agrume che si vuole nell'istessa maniera che la conserva liquida di qualunque agrume, ved. pag. 128. alla riserva però della cottura, la quale si conosce, allorchè messane un poco sulla carta da scrivere, non penetrerà di sotto l'umidità.

Conserva solida di frutti in polpa.

Questa conserva la potrete fare con il medesimo metodo della *conserva liquida di frutti in polpa*, vedi pag. 199, ma la dose però è di due libbre di zucchero per ogni libbra di frutto, e per la cottura giusta, regolatevi come la precedente *solida di agrumi*.

Conserva solida di frutti sugosi.

Per ogni libbra di frutto vi si mettono due libbre, o al più due libbre e tre oncie di zucchero, secondo l'acidità del frutto; il modo di farla è il medesimo di quella *liquida* alla pag. 199, ma per la cottura, regolatevi dalle altre *consERVE solide* qui sopra descritte.

Conserva solida di fiori diversi.

Per la lavorazione, osservate l'istessa regola di quella *liquida di fiori*, pag. 199, ma per ogni mezza libbra di fiori vi metterete una libbra e mezza di zucchero, regolando vi però nella cottura, mentre si deve stringere come le altre *consERVE solide* descritte qui avanti.

Conserva secca di frutti al Tiraggio.

Le cotogni, le mele, le pere, le abbiecche le pesche, ed altri frutti ancora non sugosi, sono adatti per farne delle *consERVE seche* in più maniere, e che io ve le andrò descrivendo. Il modo di fare le *consERVE al tiraggio* è il seguente: mondato il frutto, tagliatelo in fette sottili; quindi fatelo ben cuocere con la metà di

zucchero a *Visa* per quanto pesava il frutto, v. g. se sia quattro libbre di frutto ci vogliono due libbre di zucchero; si passa poi il tutto per setaccio con espressione, acciò ne sortia fuori tutta la polpa. Abbiate due altre libbre di zucchero cotto a *palla* nel quale vi unirete la polpa del frutto cotto con il suo zucchero ancora, e sopra un fuoco mediore andrete maneggiando di continuo con la cucchiara di legno, acciò non abbruci nel fondo, ed allorchè vedrete che stacca dalla caldaia, e che sarà ristretta la composizione più che una *marmellata*, la versarete sopra diversi piatti spolverizzati di zucchero fino, e la metterete in istufa finchè la vedrete asciutta, e ridotta maneggevole come una pasta; formateci allora dei lavori a vostro piacere spolverizzandoli di zucchero finissimo, e fateli poi molto bene asciugare in istufa.

Queste *conserve secche*, come le altre simili qui sotto descritte, oltre che si possono servire così naturali dentro le carte aricchiate, si possono ancora brillantare.

Dentro tutte le *conserve secche*, vi si può mettere l'odore, ed il colore che si vuole.

Conserve secche di fratti al vino.

Si fanno con l'istesso metodo, e dose delle precedenti, ma nel vuocerle per ogni libbra di frutto vi si unisce mezzo bicchiere di vino di spagna, o qualunque

altro buon vino di Francia, o di cipro ecc.
e si finiscono come di sopra si è detto.

*ConsERVE secche di frutti al zucchero
in grana.*

Cuocete bene con acqua il frutto che vorrete, e poi passatene la polpa per setaccio; fatela ben sfumare, e disseccate dentro una stagnata sopra un fuoco leggero, ad allorchè sarà fredda unitela a tanto zucchero in grana per quanto pesa la polpa, e quindi fatela asciugare in istufa; formateci poi dei lavori a vostro piacere unendoci dell'altro zucchero fino, e dopo averli fatti bene asciugare in istufa, conservateli dentro le scatole con ritagli di carta.

Conserve secche di frutti alla Francesa.

Avete due libbre di polpa del frutto che a voi piace, che già sia cotto, e poi dissecata come qui avanti è descritto unitela a due libbre di zucchero fino, e ponete sopra un fuoco moderato; maneggiate continuamente con la cucchiara di legno, ed allorchè sarà bene stretta più che una marmellata, penetela sopra dei piatti in istufa; quando sarà asciutta, formateci dei lavori con zucchero in grana fino per lavorarla meglio e finiteli di asciattarli perfettamente all'ombra del sole, oppure in istufa.

Cotognata in più maniero.

Con i cotogni, si fanno le conserve sec-

che in tutti i modi qui sopra descritti, e
comunemente si chiama *cotognata*.

Conservata alla Palermitana.

Con la zucca *bianca lunga* si fanno le
conserva secche, con l'istessa dose, e ma-
niera di tutte le altre; *conserva secche de*
senite, qui avanti, come ancora si possono
fare con il *melone*, e con i *pomi di terra*,

Conserva di orzata.

Avete due libbre di mandorle dolci
pelate, e macinate assai fine; ponetele den-
tro tre libbre di zucchero cotto a stretto filo,
e bane stancheggiato; sbattete bene il
tutto per un quarto d'ora; e quindi ver-
sate dentro i piattini di maiolica. Volendo
fare questa *conserva* per squagliarla nell'
acqua, e servirne per bevanda, si pro-
cedete il zucchero fino a quattro lib-
bre. Un odore di acqua di fiori di arancio,
o altro gratio odore, rende questa *con-*
serva molto deliziosa tanto per mangiarla
che usata in bevanda.

Conserva di semi di Melone.

Con l'istesso metodo e dose della *con-*
serva di orzata, potrete far questa con i
semi di melone.

Conserva di Rignoli.

Con i *pignoli*, farete la *conserva* nell'
istessa maniera che quella di *orzata*.

Conserva di Pistacchi.

Con una libbra di *pistacchi*, e due di
zucchero, farete la *conserva* nell'istesso

modo della *conserva di orzata* qui sopra descritta.

Conserva in polvere di semi di Melone.

Pestate una libbra di semi di melone con quattro, o cinque libbre di zucchero; quindi passate il tutto per setaccio fino, e conservatela dentro i barattoli coperti in luogo fresco, ed asciutto.

Piccole conserve di Erbe diverse.

Con il *sedano* il *basilico*, la *menta*, la *melissa*, il *cretaione*, l'*acetosa*, il *draguncello*, ed altre erbe aromatiche si fanno delle eccellenti *conserve*, le quali non sono in uso nella nostra Italia, ma che però sono molto buone per confortare lo stomaco, ed è sono gradevoli al gusto; ed eccome la maniera. Fate bollire l'erba che vorrete con poca acqua; indi passatela per setaccio con espressione; unitela in dose di due, o tre cucchiai per ogni mezza libbra di zucchero; ed a penna; fategli dare qualche bollore, e quindi staccategli il zucchero fuori del fuoco, ed allorchè avrà ben granito, versatelo nelle cassettoni di carta, e quando sarà freddo, tagliatelo in piccioli quadri, ovvero in mostaccioli.

Picciola Conserva di Frutti, o di Agrumi a Tiraggia.

Allorchè lo zucchero sarà a cottura di penna poneteci per ogni libbra di zucchero due oncie di *frutti*, o di *scorzette di agrumi* tirati a secco, e tagliati minuta-

mente; fategli darè qualche bollorè, e poi levate dal fuoco, e stancheggiate il zucchero, e finite le *picciole conserve* come le antecedenti.

Picciole Conserve al sugo di Frutti.

Esprimete quattro cucchiaj di sugo di *visciole*, o di *fravole*, o di *ribes*, o di *sugo di aranci ec.*, unitelo a mezza libbra di zucchero cotto a *penna*, e finitele come le precedenti.

Picciole Conserve di diverse specie.

Allorchè il zucchero sarà a cottura di *penna*, vi metterete ciò che vorrete, e le finirete con l'istesso metodo detto di sopra. Si possono fare con le seguenti cose ridotte in polvere sottile, e messe in giusta dose, quanto prenda odore e sapore il zucchero. Si fanno dunque con *anaci* con *fiocèchio*, con *ireos*, con la *radice di angelica*, con il *caffè abbruscato*, con *cannella*, con *zucchero*, con la *galanga*, con il *calamo aromatico*, con la *noce moscata*, con i *fiore*, o *erbe odorose secche*, con i *garofani*, con la *vainiglia*, e con qualunque *olio essenziale ec.*

Si fanno ancora con *pistacchi*, o *nocchie*, o *mandorle amare* il tutto pelato, e macinato, mettendone circa due oncie per ogni libbra di zucchero.

CAPITOLO XIII.

Delle Marmellate d'ogni sorte.

Le marmellate sono una specie di conserve liquide di ogni sorte di agrumi, frutti e di molte qualità di fiori odorosi, ed esse si riempiono un'infinito di paste, biscottaria ec. E siccome esse si conservano ancora fuori di stagione, bisogna avere attenzione di cuocerle al suo punto bene strette, mentre facilmente alcune subbolliscono, e divengono acide, ed inservibili onde per evitare questo inconveniente bisogna conservarle in luogo fresco, ed asciutto, e subito che vi accorgete che principiano a subbollire, vuotate dentro una stagnata, e fatele di nuovo stringere, ed arrivare perfettamente alla loro cottura.

Vi descrivo qui appresso tutte le marmellate che si possono fare con la vera regola dell'arte, abbenchè generalmente moltissimi artisti vi mettono più o meno dose di zucchero; cosa che poco importa, ma che però altera o diminuisce il sapore, e l'odore del frutto, o fiore o agrume con il quale sarà fatta la marmellata.

Marmellata d'ogni specie di Agrume.

Tagliate in pezzi, o in quarti l'agrumo che vorrete, e tenetelo per due, o tre giorni nell'acqua cambiandogliele più volte;

indi fateli ben cuocere con acqua bollente e levategli l'ipocisto. **Torta** la midolla cellulare; tornate a mettere le scorze nell'acqua fresca per altri tre giorni, e quindi scolatele pestatele nel mortajo e passatele per un setaccio rado; mettere la polpa dentro una tegame e sopra un fuoco moderato, forate l'evaporare l'umidità. **Abbiatene libbre di zucchero** sotto al penita, **ovvero tre libbre dell'ingrediente passato**, e fate stringere a fuoco moderato, finchè massere un poco sulla carta da scrivere di sotto, **una passata di notte di umidità** e aggiuntoci allora un pocho di olio di zucchero di dell'istesso agrume, e quindi versatela nei barattoli di quali chiuderete il giorno appresso, e li conserverete in un luogo fresco. **Con tre libbre di agrume**, vi si può benissimo ancora mettere **quattro libbre di zucchero**, che viene un ottimo *in un marmellata di ogni qualità*. **Marmellata di ogni qualità** e di ogni sorta di frutti in polpa, **come il limone, la limonata, la pera, l'ananasso, le albicocche, la pesca, e tutti gli altri frutti simili**, stenta verdi, che restano bene di tempo per fare delle *marmellate* sola; ma il modo di farla è la seguente. Fate ben cuocere il frutto con acqua, e indi passate la polpa per setaccio, e con l'istesso metodo e dose di zucchero e facete la *marmellata* come quella degli agrumi, qui avanti descrittta.

Marmellata di frutti sugosi.

Le *fravole*, il *ribes*, il *framboas* ec. si mette a bollire nel zucchero cotto a lisa, ponendo per ogni libbra di zucchero, e più ancora, e se sarà frutto acido ancora fino a due libbre; quando sarà ben cotta si passa il tutto col setaccio per setaccio, e si fa poi stringere la marmellata, come le antecedenti. *All'almoscho o visciolo* ec. gli si leva solamente l'osso, ed i gambi, e quindi si fanno cuocere con il zucchero, stringendo la marmellata come le altre. La dose è di una libbra di frutto, ed una, fino ad una libbra e mezzo di zucchero.

Marmellata di fiori di aranci.
In due maniere si possono fare queste marmellate; cioè o facendo profumare i fiori nell'acqua bollente, fodi tritarli ovvero pestarli, e metterli nel zucchero cotto a penna, e terminare di cuocere la marmellata, come le antecedenti; oppure allorchè sarà il zucchero a cottura di penna, vi si mettono le sole foglie dei fiori, e si fanno cuocere nel zucchero, terminando la marmellata come le altre. Altrimenti passano i fiori per setaccio, allorchè saranno cotti. La dose è di una libbra di fiori, e di due libbre e mezzo, o ancora di tre libbre e mezzo di zucchero.

I fiori più comuni per fare le marmellate sono i fiori di *borraggine*, di *arancia*, di *limone*, di *viola*, *mandorla*, di *giugginella* di rose, di garofani ec.

CAPITOLO. XIV.

Dei Sciroppi, e delle Bevande deliziose.

Se descrivere io volessi con distinzione tutti gli sciroppi di frutti, e di fiori, sarebbe un dilungarmi troppo, con replicare sempre gli stessi processi, onde ingrosserei inutilmente questo volume, e recherei fastidio al lettore; perciò con tutta brevità, e senza omettere alcuna cosa, vi recerò qui appresso la maniera, e la dose esatta per fabbricare qualunque sciroppo, che allungato nell'acqua servir possa per bevanda. Quei sciroppi però che ho veduto necessario di precisarne la maniera, non ho mancato di farlo acciò possiate farli con tutta facilità, ed esattezza. Vi ho aggiunto ancora diverse altre bevande deliziose, le quali abbenchè siano comuni, pure certe persone non ne hanno cognizione precisa per eseguirle bene.

Dei Sciroppi naturali di frutti sugosi in conserva.

I sciroppi naturali in conserva di ribes di agresto, di visciole, di moscatollo, di fravole, di ava spina, di more, di ciliege marine &c. si apprestano, come segue. Schiacciate il frutto che vorrete, e ponetelo dentro allo zucchero cotto a filo; fate bollire finchè il frutto sia ben cotto, e

quindi passatelo per setaccio con espressione unitamente allo zucchero; tornate poi a far cuocere lo sciroppo, ed allorchè sarà a *stretta lisa*, conservatelo nelle bottiglie in luogo fresco.

La dose è di una libbra di frutto, e due libbre e mezza fino ancora a quattro di zucchero, secondo l'acidità del frutto, e che lo sciroppo si voglia più o meno carico di zucchero.

Le visciole potrete fare a meno di passarle per setaccio; mentre alcuni le amano così semplicemente intere, ma però mandate dalle code, e dai noccioli.

Dei Sciroppi al sugo di Frutti.

Esprimete una lib. di sugo dai frutti che vorrete, come v. g. dal granato, dalle visciole dal *nibes* ec. unitelo a tre, o quattro libbre di zucchero cotto a *silo*, fate stringere a cottura di *lisa stretta* schinmandolo bene, e conservatelo.

Dei Sciroppi di diversi frutti in più modi.

Questi sciroppi si fanno tanto con i frutti tagliati in piccoli pezzi, mondati bene, pressati nell'acqua, e si finiscono da cuocere nel zucchero; ovvero si fanno ben cuocere i frutti nell'acqua, si passa la decozione per salvietta con espressione, la quale si unisce al zucchero cotto a *silo*, e si termina lo sciroppo come gli antecedenti.

La dose è di una libbra di frutto, e due, o tre di zucchero.

I frutti più usuali che servono per fare

questi sciroppi sotto le melappiette, i cotogni, e le albicocche, l'ananas, le perche ec.

Del sciroppi di fiori diversi.

Con i fior di arancio, di limone, di rose, di viole, manniolo, di gelsomini ec. farete lo sciroppo nel modo seguente. Avete tre o quattro libbre di zucchero cotto a lizza stretta, e ben valuto, ponetoci una libbra di quel fiore che vorrete; coprite il vaso, e lasciate così in fusione per den- quante ore in altro tepido; passate quindi lo sciroppo per salvietta, e conservatelo.

Alcuni fanno dare qualche bollore al zucchero unicamente di fiori; ed altri con miglior metodo, miscolano l'acqua distillata del fiore al zucchero cotto a filo, e agitato bene che torni a costura di lizza stretta, poi lo cuciono. Per lo sciroppo di gelsomini però conviene mettere i fiori nel zucchero, mentre con la distillazione non sente un odore.

Del sciroppi di Erbe diverse.

Con l'istesse dose dei sciroppi di fiori, potrete fare ancora questi, ma la lavorazione però è differente, perchè alcuni fanno un'infusione, oppure una bollitura dell'erba che vogliono, la quale poi uniscono al zucchero cotto a penna, ed allorchè torna il zucchero a lizza lisa, conservano lo sciroppo. Alcuni altri vi mettono l'acqua distillata dell'erba, oppure l'olio

essenziale nel zucchero sotto la *stretta lisa*.
 In qualunque dei suddetti modi si farete
 questi sciroppi, saranno ben fatti, ma per
 i *sciroppi di they di capel venere dal Ca-*
nada di Angelico, ed altri simili si vuole
 l'infusione, o la decozione, ed in quello
 il *capel venere*, vi si mette un odore di
 fiori di stancio.

Diversi altri Sciroppi.

La *china in cannetta*, il *macis*, gli *anaci*
della china, gli *anaci nostrali*, il *finocchio*
 ed altre droghe aromatiche sono usate in
 molti luoghi per fare dei sciroppi, e
 siccome è necessario di ammorzare la droga
 nel moreajo, farne una infusione, o de-
 cozione con acqua, e ridurla al suo debito
 in dose convenevole, perciò lo sciroppo
 venga di sapore, e di odore convenevole.
 Gli altri di essenziali ancora, sono ottimi
 per dare odore agli sciroppi.

Degli sciroppi di essenze di agrumi.
 Allora che si zucchero sarà la cottura di
 breccia fatta, dategli l'odore dell'agrume
 che vorrete, e ripando leggermente la
 scorta, e con l'ottimo essenziale di zucchero,
 lasciatelo coperto per qualche ora, e indi
 passatelo per una salvietta.

Se al zucchero gli darete odore con l'olio
 essenziale distillato, allora non occorre di
 farlo stare in infusione, ma bensì appena
 sarà un po' di zucchero, si pone lo sciroppo
 nelle bottiglie.

Dei Sciroppi spiritosi.
 In tutti gli sciroppi di frutti potete unire un terzo di spirito aromatizzato di cannella, o di cardamomo, o di cedrato, o con qualche altro odore grato; e ciò lo farete allorchè lo sciroppo sarà quasi freddo. Questi sciroppi sono piacevolissimi, e specialmente quello di visciole, e di altri frutti non solo passati, ma tagliati in pezzetti.

Sciroppo Acetoso semplice.
 Allorchè avrete tirato del zucchero arbitrario a cottura di penna, unitesi del buono aceto bianco, e chiaro, mettendovene a discrezione, raccia venga lo sciroppo di gradevole acidità; fate bollire ancora, finchè sarà a cottura di stratta lisa, e poi conservatelo nelle bottiglie.

Sciroppo Acetoso al sugo di frutti.
 Schiacciate una libbra del frutto che vorrete, come v. g. visciole, ribes, fraibour, fravole &c. e portetelo in fusione per un giorno dentro una foglietta e mezzo di aceto forte; indi passate per salvietta, ed unite l'aceto al zucchero, con il metodo qui avanti descritto nello sciroppo acetoso semplice.

Agro di Cedro naturale.

Levate la scorza a dodici limoni, tagliate ancora i semi e le pellicole, spremendone leggermente il sugo dentro una terrina. Abbiate una libbra e mezzo di zucchero cotto a penna, uniteci l'agro di limone, e li spicchi; fate bollire schiuman-

do bene, ed allorchè l'agro di cedro sarà bene stretto, e cadrà a stracci dalla cucchiaja, lo leverete dal fuoco, e lo conserverete.

Agro di Cedro passato.

Esprimete una foglietta di sugo di limone, e passatelo per salvietta: unitelo poscia a circa tre libbre di zucchero chiarito, e cotto a penna; schiumate con diligenza, e quando avrà bollito sufficientemente, e che lo sciroppo sia stretto al suo punto, levatelo dal fuoco, e conservatelo.

Agro di Arancio naturale.

Con il sugo di otto limoni, e sei aranci di portogallo, farete questo, con l'istessa regola dell'agro di cedro naturale.

Agro di Arancio passato.

Con una foglietta di sugo di limoni, e di aranci, lo farete nell'istesso modo, che l'agro di cedro passato.

Tanto a questi agri di arancio, che a quelli di cedro, potrete dargli l'odore con l'olio zuccheroso del loro stesso agrume.

Sciroppo di Orzata.

Stemperate una libbra di mandorle pelate, e macinate con quattro fogliette di acqua fresca, e passatene il latte con espressione dentro una tela forte; ponetelo in una stagnata con dieci libbre di zucchero finissimo, il quale farete sciogliere ad un lento fuoco; datagli poi un'odore a vostro genio, e conservatelo come gli altri sciroppi.

Cred.

Poncio Naturale.

- Si fa una limonca con zucchero, agro di limone, ed acqua calda, o fredda a piacere, e vi si aggiunge del *rhum* a discrezione, secondo che si vuole il *poncio* più o meno gagliardo. Con l'acqua di *the* però, va fatto il vero *poncio* all' Inglese.

Poncio caldo Spongato.

- Ponete sei rossi d'uovi dentro una cioccolattiera, quattr' oncie di zucchero fino eccirca una foglietta d'acqua di *the*; ponete al fuoco, e frullate con lestezza come fosse cioccolata, ed appena sarà ben caldo, aggiungeteci del buon *rhum* di *Giammaica*, seguitate a frullare, finchè vedrete che alza il bollore, versate nelle chiochere, e servitelo subito. Alcuni vi mettono un poco di odore di noce moscata.

Poncio caldo al Vino.

Fate un *poncio naturale* come è descritto qui sopra, ma invece però di mettervi tutt'acqua di *the*, vi metterete la terza parte di vino di Madera, di Sciampagna, o di Orvieto.

- Questo *poncio* l'usano per lo più l'Irlandesi.

Zabaglione alla Milanese.

- Ponete otto rossi d'uovi dentro una cioccolattiera con una foglietta di buon vino bianco e dolce, quattr' oncie di zucchero, un poco di cannella in polvere, un'idea di noce moscata; frullate bene sopra il

fuoco, finchè alzerà il bollorè, e quindi versatelo nelle chicchere.

Negus alla Scozzese.

Abbate una foglietta di buon vino bianco; uniteci un poco di cannella, e tre garofani in polvere, quattr' oncie di zucchero fino ed il sugo di tre, o quattro limoni; fategli alzare due bollori, sul fuoco, rudi passatelo per setaccio, e servitelo ben caldo.

Bevanda Giapponese.

Ponete un' oncia di the verde dentro una sorbettiera piccola con mezza noce moscata, una quarta d' oncia di calamo aromatico, ed una libbra e mezza di zucchero in pane; versateci una foglietta di acqua bollente, e lasciate così per dodici ore sulle ceneri tiepide; passate poscia questo sciroppo per una salvietta, che resti ben chiaro; e quindi conservatelo dentro piccole bottiglie ben chiuse. Se ne forma una graziosa bevanda, ponendone qualche cucchiajo dentro una tazza di acqua bollente.

Bevanda Americana semplice.

Mischiate una foglietta di buon rum con due fogliette di zucchero cotto a lisa molto stretto; uniteci un poco di olio zucherato di aranci, o di cedrato, e ponete nelle bottiglie. Questo liquore messo nell' acqua calda, o fredda, forma un' ottima bevanda.

Bevanda Americana ai f.utti

Abbate dei cotogni tagliati in pezzi, op-

pure delle *pesche*, ovvero *albicocche*, o altri frutti sugosi, come v. g. *visciole*, *fravole*, *ribes* ec.; fate cuocere una libbra di frutto con una foglietta d'acqua, e quindi passatene la decozione per *salsvietta*, che venga ben chiara, e che poi unirete a tre libbre di zucchero cotto a *penna*; fate bollire, e schiumate bene; e quando sarà arrivato a cottura di *stretta lisa*, fatelo quasi raffreddare, uniteci allora la terza parte di *rum*, e conservatelo nelle bottiglie per servirvene, come si è detto qui avanti.

Annotazione sopra alcune bevande deliziose.

Il descrivere le maniere di preparare alcune bevande deliziose, come il *caffè*, il *the*, la *cioccolata*, la *limonata*, l'*aranciata*, la *bavarese*, o sia l'*aurora*, la *misticanza* ec. mi è sembrata cosa inutile, mentre non vi è quasi alcuno il quale faccia uso di queste bevande, che non le sappia preparare; e perciò invece di riempire questo volume di cose inconcludenti, mi sono risoluto di non descriverle; ma invece però di esse ho descritti dei lavori di novità in tutti i generi, che spero saranno molto più graditi.

CAPITOLO XV.

Dei Sorbetti gelati d'ogni qualita.

I sorbetti gelati sono in uso non solamente nella nostra Italia, ma nei paesi ultramontani: e se n'è dilatato l'uso, essendo non solamente di lusso, e di piacere, ma ancora molto giovevoli alla salute per più ragioni. A me non s'aspetta di fare l'analisi sopra i sorbetti, mentre non sono nè Chimico, nè Fisico, e solo in questo Capitolo vi descriverò l'esatto metodo per gelare, e fabbricare i sorbetti, descrivendovene una quantità con le loro giuste dose, acciò possiate lavorare con tutta facilità, e sicurezza.

Senza poi replicare ad ogni composizione di sorbetto l'istessa cosa, vi avverto che tutte le composizioni, che troverete descritte in questo Capitolo sono per la dose di un boccale.

Maniera di gelare qualunque Sorbetto.

Tagliate una grossa rotella di neve, e ponetela nel fondo di una mastella con un poco di sale sotto, e sopra; indi posateci sopra la sorbettiera otturata, ed all'intorno metteteci della neve sminuzzata e mescolata con sale; girate di continuo la sorbettiera, e seguitate a girarla, staccando ogni tanto il sorbetto con la staccatura. Allorchè sarà bene asciutto ed indurito coprite la sorbettiera, levate l'acqua stagna-

do la mastella, e metterte poi l'altra neve. Finite poscia di mantecare il sorbetto, e quando sarà al suo punto servitelo dentro le giare di cristallo.

Modo di fare i Pezzi gelati.

Avete i pezzi di latta di stagno, e di piombo, che vi tapirete di qualunque sorbetto gelato che vorrete, ed incassatele poscia acciò non vi penetri l'acqua salata, ponetele quindi dentro la neve salata, ed incalcatele bene. Dopo due ore levate li pezzi gelati dalle stampe, e serviteli. Se dopo levati dalle stampe vorrete conservarli qualche tempo vi edurrà di incartarli, e metterli dentro una stufa di latta, e di stagno con neve sotto, e sopra.

Per levar bene i pezzi gelati dalle stampe, conviene immergerle per un istante nell'acqua.

Alcune regole generali per i Sorbetti.

Allorchè nel gelare i sorbetti vedrete che non vogliono stringere, sarà segno che saranno troppo di corpo, cioè troppo carichi di zucchero; onde vi metterete allora un poco di acqua, e questo si pratica allorchè sono sorbetti di frutti, o di agrumi, e simili. Se poi fossero sorbetti di latte tanto crudi, che cotti, ed ingateli con un poco di latte, o capo di latte; al contrario poi se fossero troppo magni, e formassero un attaccatura non mantecata in quel caso vi metterete un poco di zucchero cotto a lisa.

Dei Sorbetti fatti di latte, e di altri simili.

Prima si devono bene sbattere gli novi dentro una stagnata, e poi si mischia lo zucchero, ed il latte, e acqua, e l'odore che vorrete; indi si mette sopra un fuoco moderato, e con una cucchiaja di legno si maneggia di continuo, finchè il sorbetto sarà stretto, che conoscerete quando stringerà bene la cucchiaja. Passate allora per setaccio, e quando sarà freddo gelatelo.

Dei Sorbetti di latte crudo.

Mescolate lo zucchero con latte crudo di vacca, e poneteci quell'odore che vorrete; passatelo poscia per setaccio, e gelatelo.

Dei Sorbetti di Agrume.

Levate la scorza a otto, o dieci limoni, spremeteli, e passate il sugo per setaccio dentro una catinella bianca; mescolateci circa dua libbre e mezza di zucchero cristallo, e cotto a lisa, con tre bicchieri circa di acqua fresca; indi poneteci dentro alcune zeste finissime dell' agrume con il quale vorrete fare il sorbetto, e lasciatele in fusione per mezz'ora; passate poscia per setaccio e gelate come il solito.

Osservate che questa è una buona dose per fare un boccale di sorbetto.

Dei sorbetti di frutto di qualunque sorte in generale.

Per ogni boccale di sorbetto, spremete una libbra e mezza di qualunque frutto che vorrete, passando il sugo per setaccio

con due bicchieri d'acqua; indi accomodatelo con circa due libbre e mezza di zucchero cotto a *lisa*; ed il sugo di due o tre limoni; metteteci l'odore che vorrete, e quindi fate gelare il sorbetto come di sopra si è detto.

Molte qualità di frutti come v. g. le *lascarole*, li *cotogni*, le *ranette*, l'*ananas* ed altri simili, potrete farli cuocere con il zucchero cotto a *lisa*, e quindi passarli per setaccio; ed accomodarli con il sugo di limone, l'acqua, l'odore e colore che vorrete.

Dei sorbetti per Infusione.

Se la roba che vorrete mettere in infusione, sarà d'ammaccarsi nel mortajo, ammaccatela; e se poi fossero frutti, fiori ecc. si lasciano intieri.

Porrete dunque in una sorbettiera di un boccale quel capo di roba con il quale vorrete fare il sorbetto, e quindi uniteci due bicchieri d'acqua bollente, e zucchero a *lisa* a proporzione; coprite con carta, e con il coperebio, e fate stare così sulle ceneri tiepide per cinque, o sei ore; passate poscia il sorbetto per setaccio, e gelatelo.

Dei Sorbetti Graniti.

Potrete far granito qualunque sorbetto di *agrumi*, di *frutti*, od altri; che per far ciò bisogna che non siano molto abbondanti di zucchero, e non si debbono molto fare

andurire, maneggiandoli bene con la staccatora acciò restino ben graniti.

Dei sorbetti Spongati.

Allorchè vorrete fare un sorbetto spongato, non si deve ricoprire altro che due terzi della sorbettiera, e quando il sorbetto sarà quasi gelato, si sbatte con la staccatora acciò cresca e venga bene spongato.

Il più delle volte ancora dentro i sorbetti spongati si mette della *pasta marenca*.

Sorbetto di Latte naturale.

Latte fogliette tre e mezzo, rossi di uovi numero otto, zucchero oncie quattordici, e l'odore che vorrete. Si fa cuocere come si è detto di sopra nei sorbetti cotti di latte, indi si gela.

Questa è la dose per un boccale, e se vorrete aggiungervi qualche novo intero resta in vostro arbitrio.

Sorbetti di Butirro.

Latte fogliette due, capo di latte foglietta una, e mezza, rossi di uovi numero dodici, zucchero oncie quattordici, e l'odore che vorrete. Si fa cuocere come i sorbetti cotti di latte, e poscia si gela.

Questa ancora è la dose per un boccale.

Sorbetto di Pane di Spagna.

Allorchè sarà gelato un sorbetto come quello di butirro, poneteci dentro un poco di *marenca*; sbattete bene, e quando

sarà il sorbetto spongato, servitovene a vostro piacere.

Sorbetto alla Crema di qualunque sorte.

Fate una composizione come il sorbetto di butirro, e poneteci dentro quello che vorrete, come v. g. zeste di agrumi, o mandorle, o nocchie, o caffè, o cacao, le quali cose devono essere abbruscate, oppure della cioccolata, o cannella, o fiori o qualunque altro odore che sarà di vostro genio; indi farete succere il sorbetto come di sopra si è detto; passatelo poscia per setaccio, e gelatelo come il solito dandogli il nome dell'odore che ci avrete messo, chiamandolo v. g. *geremo di caffè*, o di *vaniglia*, etc.

Sorbetto al Candito d'uovo.

Rossi d'uovi numero ventiquattro, zucchero chiarito, e cotto a lizza, libbra (una e mezzo), e l'odore che sarà di vostro genio. Si stemperano i rossi di uovi con lo zucchero freddo, indi si mette l'odore, e si fa chiocena come ai sorbetti cotti di latte, e poscia si gela.

Quando il sorbetto sarà quasi gelato, se vorrete mettervi un poco di *pasta materiga*, resta in vostro arbitrio, ma bisogna bene sbatterlo, acciò resti mantecato, e bene spongato.

Questa ancora è la dose di un boccale.

Sorbetti di Caffè naturale.

Avete venti tazze di buon caffè ben chiaro, indi poneteci circa due libbre e

metti di zucchero cotto a *lisa*; fate gelare, sbattendo bene il sorbetto, e servitelo a vostro piacere.

Sorbetto di Caffè bianco.

Abbrustolite ott' oncie di caffè, e ponetelo subito in fusione per sei ore dentro una foglietta d'acqua; indi passate per setaccio, ed accomodate il sorbetto con circa due libbre di zucchero cotto a *lisa*; fatelo poscia gelare, sbattendo assai, acciò venga spungato, e servitelo.

Se dentro questo sorbetto, allorchè sarà quasi gelato, vorrete mettervi un poco di *pasta marenga*, resta in vostro arbitrio.

Sorbetto di Cioccolato naturale.

Cioccolato buona libbra una, zucchero in grana oncie dieci, acqua un boccale; si fa sciogliere sul fuoco dentro una stagnata lo zucchero, e la cioccolata con l'acqua; indi si mette la stagnata sopra un fuoco moderato, maneggiando sempre con la cucchiara di legno finchè sarà ben cotta, e densa; passate per setaccio di seta, e quando sarà fredda, gelate come il solito.

Questa è la dose per un boccale.

Sorbetto di Cioccolata bianca.

Abbrustolite ott' oncie di *Cacao* quanto per lavargli la scorza, e quindi tornate a farlo abbruscare al suo punto, e ponetelo in fusione dentro una foglietta d'acqua bollente, aggiungendoci qualche stocco di cannella; passate poscia per setaccio,

ed aggiustate il sorbetto con due libbre di zucchero cotto a *lisa*, e fate poscia gelare come il solito, regolandovi come si è detto dei sorbetti spongati.

Questa ancora è la dose per un boccale.

Sorbetto di Cannella naturale.

Ammaccate nel mortajo un oncia, e più di cannella, e quindi ponetela in fusione con circa una foglietta, e mezzo di acqua bollente; passate poscia per setaccio, ed aggiustate il sorbetto con circa due libbre e mezzo di zucchero cotto a *lisa*; indi fate gelare come il solito, e servite a vostro piacere.

Questa è la dose per un boccale.

Sorbetto di Cannella Bianca.

Questo sorbetto lo farete come il precedente; ma ci metterete meno cannella, e meno acqua, e zucchero; indi lo spongarete, come si è detto di sopra nei sorbetti spongati.

Sorbetto di pistacchio naturale.

La dose per un boccale di questo sorbetto è la seguente. Pistacchi macinati libbra una, l'odore che vorrete; zucchero cotto a *lisa* libbre due; temperate i pistacchi con una foglietta di acqua; indi passate per setaccio, metteteci l'odore, e lo zucchero, e fate poscia gelare il sorbetto.

Sorbetto di finto pistacchio.

Questo sorbetto si fa come il precedente, ma con una libbra di pignoli invece di pistacchi, e si colorisce con un verde di

bietola. *Vedi i colori*, mettendovi l'odore di vainiglia, e di cannella, o di noce macata.

Sorbetta di semi di Melone.

Semi di melone macinati oncie dieci. Si fa il sorbetto come quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di Pignolo.

Con una libbra di pignoli macinati, si fa il sorbetto nell'istessa maniera, che quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di Mandorle dolci.

Macinate assai fine una libbra di mandorle dolci, e quindi fate il sorbetto come quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di Mandorla amara.

Mandorle dolci macinate oncie nove, mandorle amare macinate oncie tre. Si fa il sorbetto come quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di Nocchiate.

Nocchie pelate, e macinate libbre una. Si fa questo sorbetto come quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di Castagna.

Castagne arrostate, e peste libbre una. Si fa questo sorbetto come quello di *pistacchio naturale*, mettendoci dentro l'odore di cannella o di vainiglia.

Sorbetto di Orzata.

Tanto il sorbetto di *mandorle*, che di *semi di melone*, o di *pignoli*, facendolo

granito potrete dargli questo nome; ma il sorbetto di Orzata si fa di sole mandorle.

Sorbetto di qualunque Agrume.

Con la regola che vi ho detta di sopra nei sorbetti di agrume, potrete fare li qui appresso ancora; e si solo in quello di arancio, potrete aggiungere il sugo di due o tre aranci per ogni boccale.

Sorbetto di Limone.

Sorbetto di Arancia.

Sorbetto di Cedrato.

Sorbetto di Galabresella.

Sorbetto di Bergamotta.

Sorbetto di Mele Rose.

Sorbetto di Merangolo fonte.

Sorbetto di Spada forte.

Sorbetto di Cinesi, o sia Maren-goletti della Cina.

Vedete il modo di fare questi sorbetti nell'articolo sorbetti di agrumi.

Sorbetto di Latte crudo.

Latte fresco di vacca due fogliette / fio-re di latte di latte fogliato, oppure capo di latte, zucchero libbra una e mezzo, l'odore che vorrete. Fate bene squagliare lo zucchero fino nel latte, indi passate per setaccio, e gelate come il solito. Questo è la dose per un boccale.

Spume gelate di ogni sorte.

Spume di latte. Fate una pasta cruda di latte come la precedente e indi sbattetela con la bacchetta e di con un frullo, ed a

mano, e mano che farà la spuma; ponetela a scolare sopra un setaccio; quindi riempiteli le stampe, o le chicchere, e mettele in neve; ogni tanto rompete leggermente la spuma e mettetevi dell'altra, ed allorchè sarà ben gelata, servitene.

Spume di cioccolata Abbiate un sorbetto di cioccolata, ed naturale; quindi frullatelo bene, e fate scolare la spuma sopra un setaccio, e poscia fatela gelare nelle chicchere, o nelle stampe come le precedenti di latte. Potrete ancora fare le spume di latte, con mettervi dentro la cioccolata rapata.

Sorbetta di pesche, ed ogni altra frutta.

Spremete una libbra di pesche con una foglietta di acqua, e passate per setaccio con espressione; indi aggiungeteci il sugo di due o tre limoni, metteteci l'odore che vorrete, e circa due libbre, e mezzo di zucchero cotto a lisa; fatelo poi gelare, come troverete nell'articolo sorbetti di frutti, e servitelo.

In questo stesso modo potrete fare ancora i seguenti sorbetti di frutti.

Sorbetta di Albicocche.

Sorbetta di Fragole.

Sorbetta di Ananas.

Sorbetta di Kisciole.

Sorbetto di Ciliege, o Cerase di qualunque sorte.

Sorbetto di Arbuti, o siano Ciliege Marine.

Sorbetto di Cologno.

Sorbetto di Melone.

Sorbetto di Granato.

Sorbetto di Moscarole.

Sorbetto di Ranette.

Sorbetto di Moscatello.

Sorbetto di Cocomero, o molti altri

ancora; ma nel sorbetto di Cocomero, vi po-

teete mettere l'odore di cannella, o di vai-

niglia e guarnirlo con semetti fatti di cioc-

colata, ed uno, o due limoni solamente.

Per fare i sorbetti di frutti, tanto al

crudo, che cotti, potrete vedere l'articolo

Sorbetti di frutti di qualunque sorte.

Sorbetto di Poncio granito, e Spongato.

Per farlo granito: allorchè sarà quasi ge-

lata la limonata, metteteci il rum jamaica

a discrezione, e finitelo come gli altri sor-

betti graniti.

Per farlo spongato: quando sarà quasi

gelata la limonata, poneteci dentro un po-

co di pasta marena, e quindi sbattete be-

ne, ed intostate il sorbetto; metteteci po-

scia il rum come sopra, e finite di gelare,

servendolo come gli altri sorbetti.

Sorbetto di Gramolata

A qualunque sorbetto di frutti granito,

gli si dà il nome di gramolata come v. g. di

fravole; di visciote; di pesche; e di qualunque altro.

Sorbetto di tutto frutto.

Abbate un sorbetto gelato di qualunque frutto vorrete; indi poneteci dentro un pochi di pistacchi, di pignoli, di nocchie, di scorzette candite &c. il tutto tagliato a filetti, ed ancora potrete aggiungervi qualche fravola, e qualche visciola cotta con lo zucchero, e tagliata come sopra.

Sorbetto di qualunque Liquore Spiritoso.

Abbate un boccale di buona limonata gelata, e di corpo; poneteci quel vino forestiera o quello spirito aromatico, oppure quella rattafia, o rosolio che vorrete; untelo bene al sorbetto, finitelo di asciuttare con altra neve, e servitelo. Osservate però che l'agro non deve dominare.

Volendo questi sorbetti farli spongati, basta di aggiungervi della pasta maranga, quindi sbatterli, e regolarsi come gli altri sorbetti spongati.

Per variare i suddetti sorbetti, si possono ancora colorirli a piacere.

Sorbetto di maraschino in più modi.

Con l'acqua spiritosa di marasche, e con il rosolio di maraschino, potrete fare dei sorbetti variati con i medesimi metodi del sorbetto di qualunque liquore spiritoso, qui sopra descritto.

Sorbetto d'uovo Cinese.

Sbattete quindici rossi d'uovi con quindici oncie di zucchero, quattr'oncie di pi-

stacchi, rinscindi, e tre fogliette di acqua: fate poscia cuocere come i sorbetti cotti di latte; quindi datagli un leggiero colore rosso, e mettetei un odore a vostro genio; passate poscia per setaccio, e gelatelo come il solito.

Questa è la dose per un boccale.

Sorbetti di Poncio al sugo di Frutti.

Con il sugo delle *fravole*, *ribes*, *visciole*, *frambosa* ec. potrete fare questo eccellente sorbetto nella seguente maniera. Abbiate mezza libbra del frutto che vorrete, il quale lo schiaccereate, e lo passerete per setaccio con circa una foglietta e mezza d'acqua, uniteci il sugo di sei limoni, e due libbre di zucchero a lista fate quasi gelare il sorbetto, ed allora aggiungeteci del *rum*, quindi mantecatelo e finitelo di gelare.

Questo sorbetto ancora lo potrete fare spongato, come troverete descritto nei sorbetti spongati pag. 153.

Sorbetti di Latte ai Liquori.

In qualunque sorbetto di latte cotto o crudo, o di candito d'uovo, allorchè sarà quasi gelato, vi potrete mettere un poco di rosolio di *maraschino*, o di *vainiglia*, o di *cedrate*, o di *cannella*, o di *gelsomini*, o di *fiori di arancio* ec. e secondo il rosolio che vi metterete, darete nome al sorbetto, come v. g. di *maraschino al butirro*, di *cannella alla penna* di *fiori d'arancio al candito d'uovo* ec. e dopo mes-

so il rosolio, la farate bene stringere, e mantenere, cambiandogli la neve.

Sorbetto di perfetto Amore.

Unite il sugo di otto limoni con una foglietta e mezzo d'acqua, e due libbre di zucchero cotto a *lisa*; indi per dargli odore vi porrete delle zeste di limone, di portogallo, e di cedrato, un'oncia di acqua di cannella, un tantino di vainiglia in polvere, e due oncie di acqua di fiori d'arancio; coprite la sorbettiera, e lasciate in fusione per due ore, passate poscia la composizione per setaccio, coloritela rossa, e gelatela.

Sorbetto spongato di vainiglia.

Ammaccate una quarta d'oncia di vainiglia nel mortajo, e ponetela in fusione con una foglietta d'acqua, e due libbre di zucchero a *lisa*; dopo dieci ore, passate per setaccio, e gelate il sorbetto come troverete descritto nei sorbetti spongati; alla pag. 153.

Alcuni lo fanno *manticato* senza spongare, ed altri vi aggiungono il sugo di due, o tre limoni, e lo servono tanto spongato, che *manticato*.

Sorbetti di qualunque Fiore.

In Francia, ed in altri paesi, oltre i montani, si fa un uso grande dei sorbetti di diversi fiori, tanto graniti, che spongati, e manticati. Il modo di farli è l'istesso che quello di *vainiglia* qui sopra descritte, potendoli fare in tutte le precise maniere

del suddetto. I fiori più comuni sono i *gigli*, i *giacinti*, i *gelsomini*, le *violette*, i *fiori di arancio*, o di *limone*, i *garofani* ec.

Sorbetti di Anaci.

Con tre oncie di *anaci*, potrete fare il sorbetto come quello di *vainiglia*.

Sorbetto all'acqua di finocchio.

Con due oncie di *finocchio dolce* in *grana*, farete il sorbetto come quello di *vainiglia*.

Sorbetti di Badian.

Con una quarta d'oncia di *cannella*, mezz'oncia di *anaci stellati*, e le zeste di mezzo *limone*, farete il sorbetto in tutti i modi di quello di *vainiglia*.

Sorbetti di thé alla panna di latte.

Avete una libbra e mezza di *zucchero* cotto a *penna*; quindi unitevi un bicchiere di *acqua di thé* ben caricato, fate *bollire*, e quando sarà a *stretto filo*, levate lo *zucchero* dal fuoco, e stancheggiatelo; unitevi una *foglietta* e mezzo di *panna di latte*, e due *fogliette* abbondanti di *latte di vacca fresco*; dategli l'odore con un poco d'*acqua di cannella* ed unite bene tutto insieme, passate al setaccio, e poi gelate il sorbetto.

Sorbetti di Caffè alla panna di latte, di *Cioccolata alla panna di latte*, e di altri odori, si fanno tutti con il metodo istesso.

Volendoli di più corpo, si può crescere lo *zucchero* fino a due libbre.

Sorbetto variato al fior di latte.

Unite due fogliette e mezza di panna di latte ad una foglietta di latte di vacca, una libbra e mezzo, o più di zucchero in polvere, oppure cotto e piuma e stancheggiato, e l'odore che vorrete; unite bene tutto assieme, passatelo poscia per setaccio, e gelatelo.

Allorchè sarà gelato questo sorbetto, lo potrete guarnire con fiori perlinati, o pistacchi verdi, fravole fresche in zuccherate, frutti tirati a secco, e tagliati a dadini, ed altro a vostro genio.

Se vorrete alla composizione prima di passarla per setaccio, quattro oncie di tartufi, o di mandorle, o di nocchie, o di pistacchi, o di castagne cotte, o di pignoli ec. le darete il nome di tartufo alla panna, ovvero al fior di latte, e così della mandorla, pistacchio ec. dandogli ancora l'odore, e colore che vorrete, formando così un'infinita di variazioni.

Sorbetto di Polenta alla milanese.

Con quindici rossi d'uovi, una libbra e mezzo di zucchero, mezza libbra di fior di farina di granturco, una quarta d'oncia di cannella in polvere, e tre fogliette di latte, ne farete il sorbetto cotto, come alla pag. 151. dei sorbetti cotti di latte, ed altri simili.

Sorbetto variato di Diavolone.

Allorchè sarà quasi gelato il sorbetto di cannella come alla pag. 156. tanto bianco,

che colorilo rosso, lo spongato, o mante-
cinto, vi quindirete dell'olio essenziale di
cannella, e lo terminerete poi secondo
l'arte.

- *Sorbetto delizioso di Baviera.*

Fate un sorbetto di latte cotto alla crea-
ma, come potete vedere alla pag. 154, dan-
dogli però gli odori, di caffè, di cioccolata,
ed i cannellati, quindi gelatelo come il solito.

- *Sorbetto di Latte al zeffiro.*

Allorchè farete cuocere una composizio-
ne di sorbetto alla crema ved. pag. 154 vi
darete gli odori di fiori d'arancio, di li-
lione, di cedrato di portogallo, e di sti-
miglia, e quindi lo geterete.

CAPITOLO XVI.

*Del modo di fabbricare ogni sorta di
Confetti.*

Per non dilungarmi inutilmente in que-
sto genere, non vi darò delle regole precise
e generali per fabbricare qualunque sor-
ta di confetti, come ancora indicherò la
dose del genere che vorrete confettare, e
e la dose del zucchero per formare la giu-
sta cotta. Diverse precauzioni vi vogliono
nella fabbricazione de' confetti, e sono, 1.^a
che la roba da confettarsi sia bene asciu-
gata in istufa; 2.^a di dare lo zucchero poco
per volta ai confetti, che restino tutti e-
gualmente: nè troppe, nè poco carichi di

zucchero; 3° di non tornare a bagnarli di zucchero, se la carica antecedente non sia bene asciutta; 4° di mantenere un giusto fuoco sotto la caldaja, acciò la medesima non sia nè troppo, nè poco calda, dovendosi mantenere sempre l'istesso calore, avvertendo però di tenere la caldaja meno calda nell'ultima sottana di zucchero, acciò i *confetti* venghino più bianchi, 5° di erivellare i *confetti* per levar bene la polvere di zucchero, che resta in fondo della caldaja, acciò i *confetti* venghino ben lisci ed eguali.

I *confetti fini* si fanno con tutto zucchero fioretto; si *mezzani* si danno le prime sottane con zucchero ordinario, e si finiscono di zucchero bianco; gli *ordinari* poi si fanno come i *mezzani* ma diminuendo il zucchero, si supplisce con polvere di amido, o farina in dose di cinque libbre per ogni cotta degli *ordinari*, e di quindici in quelli *ordinarissimi*. Io qui parlerò solamente della *confettura fina*, ed in primo luogo dirò la maniera di lavorarla, che è la seguente.

Ponete la roba che vorrete confettare dentro la caldaja piana di rame, la quale deve essere sospesa in aria con due corde affermate ad un bilancino movibile di legno, dovendo restare da terra alta circa quattro palmi, e con sotto un focone adattato; indi con uno sgornarello, ponete poco per volta il zucchero cotto a *visa* nella

caldaja dovè è la roba da confettare, agitando la caldaja moderatamente da tutti i lati nel tempo della confezione, e solo nell'ultima sottana si agita più fortemente per rendere lisci i *confetti*. Allorchè avrete data la prima coperta, (sottana) che è di dieci libbre di zucchero per ogni coperta, ponete i *confetti* crivellati bene in istufa per un giorno, e quindi tornate a metterli nella caldaja dandogli la seconda coperta come sopra si è detto; ed allorchè saranno bene asciutti, si crivellano di nuovo, e si tornano a mettere in istufa, e così farete ciascuna volta finchè saranno di quella grossezza che vorrete, e poi conservateli nei barattoli, o scatole in luogo asciutto; questi sono i *confetti lisci*.

Per far poi i *confetti gricci*, conviene accomodare in mezzo alla caldaja un secchietto sospeso in aria, e fermato con una cordicella, dovendo il suddetto secchietto avere un piccolo buco nel fondo, otturato con un fuso di legno, con il quale si regola lo zucchero, che deve scolare sopra i *confetti* a gocce, o filo sottile di seguito avendo attenzione in tutto il tempo che colerà lo zucchero, di far saltar bene i *confetti* nella caldaja acciò venghino bene *aggricciati*. La maniera di farli è la seguente: Ponete i *confetti lisci* nella caldaja, ai quali manchi l'ultima coperta; abbiate dodici, o quindici libbre di zucchero cotto a filo, del quale ne metterete

porzione nel suddetto secchietto, e l'altro lo manterrete tiepido per rifonderlo nel secchietto a mano a mano che cade nella confettura, movete la caldaia e fate saltare i confetti, tenendo la caldaia tiepidissima, ed allorchè saranno ben gricci, e che lo zucchero è terminato di filar tutto, li conserverete in istufa per due, o tre giorni, e poi li chiuderete nei barattoli.

Ordinariamente ogni cotta di *confetti* è di circa cinquanta libbre; le dosi sono le qui appresso.

Cannellini. Cannella fina ammollita in acqua, e poi tagliata in filetti libbra mezza, zucchero libbre quaranta. Volendoli più grossi, si mettono sessanta libbre di zucchero; ed allora si chiamano *cannelloni*.

Garofani Confettati. Garofani ammolliti nell'acqua, e tagliati in filetti libbra mezza, zucchero libbre cinquanta-cinque.

Semi di melone confettati. Semi di melone libbre sei, zucchero libbre quaranta.

Pistacchi confettati. Pistacchi libbre quattro, zucchero libbre quarantacinque.

Cacao confettato. Cacao abbruscato intero, e mondato dalle scorze libbre sei, zucchero libbre quarantacinque.

Caffe confettato. Caffe abbruscato libbre quattro, zucchero libbre quarantacinque.

Cred.

8

Anaci confettati. Anaci crudi ben mondati libbre sei, zucchero libbre quarantadue.

Coriandoli confettati. Coriandoli tre libbre, zucchero libbre cinquanta.

Finocchio confettato. Seme di finocchio dolce libbre cinque, zucchero libbre quarantacinque.

Nocchie confettate. Nocchie libbre otto, zucchero libbre quaranta.

Le scorzette di arancio, o di cedrato confettate si fanno con libbre otto delle scorzette suddette scitoppate, tirate a secco, tagliate in filetti, e bene asciugate in istufa e zucchero libbre quarantacinque.

Mandorle dolci confettate. Mandorle intere libbre dodici, zucchero libbre quaranta.

Mandorle amare confettate. Mandorle amare tagliate in grossi filetti per lungo libbre sei, zucchero libbre quarantacinque.

I Confetturieri Francesi usano di unire due oncie di gomma arabica sciolta nell'acqua alle prime dieci libbre di zucchero che danno ai confetti nel principio della lavorazione, e ciò fanno per renderli duri, e che non si scrostino; ma in Italia però, sono pochi i quali usino un simil metodo, mentre si lavorano tutte sorte di confetture con il solo zucchero. In Germania, in Inghilterra, in Francia, ed altri paesi ancora

d'Italia si usa di confettare le *pastiglie di odori diversi*, il *cimino*, la *semanza di sedani* i *frutti*, *erbe*, *fiori*, e *radici*, sciroppate, tirate a secco, ed asciuttate in stufa; come ancora usano di mettere degli odori nello zucchero, e formano dei confetti lisci, e gricci di diversi colori.

Folignata. Una libbra di zucchero in grana, lo coprirete in caldaia con trenta libbre di zucchero a lisa, e tre libbre di cipria. Questi *piccoli confettini*, i quali servono per guarnire *paste*, *biscottineria*, ed altro, si possono colorire in ogni maniera, ponendo il colore nello zucchero. Alcuni in luogo di zucchero granito, si servono della semolella fina granita, ed altri dell'Ireos di Firenze polverizzato grossamente.

CAPITOLO XVII.

Della fabbricazione della Cioccolata, e del Butirro di Cacao.

La *cioccolata* è una bevanda deliziosa, la quale non solo è molto in uso presso gli Spagnuoli, ed altre Nazioni, ma che al presente si ama molto dagli Italiani ancora. La *cioccolata* oltre di prepararla in bevanda, si appresta in *sorbetti*, in *pastiglie*, *glasse*, *crème*, *paste* ec. Le diverse dosi della *cioccolata* le descriverò qui appresso, dopo però avervi indicato il modo di fabbricarla, il quale è il seguente.

Fate abbrustolire il *cacao* a fuoco allegro dentro una padella grande di ferro, maneggiandolo continuamente con una larga cucchiara di legno, fino che la scorza si separi dalle mandorle del *cacao*; versate allora il *cacao* dentro un crivello di grosso filo di ferro, e con un sasso schiacciatelo, acciò vadino via tutte le scorze, e mettendolo poscia dentro uno schifo di legno, si sbatte bene per nettarlo dalle scorze, e così resterà il *cacao* perfettamente pulito. Allorchè sarà così preparato, formate a metterlo nella padella, e sopra un fuoco moderato lo terminerete d'abbrustolare al suo punto; osservando di non passarlo di cottura mentre da ciò dipende la buona *cioccolata*; esso deve restare di colore più tosto rosso oscuro, che nericcio: levatelo dal fuoco, e madinatelo sopra la pietra con un cilindro di ferro, o di pietra. Alcuni si servono della pietra rigata, ed altri della pietra liscia, ma sia l'una, o sia l'altra sempre bisogna mantenerla calda con un braciere sotto con fuoco, altrimenti non si potrebbe macinar bene il *cacao*. Quando il *cacao* sarà tutto macinato, ed unito nello schifo di legno sottoposto alla pietra, vi si unisce lo zucchero, e con lo stesso metodo di sopra detto si torna a macinarlo; quindi vi si aggiunge la cannella, e vainiglia; o solamente la cannella in polvere, e dopo averla bene unita alla *cioccolata*, se ne fanno rotelle, o toteri, ovvero

mattoncini dentro le stampe di latta; ed allorchè la *cioccolata* sarà fredda, e ben dura, s'incarta, e si conserva in luogo bene asciutto.

Tutte le qui appresso dosi le potrete variare con più o meno zucchero, secondo che la vorrete più o meno dolce, avvertendo bene, che ogni dose qui da me descritta è per fare una cotta di *cioccolata* di un buon gusto, e giustamente dolce; onde il variare resta in vostro arbitrio. Circa la cannella se ne mette da mezza libbra, fino ad una libbra per ogni cotta, ed alcuni vi aggiungono ancora una noce moscata. La vainiglia poi da mezz'oncia vi se ne può mettere fino ad un'oncia ancora, si pesta con lo zucchero fino, e si passa per setaccio di velo.

Si avverta che la pasta della *cioccolata* sia macinata a perfezione, altrimenti non avrà quel pregio che si richiede.

Cioccolata di tutta Caracca.

Cacao di Caracca libbre ventiquattro.

Zucchero libbre quattordici.

Cannella pesta oncie quattordici.

Noce Moscata una.

Chi non la vuole tanto dolce, vi potrà mettere dodici libbre di zucchero.

Si avverta che lo zucchero per la *cioccolata*, è migliore il grasso, che l'asciutto.

Cioccolata di due terzi Caracca.

Cacao di Caracca libbre diciotto.

- Cacao di Portogallo, detto ancora di Marignone libbre nove .**
Zucchero libbre quattordici .
Cannella libbre una .
Noce moscata una .
Cioccolata di metà, e metà.
Cacao di Caracca libbre dodici .
Cacao di Portogallo libbre dodici .
Zucchero libbre tredici .
Cannella oncie dieci .
Noce moscata una .
Cioccolata di tutto Marignone.
Cacao di Portogallo libbre ventiquattro .
Zucchero libbre quindici .
Cannella libbra una .
Noce moscata una .

Butirro di Cacao.

Macinate dell' *cacao* crudo sopra la pietra ben calda, e quindi fatelo bollire con acqua, ed a mano a mano levate il butirro galleggianti con un cucchiajo e fatelo raffreddare nelle stampe; levatelo poi dalle dette stampe, e conservatelo bene incartato in luogo fresco.

CAPITOLO XVIII.

Delle Creme, Formaggi di Officio, ed altre lavorazioni di latte.

Abbenchè le *creme* non siano lavori totalmente appartenenti all'arte del Credenziere, ciò non ostante si danno delle occa-

sioni, nelle quali conviene alla credenza di supplire con qualche ripiegò; onde ve lo descrivo qui appresso unitamente ai *forti maggi di Officio*, ed a molti altri *lavori di latte*, i quali sono molto in uso in diversi paesi olaramontani.

Crema pasticciera di ogni qualità.

Stemperate otto rossi di uovi, e tre bianchi con otto cucchiari di farina di riso, o di grano, cinque oncie di zucchero, e due fogliette di latte, poneteci l'odore, che vorrete, e fate stringere la crema dentro una cazzarola, sopra un foco molto moderato, mescolando sempre con una cucchiara di legno; allorchè sarà stretta al suo punto, e che non senta più di farina, passatela per setaccio, mettetela nel piatto, e servitela glassata con zucchero, e pala rovente. Per lo più queste creme servono per ripieno di torte, tartelletto, ed altra pasticceria.

Creme delicate di tutte le sorte.

Queste creme si fanno e si servono come quelle pasticchiere quì sopra descritte, ma con la variazione di farle però con una foglietta e mezzo di latte, e mezza foglietta di capo di latte, dodici rossi di uovi, quattro cucchiara di farina, sei oncie di zucchero, e l'odore che vorrete.

La cioccolata nelle creme prima di cuocerle, la potrete mettere rapata, o cotta con acqua, o latte, che sia ben densa; il caffè lo potrete metterè abbruscato, maci-

nato, e cotto con acqua, o latte e che sia ben posato e chiaro. Si può ancora dopo abbruscato il cacao, o il caffè, o le nocchie, biada o mandorle, metterle ben calde in fusione nel latte; indi passarlo per setaccio, e fare la crema come si è detto di sopra.

Tutte le creme delicate si possono servire guarnite di biscotteria minuta.

Crema di Zabaglione alla Milanese
in più modi.

Stemperate due cucchiaini di farina con sei rossi di uovi, due bianchi, zucchero, cannella, ed una foglietta di vino buono dolce; fate stringere la crema come quella pasticciera, e servitela calda, o fredda come vorrete, e guarnitola di pan di spagna all'intorno. Potrete ancora unire otto uovi interi ad una foglietta di vino dolce buono, mettervi dello zucchero, e cannella, poi passare la composizione per setaccio, e farla cuocere dentro le chicchere a bagno maria.

Crema veloutè in più maniere.

Fate bollire del latte con un poco di capo di latte, o di panna, se volete, e zucchero a sufficienza; allorchè avrà diminuito una quarta parte, levatelo dal fuoco e poneteci l'odore che vorrete; quando sarà ben freddo, metteteci qualche gigì, o siano le pellicole dei gricili dei piccioni o di pollastri, ma sono però meglio, freschi, che secchi; oppure, in vece dei gigì

un poco di quaglio diluito nell'acqua tiepida, e passato per pezza di lino; indi passate la crema per setaccio, e versate nelle chicchere, o nel piatto; fate quagliare nell'acqua calda, o sulle ceneri tiepida, e dopo servitela fredda. Del quaglio mettetene quanto un cece scarso per ogni foglietta di latte. I gigie vanno stritolati bene nel latte, passandolo poi per setaccio più volte sopra i medesimi gigie, acciò s'impregni bene nel loro quaglio, e ne potrete adoperare quattro o cinque per due fogliette di latte.

Crema Foyettès di ogni genere.

Prendete quel capo di roba con il quale vorrete far la crema come v. g. caffè, o cacao, o biada, o mandorle ec. il tutto abbruscato; oppure fiori odorosi, vaniglia cannella, o altro, che metterete in fusione nell'acqua bollente; e zucchero fino a sufficienza, oppure nel zucchero chiarito e sotto a *lisa*; dopo quattro, o sei ore passate per setaccio, e per ogni foglietta d'infusione vi metterete sei rossi di uovi, e tre bianchi; indi sopra un fuoco assai lento, fate stringere la composizione come le *creme pasticciere*, e quando vedrete sulla cucchiaja, che la composizione sarà ben densa, levatela subito dal fuoco, e fatela prontamente raffreddare, versandola dentro una terrina; sbattendola poscia con le bacchette, o con frullo, e quando la vedrete, che sarà leggiera, e consisten-

te, servitela subito dentro le chicchere, o dentro le tortellette, vol-o-vant di pasta di mandorle, croccante, o di altre a vostro piacere.

Le creme *fovettes* di fravole, di ananasse, di albicocche, ed altri frutti, si fanno con il sugo del frutto, zucchero scioppato lungo, e uovi; oppure con far bollire i frutti nell'acqua i quali poi si passano per stangina per espressione, e si fa la crema con zucchero, uovi, ec. Le creme di agrumi si fanno con agro di limone, acqua e zucchero in grana oppure, senz'acqua, ma con il zucchero cotto a lisa, uovi, e l'odore dell'agrumo, che si vuole; dandoglielo con l'istesse loro zeste, con il loro olio zuccheroso; poi si cuociono, e si battono come le altre dette di sopra.

Crema alla Luneville di tutte le qualità.

Fate bollire per otto minuti due fogliette di latte con zucchero a sufficienza poneteci quell'odore, che vorrete e fate raffreddare; mescolateci poi otto rossi di uovi, e quattro bianchi; passate per salvietta, e versate nelle chicchere, o nel piatto, fate cuocere a bagno maria e servite la crema fredda. Se volete nel momento di servire la crema glassarla con palavrente e zucchero, resta in vostro arbitrio.

Crema all'acqua di tutte le maniere.

Fate bollire dell'acqua con zucchero quanto bisogna, levate dal fuoco, e po-

neteci in fusione quella droga, o fiore, o altro, che vorrate, come si è detto nelle *creme delicate*, e nelle *creme frottées*; allorchè sarà fredda, per ogni foglietta vi metterete sei rossi di uovi, e due bianchi; passate per salvietta, o per setaccio, e fate cuocere la crema a bagno maria dentro il piatto o nelle chicchere, e servitela fredda e glassata con zucchero, e pala rovente se vorrete.

Crema di frutti o di agrumi
in più modi.

Se sarà frutto sugoso come v. g. fravole, ciliege, ribes, framboas e simili, allora esprimete il sugo, passatelo per setaccio, e allungatelo con zucchero cotto a lassa; e per ogni foglietta di composizione uniteci sei rossi di uovi, e due bianchi; fate cuocere la crema a bagno maria nelle chicchere o nel piatto e servitela fredda. Se poi sono altri frutti, fateli cuocere con acqua, e zucchero, indi passata la decozione per salvietta, accomodatela con gli uovi, e fate cuocere la crema al bagno maria come di sopra si è detto. Dentro queste creme potrete mettere quell'odore che vorrete.

Le crema di agrumi poi si fanno con agro di limone, zucchero, acqua quanto basti, e l'odore con le zeste, ovvero olio zuccheroso dell'agrume che si vuole, osservando, che sia come una limonata di sostanza, e tendente al dolce; indi per

ogni foglietta di composizione vi si mette sei rossi di uovi, e due bianchi, e si fa cuocere la crema dentro le chicchere al bagno maria.

Con la decozione, o sugo dei frutti, potrete ancora fare delle *crème al piatto* nel seguente modo. Stemperate sei rossi di uovi, e due cuochiai di farina, zucchero a sufficienza, e la decozione o sugo del frutto, in quantità di una foglietta; fate cuocere come una *crema delicata* già descritta, e servitela fredda glassata con zucchero e pala rovente.

Crema di Pancio in più maniere.

Con le *crème fouettées* di agrumi, oppure con le *crème* di agrumi descritte nell'articolo *crème di frutti o di agrumi in più modi*, purchè siano fatte con sugo di limone, o con odore di arancio o di limone o di cedrato, vi si mescola un poco di buon *Rhum giamaica*, o nell'atto di sbattere quelle *fouettées*, o nel mettere a cuocere quelle al bagno maria, o dopo cotte quelle al piatto, nel versarlo in esso.

Crema di qualunque Liquore.

Avete una composizione come quelle della *crema all'acqua* ved. in questo Cap., poneteci quel rasolio, o spirito, o vino forestiere che vorrete, ed osservate, che sia giusta di zucchero, e si senta bene il liquore; indi versate nelle chicchere, e fate cuocere al bagno maria, servendo poscia la crema fredda.

Crema alla Marenga.

Abbate qualunque crema all'acqua, o delicata, o altra di vostro genio già preparata nelle chicchere, o nel piatto; copritela con bianchi di uovi sbattuti in fiocca, e mescolati con zucchero; fategli prendere un bel colore ad un forno temperatissimo, e servitela subito.

Crema al Levage.

Mescolate una crema delicata, ben densa, e fredda con bianchi di uovi sbattuti in fiocca; ponetela nel piatto, e spolverizzatela di zucchero fino, fategli prendere un bel colore ad un forno molto temperato, e servitela al momento.

Crema al Petit-vent.

Fate bollire due fogliette di latte con zucchero, e fatelo consumare due terzi; quindi, poneteci l'odore che vorrete, ed allorchè sarà freddo, uniteci dieci bianchi di uovi in fiocca, versato la composizione nel piatto; spolverizzate di zucchero, e fate cuocere ad un forno temperato servendolo subito. Invece del latte bollito, vi potrete servire di una foglietta e mezzo di capo di latte. Dentro questa crema potrete mettervi delle spume di cioccolata, o di mandorla amara, candito, pistacchi triti, fiori di arancio tirati a secco, ec.

Crema all'Eroica.

Abbate una fiocca fatta con chiare di uovi che sia molto asciutta, e condita con zucchero fino, fatela ben scolare sopra un

setaccio, e quindi unitela ad una sufficiente quantità di qualche *crema delicata* fredda, ved. in questo Cap.; indi ponetela nel piatto, e servitela subito con sopra della fogliata colorita, o con pistacchi tritati molte fini, o con spume stritolate, o guarnita di piccola biscottineria, o pasticceria: ed ancora volendo con zucchero, e pala rovente.

Crema alla Monarca.

Abbate della spuma di latte, come è descritta a pag. 158. con quell'odore che vorrete; mescolatela al momento di servire con una *crema delicata* densa, e fredda, ved. a pag. 174, ponetela nel piatto, e guarnitela come quella all' *Eroica*, oppure servitela naturalmente.

Crema alla Valdek.

Mescolate otto rossi di uovi con una foglietta di capo di latte, zucchero, e l'odore che vorrete; ponete sul fuoco leggiero dentro una cassarela, e movete con una cucchiara di legno; allorchè sarà vicino a stringere la crema, poneteci la fiocca degli otto bianchi di uovi, e mescolate bene; indi levatela dopo un momento dal fuoco, versate nel piatto, e servitela appena raffreddata, glassata di zucchero, con pala rovente.

Crema di Corte.

Inzuppate bene mezza libbra di pane di spagna con il capo di latte, e panna, e passatelo per setaccio; unitevi sei rossi di uo-

vi, zucchero, e l'odore, ed i bianchi sbat-
tuti in fiocca; versate la composizione nel
piatto, fate cuocere ad un forno temperato,
e servite subito.

Crema al Caramello.

Questa è una *crema delicata*, ved. in
questo Cap. con l'odore di zucchero cotto
al caramello dentro una cazzarola, e poi
unito al latte prima di cuocerlo con gli uovi.

Crema in filigrana.

Tagliate delle mandorle, e pistacchi pe-
lati in filetti finissimi, e fateli beno asciu-
gare in istufa. Abbiate del zucchero chia-
rito, e cotto al *caramello*, levatelo dal suo-
co, e gettateci le mandorle con i pistacchi;
indi fate con lestezza filare questo zucche-
ro con due forchette sopra un rovescio di
piatto unto leggermente con olio; e fatelo
in modo, che si formino dei filamenti sot-
tili e facciano dei bei scherzi; allorchè sa-
rà freddo, levatelo, e ponetelo come fosse
un coperechio sopra una crema al piatto tan-
to *delicata*, che al *bagno maria*, nel mo-
mento di servirla, che farà un bellissimo
effetto. Potrete fare a meno delle mandorle,
e dei pistacchi; e farla con il solo zucchero,
e per variare, vi unirete della Folignata
di colore.

Crema alla Frangipana.

Questa è una *creme pasticciera*, che
prima di cuocerla, vi si uniscono un poco
di mandorle macinate, e stemperate con
latte; e dopo cotta si passa per setaccio; voi

dete la *Crema pasticciera* in questo capitolo:

Crema all' Inglese

Stemperate quattro o cinque uovi con un cucchiajo di farina, zucchero a sufficienza, una foglietta di latte, un pezzetto di butirro fresco, l'odore che volete, qualche spuma di mandorle, unare pistacchi, e canditi in filetti; verate nel piatto, fate cuocere con poco fuoco sotto sopra; o servitela fredda, e glassata di zucchero.

Crema all' Orientale

Abbate preparata nel piatto che dovete servire una *crema vouletta*, o al *bagno maria*, o *delicata*; vedetele tutte in questo capitolo; al momento di servirla, la coprirete con una spuma di latte senza nessun odore, ma con quell'odore che vorrete, come la troverete descritta, e mandatela subito in tavola. Qualche volta per variarla, potrete sopra seminare dei pistacchi, o fiori di arancio tirati a secco, e tritati, o guarnirla di biscottineria, spume, marghe o piccola pasticceria,

Crema alla Ginevrina.

Mescolate del buon vino con zucchero cotto a *lisa*, una zesta di limone, un pizzico di coriandoli, ed uno stecco di cannella; fate bollire per un quarto d'ora, indi copritelo, e fatelo ben raffreddare, e per ogni foglietta di composizione, mescolateci sette rossi di uovi, e due bianchi; passate per setaccio, e fate cuocere la cre-

ma nelle chicchere, o nel piatto; al *bagno maria*, e servitela ben fredda.

Crema alla Mikelbourg.

Condite mezza foglietta di capo di latte con zucchero, e l'odore che vorrete, ed unitele a sei bianchi di uovi sbattuti in fiocca; versate nelle chicchere, o nel piatto, fate cuocere a *bagno maria*, e servitela la crema calda, o fredda a vostro genio.

Crema alla Donzella.

Stemperate dentro una cazzarola del zucchero con mezza foglietta di capo di latte, ed una foglietta di latte, e l'odore che volete; indi uniteci dodici bianchi di uovi sbattuti in fiocca, e ponete sopra un fucolo leggerissimo; movete di continuo con la cucchiaja di legno, e quando vedrete venir densa la crema, ponetela nel piatto, e servitela ben fredda con fiori di pastiglia, o di pasta di mandorle intocce, oppure con vaghi di granato, o pistacchi filettati, o altro di vostro genio. Se le farete con tutto capo di latte verrà migliore.

Crema alla Portoghese in più modi.

Prendete una foglietta di capo di latte; sei rossi di uovi e due bianchi, zucchero, l'odore che vorrete, e quattr'oncie di pistacchi macinati; ponete tutto dentro una cazzarola, e fate cuocere a piccolo fuoco, movendo con la cucchiaja di legno, e quando sarà stretta la passerete per setaccio e la servirete fredda nel piatto; per va-

riate, si fa con nocchie, o con mandorle macinate. Se volete invece dei pistacchi, o altro, potete glassarla di zucchero, con pala rovente.

Crema Saspè.

Abbiate con una *crema bianca delicata* già preparata nel piatto e fredda, schizzatela per tutto con piccole goccioline di conserva di amaranth, di cioccolata rapata, o squagliata, di colore verde, o altro; guarnite il bordo nel piatto di nava marenghes, e servite la crema ben decorata con gran polizia.

Crème diverse di Mandorle, e di Pistacchi.

Con il latte di mandorle in vece di quello di vacca, o altro potrete fare diverse creme, che sceglierete in questo capitolo. Nei giorni di magro, potrete fare le *crème delicate* con il latte di mandorle ben denso e passato per salvietta, zucchero, farina, e bianchi d' uovi.

Con il latte dei pistacchi potrete fare delle creme diverse, come con quello di mandorle.

Questi latti di mandorle, e di pistacchi, si possono adoperare nei giorni di magro, ed ancora per variazione di capriccio. Si deve però avvertire, che questi due latti, non sono buoni per le *crème Veloutées*.

Bianco Mangiare di molta qualità:

Abbiate tre oncie di mandorle macinate che porrete in fusione dentro una fogliet-

ta di latte tiepido con zucchero a proporzione, e l'odore che vorrete; indi passate per salvietta, ed uniteci della colla di pesce versate dentro le piccole, o grosse stampe di rame, fate gelare sulla neve, e servite il bianco mangiare sopra una salvietta. Nei giorni di magro invece del latte di vacca, vi servirete del latte di mandorle ben denso.

Con i pistacchi, o nocchie macinate si fanno ancora i bianchi mangiare, nell'istessi modi detti di sopra.

I bianchi mangiare, li potrete fare con qualunque odore, che volete, come ancora di caffè, di cioccolata, di biada abbruscata ec. e per dare l'odore, e sapore al latte, vi potrete regolare dalle creme delicate, al cap. delle creme.

Allorchè vorrete levare il bianco mangiare dalle stampe di rame, conviene immergere le dette stampe per un'istante momentaneo nell'acqua bollente, e subito rinversare il bianco Mangiare: nel piatto con sotto una salvietta ben piegata.

Bianco Mangiare in fittuccia zoppa.

Avete tre o quattro bianchi mangiare non congelati, ma di diversi odori, e che colorirete uno diverso dall'altro con i colori, che vorrete; ponetene uno dentro la stampa, e fatelo gelare sulla neve, indi versateci l'altro sopra, e fate similmente, e così continuate finché ne avrete fatti più

suoli di diversi colori; fate galare sulla neve, e poscia servitelo sopra una salvietta.

Bianco Mangiare all' Avignone

Ponete quattro oncie di farina di riso, o di grano, oppure di amido dentro una cazzarola con tre oncie di zucchero, l'odore che vorrete, ed una foglietta di latte di vacca; e servitelo tre giorni di magro vi servirà del latte di mandorle; fate cuocere sopra un fuoco lento, maneggiando sempre ed è la cucchiaja di legno, e quando sarà ben cotto, che non senta più di farina, e che resti una goccia a raffreddare si congela, e si distacca bene, versate la composizione nella stampa untata leggermente con qualche mandorla dolce, e dopo che sarà ben freddo, si serve sopra una salvietta. Allorchè lo farete con latte di vacca, potrete sempre mettervi un poco di mandorle dolci macinate.

Delle Spuma di latte d'ogni sorte

Avete della panna di latte, oppure del capo di latte, che allungherete secondo che bisognerà con latte crudo, e ben fresco; indi uniteci dello zucchero fino in polvere, l'odore e colore che vorrete, passate per setaccio dentro una terrina, e sbattete con la bacchetta, oppure frullatela con un scullo da cioccolata; andate a mano a mano levando la spuma con la cucchiaja beata, e fatela bene scolare sopra un setaccio; indi servitela sopra una salvietta con cialdoni.

o paste sfoglie, o biscottini, o pume ec. al-
l'intorno.

La spuma di cioccolata si fa con grattare
della cioccolata nel latte cotto; o quella di
caffè col mettere del caffè ben carico e chia-
ro, cotto nell'acqua, o nel latte, che è meglio.

Le spume di latte si servono ancora den-
tro qualche *vol-o-vant* di pasta sfoglia,
di pan di spagna, di pasta di mandorle ec.
e dentro le *tortellette* ancora, che siano
fredde.

Alle *spume di latte* alcuni gli danno l'an-
tico nome di *latte miele*.

Giuncatina alla Fiorentina.

Abbiate del buon latte fresco, e crudo,
poneteci l'odore, che volete, e del zucche-
ro a proporzione; fatelo bene squagliare,
e passatelo per setaccio; uniteci un poco
di quaglio diluito nell'acqua passato per
panno di lino, e versatelo poscia nelle pic-
cole tazzette, che metterete per pochi mo-
menti nell'acqua bollente; finché le giun-
cattine saranno quagliate; poi farete ben
raffreddare e servitele.

Latte Spesso.

Prendete del capo di latte, che lo scio-
glierete con un poco di latte fresco; unite-
ci l'odore, un pezzo di pan di spagna, e
del zucchero; e poi passatelo per setaccio;
poneteci ancora qualche spuma di man-
dorle amare stritolate, filetti di pistacchi,
e di zucca candita, e battete tutto insieme
per un'ora; indi servitola subito dentro

una giatta di porcellana. Volendola fare di cioccolata, vi metterete della cioccolata rapata, o squagliata, e in quella di caffè, vi metterete un poco di caffè bollito nel latte, o nell'acqua, che sia ben carico, e molto passato.

Bombe Spengate di più sorte.

Fate bollire due fogliette di latte che constami un terzo, con zucchero, e l'odore che vorrete; indi ponetevi delle porzioni di bianchi di uovi sbattuti in fiocca; fateli cuocere per un momento, e fateli poi ben scolare sopra un setaccio; allorchè il latte sarà freddo, uniteci otto rossi di uovi, e passate per setaccio; fate stringere come una crema, e fatelo quasi raffreddare; uniteci allora mezzo bicchiere circa di colla di pesce forte, e preparata come trovate nel cap. delle gelatine, e ponete un poco di questa crema dentro una stanza, indi accomodateci i bianchi suddetti, che tramezzerete sempre con la crema, e fate galare sopra la neve; poscia scaldate la stampa per un'istante nell'acqua bollente, levate la bomba, e servitela sopra una salvietta.

La crema potrete colorirla come vorrete; come ancora vi potrete mescolare dei pistacchi, o canditi in filetti, spume di cioccolata, o di mandorle amare trite, fiori di arancio canditi, o perlinati, ec.

Le bombe spengate si possono fare ancora nel seguente modo. Abbiate una crema

delicata con qualunque odore che vorrete, e che troverete descritta nel cap. *delle creme*; mescolateci poi la colla di pesce preparata come nel cap. *delle gelatine*; uniteci ancora dei bianchi di uovi sbattuti in fiocca, che resti il tutto bene spongato, e di buon sapore, ed odore; versate la composizione dentro una stampa di rame, poi fate gelare sopra la neve, e servite come si è detto di sopra.

Queste *bombe spongate* si fanno di diversi colori; facendo più composizioni separate, e colorite una diversa dalle altre, e facendone gelare un suolo per volta dentro alla stampa.

Dentro questa composizione, ancora potrete mettervi filetti di candito, di pistacchi ec.

Invece delle *creme*, potrete servirvi di un *candito di uovo*, che si fa con zucchero acqua, rossi di uovi un poco di farina, e l'odore che vorrete; e poi si fa cuocere come una crema, e quando è fredda, vi si unisce la fiocca, e la colla di pesce, e si fa la *bomba spongata* come di sopra si è detto.

Formaggio alla Chantilly.

Fate intiepidire una foglietta di latte unitamente a mezza foglietta di fiore di latte, o di capo di latte, poneteci l'odore che volete, e del zucchero quanto basti; passatelo per setaccio, e fatelo ben raffreddare; uniteci quanto due, o tre ceci di qua-

glio già infuso nell'acqua, e passato per panno di lino, indi versate dentro una giusta tonda, e fatelo ben quagliare sopra le cenere calde; allorchè sarà ben freddo, fatelo bene scolare, ponetelo sopra una salvietta, e servitelo con zucchero sopra.

Formaggio al fior di Latte.

Fate un formaggio tale, e quale come quello qui avanti alla *Chantilly*, alla riserva però che non vi metterete dentro il zucchero, e quando lo leverete dalla giatta, lo addrizzerete dentro un'altra; copritelo per tutto con il capo di latte passato per setaccio, e servitelo ben spolverizzato di zucchero fino.

Formaggio all'Imperiale.

Allorchè il formaggio fatto nell'istessissimo modo di quello alla *Chantilly*, lo avrete levato dalla giatta, e fatto bene scolare, ponetelo dentro un'altra giatta; copritelo sopra, ed all'intorno, di qualunque crema delicata fredda, e servitelo.

Potrete ancora prima di servirlo, farlo stare per mezz'ora sopra la neve con la giatta, acciò sia più gradito a mangiarsi.

Per far scolare bene i formaggi, è meglio metterli sopra un panno posto dentro un setaccio, prima di servirli nella giatta.

Formaggio alla Bergognona.

Mescolate due fogliette di capo di latte ben denso con del zucchero, l'odore che volete, ed un mezzo cucchiajo da tavola

di gomma dragante bianca in polvere ; dopo un'ora, passate per setaccio dentro una terrina , e sbattete con le bacchette finchè avrà preso una certa consistenza ; versatelo dentro un canestrino coperto con una salvietta , e fatelo bene scolare ; indi ponetelo dentro una giatta , oppure sopra il piatto con una salvietta sotto , e servitelo spolverizzato di zucchero fino. Potrete servirlo guarnito all'intorno di cialdoncini , o di spumette , o di pan di spagna , o di picciole marenghe ec.

Formaggio alla Spilimberg.

Fate intiepidire una foglietta e mezzo di capo di latte , con una foglietta di latte , condite con zucchero , l'odore che vorrete , indi passatelo per setaccio in una terrina , e fatelo bene raffreddare ; poneteci dentro delle spume di cioccolata , o di mandorle amare , fiori di arancio tritati a secco , o grigliati , pistacchi , e candito , il tutto ben trito ; indi frullate , e raccogliete la spuma con una cucchiaja bucata , e ponetela dentro un canestrino , che ne sia coperto l'intorno con una salvietta ; allorchè sarà bene scolato , servitela sopra una salvietta nel suo piatto. Questo formaggio potrete ancora guarnirlo di una piccola pasticceria , o biscottineria all'intorno , se vi pare , mentre resta in vostro arbitrio.

Formaggio all'Olandese.

Stemperate dieci rossi di uova con una mezza foglietta di capo di latte , ed una

Cred.

foglietta di latte buono di vacca, zucchero a sufficienza, l'odore che vorrete, ed una piccola idea di sale; fate cuocere dentro una cazzarola a lento fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno; allorchè avrà bene addensata la composizione, passatela per setaccio, e fatela raffreddare; unendoci un poco di quaglio stemperato dentro, un poca di acqua calda e passato per pezza di lino; indi ponete il tutto dentro una giatta, e fate quagliare su le ceneri tiepide, allorchè sarà freddo, fatelo scolare dentro un canestrino coperto al di dentro con una salvietta, e quindi servitelo coperto di una *crema delicata*, oppure naturalmente con zucchero sopra.

Formaggio alla Brasiliana.

Pestate della zucca candita nel mortaio con qualche fiore di arancio a secco, e qualche cucchiajo di marmellata di cedrato, o di portogallo, o altra a vostro piacere; stemperate il tutto con latte crudo, un poco di capo di latte, e zucchero a discrezione; indi passate per setaccio, e poneteci un poco di quaglio stemperato con acqua calda, e passato per pezza di lino, fatelo poscia quagliare sulle ceneri tiepide dentro una giatta; indi levatelo, fatelo molto bene scolare, e servite il formaggio naturalmente, ovvero coperto di capo di latte passato per setaccio, con zucchero fino sopra, oppure coperto di una crema

delicata di cioccolata, o altra di vostro genio.

Formaggio alla Marescialla.

Sbattete sei rossi di uovi con mezza foglietta di capo di latte, ed una foglietta di latte, zucchero, e l'odore che vorrete; indi sopra un fuoco lento, fate cuocere come una crema non tanta stretta; poneteci quattr'once di mandorle macinate, e stemperatele bene insieme quando sarà tutto freddo passatelo per setaccio, uniteci il quaglio come si è detto *nel formaggio alla Brasiliana*, e servitelo nell'istesso modo.

Formaggio al Saint-Cloud.

Abbiate un formaggio fatto come quello alla *Chantilly*, che sia bene scolato; ponetelo nel mortajo, ed unitelo ad una marmellata di vostro genio, stemperatelo con del latte, e capo di latte, nel quale avrete mescolato un tantino di quaglio squagliato nell'acqua tiepida, e passato per salvietta; ponete tutto dentro una giatta, fatela fermare sulle ceneri calde; indi fatelo bene scolare, e servitelo naturale, o coperto di una crema delicata.

Formaggio alla Giorgiana.

Fate bollire due fogliette di latte con una foglietta di capo di latte, zucchero, l'odore che volete; allorchè avrà consumato un terzo, poneteci della fiocca di bianco di uovi in più porzioni, fate un momento cuocere, quindi levate dal fuoco con una cucchiaja bucata, ponete a sco-

lare sopra un setaccio e fate raffreddare ; stemperateci allora un poco di quaglio come si è detto degli altri formaggi e fate quagliare dentro una terrina , sulle ceneri tiepide ; indi fate bene scolare , e servite il formaggio naturalmente , o coperto di una crema delicata di vostro piacere. Vedetelo nel capitolo *delle creme*.

Formaggio di Bretagna.

Sbattete quattro bianchi di uovi in fiocca ; indi uniteci bene i rossi e ponete dentro una foglietta di latte , e mezza di capo di latte , metteteci l'odore che vorrete e del zucchero a sufficienza , e ponete a bollire il tutto sopra un fuoco moderatissimo ; abbiate un bicchiere di acqua fresca unito al sugo di tre limoni , e quando il latte principierà a bollire gettateci dentro un poco per volta della suddetta acqua intorno , e così farete per cinque , o sei volte , arrestandogli il bollire ; fetegli poi alzare uno , o due bolli , finchè vedrete il formaggio al di sopra ; levate allora la stagnata dal fuoco , e fatelo quasi raffreddare ; quindi con una cucchiaja bucata levate il formaggio , e ponetelo dentro un canestrino coperto al di dentro con una salvietta , fatelo bene scolare e servitelo naturalmente , o coperto di capo di latte passato per setaccio , e zucchero sopra oppure con una crema delicata di cioccolata , e di caffè o di vainiglia ec.

Formaggio alla Regina.

Prendete un formaggio come quello alla *Chantilly*, che sia bene scolato; pestatelo nel mortajo, e stemperatelo con del capo di latte, e zucchero, fatelo poscia scolare dentro un canestrino coperto al di dentro con una salvietta, e servitelo con zucchero e cannella pesta, sopra, e pistacchi pelati, e ben triti.

Formaggio alla Bisanson.

Fate inzuppare del pan di spagna con metà latte e metà capo di latte, e passate tutto insieme per setaccio; condite con zucchero, e l'odore che volete, ed uniteci del quaglio preparato, come agli altri formaggi di sopra descritti; ponete dentro una giatta, a quagliare sulle ceneri calde; indi fatelo bene scolare, e servitelo.

Formaggio alla Prussiana.

Abbiate due fogliette di latte, ed una di capo latte, stemperateci mezza libbra di pistacchi macinati, ed un poco marmellata di cedrato, condite con zucchero, e fate bollire per venti minuti; indi levate dal fuoco, e legate con sei rossi di uovi, quindi passate per setaccio, e fate raffreddare; uniteci allora del quaglio, e finite esattamente il formaggio, come quello alla *Chantilly* servendolo nell'istessa maniera.

Ricottina alla Patrizia.

Abbiate della ricotta assai fresca, conditela con zucchero, e l'odore, che vor-

rete indi stemperatela con un poco di capò di latte; fatela scolare dentro un canestrino guarnito di dentro con una salvietta e servitela spolverizzata di zucchero fino. Questa ricotta la potrete pure passare per siringa. Alcuni vi mescolano qualche rosso di uovo appena nato oppure scaldato nell'acqua bollente.

Ricottina alla Matrik.

Stemperate una ricotta con latte, zucchero, e l'odore che vorrete, e poi passatela per setaccio, che sia di una giusta liquidità; poneteci un poco di quaglio, come si è detto dei formaggi di sopra descritti, fatela quagliare dentro una giatta sulle ceneri tiepide, e servitela poscia bene scolata con zucchero fino sopra.

Ricottina alla Spielman.

Stemperate una ricotta con latte, zucchero, e l'odore che vorrete, ed un poco di crema di cioccolata; poneteci un tantino di quaglio, e finitela come la ricotta alla Matrik.

Latte di Mandorle alla Perillie.

Stemperate delle mandorle con il latte di vacca, zucchero, e l'odore che vorrete; indi passate per setaccio, e ponetelo dentro una stagnata con sel rossi di novi per ogni foglietta e mezzo di latte; fate stringere come una crema, e prima di levarla dal fuoco poneteci i bianchi sbattuti in frocca, fategli dare una buona scaldatura finché la detta frocca si fermi, e levate dal fuoco;

allorchè sarà fredda , uniteci un poco di quaglio diluito con acqua calda e passato per panno di lino versate in una giatta, fate quagliare sulle ceneri tiepide, e servitelo bene spolverizzato di zucchero.

Quagliebotto di Pbitieu.

Sbattete del capo di latte slongato con un poco di latte, e condite con zucchero, e odore a vostro piacere; allorchè vedrete che avrà montato e che sarà bene addensito metteteci il quaglio, versate dentro una giatta, finite e servite il *Quagliebotto* come il latte di mandorle alla *Perillie* descritto qui avanti.

Latte in Sortii.

Unite due fogliette di capo di latte ad una foglietta di latte, condite con zucchero, l'odore che vorrete, e passate per setaccio, indi frullate, e raccogliete la spuma; che fate bene scolare sopra un setaccio; prendete il latte scolato, e fatelo bollire per otto minuti, indi nel levarlo dal fuoco, legatelo con sei rossi di uovi, e fatelo raffreddare; uniteci allora un poco di quaglio, e la spuma suddetta, che unirete con gran diligenza; fatelo quagliare dentro una stampa, poi fatelo bene scolare e servitelo sopra una salvietta. Se nella stampa vi sono foglie, fiori ec. potrete dopo scolati colorirli come vorrete.

Latte di Mandorle alla Torinese.

Stemperate una libbra di mandorle macinate con acqua, che formi un latte den-

so; conditelo con zucchero, l'odore, e passate per setaccio; ponetelo poi dentro una cazzarola con pistacchi filettati, candito trito, e otto bianchi di uovi in fiocca; ponetelo sopra un fuoco molto moderato, e movete con una cucchiaja di legno; appena avrà addensito, levatelo dal fuoco, versatelo dentro una giatta, e servitelo freddo.

Potrete decorarlo con sopra folignata colorita, spume di cioccolata, marenghe, o altro di vostro gusto.

Latte di Mandorle alla Minoire.

Abbate delle mandorle macinate, che stempererete con l'acqua, e condirete con zucchero e odore, passate per setaccio, osservate che sia un latte denso; fatelo bollire delicatamente sempre movendolo, e quando sarà bene ristretto, versatelo nel piatto, e servitelo freddo, guarnito a vostro genio come quello alla *Torinese* qui avanti descritto.

CAPITOLO XIX.

Dei Cialdoni, a Goffrè d' ogni sorte.

I *Cialdoni* sono molto conosciuti in Italia, i quali sono serviti unitamente ai *sorretti gelati*, ed ancora si empiono di *gelati medesimi*, o di *creme, gelatine di frutti, uovi alla faldacchiera* ec. I *Goffrè* poi sono ancora essi una specie di *cialdoni* che si usano in Germania, in Russia, ed in

altri paesi del Nord , ove si mangiano unitamente al *the* , o con la *panna di latte* .

I *Cialdoni* si servono freddi, e subito che sono cotti nel ferro si piegano o in *cannelli*, o in *cartocci*, oppure in forma di *canali* .

I *goffrè* si servono ben caldi, e bene rifilati all' intorno prima di levarli dal ferro .

Il modo di cuocere tanto i *cialdoni*, che i *goffrè* è l' istesso, cioè: quando avrete bene scaldato il ferro, si apre, e si versa sopra una parte la pasta con un romajuolo; indi si chiude il ferro, e si fa cuocere la pasta sopra il fuoco, rivoltando il ferro d' ambedue le parti, acciò venga cotta egualmente; si leva poi il ferro del fuoco, e si rifila la pasta all' intorno con un coltello; indi si apre il ferro, e si leva il *Cialdone*, o *goffrè*, dandogli la forma che si vuole finchè sarà caldo .

Bisogna ogni tanto untare il ferro con poco butirro, acciò stacchi bene la pasta dopo cotta .

Nelle paste dei *cialdoni*, e *goffrè* nelle quali entra il butirro, è meglio di farlo squagliare nell' acqua, o nel latte tiepido acciò si unisca meglio .

Circa le *paste*, tanto dei *cialdoni*, che dei *goffrè* devono essere di giusta liquidezza, molto bene sbattute, e che non venghino grumelose, onde vi serva di rego-

la generale, e perciò stimo cosa inutile di replicare le medesime cose in ciascuna composizione, che vi descrivo qui appresso.

Il zucchero poi dove essere asciutto, e pestato ben fino.

Per i *goffre* lievitati, nei paesi oltramontani si servono del lievito di birra, ma noi in mancanza di quello, possiamo servirci del lievito di formento bene stemperato con l'acqua tiepida.

Cialdoni alla Francese.

Farina libbra una, zucchero oncie cinque, rossi d'uovi cinque, e latte quanto bisogna per formate la pasta. L'odore lo potrete mettere a vostro piacere.

Cialdoni alla panna di Latte.

Farina libbra una, zucchero oncie otto, panna di latte a discrezione, acciò venga una pasta liquida, e che formi un filo stentato. Ancora in questi, vi metterete l'odore che gradite.

Cialdoni all'Italiana.

Farina una libbra, zucchero mezza libbra, quattro rossi, e due bianchi d'uovi, butirro due oncie, ed un pizzico di anaci tritati, ed acqua quanto basta.

Cialdoni alla Napoletana.

Farina una libbra, zucchero dieci oncie, l'odore che vi piace, butirro sguagliato due oncie, latte quanto bisogna per formare la pasta.

Cialdoni alla Spagnuola.

Farina oncie quindici, zucchero una

libbra, uovi tre, odore a piacere, e vino bianco quanto basta.

Cialdoni alla Veneziana.

Zucchero una libbra, farina una libbra, butirro un'oncia, panna di latte mezza bicchiere, latte a sufficienza per formare la pasta.

In questi *cialdoni* potrete mettere quell'odore che vorrete, e variarli con *cannella* in polvere, o *cioccolata rapata*, o *caffè* macinato e passato per setaccio di velo, mettendo però una giusta quantità di ciò che vorrete, tanto, quanto per darli un grato sapore.

Cialdoni all' Imperiale.

Farina libbre una, zucchero oncie dieci, spirito di vino con odore di *cannella*, o di *cedrato* ec. due bicchierini, rossi d'uovi sei, butirro tre oncie, latte di *pistacchi* quanto basta. Invece del latte di *pistacchi*, si può variare con il latte di *mandorle*, o di *pignoli*.

Cialdoni di Magro.

Zucchero oncie dieci, farina una libbra, bianchi d'uovi tre, olio quattro cucchiain da tavola, e l'odore che vorrete. Questa pasta potrete stemperarla o con il latte di *mandorle*, o con *vino bianco*, oppure con *acqua semplice*.

Goffre alla Moscovita.

Farina una libbra, zucchero una libbra, uovi tre, un poco di lievito, l'odore a piacere, butirro mezza libbra, ed ac-

qua tiepida, nella quale avrete stemperato il lievito, quanto basti per formare la pasta, che dopo che sarà ben lievitata in istufa, ne farete i *goffrè*, i quali servirete subito.

Goffrè alla Prussiana.

Zucchero oncie otto, farina una libbra, mandorle macinate un'oncia, tre uovi, quattr'oncie di butirro, odore a piacere, e latte a discrezione.

Goffrè alla Fiamminga.

Farina una libbra, rossi d' uovi quattro, e due bianchi, odore a vostro genio, ed acqua tiepida con un poco di sale, e lievito stemperato; fate lievitare la pasta, e poi formate i *goffrè* che dopo cotti li servirete ben caldi, e spolverizzati di zucchero fino.

Goffrè alla Tedesca.

Farina una libbra, zucchero tre oncie, un poco di sale, uovi quattro, butirro oncie quattro, latte tiepido quanto basta, nel quale sia stemperato un poco di lievito e dopo che la pasta sarà bene sbattuta, fatela lievitare, e formate i *goffrè*, che cuocerete come gli altri detti di sopra.

Goffrè alla Reale.

Fior di latte una foglietta, dieci rossi d' uovi ed otto bianchi sbattuti in fiocca, odore a piacere, butirro mezza libbra, e farina a discrezione per formare la pasta, la quale cotta nel ferro, si serve spolverizzata di zucchero, e ben calda.

CAPITOLO XX.

Delle Mostarde , e Salse di Credenza.

Le *mostarde*, ed alcune *salse*, che si usano di fare dai credenzieri, servono per gli *allessi*, e per alcune *insalate*, *arrosti* ec. onde qui appresso troverete inserite tutte quelle che ho creduto le più buone di gusto, e di stile moderno

Mostarda di Senapa.

Avete della *senapa* in polvere, che la metterete dentro un barattolo con aceto forte a sufficienza; e quindi smorzateci dentro due, o tre carboni roventi, passate poscia per setaccio, e tornate a metterla dentro il barattolo, conservandola ben coperta. Alcuni invece dell'aceto si servono dell'acqua tiepida.

Mostarda di Acetosa.

Avete mezza libbra di acetosa imbianchita all'acqua bollente, bene spremuta, e tritata, e quindi unitela ad una libbra e mezzo di zucchero cotto a *stretto filo*; fatelo stringere come una marmellata, e quindi aggiungeteci un poco di cannella pesta, un poco di pepe garofanato, e mezza noce moscata rapata; allorchè sarà bene fredda uniteci della *mostarda di senapa* secondo che la vorrete più, o meno piccante, e quindi conservatela nei barattoli in luogo fresco.

Mostarda d' uva nera.

Abbate dieci libbre di uva nera, mondata dai stami; indi schiacciatela con le mani e ponetela dentro una stagnata sopra un fuoco moderato, facendola bollire per mezz' ora, passatela poscia per setaccio, e tornatela a mettere nello stagnato con una libbra, e mezza di zucchero, e fate bollire dolcemente maneggiando con la cucchiaja di legno. Allorchè sará calata circa la metà, tornate a passarla per setaccio, e fatela raffreddare; mescolateci allora un poco di spezie sopraffine, e della mostarda di senapa a discrezione fatta con acqua invece dell' aceto; versatela poscia nei bafattoli, e conservatela in luogo asciutto.

Mostarda d' uva composta.

Allorchè avrete passata l' uva per setaccio la prima volta, come si è detto di sopra, poneteci insieme otto libbre di cotoigni cotti con vino, e ridotti come una marmellata; aggiungeteci ancora due libbre e mezzo di zucchero, ed un poco d' olio zuccheroso di limone o di arancio; fate bollire, e ridurre come una marmellata non tanto stretta, levatela allora dal fuoco, e mescolateci le spezie e la senapa come si è detto di sopra, e conservatela nell' istessa maniera.

Mostarda comune di qualunque frutto.

Abbate quella marmellata che vorrete, e stemperatela con un poco di mosto cotto o con zucchero cotto a lisa; indi poneteci

le droghe, e la senapa come si è detto di sopra e conservatela nei barattoli bene sturati. I cotogni sono eccellenti per fare la mostarda.

Mostarda fina alla Veneziana.

Abbate tre libbre di cotogni, una libbra di melappie, e tre libbre di pere, o di mele il tutto cotto con vino e zucchero come una marmellata. Pestate nel mortajo mezza libbra di scorzette di arancio sciropate, ed un oncia di scorzette di cedrato sciropate; unite tutto insieme, mescolateci ancora circa tre libbre mosto cotto, mezz' oncia di spezie sopraffine, e la mostarda di senapa a piacere, secondo che la vorrete piccante; indi conservatela nei barattoli in luogo asciutto.

Salsa Inglese.

Stemperate una marmellata di visciole, o di altro frutto con vino, e fatela bollire un poco, aggiungendovi droghe, ed un poco di pepe pesto; quando sarà al suo punto, passatela per setaccio con espressione, e servitela fredda dentro una salvietta; potrete aggiungervi ancora un pezzo di butirro, ed osservate che la salsa sia di giusta liquidezza.

Salsa verde fredda.

Pestate del petrosemolò con un'idea d'aglio, zucchero, ed una mollica di pane inzuppato nell'aceto; passate poscia per setaccio, e stemperate con altro aceto, che sia di giusta consistenza. Alcuni unbian-

chiscono il petrosemolo nell' acqua bollente, e poscia lo pestano. Si può ancora in questa salsa unire un poco di cerfoglio, o di dragoncello, o di ruchetta ec.

Salsa remolada fredda.

Stemperate tre rossi d' uovi duri con olio, due acciughe, un buon pizzico di erbe fine, cioè di cipolletta, un poco d' aglio, scalogna, petrosemolo, cerfoglio, dragoncello, basilico, crescione, pimpinella, e ruchetta; stemperate con aceto, sugo di limone, e condite con sale, e pepe pesto. Al momento di servire sbattetela bene acciò venga densa, e versatela sopra dove vorrete, oppure servitela dentro una salsiera.

Salsa bianca di pignoli.

Pestate dei pignoli freschi, assai fini, con zucchero, ed una mollica di pane inzuppata nell' aceto; indi passate per setaccio, e stemperate con aceto, o sugo di limone a sufficienza. Vi potrete mettere un odore di limone, o di cannella, e se volete un' acciuga dissalata, allorchè si pestano i pignoli.

Salsa semplice di pistacchi.

Questa salsa si fa come la precedente di pignoli, alla riserva, che in luogo di quelli, vi si mettono i pistacchi.

Salsa alla Cittadina.

Pestate sei acciughe con una punta d' aglio, basilico, petrosemolo ed una mollica di pane inzuppata nell' aceto; passate il tutto per setaccio e stemperate la salsa

con olio ed aceto e servitela. Per la cicoria, ed altre insalate, potrete mettervi la mentuccia invece del basilico.

Salsa dolce al sugo di frutti.

Abbiate del sugo di granato, o di visciole, o di fravole ec. unitelo ad un poco di vino buono, e zucchero in pane; fate stringere le salsa al suo punto, e servitela. Dentro questa salsa, potrete mettere l'odore che a voi piace.

Salsa di pistacchi alla Siciliana.

Pestate tre oncie di pistacchi; indi stemperateli con olio, ed aceto, condite con pepe, e sale, e passate il tutto per setaccio, osservando che la salsa sia giustamente densa. Allorchè pestate i pistacchi, vi potrete unire qualche erba di odore come cerfoglio, o dragoncello, crescione, rughetta ec., ed ancora potrete mettere metà pistacchi, e metà pignoli.

Salsa fredda alla Ravigotta.

Imbianchite delle foglie di rughetta, di petroseuolo, di crescione, di pimpinella, di cerfoglio; indi tritate assieme con una scalogna, una punta d'aglio, ed un' acciuga; uniteci dell'olio fino, sugo di limone, sale, e pepe pesto; sbattete bene il tutto, che la salsa venga densa e quindi servitela dentro una salsiera. Alcuni tritano ancora con l'erbe suddette, dei capperi, o dei cedrioletti in aceto.

Salsa di acciughe all'Olandese.

Dissalate mezza libbra di acciughe, e

poi fatele cuocere con poca acqua ; passatele quindi per setaccio con espressione, ed uniteci dell'olio, sugo di limone, aceto, ed un poco di pepe, e di noce moscata; sbattete bene la salsa, che resti densa, e poi servitela dentro la salsiera.

Salsa fredda di capperi, e di altri frutti, o erbe in aceto.

Pestate tre oncie di acciaghe con un pezzetto di mollica di pane, inzuppato nell'aceto, ed un poco pi cerfoglio, e di petroselinolo; stemperate con olio, ed aceto, e passate per setaccio; uniteci dei capperi ben triti, e quindi servite la salsa. Invece dei capperi, potrete servirvi ancora di altri frutti, o erbe conservate in aceto.

Salsa dolce alla Napoletana.

Pestate delle scorzette sciroppate di limone, di cedrato, e di portogallo, indi stemperatele con un poco di aceto, e servite la salsa nella salsiera. Se invece delle scorzette vorrete servirvi delle marmellate dei suddetti agrumi, resta in vostro arbitrio.

CAPITOLO XXI.

Dei Frutti, Ordoures, Insalate, ed altro, che si serve in tavola dai Credenzieri

Ci vuole una cura particolare nella scelta dei frutti, mentre bisogna avvertire di conoscerne la qualità, ed il giusto punto

in cui saranno maturi; si avverta ancora di accomodargli bene nei tondini, con delle foglie di uva sotto, oppure con foglie di limone, o di lauro regio.

Alle cigliege si taglia la metà del gambo e si servono bene aggiustate con simetria dentro al tondino.

Le fravole si lavano con vino, dopo averle mondate dalle foglie, e dai gambi, e si servono accomodate dentro un tondino con gran diligenza, e con l'ajuto di uno stuzzicadente, ed allorchè si mandano in tavola vi si unisce ancora una zuccheriera a parte, oppure un tondino con zucchero fino in polvere.

I fichi, ed i meloni, oltre che si possono servire per *ordouvres* di credenza, si possono ancora servire per *frutti* con il servizio istesso di credenza.

I frutti in aceto, e le olive si possono servire tanto per *ordouvres*, che per *insalate* con il secondo servizio di Cucina.

I salati di majale, ed i salumi di pesce, crostini, butirro, radici ec., si servono per *ordouvres* di credenza con il primo servizio di cucina; alcune volte si serve per *ordouvres* il *capppone di galera* fatto dal credenziere, abbenchè questo è meglio di servirlo con le *insalate*.

I formaggi si servono con sotto una salvietta ben piegata.

I sorbetti gelati in pezzi, o in caciotte,

si servono sempre in tavola nei tondini con una salvietta sotto al sorbetto.

Le castagne tanto allessate, che cotte arrosto, si servono ben calde dentro una salvietta piegata con molta polizija.

Tutta la biscotteria si serve dentro piccoli trionfetti guarniti di pastiliage, oppure di cartine di Francia, o di altri adornamenti ancora, secondo il buon gusto di chi lavora. Non avendo trionfetti, oppure servendol'ordinario, si accomoda la biscotteria nei tondini con sotto una carta bene intagliata, e che formi una certa guarnizione; ancora si possono coprire con campane di cristallo. I scioppati serviti per composta, si servono dentro le compostiere di cristallo, o di porcellana, e coperte con i loro coperchi. Deve il credenziere avvertire, che le insalate crude, le quali deve servire in tavola sieno ben capate, lavate, indi asciugate con gran diligenza, dovendosi servire altro che la sola parte più tenera, e delicata dell'erba gettandone come inutile l'altra più dura, oppure scura.

Tutte le insalate cotte si debbono cuocere con l'acqua che bolla, altrimenti perdono il bel colore verde, e si procuri di servirle calde.

Si avverta ancora di accomodar bene le insalate nei tondini, mentre ancora questo fa un bell'effetto in tavola.

Si dà il nome di *ordouves* di credenza a tutti i tondini che dai credenzieri si ser-

vono unitamente alla prima portata di cucina, e questi con dentro *butirro siringato*, oppure lavorato in diverse forme, tutti i *salati di carne porcina*, tanto *crudi*, che *cotti*, tutti i *salumi*, i *crostini* di diverse specie, il *melone*, i *fichi*, l'*erbe*, i *frutti in aceto*, le *mostarde*, alcune *salse*, *cren-forte* gratato ec.

I *tondini* poi del secondo servizio sono *insalatiere* con dentro *olive*, *sedani*, *insalate cotte*, e *crude*, *capponi di galera* ec.

In questo Capitolo vi descrivo i diversi *crostini*, le *insalate* ed i *capponi di galera*, acciò abbiate l'Opera compita, e che possiate trovare tutto ciò che appartiene alla *Credenza*. Ho ancora inseriti alcuni altri *crostini*, che possono servire per ripiego in qualche occasione che si potrà dare non essendovi o *salati di porcina*, o *salumi* ec.

Crostini di ripiego:

Abbate delle fettine di pane abbruscate, e queste copritele di una *salsa di pignoli*, o di *pistacchi*, o *verde dolce*, o di una *mostarda di frutti*, o di altre simili *salse*, e serviteli con proprietà nei *tondini*.

Avendo dei *salati di porcina*, o dei *salumi*, potrete ancora guarnire i *crostini* con dei *filetti di prosciutto*, *coppa*, *acciuغه*, *aringhe* ec.

Crostini Fristek.

Stendete del butirro fresco sopra le fettine di pane abbruscato; indi guarniteli con filetti di *prosciutto*, o di *coppa*, o di *codichini*; o di *mortadella* ec., e serviteli bene accomodate dentro i tondini.

Crostini di Acciughe all' Inglese.

Abbruscate delle fettine di mollica di pane, e quando saranno fredde, stendete del butirro fresco, e formate sopra ciascun crostino un ornato, o un fiore ec. con dei filetti di acciughe bene dissalate; conditeli con un poco di olio ed aceto sbattuto insieme, e serviteli bene accomodati nel tondino.

Crostini di Acciughe all' Italiana.

Questi *crostini*, si fanno come i precedenti, alla riserva però, che non si stende il butirro sul pane, e si condiscono con l'istesso metodo.

Alcuni guarniscono questi crostini con novi duri triti, petrose-molo, capperi, cedrioletti ec. il tutto tritato assai fino; ed altri nella salsa vi mettono un tantino di origano in polvere.

Crostini di Acciughe alla Marinara.

Tritate delle acciughe con poca di cipolletta, capperi, petrose-molo, e conditele con olio, aceto di dragoncello e sugo di limone; indi stendete la composizione sopra la fettine di pane abbruscato, e servite.

Potrete ancora tritare qualche rosso

d'uovo duro, e mischiarlo con le acciughe. Se volete mettervi un poca di *mostarda*, di *senapa*, i *crostini* riescono ancora più gustosi.

Crostini di Salumi diversi.

Con il *sermone* allessato, con il *tarantello*, *bottarghe*, *pesce marinato*, *tonno sott'olio*, o *sotto aceto*, *anguilla carpionata*, *mosciame*, *filetti di aringhe*, ed altri *salumi*, potrete apprestare dei *crostini diversi* come tutti quelli di *acciughe* qui sopra descritti.

Il *caviale* però va stemperato con un tantino di acqua tiepida, olio, e sugo di limone, e poi si stende sopra i *crostini* abbruscati.

Crostini alla Maltese.

Abbiate dei *crostini* di *acciughe*, o di *caviale*, o di *tonno* ec.; indi copriteli con una salsa fredda di *pignoli*, o *verde*, e serviteli con proprietà dentro il *tondino*.

Crostini all'Adobbo tanto di grasso, che di magro.

Squagliate dello zucchero senz'acqua sopra poco fuoco dentro una cazzarola, ed aggiungeteci poscia un poca di farina, o quindi bagnate con aceto; condite con *mostacciolo pesto*, *scorzetta candita tritata*, *cannella*, *cioccolata*, *noce moscata*, e *pignoli*, e *passerina* se volete; fate stringere la salsa al suo punto, e quindi aggiungeteci dei *dadini*, o *filetti di prosciutto*, o di *mortadella*, *salame* ec. oppure *tarantel-*

lo, mosciame, o altro salume a vostro piacere; fate dare ancora qualche bollore, e levate poi la cazzarola dal fuoco; stendete la composizione sopra le fette di pane abbruscato, e servite i *crostini* freddi o caldi a vostro genio.

Crostini alla Mamalucca.

Abbruscate delle mandorle dolci, e poscia pestatele ben fine unitamente con del zucchero a discrezione; ponetele quindi dentro una cazzarola con qualche rosso d' uovo fresco, e l'odore che vorrete; fate cuocere la composizione a lento fuoco, ed appena vedrete che sarà come una crema, levatela dal fuoco, e copriteci li *crostini* di pane abbruscato, e serviteli freddi.

Insalata alla Francese.

Abbate della lattuga, o indivia, ovvero quell' insalata che vorrete, la quale accomoderete nel piatto, e poi la guarnirete con, filetti di acciughe, di quarti d' uovi sodi e delle fettine di carne, o di polli cotti, e rinfreddi; indi coprite il tutto con una salsa fatta nel modo seguente. Pestate delle acciughe con un poco di dragoncello, una punta d' aglio, uno scalogno, sale, e rossi d' uovi duri; stemperate il tutto con aceto, e passate per setaccio, uniteci dell'olio, ed un poco di mostarda di senepa, sbattete bene tutto assieme, e versatela sopra l'insalata.

Insalata alla Genovese.

Allorchè avrete accomodata nel piatto la

lattuga, ovvero altra insalata, la guarnirete con erbe, o frutti in aceto, filetti di tarantello, bottarghe, mosciame acciughe ec.; indi conditela con una salsa fatta con caviale, una mollica di pane inzuppata nell'aceto, un poco di basilico, e pepe, il tutto pestato nel mortajo, passato per setaccio, e poi stemperato con olio, aceto, ed il sugo di un limone.

Insalata alla Maltese.

Accomodate diverse erbe allessate dentro il piatto, come v. g. broccoli, cavoli fiori, carciofi, zucchette, fagioletti verdi, raponsoli, salse fine ec.; guarnitele con uovi duri, capperi, carote rosse, frutti, ed erbe in aceto, olive, e fettine di limone intagliate; indi condite l'insalata con una salsa fatta di acciughe pestate, con una mollica di pane inzuppata nelle aceto, sale, e pepe, passate per setaccio, e stemperate la salsa con sugo di aranci, ed olio fino, e quindi servitela.

Cappone di Galera variato

in più modi.

Abbate dei biscotti, ovvero croste, rapate, o fette di pane abbruscato che bagnerete con buon vino generoso: indi accomodatele nel piatto, e tramezzatele con filetti di diversi salumi, di pesce allessato, di polleria, o di altra carne cotta, e raffredda, e formate come una cupola con aver prima condito il tutto con olio, ed aceto, ovvero sugo di limone, coprite poi

Cred.

bene il tutto con una salsa ben densa *verde* ovvero di *pignoli*, o di *pistacchi* e tanto per di sopra, che all'intorno formateci un bel lavoro con altro pesce, salumi, carni, uovi duri, olive disossate, frutti, ed erbe in aceto, cimette di broccoli, fagiolotti verdi, code di gamberi, anaci di granato, ed altre cose, secondo che vi detera il vostro buon gusto.

Invece delle *salse dolci*, potrete ancora servirvi di altre *salse* a vostro piacere, come ancora, potrete varitare il *cappone di galera* facendolo di solo salume, o di solo pesce, ovvero di sola carne, secondo il vostro genio, ed a giorni di grasso, o di magro nei quali servirete questi belli, e buoni piatti.

Colla di Pesce.

Abbiate tre anelli di *Colla di Pesce*, che siano grandi, bianchi, e trasparenti, batteteli con un martello sopra una pietra con sotto un foglio di carta bianca piegata doppia, spuntateci due volte all'acqua fresca, metteteli poscia in una cazzarola con una foglietta d'acqua comune, fate bollire al fuoco allegro senza coprire e senza schiumare, o almeno poco, mentre si rischia di portar via la colla a forza di volerla schiumare. Quando sarà consumata l'acqua più di due terzi, e la colla ben disciolta, passate per una salvietta prima bagnata nell'acqua e poi spremuta, fate colare in una tazza di *magollica*, o piccola

terrina, torcendo leggermente la salvietta; osservate che dev'essere di una limpidezza sorprendente; fatela quindi raffreddare, ma non rappsata, e fatene quell'uso che credete.

CAPITOLO XXII.

Dell'Erbe e de' Frutti conservati in aceto.

Non solo i Credenzieri conservano alcuni frutti ed erbe in aceto, ma molti Particolari ancora fanno l'istesso per poi servirli nei tondini, tanto con il primo servizio di Cucina, che con il secondo. *Le composte in aceto* si mangiano ordinariamente con gli allessi, ed alcune persone amano ancora di mangiarle con gli arrosti. Più metodi si usano per fare queste *composte*; alcuni de' quali essendo difettosi, per conseguenza facilmente le guastano e gli fanno prendere cattivo sapore. Io dettatiamente vi accennerò le precise regole, acciò possiate conservare sicuramente i *frutti ed erbe in aceto* da un'anno all'altro senza timore che si guastino. Si avverta bene di levare i *frutti, o erbe* dall'aceto con un cucchiajo di legno e mai toccarli con ferro, ovvero ottone, o con le mani, altrimenti vanno a patire.

Carote ad uso di Viterbo

Abbiate delle *carote rosse*, (che le mi-

gliori sono quelle di Viterbo) le quali farete giustamente cuocere nel forno; indi pelatele; e fatele prosciugare al sole; oppure in un forno leggiero; ponetele dentro un vaso, e copritele con aceto caldo, nel quale sia stato sciolto un poco di sale. Dopo un mese scolatele le carote, e tornate a metterle nei barattoli, e copritele con una conserva fatta nel modo seguente. Abbiate un boccale di ottimo aceto il quale metterete a bollire con mezz' oncia di coriandoli pesti, una ottava d' oncia di garofani, un' ottava di cannella in istecco, mezz' oncia di anaci, una zesta di limone, una foglia di alloro, e quattro oncie di zucchero, ed allorchè avrà bollito l'aceto, e calato circa la terza parte, passatelo per setaccio; e versatelo sopra le carote.

Carote rosse alla Cittadina.

Pelate le carote rosse cotte al forno; ed accomodatele nei barattoli con qualche quantità di finocchio, qualche garofano, ed un poco di sale; indi copritele con aceto assai forte, e conservatele. Avvertite che tutte le composte in aceto, bisogna sempre mantenerle ben coperte di aceto.

Fagioletti Verdi.

Mondate i fagioletti verdi assai teneri, e poi li prolessere con acqua bollante, e male scolateli, e ponetoli dentro i barattoli; quindi copriteli con una concia fatta con un boccale di aceto bollito con due oncie di sale e conservateli. L'aceto den-

tro i fagioletti si mette allorchè sarà raffreddata.

Salse fine.

Le *salse fine* allorchè le avrete ben raschiate, e professate, le metterete sotto aceto, come i *fagioletti verdi*.

Carciofi.

I *carciofi* ben teneri dopo averli ben mondati, e giustamente professati, si pongono in concia come i *fagioletti verdi*.

Cicoria bianca.

Abbate della bella *cicoria* assai bianca, e tenera, ponetela dentro i barattoli, e quindi copritela con aceto forte, un pizzico di sale, uno spicchio d'aglio, e qualche garofano, e dopo circa un mese potrete servirvene.

Sparagi.

Capate, e professate per un momento gli *sparagi* nell'acqua bollente, e sale; indi metteteli in aceto come i *fagioletti verdi*.

Gli *sparagi verdi*, alcuni li mettono in aceto senza professarli.

Cedrioletti.

Spuntate i piccoli *cedrioletti* da capo, e da piedi; indi accomodateli nei barattoli con qualche rametta di finocchio, ed uno stocco di cannella, se volete; indi copriteli con un'istessa concia come quella dei *fagioletti verdi*.

Capperi . . .
 Allorchè avrete mondato i *capperi* li metterete in *aceto* come i *cedrioletti*. Potrete ancora unirti delle foglie verdi dei *capperi* stessi, le quali sono gustosissime.

Pizzutello, Mascatello, ed Uva

Il *pizzutello*, il *mascatello*, il *pergolasso*, l'*uva spina*, e l'*uva grossa*, si tagliano in piccoli cacchetti, e si mettono in *aceto* come i *capperi*.

Frutti diversi . . .
 Le *ciliegie*, il *ribes*, le *visciole*, le *lazzarole*, le *pesche*, le *albicocche*, le *perecremisine*, *moscarole*, ed altre di polpa soda, le *pesche noie*, le *prugne* non affatto mature, ed altri frutti, si mettono nei barattoli con una *concia* di *aceto* come quella dei *fagioletti verdi*.

Peperoncini . . .
 I *peperoncini verdi*, e dolci, si accomodano in *aceto* come i *capperi*.

Avvertimento sopra le composte in aceto.

Non sarà che bene, se dopo un mese che avrete posto in *aceto* il frutto, o l'erba, le mutaste l'*aceto*, mettendone dell'altro bollito con il sale, che per ogni boccale di *aceto*, basta due oncie di sale, e così sarete più sicura che la roba si conserverà lungo tempo. Convieni far scelta di un

buon aceto gagliardo, e di buon sa-
pore.

Alcuni per rendere le *composte in aceto*
più gustose, condiscono l'aceto con pochis-
simo sale, zucchero, stecchi di cannella,
coriandoli, e qualche garofano; ma però
queste *composte* non si conservano tanto
lungamente, come quelle fatte di solo aceto
e sale.

CAPITOLÒ XXIII.

*Per conservare diversi frutti, e fiori
fuori di stagione.*

Non credo che sarà discaro al lettore
d'imparare il modo per conservare diversi
frutti fuori di stagione, che come cosa rara
si servono sulle mense con gradimento
universale; ma per far questo, bisogna a-
vere una pazienza ed attenzione grandis-
sima, altrimenti si va a rischio di gettar
tutta la fatica.

Per conservare i Meloni, o Peponi.

Prendete i meloni immaturi d'inverno
nell'autunno, e poneteli dentro la sabbia
in una cassa di legno, quindi copritela, e
tenetela in una camera asciutta e fresca, e
così potrete conservarli per molto tempo
senza che si guastino. Avvertite però, che
i meloni stiano coperti per due palmi e
più dall'arena, la quale deve essere asciut-
tissima.

Per conservare diverse sorte di Pere.

Abbate due boccali di acqua con due libbre di sale marino dentro, e quindi ponetela nel fuoco in una stagnata; allorchè bollirà assai poneteci le pere non molto mature, e dopo un minuto, levatele subito e legatele per il gambo, attaccandole per aria, separandole una dall'altra in una camera asciuttissima, e che non v'entri aria, e così le potrete mantenere per molto tempo.

Potrete ancora mantenere le pere immature sopra le stuoje di paglia, tenendole separate una dall'altra, osservando, che la stanza sia molto asciutta e riguardata dall'aria.

Per conservare diverse qualità di Mele.

Le mele ancora quando non saranno tanto mature, potrete conservarle sopra le stuoje di paglia, ponendole bene discoste una dall'altra, avrete però attenzione di tenerle in una camera asciuttissima, e che non sia ventilata.

Nel conservare tanto le pere che le mele, si deve stare molto attenti di levar subito quelle, che potessero cominciare a guastarsi.

Per conservare le Lazzarole.

Cogliete le lazzarole sul mezzo giorno, e quindi ponetole in una cassa, o barile coprendole bene con la sabbia, otturate po-

scia la cassa o barile con il coperchio, e conservatele in luogo fresco ed asciutto.

Potrete ancora coprire le lazzarole con cera squagliata tiepida, e quando saranno ben fredde, ponetele dentro le pignatte con segatura di tavole; coprite bene le pignatte, e saldate il coperchio con gesso; indi conservatele in luogo asciutto, e fresco.

Allorché vorrete levare la cera, ponetele per un poco di tempo dentro la neve, o nell'acqua fresca.

Per conservare le Pesche.

Abbiate delle *pesche*, non molto mature, e quindi ponete un poco di pece greca squagliata nella fossetta del loro pedicozzo; aggiustatele poscia in una cassetta, traversandole, e coprendole bene con segatura di tavola, e chiudete quindi la cassetta, e conservatele in luogo asciutto.

Per conservare le Albicocche, o Briccicole.

Le *Albicocche* ancora potrete conservarle come le *pesche*.

Per conservare i Cotogni.

Prendete dei belli *cotogni* non molto maturi, e conservateli come le altre mele dette di sopra.

Si possono ancora coprire i *cotogni* con gesso, o se gliola stemperata nell'acqua; indi tenerli in luogo asciutto.

Per conservare le Prugne, o Lucini.

Cogliete le *prugne* non molto mature

con il loro rametto, e ponetele dentro una cassetta, nella quale avrete accomodati più regoletti di legno per legare le prugne; accio non si tocchino insieme; chiudete poscia la cassetta ed involtatele bene con la paglia, quindi sotterratela dentro la sabbia asciutta che si manterranno benissimo.

Per conservare i Granati.

Avete dei belli granati non molto maturi, e quindi copriteli con gesso, o scagliola stemperata con acqua; allorchè saranno asciutti, sospendeteli in aria attaccandoli al soffitto, che si manterranno per molto tempo.

Potrete ancora attuffarli per un istante nell'acqua bollente con il sale, ed come ho detto di sopra parlando di conservare le pere, e quindi sospendeteli in aria attaccandoli al soffitto, e conservateli in luogo asciutto.

Si avverta però, che li granati non siano aperti, perchè allora non potrete conservarli in nessun conto.

Per conservare le Nocciuole, o Nocchie.

Spogliate le nocchie dalla loro scorza verde, e quindi ponetele dentro la pignatte con la sabbia; coprite bene le pignatte, e conservatele in luogo fresco, ed asciutto.

Per conservare l'Uva.

Appendete in aria l'uva matura, e di buona qualità; indi ogni giorno osservatela con diligenza, levando li vaghi guasti, e così la conserverete per molto tempo.

Si deve però osservare, che non tutte le qualità di *uva* si conservano, mentre quella migliore per conservarsi deve scegliersi con la scorza grossa, ed ancora deve essere sospesa in una stanza oscura, asciutta, e molto fresca.

L'*uva*, ancora potrete conservarla, attuffandola per un istante dentro l'acqua bollente, e quindi appenderla al solaro in una camera fresca ed asciutta. L'*uva* conservata in questo modo, prima di servirle, si deve mettere per un poco nell'acqua tiepida, indi passarla nell'acqua fresca, e prestandola poscia sulla mensa, che sembrerà colta di recente. Si avverta, però, che l'*uva* conservata in qualunque maniera, si deve ogni giorno osservare per levargli qualche vago patito, acciò non guasti gli altri.

Per conservare le Giuggiole.
Le *giuggiole* si devono scegliere grosse, sincere, e non molto mature; quindi potrete conservarle nelle pignatte con dentro la sabbia asciutta; coprite poscia le pignatte con coprehie e gesso, e tenetele in luogo fresco, ed asciutto.

Veramente è molto difficile di conservare questo frutto, perchè facilmente si guasta.

Per conservare le Castagne.

Potrete conservare le *castagne* tenendole sparse sopra le stuoie in una camera fresca,

ed asciutta; avvertendo però di voltarle spesso, e di fargli prendere aria, levando quelle che saranno patite.

Per conservare tutte le sorte di Agrumi.

Gli agrumi di qualunque sorte siano, bisognerà mantenerli in una camera asciutta, tenendoli separati uno dall'altro sopra le stuoie di paglia.

Si avverta però di levar subito quelli che avranno patito, mentre gli altri sono ancora sani.

Si deve pure avvertire di strofinarli spesso con un panno asciutto, e mantenerli sempre ben nati.

Per conservare alcuni fiori fuori stagione.

Prendete dei bottoni di rosa, e di garofani, e di altri fiori appena colti,

avvertendo che siano colti nel tramontar del sole, e quindi poneteli in piedi dentro le pignatte di terra piene per metà di sabbia asciutta, e copritele pignatte con il coperchio.

Immettete ogni vaso con un botton di gesso, e di estratte, e seppellite le dette pignatte dentro la habbia in luogo asciutto, e fresco, e così conserverete i fiori, come fossino allora colti dalle piante.

Veramente è molto difficile, e non si può fare questo fatto, perché facilmente si

Per conservare le...

Per conservare le...

CAPITOLO XXVI.

Dei Liquori in generale.

Si chiamano *liquori fini da tavola* diverse preparazioni composte con l'acquavite, o con lo spirito di vino, con lo zucchero, tanto in grana, che cotto a strattalissa, l'odore di qualche aromato, o di erbe, fiori, zeste di agrumi ec., ovvero con dei sughi di frutti, ai quali si dà il nome di *rattasie*. Queste composizioni servono per soddisfare l'odorato, ed il gusto per l'uso interno. Si chiamano poi *elisiri* certi altri liquori composti con alcune droghe medicinali, e questi servono per prestarvi nelle arie sospette, come ancora per fortificare lo stomaco, e per aiutare la digestione. Tutti i *liquori* sono ottimi per corroborare, ma però facendone abuso, divengono nocivi, onde conviene farne un uso assai moderato.

Tutti i suddetti *liquori* si ottengono o con la *distillazione*, o con l'*infusione*, e per mezzo della *fermentazione*.

Ai *liquori spiritosi*, in Italia, non generalmente diamo i nomi di *rosoli* a meno che questi ancora nominiamo *rattasie*, *creme*, *acque liquor*, *elisiri* ec.

I *rosoli* fatti per *distillazione*, si fanno con infondere le droghe, o erbe, fiori, zeste di agrumi ec. dentro una sufficiente quantità di *acquavite*, o di *alcool* (spirito

di vino), e poi si distilla a bagno maria, o a bagno d'arena, o più comunemente a fuoco nudo.

I Rosoli per infusione senza distillarli, si fanno con infondere ciò che si vuole nel lo spirito di vino per un certo spazio di tempo, cioè fino che il detto spirito sarà bene impragnato dell'odore delle droghe, fiori, erbe ec.; indi si filtra, o si passa per setaccio, si addolcisce con il zucchero, e si filtra a perfetta chiarezza.

Dei liquori spiritosi, ottenuti per mezzo della fermentazione, ne parlerò al Cap. XXXI, dove ne ho descritti diversi, e quali sono in uso nei Paesi Ultramontani, ed alcuni ancora nella nostra Italia.

CAPITOLO XXV.

Della Distillazione in generale; modo di ottenere l'Acquavite, e lo spirito di vino (alcool).

Per separare le parti spiritose, volatili ed odorose dalle sostanze fisse, conviene far uso della distillazione, servendosi del fuoco, e dei vasi adattati per questa operazione. Diverse sono le maniere per distillare, cioè a fuoco nudo, a bagno maria, ed a bagno di sabbia.

Il fuoco nudo serve per ottenere gli oli essenziali, l'acquavite, lo spirito di vino (alcool), le acque semplici aromatiche,

e spiritose ecc., e molti altri liquori, essendo questo il modo più in uso, e più comodo. La maniera nel distillare a fuoco nudo è quella di mettere il lambicco di rame stagnato dentro un fornello, dandogli degradatamente il fuoco secondo che occorre, ed avvertendo di mantenere sempre fresca l'acqua del refrigerante, (cappello) acciò possa fissarsi lo spiritoso, ed il volatile. Si avverta di lutare bene tutte le giunture con carta, o vessica bagnata con colla di pasta, ed adattare al becco del lambicco un conveniente recipiente.

Il bagno maria consiste in una caldaja con acqua, la quale deve bollire nel tempo della distillazione, e sopra questa caldaja vi si adatta il lambicco che vada ben sigillato affine di chiudere i vapori che si innalzano, ed a mano a mano che si consuma l'acqua nel bollire, se ne deve sostituire dell'altra bollente, per mezzo di un canaletto fatto espressamente. Tutte le piante, fiori, frutti, ed altri generi sottoposti ad abbruciarsi, è cosa ottima di farne la distillazione a bagno maria.

Il bagno di sabbia, o sia di arena si fa con mettere il vaso distillatore dentro un calderotto di ferro, o dentro un forte tegame, o catino di terra nel quale vi sia della sabbia fina, avvertendo che la detta sabbia fermenti un poco la materia che contiene il lambicco o eucurbita, e messo

Il calderotto, o catino sul fuoco, si procede alla distillazione.

In tutti quei vasi distillatori che non vi è il refrigerante, si supplisce con panni, o spugne bagnate di acqua fresca, mutandole spesso.

Molti sono i vasi che si adoperano per distillare, ma comunemente si fa uso di quei di rame stagnato, e di quelli di vetro tanto coperti di loto, che naturali.

Il modo poi di procedere a qualunque distillazione è il seguente. Riempite la cucurbita poco più della metà con l'infusione, o con un liquore semplice dal quale vorrete ritrarre la parte aromatica, o spiritosa, e quindi adattatevi la parte superiore che copre la cucurbita, chiamato *cappello*, o *capitello*, intate esattamente le giunture con carta, e colla di pasta, o veramente con la vessica incollata, e ponete quindi il vaso a distillare nel modo che dovreste, cioè o a fuoco nudo o a bagno maria ec., adattateci un recipiente di vetro al becco, e poneteci un poco di cotone in topa acciò non resti otturato con forza, mentre i vapori potrebbero rompere il recipiente, se non vi fosse un poco di respiro d'aria; quindi principiate a distillare con un fuoco degradato finchè vedrete che il prodotto viene a goccie di seguito, con moderata prestezza; che se poi venisse con troppa celerità si andrebbe a rischio di avere il liquore torbido, o carico di flem-

me, e di odore empireumatico, ed in quel caso si va minorando l'azione del fuoco, regolandolo secondo il bisogno. Allorchè il prodotto non avrà più odore o forza spiritosa, si ferma subito la distillazione.

Distillazione dell'Acquavite.

Abbate una cucurbita di rame stagnato, che riempirete poco più della metà di vino; coprite con il suo capitello, lutate le giunture, e ponete il lambiccò nel fornello adattandogli il recipiente; dategli un fuoco degradato, e fate che le gocce formino un filetto; sostenendo il fuoco eguale, e mantenendo sempre fresca l'acqua del refrigerante, ed allorchè sentirete che il prodotto ha il sapore di flemma, e che non ritiene niente di spirito, levate l'acquavite distillata, e conservatela in boccie di vetro bene otturate.

L'Acquavite buona di commercio deve essere dal quattordici al diciotto gradi del pesa-liquori di M. Baumé. I vini vecchi, e spiritosi danno maggior quantità di acquavite.

Distillazione dello spirito di vino.

(*alcohol, o atkool*).

Distillate dell'acquavite con il medesimo metodo qui avanti descritto che ne otterrete lo *spirito di vino*. Tornando a distillare più volte lo *spirito di vino*, otterrete uno spirito rettificatissimo, e di flemma.

Si deve però avvertire che il miglior modo di rettificare lo *spirito di vino* è quel-

lo di unire ad esso, la metà di acqua pura allorché si torna a distillare, mentre allora si ha uno spirito eccellente, ed ottimo per la fabbricazione specialmente dei rosoli.

Volendo poi ottenere uno spirito penetratissimo chiamato comunemente di sette cotte buono per le vernici, ed altro, in allora si espone lo spirito a più distillazioni senza addizione di acqua.

La Chimica moderna però ha trovato una maniera molto economica, e spedita per ottenere lo spirito di vino purissimo e tutto ardente con una sola distillazione, ed eccone il processo. Abbiate un'acqua vite di sedici, e più gradi ancora, e per ogni boccale vi unirete due oncie di carbonella di fornaio in polvere, indi proseguite la distillazione con il modo di sopra accennatovi.

Qualunque acquavite sia di vino, o di frutti, abbenché avesse un qualche cattivo odore, o sapore, con il metodo qui sopra descrittovi, somministrerà un eccellente spirito rettificatissimo, e di odore e sapore molto buono, servibile per i liquori fini da tavola, e per gli spiriti, essenze, ed acque per la toletta. Si avverta però di far la distillazione circa sei ore dopo che la carbonella sarà unita all'acquavite.

Un buono spirito di vino rettificato dà trentasei fino ai trentanove gradi del peso liquor di M. Baumé.

—

CAPITOLO XXVI

Della fabbricazione dei Liquori fini da tavola, e della maniera di filtrarli.

Si dà il nome di *liquori fini da tavola* a tutti i *rosoli*, *rattasie*, ed altri *liquori* ancora ma qui però intendo di parlare dei soli *rosoli* e delle *rattasie*, dandovi le regole generali per la fabbricazione di questi. Già ho detto qualche cosa in generale, ma in questo Capitolo però vi accennerò le regole precise, e l'esatte maniera per fabbricare i suddetti liquori. Dirò dunque che in due modi si fanno, cioè per *distillazione*, ed alcuni per *infusione*; quelli per distillazione sono i *rosoli di cannella*, di *garofani*, di *anaci*, di *cedrato*, di *trancio*, e di tante altre *droghe*, *frutti*, *semi*, *fiori*, *radici* ec.

I *rosoli* fatti per *infusione* sono le *rattasie*, l'*alkennes*, ed una quantità di altri *rosoli* composti.

I *rosoli* che si fanno per *distillazione*, basta d'infondere l'*aromato*, o l'*erba*, o il *seme*, o *frutto* ec. dentro l'*acquavite*, e dopo qualche tempo di *infusione*, si procede alla *distillazione* dentro un *lombicco* di *rame* bene *stagnato a fuoco nudo*, o a *bagno maria*, ed allora viene uno spirito ottimo per i *rosoli ordinari*; ma volendo un *buono spirito* per i *rosoli sopraffini*,

si fa nel seguente modo. Unite due boccali di spirito di vino ad un boccale di acqua, e quindi poneteci in fusione tutto ciò che vorrete; distillate con le regole accennatevi nel precedente Capitolo, e così avrete uno spirito ottimo, e di un eccellente sapore.

Rosoli fatti per infusione, si fanno con mettere le droghe, o altro con lo spirito di vino ed allorchè l'esso sarà bene impregnato dell'odore, e sapore si filtra per un pannolino, e si conserva per ad dolcirlo poi con il zucchero.

Tutti i semi, droghe radici ec. che servono tanto per i spiriti tritati dalla distillazione, che dall'infusione e meglio di ammassarli nel mortajo.

Maniere di addolcire gli spiriti.
con lo zucchero.

Per tre maniere si addolciscono gli spiriti aromatici, i quali poi si chiamano *rosoli*. La prima maniera è a freddo con il zucchero in pane, e per verità è la migliore; mentre i *rosoli* vengono di bel colore chiaro, e di un sapore esquisito; onde ciò si pratica nelle migliori fabbriche di Europa, e specialmente in Zara di dove vengono *rosoli* eccellenti; ed il famoso *mapaschino* tanto stimato. La maniera di addolcire gli spiriti con il zucchero a freddo è la seguente. Abbiate tre libbre di zucchero in pane oppure di zucchero fioretto di prima sorte asciutto, quale farete di

sciogliere in due fogliette di acqua fredda; indi unitelo a due fogliette di spirito aromatizzato, e formate il rosolò, il quale poi lo filtrerete a perfetta chiarezza; volendolo più, o meno dolce, vi regolerete con il quantitativo dello zucchero.

La seconda maniera è quella di addolcire gli spiriti con il zucchero cotto a *stretta lisa*, che ordinariamente se ne mette da sei fino ad otto libbre per ogni boccale di spirito, secondo che si vuole più, o meno dolce.

La terza maniera è di dare un certo corpo untuoso ad alcuni rosolò ai quali si dà il nome di *bi spiritosi*, ed il metodo è il seguente: Abbiate quattro libbre di zucchero bianco, chiarito, e cotto a *carrahello*; indi levatelo dal fuoco, ed a poco a poco allungatelo con una foglietta di acqua tiepida, maneggiandolo adagio con la cucchiaja finché sarà bene sciolto; lasciatelo quasi raffreddare, e quindi unitelo a due fogliette di spirito aromatizzato, filtrandolo poi come si dirà qui appresso.

Nell'addolcire i rosolò, non si può precisare l'acqua, ed il zucchero, che può abbisognare, mentre dipende dalla bontà degli spiriti, se sono più o meno rettificati, onde con la sola pratica senza acquista facilmente la cognizione.

Della Filtrazione dei Liquori.

La limpidezza dei liquori qualunque

siano, è una delle prerogative maggiori; diversi sono i metodi usati dagli artisti, e sono di filtrare i liquori con *carta bigia*, con il *cotone*, con l'*arena*, con la *pelletta* detta di *cappone*, con la *tela di lino*, e con la *lana*; tutti sono metodi ottimi, ma però alcuni sono difettosi, e forse arischia molto, per essere poco economici, effettuandosi ancora con lungo tempo la filtrazione; io però mi servo del metodo di filtrare per *lana* il quale trovo più comodo, più economico, e di meno tedio; la maniera è come segue. Abbiate un imbuto di latta con un grosso tubo cilindrico ed il suo coperchio, all'apertura del tubo vi sia un cerchio pure di latta nel quale avrete eccito un piccolo cappuccio di frenella adattato all'imbuto; sospendete questo ordigno con due funicelle, e fate entrare il cannello dell'imbuto dentro un boccione grosso di vetro, otturandone l'apertura con il cotone in toppa; versate il liquore dentro il cappuccio, e fatelo filtrare dentro il boccione; le prime gocce verranno torbide; onde osservate bene alorchè verrà ben chiaro di levarle il torbido filtrato, e di versarlo nel cappuccio; allora ponete il coperchio sopra l'imbuto, e fate filtrare il liquore a perfetta chiarezza. Alcuni fabbricanti in luogo della frenella, si servono di cappucci fini di feltro fatti espressamente.

Maniera di chiarificare i Liquori.

Le *rattuse*, ed altri *rosoli* composti specialmente con qualche sostanza mucillaginosa, stentano molto a divenire ben chiari; onde si è trovato il modo di renderli limpidissimi con mezzi assai facili, e sono i seguenti. Prendete della *colla di pesce* la più bella che potrete avere, e quindi battetela con un martello, dividetela in scaglie; fatela bollire a fuoco allegro con acqua a sufficienza, ed allorchè sarà bene sgualciata passatela per un setaccio, sbattetela poi bene con una forchetta, e per altra cosa, ed allorchè avrà presa una certa consistenza di sciroppo conservatela dentro una bottiglia per i bisogni.

In due modi si adopera la *colla di pesce* così preparata per chiarificare i liquori; il primo è di metterne una cucciuja per ogni boccale di liquore, e dopo averla bene unita a quello si lascia in riposo per qualche giorno filtrandolo poi con i metodi ordinari.

Il secondo è d'imbevverare l'interno del cappuccio di lana con la *colla di pesce* per mezzo di un pennello, e di ricoprire quindi versarvi il liquore che vorrete filtrare.

Ancora alcuni battono dei bianchi d'uovo in fiocca, e quindi li uniscono al liquore, e dopo averlo fatto stare qualche giorno lo filtrano. Il metodo migliore però è quello

della *colla di pesce*, perchè rende i liquori di una limpidezza sorprendente.

CAPITOLO XXVII.

Dei Rosoli, e delle Rattasie

d'ogni sorte.

Quando si tratta di far *rosoli*, o di *rattasia*, dovessi precisare la maniera di fabbricarli, sarebbe un continuo replicare l'istessi processi, onde farei lunghissimo e sequente volume senza utile alcuno del lettore; perciò io dividerò questo capitolo in tre parti, cioè descriverò primieramente i *rosoli*, che si fanno per *distillazione*, che in fine di ciascuno metterò le due lettere p. d.; in secondo luogo quelli che si fanno per *infusione*, con le due lettere p. i.; ed in terzo luogo descriverò le *rattasie*, le quali ancora si fanno per *infusione*. Alle quali ancora metterò in fine le lettere p. i. Prima però tornerò a darvene le regole generali, acciò facilmente possiate operare senza timore di sbagliare; principierò dai *rosoli* fatti per *distillazione*.

In due maniere si fanno i *rosoli* per *distillazione*: cioè o con le *spiriti di vino*, e questi sono i *rosoli soprassini*; o con l'*acquavite*, e questi sono i *rosoli ordinari*. Per far dunque gli *spiriti* per i *rosoli soprassini*, e *fini* si fa nel seguente modo.

Mischiate due boccali di buono spirito di vino con un boccale di acqua, quindi infondateci l'aroma, che vorrete; dissillate poscia a *bagna maria*, o a *fuoco nudo*, e conservatene il prodotto per addolcirlo poi con il zucchero, e formarne il *rosoli*.

La seconda maniera è d'infondere le droghe, o altro nell'acquavite; indi se ne distilla lo spirito con i metodi descritti nell'antecedente Capitolo.
 I *rosoli per infusione* si fanno con mettere tutto ciò che vorrete ad infondere nello spirito di vino, ed allorchè sarà bene impregnato del sapore, e dell'odore dell'aroma, si passa per un setaccio di velo, e si addolcisce con il zucchero.

Le *rattafie* sono *rosoli* gustosissimi al palato, e molto convenevoli allo stomaco. Diverse sono le composizioni, mentre alcune sono composte di varie droghe, ed altre sono composte con dei frutti, e degli aromati; tanto le une, che le altre si fanno con il medesimo metodo dei *rosoli per infusione*, avvertendo che le droghe debbono essere grossamente peste nel mortajo, ed il sugo dei frutti sia espresso, passato per setaccio, o per un panno.

Tanto nei *rosoli per infusione*, che per le *rattafie* bisogna avvertire di non allungare per molto tempo l'infusione dei generi li quali entrano nella composizione, altrimenti comunicano un qualche sapore amaro, o disgustoso alla spirito di vino;

Cred.

11

sicchè subito, che quello ne avrà estratto il sapore, e l'odore, si deve separare dai generi infusi, passandolo, per un pannolino, o per un setaccio fino.

Bisogna poi servirsi di buono spirito rettificato, per tutte le composizioni dei *rosoli*, delle *rattasse*.

Qui appresso dunque vi descriverò il splo quantitativo dei generi, dell'acquavite, e dello spirito, che può entrare in ciascuna dose delle composizioni, mentre dalle lettere abbreviate delle quali ho parlato sul principio di questo capitolo, intenderete quali *rosoli* dovrete fare per *distillazione*, e quali per *infusione*.

Di alcune droghe potrete ancora minorarne la dose volendo fare dei *rosoli ordinari*; mentre qui appresso vi descrivo tutte le dosi per i *rosoli fini*; notando ancora che in quelli *distillati* io metterò la dose dello *spirito di vino*, che se poi li vorrete fare con l'*acquavite* metterete il doppio quantitativo di quello che troverete nella dose dello *spirito di vino*.

Rosolio di Cannella.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, cannella fina oncie otto p. d.

Rosolio di Garofani.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, garofani oncie tre. p. d.

Rosolio di Anaci.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, anaci oncie dieci. p. d.

Rosolio di Finocchio.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, finocchio dolce in grana una libbra. p. d.

Rosolio di Badiana (anasi stellati).

Spirito boccali due, acqua boccali uno, badiana oncie tre. p. d.

Rosolio di Sasso frasso.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, sasso frasso oncie nove. p. d.

Rosolio di Coriandoli (pitartima).

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, coriandoli libbra una. p. d.

Rosolio di Vainiglia.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, vainiglia oncie cinque. p. d.

Rosolio di Calamo aromatico.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, calamo aromatico libbra una. p. d.

Rosolio di Cardamomo.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, cardamomo oncie quattro. p. d.

Rosolio d' Appio.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, seme di appio (sedano) oncie tre. p. d.

Rosolio di Escubac.

Spirito boccali tre, zafferano oncia una, e Zeste di due portegalli, Noce moscata una zeste di tre limoni, acqua un boccale e mezzo. p. d.

Rosolio di Mandorla amara.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno

e mezzo, mandorle à mare libbre due. p. d.

Rosolio di Ginepro.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, bacche di ginepro libbre due p. d.

Rosolio di Menta.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, foglie di menta romana manipoli dodici. p. d.

Il manipolo di erbe, è quanto se ne può prendere dentro il pugno della mano.

Rosolio di Timo.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, timo manipoli nove p. d.

Rosolio di Madricala.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, foglie verdi di madricala manipoli dodici. p. d.

Rosolio di Rosmarino.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, fronde di rosmarino manipoli dodici. p. d.

Rosolio di Lillaso.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, foglie fresche di lilla manipoli sedici. p. d.

Rosolio di Melissa.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, foglie, e sommità di melissa manipoli dodici. p. d.

Rosolio Amariante.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, foglie amariante di lauro regio libbra mezza, cannella oncia tre. p. d.

Rosolio di Clio Indiano.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, foglie di arancio, di portogallo di vainiglia di limone, di cedrato, libbra una di ciascuna sorte. p. d.

Rosolio di Ruta.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, Ruta manipoli otto. p. d.

Rosolio di Assensio.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, assensio maggiore manipoli otto. p. d.

Rosolio di giunco odoroso.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, giunco lungo odoroso libbra una e mezza. p. d.

Rosolio di Rose.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, foglie di rose, levati i calici e li stami, libbre otto. p. d.

Rosolio di fiori d'arancio.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, fiori di arancio libbre otto. p. d.

A tutti i fiori quali servono per i *rosoli distillati*, o fatti per *infusione* gli si devono levare tutti gli stami, ed i calici, servendosi delle sole foglie del fiore.

Rosolio, o crema di Caffè.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, Caffè abbruscato, e macinato libbre due. p. d.

Rosolio, o Crema di Cacao.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno

e mezzo, Cacao abbruscato nettato, e pestato grossamente libbre due. p. d.

Rosolio di fravola.

Spirito boccali tre, acqua boccale uno e mezzo, seme di anigella ammaccato oncie sei. Cannella oncie due. p. d.

Rosolio, o crema di cioccolata.

Spirito boccali quattro, acqua boccali due, cacao abbruscato libbre tre, cannella oncia una.

Volendo aggiungervi della vainiglia; in allora potrete calare la dose della cannella, di circa mezz' oncia, ed in luogo di essa sostituirvi della vainiglia. p. d.

Indovinar lo devi.

Zenzero un ottava d' oncia, garofani un ottava, cannella mezz' oncia, rose un pugno, mandorle amare una quarta, lavanda un pizzico, spirito due fogliette. p. i.

Hipocras.

Zeste di un limone, garofani un ottava d' oncia, mezza noce moscata, cannella mezz' oncia, macis un pizzico, spirito due fogliette. p. i.

Sospiro di Ninfa.

Fiori di sambuco un pugno, cannella mezz' oncia, vainiglia un' ottava, essenza di bergamotta una quarta d' oncia, spirito due fogliette. p. i.

Missipi.

Caffè abbruscato, cacao abbruscato tre oncie per sorte, vainiglia mezz' ottava, cannella un oncia. Si ponga il tutto in fu-

sione in due fogliette di spirito, avvertendo di metterci il caffè, ed il cacao intero, appena abbruscato. p. i.

Milbe odori.

Lavanda un'ottava, origano, ireos, una quarta d'oncia per sorte, zeste di mezzo limone, essenza di bergamotta mezza ottava, acqua di rose tre oncie, acqua di fiori di arancio due oncie, garofani una quarta, spirito due fogliette. p. i.

Non lo saprai.

Seme di anicella un'ottava, visciote secche peste tre oncie, malva di Egitto una quarta, essenza di menta peperina gocce venti, anaci stellati un'ottava, cannella mezza oncia, mezza noce moscata, spirito due fogliette; si colorisce con la cociniglia. p. i.

Bocca di Dea.

Cannella un'oncia, gelsomini un pugno, ireos una quarta d'oncia, acqua di fiori d'arancio quattr'oncie, spirito due fogliette. p. i.

Lagrime di amante.

Erba S. Maria otto foglie, cannella una quarta, timo cedrato un pugno, acqua di rose sei oncie, spirito due fogliette. p. i.

Acqua Turca.

Un pugno di petroseuolo pesto, rosmarino mezzo pugno, noce moscata una, coriandoli un'ottava, cerfoglio, e dragonecello, un pizzico per sorte, spirito fo-

gliette due, acqua di melissa otto cucchiaini da tavola, p. i.

Fiamma di fuoco.

Pepe garofanato una quarta, pepe forte un'ottava, acqua di rose tre oncie, anaci stallati un'ottava, cannella un'oncia, zenzero una quarta, coriandoli un'ottava, spirito due fogliette; si colorisce rosso con la cocciniglia, p. i.

Mistrà di Levante.

Anaci, e finocchio quattr'oncie per sorte, coriandoli mezz'oncia, e spirito due fogliette. p. i.

Diavolone Rosso.

Cannella due oncie, pepe forte una quarta di oncia, zenzero un'ottava d'oncia spirito due fogliette. p. i.

Torroncino.

Mandorle dolci abbruscate, e peste oncie sei, cannella mezz'oncia, vainiglia mezz'ottava, spirito due fogliette. p. i.

Crema di noci verdi.

Ponete venti piccole noci verdi tenerissime in fusione dentro due fogliette di spirito di vino con uno stecco di cannella, e dodici garofani; indi filtrate l'infusione, ed accomodatela con lo zucchero, tornando poi a filtrarla di nuovo. p. i.

Liquore stomatico di noci.

Capate ventiquattro noci, e levate la pelle ai spicchi, che restino bianchissimi; e poneteli in fusione con due fogliette di spirito, un'ottava di cannella intera, ed

un pizzico di macis . Dopo dodici giorni accomodate il rosolio con lo zucchero e filtratelo . p. i.

Elisir di lunga vita .

China ammaccata oncia una , reabarbaro un ottava d' oncia , radice di angelica , zenzero , galanga mezz' oncia per sorte , macis mezz' ottava , scorzette di limone , scorza di arancio forte mezz' oncia per sorte anacif , e finocchio una quarta per sorte , spirtio fogliette due . Dopo l' infusione di venti giorni si aggiusta con lo zucchero , e si filtra . p. i.

Alkermes liquido .

Coriandoli una quarta d' oncia , angelica di Boemia oncia mezza , cannella un oncia , vainiglia un ottava d' oncia , una noce moscata , garofani tre ottave d' oncia , spirtio fogliette due ; dopo quindici giorni d' infusione , si filtra lo spirtio , e vi si aggiunge acqua di rose oncie sei , acqua di fiori di arancio oncie quattro ; si addolcisca poscia con circa quattro libbre di zucchero cotto a *lisa stretta* , si colorisca rosso con la bollitura di cocciniglia , e dopo si filtri a perfetta chiarezza . p. i.

Rattafia Imperiale .

Essenza di bergamotta mezz' oncia , scorza di cedrato oncie tre , fiori di arancio oncie tre , angelica di Boemia oncia una , spirtio fogliette quattro . p. i.

Olio di Venere.

Cannella oncia una, vainiglia una quarta di oncia, spirito fogliette due. p. i.

Liquore Peruviano stomatico.

Radici di angelica oncia mezza, di genziana oncia una e mezza, di zenzero un oncia, di serpentaria un' oncia, reabarbara una quarta d' oncia, china una quarta d' oncia, zafferano un' ottava d' oncia, aloè succottino, bacche di ginepro, scorze di arancio forte, assensio minore mezz' oncia per sorte, spirito fogliette sei, e zucchero quanto basta.

Questo è un elisir il più gustoso, ed eccellente per facilitare la digestione, e per preservarsi nell' arie sospette. p. i.

Rattafia di Grenoble.

Visciole secche ammaccate con le ossa libbra una, cannella oncia mezza, vainiglia una quarta d' oncia, garofani numero dodici, spirito fogliette tre. p. i.

Rattafia di Cotogni.

Grattate dei cotogni con una grattugia, ed esprimetene il sugo, che per ogni foglietta di sugo, vi unirete due fogliette di spirito, mezz' oncia di coriandoli, una quarta di cannella, un pizzico di magis, ed un' ottava d' oncia di vainiglia. p. i.

Piacere delle Dame.

Sente di anigella mezz' oncia, zeste di portogallo un' ottava, acqua di rose oncie quattro, spirito fogliette due. p. i.

Acqua Moscata.

Erba asclarea un'oncia, fiori di sambuco una quarta d'oncia, vainiglia un'ottava d'oncia, coriandoli un'ottava d'oncia, anaci un'ottava d'oncia, spirito fogliette due . p. i.

Crema Soave.

Cacao abbruscato intero un'oncia e mezza, acqua di fiori d'arancio oncie tre, scorza di cedrato una quarta d'oncia, spirito fogliette due . p. i.

Barbades.

Zeste di portogallo, di limone, di cedrato due oncie per sorta, vainiglia mezza d'ottava, finocchio un'ottava, spirito tre fogliette. p. i.

Escubac Inglese.

Mandorle amare oncie quattro, e cannella oncia mezza, ireos di Firenze oncia mezza, macis cardamomo e garofani una quarta d'oncia per sorta, zeste di un limone, e fogliette due di spirito . p. i.

Perfetto amore.

Cannella oncia una, garofani, vainiglia, un'ottava d'oncia per sorta, zeste di cedrato una quarta d'oncia, acqua di rose oncie tre, noce moscata una, spirito fogliette due, si colorisce rosso con la cocciniglia. p. i.

Vero latte di Vecchia.

Anaci oncia una, cannella una quarta, ireos mezz'oncia, angelica di Boemia mezz'oncia, senzero mezz'oncia, acqua

di fiori di arancio due oncie, spirito fogliette due. p. i.

Acqua d'oro.

Cannella mezz'oncia, macis un'ottava, garofani una quarta, coriandoli un'ottava zeste di limoni, zeste di portogallo, due, o tre per sorte, zafferano una quarta, spirito fogliette due. p. i.

Chiaretto d'Armenia.

Visciole peste con le ossa una libbra, framboas, ribes, mezza libbra per sorte, che ne dovrete esprimere il sugo; mezza noce moscata, coriandoli una quarta d'oncia, cannella mezz'oncia, vainiglia la metà di un'ottava d'oncia, spirito due fogliette. p. i.

Rosolio di China.

Abbiate due fogliette di ottimo spirito di vino, nel quale vi metterete tre oncie di buona china ammaccata; dopo dieci, o dodici giorni d'infusione, lo filtrerete. Mettete la china già infusa nello spirito dentro un pozzonetto con una foglietta di acqua, e fate il tutto bollire coperto fino alla riduzione della metà; filtrate poi la decozione, la quale unirete allo spirito, e che addolcirete con circa cinque libbre di zucchero stretto a *primo filo*; oppure addolcirlo con cinque libbre di zucchero in pane sciolto in tre fogliette e mezza di acqua; filtrate poi il rosolio, e conservatelo. Questa è la vera maniera di fabbricare il rosolio di china, mentre l'alcool

quello che ne scioglie la parte resinosa, ed l'acqua ne scioglie la parte gommosa e salina; cosicchè con questo metodo si estrae tutta la sostanza della china.

Maraschino di Zara.

Levate il nocciuolo a cinquanta libbre di marasche, ed ammaccate bene gli ossi; che unirete alle marasche con cinque libbre di fronde del medesimo frutto, un'oncia di cannella, un'ottava di garofani, mezz'oncia di coriandoli, e otto beccali di vino generoso. Dopo otto giorni distillate il tutto a piccolo filo, ed otterrete un'acqua di marasche molto buona.

Volendo però fare lo spirito di marasche, bisogna tornare a distillare l'acqua con due libbre di foglie di marasche, ed avrete uno spirito eccellente.

Alcuni invece d'infondere le marasche nel vino, le infondono con l'acquavite.

In due maniere poi potrete comporne il rosolio.

Per la prima unirete dello spirito di vino rettificato all'acqua di marasche nella quale avrete sciolto dello zucchero in pane; osservate che sia di buon gusto, e poi filtratelo a perfetta chiarezza.

Per la seconda. Unirete dello zucchero in pane sciolto nell'acqua fredda a sufficiente quantità di spirito di marasche; indi filtrerete il rosolio con i soliti metodi.

Verdolino di Pensia.

Prezzemolo un manipolo, sommità di foglie di limoni mezzo manipolo, foglie fresche di finocchio un manipolo e mezzo, timo cedrato, erba S. Maria, lilla, menta romana, maggiorana, e dragoncello mezzo manipolo per ciascuna. Ammaccate tutte l'erbe, e ponetele in fusione dentro tre fogliette di buono spirito, aggiungendoci dodici mandorle amare, e mezza noce moscata; dopo otto giorni, filtrate lo spirito, addolcitetelo con lo zucchero, quindi filtratelo.

Rosoli di diversi Agrumi.

I rosoli di limone di cedro, di cedrato, di arancio forte, di calabresella, di bergamotta, di portogallo ec. si fanno tutti tanto per distillazione, che per infusione.

Volendoli fare per distillazione, che è il metodo migliore; si pongano le zeste dell'agrumi in fusione nell'acquavite, indi se ne distilla lo spirito.

Volendoli poi fare per infusione, non si ha che a mettere le zeste dell'agrumi dentro allo spirito di vino per sette, o dieci giorni; indi filtrarne lo spirito, ed addolcirlo.

Nota sopra i Rosoli.

Sarebbe un dilungarmi senza conclusione se io volessi minutamente dettagliare tutte le composizioni di tali liquori mentre il capriccio, ed il buon gusto sono i mae-

stri e la scorta in questi levbri , perchè basta ad unire più odori con lo spirito rettificato, e combinare in modo che un'aroma non superi l'altro, che così possono variare le centinaia di rosoli, cambiandogli nome a piacere.

Rattafia di Angelica.

Radice bruna di angelica tre oncie, garofani una quarta d' oncia, macis un'ottava; ammaccate il tutto, e ponete in fusione dentro quattro fogliette di spirito di vino; dopo quindici giorni, filtrate lo spirito, addolcitelo con lo zucchero, e fatelo chiarire secondo l' arte . . .

Rattafia di sette semi.

Semi di cimino, di anaci, di finocchio, di aneto; di coriandoli, di angelica, di carri, mezz' oncia per sorte; pestate il tutto grossamente, e quindi ponete in fusione in tre fogliette di Spirito di vino; dopo dieci giorni, passate lo Spirito, che lo accomoderete con lo zucchero, e lo filtrerete.

CAPITOLO XXVIII

Delle acque semplici distillate.

Acqua di Maraschino.

Vedetela alla pag. 253 ma invece del vino, o dell'acquavita si pongono le marasche in fusione con dell'acqua naturale, e si distillano dopo tre giorni.

Acqua di Cocomero.

Esprimete il sugo di quattro buoni cocomeri, il quale passato per setaccio lo metterete dentro un lambiccò stagnato, aggiungeteci due oncie di buona cannella, due fogliette di acqua semplice e quindi dopo sei ore procedete alla distillazione a piccolo filo; allorchè sentirete, che il liquore che stilla non ha più buon'odore e sapore; levate subito il recipiente e conservate l'acqua dentro le bottiglie bene otturate in luogo fresco. Quest'acqua è ottima per formare il sorbetto di Cocomero fuori di stagione.

Acqua di frutti diversi.

Dalle *pesche*, *ananassi*, *albicocche*, *pere moscate*, *ciliege nere*, *melappiette*, *melone*, ed altri frutti si può cavare un'acqua distillata la quale conserva l'odore ed il sapore del frutto; con le quali acque si possono apprestare dei sorbetti fuori di stagione, dandogli però sempre il loro corpo di agro, come si costuma di fare con il sugo dei frutti freschi. Il processo per fare queste acque è semplicissimo, facendolo nella seguente maniera. Ammaccate il frutto, e se sono *pesche*, *ciliege* ec. uniteci ancora i loro nocciuoli schiacciati; indi coprite con acqua a sufficienza, quantochè possa restar bene il frutto infuso, e dopo ventiquattr'ore distillate a piccolo filo; quindi conservate l'acqua distillata in bottiglie molto bene otturate.

Acqua di Cannella in più modi.

Ponete una libbra di cannella grossamente pesta dentro un lambicco, e quindi uniteci quattro boccali di acqua, e dopo due giorni d'infusione, distillate a fuoco degradato. Questa è l'acqua di cannella semplice. L'acqua di cannella composta si fa con il medesimo metodo, ma invece dell'acqua, vi si mettono quattro boccali di buon vino bianco.

Acqua di fiori d' Arancio.

Ponete cinque libbre di fiori di arancio dentro un lambicco con quattro boccali d'acqua, e dopo ventiquattr'ore distillerete l'acqua, odorosa. Volendola più odorosa, si rinfondono dei nuovi fiori di arancio con l'acqua distillata, e quindi si procede ad un'altra distillazione, con il qual mezzo, ne otterrete un'acqua odorosissima.

Acque di diversi fiori ed erbe odorose.

Con il metodo descritto dell'acqua di fiori di arancio, potrete fare le acque di rose, di melissa, di fiori di tiglio, di menta, di basilico, di gigli bianchi, e di altre piante, fiori, radici, ed aromati diversi.

CAPITOLO XXIX.

Degli oli essenziali per distillazione.

Allorchè avrete distillata una gran quantità di acqua odorosa con molti fiori, o erbe

semi radici, o cortecce aromatiche; vedrete galleggiarne l'olio essenziale; il quale si separa per mezzo della carta suga posta dentro un'imbutto, poichè l'acqua passa, e l'olio resta dentro la carta, il quale raccolto si conserva in piccole caraffine di cristallo con il turaccio smerigliato.

Si può ancora separare l'olio essenziale in altro modo, cioè: si pone l'acqua stillata dentro un'imbutto di vetro con cannello stretto, il quale si tiene otturato con un dito; quindi si fa passare l'acqua a goccia a goccia, e si raccoglie l'essenza che resta in ultimo. Gli oli essenziali pesanti, che restano in fondo dell'acqua distillata, si separano con decantare diligentemente la detta acqua, e così resterà l'olio nel fondo, il quale lo conserverete in bocciette ben chiuse.

Degli oli essenziali per espressione.

Molti frutti, e semi contengono oltre l'olio etereo ancora un'olio pingue, il quale allorchè si esprime nel torchio, porta seco una parte di olio etereo ancora, e perciò con il metodo dell'espressione si ottiene l'olio delle noci moscate, delle bacche di alloro ec.

Siccome poi gli oli essenziali di cedro di bergamotta, di arancio, di cedrato, di limone ec. si possono ottenere tanto per distillazione, che per espressione; così potrete osservare il solito processo per la distillazione, come di sopra si è detto;

253
volendolo fare per espressione si può ottenere o con esprimere le zote dell'agrume fra le dita, e farlo cadere in un recipiente di vostro, oppure si grattugia la superficie dell'agrume, e quindi si pone la scorza grattata tra due lastre, esprimendone l'olio essenziale, il quale si chiarifica lasciandolo in riposo.

Degli olii essenziali per descensum.

I garofani danno la loro essenza per distillazione con il metodo ordinario; ma se ne può cavare dell'eccellente con un altro modo facile, cioè: polverizzate dei garofani, e quindi poneteli dentro una pezza di lino, che legherete sopra un bicchiere, o tazza, facendo in modo, che la pezza faccia nel mezzo un conervo; vi si pone sopra un coperchio di rame, o di ferro con pochissimo fuoco, ed in questo modo colerà l'olio essenziale dentro al recipiente.

Degli Olii essenziali zuccherosi.

Questi olii essenziali sono di grande uso per dare odore alle paste, gelatine, sorbetti ec., e si ottengono dagli agrumi odorosi con il seguente modo. Si gratta tutta la scorza superficiale degli agrumi con un pezzo di zucchero in pane, il quale a mano a mano si va raschiando con un coltellino, e si pone dentro i vasetti vetriati, nei quali si conserva ben chiuso per le occorrenze.

Di alcuni altri Olii essenziali

Tutte le piante lillace, come il *tuberoso*, il *gelsomino*, la *violetta*, le *giunchiglie*, ed altri simili non danno alcun'essenza con la distillazione; ma la chimica però ha trovata la maniera di ottenerla con fare delle replicate infusioni dei detti fiori dentro l'olio di *bees*, o di *mandarilla dolci* estratto di recente, quindi meschiare l'olio odoroso con altrettanto *alkool* rettificato, e di porre il mescolio nella neve; l'olio si gela, e lo spirito s'impregna dell'odore, ed in questo modo si ottiene un'essenza odorosissima del fiore mentre l'olio grasso ne ha perduta tutta la fraganza; e il *alkool* viene ad impossessarsi di tutta la parte odorifera.

Se invece di ottenere questi *olii essenziali* con far congelare l'olio nella neve, si vno versare il mescolio dentro una storta, e ritrarne lo spirito odoroso, l'olio essendo pesante resterà nel fondo, e lo spirito ne sortirà con l'odore; ma questo metodo è cattivo, mentre per l'azione del fuoco si rarefa l'aroma, e si ottiene uno spirito con un debolissimo odore; onde il primo metodo è il migliore.

Supponendo che si voglia ottenere l'essenza di un fiore, si deve prendere un'libbra di fiori di questo fiore, e metterli in un'ortica di vetro, e versarvi sopra un'oncia di olio di *bees*, o di *mandarilla dolci*, e lasciare in quiete per 24 ore, e dopo di che si deve distillare in bagnomaria per 24 ore, e si ottiene un'essenza odorosissima del fiore, e l'olio che resta nel fondo è l'olio grasso, e si può usare per altri usi.

CAPI TOL O XXX

Di alcuni vini composti, sed altri liquori
 di cui si fa uso in medicina. Il primo è
 detto *Kermut composto*.

Radice di genziana, zeste di limone un
 oncia per sorte, pepe lungo una quarta
 d'oncia, vino generoso, fogliette, quattro.
 Dopo sei giorni d'infusione, si passa per
 feltro di seta, e si conserva in un vaso di
 vetro.

Questo vino è ottimo per le debolezze
 di stomaco, e per l'indigestione.

Sono molte le ribette con le quali si
 compone tal vino, ma la migliore è per-
 tamente questa, mentre non partecipa di
 quell'amaro disgustoso che per lo più ha
 questo vino. Il secondo è detto *Vino di Ciliegie*.

Levate l'ossa a trenta libbre di ciliegie,
 e ponetele dentro un gran catino con l'ot-
 tava parte de' suoi nocciuoli ammaccati,
 e qualche foglia fresca del frutto; coprite
 con una tela grossa, e lasciate che bolla
 come il vino; allorchè avrà terminata la
 fermentazione (osservando però che non
 agisca) tiratelo in chiaro, ed uniteci tre
 libbre di zucchero fino, e tre fogliette di
 spirito di vino; dopo un mese filtratelo,
 ponetelo nelle bottiglie bene otturate e
 conservatele dentro la sabbia in cantina.

Vino di Pesche.

Ammaccate trenta libbre di pesche mature, e ponetele dentro un vaso adattato con tre libbre di zucchero, una noce macinata, due fogliette di spirito di vino, ed un boccale di acqua; allorchè sarà terminata la fermentazione dopo dieci, o quindici giorni, tirate il vino in chiaro, ed aggiungeteci tre altre fogliette di spirito di vino, e sei libbre di zucchero; lasciate così per altri venti giorni; indi filtratelo, e conservatelo in bottiglie chiuse in luogo fresco.

Vino di Cotogni.

Prendete venti belli cotogni maturi, e tagliateli in fette fine; indi poneteli dentro dodici fogliette di buon vino; uniteci una foglietta di spirito di vino, due libbre di zucchero, e mezz oncia di cannella in istecco; dopo un mese filtratelo, e conservatelo.

Vino di uva spina.

Ponete dell' uva spina svagata e franta dentro un botticello; indi versateci sopra dell' acqua bollente, e lasciate così per venti giorni; tirate poscia in chiaro il liquore, e per ogni tre boccali uniteci una foglietta di spirito di vino, e tre libbre di zucchero; filtratelo poi, e conservatelo dentro le bottiglie otturate in cantina nell' arena.

Dopo qualche tempo diviene un liquore gratissimo.

Vino di Malaga fittizio.

Zibibbo libbre quindici, fiori di pesco oncie quattro, vino bianco generoso fogliette quaranta.

Mettete il tutto dentro un vaso, e lasciatelo bene coperto per lo spazio di cinque, o sei mesi; quindi tiratelo in chiaro, ed imbottigliatelo.

Vino Moscato artefatto.

Zibibbo buono libbre venti, fiori di sambuco una libbra, erba asclarea oncie sei, vino dolce bianco e buono fogliette sessantaquattro.

Seguirete l'istesso metodo, che il precedente di *Malaga fittizio*. Bisogna osservare, che il zibibbo sia buono, e ben capato.

Se non avete l'erba asclarea, potrete farlo con una libbra e mezza di fiori di sambuco.

Celibran.

Ponete quattro libbre di visciole schiacciate dentro quattro boccali di buon'acquavite, mezza noce moscata, ed uno stocco di cannella, dopo un mese filtrate il liquore, e conservatelo. Degli ossi schiacciati delle visciole mettetene altro che la terza parte.

Kirchvasser.

Schiacciate trenta libbre di cigliegio morette; indi ponetele dentro un vaso con tre boccali di acquavite, due libbre delle foglie del frutto, e tre boccali di acqua;

dopo dieci giorni distillate a piccolo filo; indi rettificate il liquore con una seconda distillazione.

In Russia ed in Germania stillano questo liquore senza addizione di acquavite, e solamente vi mettono un poco di acqua semplice; ma usano però la precauzione di coprire le ciglie con della cenere bagnata, e questo lo fanno per evitare le esalazioni spiritose; dopo un mese levano la crosta di cenere, ne stillano l'acqua spiritosa rettificandola poi con una seconda distillazione.

Idromele.
 Ponete quattro boccali d'acqua dentro un calderotto con quattro libbre di buon miele; fatelo poscia bollire, schiumandolo con diligenza; ed allorchè, ponendolo dentro un uovo erudo, lo sosterrà a galla, levatelo dal fuoco mentre sarà arrivato alla sua cottura; uniteci una quarta d'oncia di cannella; sei garofani, la quarta parte di una noce moscata due zeste di limone, ed una fogliette di spirito di vino; dopo un mese filtratelo, imbottigliatelo, e conservatelo in cantina.

Vino artificiale.

Mettete cinque libbre di zibibbo capato dentro un calderotto con otto boccali di acqua, e mezzo boccale di aceto; fate bollire finchè si ridurrà a due terzi; indi versate subito il tutto dentro un vaso capace, ed otturatelo; e dopo otto giorni

avrete un vino gustato da potersi bere.

Se in luogo del zibibbo vi servirete della piccola passerina, o di altr' uva secca, il vino non riuscirà così buono come quello fatto con il zibibbo.

Vino skiaretto composto.

Abbate quattro boccali di buon vino bianco, nel quale unirete mezza libbra zucchero, mezz' oncia di mandorle amare, un pizzico di zafferano, e sei garofani dopo due giorni tiratelo in chiaro, e conservatelo.

Vino forte all' Americana.

Prendete sei boccali di vino generoso, e ponetelo dentro una damigiana di vetro; uniteci mezza libbra di zucchero, mezz' oncia di pepe forte ammaccato, dodici garofani, mezza noce moscata, le zeste di mezzo arancio forte; dopo ventiquatt' ore passatelo in chiaro e conservatelo in bottiglie ben otturate.

Vino di China.

Mettete a bollire otto boccali d' acqua, e quindi uniteci una libbra di china ammaccata, otto libbre di zucchero, un' oncia di cannella, una noce moscata, e due oncie per sorte di coriandoli, e di garofani; ed allorchè il tutto avrà bollito lentamente per più di un' ora, si levi dal fuoco e si lasci raffreddare; indi vi si unisca mezza libbra di lievito stemperato, e si agiti il liquore per un' ora, si lasci poi così per quindici giorni, indi si tiri in chiaro, e vi si

Cred.

aggiungano due fogliette di ottimo spirito di vino; si filtri poscia a perfetta chiarezza, e si conservi.

Questo vino è antiputrido, ed antifebrile, e se ne prende qualche bicchierino a digiuno per preservativo nelle arie sospette.

Vino di Mela.

Schiacciate delle mele bene mature, e ponetele dentro un caldaio con tant'acqua che le copra, indi fatele bollire per mezz'ora; versatele poi un vaso, ed aggiungeteci un poco di lievito stemperato; battete bene il liquore, e lasciatelo fermentare per alcuni giorni; indi aratelo in chiaro, ed imbottigliatelo.

Alcuni vi uniscono un poco di spirito di vino.

Vino di Pere.

Con le pere mature, potete fare un vino come il precedente di mele.

Vino di fravole.

Ammacciate due libbre di fravole, e ponetele in fusione dentro quattro boccali di buon vino, una libbra di zucchero, ed una mezza foglietta di spirito di vino; dopo dodici ore si filtra, e si conserva.

Elixir di lunga vita.

Spirito di vino un boccale, agarico due oncie, agarico due oncie, zafferano un'ottava d'oncia, radice di genziana una quarta d'oncia, zedoaria una quarta d'oncia.

Dopo dodici giorni d'infusione, si filtra il liquore, e si conserva.

Questo *alixir* di moda è stomachico, purgativo antelmintico, ed antifebbrile.

La sua dose è un cucchiajo da tavola.

Degli Aceti odorosi.

Senza fare una lunga descrizione sulla maniera di fare gli aceti composti, i quali servono per condire delle insalate, o rilevare il gusto delle salse, crostini ec.; dirò solamente, che si pone quell'erba, o fiore che uno vuole dentro l'aceto, e dopo l'infusione di qualche giorno, si passa per un pannolino, e si conserva. Gli aceti più comuni sono all'aglio, alla scalogna, al dragoncello al basilico. ec.

Del servizio di Credenza.

E' regola generale di preparare tanti tondini di credenza, quanti sono necessarj, onde coprire una tavola a tenore della sua grandezza. Questi tondini, non solo debbano essere assai variati, e tramezzati, ma di più si debbono toccare l'uno coll'altro servendoli sopra la tavola. E' regola ancora generale, che questi tondini siano disposti prima sopra una tavola separata nello stesso modo, come si debbano posare sopra a quella del padrone, eccettuati i sorbetti gelati per i quali, o si rileveranno altri tondini, o si lasceranno dei vani espressamente per collocarli, allorchè sarà tempo di servirli. Il tutto affinché il servizio di credenza sia bene

-distribuito, e non nasca confusione nell'atto che si pone in tavola.

-Finalmente poco prima che i commensali si levino da tavola, si avrà già preparato in altra camera vicina, tutto ciò che è necessario per prendere il caffè, ed inoltre i bicchieri per i liquori spiritosi, come rosolio, rattafia, rhum ec.

FINE

PRODUZIONI

*Delle quattro stagioni dell'anno in Frutta, Fiori,
ed Erbaggi per servizio della Credenza.*



NELLA PRIMAVERA

IN FRUTTA

Mandorline tenere.
 Noci verdi.
 Albicocche verdi
 Pesche verdi.
 Prime Albicocche.
 Bianchette.
 Grisomole.
 Fiorentine.
 Macchiate primotiche.
 Giallone tardive.
 Mognine.
 Napoletane.
 Monichelle.
 Olandesi
 Bianchettone tardive.

Ciliege di tutte le sorte
 Graffioni.
 Mastri Pietri.
 Cornialine.
 Montagnole.
 Biancastre.
 Visciole comuni.
 Visciole papali.
 Morette.
 Marinelle.
 Marasche.
 Fravole di Giardino.
 Le Fravole di Bosco.
 Le Fravole ananasse.

IN ERBAGGI.

Sparagi bianchi.
 — verdi.
 — selvatici.
 Gli ultimi Broccoli.
 Piselli.
 Carote rosse.
 Ultimi Cavoli fiori.
 Finocchi.
 Fava fresca.
 Ultimi Gobbi.
 Insalatine fine:
 L'Indivia.
 Prezzemolo.
 Crescione.
 Cannei.

Dragoncello.
 Cren forte.
 Sedani
 Carciofi.
 Carote gialle.
 Lattuga lunga.
 — cappuccina.
 Luperi, o Luppoli.
 Radiche di Cicoria,
 Mazzocchi di cicoria.
 — d'indivia.
 Puntarelle di cicoria.
 Cicorietta tenera.
 Lattughella di campagna.
 Ravanelli di più sorte.

IN FIORI

Fiori di Borrachine .	Margherite .
Fiori di Aranci .	Coquigliardi .
Fiori di Limone .	Giacinti .
Narcisi .	Ranuncoli di ogni specie .
Tulipani .	Orecchie di Faraone .
Corone Imperiali .	Garofani .
Bottoni di Rose .	Gigli .
Rose d' ogni specie .	Garofanetti indiani .
Viole doppie , e scempie .	Iridi .
Viole Mammole .	Fritollarie .
Anemoni .	Bassinetti .
Margherite .	Orecchie d' orso .
Epatici .	Frassinelle .
Giunchiglie .	Fiori di Crocco .
Camomille .	Giacciè doppie .
Fiori di Prato .	Asfodili .

NELL'ESTATE

IN FRUTTA

Ultime Fravole .	Brutte buone .
Fravole d' ogni mese .	Spadone .
Fichi gentili .	Moscarole .
— di S. Giovanni .	Cremisina .
Ultime Albicocche .	Moscate .
Meloni poponi .	Bianchette .
Meloncini chinesi .	Pere Regine .
Cocomeri , o Angurie .	Rosselle .
Ultime Ciliegie .	Buon Cristiana d'estate .
Fuocchio granito .	Cassollette .
Ribes .	Moscatello .
Framboas .	Agresto .
Pesche di ogni specie .	Agrestone .
Peschette noci .	Prugne d'ogni qualità .
Pesche Asperges .	Verdaccio .
Pesche della Maddalena .	Zuccherine .
Trojane .	Mirabelle .
Carote .	Damaschine .
Giallone .	Regine Claudie .
Cancelliere .	Reali .
Par .	Pernicioni .
Pere di più sorte .	Imperiali .

Sorbe .
Ananassi .
Noci .

Limoni .
Nocchie .

I N E R B A G G I .

Fagioletti verdi .
Piccole Zucche .
Piselli fini .
— Golù .
Salse fine .
Crescioni .
Basilico .
Mentuccia .
Dragoncello .
Finocchi .
Peperoni .
Capperi .

Pomi di Terra .
Ultimi Sparagi .
Carote rosse .
— gialle .
Prezzemolo .
Cedrioli .
Cedrioletti .
Sedani .
Lattuga lunga .
Cappuccina .
Insalatine d'ogni sorte .
Ravanelli .

I N F I O R I .

Rose damaschine .
— bianche .
— rosse .
— scempie .
Garofani .
Campauelle .
Mayenne .
Nigelle .
Fiori di passione .
Amaranti .
Fiori di Parnaso .
Anemoni .
Violette .
Argemoni .
Tuberosi .
Croci di Malta .
Matricaria doppia , e
scempia .
Balsamine .

Piedi di Allodola .
Digitali di tutte le sorte .
Scabbiose .
Colchiche .
Lavanda , o Spigetta .
Tromboni doppi, e scempi
Paquarette .
Volubili .
Gelsomini comuni .
— di Spagna .
Occhi di Bue .
Viole doppie, e scempie .
Garofanetti .
Gigli .
Immortali .
Asteri .
Clematidi .
Scille .

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

I N F R U T T A .

Uva di tutte le sorte .
Moscatello .
Moscatellone .

Agrestone .
Berzamina .
Uva bianca .

Uva nera . . .	Violette . . .
Rafosco . . .	Finocchiette . . .
Piccoletto . . .	Melappie . . .
Pizzutello . . .	Melappioni . . .
Pergolese . . .	Melappiette . . .
Malvasia . . .	Zitelle . . .
Corintia . . .	Giacciole . . .
Uva buon vino . . .	Ultimi Coc omeri . . .
Ribezatte . . .	Meloni d' Inverno . . .
Bordellette . . .	Castagne . . .
Uvetta lacca , o sia Pama- rante . . .	Limoni . . .
Uva spina . . .	Franci forti . . .
Pesche di più specie . . .	— di Portogallo . . .
Duraci . . .	Morangoletti chinesi . . .
Scandriglie . . .	Limee . . .
Violette . . .	Pomi di Adamo . . .
Bordine . . .	Cedri . . .
Porporine . . .	Cedrati . . .
Reali . . .	Perette , o Spadefora . . .
Ammirabili . . .	Bergamotte . . .
Nivette . . .	Bizzarre . . .
Bellegarde . . .	Meleroze agrume . . .
Fichi di più sorte . . .	Pamploni . . .
Gli Ottati . . .	Limoni da mangiare . . .
Brusciotti bianchi . . .	Scorzoni . . .
— neri . . .	Pere di più specie . . .
Fallacciani . . .	Butirre . . .
Novelli . . .	Danesi . . .
Mataloni . . .	Pere del Duca . . .
Nespole . . .	Bergamotte . . .
Gensole . . .	Pere spine . . .
Lazzarole bianche . . .	Burrè . . .
Rose rosse . . .	Ultime Spadone . . .
Mandorle . . .	Pistacchine . . .
Mele di più sorte . . .	Angeliche . . .
Ranette . . .	Vergolesi . . .
Mele rose	Bagna bocche . . .
Ruzze . . .	Unzache . . .
Pasticciere . . .	Marchesi . . .
Rambourre . . .	Gelose . . .
Calville . . .	Setine . . .
Cirine . . .	Ambrette . . .
Bardine . . .	S. Germane . . .
	Martine . . .

Colmari .
 Reali .
 Buon Cristiane d' inverno .

Cotogni
 Granati

Pignoli o Pinocchi .

IN ERBAGGI .

Broccoli .	Pomi di terra .
Cavoli fiori .	Raponzoli .
Fagioletti verdi tardivi .	Cicoria .
Lattuga lunga .	Carote rosse .
Cappuccina .	— gialle .
Indivia .	Cardi, o Gobbi .
Salse fine .	Cren forte .
Pastinache .	Sedani .
Prezzemolo .	Crescioni .
Insalatine fine .	Caccialepre .
Cavoli verdi .	Rape .
Ravanelli di più specie .	Tartuffi .
Radiche di Cicoria .	Funghi di più specie .
Zucchette .	

IN FIORI .

Meraviglio .	Passavelluti .
Amaranti .	Narcisi di Portogallo .
Fiori di passione .	Garofanetti d' India .
Porpore .	Rose indiane .

NELL' INVERNO .

IN FRUTTA .

Meloni d' Inverno .	Uva secca .
Granati .	Visciole secche .
Olive verdi .	Prugne secche .
Uva conservata .	Olive nere secche .
Zibibbo .	Limoni .
Fichi secchi .	Tutte le qualità di Agrumi,
Castagne	Portogalli, o Aranci .
Pere d' Inverno .	Uva spina .
Mele di più specie .	Diversi altri frutti secchi,
Pignoli .	o conservati in altro mo-
	do .

IN ERBAGGI

Vedete le produzioni degli erbaggi di Autunno mentre in questa stagione si trovano l'istessi erbaggi

IN FIORI .

Fiori di paglia .	Passavelluti .
-------------------	----------------

I N D I C E

D ei pesi, e misure per intelligenza di quest' Opera.	Pag. III
Di alcuni termini usati nelle Arti del Credenziere, Confetturieri, e Liquorista.	ivi
C A P I T O L O I.º	
Scelta dello zucchero, modo di ben chiarificarlo, e sue diverse cotture.	1
Chiarificazione dello zucchero.	2
Prima cottura dello zucchero chiamata a lisa, o sciropo, ed in Francese lissè.	3
Seconda cottura a primo filo, o piccolo timaggio, ed in Francese piccolo perlé.	4
Terza cottura a stretto filo, o gran timaggio, ed in Francese gran perlé.	ivi
Quarta cottura a piuma, o penna, ed in Francese a la plume, o soufflé.	ivi
Quinta cottura a palla, o perla, ed in Francese gran soûlé.	ivi
Sesta cottura a caramello, ed in Francese a cassé.	ivi
C A P I T O L O II.º	
Dei colori per paste, confetture, e liquori. Osservazione sopra i colori.	5
Rosso di amarante, o sia di uvetta lacea.	ivi
— in conserva di cocciniglia.	6
— di cocciniglia in conserva in altro modo.	ivi
— di cocciniglia allo spirito di vino.	ivi
— di cocciniglia all' acqua.	7
— di carminio.	ivi
Rosolio di sandalo.	ivi
Giallo.	8
Turchino.	ivi
Verdi diversi.	ivi
Aranzio.	9
Lilla.	ivi
Persichino.	ivi
Scuro.	ivi
Nero.	ivi

CAPITOLO III.º

Modo di colorire la polvere di marmo per sablare
il pecterra del deser.

Sabla bianca.	10
— rossa chiara.	ivi
— rossa corallina.	ivi
— cremisi.	ivi
— ponsò.	11
— rossa scura.	ivi
— gialla chiara.	ivi
— color di arancio.	ivi
— gialla scura.	12
— color di bucciera.	ivi
— nera.	ivi
— turchina degradata.	ivi
— turchina gaja.	13
— verde d' ogni degradazione.	ivi
— di diversi colori.	ivi

CAPITOLO IV.º

Dei lavori al forno in generale, delle glasse,
e dei geli d' ogni sorte.

Paste diverse di pan di Spagna comune.	14
Pan di Spagna Papalino.	15
— di Spagna di magro.	ivi
Pasta alla Carignana.	16
— di Savoja.	ivi
— alla Provenzale.	ivi
— leggiera sbattuta di mandorle dolci.	ivi
— leggiera sbattuta di mandorle amare.	ivi
— ordinaria sbattuta di mandorle dolci, o di mandorle amare.	17
— fina sbattuta di mandorle all' Inglese.	ivi
— di bocca di Dama.	ivi
Paste leggiera e mezza leggiera sbattute, di pi- stacchi, o pignoli, o marroni, o nocchie, o pomi di terra.	18
Pasta alla plume.	ivi
Mille foglie.	19
Velantine.	ivi
Bordini alla Rena.	20
Fave Fine.	ivi
Fave ordinarie.	ivi
Fichi di Tivoli.	ivi
Soufflés alla marenza.	21

Cannelloni di mandorle.	21
Amaretti alla Modenese.	22
Affricanine.	ivi
Sospiri di amore.	ivi
Sultanine.	23
Bislacche alla Prussiana.	ivi
Mezz' alte alla Comasca.	ivi
Mostaccioletti alla Savojarda.	24
Mostazzini alla Lombarda.	ivi
— alla Cremonese.	ivi
Turchetti	ivi
Gastagnolette alla Maltese.	25
Buffi ammandolati alla Padovana.	ivi
Borracciate alla Napoletana.	ivi
— alla Veneziana di più maniere.	26
Marenghe d' ogni sorte.	ivi
Spume leggiere d' ogni qualità.	27
— gravi di tutte le sorte.	28
— guarnite.	ivi
Spumette a vento.	ivi
— Americane.	29
— alla Polacca.	ivi
Spumette all' Inglese.	ivi
Marzapapanetti alla Vicentina.	ivi
— di Mandorle amare.	30
— di Pistacchi.	ivi
Marzapani di Subiaco.	ivi
— Rotali.	31
— di Siena.	ivi
— Reali.	32
— ripieni.	ivi
— ai diversi frutti.	ivi
— di pignoli.	33
Pasta Reale di Mandorle dolci, e di fiori, e frutti artificiali.	ivi
— Reale di Mandorle amare.	34
— Reale di Pistacchi.	ivi
Paste ordinarie di mandorle dolci o di mandor- le amare.	35
Pistacchi marengati.	ivi
Mostaccioli sopraffini.	36
— fini.	ivi
— imbottiti.	ivi
Pan pepati sopraffini.	ivi

Pampepati fini.	37
Turchi.	ivi
Pan giallo,	38
Paste Amate.	ivi
Preggiate alla Bergamasca.	ivi
Ottaviane.	39
Cornetti alla Milanese.	ivi
Rotondotti alla Tirolese.	ivi
Stinchetti di Perugia.	40
Biskinfel alla Tedesca.	ivi
Bigné al forno.	41
Antinetti glassati.	42
Ciambellette Reali.	ivi
— rintorte.	ivi
— alla fiamminga.	43
— di mandorle amare.	ivi
Zéppoloni alla Napoletana.	ivi
Susamielli.	44
Ciambellette alla Delfina.	ivi
— Benvenute.	ivi
— di Marzapane.	ivi
— alla Francese.	45
— alla Berry.	ivi
Ciambelle semplici con l' uva	46
— alla Fiorentina.	ivi
— asciode.	ivi
— Papaline.	ivi
— frolle diverse	47
— al butirro.	ivi
— ripiene.	ivi
— con l' olio.	48
— alla Frascatana.	ivi
— alla Sezzese.	ivi
— lievite di più sorte.	ivi
Ciambelloni alla Verfezzana.	49
Pagnottelle lievite di ogni specie.	ivi
Maritozzi.	50
Pandoli.	ivi
Genovesi.	ivi
Biscotti di Monache.	ivi
— Majorchini.	51
— da Liquori.	ivi
— all' Egiziana.	52
— molli.	ivi

Biscotti Olandesi.	52
— di mandorle.	53
— di pistacchi.	ivi
— Papalini.	ivi
— alla Faentina.	ivi
— alla Veneziana.	54
— alla Lombarda.	ivi
— all' Americana.	55
— al cedrato.	ivi
— alla Calabrese.	ivi
— Sufflè.	56
— alla panna di latte.	ivi
— ai frutti canditi.	ivi
— di mandorla amara.	ivi
— all' Imperiale.	57
— alla Portoghese.	ivi
— ai fiori d' arancio.	ivi
— reali.	58
— diversi	ivi
Grandi biscotti alla spagnuola.	ivi
Biscottini alla Palermitana.	ivi
— di pan di spagna in più maniere.	59
— variati di diverse paste.	ivi
— da Dama.	60
— di Savoja.	ivi
— molli.	ivi
— alla Mammalucca.	61
— alla Bolognese.	ivi
— Melè	ivi
— alla Svizzera.	62
— alla Polonese.	ivi
— africani.	ivi
— alla Crema in più modi.	ivi
— alla spuma di latte.	63
— alla Baronessa in più modi.	ivi
— Croccanti.	ivi
— di Gelsomini.	64
— di fiori diversi.	ivi
— di Cioccolata.	ivi
— di nocchie in più modi.	65
— di Provenza.	ivi
— alla Persiana.	65
— alla Mantovana in più maniere.	ivi
— alla Turca.	ivi

Discottimi alla Fantasia.	67
— di montagna.	ivi
— alla Fiamminga.	68
— alla Valiere.	ivi
— all' ostie.	ivi
— all' Inglese.	ivi
— marzapanati al caffè.	69
— alla marescialla.	ivi
— alla miltese.	70
— alla Sultana.	ivi
— all' Ungherese.	ivi
— di Marzapane alla cioccolata.	71
— di Anaci.	ivi
— Glassati.	ivi
— alla Genovese.	72
— di Versallies.	ivi
— alla Moscovita.	ivi
— all' Oricutale.	73
— alla Monarca.	ivi
— all' irlandese.	ivi
— di pistacchi alla Siciliana.	74
— di Mandorle amare.	ivi
— alla Marenga.	ivi
Bomboches diverse alle paste sbattute.	75
Raffioli alla Napoletana.	ivi
Fonghetti alla Marenga.	76
Giardinetti variati.	ivi
Paste Bijù.	ivi
Dei Geli e Glasse di zucchero d' ogni sorte	77
Gelo al tiraggia.	ivi
Glassa al tiraggia.	78
— reale.	79
— alla marenga.	ivi
Maniera di glassare a cazzarola tutto ciò che si vuole.	ivi

CAPITOLO V.^o

Dei lavori a cazzarola d' ogni specie, e di altre lavorazioni diverse.

Zucchero Candito.	80
— in Pino.	81
— Spongato di più sorte.	ivi
— Spongato alle Perlino.	82
— Spongato Grillié.	ivi
— Gettato.	iv

Zucchero d' Orzo d' ogni qualità.	83
Caramelli d' ogni specie,	ivi
— filati diversi.	ivi
Mezze Paste a cazzarola, dette ancora Caramelle.	84
— Pastiglie alla Perla.	ivi
— Pastiglie a freddo.	85
— Pastiglie al bianco d' uovo	86
— Paste di frutti o di Agrumi,	ivi
— Pastine di Marroui.	ivi
ConsERVE Reali di Pistacchi.	87
Pignoccate Comuni.	ivi
— al Candito.	ivi
— ad uso di Perugia.	ivi
Pignoccate.	88
Mandorlate alla Napoletana.	ivi
Confortini diversi.	ivi
Grigliaggi d' ogni sorte.	ivi
Mezze pastine di fiori diversi.	89
Mandorle Attorrare.	90
— alla Perlina.	ivi
— all' Imperiale.	91
— o pistacchi in pioggia d' oro.	ivi
— all' Arlecchina.	ivi
— ed altro al zucchero granito.	92
— in Sortù.	ivi
— Reali.	ivi
— Glassate.	93
— alla perla.	ivi
— alla Cioccolata.	ivi
Pistacchi, o Nocchie in modi diversi.	ivi
— alla Pastiglia.	94
— alla Toledana.	ivi
Torroncini alla Portoghese.	ivi
— Brutè in più maniere.	95
— Sufflè.	ivi
Perline d' ogni specie.	96
Fiori, o altro in camicia.	ivi
Doblès.	97
Böttigliette ai liquori in più modi.	ivi
Frutti in Sortù.	98
Torrone ad uso di Benevento.	ivi
Nocchiata alla Napoletana.	100
Biglietti di Fortuna.	ivi
Globi d' Amore.	ivi

Finocchio Glassato.	101
Bacchettine diverse.	ivi
Spugne diverse.	ivi
Garamelle candite al Maraschino.	102
Uovi Molles, o uovi alla Fallacchiera in più modi.	ivi

CAPITOLO VI.º

Del Pastigliage, e delle Pastiglie d' ogni genere.	103
Pastigliage per Decorazione.	104
Pastiglie al Dragante d' ogni sorte.	105
Diavoloni e Diavolini diversi.	ivi
Pastiglie a Freddo.	106
— alla Francese.	107

CAPITOLO VII.º

Del Scioppati o sia Canditura.	108
Degli Agrumi in Scioppo.	ivi
Dei frutti maturi Scioppati.	110
Di alcuni frutti verdi in Scioppo.	112
Dell' erbe e fiori in generale, e modo di sciopparli.	113
Avvertimenti necessari sopra gli Scioppati.	114

CAPITOLO VIII.º

Del Tiraggio, o sia il modo di tirare a secco	
— la Canditura in più maniere.	115
Canditura al Tiraggio.	116
— a Secco.	ivi
Dei Fiori tirati a secco in più modi.	ivi

CAPITOLO IX.º

Del Brillante.	118
Maniera di Brillantare qualunque lavoro.	ivi

CAPITOLO X.º

Delle Composte d' ogni sorte.	120
Composte allo Scioppo.	121
— a fresco a mezzo zucchero.	ivi
— a fresco a tutto zucchero.	122
— a fresco di Portogallo.	ivi
— al Forno.	ivi
— e frutti in Acquavita.	123
— di Liquori.	ivi
— alla Cenera.	124
— Grillie.	ivi
— al Vino.	ivi
— alla Marenga.	125
— alla Gelatina.	ivi

CAPITOLO XI.

Delle Gelatine di tutte le qualità.	125
Gelatine di frutti Mucilluginosi	126
— di frutti sugosi.	127
Osservazioni sopra le Gelatine.	ivi

CAPITOLO XII.

Delle Conserve d'ogni specie, e delle mezze pate di frutti, o di fiori diversi.	128
Conserva liquida di qualunque Agrume.	129
— liquida di frutti in polpa.	ivi
— liquida di frutti sugosi.	ivi
— liquida di fiori diversi.	130
— solida di agrumi.	ivi
— solida di frutti in polpa.	131
— solida di frutti sugosi.	ivi
— solida di fiori diversi.	ivi
Conserve secche di frutti al Tiraggio.	ivi
— secche di frutti al vino.	132
— secche di frutti al zucchero in grana.	133
— secche di frutti alla Francese.	ivi
Cotognata in più maniere.	ivi
Cocuzzata alla Palermitana.	134
Conserva di Orzata.	ivi
— di semi di Melone.	ivi
— di Pignoli.	ivi
— di Pistacchi.	ivi
— in polvere di semi di Melone.	135
Piccole Conserve di Erbe diverse.	ivi
— Conserve di frutti, o di Agrumi a Tiraggio	ivi
— Conserve al sugo di Frutti.	136
— Conserve di diverse specie.	ivi

CAPITOLO XIII.

Delle Marmellate d'ogni sorte.	137
Marmellata d'ogni specie di Agrume.	ivi
— di ogni qualità di frutti in polpa.	138
— di frutti sugosi.	139
— di fiori diversi.	ivi

CAPITOLO XIV.

Dai Sciroppi, e delle Bevande deliziose.	140
— Sciroppi naturali di frutti sugosi in conserva.	ivi
— Sciroppi al sugo di Frutti.	141
— Sciroppi di diversi frutti in più modi.	ivi
— Sciroppi di fiori diversi.	142
— Sciroppi di Erbe diverse.	ivi

Diversi altri Sciroppi	143
Dei Sciroppi di essenze di agrumi.	ivi
— Sciroppi Spiritosi.	144
Sciroppo Acetoso semplice.	ivi
— Acetoso al sugo di frutti.	ivi
Agro di cedro naturale.	ivi
— di Cedro passato.	145
— di Arancio naturale.	ivi
— di Arancio passato.	ivi
Sciroppo di Orzata .	ivi
Poncio Naturale.	146
— caldo Spongato.	ivi
— caldo al Vino.	ivi
Zabaglione alla Milanese .	ivi
Negus alla Svozzese .	147
Beyanda Giapponese .	ivi
— Americana semplice .	ivi
— ai frutti .	ivi
Annotatione sopra alcune beyande deliziose .	148
CAPITOLO XV.º	
Dei Sorbetti gelati d' ogni qualità ,	149
Maniera di gelare qualunque Sorbetto .	ivi
Modo di fare i Pezzi gelati .	150
Alcune Regole generali per i Sorbetti .	ivi
Dei Sorbetti cotti di Latte , ed altri simili	151
Dei Sorbetti di Latte crudo .	ivi
Dei Sorbetti di Agrume .	ivi
Dei Sorbetti di Frutto di qualunque sorte in ge- nerale .	ivi
Dei Sorbetti per Infusione .	152
Dei Sorbetti Graniti .	ivi
Dei Sorbetti Spongati .	153
Sorbetto di Latte naturale .	ivi
— di Butirro .	ivi
— di pane di Spagna .	ivi
— alla Crema di qualunque sorte .	154
— al Candito d' uovo ,	ivi
— di Caffè naturale .	ivi
— di Caffè bianco .	155
— di Cioccolata naturale .	ivi
— di Cioccolata bianca .	ivi
— di Cannella naturale .	156
— di Cannella bianca .	ivi
— di Pistacchio naturale .	ivi

Sorbetto di finto Pistacchie .	156
— di semi di Melone .	157
— di Pignolo .	ivi
— di Mandorle dolci .	ivi
— di Mandorla amara .	ivi
— di Nocchiata .	ivi
— di Castagna .	ivi
— di Orzata .	ivi
— di qualunque Agrume .	158
— di Latte crudo .	ivi
Spume gelate di ogni sorte .	ivi
Sorbetto di pesche , ed ogni altro frutto .	159
— di Poncio granito , e Spongato .	160
— di Gramolata .	ivi
— di tutto frutto .	161
— di qualunque Liquore Spiritoso .	ivi
— di Maraschino in più modi .	ivi
— d' uovo Cinese .	ivi
— di Poncio al sugo di Frutti .	162
— di Latte ai Liguori .	ivi
— di perfetto Amore .	163
— Spongato di Vaniglia .	ivi
— di qualunque Fiore .	ivi
— di Anaci .	164
— all'acqua di Finocchio .	ivi
— di Badian .	ivi
— di thé alla panna di latte ,	ivi
— variato al fior di latte .	165
— di Polenta alla milanese .	ivi
— variato di Diavolone .	ivi
— delizioso di Baviera .	166
— di Latte al zeffiro .	ivi

C A P I T O L O XVI.º

Del modo di fabbricare ogni sorta di Confetti .	ivi
Folignata .	171

C A P I T O L O XVII.º

Della fabbricazione della Cioccolata , e del Bu-	
— tirro di Cacao .	ivi
Cioccolata di tutto Caracca .	175
— di due terzi Caracca .	ivi
— di metà , e metà .	174
— di tutto Mariguone .	ivi
Butirro di Cacao	ivi

CAPITOLO XVIII.º

Delle Creme, Formaggi di Ufficio, ed altre lavorazioni di latte .	ivi
Crema pasticciera di ogni qualità .	175
Creme delicate di tutte le sorte .	ivi
— di Zabaglione alla Milanese in più modi .	176
— Veloutée in più maniere .	ivi
— Fovettés di ogni genere ,	177
— alla Luneville di tutte qualità .	178
— all' acqua di tutte maniere .	ivi
— di frutti o di agrumi in più modi .	179
— di Poncio in più maniere .	180
— di qualunque liquore .	ivi
— alla Marenga .	181
— al Levage .	ivi
— al Petit-vent .	ivi
— all' Eroica .	ivi
— alla Monarca .	182
— alla Valdek .	ivi
— di Corte .	183
— al Caramello .	ivi
— di Filograna .	ivi
— alla Frangipana .	ivi
— all' Inglese .	184
— all' Orientale .	ivi
— alla Ginevrina .	ivi
— alla Mikelbourg .	185
— alla Donzella .	ivi
— alla Portoghese in più modi .	ivi
— Saspè .	186
— diverse di Mandorle, o di Pistacchie .	ivi
Bianco Mangiare di molte qualità .	ivi
— Mangiare in fettuccia zoppa .	187
— Mangiare all' Avignonese .	188
Delle Spume di Latte di ogni sorte .	ivi
Giuncatine alla Fiorentina .	189
Latte Spesso .	ivi
Bombe Spongate di più sorte .	190
Formaggio alla Chantilly .	191
— al fior di Latte .	192
— all' Imperiale .	ivi
— alla Borgognona .	ivi
— alla Spilimberg .	193
— all' Olandese .	ivi

Formaggio alla Brasiliense .	194
— alla Marecciolla .	195
— al Saint-Cloud .	ivi
— alla Giorgiana .	ivi
— di Bretagna .	195
— alla Regna .	197
— alla Bisanson .	ivi
— alla Prussiana .	ivi
Ricottina alla Patèria .	ivi
— alla Matrik .	198
— alla Spielman .	ivi
Latte di Mandorle alla Perillè .	ivi
Quagliabotto di Poitieu .	199
Latte in Sortù .	ivi
— di Mandorle alla Torinese .	ivi
— di Mandorle alla Minoire .	200
C A P I T O L O XIX.º	
Dei Cialdoni, e Goffrè d'ogni sorte .	ivi
Cialdosi alla Francese .	202
— alla panna di Latte .	ivi
— all' Italiana .	ivi
— alla Napoletana .	ivi
— alla Spagnuola .	ivi
— alla Veneziana .	203
— all' Imperiale .	ivi
— di Magro .	ivi
Goffrè alla Moscovita .	ivi
— alla Prussiana .	204
— alla Fiamminga .	ivi
— alla Tedesca .	ivi
— alla Reale .	ivi
C A P I T O L O XX.º	
Delle Mostarde, e Salse di Credenza .	205
Mostarda di Senapa .	ivi
— di Acetosa .	ivi
— d' Uva nera .	206
— d' Uva composta .	ivi
— comune di qualunque frutto .	ivi
— fina alla Veneziana .	207
Salsa Inglese .	ivi
— verde fredda .	ivi
— remolada fredda .	208
— bianca di pignoli .	ivi
— semplice di pistacchi .	ivi

Salsa alla Citrullina 208
 — dolce al sugo di frutti 209
 — di pistacchi alla Siciliana ivi
 — fredda alla Ravigotta ivi
 — di acciughe all' Olandese ivi
 — fredda di capperi , e di altri frutti , o erbe in
 aceto 210
 — dolce alla Napoletana ivi

CAPITOLO XXI°

Dei Frutti , Ordouves , Insalate, ed altro , che
 si serve in tavola dai Credenzieri ivi
 Crostini di ripiego 213
 — Fristek 214
 — di Acciughe all' Inglese ivi
 — di Acciughe all' Italiana ivi
 — di Acciughe alla Marinara ivi
 — di Salumi diversi 215
 — alla Maltese ivi
 — all' Addobbo tanto di grasso, che di magro ivi
 — alla Mamalucca 216
 Insalata alla Francese ivi
 — alla Genovese ivi
 — alla Maltese 217
 Cappone di galera variato in più modi , ivi
 Colla di Pesce 218

CAPITOLO XXII°

Dell' Erbe , e dei Frutti conservati in Aceto 219
 Carote ad uso di Viterbo ivi
 — rosse alla Cittadina 220
 Fagiolotti verdi ivi
 Salse fine 221
 Carciofi ivi
 Cicoria bianca ivi
 Sparagi ivi
 Cedrioletti ivi
 Capperi 222
 Frutti diversi ivi
 Peperoncini ivi
 Avvertimento sopra le composte in Aceto ivi

CAPITOLO XXIII.

Per conservare diversi frutti , e fiori fuori di sta-
 gione 223
 — i Meloni , o Poponi ivi
 — diverse sorte di Pere 224

Per conservare diverse qualità di Mele	224
— le Lazzarole	ivi
— le Pesche	225
— le Albicocche , o Briccicole	ivi
— i Cotogni	ivi
— le Prugne , o Lucini	ivi
— i Granati	226
— le Nocciuole . o Nocchie	ivi
— l'Uva	ivi
— le Giuggiole , o gensele	227
— le Castagne	ivi
— tutte sorte di Agrumi	228
— alcuni fiori fuori di stagione	ivi

C A P I T O L O XXIV.º

Dei Liquori in generale	229
-----------------------------------	-----

C A P I T O L O XXV.º

Della Distillazione in generale; modo di otte- nere l'Acquavite e lo spirito di vino (al- col)	230
--	-----

Distillazione dell'Acquavite	233
dello spirito di vino (alcol o alkhol)	234

C A P I T O L O XXVI.º

Della fabbricazione de' Liquori fini da tavola; della maniera di filtrarli	235
---	-----

Maniere di addolcire gli spiriti con lo zucchero	236
--	-----

Della Filtrazione dei Liquori	237
---	-----

Maniera di chiarificare i Liquori	239
---	-----

C A P I T O L O XXVII.º

Dei Rosolj , e delle Rattafie d'ogni sorte	240
--	-----

Rosolio di Cannella	242
-------------------------------	-----

— di Garofani	ivi
-------------------------	-----

— di Anaci	ivi
----------------------	-----

— di Finocchio	243
--------------------------	-----

— di Badiana (anaci) stellati	ivi
---	-----

— di Sasso frasso	ivi
-----------------------------	-----

— di Coriandoli (pitartima)	ivi
---	-----

— di Vainiglia	ivi
--------------------------	-----

— di Calamo aromatico	ivi
---------------------------------	-----

— di Cardamomo	ivi
--------------------------	-----

— d'Appio	ivi
---------------------	-----

— di Escubar	ivi
------------------------	-----

— di Mandorla amara	ivi
-------------------------------	-----

— di Ginepro	244
------------------------	-----

— di Menta	ivi
----------------------	-----

Rosolio di Timo .	ivi
— di Madricale .	ivi
— di Rosmarino .	ivi
— di Lilla ,	ivi
— di Melissa .	ivi
— di Amarante .	ivi
— di Clio Indiano ,	245
— di Ruta .	ivi
— di Assensio .	ivi
— di giunco odoroso .	ivi
— di Rose .	ivi
— di fiori d' arancio .	ivi
— , o crema di Caffè .	ivi
— , o crema di Caccao .	ivi
— di fravola .	246
— , o crema di cioccolata .	ivi
Indovinar lo devi .	ivi
Hipocras .	ivi
Sospiro di Ninfa .	ivi
Missipi .	ivi
Mille odori .	247
Non lo saprai .	ivi
Bocca di Dea .	ivi
Lagrime di amante .	ivi
Acqua Turca .	ivi
Fiamma di fuoco .	248
Mistra di Levante .	ivi
Diavolone rosso .	ivi
Torroncino .	ivi
Crema di noci verdi .	ivi
Liquore stomatico di noci .	ivi
Elisir di lunga vita ,	249
Alkerms liquido .	ivi
Rattafia Imperiale .	ivi
Olio di Venere .	250
Liquore Peruviano stomatico	ivi
Rattafia di Grenoble .	ivi
— di Cotogni ,	ivi
Piacer delle Dame .	250
Acqua Moscata .	251
Crema Soave .	ivi
Barbades .	ivi
Escubac Inglese .	ivi
Perfetto amore .	ivi
Vero latte di vecchia .	ivi

Acqua d' oro .	252
Chiarretto d' Armenia .	ivi
Rosolio di China .	ivi
Maraschino di Zara .	253
Verdolino di Persia .	254
Rosoli di diversi Agrumi .	ivi
Nota sopra i rosoli .	ivi
Bottafia di Angelica .	255
— di sette semi .	ivi

CAPITOLO XXVIII.º

Delle Acque semplici distillate ,

Acqua di Maraschino .	ivi
— di Cocomero .	256
— di frutti diversi .	ivi
— di Cannella in più modi .	257
— di fiori d' arancio	ivi
— di diversi fiori ed erbe odorose .	ivi

CAPITOLO XXIX.º

Degli oli essenziali per distillazione .	ivi
Degli oli essenziali per espressione .	258
Degli oli essenziali per descensum .	259
Degli oli essenziali zuccherosi .	ivi
Di alcuni altri oli essenziali .	260

CAPITOLO XXX.º

Di alcuni vini composti , ed altri liquori .	261
Vermut Composto .	ivi
Vino di Ciliege .	ivi
— di Pesche .	262
— di Cotogni .	ivi
— di uva spina .	ivi
— di Malaga fattizio .	263
Moscato artefatto .	ivi
Celibran .	ivi
Kirchvasser .	ivi
Laromele .	264
Vino artificiale .	ivi
— chiaro composto .	265
— forte all' Americana .	ivi
— di China .	ivi
— di Mele .	266
— di Pere .	ivi
— di Fravole .	ivi
Elixir di lunga vita .	ivi
Degli Aceti odorosi .	267
Del servizio di Credenza .	ivi



MANUALE

del

*Creduziere, Confetturiere e
Liquorista di raffinato gusto
moderno.*

O P E R A

DI VINCENZO AGNOLETTI.



*del Credenziere , Confetturiere e Li-
quorista di raffinato gusto moderuo.*

O P E R A

DI VINCENZO AGNOLETTI

**CREDENZIERE E LIQUORISTA PENSIONATO DI S.
M. I. E R. L' ARCIDUCHESSA D'AUSTRIA MARIA
LUIGIA DUCHESSA DI PARMA , PIACENZA E
GUASTALLA.**

*..... sic , ut mihi numquam
In vitam fuerit melius*

Oraz. lib. 2. sat. 8. v. 3.

TOMO II.

ROMA 1831.

PRÉSSO ANGELO AJANI

Con approvazione

Il *pastigliage* è un lavoro di 'credenza, che sebbene non sia mangiabile, serve per ornamento del *deser*, e per formare i tondini rialzati. In oggi, è un lavoro che quasi non si usa più, mentre il *deser* si guarnisce con gruppi, vasi, colonne, tempj ec, o di pietre dure, oppure con porcellane, e tanti poi invece del *deser*, adornano il mezzo della tavola con canestrine, e vasi di porcellana, o di majolica, riempiendoli di aranci, di limoni, e di fiori. I tondini ancora si rialzano con cartine di Francia, talchi, e fiori finti. Ma siccome a tutti non piace il metodo presente, anzi vi sono molti che amano i lavori di *pastigliage*, così vi descriverò la maniera di farlo, ma circa poi l'indicarvi il preciso modo di lavorarlo, e formarne la decorazione è impossibile, mentre dipende tutto da un genio particolare, dal buon gusto, e dalla leggiadria del disegno. Le armature dei rialzi si fanno di latta, di cartone, di filo di ferro, e di scatolicchie; onde con il vedere, e con la buona volontà e diligenza si può apprendere a ben travagliarlo.

Pastigliage per decorazione.

Abbiate una libbra di zucchero in pane pesto e passato per velo, ed unitelo ad una libbra e mezza di polvere d'amido. Ponete della gomma dragante bianchissima dentro una terrina, e cuopritela di acqua; fatela stare in luogo tiepido finchè la gomma sarà bene ammollita, e quindi passatela per setaccio con espressione. Impastate poi il zucchero con l'amido, e la mucillagine della gomma, e pestate

vori nelle stampe di legno intagliate, spolverizzandole con polvere d'amido, ed attaccate poi i suddetti lavori bagnati con l'istesso dragante, o gomma arabica, e quindi fateli asciugare in istufa.

Pastiglie al dragante d'ogni sorte.

Le *pastiglie* sono di grande ornamento sulle mense, ed ancora sono molto piacevoli al gusto per la fragranza delle essenze con le quali si danno gli odori alle *pastiglie*. Ancora in questo genere non si può precisarne le forme, mentre con i piccioli taglia-paste di latta, e con le stampe di legno, si formano dei graziosissimi lavori. Il modo di fare la *pastiglia* è il seguente: ponete del zucchero in pane finissimo dentro il mortajo, ed uniteci l'odore e colore che vorrete, e tanta mucillaggine di gomma dragante, che basti a formare una pasta piuttosto soda; formateci poi delle lumachelle, camei, serpette, stellette, fiori ec. spolverizzandoli con zucchero fino acciò non si attacchino, e fateli asciugare in istufa.

Le paste del *pastigliage*, e delle *pastiglie*, bisogna tenerle cuoperte con una tazza o altro, altrimenti l'aria le asciutta, e non si possono lavorar bene.

Pastiglie ai frutti.

Mescolate un' oncia di qualche marmellata di frutti (che sia ben ristretta) con tre oncie di *pastigliage* buono e di corpo, aggiungeteci del zucchero fino, che formi una pasta maneggevole, e poi con essa fateci quei lavori che vorrete, asciugandoli bene in istufa.

fetti, e si dà il nome di *diavoloni*, e *diavolini* per esser i primi più grossi, ed i secondi più piccioli. Le maniere poi di farli sono le seguenti.

Prima maniera. Abbiate una pastiglia con l'essenza di cannella; indi formate i *diavoloni*, ed asciugateli bene in istufa; poneteli poi dentro una boccia tonda di cristallo, e versateci qualche goccia di olio essenziale di cannella, e ad un'aria di fuoco muoveteli con diligenza finchè saranno asciuttati; replicate l'olio di cannella con il metodo istesso, finchè avranno preso quell'odore, e sapore che vorrete, ed allorchè saranno bene asciutti, li conserverete dentro le boccie di cristallo bene otturate. Si può ancora dopo fatte l'avime di pastiglie, ingrossarli nella caldaja come tutti gli altri confetti, e poi dargli l'olio di cannella dentro la boccia.

Seconda maniera. Allorchè avrete fatti i *diavoloni* di pastiglia, li metterete nella caldaja da confetti, e le darete due o tre coperte di zucchero, secondo che li vorrete fare più o meno grossi; indi metteteli dentro una boccia tonda di cristallo, e dategli l'olio di cannella nell'istessa maniera che di sopra si è descritta.

Con questi due metodi potrete fare i *diavoloni*, ed i *diavolini* con l'essenze di garofani, di rose, di menta peperita, di bergamotta ec. La maniera di dare le coperte di zucchero, e fabbricare i *confetti*, la troverete nel Cap. XVI.

Pastiglie al bianco d'uovo.

Si forma una pasta maneggevole con zucchero in pane finissimo, bianco d'uovo, il colore e l'odore che si vuole, e se ne fanno tante picciole palline che si conservano sulla carta descrittiva di

lanno asciugare in istufa.

Pastiglie a freddo.

Abbate una dissoluzione densa di gomma arabica, alla quale unirete del zucchero in pane, e l'odore che vorrete, formandone una pasta tenera e maneggievole; formatene tante palline, che accomoderete sopra una lastra di rame stagnata, ed unta leggiermente con una mandorla; battete con diligenza la lastra acciò prendino la forma della pastiglia; indi fatele asciugare in istufa.

A queste pastiglie potrete dargli il colore che vi piace, ed ancora potrete unire più paste colorite insieme, che verranno di molta bella apparenza. Queste pastiglie facendole così a freddo, ed impastate con spiriti odorosi, conservano benissimo la loro fragranza per non aver sofferta l'azione del fuoco.

Pastiglie alla Francese.

Abbate del zucchero in pane pesto, il quale passerete per un setaccio di crino largo, e quindi lo tornerete a passare per un setaccio di velo per levarne tutta la parte più sottile, mentre dovete servirvi solamente che della grana grossa. Ponete dunque la grana grossa del zucchero dentro una terrinetta, e quindi uniteci quell'olio essenziale che vorrete, come v. g. di *cannella*, *menta*, *garofano*, *bergamotta* ec., ed il colore analogo; aggiungeteci indi poc' acqua per volta, e formatene una pasta dura, che ne metterete un poco per volta dentro un picciolo pozzonetto con il becco lungo, e ponetelo sopra un lento fuoco; maneggiate di continuo con una spatola, e subito che vedete che stà per bollire, e che la pasta è divenuta ben liquida, con

fattele di quella grandezza che vorrete, e quindi portatele per qualche ora in istufa, e poi staccatele dalla carta e conservatele. Si possono ancora gettare nelle cartine, o nelle cassetine, e poi tagliarle a piacere. Tutte le sorte di pastiglie si possono ancora brillantare.

Pastiglie bijou.

Fate cuocere del zucchero a stretto filo, ed uniteci l'odore e colore che vorrete; indi con il pozzonetto a becco gettate le pastiglie in picciole gocce sopra la carta da scrivere, e poi fatele ben fermare in istufa; indi bagnate per di sotto leggermente la carta, levate le pastiglie, e finite d'asciugarle bene in istufa.

Queste pastiglie si gettano ancora dentro le stampette di rame dove sia cisellato un ritratto, o un fiore, o qualch' emblema ec. untate prima leggermente con olio; ed ancora si gettano in cartine, ovvero nel zucchero pesto dove sia impresso qualche lavoro con le formette di legno, o di metallo.

Queste grosse pastiglie si servono tanto naturalmente che brillantate.

Si avverta di gettare il zucchero non tanto caldo.

Pastiglie alla Bourbone.

Quando è cotto il zucchero a stretto filo si st ancheggia; indi si getta sulla pietra con sotto del zucchero in polvere; vi si unisce qualche goccia d'acqua, e si maneggia finchè resti ben bianco e morbido; se ne faccia allora diverse porzioni, che a ciascuna gli si darà un'odore, ed un colore differente, e poi se ne formino piccioli lavori a pia-

acqua, e si fanno asciugare all'aria.

CAPITOLO VII.

Dei Sciroppati ossia Canditura:

Per non dilungarmi in discorsi inconcludenti sulla proprietà, qualità e stagione de' frutti, e degli agrumi, qui appresso brevemente vi descriverò i modi facilissimi per mettere in zucchero qualunque frutto maturo o verde, come ancora tutte le specie di agrumi, erbe, radici e fiori, i quali potrete apprestarli allo sciroppo per *composte*, oppure *brillantarli*, o tirarli a *secco*, che in allora acquistano il nome di canditura. Osservasi però di adoperare zucchero bianco ed asciutto, se si vuol fare dei *sciroppati*, e della *canditura* chiara, e ben trasparente.

Degli agrumi in sciroppo:

I *cedri*, ed i *limoni* detti *scorzoni*, tanto interi, che tagliati in spicchi, ai quali si dà il nome di scorzette si pongono in zucchero nel modo seguente. Mettete i *cedri*, o i *limoni* dentro una concolina con un poco di sale ed acqua, che restino ben coperti; dopo quattro o cinque giorni levateli dalla salimoja, e fateli stare per altri cinque o sei giorni nell'acqua fresca, cambiandola due o tre volte il giorno; quindi fateli cuocere con acqua, ed un pezzetto di allume di rocea, il quale maggiormente li schiarisce. Osservate però di non farli passare di cottura, mentre basta che uno stecco vi penetri con facilità, che allora sarà giusta; levateli dal fuoco, e metteteli nell'acqua fresca,

dentro ai plumi, o castini invernicciati. Abbiate del zucchero ben chiarito, ed a cottura di *stretta lisa*, osservatelo che sia tiepido, il quale lo verserete sopra gli agrumi, e farete che restino ben coperti dal zucchero. Ogni due o tre giorni poi scolerete il zucchero dagli agrumi, e lo farete bollire schiumandolo bene, e quando sarà a *stretta lisa*, fatelo quasi raffreddare, e tornate a metterlo sopra gli agrumi. Replicate l'operazione suddetta per otto o dieci volte fino a tanto che vedrete gli agrumi ben chiari, ed impregnati bastantemente di zucchero; allora stringete il zucchero a *primo filo lento*, e tiepido mettetelo sopra gli agrumi sciroppati; osservando che restino ben coperti di zucchero, ed allora conservateli in luogo fresco.

Alcuni non mettono questi agrumi in salimoja, ma io però con l'esperienza ho veduto che il sale li rende diafani, e le toglie perfettamente l'amaro. Gli *aranci forti* ancora, messi in salimoja vengono migliori, come ancora i *pamploni*, e le *limee*. I *cedrati*, gli *aranci di portogallo*, i *merangolletti della China*, e le *spadefora*, si scioppiano tutti nella medesima maniera detta di sopra, ma però non si mettono mai dentro la salimoja; ma bensì tanto torniti, che senza tornare prima di allessarli, si fanno stare qualche giorno nell'acqua acciò perdino l'amaro, che è proprio di qualunque agrume. Tutti questi agrumi si possono ancora sciroppare senza vuotarli, ma veramente non piacciono a tutti, cosicchè chi lavora si può regolare per contentare i diversi genj.

La *tornitura*, le *seste*, le *tagliadine*, od i *fi-*

Con i *cedrati*, e con i *portogalli* se ne fanno le scorzette sciropate come i *cedri*.

D' i frutti maturi sciropati.

Qualunque frutto che vogliasi sciropare, conviene sceglierlo non tanto maturo, altrimenti nel cuocerlo si rompe, onde fa d' uopo avere grande attenzione sopra questo oggetto. Le *pere*, le *mele*, i *cotogni*, le *prune*, le *lazzarole*, le *persiche noci*, le *albicocche*, e simili frutti si allessano giustamente nell' acqua, e poi si scioppiano con l'istesso metodo degli *agrumi* di sopra descritti, non occorrendo però di tenerli nell' acqua come quelli, tanto prima di cuocerli, che dopo cotti. Le *albicocche*, e le *prune* se sono mature è meglio cuocerle nel zucchero stretto.

Il *moscatello*, l' *agresto*, il *ribes*, il *framboas*, le *ciriegie*, le *visciole*, le *ciriegie marine*, le *more*, il *granato*, l' *uva spina*, ed altri simili frutti sugosi invece di allessarli nell' acqua, basta di fargli dare qualche bollire con il zucchero *al tiraggio*, regolandosi nella cottura secondo la qualità dei frutti, che se fossero duraci si possono cuocere con acqua, o con zucchero *a lisa*; indi si levano subito dal zucchero, e bene scolati si pongono dentro ai catini, e si cuoprono di sciroppo tiepido cotto a *primo filo*, avvertendo di stringerlo ogni giorno fino che il frutto sarà bene sciropato il quale l'ultima volta lo cuoprirete con zucchero stretto a *secondo filo* tiepido, e li conserverete in luogo fresco.

Osservasi di non cuoprir mai i vasi dei *sciropati*, *marmellate*, *conserven* ec. fino che non sono totalmente raffreddati.

debbono essere tenerissime, e che bastando con un ago possa liberamente passare da una parte all'altra senza difficoltà. Si possono dunque sciroppare le *noci verdi* levata solamente la prima pelle superficiale senza arrivare al bianco, abbenchè molti le lascino tal quale senza levarla, e si chiamano *noci verdi allo scioppo*. Si possono ancora torrire, o pelarle pulitamente fino al bianco, e sono le *noci bianche allo scioppo*. Tanto le prime, che le seconde prima di allessarle le farete stare all'acqua per due giorni; indi si fanno cuocere nell'acqua con un pezzetto di allume di rocca, e poi si mettono nell'acqua fresca per ventiquattr'ore con un poco di sugo di limone; poi si pongono in scioppo con la regola descritta negli *agrumi in scioppo*.

Alcuni nelle *noci* prima di allessarle v'infilzano dei filetti di cannella, o di garofani.

Alle *castagne*, ed ai *marroni* bisogna levargli la prima scorza; indi si pongono a bollire con l'acqua, e subito che si vedrà che con facilità si leva la pelle, si mondano bene, ed a misura che si pelano si mettono nell'acqua calda, nella quale si fanno bollire finchè vi penetri con facilità uno stecco; allora si scolano, e si mettono in scioppo come gli altri *frutti*, ed *agrumi*.

Le *ciriegie*, e le *visciole* sciroppate ad uso di Palermo si fanno nel modo seguente; allorchè dieci libbre di zucchero sarà a cottura di *piuma*, ponete le visciole, o le ciriegie; fatele bollire a fuoco allegro, schiumandole bene, e quando il zucchero sarà a cottura di filo, e che cada dalla cucchiaja a guisa di frangia, vi si può aggiungere un'odore di cannella, o di vainiglia; indi si mettono nel va-

Un preservativo accio le *conjecture*, o siano i *sciroppati* non facciano la muffa è bene di mettergli sopra una carta doppia da scrivere bene imbevverata di spirito di vino, e poi cuoprire i vasi con altra carta reale, e legarli bene, tenendoli in luogo fresco, oscuro, ed asciutto.

Di alcuni frutti verdi in sciroppo.

Le *mandorline verdi tenere*, le *albicocche*, e le *persiche verdi tenere*, prima che abbiano indurito il nocciuolo, ed i *fichi verdi immaturi* conviene metterli dentro una leggiera lisciva chiara fatta con acqua, e cenere setacciata; indi si fanno bollire in essa, finchè strofinando i frutti con le mani si possa levarne la superficiale lanuggine; allora si nettano bene, e si lavano in più acque; indi si allessano con acqua, ed un poco di allume di rocca, il quale li farà restar ben verdi e chiari; poi si passano all'acqua fresca, e dopo si fanno ben sgocciolare dall'acqua, e si mettono in sciroppo come gli *agrumi*, o gli altri *frutti*,

Dell'erbe, e fiori in generale, e modo di sciropparli.

I fusti di lattuga, d'indivia, d'angelica, e di bieta, le pastinache, i cardi, le radiche gialle, le salse fine, li pomi di terra, le radiche di sicoria, le carote rosse, le picciole rape, i cedriuoli, le radici fresche di angelica, ed altr'erbe e radiche che noi in Italia non usiamo di sciroppare, si usa moltissimo di farlo in tanti altri paesi da noi lontani, e specialmente nelle parti dove si scarseggia di frutti, e di agrumi; la maniera di sciroppare l'erbe, e le radiche, è di nettarle bene, appropriarle, e tagliarle con pulizia, allessarle poscia a dovere, e

La *zucca lunga* si taglia in sette larghe, e mondata dalla cortecchia si pone dentro un catino di terra con acqua e sale, e così si lascia ben coperta dalla salimoja per tre o quattro giorni; si lava poscia in più acque, e si tiene in altr' acqua fresca per altri due o tre giorni, cambiandogli più volte l'acqua; si allessa poi giustamente, e si mette in sciropo come gli *agrumi* di sopra descritti.

I *fióri di arancio*, i *tuberosi*, le *rose*, i *garofani*, i *gelsomini*, le *virole*, ed altri fiori odorosi si possono mettere nell' acqua, o nel zucchero a *lisa* bollente, ed appena avranno alzati due bolli, si levano, si fanno ben sgocciolare, e si sciroppano con il medesimo metodo degli *agrumi*, e *frutti* descritti in questo capitolo.

Si possono sciroppare ancora i *fióri* in altro modo, cioè si pongono i fiori dentro un catino, e poi si cuoprono con il zucchero bollente cotto a *filo stretto*, o dopo cinque o sei giorni si torna a stringere il zucchero a *filo*, e di nuovo si versa tiepido sopra i fiori, ed in questo modo vengono ottimamente. Nel Capitolo VIII troverete la maniera di tirarli a secco in più modi.

Avvertimenti necessarj sopra i sciroppati.

Tutti i *sciroppati* possono subbollire allorchè l' agrume o il frutto non ha perduta bene l' umidità, e che il zucchero non è bene stretto, e molto più se non sono stati conservati in luogo fresco ed asciutto. Questo inconveniente si conosce allorchè si vedrà alla superficie dei vasi una schiuma, che avrà un' odore di acido. La maniera migliore di rimediare a questo inconveniente è di lavar bene i frut-

o agrumi, e si fanno bollire finchè il zucchero tornerà alla cottura di *filo*; si leva lo stagnato dal fuoco, e posti i frutti nei vasi si cuoprono con il zucchero tiepido. Si avverta di schiumar bene il zucchero nel tempo che bolle. La miglior maniera però sarebbe di fare la suddetta operazione con il zucchero vergine, mentre l'altro sarebbe buono per *conserve*, *marmellate*, *mezze paste*, *sorbetti ec.*

Bisogna avvertire ancora di non far mai bollire gli *agrumi*, o altri *frutti* con il zucchero, cioè quando si scioppiano, mentre si aggrinzano, e si anneriscono, e solamente devono bollire nel zucchero quei frutti sugosi, i quali non si allessano nell'acqua; onde ogni volta che si restringe il zucchero, si deve gettare quasi freddo sopra i *scioppati*.

CAPITOLO VIII.

Del tiraggio, o sia il modo di tirare a secco la canditura in più maniere.

Tutti i frutti, ed agrumi scioppati nei modi accennati nel capitolo antecedente, si possono tirare a secco, e così conservarli per molto tempo, e gli si dà il nome di *canditura*. Il zucchero però dei scioppati non è buono per il tiraggio, mentre non asciutta mai bene a perfezione, ed i *canditi* hanno ancora l'inconveniente di essere di poca apparenza, mentre il zucchero vergine, bianco, ed asciutto, forma una glassa trasparente, lucida e bella. Con il lungo tempo la *canditura* perde la bella apparenza; onde è meglio di tirare a secco la *canditura* allorchè è necessario. Si può ancora rinnovare

bene, e di nuovo tirarla a secco.

Canditura al tiraggio.

Abbiate del zucchero cotto *a penna*, e quindi poneteci i *frutti*, o gli *agrumi* sciroppati che vorrete tirare a secco, osservando però che siano bene scolati dal loro zucchero, ed anzi è meglio di sciacquarli con dell'acqua tiepida; fategli dare tre o quattro bollori, schiumando con diligenza, e levate lo stagnato dal fuoco, allorchè sarà intiepidito, stancheggiate un poco il zucchero acciocchè granisca leggermente, e con l'ajuto di due forchette andate levandò i *canditi* dal zucchero, e poneteli separati sulle griglie, e quando saranno freddi, e la glassa ben ferma, conservateli in luogo asciutto.

Canditura a secco.

In molti paesi oltramontani usano di tirare a secco la canditura nel modo seguente. Dopo che sono bene scolati i *frutti*, o altro *scioppato* dal loro sciroppo, si rotolano dentro il zucchero fino in polvere, e si fanno asciuttare in istufa; indi si tornano a spolverizzare di zucchero, ed asciuttare un'altra volta in istufa, replicando questo più volte, finchè si vedranno arrivati a perfezione.

I frutti a secco sono di gran vantaggio, mentre fatti rinvenire nel zucchero a lisa tiepido, o nell'acqua, si possono servire per *sorbetti*, per *composte*, *al tiraggio*, *al brillante* ec.; questi frutti sono ottimi a mangiarsi naturalmente ancora.

Dei fiori tirati a secco in più modi.

Abbiate dei *fiori sciroppati*, come sono descritti nel precedente capitolo, fateli ben scolare e quindi intingeteli nel zucchero a *stretto filo* stan-

asciutto.

I *fiori sciroppati*, dopo che saranno ben scollati dal loro sciroppo, si possono tirare a secco con spolverizzarli più volte di zucchero fino, ed ogni volta farli asciuttare in istufa.

I *fiori canditi alla glassa* si fanno in altro modo; cioè si possono fare con i *fiori sciroppati*, oppure con i *fiori freschi*; tanto i primi, che i secondi s' intingono in una leggiera *glassa reale*, quindi si spolverizzano di zucchero fino, e si asciuttano in istufa. Se i fiori non fossero canditi a perfezione, si replica la glassa, il zucchero, e la stufa.

I *fiori canditi ai liquori* si fanno con mettere tanto i *fiori freschi*, che *sciroppati* in fusione per un' ora dentro il *rum*, o dentro lo spirito di *cannella*, o di *maraschino*, o di *vainiglia*, o con altro odore che vorrete; indi si fanno ben scolare, e dopo averli spolverizzati di zucchero, si fanno asciuttare in istufa; se non arrivassero bene la prima volta, si torna di nuovo a bagnarli leggermente con lo spirito, e spolverizzarli di zucchero, e si fanno asciuttare nella stufa.

C A P I T O L O IX.

Del Brillante.

Tutti i lavori brillantati fanno un bellissimo effetto di colpo d'occhio, e sono di grande ornamento nei tondini del *deser*. Il bello però del *brillante* è allor quando è minuto, eguale, e chiarissimo; il venire però un *brillante*, grosso ed ammassato, non nasce altro che dal zucchero troppo stret-

mo, asciutto, e di prima qualità. La giusta cottura del zucchero deve essere appena di un *primo filo*, la stufa debbesi mantener sempre di un giusto tiepido calore, ed ancora bisogna avere l'avvertenza di tenerla ben chiusa, ed aprirla di rado finchè si tiene la robba a *brillantare*. Senza fare una lunga descrizione coll' accennarvi separatamente i generi che si possono *brillantare*, ve li accennerò con brevità, mentre la lavorazione è sempre l'istessa. Avvertite ancora che tutto ciò che vorrete *brillantare* deve essere bene asciutto, altrimenti non vi si attacca il *brillante*.

Maniera di brillantare qualunque lavoro.

Convieni primieramente avere delle cassette di latta chiamate *mule* in francese, ed in queste debbono entrare delli piccioli telarini con delle griglie di filo d'ottone; nel fondo delle cassette vi deve essere un buco con un beccuccio ben chiuso da un turaccio. Queste *mule* sono necessarissime per fare che il lavoro venga perfetto, ma in caso di bisogno, si può mettere la robba da *brillantare* dentro uno stagnato, in una terrina ec. ma in allora però verrà sempre un *brillante* grosso ed ammassato, ed ancora non sarà di estrema lucidezza. Il bel brillante deve essere di grana fina, e molto limpido.

Preparate dunque la robba che vorrete brillantare, come v. g. la *canditura d'ogni sorte*, i *mazzetti di finocchio*, o di *cannella*, le *caramelle*, le *mezze paste*, le *paste di mandorle di ogni qualità*, le *pastiglie*, i *confetti coloriti*, i *fiori tirati a secco*, i *lavori perlinati d'ogni specie*, il *cacao*, o *caffè abbruscato*, i *nistacchi*, i *frutti*

zucchero non tanto bollente, e cotto a *primo filo*, osservando che la robba stia ben coperta dal zucchero. Ponete le *mule* dentro la stufa, e lasciate così per otto, o dieci ore, cioè fino che vedrete formato il *brillante*; sturate allora il beccuccio, e fate molto bene scolare il zucchero, ponete la robba brillantata sulle griglie, e fatela bene asciuttare in istufa.

La *canditura*, la *robba in mazzetti*, ed altro, si devono guarnire di fittuccine colorite le quali danno maggior risalto al brillante.

Volendo fare del *brillante a mosaico* si dispongono nelle *mule*, delle *pastiglie*, *confetti*, *mezzepastine*, il tutto di diversi colori, *perline*, *filetti di mandorle*, di *pistacchi*, di *garofani*, *fioricanditi*, ed altro a vostro genio, che dopo brillantato li servirete in pezzi, i quali per la varietà de' colori faranno un bell' effetto.

Molta robba, che si mette al brillante, ricerca il zucchero tiepido nella mola; onde un Artista si deve regolare quali siano i lavori da brillantarsi con zucchero caldo, o con zucchero tiepido; sicchè la pratica, e l'esperienza rende l'uomo perfetto, purchè non manchi di cognizioni.

Per brillantare le *gelatine* conviene prima coprirle di polvere di gomma arabica, e dopo asciugate in istufa, si mettono al brillante, che fanno un effetto bellissimo, e si possono colorire ancora.

Il nome di *Composta* si dà generalmente a tutti i frutti sciropati, che si servono al *desert*.

Queste composte però si possono apprestare tanto con i frutti conservati in sciropo, come ancora con i frutti freschi, e preparati al momento con il zucchero. Il buon gusto, e l'immaginazione degli Artisti hanno saputo dare delle variazioni alle *Composte*, variandole con li spiriti, con le gelatine, con le marenghe, ed altri modi, i quali non solo le decorano, ma le rendono delicate, ed esquisite. Sicchè in questo capitolo con la solita facilità, v' indicherò tutte le variazioni, che si possono dare alle *Composte*.

Composte allo sciropo.

Tutti i *frutti ed agrumi sciropati* con i metodi descritti nel Capitolo VII. si possono servire dentro le compostiere coperte di zucchero sciropato e cotto a *lisa*. Queste *Composte* sono ottime per apprestarle ancora alla *gelattna*, ai *liquori*, all'*acquavita*, ed alla *marenga*; come ancora sono di molta utilità, potendole apprestare con i frutti fuori di stagione.

Composte a fresco a mezzo zucchero.

Allorchè avrete pelato, ed appropriato il frutto, tanto intero, che tagliato per mezzo, o in altro modo, lo farete cuocere poco più che per metà con acqua; indi finitelo da cuocere nel zucchero sciropato, e servitele freddo unitamente allo sciropo.

Le *ciriegie*, le *visciole*, il *ribes*, le *more*, le *fravole*, il *framboas*, il *nizzutello*, ed altri

quasi senza farle bollire, si tengono per qualche ora dentro lo sciroppo, e poi si servono.

Queste *Composte*, si chiamano a *mezzo zucchero*, perchè per ogni libbra di frutto, vi si mette mezza libbra di zucchero, e nei frutti dolci meno ancora. Si osservi di schiumar bene il zucchero, e poi passarlo per salvietta; come ancora si deve avere attenzione di non far troppo cuocere i frutti, mentre devono restare bene interi, e di bella apparenza. Nel zucchero delle *Composte*, vi potrete dare ancora qualche odore se volete.

Composte a fresco a tutto zucchero.

Queste *Composte* si fanno con il metodo già sopra descritto di quelle a *mezzo zucchero*, e solamente variano nella dose del zucchero, mentre in queste per ogni libbra di frutto vi si mette una libbra di zucchero, ma nei frutti dolci, circa nove, o dieci oncie. Tanto queste *Composte*, che le precedenti, potrete servirle alle *gelatine*, alla *maringa*, ai *liquori*, all' *acquavita* ec.

Composte a fresco di portogallo.

Ponete delle fette, o spicchi, o le metà degli *aranci di portogallo* dentro alla compostiera, ma però che siano ben mondati dalle pellicole; copriteli di zucchero cotto a *stretta lisa*, e dopo qualche ora serviteli.

Per variare potrete mischiare con il zucchero circa più d' un terzo di *rum*, o di *spirito di marschino*, o di *cannella*; oppure, potrete tenerli in fusione dentro una qualche buona *rattafia*. Si possono ancora cuoprire con una *gelatina*.

dentro un piatto d' argento spolverizzate bene di zucchero , si fanno cuocere o al forno , oppure sotto il testo con fuoco leggiero sotto e sopra , e quindi si servono coperte con zucchero scioppato , oppure in qualunque altro modo come le altre *Composte* di sopra descritte.

Se il frutto è duro , è meglio di cuocerlo con zucchero a lisa , invece del zucchero in polvere.

Composte di frutti in acquavita.

Tanto le *Composte allo sciroppo* , che quelle a mezzo zucchero , a tutto zucchero , grilliè , alla cenere , ed al forno , potrete apprestarle come siegue. Ponete il frutto cotto e scioppato dentro la compostiera ; indi mischiate tanto sciroppo , e tanta acquavita buona , versate sopra il frutto , e servitelo. Invece dell' acquavita potrete fare una parte di spirito di vino , e due di sciroppo.

Volendo conservare per lungo tempo i *frutti* , o gli *agrumi* in acquavita , si fa nel seguente modo. Allorchè avrete scioppato ciò che vorrete con i metodi descritti nel Capitolo VII , e che vedrete bene arrivato il frutto in zucchero , copriteli con una parte di buono spirito mischiato con due parti di zucchero *cotto a filo* ; indi cusprite i vasi , e teneteli in luogo fresco. Con una buona acquavita potrete fare il medesimo invece dello spirito , ma in allora si mette tanto sciroppo , e tant' acquavita.

Si possono ancora conservare le *visciole* , le *albicocche* , e qualche altro frutto maturo senza cuocerlo , ma solamente coperti con spirito di vino , zucchero , e qualche aromato , ed infatti riescono molto gradevoli , e si conservano benissimo.

cedenti, ma in luogo di *spirito semplice*, o dell'*acquavita*, vi si mette il *rum*, o qualche spirito odoroso, come v. g. di *marasche*, di *cedrato*, di *cannella*, di *vainiglia*, o di altro odore a piacere.

Composte alla Ceneri.

Avvolgete i *cotogni*, o *mele*, o *pere*, o *albicocche*, o *persiche* intere, e senza pelare dentro più fogli di carta bagnata, e quindi fatele giustamente cuocere sotto le ceneri calde; scartatele poscia, e levategli la pelle, i semi ec. e di poi mettele nello sciroppo; fategli alzare qualche bollore, e servitele come le altre *Composte* descritte in questo Capitolo.

Composte di alcuni frutti senza fuoco.

Il *ribes*, le *fravole*, le *ciriegie mature*, le *moro*, il *framboas* ec. essendo frutti molto gentili è meglio di farli a freseo senza fuoco; onde basta di tenerli per qualche ora nel zucchero stretto, e poi si servono o con il zucchero naturalmente, ovvero coperti con una gelatina.

Composte di Castagne alla Tedesca.

Dopo allessate, e pelate le castagne, si pestano bene, e si mettono dentro un pozzonetto con del zucchero a lisa, e odore di *vainiglia*, o di *cedrato*, o di *cannella*, si passano sopra il fuoco acciò prendino il zucchero, e maneggiandole con cucchiaja di legno, indi si passano a vermicellini per un setaccio largo di crino nella compostiera, e si servono in tavola unitamente ad un vasetto con panna di latte, e che ciascuno ne prenda a suo piacere.

Composte glassate.

Le pere , le mele , le albicocche , le pesche , ec. dopo passate nel zucchero come per composta , si asciugano bene , e poi si spolverizzano con molto zucchero in polvere , e quindi si fanno glassare di bel colore biondo chiaro sotto un forno di campagna , servendole nella compostiera con poco sciropo sotto.

Composte di gelatine.

Tutte le gelatine si possono servire per una composta,

Composte alle Conserve.

Le conserve , e le marmellate di frutti , si servono ancora per composte , tanto naturali , che guarnite di gelatine.

Composte furées,

Sono i frutti interi , o per metà serviti in composta , come v. g. le mele sbucate ed altri frutti dopo passati in zucchero , si servono ripieni di qualche marmellata , o gelatina.

Composte alle Confetture.

Tutti i frutti , ed agrumi sciroppati , che si conservano per l' annuale provvisione si possono servire in composta.

Composte di agrumi.

Le scorzette , le tagliadine , le rocchiglie , la tornitura , e gli agrumi piccioli tanto pieni , che votati , allorchè saranno ben sciroppati si servono in composta , tanto naturali , che alla gelatina.

Composte rosse.

Tanto le pere , che le mele mondate si fanno cuocere a poco fuoco dentro un vaso ben coperto con vino , zucchero , qualche zesta di limone , e can-

si serve sopra il frutto.

Composte alla Marmitta.

Levate il torso, ed i semi alle pere, o alle mele; indi fatele cuocere dentro una marmittina con acqua, zucchero, uno stecco di cannella, e zeste di limone; allorchè le frutta sono cotte si servono con il loro zucchero stretto, ovvero glassate con zucchero in polvere sotto un forno di campagna, o nel forno.

Composte al sugo naturale.

Ponete le mele, o pere, o pesche, o albicocche dentro un tondo d'argento con poco zucchero a lisa; fatele cuocere dolcemente nel forno rivolgendole ogni tanto, e dopo cotte le frutta si servono con il loro zucchero sopra.

Composte al granato.

Abbiate una gelatina di ranette nella quale avrete mescolato un poco di sugo di granato; versatene la terza parte dentro una stampa, e fatela subito gelare sulla neve, indi sopra seminateci degli acini di granato ben mondi tenuti nel zucchero, e bene asciugati, metteteci dell'altra gelatina, e fate la medesima operazione come si è detto, e così farete in due altre volte, e quando sarà congelata, la servirete tremolante nella compostiera.

Composte ai frutti verdi.

Le *regine claudie*, le *albicocche*, le *pesche*, le *mandoline* ec., allorchè saranno verdi, e sciroppate, si servono in composta, tanto allo sciroppo, che alla gelatina ed ancora allo spirito.

Composte Grilliè.

Le *mele*, le *pere*, le *albicocche*, i *cotogni*, e le *persiche*, si possono egualmente apprestare

co di acqua ; fate cuocere sopra un fuoco moderato rivoltandolo di tanto in tanto , ed allorchè avrà preso un bel colore dorato eguale , ponetelo nella compostiera , e servitelo o allo *sciropo* , o alla *gelatina* , o alla *marenga* , o all' *acquavita* , ovvero a qualche *liquore* .

Queste composte ordinariamente si fanno con le pere , o mele ec. già servite , le quali si fanno colorire nel pozzonetto con poco zucchero a caramello , e poi si servono .

Composte al Vino.

Le *ciriegie* , le *visciole* , ed altri simili frutti rossi , o sugosi non vanno imbianchiti nell' acqua bollente , ma le *mele* , le *pere* , *albicocche* ec. dopo che saranno ben mondati bisogna allessarli per metà nell' acqua e poi si finiscono da cuocere con metà di vino di Spagna , o cipro , o altro vino buono , e metà zucchero chiarito , e quindi si servono coperti dell' istesso vino , e zucchero dove sono stati cotti .

Composte alla Marenga.

Qualunque *Composta di frutti* , o di *agrumi* , allorchè sarà ben scolata dallo *sciropo* , si pone dentro la compostiera ; quindi si copre bene con una pasta *marenga* , che troverete nel Tom. I. pag. 45 si spolverizza bene sopra con zucchero fino , e gli si fa prendere un leggiero color d' oro sotto il forno di campagna .

Composte alla Macedoine.

Ponete nella compostiera qualunque *Composta* scolata dallo *sciropo* , e quindi copritela , ed ador-

Delle Gelatine di tutte qualità.

Con i *cotogni*, con le *ranette*, ed altre *mele*, con le *pere*, con le *albicocche*, con l'*uva spina*, con le *fravole*, con il *ribes*, con l'*agresto*, con le *visciole*, con il *moscatello*, con le *lazzarole*, con il *framboas*, con le *ciriegie marine*, con le *persiche*, con l'*ananasse*, con i *crognali*, con lo *spino vinoso*, e con le *prune*, si fanno le *gelatine*, le quali si possono conservare nei vasi, per servirsene in occorrenza di fare *sorbetti*, *mezze paste*, *conserven* ec.; come ancora queste servono per coprire e decorare le *composte*, come si è accennato nel Cap. X. Allorchè vorrete servirvi della *gelatina* per coprire le *composte*, basta di versarla calda dentro un piatto, e quando sarà ferma bene, si riscalda dolcemente il piatto, e si fa scorrere sopra la *composta*. Le maniere di fare tutte sorte di *gelatine*, ve le indicherò qui appresso.

Gelatine di frutti mucilluginosi.

Abbenchè si possano fare le *gelatine* con ogni sorte di *mele*, di *pere*, di *albicocche*, di *persiche*, ed altri frutti qui sopra accennati, i *cotogni* però, e le *mele ranette* sono preferibili a tutti gli altri; onde io parlerò qui dei *cotogni*, i quali vi daranno norma e regola per fare tutte le altre che voi vorrete. Prendete tre libbre di *cotogni* non perfettamente maturi, (che è meglio); indi tagliateli in picciole fette, levandogli solamente l'anima ed i semi, e fateli ben cuocere con acqua a sufficienza fin-

sta decozione, e due bianchi d' uovi, e ponetela sul fuoco; schiumatela con diligenza, ed allorchè sarà purgata, passatela più volte per una salvietta bagnata, fino che verrà limpidissima; tornate a metterla sul fuoco, e fatela stringere fino alla sua cottura, la quale si conosce allorchè fatta raffreddare un poco sopra un piatto, si distaccherà perfettamente; versatela poscia nei barattoli, sed il giorno appresso cuopritela, e conservatela in luogo fresco. In tutte le gelatine vi potrete mettere l'odore, e colore che vorrete.

Gelatine di frutti sugosi.

Con il ribes, le fravole, l'uva spina, ed altri simili frutti, si formano le gelatine tutte con l'istesso metodo, ed abbenchè molti le hanno descritte in tante diverse maniere, la seguente però io la trovo più facile, ed economica. Si prende il frutto che si vuole, e quindi si pone dentro un pozzonetto, e per ogni libbra di frutto vi si uniscono otto o nove oncie di zucchero, secondo l'acidità del frutto, vi si mette acqua abbastanza, e si fa bollire il tutto finchè il frutto sia ben cotto, e che abbia reso il suo sugo; allora si passa per espressione dentro una salvietta bagnata e bene spremuta, e si chiarisce la decozione con qualche bianco d' uovo; si torna a passare per salvietta più volte, finchè venga chiara, e dopo si tira a cottura di gelatina, come di sopra si è detto nelle gelatine di frutti muciluginosi.

Osservazioni sopra le gelatine.

Tutti i buoni artisti mischiano della decozione di cotogni, o di ranette nelle altre gelatine se si

mili; ed in fatti è regola molto buona, ed il lavoro verrà perfetto, mentre alla riserva dei suddetti frutti, tutti gli altri frutti, o hanno poco di mucillagine, oppure ne sono privi affatto, e così non formano mai una perfetta gelatina; onde la miglior cosa è di tenere una buona quantità di gelatine dei frutti suddetti per poterla poi mischiare fuori di stagione con altri frutti.

Il zucchero per le gelatine deve essere asciutto, e di prima qualità, e se fosse in pane sarà molto meglio,

Le gelatine devono bollire a fuoco allegro, altrimenti verranno oscure.

Bisogna pure avvertire di ben schiumarle, e di conoscere il giusto punto di cottura, perchè se no diverranno vischiose, e brutte.

Tutte le gelatine potrete colorirle se vorrete, e darle qualche odore.

ALTRO METODO PER LE GELATINE.

Gelatine di frutti mucilluginosi.

Le gelatine di pomi, di cotogni, albicocche, lassarole, persici e simili; si fanno facilmente ancora nel modo seguente. Mondate, e tagliate in pezzi quel frutto che vorrete ponendoli nell'acqua fresca, e sugo di limone acciò non anneriscino; metteteli poscia a cuocere nell'acqua bollente, e sugo di qualche limone acciò resti bella la decozione, ed allorchè il frutto sarà ben cotto, e che la decozione abbia acquistato un certo glutine, si passa l'ac-

per setaccio di velo, o per salvietta, e misuratela con un ramajolo. Ponete v. g. tre ramajoli di zucchero chiarito cotto alla nappa (a straccio) e fatelo arrivare alla gran piuma; indi uniteci nove ramajoli della suddetta decozione, e sopra fuoco molto allegro fate arrivare la gelatina alla cottura di nappa, che si conosce quando presa con la cucchiaja sbucata ed alzata in aria, caderà giù la gelatina ad uso di straccio, o frangia; allora levatela dal fuoco, schiumatela esattamente, versatela nei tondi, o stampe che vorrete, e quando sarà ben fredda la staccherete con acqua fresca, o con la punta di un coltello.

Gelatine di frutti sugosi.

Il ribes, framboas, corniali, ciriegie marine (arbuti, corbezzolo) grattacù, (frutti di rose silvestri) granati, agresto, uva spina, e frutti simili si fanno tutti con l'istesso metodo cioè, si pone il frutto mondato dentro uno stagnato con un poco di acqua, e sopra un moderato fuoco si fa bollire affinchè crepi, e renda il suo sugo, ed allorchè vedrete che l'acqua è ben glutinosa, passate la decozione per salvietta, o setaccio di velo. Ponete a stringere tre ramajoli di zucchero chiarito cotto a straccio, e quando sarà arrivato a cottura di gran piuma, uniteci nove simili ramajoli della suddetta decozione, fate bollire a fuoco molto allegro, ed allorchè la gelatina sarà arrivata alla cottura di straccio, levatela dal fuoco, schiumatela, e versatela nei vasi, o tondini, o stampe.

N. B. Nelle gelatine la regola generale è di un ramajolo di zucchero cotto a straccio, e tre ramajoli della decozione, o sia del sugo mucillagi-

vi si può mettere benissimo un ramajolo, ed un quarto di zucchero a straccio.

Altre osservazioni sopra le gelatine.

Nessun frutto che non abbia una certa acidità, e consistenza glutinosa non dà gelatina perfetta.

La decozione dei frutti bisogna che sia ben carica di mucillagine; onde bisogna esaminarla sopra le dita, che facilmente si conosce, e se fosse troppo debole, bisogna farla restringere al suo punto.

Per le decozioni bisogna servirsi di un fuoco mediocre; cioè nè troppo debole, nè troppo forte, altrimenti anneriscono, e divengono torbide.

Bisogna avvertire ancora, che le decozioni de' frutti siano ben filtrate, e chiare.

Allorchè la decozione è unita al zucchero si faccia bollire la gelatina a fuoco allegro, e si levi con gran diligenza la schiuma. Se le gelatine non si fanno cuocere a fuoco molto forte, diverranno oscure, e torbide.

Altro modo di fare le gelatine.

Abbiate una libbra di sugo del frutto che vorrete estratto per decozione con acqua come le precedenti; osservate che sia ben di corpo, cioè ben glutinosa; uniteci quattr' oncie di zucchero in pane per ogni libbra di decozione ben chiara, fate cuocere la gelatina a fuoco assai allegro, schiumandola bene, ed allorchè sarà alla sua cottura come le precedenti versatela dove vorrete.

N. B. Volendo conservare le gelatine nei vasi, non bisogna cuoprirle se non che dopo due o tre giorni; indi si cuoprono con un tondo di carta da

Abbate tre libbre di sugo espresso di ribes al crudo , e senz' acqua ; uniteci due libbre di zucchero in pane pesto ; fatelo sciogliere bene , e passate per setaccio: ponete la gelatina in tre o quattro picciole terrine , e così scoperte le terrete al sole , ed a mano a mano che si va formando la gelatina anderete versandola da una terrina all'altra , quando vedrete essere al suo punto , mettetela dentro i vasi, li quali seguirete di esporre al sole , finchè la gelatina sarà ben fermata; allora cuoprite i vasi dopo un giorno , e conservatela.

Questa gelatina , oltre la bontà del gusto ritiene un colore , ed una trasparenza inimitabile.

Volendo farla di framboas , o di fravole , o di visciole , si fa la dose con due libbre di sugo di ribes , ed una libbra di sugo dell' altro frutto.

Si è fatta l'esperienza con la decozione dei cotogni , ranette , lazzarole ec. non sono riuscite bene, se non che mettendo una sesta parte di queste decozioni molto strette con il sugo del ribes conservato in bottiglie.

Le gelatine dopo messe nei vasi non si adoprano che due giorni dopo , mettendovi prima un tondo di carta bagnata nell' alkool , e poi la carta per coperchio , che si lega con lo spago.

*di frutti , o di fiori diversi , e dei frutti
tappées , o mandians.*

Si dà il nome di *conserve* a diverse preparazioni che si fanno con zucchero , e la polpa , o il sugo dei frutti , come ancora con fiori ed altro. Le *conserve* si preparano *liquide* , *solide* e *secche* ; onde in questo Capitolo non mancherò con tutta brevità e chiarezza di specificarne le specie.

Conserva liquida di qualunque Agrume.

Levate le scorzette a quell' agrume che vorrete , e] tenetele per qualche giorno nell' acqua , cambiandogliela più volte il giorno ; fatele poscia cuocere che siano ben disfatte , e quindi fatele stare per due altri giorni nell' acqua fresca ; scolatele poi , e passatele per un setaccio di crino ; ponetele quindi dentro uno stagnato , e sopra un fuoco moderato fatele svaporare l' umidità , muovendo di continuo con la cucchiaja di legno. Abbiate tre libbre di zucchero chiarito , e cotto a *penna* , nel quale porrete una libbra dell' agrume suddetto , fate cuocere ancora finchè vedrete che caderà dalla cucchiaja a piccioli stracci , uniteci allora dell' olio zuccheroso del medesimo agrume della conserva , la quale verserete nei barattoli che li otterrete il dì seguente.

Conserva liquida di frutti in polpa.

Mondate delle mele , o pere , o albicocche , o persiche , o altri simili frutti , e quindi fateli ben cuocere nell' acqua ; passate poi la polpa per setaccio , e fatela sfumare come le *conserve di agrumi* qui sopra descritte , e con tre libbre di zucchero ,

Le conserve di visciole, di ribes, di fravole, e di altri simili frutti si fanno con il metodo seguente. Ponete una libbra di frutto schiacciato dentro tre libbre di zucchero a lisa, e fatelo bollire finchè il frutto sia molto cotto; passate il tutto per setaccio di crino con espressione, e fate poi stringere la conserva ad un fuoco moderato, e che ne conoscerete la cottura allorchè toccandola con le dita ne formerà dei fili; allora versatela nei barattoli, e conservatela.

Conserva liquida di fiori diversi.

I fiori di arancio, le rose, le viole mammole, ed altri fiori odorosi sono ottimi per formare delle eccellenti conserve liquide; la maniera poi di prepararle è la seguente. Abbiate mezza libbra di quel fiore con il quale vorrete fare la *conserva*, avendogli levati prima tutti i stami, ed i calici; quindi poneteli dentro due libbre di zucchero a lisa, e fateli bollire finchè li potrete passare con espressione per setaccio; fate poi stringere la *conserva* come le altre dette di sopra, e conservatela nei barattoli.

Conserva solida di agrumi.

Con una libbra di polpa di agrumi, e due libbre di zucchero, si fa la *conserva* di qualunque agrume che si vuole nell' istessa maniera che la *conserva liquida di qualunque agrume*, alla riserva però della cottura, la quale si conosce, allorchè messane un poco sulla carta da scrivere, non penetrerà di sotto l'umidità.

Conserva solida di frutti in polpa.

Questa conserva la potrete fare con il medesimo metodo della *conserva liquida di frutti in*

agrumi.

Conserva solida di frutti agosti.

Per ogni libbra di frutto vi si mettono due libbre, o al più due libbre e tre oncie di zucchero, secondo l'acidità del frutto; il modo di farla è il medesimo di quella *liquida* alla pag. 33, ma per la cottura regolatevi dalle altre *consERVE solide* qui sopra descritte.

Conserva solida di fiori diversi.

Per la lavorazione, osserverete l'istessa regola di quella *liquida di fiori* pag. 33, ma per ogni mezza libbra di fiori vi metterete una libbra e mezza di zucchero, regolandovi però nella cottura, mentre si deve stringere come le altre *consERVE solide* descritte qui avanti.

Mezze paste d'ogni frutto o agrume.

Abbiate una marmellata ben ristretta del frutto, o agrume che vorrete, e fatta con egual peso di zucchero, e polpa del frutto; stendetela sopra la carta alla grossezza di mezzo dito circa, fatela asciugare in istufa; indi tagliatela a vostro piacere, e servite le paste di frutta tanto naturali che brillantate, o al tiraggio, o glassate naturalmente, o guarnite. A queste paste di frutti gli si può ancora dare la forma di fruttini o altro, come ancora colorirle, e mettervi qualche odore.

In Italia gli si dà il nome di *mezze paste*, ma i Francesi la chiamano *paste di frutti*.

Per renderle assai diafane usano molti di mettere una libbra di gomma arabica scelta con acqua, e passata per setaccio nel zucchero cotto a *palla*, e quando il zucchero torna alla suddetta cottura vi

di zucchero, e dieci libbre di frutto.

Mezze paste di frutti alla Borgognona..

Si fanno con l'istesso metodo e dose delle precedenti, ma nel cuocerle per ogni libbra di frutto vi si unisce mezzo bicchiere di vino di Spagna, o di Borgogna, o qualunque altro buon vino di Francia, o di Cipro ec., e si finiscono come di sopra si è detto,

Mezze paste di frutti al zucchero in grana.

Cuocete bene con acqua il frutto che vorrete, e poi passatene la polpa per setaccio; fatela ben sfumare, e disseccare dentro uno stagnato sopra un fuoco leggiero, ed allorchè sarà fredda unitela a tanto zucchero in grana per quanto pesa la polpa, e quindi fatela asciugare in istufa, ovvero all'aria; formateci poi dei lavori a vostro piacere unendoci dell'altro zucchero fino, e dopo averli fatti bene asciugare in istufa, conservateli dentro le scatole con retagli di carte,

Mezze paste di frutti alla Francese.

Avete due libbre di polpa del frutto che a voi piace, che già sia cotto, e poi disseccata come qui avanti è descritto, unitela a due libbre di zucchero fino, e ponete sopra un fuoco moderato; maneggiate continuamente con la cucchiara di legno, ed allorchè sarà bene stretta più che una marmellata, ponetela sopra dei piatti in istufa; quando sarà asciutta, formateci dei lavori con zucchero in grana fino per lavorarla meglio, e finite di asciugarli perfettamente all'ombra del sole, oppure in istufa.

tutti i modi qui sopra descritti, e comunemente si chiama cotognata.

Dalla maniera di fare le *paste*, e le *mezze paste di frutti*, regolatevi per fare la *cotognata* nei differenti modi ivi descritti.

Cocuzzata alla Palermitana.

Con la zucca bianca lunga si fanno le conserve secche con l'istessa dose, e maniera di tutte le altre conserve e mezze paste descritte qui avanti: come ancora si possono fare con il *melone*, e con i *pomi di terra*.

Conserva di orzata.

Abbate due libbre di mandorle dolci pelate, e macinate assai fine; ponetele dentro tre libbre di zucchero cotto a stretto filo, e bene stancheggiato, sbattete bene il tutto per un quarto d'ora, e quindi versate dentro i piattini di majolica. Volendo fare questa conserva per squagliarla nell'acqua, e servirsene per bevanda, si può accrescere il zucchero fino a quattro libbre. Un'odore di acqua di fiori di arancio, o altro grazioso odore, rende questa conserva molto deliziosa tanto per mangiarla, che usata in bevanda.

Conserva di semi di melone.

Con l'istesso metodo e dose della conserva di orzata, potrete far questa con i semi di melone.

Conserva di pignoli.

Con i pignoli, farete la conserva nell'istessa maniera che quella di orzata.

Conserva di pistacchi.

Con una libbra di pistacchi e due di zucchero, farete la conserva nell'istesso modo della conserva di orzata qui sopra descritta.

tro o cinque libbre di zucchero, quindi passate il tutto per setaccio fino, e conservatela dentro i barattoli coperti in luogo fresco ed asciutto.

Piccole conserve di erbe diverse.

Con il sellero, il basilico, la menta, la melissa, il crescione, l'acetosa, il dragoncello, ed altre erbe aromatiche si fanno delle eccellenti conserve, le quali non sono in uso nella nostra Italia, ma che però sono molto buone per confortare lo stomaco, e sono gradevoli al gusto; ed eccone la maniera. Fate ben cuocere l'erba che vorrete con poca acqua; indi passatela per setaccio con espressione; unitela in dose di due o tre cucchiaj per ogni mezza libbra di zucchero cotto a *penna*; fategli dare qualche bollire, e quindi stancheggiate il zucchero fuori del fuoco, ed allorchè avrà ben granito, versatelo nelle cassetine di carta, e quando sarà freddo, tagliatelo in piccioli quadri, ovvero in mostaccioletti.

Piccole conserve di frutti, o di agrumi a tiraggio.

Allorchè il zucchero sarà a cottura di *penna*, poneteci per ogni libbra di zucchero due oncie di frutti, o di scorzette di agrumi tirati a secco, e tagliati minutamente; fategli dare qualche bollire, e poi levate dal fuoco, stancheggiate il zucchero, e finite le piccole conserve come le antecedenti.

Piccole conserve al sugo di frutti.

Esprimete quattro cucchiaj di sugo di visciole, o di fravole, o di ribes, o di sugo di aranci ec., unitelo a mezza libbra di zucchero cotto a *penna*, e finitele come le precedenti.

per setaccio di seta, dategli l'odore e colore che vorrete; quindi formatene una pasta dura con acqua, mettetelo dentro un pozzonetto sul fuoco, e maneggiatelo sempre con una spatola; quando la composizione è divenuta liquida, e che stà per dare il bollire, levatelo subito dal fuoco, e gettatelo nelle cartine.

Queste conserve si fanno ancora con qualunque sugo espresso di frutti, e con qualunque spirito aromatizzato ancora.

Limonata in conserva.

Abbate mezzo bicchiere di sugo espresso di limone, nel quale vi metterete tanto zucchero in polvere per quanto può bastare a formare un impasto ben sodo; aggiungeteci dell'olio zuccheroso di limone, e quindi ponete il tutto dentro un pozzonetto sopra un fuoco assai moderato, muovete di continuo con una cucchiaja di legno, ed allorchè la composizione sarà divenuta liquida, e che stà per bollire, si versa nelle cassetine di carta, e dopo indurita si taglia in quadretti, e si conserva.

Sciogliendo questa conserva nell'acqua si ottiene una graziosissima limonata.

Conserva di aranciata.

Con il sugo e l'olio zuccheroso di aranci di portogallo se ne fa la conserva come la *limonata in conserva*, che si adopera per l'uso di bevanda aranciata.

Conserva di aceto.

Con l'aceto ed il zucchero in polvere si fa la *conserva acetosa*, come quella della *limonata in conserva*, che sciolta nell'acqua è un'ottima bevanda, la quale supplisce come lo *sciranno acetoso*.

visciole, di uva spina, di framboas, di fravole ec. uniti al zucchero in polvere, se ne fanno conserve come quella della *limonata*, ottime per le bibite.

Conserva di caffè.

Con il caffè forte preparato all'acqua, e zucchero in polvere se ne fa conserva come quella della *limonata* di sopra descritta, la quale sciolta nell'acqua bollente somministra un'ottima tazza di caffè; ovvero sciolta nel latte riesce il caffè e latte molto buono, ed è una cosa molto comoda e vantaggiosa specialmente nei viaggi.

Paste di frutti alla Veneziana.

Cotte tre libbre di zucchero a palla si fa intiepidire, e poi si stancheggia un poco; indi vi si uniscono due libbre della polpa del frutto già cotto, passato per setaccio, e ben sfumato; si fa un poco fremere sul fuoco, e poi si getta nelle stampe, o sulla carta, si fa bene asciugare in istufa; indi si tagliano le paste, e si servono come le altre.

Maniera di fare i frutti tappées, o mandians.

Le pere, le mele, le albicocche, le prune e le pesche sono i migliori per questa lavorazione; si leva il cuore alle pere, o alle mele, ed alle albicocche, pesche, e prune il nocciolo; indi s'imbianchiscono all'acqua, ma bisogna osservare che non passino di cottura; mentre devono restare di bella forma; indi si scolano, e si coprono con zucchero cotto a tiraggio, il giorno dopo si fanno sgocciolare, si stringe il zucchero alla suddetta cottura, e si torna a metterlo sul frutto, e così si fa per quattro volte; si fanno poi ben sgocciolare i frutti levati dallo sciroppo, e si fanno asciugare nella stufa

con le mani, e quando saranno benissimo asciugati, si conservano nelle scatole, tramezzati con retagli di carta, e questi assortiti vengono dai Confezzurieri Francesi denominati con il nome generico di *mandians*.

Picciole Conserve diverse.

Allorchè il zucchero sarà a cottura di *penna*, vi metterete ciò che vorrete, e le finirete con l'istesso metodo detto di sopra. Si possono fare con le seguenti cose ridotte in polvere sottile, e messe in giusta dose, quanto prenda odore e sapore il zucchero. Si fanno dunque con anisi, con finocchio, con ireos, con la radice di angelica, con il caffè abbruscato, con cannella, con zenzero, con la galanga, con il calamo aromatico, con la noce moscata, con i fiori, o erbe odorose secche, con i garofani, con la vainiglia, e con qualunque olio essenziale ec.

Si fanno ancora con pistacchi, o nocchie, o mandorle amare il tutto pelato e macinato, mettendone circa due oncie per ogni libbra di zucchero.

C A P I T O L O XIII.

Delle Marmellate d' ogni sorte.

Le marmellate sono una specie di conserve liquide di ogni sorte di agrumi, frutti, e di molte qualità di fiori odorosi, con esse si riempiono un'infinità di paste, di biscottineria ec. E siccome esse si conservano ancora fuori di stagione, bisogna avere attenzione di cuocerle al suo punto bene strette, mentre facilmente alcune subbolliscono, e divengono aci-

te , e subito che vi accorgerete che principiano a subbollire , vuotatele dentro uno stagnato , e fatele di nuovo stringere , ed arrivare perfettamente alla loro cottura.

Vi descrivo qui appresso tutte le marmellate che si possono fare con la vera regola dell' arte , abbenchè generalmente moltissimi Artisti vi mettono più o meno dose di zucchero ; cosa che poco importa , ma che però altera , o diminuisce il sapore , e l'odore del frutto , o fiore , o agrume con il quale sarà fatta la marmellata.

Marmellata d' ogni specie di agrume.

Tagliate in pezzi o in quarti l' agrume che vorrete , e tenetelo per due o tre giorni nell' acqua cambiandogliela più volte ; indi fateli ben cuocere con acqua bollente , e levategli poscia tutta la midolla cellulare ; tornate a mettere le scorze nell' acqua fresca per altri tre giorni , e quindi scolatele , pestatele nel mortajo , e passatele per un setaccio rado ; mettete la polpa dentro uno stagnato , e sopra un fuoco moderato farete svaporare l' umidità . Abbiate tre libbre di zucchero cotto a penna , uniteci tre libbre dell' agrume passato , e fate stringere a fuoco moderato , finchè messane un poco sulla carta da scrivere di sotto non passerà niente di umidità ; aggiungeteci allora un poco di olio zuccheroso dell' istesso agrume , e quindi versatela nei barattoli , i quali chiuderete il giorno appresso , e li conserverete .

Con tre libbre di agrume , vi si può benissimo ancora mettere quattro libbre di zucchero , che viene un' ottima marmellata di commercio .

persiche, e tutti gli altri frutti simili, tanto verdi che maturi, sono ottimi per fare delle *marmellate*; la maniera di farle è la seguente. Fate ben cuocere il frutto con acqua; indi passate la polpa per setaccio, e con l'istesso metodo e dose di zucchero, farete la *marmellata* come quella degli agrumi qui avanti descritta.

Marmellata di frutti sugosi.

Le fravole, il ribes, il framboas ec. si mettono a bollire nel zucchero cotto a lisa, ponendo per ogni libbra di frutto una libbra di zucchero, o più ancora, e se sarà frutto acido fino a due libbre; quando sarà ben cotto si passa il tutto con espressione per setaccio, e si fa poi stringere la *marmellata* come le antecedenti.

Alle marasche, o visciole ec. gli si leva solamente l'osso e le code, e quindi si fanno cuocere con il zucchero, stringendo la *marmellata* come le altre. La dose è di una libbra di frutto, ed una fino ad una libbra e mezza di zucchero.

Marmellata di fiori diversi.

In due maniere si possono fare queste *marmellate*; cioè o facendo prolessare i fiori nell'acqua bollente, indi tritarli ovvero pestarli, e metterli nel zucchero cotto a *penna*, e terminare di cuocere la *marmellata* come le antecedenti; oppure allorchè sarà il zucchero a cottura di *penna*, vi si mettono le sole foglie dei fiori, e si fanno cuocere nel zucchero, terminando la *marmellata* come le altre. Alcuni passano i fiori per setaccio, allorchè saranno cotti. La dose è di una libbra di fiori, e di due libbre e mezza, o ancora di tre libbre e mezza di zucchero.

di viole mammole , di giunchiglia , di rose , di garofani ec.

CAPITOLO XIV.

Dei Sciroppi , e delle Bevande deliziose.

Se descrivere io volessi con distinzione tutti i *sciroppi* di frutti e di fiori , sarebbe un dilungarmi troppo , con replicare sempre gl' istessi processi , onde ingrosserei inutilmente questo volume , e recherei fastidio al lettore ; perciò con tutta brevità , e senza omettere alcuna cosa , vi accennerò qui appresso la maniera , e la dose esatta per fabbricare qualunque *sciroppo* , che allungato nell' acqua servir possa per bevanda. Quei *sciroppi* però che ho veduto necessario di precisarvene la maniera , non ho mancato di farlo , acciò possiate farli con tutta facilità ed esattezza. Vi ho aggiunto ancora diverse altre *bevande deliziose* , le quali abbenchè siano comuni , pure certe persone non ne hanno cognizione precisa per eseguirle bene.

Dei sciroppi naturali di frutti sugosi in conserva.

I *sciroppi naturali in conserva* di ribes , di agresto , di visciole , di moscatello , di fravole , di uva spina , di more , di ciriegie marine ec. si apprestano come siegue. Schiacciate il frutto che vorrete , e ponetelo dentro al zucchero cotto a *filo* ; fate bollire finchè il frutto sia ben cotto , e quindi passatelo per setaccio con espressione unitamente al zucchero ; tornate poi a far cuocere lo *sciroppo* , ed

La dose è di una libbra di frutto, e due libbre e mezza, fino ancora a quattro di zucchero, secondo l'acidità del frutto, e che lo sciroppo si voglia più o meno carico di zucchero.

Le visciole potrete fare a meno di passarle per setaccio, mentre alcuni le amano così semplicemente intiere, ma però mondate dalle code e dagli nocciuoli.

Dei sciroppi al sugo di frutti.

Esprimete una libbra di sugo dai frutti che vorrete, come v. g. dal granato, dalle visciole, dal ribes ec. unitelo a tre o quattro libbre di zucchero cotto a filo, fate stringere a cottura di lisa stretto schiumandolo bene, e conservatelo.

Dei sciroppi di diversi frutti in più modi.

Questi sciroppi si fanno tanto con i frutti tagliati in piccioli pezzi, mondati bene, prolessati nell'acqua, e si finiscono da cuocere nel zucchero; ovvero si fanno ben cuocere i frutti nell'acqua, si passa la decozione per salvietta con espressione, la quale si unisce al zucchero cotto a filo, e si termina lo sciroppo come gli antecedenti.

La dose è di una libbra di frutto, e due o tre di zucchero.

I frutti più usuali che servono per fare questi sciroppi sono le melappiette, i cotogni, le albicocche, l'ananasse, le persiche ec.

Dei sciroppi dei fiori diversi.

Con i fiori di arancio, di limone, di rose, di viole mammole, di gelsomini ec. farete lo sciroppo nel modo seguente. Abbiate tre o quattro libbre di zucchero cotto a lisa stretta, e ben caldo; poneteci una libbra di quel fiore che vorrete; coprite il va-

Alcuni fanno dare qualche bollitore al zucchero unitamente ai fiori, ed altri con miglior metodo uniscono l'acqua distillata del fiore al zucchero cotto a filo, e scaldato bene che torni a cottura di lisa stretta, poi lo conservano. Per lo sciroppo di gelso-
mini però conviene mettere i fiori nel zucchero, mentre con la distillazione non se ne cava odore.

Dei sciroppi di erbe diverse.

Con l'istessa dose dei sciroppi di fiori, potrete fare ancora questi, ma la lavorazione però è differente, perchè alcuni fanno un'infusione, oppure una bellitura dell'erbe che vogliono, la quale poi uniscono al zucchero cotto a penna, ed allorchè torna il zucchero a stretta lisa, conservano lo sciroppo. Alcuni altri vi mettono l'acqua distillata dell'erbe, oppure l'olio essenziale nel zucchero cotto a stretta lisa. In qualunque dei suddetti modi farete questi sciroppi, saranno ben fatti, ma per i sciroppi di *thè*, di *capel venere del Canada*, di *Angelica*, ed altri simili ci vuole l'infusione, o la decozione; ed in quello di *capel venere*, vi si mette un'odore di fiori di arancio.

Diversi altri sciroppi.

La *china*, la *cannella*, il *macis*, gli *anisi della china*, l'*anisi nostrali*, il *finocchio* ed altre *droghe aromatiche* sono in uso in molti luoghi per fare dei sciroppi; onde è necessario di ammaccare la droga nel mortajo, farne una infusione o decozione con acqua; indi unirla al zucchero in dose convenevole acciò lo sciroppo venga di sapore, e di odore convenevole. Alcuni oli essenziali ancora sono ottimi per dare odore ai sciroppi.

pando leggermente la scorza, o con l'olio essenziale zuccheroso; lasciatelo coperto per qualche ora; indi passatelo per una salvietta.

Se al zucchero gli darete odore con l'olio essenziale distillato, allora non occorre di farlo stare in fusione, ma bensì appena sarà unito al zucchero, si pone lo sciroppo nelle bottiglie.

Dei sciroppi spiritosi.

In tutti i *sciroppi di frutti*, potrete unire un terzo di spirito aromatizzato di *cannella*, o di *vainiglia*, o di *cedrato*, o con qualche altro odore grazioso, e ciò lo farete allorchè lo sciroppo sarà quasi freddo. Questi *sciroppi* sono piacevolissimi, e specialmente quello di *visciole*, e di altri frutti non solo passati, ma tagliati in pezzetti.

Sciroppo acetoso semplice.

Allorchè avrete tirato del zucchero chiarito a cottura di *piuma*, uniteci del buon aceto bianco e chiaro, mettendovene a descrizione, acciò venga lo sciroppo di gradevole acidità; fate bollire ancora, finchè sarà a cottura di *stretta lisa*, e poi conservatelo nelle bottiglie.

Sciroppo acetoso al sugo di frutti.

Schiacciate una libbra del frutto che vorrete, come v. g. *visciole*, *ribes*, *framboas*, *fravole* &c. e ponetelo in fusione per un giorno dentro una foglietta e mezza di aceto forte; indi passate per salvietta, ed unite l'aceto al zucchero con il metodo qui avanti descritto nello *sciroppo acetoso semplice*.

Agro di cedro naturale.

Levate la scorza a dodici limoni, e quindi ancora i semi e le pellicole, spremendone leggermente

ed allorchè *l'agro di cedro* sarà ben stretto, e cadrà a stracci dalla cucchiaja, lo leverete dal fuoco, e lo conserverete.

Agro di cedro passato.

Esprimete una foglietta di sugo di limone, e passatelo per salvietta; unitelo poscia a circa tre libbre di zucchero chiarito, e cotto a *penna*; schiumate con diligenza, e quando avrà bollito sufficientemente, e che lo *scioppo* sia stretto al suo punto, levatelo dal fuoco, e conservatelo.

Agro di arancio naturale.

Con il sugo di otto limoni, e sei aranci di portogallo, farete questo con l'istessa regola dell' *agro di cedro naturale*.

Agro di arancio passato.

Con una foglietta di sugo di limoni e di aranci, lo farete nell' istesso modo, che *l'agro di cedro passato*.

Tanto a questi *agri di arancio*, che a quelli di *cedro*, potrete dargli l'odore con l'olio zuccheroso del loro stesso agrume.

Scioppo di orzata.

Stemperate tre libbre di mandorle pelate, e macinate con quattro fogliette di acqua fresca, e passatene il latte con espressione dentro una tela forte; ponetelo in uno stagnato con dieci libbre di zucchero finissimo, il quale farete sciogliere ad un lento fuoco; dategli poi un'odore a vostro genio, e conservatelo come gli altri scioppi.

Scioppo di poncio.

Abbate due libbre di zucchero cotto alla *palla*, ed allorchè sarà intiepidito uniteci dell'olio zucche-

turate , ed allorchè vorrete preparare del poncio , lo avrete al momento , con aggiungervi dell' acqua bollente.

Poncio uaturale.

Si fa una limonea con zucchero , agro di limone , ed acqua calda , o fredda a piacere , e vi si aggiunge del *rhum* a discrezione secondo che si vuole il *poncio* più o meno gagliardo. Con l'acqua di *thè* però v'è fatto il vero *poncio* all' Inglese.

Poncio caldo spongato.

Ponete otto rossi d'uovi dentro una cioccolattiera con sei oncie di zucchero fino, e circa mezza foglietta d'acqua di *thè*; ponete al fuoco , e frullate con lestezza come fosse cioccolata; ed appena sarà ben caldo , aggiungeteci del buon *rum di Giamaica* , ed il sugo di un limone , e di un' arancio, seguitate a frullare , finchè vedrete che sarà ben denso e spumoso ; versate nelle chicchere , e servitelo subito. Alcuni vi mettono un poco di odore di noce moscata.

Poncio caldo al vino.

Fate un *poncio naturale* come è descritto qui sopra , ma invece però di mettervi tutt' acqua di *thè* , vi metterete la terza parte di vino di Madera , o di Sciampagna , o di Orvieto. Questo *poncio* l'usano per lo più l'Irlandesi.

Zabaglione alla Milanese.

Ponete dodici rossi d'uovi dentro una cioccolattiera con una foglietta di buon vino bianco e dolce, quattr' oncie di zucchero , un poco di cannella in polvere , ed un' idea di noce moscata ; frullate bene sopra il fuoco , finchè alzerà il bollore , e quin-

Abbate una foglietta di buon vino bianco; uniteci un poco di cannella e tre garofani in polvere, quattr' oncie di zucchero fino, ed il sugo di tre o quattro limoni; fategli alzare due bollori sul fuoco, indi passatelo per setaccio, e servitelo ben caldo.

Bevanda Giapponese.

Ponete un' oncia di thè verde dentro una sorbettiera picciola con mezza noce moscata; una quarta d'oncia di calamo aromatico, ed una libbra e mezza di zucchero in pane; versateci una foglietta di acqua bollente, e lasciate così per dodici ore sulle ceneri tiepide; passate poscia questo sciroppo per una salvietta che resti ben chiaro, e quindi conservatelo dentro picciole bottiglie ben chiuse. Se ne forma una graziosa bevanda, ponendone qualche cucchiajo dentro una tazza di acqua bollente.

Bevanda Americana semplice.

Mischiate una foglietta di buon rhum con due fogliette di zucchero cotto a *lisa* molto stretto; uniteci un poco di olio zuccheroso di arancio o di cedrato, e ponete nelle bottiglie. Questo liquore messo nell' acqua calda o fredda, forma un' ottima bevanda.

Bevanda Americana ai frutti.

Abbate dei *cotogni* tagliati in pezzi, oppure delle *persiche*, ovvero *albicocchè*, o altri frutti sugosi, come v. g. *visciole*, *fravole*, *ribes ec.*; fate cuocere una libbra di frutto con una foglietta d'acqua, e quindi passatene la decozione per salvietta, che venga ben chiara, e che poi unirete a tre libbre di zucchero cotto a *penna*; fate bollire.

lora la terza parte di rhum, e conservatelo nelle bottiglie per servirvene, come si è detto quì avanti.

Pisciow, o Pisciuff.

Ponete due bottiglie di buon vino forastiere dentro una cazzarola di argento con una libbra e mezza di zucchero, una noce moscata, uno stecco di cannella, le zeste di due portogalli, e di un limone, e quattro zeste di araucio forte; tenete il tutt'ò in fusione per un quarto d'ora, e poi fatelo bollire ben coperto per dieci minuti; indi passatelo per setaccio di velo, e servitelo beu caldo.

Syllabub.

Fate bollire una foglietta di vino del Reno, o altro vino forastiere con mezza libbra di zucchero, ed una noce moscata; dopo dieci minuti si passa per setaccio, e si fa raffreddare; allora vi si aggiunge un bicchiere di birra Inglese, ovvero mezzo bicchiere di rum, e sopra vi si versa del latte di vacca appena munto, e frattanto si v'agitando con un fovette finchè la composizione sarà divenuta ben spumosa; ed allora si cessa di mettervi più latte, e poi si serve subito.

Il latte v'è versato sul vino da un buco stretto acciò faccia un picciolo zampillo, e devesi versare da in alto per facilitare che venga la spuma.

Vino bruciato.

Mettete due fogliette di vino generoso dentro una cioccolattiera, o dentro una cazzarola di argento con mezza libbra di zucchero, uno stecco di cannella, dieci garofani, venti grani di pepe forte, mezza noce moscata, le zeste di un limone, e sei bacche di alloro, o di ginepro, ovvero di corian-

dieci minuti si passa per setaccio, e si serve ben caldo.

Annotazione sopra alcune bevande deliziose.

Il descrivere le maniere di preparare alcune *bevande deliziose*, come il *caffè*, il *thè*, la *cioccolata*, la *limonea*, l'*aranciata*, la *bavarese*, o sia l'*aurora*, la *misticanza*, le *granitee*, mi è sembrata cosa inutile, mentre non vi è quasi alcuno il quale faccia uso di queste *bevande*, che non le sappia preparare; e perciò invece di riempire questo volume di cose inconcludenti, mi sono risoluto di non descriverle; ma invece però di esse, ho descritti dei lavori di novità in tutti i generi, che spero saranno molto più graditi.

CAPITOLO XV.

Dei Sorbetti gelati d' ogni qualità.

I *sorbetti gelati* sono in uso non solamente nella nostra Italia, ma nei paesi oltramontani ancora se n'è dilatato l'uso, essendo non solamente di lusso e di piacere, ma ancora molto giovevoli alla salute per più ragioni. A me non s'aspetta di fare l'analisi sopra i *sorbetti*, mentre non sono nè Chimico, nè Fisico, e solo in questo Capitolo vi descriverò l'esatto metodo per gelare e fabbricare i *sorbetti*, descrivendovene una quantità con le loro giuste dosi, acciò possiate lavorare con tutta facilità e sicurezza.

I *sorbetti* di frutti fuori di stagione si fanno o con l'acqua distillata del frutto, o con le con-

conservati. Ciascuno tiene il suo metodo, ma il migliore è quello delle conserve o delle marmellate.

Senza poi replicare ad ogni composizione di *sorbetto* l'istessa cosa vi avverto che tutte le composizioni che troverete descritte in questo Capitolo sono per la dose di un *boccale romano*.

Maniera di gelare qualunque Sorbetto.

Tagliate una grossa rotella di neve, e ponetela nel fondo di una mastella con un poco di sale sotto e sopra; indi posateci sopra la sorbettiera otturata, ed all'intorno metteteci della neve sminuzzata e mescolata con sale; girate di continuo la sorbettiera, e seguitate a girarla, staccando ogni tanto il sorbetto con la staccatora. Allorchè sarà bene asciutto ed indurito coprite la sorbettiera, levate l'acqua sturando la mastella, e metteteci l'altra neve. Finite poscia di mantecare il sorbetto, e quando sarà al suo punto servitelo dentro le giare di cristallo.

Ordinariamente per trenta libbre di neve ci vogliono otto in dieci libbre di sale, e per ogni boccale di sorbetto mantecato dodici in quindici libbre di neve.

Modo di fare i pezzi gelati.

Abbiate le stampe di latta, o di stagno, o di piombo, che riempirete di qualunque sorbetto gelato che vorrete, ed incartatele poscia acciò non vi penetri l'acqua salata; ponetele quindi dentro la neve salata, ed incalcatela bene. Dopo due ore levate i pezzi gelati dalle stampe, e serviteli. Se dopo levati dalle stampe vorrete conservarli qualche tempo vi converrà d'incartarli, e metterli dentro una stufa di latta o di stagno, con neve sotto e

Alcune regole generali per i Sorbetti.

Allorchè nel gelare i sorbetti vedrete che non vogliono stringere, sarà segno che saranno troppo grassi, cioè troppo carichi di zucchero; onde vi metterete allora un poco di acqua, e questo si pratica allorchè sono sorbetti di frutti, o di agrumi, e simili. Se poi fossero sorbetti di latte tanto crudi, che cotti, slongateli con un poco di latte, o capo di latte; al contrario poi se fossero troppo magri, e formassero un' attaccatura non mantecata, in quel caso vi metterete un poco di zucchero cotto a lisa.

Dei Sorbetti cotti di latte, ed altri simili.

Prima si devono bene sbattere gli uovi dentro uno stagnato, e poi si mischia il zucchero ed il latte, o acqua, e l'odore che vorrete; indi si mette sopra un fuoco moderato, e con una cucchiaja di legno si maneggia di continuo, finchè il sorbetto sarà stretto, che conoscerete quando tingerà bene la cucchiaja. Passate allora per setaccio, e quando sarà freddo gelatelo.

Dei Sorbetti di latte crudo.

Mescolate il zucchero con latte crudo di vacca, e poneteci quell' odore che vorrete; passatelo poscia per setaccio, e gelatelo.

Dei Sorbetti di agrumi.

Levate la scorza a otto o dieci limoni, quindi spremeteli, e passate il sugo per setaccio dentro una catinella bianca; mescolateci circa due libbre e mezza di zucchero chiarito, e cotto a lisa, con tre bicchieri circa di acqua fresca; indi poneteci dentro alcune zeste finissime dell' agrume con il quale vorrete fare il sorbetto, e lasciatelo in fusione per mezz'

Osservate che questa è una buona dose per fare un boccale di sorbetto.

Dei Sorbetti di frutti di qualunque sorte in generale.

Per ogni boccale di sorbetto, spremete due libbre e mezza di qualunque frutto che vorrete, passando il sugo per setaccio con due bicchieri d'acqua; indi accomodatelo con circa due libbre e mezza di zucchero cotto a *lisa*, ed il sugo di due o tre limoni; metteteci l'odore che vorrete, e quindi fate gelare il sorbetto come di sopra si è detto.

Molte qualità di frutti come v. g. le *lazzarole*, li *cotogni*, le *ranette*, le *persiche duraci*, ed altri simili, potrete farli cuocere con il zucchero cotto a *lisa*, e quindi passarli per setaccio, ed accomodarli con il sugo di limone, l'acqua, l'odore, e colore che vorrete.

Più frutto metterete, e più di corpo sarà il sorbetto; mentre con tre libbre a boccale verrà eccellente, ed allora basta un limone, perchè è meglio di dare il corpo con l'istesso frutto, che guarstarlo con dell'acido estraneo.

Dei Sorbetti per infusione.

Se la robba che vorrete mettere in fusione, sarà d'ammaccarsi nel mortajo, ammaccatelo; e se poi fossero fiori ec. si lasciano intieri.

Porrete dunque in una sorbettiera di un boccale quel capo di robba con il quale vorrete fare il sorbetto, e quindi uniteci due bicchieri d'acqua bollente, e zucchero a *lisa* a proporzione; coprite con carta, e con il coperchio, e fate stare così sulle ceneri tiepide per cinque o sei ore; passate poscia il

mea di *frutti*, od altri, e che per far ciò bisogna che non siano molto abbondanti di zucchero, e non si debbono molto fare indurire, maneggiandoli bene con la staccatora acciò restino ben graniti, e perciò la neve non si deve molto salare.

Dei Sorbetti spongati.

Allorchè vorrete fare un sorbetto spongato, non si deve riempire altro che due terzi della sorbettiera, e quando il sorbetto sarà quasi gelato, si sbatte con la staccatora acciò cresca e venga bene spongato.

Il più delle volte ancora dentro i sorbetti spongati si mette della *pasta marenga*.

Sorbetto di latte naturale.

Latte fogliette tre e mezza, rossi di uovi numero diciotto, zucchero oncie diciotto, e l'odore che vorrete. Si fa cuocere come si è detto di sopra nei *sorbetti cotti di latte*, indi si gela.

Questa è la dose per un boccale, e se vorrete aggiungervi qualche uovo intiero resta in vostro arbitrio.

Sorbetti di butirro.

Latte fogliette due, capo di latte foglietta una e mezza, rossi di uovi numero venti, zucchero oncie diciotto, e l'odore che vorrete. Si fa cuocere come i *sorbetti cotti di latte*, e poscia si gela.

Questa ancora è la dose per un boccale.

Sorbetto di pane di Spagna.

Allorchè sarà gelato un sorbetto come quello di butirro, poneteci dentro un poco di *marenga*; sbattete bene, e quando sarà il sorbetto spongato, servitene a vostro piacere.

tirro, e poneteci dentro quello che vorrete, come v. g. *zeste di agrumi*, o *vainiglia*, o *fiori di aranci*, o *mandorle*, o *nocchie*, o *caffè*, o *cacao abbruscato*, oppure della *cioccolata*, o *cannella*, o *fiori*, o *zucchero a caramello scuro*, dandogli il nome di *crema grillié*, o qualunque altro odore che sarà di vostro genio; indi farete cuocere il sorbetto come di sopra si è detto; passatelo poscia per setaccio, e gelatelo come il solito dandogli il nome dell' odore che ci avrete messo, chiamandolo v. g. *crema di caffè*, o *di vainiglia ec.*

Sorbetto al candito d' uovo.

Rossi d' uovi numero ventiquattro, zucchero chiarito e cotto a *lisa* libbre due, e l'odore che sarà di vostro genio. Si stemperano i rossi d' uovi con il zucchero freddo, indi si mette l'odore, e si fa cuocere come *i sorbetti cotti di latte*, e poscia si gela. Vi si può aggiungere un poco di capo di latte.

Quando il sorbetto sarà quasi gelato, se vorrete mettervi un poco di *pasta marenga*, resta in vostro arbitrio, ma bisogna bene sbatterlo, acciò resti mantecato, e bene spongato.

Questa ancora è la dose di un boccale.

Sorbetto di caffè naturale.

Abbate venti tazze di buon caffè ben chiaro, indi poneteci circa due libbre e mezza di zucchero cotto a *lisa*; fate gelare, sbattendo bene il sorbetto, e servitelo a vostro piacere.

Sorbetto di caffè bianco.

Abbrustolite ott' oncie di caffè, e ponetelo subito in fusione per sei ore dentro una foglietta d'acqua; indi passate per setaccio, ed accomodate il

Se dentro questo sorbetto, allorchè sarà quasi gelato, vorrete mettervi un poco di *pasta maren-ga*, resta in vostro arbitrio.

Sorbetto di cioccolata naturale.

Cioccolata buona libbre due, o due mezza, zucchero in grana oncie quattordici, ed ancora una libbra, se la cioccolata sia molto dolce, acqua tre fogliette, si fa squagliare sul fuoco dentro uno stagnato il zucchero e la cioccolata con l'acqua; indi si mette lo stagnato sopra un fuoco moderato, maneggiando sempre con la cucchiaja di legno finchè sarà ben cotta e densa; passate per setaccio di seta, e quando sarà fredda, gelate come il solito.

Si varia questo sorbetto aggiungendovi latte e qualche rosso d'uovo, come ancora senza il latte, ma con otto o dieci rossi d'uovo.

Questa è la dose per un boccale.

Con le suddette composizioni frullate fredde si fanno *le spume, bombe, e spumoni di cioccolata gelati.*

Sorbetto di cioccolata bianca.

Abbrustolite ott' oncie di *cacao* quanto per levargli la scorza, e quindi tornate a farlo abbruscare al suo punto, e ponetelo in fusione dentro una foglietta d'acqua bollente, aggiungendovi qualche stecco di cannella; passate poscia per setaccio, ed aggiustate il sorbetto con due libbre di zucchero cotto *a lisa*, e fate poscia gelare come il solito, regolandovi come si è detto dei sorbetti spongati.

Questa ancora è la dose per un boccale.

Sorbetto di cannella naturale.

Ammaccate nel mortajo un'oncia e mezza di cannella, e quindi ponetelo in fusione con circa una

libbre e mezza di zucchero cotto a *lisa*; indi fate gelare come il solito, e servite a vostro piacere.

Questa è la dose per un boccale.

Sorbetto di cannella bianca.

Questo sorbetto lo farete come il precedente; ma ci metterete meno cannella, e meno acqua e zucchero; indi lo spongherete come si è detto di sopra nei *sorbetti spongati*.

Sorbetto di pistacchio naturale.

La dose per un boccale di questo sorbetto è la seguente. Pistacchi macinati libbra una e mezza, o libbre due, e l'odore che vorrete; zucchero cotto a *lisa* libbre due; stemperate li pistacchi con una foglietta di acqua; indi passate per setaccio, metteteci l'odore, ed il zucchero, e fate poscia gelare il sorbetto.

Si può calare la dose dei pistacchi, e mettervi dei pignoli, o latte di vacca.

Sorbetto di finto pistacchio.

Questo sorbetto si fa come il precedente, ma con due libbre, o due libbre e mezza di pignoli invece di pistacchi, e si colorisce con un verde di bieta. *Ved. li colori*, mettendovi l'odore di vainiglia, o di cannella, o di noce moscata, e di cedrato ec.

Sorbetto di semi di melone.

Semi di melone macinati oncie dieciotto. Si fa il sorbetto come quello di *pistacchio naturale*,

Sorbetto di pignolo.

Con due, o due libbre e mezza di pignoli macinati, si fa il sorbetto nell'istessa maniera, che quello di *pistacchio naturale*.

di mandorle dolci, e quindi fate il sorbetto come quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di mandorle amare.

Mandorle dolci macinate libbre due, mandorle amare macinate oncie sei. Si fa il sorbetto come quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di nocchiata.

Nocchie pelate e macinate libbre due e mezza. Si fa questo sorbetto come quello di *pistacchio naturale*.

Sorbetto di castagna.

Castagne arrostate e peste libbre due e mezza, o libbre tre. Si fa questo sorbetto come quello di *pistacchio naturale*, mettendovi dentro l'odore di *cannella* o di *vainiglia*.

Sorbetto di orzata.

Tanto il sorbetto di *mandorle*, che di *semi di melone*, o di *pignoli*, facendolo granito potrete dargli questo nome; ma il sorbetto di *orzata* si fa di sole *mandorle*.

Sorbetto di qualunque agrume.

Con la regola che vi ho detto di sopra nei *sorbetti di agrumi*, potrete fare li qui appresso ancora; e solo in quelle di *arancio*, potrete aggiungere il sugo di due o tre aranci per ogni boccale.

Sorbetto di Limone.

Sorbetto di Arancio.

Sorbetto di Cedrato.

Sorbetto di Calabresella.

Sorbetto di Bergamotta.

Sorbetto di Mela Rosa.

Sorbetto di Merangoio forte.

Vedete il modo di fare questi sorbetti nell' articolo *sorbetti di agrumi*.

Sorbetto di latte crudo.

Latte fresco di vacca una foglietta, fiore di latte due fogliette, oppure capo di latte, zucchero libbra una e mezza, e l'odore che vorrete. Fate bene squagliare il zucchero fino nel latte, indi passate per setaccio, e gelate come il solito.

Questa è la dose per un boccale.

Spume gelate di ogni sorte.

Spume di latte. Fate una pasta cruda di latte come la precedente; indi sbattetela con le bacchette, o con un frullo, ed a mano a mano che farà la spuma, ponetela a scolare sopra un setaccio; quindi riempiteci le stampe, o le chicchere, e mettetele in neve nelle stufe adattate per questo lavoro; ogui tanto rompete leggiermente la spuma, e mettetevne dell'altra, ed allorchè sarà ben gelata, servitevene.

Spume di cioccolata. Abbiate un sorbetto di *cioccolata al naturale*; quindi frullatelo bene, e fate scolare la spuma sopra un setaccio, e poscia fatela gelare nelle chicchere, o nelle stampe come le precedenti di *latte*. Potrete ancora fare le spume di *latte*, con mettervi dentro la cioccolata squagliata, che verranno benissimo.

Sorbetto di nersiche, ed ogni altro frutto.

Spremete tre libbre, o due e mezza di persiche, con una foglietta di acqua, e passate per setaccio con espressione; indi aggiungeteci il sugo di due o tre limoni, e metteteci l'odore che vorrete, e circa due libbre e mezza di zucchero cotto a *lisa*; fatelo poi gelare, come troverete nell' articolo *sorbetti di*

bene l'odore della mandorla del loro nocciuolo schiacciato.

In questo istesso modo potrete fare ancora i sottoscritti sorbetti di frutti, cioè :

Sorbetto di Albicocche.

Sorbetto di Fravole.

Sorbetto di Ananasse.

Sorbetto di Visciole.

Sorbetto di Ciriege, o Cerase di qualunque sorte.

Sorbetto di Arbutto, o siano Ciriege Marine.

Sorbetto di Cotogno.

Sorbetto di Melone.

Sorbetto di Granato.

Sorbetto di Moscarole.

Sorbetto di Ranette.

Sorbetto di Moscatello.

Sorbetto di Mele, o Pomi.

Sorbetto di Pere diverse.

Sorbetto di Lazzarole.

Sorbetto di Prune diverse.

Sorbetto di Cocomero, e molti altri ancora; ma nel sorbetto di *Cocomero* vi potrete mettere l'odore di cannella, o di vainiglia, e guarnirlo con semetti fatti di cioccolata, ed uno o due limoni solamente.

Per fare li sorbetti di frutti tanto al *crudo* che *cotti*, potrete vedere l'articolo *Sorbetti di frutti di qualunque sorte*.

Sorbetto di poncio granito, o spongato.

Per farlo granito: allorchè sarà quasi gelata la limonea, metteteci il rhum jamaica a discrezione,

ga , e quindi sbattetene bene , ed intostate il sorbetto; metteteci poscia il rhum come sopra , e finite di gelare , servendolo come gli altri sorbetti.

Sorbetto di Gramolata.

A qualunque sorbetto di frutti granito , gli si dà il nome di gramolata come v. g. di *fravole* , di *visciole* , di *persiche* , e di qualunque altro.

Sorbetto di tutto frutto.

Abbiate un sorbetto gelato di qualunque frutto vorrete ; indi poneteci dentro un poco di pistacchi , di mandorle , di pignoli , di nocchie , di scorzette candite ec. il tutto tagliato a filetti , ed ancora potrete aggiungervi qualche fravola , o qualche visciola cotta con zucchero , e tagliata come sopra.

Sorbetto di qualunque liquore spiritoso.

Abbiate un boccale di buona limonea gelata e di corpo , poneteci quel vino forastiere , o quello spirito aromatico , oppure quella rattafia , o rosolio che vorrete ; unitelo bene al sorbetto , finitelo di asciuttare con altra neve , e servitelo. Osservate però che l'agro non deve dominare.

Volendo questi sorbetti farli spongati , basta di aggiungervi della *pasta marenga* , quindi sbatterli , e regularsi come gli altri sorbetti spongati.

Per variare i suddetti sorbetti , si possono ancora colorirli a piacere.

Sorbetto di maraschino in più modi.

Con l'acqua naturale , o spiritosa di marasche , o con il rosolio di maraschino , potrete fare dei sorbetti variati con i medesimi metodi del sorbetto di qualunque liquore spiritoso qui sopra descritto.

zucchero , quattr' oncie di pistacchi macinati , e tre fogliette di acqua ; fate poscia cuocere come i sorbetti cotti di latte ; quindi dategli un leggiero colore rosso , e metteteci un' odore a vostro genio ; passate poscia per setaccio , e gelatelo come il solito. Questa è la dose per un boccale.

Sorbetto di poncio al sugo di frutti.

Con il sugo delle fravole , ribes , visciole , framboas ec. potrete fare questo eccellente sorbetto nella seguente maniera. Abbiate una libbra del frutto che vorrete , il quale lo schiaccierete , e lo passerete per setaccio con circa una foglietta e mezza d' acqua , uniteci il sugo di sei limoni , e due libbre di zucchero a *lisa* , fate quasi gelare il sorbetto , ed allora aggiungeteci del rhum ; indi mantecatelo , e finitelo di gelare.

Questo sorbetto ancora lo potrete fare spongato , come troverete descritto nei sorbetti spongati.

Sorbetto di latte ai liquori.

In qualunque sorbetto di latte cotto , o crudo , o di candito d' uovo , allorchè sarà quasi gelato , vi potrete mettere un poco di rosolio di maraschino , o di vainiglia , o di cedrato , o di cannella , o di gelsomini , o di fiori di arancio ec. e secondo il rosolio che vi metterete ; darete nome al sorbetto , come v. g. di maraschino al butirro , di cannella alla panna , di fiori d' arancio , al candito d' uovo ec. e dopo messo il rosolio , lo farete bene stringere e mantecare , cambiandogli la neve.

Sorbetto di perfetto amore.

Unite il sugo di otto limoni con una foglietta e mezza d' acqua , e due libbre di zucchero cotto a *lisa* : indi per dargli odore vi potrete delle zeste

vere, e due oncie di acqua di fiori d'arancio se volete; coprite la sorbettiera, e lasciate in fusione per due ore a freddo, passate poscia la composizione per setaccio, coloritela rossa, e gelatela.

Sorbetto spongato di vainiglia.

Ammaccate una quarta d'oncia di vainiglia nel mortajo con uno stecco di cannella; e ponetela in fusione con una foglietta d'acqua, e due libbre di zucchero a *lisa*; dopo dieci ore, passate per setaccio, e gelate il sorbetto come troverete descritte nei sorbettì spongati.

Alcuni lo fanno mantecato senza spongare, ed altri vi aggiungono il sugo di due o tre limoni, e lo servono tanto spongato, che mantecato.

Sorbetto di qualunque fiore.

In Francia, ed in altri paesi oltramontani, si fa un'uso grande dei sorbettì di diversi fiori tanto graniti, che spongati, o mantecati. Il modo di farli è l'istesso che quello di vainiglia qui sopra descritto, potendoli fare in tutte le precise maniere del suddetto. I fiori più comuni sono i gigli, i giacinti, i gelsomini, le violette, i fiori di arancio, o di limone, i garofani, le giunchiglie ec.

Sorbetto di anisi.

Con quattr' oncie di anisi, potrete fare il sorbetto come quello di vainiglia.

Sorbetto all'acqua di finocchio.

Con quattr' oncie di finocchio dolce in grana, farete il sorbetto come quello di vainiglia.

Sorbetto di Badian.

Con un'oncia di cannella, mezz'oncia di anisi stellati, e le zeste di mezzo limone, farete il sorbetto in tutti i modi di quello di vainiglia.

a penna ; quindi uniteci un bicchiere di acqua di thè ben carica , fate bollire , e quando sarà a stretto filo , levate il zucchero dal fuoco , e stancheggiatelo ; uniteci una foglietta e mezza di panna di latte , e due fogliette circa di latte di vacca fresco ; dategli l'odore con un poco d'acqua di cannella , ed unite benè tutto insieme ; passate al setaccio , e poi gelate il sorbetto.

I sorbetti di caffè alla panna di latte , di cioccolata alla panna di latte , e di altri odori , si fanno tutti con il metodo istesso.

Volendoli di più corpo , si può crescere il zucchero fino a due libbre.

Sorbetto variato al fior di latte.

Unite tre fogliette di panna di latte ad una foglietta di latte di vacca , una libbra e mezza o più di zucchero in polvere , oppure cotto a piuma e stancheggiato , e l'odore che vorrete ; unite bene tutto assieme , passatelo poscia per setaccio , e gelatelo.

Allorchè sarà gelato questo sorbetto , lo potrete guarnire con fiori perlinati , o pistacchi verdi , fravole fresche inzuccherate , frutti tirati a secco , e tagliati a dadini , ed altro a vostro genio.

Se unirete alla composizione prima di passarla per setaccio , quattr' oncie di tartufi , o di mandorle , o di nocchie , o di pistacchi , o di castagne cotte , o di pignoli ec. le darete il nome di tartufo alla panna , ovvero al fiore di latte , e così della mandorla , pistacchio ec. dandogli ancora l'odore e colore che vorrete , formando così un' infinità di variazioni.

di zucchero, mezza libbra di fior di farina di granturco, una quarta d'oncia di cannella in polvere, e tre fogliette di latte, ne farete il sorbetto cotto, come i sorbetti cotti di latte, ed altri simili.

Potrete fare un'altra dose ancora con due fogliette e mezza di panna, una foglietta di latte, ventiquattro rossi d'uovi, una libbra e mezza di zucchero e cannella; indi si fa cuocere.

Sorbetto variato di diavolone.

Allorchè sarà quasi gelato il sorbetto di cannella come alla pag. 57 tanto bianco, che colorito rosso, o spongato, o mantecato, vi unirete dell'olio essenziale di cannella, e lo terminerete poi secondo l'arte.

Sorbetto delizioso di Baviera.

Fate un sorbetto di latte cotto alla crema, come potrete vedere alla pag. 53 dandogli però gli odori di caffè, di cioccolata, e di cannella; quindi gelatelo come il solito.

Sorbetto di latte al zeffiro.

Allorchè farete cuocere una composizione di sorbetto alla crema, vi darete gli odori di fiori d'arancio, o di limone, o di cedrato, o di portogallo e di vainiglia, e quindi lo gelerete mettendovi della marenga.

Dei Sorbetti in bombe spongate dette Spumoni, chiamati ancora Bombe alla Portoghese.

Vi darò in generale le dosi per fare questi sorbetti in più maniere differenti, mentre per batterli, o frullarli, e farli sgocciolare è cosa che ciascuno che abbia un principio, o un genio nella professione ne conosce la maniera.

se ne raccoglie la spuma.

Si osservi di salare giustamente la neve, e la bomba deve essere a cono con un coperchio, e si deve osservare, che l'acqua non arrivi sopra il coperchio, altrimenti si salerebbe il sorbetto, si deve bensì mantenere la neve sopra il coperchio.

Se questi sorbetti si fanno dentro le stampe le quali incartate si mettono sotto neve, bisogna salare bene la neve, e tenere il mastello sturato, altrimenti penetrerebbe il sale nel sorbetto.

Spumoni di panna al crudo. Panna o capo di latte fogliette tre, latte foglietta una, zucchero oncie sedici; odore a piacere.

Di panna cotta. Panna fogliette tre, rossi d'uovi dieciotto, zucchero oncie quindici; si cuoce secondo l'arte, e quando si sbatte si viene allungando con latte.

Al candito d'uovo alla panna. Dopo montato il candito d'uovo, si unisce a sufficiente quantità di panna battuta.

Di panna cotta alla marenga. Una spuma di panna cotta si unisce con della pasta marenga ben scolata.

Di panna cotta al latte miele. La spuma di panna cotta si può unire a della spuma di panna cruda.

Di candito d'uovo alla marenga. Unirete del candito d'uovo sbattuto alla pasta marenga.

Di candito d'uovo naturale. Qualunque buon candito d'uovo si può sbattere, allungandolo con un poco di acqua e zucchero a mano a mano che monta, regolandosi secondo l'arte.

Se ne fanno bombe guarnite nella stampa tredicesima con cialdoni , o pane di spagna , o biscotti ec.

Con le paste suddette se ne fanno *biscotti* ; cioè mettendole dentro piccole cassettime di carta, e spolverizzate di pane di spagna in polvere si fanno gelare nelle stufe.

Se ne fanno bombe con un sorbetto differente nel centro.

Se ne riempiono delle bombe , o chiechere , o altri pezzi di qualche sorbetto mantecato.

Un' Artista che abbia pratica e buon gusto può variare questi sorbetti in maniere infinite.

Sorbetti variati al bianco mangiare.

Unite tre fogliette e mezza di buona panna ad una libbra di mandorle macinate , e ad una libbra e mezza di zucchero , dategli l' odore che vorrete , e passate due volte per setaccio con espressione.

Questo buon sorbetto si può variare con cioccolata , caffè , frutta in marmellate ec.

Sorbetto di crema vergine.

Ponete tre fogliette e mezza di panna di latte dentro uno stagnato con sedici bianchi d' uovi , ed oncie quindici di zucchero ; frullate il tutto per dieci minuti , e poi mettetelo sul fuoco , e fate cuocere come un sorbetto di crema ; indi passatelo per un setaccio di velo.

Questo sorbetto lo potrete variare con quell'odore che vorrete.

Sorbetto alla bouille.

Fate una crema cotta con quattro fogliette di panna di latte , sedici oncie di zucchero , due oncie di fiore di farina , e l' odore che a voi piace , e

Sorbetto di ananasse.

Mondate un' ananasse , e pestatelo bene con mezza libbra di zucchero ; indi ponetelo in fusione dentro una sorbettiera con circa due libbre di zucchero a *lisa* , ed una foglietta di acqua , dopo qualche ora si passa con espressione , e vi si unisce il sugo di cinque o sei portogalli , o di limoni.

Sorbetto di China.

Si fa l'infusione con mezza oncia di buona china , e poi se ne fa il sorbetto come quello della *cannella* , tanto *bianca che naturale*. Se dentro questo sorbetto vi unirete uno stecco di cannella , ed una zesta di limone , riuscirà più gradevole.

Sorbetti di torrone in più modi.

All'acqua. Pestate due libbre e mezza di mandorle grillie , o perliate , e mettetele in fusione con una libbra e mezza di zucchero a *lisa* , una foglietta d'acqua e l'odore ; dopo qualche ora si passa per setaccio , e si gela.

Invece di fare questo sorbetto con l'acqua , si può fare con della *panna cruda* , o con una *crema cotta* , o con il *candito d'uovo*. Questi sorbetti si possono guarnire cou mandorle , o pistacchi perlinati e ben triti , ed ancora con scorzette.

Sorbetto di tutto frutto.

Abbiate un sorbetto gelato di qualunque frutto vorrete ; indi poneteci dentro un poco di pistacchi , di mandorle , di pignoli , di nocchie , di scorzette candite ec. il tutto tagliato a filetti , ed ancora potrete aggiungervi qualche fravola , e qualche visciola cotta con zucchero , e tagliata come sopra.

danno due o tre differenti odori, come v. g. di limone, portogallo, e melarose ec., ma bisogna avere buon gusto, e buon palato per combinare che un' odore non superi l'altro; mentre la sola pratica può supplire da maestra.

Sorbetto alla Portoghese.

Stemperate una libbra di mandorle dolci con tre fogliette e mezza di panna, un poco di cannella e vainiglia, due libbre di zucchero, e quat- tr' oncie di cioccolata squagliata; allorchè sarà ben sciolto lo zucchero, e tutto unito insieme si passa per setaccio di velo, e quando si gela, si può guar- nire di candito, e pistacchi filettati.

Dei Sorbetti di frutti fuori di stagione.

Questi sorbetti si fanno con *le marmellate, o conserve dei frutti, o gelatine, o con i frutti seechi, o tuppées, o sciroppi, o con i sughi, o marmellate a fresco*, conservate in bottiglie, o con *le paste di frutti, o con le arque distillate dei frutti*; onde ogni Artista siegue il suo metodo dandogli poi il corpo con sugo di limone. Io però preferisco le conserve, o le marmellate abbondanti di zucchero stretto; e che i frutti non abbiano sofferto lunga azione del fuoco. Ciascuno che conosce la professione le può da se medesimo prepararle; onde mi sembra inutile di farne qui la descrizione.

Sorbetto di Cocomero.

Spremete un mezzo cocomero buono, e passa- telo per setaccio; uniteci due libbre e mezza di zuc- chero, mezzo bicchiere di acqua di cannella, ed il sugo di due o tre limoni, coloritelo rosso, passa- telo per setaccio di velo, e gelatelo con guarnirlo

betto come quello di cocomero , ma senza però colorirlo di rosso.

Sorbetto di Caroselle alla Napoletana.

Pestate mezza libbra di finocchio dolce in grana ben maturo , e colto di recente , mettetelo in fusione con circa due libbre e mezza di zucchero , ed una foglietta d'acqua ; indi dategli corpo con tre o quattro limoni , e poi passatelo per setaccio.

Sorbetto butirrato.

Abbiate un boccale di *sorbetto alla crema cotto*, e con odore di cedrato, o di vainiglia, o di cannella ec., e quando lo leverete dal fuoco poneteci mezza libbra di butirro freschissimo ; indi passatelo per setaccio , e nel gelarlo lo guarnirete di pistacchi.

Sorbetto di Granato.

Mondate gli acini dei granati , e pestatene due libbre nel mortajo ; indi con due libbre e mezza di zucchero , odore di vainiglia , o limone , o cannella , ed il sugo di due o tre limoni , e acqua bastante , se ne fa il sorbetto dandogli un poco di colore rosso.

Sorbetti all' Americana.

Questi si chiamano sorbetti , abbenchè in lealtà non siano , e siccome negli Stati Uniti dell'America sono molto in uso , vi accennerò il modo di prepararli. Questi si fanno con ogni sorta di frutti maturi , ed a quelli che conviene di levare la buccia si leva , come ai fichi , all' ananasse , al melone ec. gli altri si lasciano nel loro stato naturale , come il ribes , la fravole , il framboas , l' uva spina , le prune , il moscato , le ciriegie ec. , la maniera di

dopo mezz' ora si mettono dentro una sorbettiera con tutto il loro sugo, e si fanno gelare con neve ben salata, e poi si servono in piramide sopra una salvietta.

Sorbetto di Poncio al Caffè.

Abbiate un sorbetto di limone non molto acido, aggiungeteci cinque o sei tazze di buon caffè, ed osservate, che sia di giusto corpo; indi gelatelo, ed aggiungetevi il rhum, e poi servitelo tanto mantecato, che granito, o spongato.

Questo sorbetto è di gran moda in Francia, ed è molto gradevole.

Anzi nel poncio caldo ancora a molti piace di unirvi qualche poco di caffè forte molto chiaro, e riesce una bevanda eccellente.

C A P I T O L O XVI.

Del modo di fabbricare ogni sorta di Confetti.

Per non dilungarmi inutilmente in questo genere, io vi darò delle regole precise e generali per fabbricare qualunque sorta di *confetti*, come ancora indicherò la dose del genere che vorrete confettare, e la dose del zucchero per formare la giusta cotta. Diverse precauzioni vi vogliono nella fabbricazione de' confetti, e sono: 1. che la robba da confettarsi sia bene asciugata in istufa, 2. di dare il zucchero poco per volta ai confetti, che restino tutti egualmente nè troppo, nè poco carichi di zucchero, 3. di non tornare a bagnarli di zucchero, se la carica antecedente non sia bene asciutta: 4. di man-

do però di tenere la caldaja meno calda nell' ultima sottana di zucchero, acciò i *confetti* venghino più bianchi: 5. di crivellare i *confetti* per levar bene la polvere di zucchero che resta in fondo della caldaja, acciò i *confetti* venghino ben lisci ed eguali.

I *confetti fini* si fanno con tutto zucchero fioretto; ai *mezzani* si danno le prime sottane con zucchero ordinario, e si finiscono di zucchero bianco: gli *ordinarj* poi si fanno come i mezzani, ma diminuendo il zucchero, si supplisce con polvere di amido, o farina in dose di cinque libbre per ogni cotta degli *ordinarj*, e di quindici in quelli *ordinarissimi*. Io qui parlerò solamente della *confettura fina*, ed in primo luogo dirò la maniera di lavorarla, che è la seguente.

Ponete la robba che vorrete confettare dentro la caldaja piena di rame, la quale deve essere sospesa in aria con due corde affermate ad un bilancino movibile di legno, dovendo restare da terra alta circa quattro palmi, e con sotto un fuocone adattato; indi con uno sgomarello, ponete poco per volta il zucchero cotto a *lisa* nella caldaja dove è la robba da confettare, agitando la caldaja moderatamente da tutti i lati nel tempo della confezione, e solo nell' ultima sottana si agita più fortemente per rendere lisci i *confetti*. Allorchè avrete data la prima coperta, (sottana) che è di dieci libbre di zucchero per ogni coperta, ponete i *confetti* crivellati bene in istufa per un giorno, e quindi tornate a metterli nella caldaja dandogli la seconda coperta come sopra si è detto; ed allorchè saranno bene asciutti, si crivellano di nuovo, e si

luogo asciutto ; questi sono i *confetti lisci*.

Per far poi i *confetti gricci*, conviene accommodare in mezzo alla caldaja un secchietto sospeso in aria, e fermato con una cordicella, dovendo il suddetto secchietto avere un picciolo buco nel fondo, otturato con un fuso di legno, con il quale si regola il zucchero, che deve scolare sopra i *confetti a gocce*, o filo sottile di seguito avendo attenzione in tutto il tempo che colerà il zucchero, di far saltar bene i *confetti* nella caldaja acciò venghino bene *aggricciati*. La maniera di farli è la seguente. Ponete i *confetti lisci* nella caldaja, ai quali manchi l'ultima coperta; abbiate dodici o quindici libbre di zucchero cotto a filo, del quale ne metterete porzione nel suddetto secchietto, e l'altro lo manterrete tiepido per rinfonderlo nel secchietto a mano a mano che cade nella confettura; muovete la caldaja e fate saltare i *confetti*, tenendo la caldaja tiepidissima, ed allorchè saranno ben gricci, e che il zucchero è terminato di filar tutto, li conserverete in istufa per due o tre giorni, e poi li chiuderete nei barattoli.

Ordinariamente ogni cotta di *confetti* è di circa cinquanta libbre; le dosi sono le qui appresso.

Cannellini. Cannella fina ammollata in acqua, e poi tagliata in filetti libbra mezza, zucchero libbre quaranta. Volendoli più grossi, si mettono sessanta libbre di zucchero, ed allora si chiamano *eannelloni*.

Garofani confettati. Garofani ammollati nell'acqua, e tagliati in filetti libbra mezza, zucchero libbre cinquantacinque.

Pistacchi confettati. Pistacchi libbre quattro, zucchero libbre quarantacinque.

Cacao confettato. Cacao abbruscato intiero, e mondato dalle scorze libbre sei, zucchero libbre quarantacinque,

Caffè confettato. Caffè abbruscato libbre quattro, e zucchero libbre quarantacinque.

Anisi confettati. Anisi crudi ben mondati libbre sei, zucchero libbre quarantadue.

Coriandoli confettati. Coriandoli tre libbre, zucchero libbre cinquanta.

Finocchio confettato. Seme di finocchio dolce libbre cinque, zucchero libbre quarantacinque.

Nocchie confettate. Nocchie libbre otto, zucchero libbre quaranta.

Le scorsette di arancio, o di cedrato confettate si fanno con libbre otto delle scorzette suddette sciroppate, tirate a secco, tagliate in filetti, e bene asciugate in istufa, e zucchero libbre quarantacinque.

Mandorle dolci confettate. Mandorle intiere libbre dodici, zucchero libbre quaranta.

Mandorle amare confettate. Mandorle amare tagliate in grossi filetti per lungo libbre sei, zucchero libbre quarantacinque.

I Confettieri Francesi usano due oncie di gomma arabica sciolta nell'acqua di unirli alle prime dieci libbre di zucchero che danno ai confetti nel principio della lavorazione, e ciò fanno per renderli duri, e che non si scrostino; ma in Italia però sono pochi i quali usino un simile metodo, mentre si lavorano tutte sorte di confetture con il solo zucchero. In Germania, in Inghilterra, in Francia,

menza di selleri, i frulli, erbe, fiori, e radici, sciroppate, tirate a secco, ed asciuttate in istufa; come ancora usano di mettere degli odori nel zucchero, e formano dei confetti lisci, e gricci di diversi colori.

Folignata. Una libbra di zucchero in grana, lo coprirete in caldaja con trenta libbre di zucchero a lisa, e tre libbre di cipria. Questi *piccioli confettini*, i quali servono per guarnire *paste, biscottineria*, ed altro, si possono colorire in ogni maniera, ponendo il colore nel zucchero. Alcuni in luogo di zucchero granito, si servono della semolella fina granita, ed altri dell' Ireos di Firenze polverizzato grossamente, o della semenza di Angelica.

Circa poi la fabbricazione dei *diavolini e diavoloni*, potrete vederla nel Cap. VI.

Della Confettura in stagnato detta da Francesi a la bassine au tonneau.

In Italia poco si conosce questo lavoro, abbenchè sia vantaggioso e molto facile; vi si lavora benissimo tutta la picciola confettura liscia, e specialmente la *nonpareille*, o sia *folignata*, e di più vi è il vantaggio che se ne può fare in picciola quantità ancora, secondo la grandezza del caldajo. Quest' ordigno non è altro che un botticello o barile senza un fondo, e sotto questo vi si mette del fuoco moderato, adattandovi sopra un caldajo o stagnato basso che resti bene incastrato nel botticello; indi vi si mette dentro ciò che si vuol confettare, e con bagnare i confetti poco alla volta con il zucchero tiepido cotto a lisa, e con le mani si vanno continuamente lavorandoli ed asciugandoli fino che

questa un' invenzione da esso trovata , e voleva a me darla ad intendere , ma io ho troppo veduto nel girare il mondo , e nell' aver servito una delle più splendide Corti d'Italia per concludere il tutto con una solenne risata. Ho solo fatta questa digressione per far considerare a certe persone che non si pascolano che di superbia ed ignoranza , credendosi gli uomini i più bravi e scienziati , disprezzando alle volte delle brave persone , e dei vecchi Artisti ai quali non sariano degni di spazzargli le vesti. Per lavorare la confettura liscia nel modo suddetto , vi vuole pazienza e diligenza. Dentro un pozzonetto facendo saltare la confettura si può in poca quantità perlinarla , o sia dargli il griccio , ed io ne ho fatta della bellissima con questo modo , ed a più colori , e con un poco di esattezza si arriva alla perfezione.

Zuccheri di moda in più maniere.

Abbiate delle scatole alte circa due dita , che riempirete con polvere d'amido sottile , e l'incalcherete molto bene ; indi con delle stampe adatte di metallo , o di legno ec. imprimerete sopra la cipria i disegni : fate chiarire del zucchero con il nero d'osso , e tiratelo a cottura di stretto filo , uniteci l'odore e colore che vi piace , e dopo averlo ben stancheggiato gettatelo dentro i suddetti disegni ; quando sarà ben freddato e duro , levate i pezzi che leggermente li laverete con acqua fredda , e li farete poi asciugare bene in istufa.

Questi lavori si brillantano ancora , e restano molto belli ed eleganti.

Con il suddetto metodo si formano dei fiori , dei grappoli d' uva , di ribes ec. , e si congiungono

Questi zuccheri si possono gettare ancora nel zucchero fino in polvere, ma la polvere d'amido è preferibile, mentre vengono più esatti.

Volendoli fare al candito tanto semplici che ai liquori, opererete nell'istesse maniere, che il *zucchero ai liquori* ved. Tom. I. pag. 127 con le differenze però, che invece di gettare i lavori nel zucchero in polvere, si gettano nella cipria, ed ancora si possono fare con zucchero semplicemente stretto a *filo*, e senza liquore se si vuole: ed ancora vi si può unire il colore che piace, e si brillantano pure, che vengono di un gran bell' effetto.

C A P I T O L O XVII.

Della fabbricazione della Cioccolata, e del Butirro di Cacao.

La *cioccolata* è una bevanda deliziosa, la quale non solo è molto in uso presso gli Spagnuoli ed altre Nazioni, ma che al presente si ama molto dagli Italiani ancora. La *cioccolata* oltre di prepararla in bevanda, si appresta in *sorbetti*, in *pastiglie*, *glasse*, *creme*, *paste ec.* Le diverse dosi della *cioccolata*, le descriverò qui appresso, dopo però avervi indicato il modo di fabbricarla, il quale è il seguente.

Fate abbrustolire il *cacao* o fuoco allegro dentro una padella grande di ferro maneggiandolo continuamente con una larga cucchiaja di legno, fino che la scorza si separi dalle mandorle del cacao; versate allora il cacao dentro un crivello di grosso

dalle scorze, e così resterà il *cacao* perfettamente pulito. Allorchè sarà così preparato, tornate a metterlo nella padella, e sopra un fuoco moderato lo terminerete d'abbruscare al suo punto, osservando di non passarlo di cottura mentre da ciò dipende la buona *cioccolata*; esso deve restare di colore più tosto rosso oscuro, che nericcio; levatelo dal fuoco, e macinatelo sopra la pietra con un cilindro di ferro, o di pietra. Alcuni si servono della pietra rigata, ed altri della pietra liscia; ma sia l'una, o sia l'altra sempre bisogna mantenerla calda con un braciere sotto con fuoco, altrimenti non si potrebbe macinar bene il *cacao*. Quando il *cacao* sarà tutto macinato, ed unito nello schifo di legno sottoposto alla pietra, vi si unisce il zucchero, e con l'istesso metodo di sopra detto si torna a macinarlo; quindi vi si aggiunge la cannella e vainiglia, o solamente la cannella in polvere, e dopo averla bene unita alla *cioccolata*, se ne fanno rotelle o toteri, ovvero mattoncini dentro le stampe di latta; ed allorchè la *cioccolata* sarà fredda e ben dura, s'incarta, e si conserva in luogo bene asciutto.

Tutte le qui appresso dosi le potrete variare con più o meno zucchero, secondo che la vorrete più o meno dolce, avvertendo bene, che ogni dose qui da me descritta è per fare una cotta di *cioccolata* di un buon gusto, e giustamente dolce; onde il variare resta in vostro arbitrio. Circa la cannella se ne mette da mezza libbra, fino ad una libbra per ogni cotta, ed alcuni vi aggiungono ancora una noce moscata. La vainiglia poi da mezz' oncia, ve se ne può mettere fino ad un' oncia ancora, si pesta con

gio che si richiede.

Cioccolata di tutta Caracca.

Cacao di Caracca libbre ventiquattro.

Zucchero libbre quattordici.

Cannella pesta oncie quattordici.

Noce moscata una.

Chi non la vuole tanto dolce, vi potrà mettere dodici libbre di zucchero.

Si avverta che il zucchero per la *cioccolata*, è migliore il grasso, che l'asciutto.

Cioccolata di due terzi di Caracca.

Cacao di Caracca libbre dieciotto.

Cacao di Portogallo, detto ancora di Mavignone libbre nove.

Zucchero libbre quattordici.

Cannella libbra una.

Noce moscata una.

Cioccolata di metà e metà.

Cacao di Caracca libbre dodici.

Cacao di Portogallo libbre dodici.

Zucchero libbre tredici.

Cannella oncie dieci.

Noce moscata una.

Cioccolata di tutto Marignone.

Cacao di Portogallo libbre ventiquattro.

Zucchero libbre quindici.

Cannella libbra una.

Noce moscata una.

Butirro di Cacao.

Macinate del *cacao* crudo sopra la pietra ben calda, e quindi fatelo bollire con acqua, ed a mano a mano levate il butirro galleggiante con un cuc-

tato in luogo fresco.

CAPITOLO XVIII.

*Delle Creme , Formaggi di officio , Marangoni ,
o siano Zuppe Inglesi , ed altre simili
lavorazioni.*

Abbenchè le *creme* non siano lavori totalmente appartenenti all' arte del Credenziere , ciò non ostante si danno delle occasioni nelle quali conviene alla credenza di supplire con qualche ripiego ; onde ve le descrivo qui appresso unitamente ai *formaggi di officio* , ed a molti altri *lavori di latte* , i quali sono molto in uso in diversi paesi ultramontani.

Crema pasticciera di ogni qualità.

Stemperate otto rossi d' uovi , e tre bianchi con sei cucchiari di farina di riso o di formento , cinque oncie di zucchero , e due fogliette di latte , poneteci l'odore che vorrete , e fate stringere la crema dentro una cazzarola , sopra un fuoco molto moderato , mescolando sempre con una cucchiaja di legno ; allorchè sarà stretta al suo punto , e che non senta più di farina , passatela per setaccio , mettetela nel piatto , e servitela glassata con zucchero , e pala rovente. Per lo più queste creme servono per ripieno di torte , tartellette , ed altra pasticceria.

Crema delicate di tutte sorte.

Queste creme si fanno e si servono come quelle *pasticchiere* qui sopra descritte , ma con la variazione di farle però con una foglietta e mezza di latte , e mezza foglietta di capo di latte , dodici rossi

La cioccolata nelle creme prima di cuocerla, la potrete mettere rapata, o cotta con acqua, o latte, che sia ben densa; il caffè lo potrete mettere abbruscato, macinato, e cotto con acqua o latte, e che sia ben posato e chiaro. Si può ancora dopo abbruscato il cacao, o il caffè, o le nocchie, biada, o mandorle, metterle ben calde in fusione nel latte; indi passarle per setaccio, e fare la crema come si è detto di sopra.

Tutte le creme delicate si possono servire guarnite di biscottineria minuta.

*Creme di Zabaglione alla Milanese
in più modi.*

Stemperate due cucchiai di farina con dieci rossi d'uovi, due bianchi, zucchero, cannella, ed una foglietta di vino buono dolce; fate stringere la crema come quella pasticceria, e servitela calda, o fredda come vorrete, e guarnitela di pan di Spagna all'intorno. Potrete ancora unire otto uovi interi ad una foglietta di vino dolce buono, mettervi del zucchero, cannella, poi passare la composizione per setaccio, e farla cuocere dentro le chicchere a bagno maria.

Creme veloutée in più maniere.

Fate bollire del latte con un poco di capo di latte o di panna se volete, e zucchero a sufficienza; allorchè avrà diminuito una quarta parte, levatelo dal fuoco, e poneteci l'odore che volete; quando sarà ben freddo, metteteci qualche gigiè, o siano le pellicole dei gresili dei piccioni, o di polastri, ma sono però meglio freschi che secchi; oppure invece dei gigiè, un poco di quaglio diluito

calda , o sulle ceneri tiepide , e dopo servitela fredda . Del quaglio mettetene quanto un cece scarso per ogni foglietta di latte . I gigìè vanno stritolati bene nel latte . passandolo poi per setaccio piú volte sopra i medesimi gigìè , acciò s'impregni bene del loro quaglio , e ne potrete adoperare quattro o cinque per due fogliette di latte .

Crema Fovettès di ogni genere .

Prendete quel capo di robba con il quale vorrete far la crema , come v. g. caffè , o cacao , o biada , o mandorle ec. il tutto abbruscato , oppure fiori odorosi , vainiglia , cannella o altro , che metterete in fusione nell' acqua bollente , e zucchero fino a sufficienza , oppure nel zucchero chiarito e cotto a *lisa* ; dopo quattro o sei ore passate per setaccio , e per ogni foglietta d'infusione vi metterete sei rossi d' uovi , e tre bianchi ; indi sopra un fuoco assai lento , fate stringere la composizione come le *creme pasticciere* , e quando vedrete sulla cucchiaja che la composizione sarà ben densa , levatela subito dal fuoco , e fatela prontamente raffreddare , versandola dentro una terrina ; sbattendola poscia con le bacchette , o con un frullo , e quando la vedrete che sarà leggiera e consistente , servitela subito dentro le chicchere , o dentro le tortellette , vol-o-vant di pasta di mandorle , o croccante , o di altro a vostro piacere .

Le *creme fovettès* di fravole , di ananasse , di albicocche ed altri frutti , si fanno con il sugo del frutto , zucchero scioppato lungo e uovi ; oppure con far bollire i frutti nell' acqua , i quali poi si passano per stammina per espressione , e si fa la

a *lisa*, o uovi, e l'odore dell' agrume che si vuole, dandoglielo con l'istesse loro zeste, o con il loro olio zuccheroso; poi si cuociono, e si sbattono come le altre dette di sopra.

Crema alla Luneville di tutte qualità,

Fate bollire per otto minuti due fogliette di latte con zucchero a sufficienza; poneteci quell'odore che vorrete, e fate raffreddare; mescolateci poi otto rossi d' uovi, e quattro bianchi; passate per salvietta, e versate nelle chicchere, o nel piatto; fate cuocere a bagno maria, e servite la crema fredda. Se volete nel momento di servire la crema, glassarla con pala rovente e zucchero, resta in vostro arbitrio.

Crema all' acqua di tutte maniere.

Fate bollire dell'acqua con zucchero quanto bisogna, levate dal fuoco, e poneteci in fusione quella droga, o fiore, o altro che vorrete, come si è detto nelle *creme delicate*, e nelle *creme frottées*: allorchè sarà fredda, per ogni foglietta vi metterete sei rossi d' uovi, e due bianchi; passate per salvietta o per setaccio, e fate cuocere la crema a bagno maria dentro il piatto, o nelle chicchere, e servitela fredda e glassata con zucchero, e pala rovente se vorrete.

Crema di frutti o di agrumi in più modi.

Se sarà frutto sugoso, come v. g. fravole, cìriegie, ribes, framboas e simili, allora esprimetene il sugo, passatelo per setaccio, e allungatelo con zucchero cotto a *lisa*; e per ogni foglietta di composizione uniteci sei rossi d' uovi, e due bianchi; fate cuocere la crema a bagno maria nelle chicchere o nel piatto, e servitela fredda. Se poi sono

tela con i uovi , e fate cuocere la crema al bagno maria come di sopra si è detto Dentro queste creme potrete mettere quell' odore che vorrete.

Le creme di agrumi poi si fanno con agro di limone , zucchero , acqua quanto basti , e l'odore con le zeste , ovvero olio zuccheroso dell' agrume che si vuole , osservando , che sia come una limonata di sostanza , e tendente al dolce ; indi per ogni foglietta di composizione vi si mettono otto rossi d'uovi , e due bianchi , e si fa cuocere la crema dentro le chicchere al bagno maria.

Con la decozione , o sugo dei frutti , potrete ancora fare delle *creme al piatto* nel seguente modo. Stemperate dieci rossi d'uovi, e due bianchi con due cucchiari di farina , zucchero a sufficienza , e la decozione e sugo del frutto , in quantità di una foglietta ; fate cuocere come una *crema delicata* già descritta , e servitela fredda glassata con zucchero e pala rovente.

Crema di Poncio in più maniere.

Con le *creme fovettées di agrumi* , oppure con le *creme di agrumi* descritte nell' articolo *creme di frutti o di agrumi in più modi* , purchè siano fatte con sugo di limone , o con odore di arancio , o di limone , o di cedrato , vi si mescola un poco di buon *rum giamaico* , o nell' atto di sbattere quelle *fovettées* , o nel mettere a cuocere quelle al *bagno maria* , o dopo cotte quelle al *piatto* , nel versarlo in esso.

Crema di qualunque liquore.

Abbiate una composizione come quelle delle *creme all'acqua* ved. in questo Cap. , poneteci quel ro-

cuocere a *bagno maria*, servendo poscia la crema fredda.

Crema alla Marenga.

Abbate qualunque crema all' *acqua*, o *delicata*, o altra di vostro genio già preparata nelle *chic-chere*, o nel piatto; copritela con bianchi d'uovi sbattuti in fiocca, e mescolati con zucchero; fategli prendere un bel colore ad un forno temperatissimo, e servitela subito.

Crema al Levage.

Mescolate una *crema delicata*, ben densa e fredda con bianchi d'uovi sbattuti in fiocca; ponetela nel piatto, e spolverizzatela di zucchero fino; fategli prendere un bel colore ad un forno molto temperato, e servitela al momento.

Crema al Petit-vent.

Fate bollire due fogliette di latte con zucchero; e fatelo consumare due terzi; quindi poneteci l'odore che vorrete, ed allorchè sarà freddo, uniteci dieci bianchi d'uovi in fiocca, versate la composizione nel piatto; spolverizzate di zucchero, e fate cuocere ad un forno temperato servendola subito. Invece del latte bollito, vi potrete servire di una foglietta e mezza di capo di latte. Dentro questa crema potrete mettervi delle spume di cioccolata, o di mandorla amara, candite, pistacchi triti, fiori di arancio tirati a secco ec.

Crema all' Eroica.

Abbate una fiocca fatta con chiare di uovi che sia molto asciutta, e coudita con zucchero fino, fatela ben scolare sopra un-setaccio, e quindi unitela ad una sufficiente quantità di qualche *crema*

o con spume sifrolate, o guarnita di picciola biscottineria, o pasticceria; ed ancora volendo la glasserete con zucchero, e palla rovente.

Crema alla Monarca.

Abbiate della spuma di latte, fatta secondo l'arte con quell'odore che vorrete; mescolatela al momento di servire con una *crema delicata* densa e fredda, ved. in questo Cap., ponetela nel piatto, e guarnitela come quella all' *Eroica*, oppure servitela naturalmente.

Crema alla Valdek.

Mescolate otto rossi d' uovi con una foglietta di capo di latte, zucchero, e l'odore che vorrete; ponete sul fuoco leggero dentro una cazzarola, e muovete con una cucchiaja di legno; allorchè sarà vicino a stringere la crema, poneteci la fiocca degli otto bianchi d' uovi, e mescolate bene; indi levatela dopo un momento dal fuoco, versate nel piatto, e servitela appena raffreddata, glassata di zucchero con pala rovente.

Crema di Corte.

Inzuppate bene mezza libbra di pane di spagna con il capo di latte, o panna, e passatelo per setaccio; uniteci sei rossi d' uovi, zucchero, e l'odore, ed i bianchi sbattuti in fiocca; versate la composizione nel piatto, fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito.

Crema al Caramello.

Questa è una *crema delicata*, ved. in questo Cap. con l'odore di zucchero cotto al caramello dentro una cazzarola, e poi unito al latte prima di cuocerlo con i uovi.

metti d'essersi, e i semi bene asciugare in istufa. Abbiate del zucchero chiarito, e cotto al *caramello*, levatelo dal fuoco, e gettateci le mandorle con i pistacchi; indi fate con lestezza filare questo zucchero con due forchette sopra un rovescio di piatto unto leggiermente con olio, e fatelo in modo, che si formino dei filamenti sottili e facciano dei bei scherzi; allorchè sarà freddo, levatelo, e ponetelo come fosse un coperchio sopra una crema al piatto, tanto *delicata*, che al *bagno maria*, nel momento di servirla, che farà un bellissimo effetto. Potrete fare a meno delle mandorle, e dei pistacchi, e farla con il solo zucchero, e per variare, vi unirete della folignata di colore.

Crema alla Frangipana.

Questa è una *crema pasticciera*, che prima di cuocerla, vi si uniscono un poer di mandorle macinate, e stemperate con latte, e dopo cotta si passa per setaccio: vedete la *crema pasticciera* in questo Capitolo.

Crema all' Inglese.

Stemperate quattro o cinque uovi con un cucchiajo di farina, zucchero a sufficienza, una foglietta di latte, un pezzetto di butirro fresco, l'odore che volete, qualche spuma di mandorle amare, pistacchi, e candito in filetti; versate nel piatto, fate cuocere con poco fuoco sotto e sopra, e servitela fredda, e glassata di zucchero.

Crema all' Orientale.

Abbiate preparata nel piatto che dovete servire una *crema veloutée* o al *bagno maria*, o *delicata*; vedetele tutte in questo Capitolo; al momento di servirla, la coprirete con una spuma di latte

subito in tavola. Qualche volta per variare, potrete sopra seminarci dei pistacchi, o fiori di arancio tirati a secco, e tritati, o guarnirla di biscottineria, spume, marenghè, o picciola biscottineria.

Crema alla Ginevrina.

Mescolate del buon vino con zucchero cotto a lisa, una zesta di limone, un pizzico di coriandoli, ed uno stecco di cannella; fate bollire per un quarto d'ora: indi copritelo, e fatelo ben raffreddare, e per ogni foglietta di composizione, mescolateci sette rossi d'uovi, e due bianchi; passate per setaccio, e fate cuocere la crema nelle chicchere, o nel piatto, al *bagno maria*, e servitela ben fredda.

Crema alla Mikelbourg.

Condite mezza foglietta di capo di latte con zucchero, e l'odore che vorrete; ed unitelo a sei bianchi d'uovi sbattuti in fiocca; versate nelle chicchere, o nel piatto, fate cuocere a *bagno maria*, e servite la crema calda o fredda a vostro genio.

Crema alla Donzella.

Stemperate dentro una cazzarola del zucchero con mezza foglietta di capo di latte, ed una foglietta di latte, e l'odore che volete; indi uniteci dodici bianchi d'uovi sbattuti in fiocca, e ponete sopra un fuoco leggerissimo; muovetevi di continuo con la cucchiara di legno, e quando vedrete venir densa la crema, ponetela nel piatto, e servitela ben fredda con fiori di pastiglia, o di pasta di mandorle intorno, oppure con vaghi di granato, o pistacchi filettati, o altro di vostro genio. Se le farete con tutto capo di latte verrà migliore.

uovi e due bianchi, zucchero, l'odore che vorrete, e quattr' oncie di pistacchi macinati; ponete tutto dentro una cazzarola, e fate cuocere a picciolo fuoco, muovendo con la cucchiaja di legno, e quando sarà stretta la passerete per setaccio, e la servirete fredda nel piatto; per variare si fa con nocchie, o con mandorle macinate. Se volete invece dei pistacchi o altro, potete glassarla di zucchero con pala rovente.

Crema Jaspè.

Abbiate una *crema bianca delicata* già preparata nel piatto e fredda, schizzatela per tutto con picciole gocciette di conserva di amarante, di cioccolata rapata o squagliata, di colore verde o altro; guarnite il bordo del piatto di uova marenghesche, e servite la crema ben decorata, e con gran polizia.

Creme diverse di Mandorle o di Pistacchi.

Con il latte di mandorle invece di quello di vacca o altro, potrete fare diverse creme, che sceglierete in questo Capitolo. Nei giorni di magro, potrete fare le *creme delicate* con il latte di mandorle ben denso e passato per salvietta, zucchero, farina, e bianchi d'uovi.

Con il latte dei pistacchi potrete fare delle creme diverse, come quello di mandorle.

Questi latti di mandorle e di pistacchi, si possono adoperare nei giorni di magro, ed ancora per variazione di capriccio. Si deve però avvertire, che questi due latti, non sono buoni per le *creme veloutées*.

potrete in talione dentro una foglietta di latte tiepido con zucchero a proporzione, e l'odore che vorrete; indi passate per salvietta, ed uniteci della colla di pesce, versate dentro le picciole o grosse stampe di rame, fate gelare sulla neve, e servite il bianco mangiare sopra una salvietta; nei giorni di magro invece del latte di vacca, vi servirete del latte di mandorle ben denso.

Con i pistacchi o nocchie macinate si fanno ancora i *bianchi mangiare*, negl' istessi modi detti di sopra.

I *bianchi mangiare* li potrete fare con qualunque odore che volete, come ancora di caffè, di cioccolata, di biada abbruscata ec., e per dare l'odore e sapore al latte, vi potrete regolare dalle *creme delicate*, al cap. *delle creme*.

Allorchè vorrete levare il *bianco mangiare* dalle stampe di rame, conviene immergere le dette stampe per un' istante momentaneo nell' acqua bollente, e subito rinversare il *bianco mangiare* nel piatto con sotto una salvietta ben piegata.

Bianco mangiare in fittuccia zoppa.

Abbiate tre o quattro bianchi mangiare non congelati, ma di diversi odori, e che colorirete uno diverso dall' altro con i colori che vorrete; ponetene uno dentro la stampa, e fatelo gelare sulla neve; indi versateci l'altro sopra, e fate similmente, e così continuate finchè ne avrete fatti più suoli di diversi colori; fate gelare sulla neve, e poscia servitelo sopra una salvietta.

Bianco mangiare all' Avignonese.

Ponete quattr' oncie di farina di riso, o di formento, oppure di amido dentro una cazzarola con

sopra un fuoco lento, maneggiando sempre con la cucchiaja di legno, e quando sarà ben cotto, che non senta più di farina, e che postane una goccia a raffreddare si congeli, e si distacchi bene, versate la composizione nella stampa untata leggiermente con qualche mandorla dolce, e dopo che sarà ben freddo, si serve sopra una salvietta. Allorchè lo farete con latte di vacca, potrete se vi pare mettervi un poco di mandorle dolci macinate.

Delle Spume di Latte di ogni sorte.

Abbate della panna di latte, oppure del capo di latte, che slongarete secondo che bisognerà con latte crudo e ben fresco; indi uniteci del zucchero fino in polvere, e l'odore e colore che vorrete, passate per setaccio dentro una terrina, e sbattete con le bacchette, oppure frullatela con un frullo da cioccolata; andate a mano a mano levando la spuma con la cucchiaja sbucata, e fatela bene scolare sopra un setaccio; indi servitela sopra una salvietta con cialdoni, o paste sfoglie, o biscottini e spume ec. all' intorno.

La spuma di cioccolata si fa con grattare della cioccolata nel latte cotto, e quella di caffè col mettere del caffè ben carico e chiaro, cotto nell' acqua o nel latte che è meglio

Le spume di latte si servono ancora dentro qualunque *vol-o vant* di pasta sfoglia, di pan di spagna, di pasta di mandorle ec., e dentro le *tartellette* ancora che siano fredde.

Per facilitare acciò monti la spuma, alcuni vi aggiungono due bianchi d' uovi, ed altri un poco di dragante in polvere finissima, che è cosa miglio-

Alle spume di latte alcuni gli danno l'antico nome di *latte miele*, ma è cosa differente.

Latte miele.

Sbattete la panna di vacca con le bacchette, e quando sarà venuta consistente e spumosa, la potrete servire con zucchero fino. Se la panna la terrete in neve, vi alzerà più facilmente.

Giuncatine alla Fiorentina.

Abbiate del buon latte fresco e crudo, poneteci l'odore che volete, e del zucchero a proporzione; fatelo ben squagliare, e passatelo per setaccio; uniteci un poco di quaglio diluito nell'acqua passato per panno di lino, e versatelo peccia nelle picciole tazzette, che metterete per pochi momenti nell'acqua bollente, finchè le giuncatine saranno quagliate; poi le farete ben raffreddare, e servitele.

Latte spesso.

Prendete del capo di latte, che lo scioglierete con un poco di latte fresco, uniteci l'odore, un pezzo di pan di spagna e del zucchero, e poi passatelo per setaccio; poneteci ancora qualche spuma di mandorle amare stritolate, fiffetti di pistacchi, e di zucca candita, e sbattete tutto insieme per un'ora: indi servitelo subito dentro una giatta di porcellana. Volendolo fare di cioccolata, vi metterete della cioccolata rapata o squagliata, e a quello di caffè, vi metterete un poco di caffè bollito nel latte, o nell'acqua, che sia ben carico, e molto posato.

Bombe spongiate di più sorte.

Fate bollire due fogliette di latte che consumi un terzo, con zucchero, e l'odore che vorrete; indi ponetevi delle porzioni di bianchi d'uovi sbattuti in

reddo, uniteci otto rossi d'uovi, e passate per setaccio, fate stringere come una crema, e fatelo quasi raffreddare; uniteci allora mezzo bicchiere circa di colla di pesce forte, e preparata come trovate nel cap. *delle gelatine*, e ponete un poco di questa crema dentro una stampa, indi accomodateci i bianchi suddetti, che tramezzerete sempre con la crema, e fate gelare sopra la neve; poscia scaldate la stampa per un'istante nell'acqua bollente, levate la bomba, e servitela sopra una salvietta.

La crema potrete colorirla come vorrete; come ancora vi potrete mescolare dei pistacchi, o candito in filetti, spume di cioccolata, o di mandorle amare trite, fiori di arancio canditi, o perlinati ec.

Le *bombe spongate* si possono fare ancora nel seguente modo. Abbiate una *crema delicata* con qualunque odore che vorrete, e che troverete descritta nel cap. *delle creme*; mescolateci poi la colla di pesce preparata come nel cap. *delle gelatine*; uniteci ancora delli bianchi d'uovi sbattuti in fiocca; invece dei bianchi d'uovi si può variare con il latte miele ben scolato, che resti il tutto bene spongato, e di buon sapore ed odore; versate la composizione dentro una stampa di rame, poi fate gelare sopra la neve, e servite come si è detto di sopra.

Queste *bombe spongate* si fanno di diversi colori, facendo più composizioni separate, e colorite una diversa dalle altre, e facendone gelare un suolo per volta dentro alla stampa.

Dentro questa composizione, ancora potrete mettervi filetti di candito, di pistacchi ec.

ro, una foglietta d'acqua, dodici o quindici fessi d'uovi, e l'odore che vorrete; e poi si fa cuocere come una crema, e quando è freddo, vi si unisce la focca, o la panna battuta, e la colla di pesce, e si fa la *bomba spongata* come di sopra si è detto.

Formaggio alla Chantilly.

Fate intiepidire una foglietta di latte unitamente a mezza foglietta di fiore di latte, o di capo di latte, poneteci l'odore che volete, e del zucchero quanto basti; passatelo per setaccio, e fatelo ben raffreddare; uniteci quanto due o tre ceci di quaglio già infuso nell'acqua, e passato per panno di lino; indi versate dentro una giusta giatta tonda, e fatelo ben quagliare sopra le ceneri calde; allorchè sarà ben freddo, fatelo bene scolare, ponetelo sopra una salvietta, e servitelo con zucchero sopra.

Formaggio al fior di latte.

Fate un formaggio tale e quale come quello qui avanti alla *Chantilly*, alla riserva però che non vi metterete dentro il zucchero; e quando lo leverete dalla giatta, lo addrizzerete dentro un'altra; copritelo per tutto con il capo di latte passato per setaccio, e servitelo ben spolverizzato di zucchero fino.

Formaggio all' Imperiale.

Allorchè il formaggio fatto nell'istessissimo modo di quello alla *Chantilly*, lo avrete levato dalla giatta, e fatto bene scolare, ponetelo dentro un'altra giatta; copritelo sopra, ed all'intorno di qualunque crema delicata fredda, e servitelo.

Potrete ancora prima di servirlo, farlo stare per mezz'ora sopra la neve con la giatta, acciò sia più gradito a mangiarsi.

Formaggio alla Sultana.

Si fa bollire la panna per sei minuti con l'odore e zucchero; quando è fredda si mette nella neve che è meglio, e poi con le bacchette si monta al punto suo.

Formaggio alla Borgognona.

Mescolate due fogliette di capo di latte ben denso con del zucchero, l'odore che volete, ed un mezzo cucchiajo da tavola di gomma dragante bianca in polvere; dopo un'ora passate per setaccio dentro una terrina, e sbattete con le bacchette finchè avrà preso una certa consistenza; versatelo dentro un canestrino coperto con una salvietta, e fatelo bene scolare; indi ponetelo dentro una giatta, oppure sopra il piatto con una salvietta sotto, e servitelo spolverizzato di zucchero fino. Potrete servirlo guaruito all'intorno di cialdoncini, o di spumette, o di pan di spagna, o di picciole marenghes ec.

Formaggio alla Spilimberg.

Fate intiepidire una foglietta e mezza di capo di latte, con una foglietta di latte, condite con zucchero, l'odore che vorrete; indi passatelo per setaccio in una terrina, e fatelo ben raffreddare; ponetevi dentro delle spume di cioccolata, o di mandorle amare, fiori di arancio tirati a secco, o grigliati, pistacchi e candito, il tutto ben trito; indi frullate e raccogliete la spuma con una cucchiaja shugata, e ponetela dentro un canestrino, che ne sia coperto l'interno con una salvietta; allorchè sarà bene scolato, servitela sopra una salvietta nel suo piatto. Questo formaggio potrete ancora guar-

Formaggio all' Olandese.

Stemperate dieci rossi d' uovi con una mezza foglietta di capo di latte, ed una foglietta di latte buono di vacca, zucchero a sufficienza, l'odore che vorrete, ed una picciola idea di sale; fate cuocere dentro una cazzarola a lento fuoco, muovendo sempre con una cucchiaja di legno; allorchè avrà bene addensata la composizione, passatela per setaccio, e fatela raffreddare; unendoci un poco di quaglio stemperato dentro, un poco di acqua calda, e passato per pezza di lino; indi ponete il tutto dentro una giatta, e fate quagliare sulle ceneri tiepide, allorchè sarà freddo, fatelo scolare dentro un canestrino coperto al di dentro con una salvietta, e quindi servitelo coperto di una *crema delicata*, oppure naturalmente con zucchero sopra.

Formaggio alla Brasiliana.

Pestate della zucca candita nel mortajo con qualche fiore di arancio a secco, e qualche cucchiajo di marmellata di cedrato, o di portogallo, o altra a vostro piacere; stemperate il tutto con latte crudo, un poco di capo di latte, e zucchero a discrezione; indi passate per setaccio, e poneteci un poco di quaglio stemperato con acqua calda, e passato per pezza di lino, fatelo poscia quagliare sulle ceneri tiepide dentro una giatta; indi levatelo, fatelo molto bene scolare, e servite il formaggio naturalmente, ovvero coperto di capo di latte passato per setaccio, con zucchero fino sopra, oppure coperto di una *crema delicata di cioccolata*, o altra di vostro genio.

capo di latte, ed una foglietta di latte, zucchero, e l'odore che vorrete; indi sopra un fuoco lento, fate cuocere come una crema non tanto stretta; poneteci quattro oncie di mandorle macinate, e stemperatele bene insieme, quando sarà tutto freddo passatelo per setaccio, uniteci il quaglio come si è detto nel *Formaggio alla Brasiliana*, e servitelo nell'istesso modo.

Formaggio alla Saint-Cloude.

Abbiate un formaggio fatto come quello alla *Chantilly*, che sia bene scolato; ponetelo nel mortajo, ed unitelo ad una marmellata di vostro genio, stemperatelo con del latte, e capo di latte, nel quale avrete mescolato un tantino di quaglio squagliato nell'acqua tiepida, e passato per salvietta; ponete tutto dentro una giatta, e fatelo fermare sulle ceneri calde; indi fatelo bene scolare, e servitelo naturale, o coperto di una crema delicata.

Formaggio alla Clocester.

Sbattete dodici rossi d'uovi freschi con mezza libbra di zucchero e l'odore, uniteci la panna; indi con le bacchette montate il formaggio.

Formaggio alla Giorgiana.

Fate bollire due fogliette di latte con una foglietta di capo di latte, zucchero, e l'odore che volete; allorchè avrà consumato un terzo, poneteci della fiocca di bianco di uovi in più porzioni, fate un momento cuocere, quindi levate dal fuoco con una cucchiaja sbucata, ponete a scolare sopra un setaccio, e fate raffreddare; stemperateci allora un poco di quaglio come si è detto degli altri formaggi, e fate quagliare dentro una terrina sulle ceneri tiepide; indi fate bene scolare, e servite il formaggio

Formaggio di Bretagna.

Sbattete quattro bianchi d'uovi in fiocca; indi uniteci bene i rossi, e ponete dentro una foglietta di latte, e mezza di capo di latte, metteteci l'odore che vorrete, e del zucchero a sufficienza, e ponete a bollire il tutto sopra un fuoco moderatissimo; abbiate un bicchiere di acqua fresca unito al sugo di tre limoni, e quando il latte principierà a bollire, gettateci dentro un poco per volta della suddetta acqua intorno, e così farete per cinque o sei volte, arrestandogli il bollire; fategli poi alzare uno o due bolli, finchè vedrete il formaggio al di sopra; levate allora lo stagnato dal fuoco, e fatelo quasi raffreddare; quindi con una cucchiara sbucata levate il formaggio, e ponetelo dentro un canestrino coperto al di dentro con una salvietta, fatelo bene scolare e servitelo naturalmente, o coperto di capo di latte passato per setaccio e zucchero sopra, oppure con una crema delicata di cioccolata, o di caffè, o di vainiglia ec.

Formaggio alla Valiere.

Fateagliare due fogliette di latte, e una di panna con odore e zucchero; poi tagliatelo in fette che le metterete sulle ceneri dentro un piatto di argento, e quando avrà gettato il siero, servitelo con panna e zucchero, o naturalmente.

Formaggio alla Regina.

Prendete un formaggio come quello alla *Chantilly*, che sia bene scolato; pestatelo nel mortajo, e stemperatelo con del capo di latte e zucchero, fatelo poscia scolare dentro un canestrino coperto al di dentro con una salvietta, e servitelo con zuc-

latte e metà capo di latte, e passate tutto insieme per setaccio; condite con zucchero e l'odore che volete, ed uniteci del quaglio preparato, come agli altri formaggi di sopra descritti; ponete dentro una giatta e quagliare sulle coneri calde; indi fatelo bene scolare, e servitelo.

Formaggio alla Prussiana.

Abbiatè due fogliette di latte, ed una di capo di latte, stemperateci mezza libbra di pistacchi macinati, ed un poco di marmellata di cedrato, condite con zucchero, e fate bollire per venti minuti; indi levate dal fuoco, e legate con sei rossi d'uovi, passate per setaccio, e fate raffreddare, uniteci allora del quaglio, e finite esattamente il formaggio, come quello alla *Chantilly* servendolo nell' istessa maniera.

Formaggio alla Polacca.

Unite due fogliette di latte, ed una di panna con zucchero e odore, e poi fatelo bollire per quindici minuti; allorchè sarà freddo mescolateci dodici rossi d'uovi, ed il quaglio, passate per setaccio, fatelo fermare in luogo tiepido, e servitelo ben scolato.

Ricottina alla Patrizia.

Abbiatè della ricotta assai fresca, conditela con zucchero, e l'odore che vorrete; indi stemperatela con un poco di capo di latte o di latte; fatela scolare in un canestrino guarnito di dentro con una salvietta, e servitela spolverizzata di zucchero fino. Questa ricotta la potrete pure passare per siriuga. Alcuni vi mescolano qualche rosso di uovo appena nato, oppure scaldato nell' acqua bollente.

l'odore che vorrete, e poi passatela per setaccio, che sia di una giusta liquidità; poneteci un poco di quaglio, come si è detto dei *formaggi* di sopra descritti, fatela quagliare dentro una giatta sulle ceneri tiepide, e servitela poscia bene scolata con zucchero fino sopra.

Ricottina alla Spielman.

Stemperate una ricotta con latte, zucchero, e l'odore che vorrete, ed un poco di crema di cioccolata; poneteci un tantino di quaglio, e finitela come la ricotta alla Mastrik.

Latte di Mandorle alla Perillié.

Stemperate delle mandorle con il latte di vacca, zucchero, e l'odore che vorrete; indi passate per setaccio, e ponetelo dentro uno stagnato con sei rossi d'uovi per ogni foglietta e mezza di latte; fate stringere come una crema, e prima di levarlo dal fuoco poneteci i bianchi sbattuti in fiocca; fategli dare una buona scaldatura finchè la detta fiocca si fermi, e levate dal fuoco; allorchè sarà freddo, uniteci un poco di quaglio diluito con acqua calda e passato per panno di lino, versate in una giatta, fate quagliare sulle ceneri tiepide, e servitelo bene spolverizzato di zucchero.

Quagliebotte di Poitieu.

Sbattete del capo di latte slungato con un poco di latte, e condite con zucchero, e odore a vostro piacere; allorchè vedrete che avrà montato e che sarà bene addensato, metteteci il quaglio, versate dentro una giatta, finite e servite il *Quagliebote* come il latte di mandorle alla Perillié descritto qui avanti.

glietta di latte , condite con zucchero , l' odore che vorrete , e passate per setaccio ; indi frullate , e raccogliete la spuma , che farete bene scolare sopra un setaccio ; prendete il latte scolato , e fatelo bollire per otto minuti ; indi nel levarlo dal fuoco , legatelo con sei rossi d'uovi , e fatelo raffreddare ; uniteci allora un poco di quaglio e la spuma suddetta , che unirete con gran diligenza ; fatelo quagliare dentro una stampa , poi fatelo bene scolare , e servitelo sopra una salvietta. Se nella stampa vi sono foglie , fiori ec. potrete dopo scolati , colorirli come vorrete.

Latte di Mandorle alle Torinese.

Stemperate una libbra di mandorle macinate con acqua , che formi un latte denso ; conditelo con zucchero , l' odore , e passate per setaccio ; ponetelo poi dentro una cazzarola con pistacchi filettati , candito trito , e otto bianchi d' uovi in fiocca ; indi sopra un fuoco molto moderato , e movete con una cucchiaja di legno ; appena avrà addensato , levatelo dal fuoco , versatelo dentro una giatta , e servitelo freddo.

Potrete decorarlo con sopra folignata colorita , spume di cioccolata , marenghe , o altro di vostro gusto.

Latte di Mandorle alla Miroire.

Abbiate delle mandorle macinate , che stemperete con l' acqua , e condirete con zucchero e odore , passate per setaccio , osservate che sia un latte denso ; fatelo bollire delicatamente sempre movendolo , e quando sarà bene ristretto , versatelo nel piatto , e servitelo freddo , e guarnito a vostro genio come quello alla *Torinese* qui avanti descritto.

Questi antichi piatti erano nei tempi addietro serviti dai Credenzieri nel desert, e mai da Cuochi; ma siccome le circostanze hanno indotto, che il Cuoco faccia i lavori della Credenza, ed i Credenzieri alcune cose appartenenti al Cuoco; onde conviene uniformarsi; in allora si chiamavano *Marangoni*, adesso si chiamano *Zuppe Inglesi*. In molte maniere si fanno questi piatti, che io ve le descriverò brevemente con tutta chiarezza.

Prima maniera. Abbiate delle fette di biscotti, o di pane di Spagna, che bagnerete leggermente con rhum, o con rosolio, e formatene più suoli sopra il piatto che dovete servire, tramezzandoli con diverse creme, o canditi d'uovo, o marmellate; e ciò dipende dal genio di chi lavora di farli tramezzati, o di sole creme, o di soli canditi d'uovi, o di sole marmellate; ovvero si fanno variati a piacere mescolando ripartitamente le creme, le marmellate, ed i canditi d'uovi; allorchè avrete rialzata la zuppa, copritela di una pasta marenga assoluta; ovvero mescolata con qualche candito d'uovo, oppure coprite il tutto con una crema, o con una marmellata, e guarnite per di sopra con pistacchi, picciolo forno, pastiglie ec.; indi servite.

Seconda maniera. Quando avrete addrizzata una *zuppa inglese* come la precedente, copritela di pasta marenga; fategli prendere un leggiero colore al forno, e quando sarà fredda servitela guarnita di gelatine, ed altro a vostro piacere.

Terza maniera. Ricoprite una *zuppa inglese* con una glassa reale; fatela asciugare al forno, e servitela ben guarnita, e decorata secondo l'arte.

e tramezzato di panna battuta con zucchero, e odore a piacere; indi si decorano in tutte li diversi modi detti di sopra.

Quinta maniera. Con un gattò di pane di Spagna vuotato, si fanno delle belle e buone zuppe inglesi con li metodi qui avanti descritti.

Sesta maniera. Invece di formare le zuppe inglesi dentro il piatto, si fanno dentro le cazzarole, e stampe, ed allorchè ne hauno presa la forma si levano, e si glassano, e guaruiscono a piacere.

Settima maniera. Tutte le zuppe inglesi si possono coprire con sola panna montata, con zucchero, e odore; indi servirle ben decorate, e guaruite a volontà dell' Artista.

Ottava maniera. Guaruite una stampa con pane di Spagna bagnato di rhum, o di rosolio, poneteci della panna battuta ben scolata, e condita con zucchero, ed odore; andate traurezzandola con altro pane di Spagna bagnato di rosolio, e di rhum, ed altra panna; allorchè sarà piena la stampa, fatela gelare in neve; indi servite la zuppa inglese così naturale; ovvero coperta di panna montata gelata, o di marenga ec., e servitela semplicemente, o guaruita.

Tutte le zuppe inglesi si possono fare ancora con questo metodo facendole gelare dentro la neve.

Invece della panna sbattuta assoluta, potrete farla con della pasta marenga, e candito d' uovo; ovvero con panna battuta, e candito d' uovo.

Queste zuppe inglesi gelate, sono ancora ottime ricoperte con gelatine, o con marmellate di frutti.

monache. Per farli, basta inzuppare ciò, che si vuole con vino forastiere, o con rosolio; coprire poscia le fette con una glassa reale, e farle asciugare al forno; indi si servono naturalmente, o guarnite di tutto ciò, che si vuole; come v. g. di gelatine, di frutti canditi, di confettini, di pastiglie, di pistacchi, di marmellate, o altro secondo il buon gusto, ed abilità di chi lavora.

Tanto le zuppe inglesi, che i pani lavati si servono in tavola con il desert; ovvero si servono volanti dopo le composte.

CAPITOLO XIX.

Dei Cialdoni, e Goffre d'ogni sorte.

I *Cialdoni* sono molto conosciuti in Italia, i quali sono serviti unitamente ai *sorbetti gelati*, ed ancora si empiono di *gelati* medesimi, o di *creme*, *gelatine di frutti*, *uovi alla faldacchiera* ec. I *goffre* poi sono ancora essi una specie di *cialdoni* che si usano in Germania, in Russia, ed in altri paesi del Nord, ove si mangiano unitamente al *thè*, o con la *panna di latte*.

I *cialdoni* si servono freddi, e subito che sono cotti nel ferro si piegano in *cannelli*, o in *cartocci*, oppure in forma di *canali*.

I *goffre* si servono ben caldi, e bene riflati all'intorno prima di levarli dal ferro.

Il modo di cuocere tanto i *cialdoni*, che i *goffre* è l'istesso, cioè: quando avrete bene scaldato il ferro, si apre, e si versa sopra una parte la

ferro d' ambedue le parti, acciò venga cotta egualmente; si leva poi il ferro dal fuoco, e si rifa la pasta all' intorno con un coltello; indi si apre il ferro, e si leva il *cialdone*, o *goffre*, dandogli la forma che si vuole finchè sarà caldo.

Bisogna ogni tanto untare il ferro con poco butirro, acciò stacchi bene la pasta dopo cotta.

Nelle paste dei *cialdoni*, o *goffre* nelle quali entra il butirro, è meglio di farlo squagliare nell' acqua, o nel latte tiepido, acciò si unisca meglio.

Circa le *paste*, tanto dei *cialdoni*, che dei *goffre* devono essere di giusta liquidezza, molto bene sbattute, e che non venghino grumelose, onde vi serva di regola generale, e perciò stimo cosa inutile di replicare le medesime cose in ciascuna composizione che vi descrivo qui appresso.

Il zucchero poi deve essere asciutto, e pestato ben fino.

Per i *goffre* lievitati, nei Paesi ultramontani si servono del lievito di birra, ma noi in mancanza di quello, possiamo servirci del lievito di formento bene stemperato con l'acqua tiepida.

Cialdoni alla Francese.

Farina libbra una, zucchero oncie cinque, rossi d'uovi cinque, e latte quanto bisogna per formare la pasta. L' odore lo potrete mettere a vostro piacere.

Cialdoni alla panna di latte.

Farina libbra una, zucchero oncie otto, panna di latte a discrezione acciò venga una pasta liquida, e che formi un filo stentato. Ancora in questi vi metterete l'odore che gradite.

tro, rossi, e due bianchi d'uovi, butirro due oncie, ed un pizzico di anisi tritati, ed acqua quanto basta.

Un'altra buona dose è di tre libbre e mezza di farina, due libbre di zucchero, una libbra di butirro, dodici rossi d'uovi, sei bianchi, odore, e acqua, o latte quanto basta per formare la pasta.

Cialdoni alla Napoletana.

Farina una libbra, zucchero dieci oncie, l'odore che vi piace, butirro squagliato due oncie, latte quanto bisogna per formare la pasta.

Cialdoni alla Spagnuola.

Farina oncie quindici, zucchero una libbra, uovi tre, odore a piacere, e vino bianco quanto basta.

Cialdoni alla Veneziana.

Zucchero una libbra, farina una libbra, butirro quattr'oncie, panna di latte mezzo bicchiere, e latte a sufficienza per formare la pasta.

In questi *cialdoni* potrete mettere quell'odore che vorrete, e variarli con cannella in polvere, o cioccolata rapata, o caffè macinato e passato per setaccio di velo, mettendo però una giusta quantità di ciò che vorrete, tanto quanto per dargli un grato sapore.

Cialdoni all'Imperiale.

Farina libbra una, zucchero oncie dieci, spirito di vino con odore di cannella, o di cedrato ec. due bicchierini, rossi d'uovi sei, butirro tre oncie, latte di pistacchi quanto basta. Invece del latte di pistacchi, si può variare con il latte di mandorle, o di pignoli, o di vacca.

chi d' uovi tre , olio fino quattro cucchiaj da tavola , e l'odore che vorrete. Questa pasta potrete stemperarla o con il latte di mandorle , o con vino bianco , oppure con acqua semplice.

I *Gouffres* diversi li troverete nei piatti di pasticceria dell' Opera di Cucina.

C A P I T O L O XX.

Delle Mostarde , e Salse di Credenza.

Le *mostarde* ed alcune *salse* che si usano di fare dai *Credenzieri*, servono per gli *allessi*, e per alcune *insalate*, *arrosti ec.* onde qui appresso troverete inserite tutte quelle che ho creduto le più buone di gusto, e di stile moderno.

Mostarda di Senapa.

Abbate della *senapa* in polvere, che la metterete dentro un barattolo con aceto forte a sufficienza; e quindi smorzateci dentro due o tre carboni roventi, passate poscia per setaccio, e tornate a metterla dentro il barattolo, conservandola ben coperta. Alcuni invece dell' aceto si servono dell'acqua tiepida. Vi si può aggiungere un' idea di sale, olio, ed un senso d' aglio.

Mostarda di Acetosa.

Abbate mezza libbra di acetosa imbianchita all' acqua bollente, bene spremuta e tritata, e quindi unitela ad una libbra e mezza di zucchero cotto a *stretto filo*; fatelo stringere come una marmellata, e quindi aggiungeteci un poco di cannella pesta, un poco di pepe garofanato, e mezza noce moscata, rapate, allorchè sarà bene fredda uniteci delle

in luogo fresco.

Mostarda d'uva nera.

Abbate dieci libbre di uva nera mondata dai stami; indi schiacciatela con le mani, e ponetela dentro uno stagnato sopra un fuoco moderato, facendola bollire per mezz' ora, passatela poscia per setaccio, e tornatela a mettere nello stagnato con una libbra e mezza di zucchero, e fate bollire dolcemente maneggiando con la cucchiaja di legno. Allorchè sarà calata circa la metà, tornate a passarla per setaccio, e fatela raffreddare; mescolateci allora un poco di spezie sopraffine, e della mostarda di senapa a discrezione fatta con acqua invece dell' aceto; versatela poscia nei barattoli, e conservatela in luogo asciutto.

Mostarda d' uva composta.

Allorchè avrete passata l'uva per setaccio la prima volta, come si è detto di sopra, poneteci insieme otto libbre di cotogni cotti con vino, e ridotti come una marmellata; aggiungeteci ancora due libbre e mezza di zucchero, ed un poco d' olio zuccheroso di limone o di arancio; fate bollire e ridurre come una marmellata non tanto stretta; levatela allora dal fuoco, e mescolateci le spezie e la senapa come si è detto di sopra, e conservatela nell' istessa maniera.

Mostarda comune di qualunque frutto.

Abbate quella marmellata che vorrete, e stemperatela con un poco di mosto cotto, o con zucchero cotto a lisa; indi poneteci le droghe e la senapa come si è detto di sopra, e conservatela nei barattoli bene otturati. I cotogni sono eccellenti per fare

nciappie, e tre libbre di pere o di mele, il tutto cotto con vino e zucchero come una marmellata. Pestate nel mortajo mezza libbra di scorzette di arancio sciroppate, ed un' oncia di scorzette di cedrato sciroppate; unite tutto insieme, mescolateci ancora circa tre libbre di mosto cotto, mezz' oncia di spezie sopraffine, e la mostarda di senapa a piacere, secondo che la vorrete piccante; indi conservatela nei barattoli in luogo asciutto.

Salsa Inglese.

Stemperate una marmellata di visciole, o di altro frutto con vino, e fatela bollire un poco, aggiungendovi droghe, ed un poco di pepe pesto; quando sarà al suo punto, passatela per setaccio con espressione, e servitela fredda dentro una salsiera; potrete aggiungervi ancora un pezzo di butirro, ed osservate che la salsa sia di giusta liquidità.

Salsa verde fredda.

Pestate del petrosemolò con un' idea d' aglio, zucchero, ed una mollica di pane inzuppata nell' aceto; passate poscia per setaccio, e stemperate con altro aceto che sia di giusta consistenza. Alcuni imbianchiscono il petrosemolò nell' acqua bollente, e poscia lo pestano. Si può ancora in questa salsa unire un poco di cerfogliò, o di dragoncello, o di ruchetta ec.

Salsa remolada fredda.

Stemperate tre rossi d' uovi duri con olio, due alici, un buon pizzico di erbe fine; cioè di cipollotta, un poco d' aglio, scalogna, petrosemolò, cerfogliò, dragoncello, basilico, crescione, pimpinella e ruchetta: stemperate con aceto, succo di limone.

sopra dove vorrete, oppure servitela dentro una saliera.

Salsa bianca di Pignoli.

Pestate dei pignoli freschi assai fini, con zucchero, ed una mollica di pane inzuppata nell' aceto: indi passate per setaccio, e stemperate con aceto, o sugo di limone a sufficienza. Vi potrete mettere un' odore di limone o di cannella, e se volete un' alicè dissalata, allorchè si pestano i pignoli.

Salsa semplice di Pistacchi.

Questa salsa si fa come la precedente di *pignoli*, alla riserva che in luogo di quelli, vi si mettono i pistacchi; alcuni non vi mettono zucchero.

Salsa alla Cittadina.

Pestate sei alicè con una punta d' aglio, basilico, petroseuolo, ed una mollica di pane inzuppata nell' aceto; passate il tutto per setaccio, e stemperate la salsa con olio ed aceto e servitela. Per la cicoria ed altre insalate, potrete mettervi la mentuccia invece del basilico.

Salsa dolce al sugo di frutti.

Avete del sugo di granato, o di visciole, o di fravole ec. unitelo ad un poco di vino buono, e zucchero in pane; fate stringere la salsa al suo punto, e servitela. Dentro questa salsa, potrete mettere l' odore che a voi piace.

Salsa di Pistacchi alla Siciliana.

Pestate tre oncie di pistacchi; indi stemperateli con olio ed aceto, condite con pepe e sale, e passate il tutto per setaccio, osservando che la salsa sia giustamente densa. Allorchè pestate i pistacchi, vi potrete unire qualche erba di odore come cerfo-

Imbianchite delle foglie di ruchetta, di petrosemolo, di crescione, di pimpinella, e di cerfoglio; indi tritate assieme con una scalogna, una punta d'aglio, ed un'alice; uniteci dell'olio fino, sugo di limone, sale, e pepe pesto; sbattete bene il tutto, che la salsa venga densa, e quindi servitela dentro una salsiera. Alcuni tritano ancora con l'erbe suddette, dei capperi, o dei cedrioletti in aceto.

Salsa di acciughe all' Olandese.

Dissalate mezza libbra di alici, e poi fatele cuocere con poe' acqua; passatele quindi per setaccio con espressione, ed uniteci dell'olio, sugo di limone, aceto, e un poco di pepe, e di noce moscata; sbattete bene la salsa che resti densa, e poi servitela dentro la salsiera.

Salsa fredda di Capperi, e di altri frutti, o erbe in aceto.

Pestate tre oncie di alici con un pezzetto di mollica di pane inzuppata nell'aceto, ed un poco di cerfoglio e di petrosemolo; stemperate con olio ed aceto, e passate per setaccio; uniteci dei capperi bene triti, e quindi servite la salsa. Invece dei capperi, potrete servirvi ancora di altri frutti, o erba conservate in aceto.

Salsa dolce alla Napoletana.

Pestate delle scorzette sciroppate di limone, di cedrato e di portogallo; indi stemperatele con un poco di aceto, e servite la salsa nella salsiera. Se invece delle scorzette vorrete servirvi delle marmellate dei suddetti agrumi, resta in vostro arbitrio.

*Dei Frutti, Ordouvres, Insalate, ed altro,
che si serve in tavola dai Credenzieri.*

Ci vuole una cura particolare nella scelta dei frutti, mentre bisogna avvertire di conoscerne la qualità, ed il giusto punto in cui saranno maturi; si avverta ancora di accomodarli bene nei tondini, con delle foglie di uva sotto, oppure con foglie di limone, o di alloro regio.

Alle ciriege si taglia la metà del gambo, e si servono bene aggiustate con simetria dentro al tondino.

Le fravole si lavano con vino, dopo averle mondate dalle foglie e gambi, e si servono accomodate dentro un tondino con gran diligenza, e con l'ajuto di uno stuzzicante, ed allorchè si mandano in tavola vi si unisce ancora una zuccheriera a parte, oppure un tondino con zucchero fino in polvere.

I fichi ed i meloni, oltre che si possono servire per *ordouvres* di credenza, si possono ancora servire per *frutti* con il servizio istesso di credenza.

I frutti in aceto, e le olive si possono servire tanto per *ordouvres*, che per *insalate* con il secondo servizio di cucina.

I salati di majale, ed i salumi di pesce, crostini, butirro, radici ec., si servono per *ordouvres* di credenza con il primo servizio di cucina; alcune volte si serve per *ordouvres* il *cappon* di galera fatto dal Credenziero, abbenchè questo è meglio di servirlo con le *insalate*.

I formaggi si servono con sotto una salvietta ben

vietta sotto al sorbetto.

Le castagne tanto allessate, che cotte arrosto, si servono ben calde dentro una salvietta piegata con molta polizia.

Tutta la biscottineria si serve dentro piccioli trionfetti guarniti di pastigliage, oppure di cartine di Francia, o di altri adornamenti ancora, secondo il buon gusto di chi lavora. Non avendo trionfetti, oppure servendo l'ordinario, si accomoda la biscottineria nei tondini con sotto una carta bene intagliata, e che formi una certa guarnizione; ancora si possono coprire con campane di cristallo. I scioppati serviti per *compota*, si servono dentro le compostiere di cristallo, o di porcellana, e coperte con i loro coperchi. Deve il Credenziere avvertire, che le insalate crude, le quali devono servire in tavola sieno ben capate e lavate; indi asciugate con gran diligenza, dovendosi servire altro che la sola parte più tenera e delicata dell'erba, gettandone come inutile l'altra più dura, oppure scura.

Tutte le insalate cotte si debbono cuocere con l'acqua che bolla, altrimenti perdono il bel colore verde, e si procuri di servirle calde.

Si avverta ancora di accomodar bene le insalate nei tondini, mentre ancor questo fa un bell'effetto in tavola.

Si dà il nome di *ordoures* di credenza a tutti i tondini che dai Credenzieri si servono unitamente alla prima portata di cucina, e questi con dentro burro siringato, oppure lavorato in diverse forme, tutti i salati di carne porcina, tanto crudi che cotti, tutti i salumi, i crostini di diverse specie, il

I tondini poi del secondo servizio sono insalatiere con dentro olive, selleri, insalate cotte, e crude, capponi di galera ec.

In questo Capitolo vi descrivo i diversi crostini, le insalate, ed i capponi di galera, acciò abbiate l'opera compita, e che possiate trovare tutto ciò che appartiene alla credenza.

Ho ancora inseriti alcuni altri crostini, che possono servire per ripiego in qualche occasione che si potrà dare non essendovi o salati di porcina, o salumi ec.

Crostini di ripiego.

Abbiate delle fettine di pane abbruscato, e queste copritele di una salsa di pignolo, o di pistacchi, o verde dolce, o di una mostarda di frutti, o di altre simili salse, e serviteli con proprietà nei tondini.

Avendo dei salati di porcina, o dei salumi, potrete ancora guarnire i crostini con dei filetti di prosciutto, coppa, alici, aringhe ec.

Crostini Fristek.

Stendete del butirro fresco sopra le fettine di pane abbruscato; indi guarniteli con filetti di prosciutto, o di coppa, o di codichini, o di mortadella ec., e serviteli bene accomodati dentro i tondini.

Crostini di Alici all' Inglese.

Abbruscate delle fettine di mollica di pane, e quando saranno fredde, stendeteci sopra del butirro fresco, e formate sopra ciascun crostino un ornato, o un fiore ec. con dei filetti di alici bene disalate; conditeli con un poco di olio ed aceto sbat-

Crostini di Alici all' Italiana.

Questi crostini si fanno come i precedenti, allà riserva però, che non si stende il butirro sul pane, e si condiscono con l'istesso metodo.

Alcuni guarniscono questi crostini con uovi duri triti, petrosemolò, capperi, cedrioletti ec. il tutto tritato assai fino; ed altri nella salsa vi mettono un tantino di origano in polvere.

Crostini di Alici alla Marinara.

Tritate delle alici con un poeo di cipollietta, capperi, petrosemolò, e conditele con olio, aceto di dragoncello, e sugo di limone; indi stendete la composizione sopra le fettine di pane abbruscato, e servite.

Potrete ancora tritare qualche rosso d'uovo duro, e mischiarlo con le alici. Se volete mettervi un poco di mostarda di senapa, i crostini riescono ancora più gustosi.

Crostini di Salumi diversi.

Con il salmone allessato, con il tarantello, bottarghe, pesce marinato, tonno sott'olio, o sotto aceto, anguilla carpionata, mosciame, filetti di aringhe, ed altri salumi, potrete apprestare dei crostini diversi, come tutti quelli di alici qui sopra descritti.

Il caviale però v'è distemperato con un tantino di acqua tiepida, olio e sugo di limone, e poi si stende sopra i crostini abbruscati.

Crostini alla Maltese.

Abbiate dei crostini di alici, o di caviale, o di tonno ec.; indi copriteli con una salsa fredda di pignolo, o verde, e serviteli con proprietà dentro il tondino.

Squagliate del zucchero senz'acqua sopra poco fuoco dentro una cazzarola, ed aggiungeteci poscia un poco di farina, e quindi bagnate con aceto; condite con mostacciolo pesto, scorzetta candita tritata, cannella, cioccolata, noce moscata, e pignoli, e passerina se volete; fate stringere la salsa al suo punto, e quindi aggiungeteci dei dadini, o filetti di prosciutto, o di mortadella, salame ec., oppure tarantello, mosciame, o altro salume a vostro piacere; fate dare anche qualche bollire, e levate poi la cazzarola dal fuoco; stendete la composizione sopra le fette di pane abbruscato, e servite i crostini freddi o caldi a vostro genio.

Crostini alla Mamaluca.

Abbruscate delle mandorle dolci, e poscia pestatele ben fine unitamente con del zucchero a discrezione; ponetele quindi dentro una cazzarola con qualche rosso d'uovo fresco, e l'odore che vorrete; fate cuocere la composizione a lento fuoco, ed appena vedrete che sarà come una crema, levatela dal fuoco, copriteci li crostini di pane abbruscato, e serviteli freddi.

Insalata alla Francese.

Abbiate della lattuga, o indivia, ovvero quell'insalata che vorrete, la quale accomoderete nel piatto, e poi la guarnirete con filetti di alici, di quarti d'uovi duri, e delle fettine di carne, o di polli cotti, e rinfreddi; indi coprite il tutto con una salsa fatta nel modo seguente. Pestate delle alici con un poco di dragoncello, una punta d'aglio, una scalogna, sale, e rossi d'uovi duri; stemperate il tutto con aceto, e passate per setaccio, uniteci dell'olio,

Insalata alla Genovese.

Allorchè avrete accomodata nel piatto la lattuga, ovvero altra insalata, la guarnirete con erbe, o frutti in aceto, filetti di tarantello, bottarghe, mosciame, alici ec; indi conditela con una salsa fatta con caviare, una mollica di pane inzuppata nell' aceto, un poco di basilico e pepe, il tutto pestato nel mortajo, passato per setaccio, e poi stemperato con olio, aceto, ed il sugo di un limone.

Avvertimento sopra le Insalate di Credenza.

Non deve far specie se nel descrivere io queste *insalate*, e *capponi di galera* dico di poterli guarnire ancora con fettine di carne, polli ec.; mentre per verità pajono piatti di cucina; ma siccome in molte case si usa di far questi piatti in Credenza, si deve credere, che tali carni cotte vengano somministrate dalla Cucina, e mai preparate dal Credenziere, mentre il Pasticciere, o Cuoco ancora si serve del pastigliage, delle spume, marenglie, pastiglie, frutti al tiraggio, robba brillantata ec.; come ancora fa delle creme gelate, e adopra delle marmellate, e delle gelatine di frutti, che sono lavori di Credenza, e dal Credenziere preparati; ed abbenchè nei tempi passati fossero riguardate come cose mostruose, ed abusive, al presente non si deve ciò criticare, mentre tutto varia secondo il Paese, ed il sistema delle Famiglie, e secondo la volontà dei Padroui, tanto più, che al presente vi sono una quantità di Artisti, che servono tanto in qualità di Cuoco, che di Credenziere.

Insalata alla Maltese.

Accomodate diverse erbe allestite dentro il piatto, come per es. broccoli, cavoli fiori, carciofi, ecc.

frutti, ed erbe in aceto, olive, e fettine di limone intagliate; indi condite l'insalata con una salsa fatta di alici pestate, con una mollica di pane inzuppata nell' aceto, sale e pepe; passate per setaccio, e stemperate la salsa con sugo di aranci, ed olio fino, e quindi servitela.

Cappone di galera variato in più modi.

Avete dei biscotti, ovvero croste rapate, o fette di pane abbruscato che bagnerete con buon vino generoso; indi accomodatele nel piatto, e tramezzatele con filetti di diversi salumi, e di pesce allessato, di polleria, o di altra carne cotta, e rinfreddata, e formate come una coppola con aver prima condito il tutto con olio, ed aceto, ovvero sugo di limone; coprite poi bene il tutto con una salsa ben densa verde, ovvero di pignoli, o di pistacchi, e tanto per di sopra, che all'intorno formateci un bel lavoro con altro pesce, salumi, carne, uovi duri, olive disossate, frutti, ed erbe in aceto, cimette di broccoli, fagiolotti verdi, code di gamberi, acini di granato, ed altre cose, secondo che vi detterà il vostro buon gusto.

Invece delle salse dolci, potrete ancora servirvi di altre salse a vostro piacere; come ancora potrete variare il *cappone di galera* facendolo di solo salume, o di solo pesce, ovvero di sola carne, secondo il vostro genio, ed i giorni di grasso, o di magro nei quali servirete questi belli e buoni piatti.

Colla di Pesce preparata.

Avete tre anelli di *Colla di Pesce*, che siano grandi, bianchi, e trasparenti, batteteli con un martello sopra una pietra con sotto un foglio di carta bianca piegata doppia, spilluccateli bene, lavate

fate bollire a fuoco allegro senza coprire , e senza schiumare , o almeno poco , mentre si rischia di portar via la colla a forza di volerla schiumare. Quando sarà consumata l'acqua più di due terzi , e la colla ben disciolta , passate per una salvietta prima bagnata nell'acqua e poi spremuta , fate colare in una tazza di majolica , o picciola terrina , torcendo leggermente la salvietta ; osservate che dev' essere di una limpidezza sorprendente ; fatela quindi raffreddare , ma non rappresa , e fatene quell'uso che credete.

C A P I T O L O XXII.

Delle Composte in Aceto.

Non solo i Credenzieri conservano alcuni frutti ed erbe in aceto , ma molti Particolari ancora fanno l'istesso per poi servirli nei tondini , tanto con il primo servizio di cucina , che con il secondo. *Le composte in aceto* si mangiano ordinarimente con gli allesti , ed alcune persone amano ancora di mangiarle con gli arrosti. Più metodi si usano per fare queste *Composte* , alcuni de' quali essendo difettosi , per conseguenza facilmente le guastano , e gli fanno prendere cattivo sapore. Io dettagliatamente vi accennerò le precise regole , acciò possiate conservare sicuramente i frutti ed erbe in aceto da un'anno all'altro senza timore che si guastino. Si avverta bene di levare i frutti , o erbe dall'aceto con un cucchiajo di legno e mai toccarli con ferro , ovvero otone , o con le mani , altrimenti vanno a patire.

sono quelle di Viterbo) le quali farete giustamente cuocere nel forno ; indi pelatele , e fatele prosciugare al sole , oppure in un forno leggiero ; ponetele dentro un vaso , e copritele con aceto caldo , nel quale sia stato sciolto un poco di sale. Dopo un mese scolate le carote , e tornate a metterle nei barattoli , e copritele con una conserva fatta nel modo seguente. Abbiate un boccale di ottimo aceto il quale metterete a bollire con mezz' oncia di coriandoli pesti , una ottava d' oncia di garofani , un'ottava di cannella in istecco , mezz' oncia di anasi , una zesta di limone , una foglia di alloro , e quattr'oncie di zucchero , ed allorchè avrà bollito l' aceto , e calato circa la terza parte , passatelo per setaccio , e versatelo sopra le carote.

Carote rosse alla Cittadina.

Pelate le carote rosse cotte al forno , ed accomodatele nei barattoli con qualche rametta di finocchio , qualche garofano , ed un poco di sale ; indi copritele con aceto assai forte , e conservatele. Avvertite che tutte le *composte in aceto* , bisogna sempre mantenerle ben coperte di aceto.

Fagioletti verdi.

Mondate i *fagioletti verdi* assai teneri , e poi li prolessere con acqua bollente , e sale ; scolateli , e poneteli dentro i barattoli ; quindi copriteli con una concia fatta con un boccale di aceto bollito con due oncie di sale e conservateli. L' aceto dentro i fagioletti si mette allorchè sarà raffreddato.

Dei Funghi in aceto.

I *prugnoli* , li *galletti* , la *famigliola* , le *cadonelle* , i *piccioli* , ed altri simili .

e lavati, si mettono nell' aceto condito con sale, droghe, ed erbe aromatiche, conservandoli ben coperti in luogo asciutto.

Invece di mettere in aceto i funghi crudi, è meglio prima d' imbianchirli un istante nell' acqua bollente, e quando saranno ben scolati, si mettono dentro i vasi coprendoli di aceto condito come di sopra si è detto.

Salse fine.

Le *salse fine* allorchè le avrete ben raschiate, e prolessate, le metterete sotto aceto, come i *fagiolotti verdi*.

Carcioffi.

I carcioffi ben teneri dopo averli ben mondati, e giustamente prolessati, si pongono in concia come i *fagiolotti verdi*.

Cicoria bianca.

Abbate della bella cicoria assai bianca, e tenera, ponetela dentro i barattoli, e quindi copritela con aceto forte, un pizzico di sale, uno spicchio d' aglio, e qualche garofano, e dopo circa un mese potrete servirvene.

Sparagi.

Capate, e prolessate per un momento i sparagi nell' acqua bollente, e sale; indi metteteli in aceto come i *fagiolotti verdi*.

I sparagi verdi, alcuni li mettono in aceto senza prolessarli.

Cedrioletti.

Spuntate i piccioli cedrioletti da capo e da piedi; indi accomodateli nei barattoli con qualche rametta di finocchio, ed uno stecco di cannella, se

Per farli in modo migliore, si salano i cedrioletti, e si pongono a scolare sospesi dentro una salvietta, dopo sei ore si fanno bollire per dieci minuti con l'aceto, si copre il vaso, e si fanno raffreddare; quindi si scolano, e si accomodano dentro i barattoli con qualche garofano, qualche foglia di dragoncello, ed uno spicchio d'aglio. Si fa bollire l'aceto per un quarto d'ora, ed allorchè sarà raffreddato, si versa dentro i barattoli, osservando, che copra bene i cedrioletti; si otturano poi con carta pecora, e si conservano. Se volete essere più sicuro della loro conservazione operarete nel modo seguente. Dopo quindici giorni versate l'aceto assieme con i cedrioli dentro uno stagnato, ponete sul fuoco, e fategli dare dieci, o dodici bollori; levate allora i cedrioli, fateli scolare, e tornate a metterli nei vasi. Aggiungete dell'altro aceto a quello che bolle, e fatelo consumare un terzo tenendo il caldajo coperto; fatelo poscia raffreddare, e quindi versatelo sopra i cedrioli, e conservateli bene otturati con carta pecora.

Capperi.

Allorchè avrete mondati i capperi li metterete in aceto come i cedrioletti. Potrete ancora unirvi delle foglie verdi dei capperi stessi, le quali sono gustotissime.

Pizzutello, Moscatello, ed Uva diversa.

Il pizzutello, il moscatello, il pergolese, l'uva spina, e l'uva grossa, si tagliano in piccioli cacchietti, e si mettono in aceto come i capperi.

Frutti diversi.

Le ciriegie, il ribes, le visciole, le lazzarole,

mettono nei barattoli con una concia di aceto, come quella dei fagiolotti verdi.

Peperoncini.

I peperoncini verdi, e dolci, si accomodano in aceto come i capperi.

Toteretti di granturco.

I piccolissimi toteretti di granturco si allessano, e dopo si conciano in aceto come i fagiolotti verdi.

Cipollette.

Mendate ed imbianchite le cipollette, si mettono in aceto come l'erbe qui sopra descritte.

Maniere di chiarificare l'aceto in più modi.

Prima. Si può mettere dei bianchi d'uovi con l'aceto si sbatte tutto insieme, e si pone sul fuoco; allorchè avrà dato qualche bollire, si versa nel filtro, e si fa chiarire secondo l'arte.

Seconda. Ponete del nero di avorio con l'aceto, ed un bianco d'uovo, fategli dare qualche bollire; indi filtratelo a perfetta chiarezza.

Terza. Mettete del nero di osso dentro la carta, o filtro di lana, versateci sopra l'aceto, e filtratelo che venga chiaro e bianco.

Quarta. Si unisce una foglietta di latte di vacca con quattro fogliette di aceto si agita il miscuglio, e poi si filtra per carta, fino che verrà bianco, e molto limpido.

Quinta. Ponete del nero di vita dentro il filtro, e sopra versateci dell'aceto, che verrà bellissimo. La polvere di carbone dolce ben lavata fa l'istesso effetto.

Le migliori, e più innocenti maniere di chiarire l'aceto sono, e per mezzo dei bianchi d'uovo.

mi sono servito di cose semplici, ed ho ottenuto aceto limpidoissimo, bianco, e d' un ottimo sapore specialmente per mezzo del latte, soffrendo meno evaporazione non dovendo provare l'azione del fuoco.

Alcuni per conservare diverse erbe, o frutti in aceto, si servono dell' aceto distillato, specialmente per le picciole cipolline, cicoria bianca, sparagi, totorette di granturco ec., che con questo mezzo la robba resta bianchissima.

Avvertimento sopra le composte in aceto.

Non sarà che bene, se dopo un mese che avrete posto in aceto il frutto, o l'erba, le mutaste l' aceto, mettendone dell' altro bollito con il sale, che per ogni boccale di aceto, basta due oncie di sale, e così sarete più sicuro che la robba si conserverà lungo tempo. Convieni far scelta di un buon aceto gagliardo, e di buon sapore.

Alcuni per rendere le composte in aceto più gustose, condiscono l' aceto con pochissimo sale, zucchero, stecchi di cannella, coriandoli, e qualche garofano; ma però queste composte non si conservano tanto lungamente, come quelle fatte di solo aceto, e sale. Alcuni per rendere le composte in aceto belle, e che l'erbe conservino il colore loro naturale si servono dell' aceto distillato, ma io preferisco a quello l' aceto chiarito con il latte, o con il nero animale d' osso.

Si chiamano liquori fini da tavola diverse preparazioni composte con l'aquavite, o con lo spirito di vino, con zucchero, tanto in grana, che cotto a *stretta lisa*, l'odore di qualche aromato, o di erbe, fiori, zeste di agrumi ec., ovvero con deisughi di frutti, ai quali si dà il nome di rattafia. Queste composizioni servono per soddisfare l'odorato, ed il gusto per l'uso interno. Si chiamano poi elisiri certi altri liquori composti con alcune droghe medicinali, e questi servono per preservativi nelle arie sospette, come ancora per fortificare lo stomaco, e per ajutare la digestione. Tutti i liquori sono ottimi per corroborare, ma però facendone abuso, divengono nocivi; onde convien farne un uso assai moderato.

Tutti i suddetti liquori si ottengono, o con la distillazione, o con l'infusione, e per mezzo della fermentazione.

Ai liquori spiritosi, in Italia, noi generalmente diamo i nomi di rosoli abbenchè questi ancora nominiamo rattafie, creme, acque, liquori elisiri ec.

I rosoli fatti per distillazione, si fanno con infondere le droghe, o erbe, fiori, zeste di agrumi ec. dentro una sufficiente quantità di acquavita, o di alcool (*spirita di vino*) e poi si distilla a *bagnomaria*, o a *bagno d'arena*, o più comunemente a *fuoco nudo*.

I rosoli per infusione senza distillarli, si fanno con infondere ciò che si vuole nello spirito di vino per un certo spazio di tempo, cioè fino che il detta-

perfetta chiarezza.

Dei liquori spiritosi, ottenuti per mezzo della fermentazione ne parlerò al Cap. XXIX. dove ne ho descritti diversi, i quali sono in uso nei Paesi Oltremontani, ed alcuni ancora nella nostra Italia.

CAPITOLO XXIV.

*Della Distillazione, e del modo di ottenere
l'acquavita e lo spirito di vino
(alcool, o alkool.)*

Per separare le parti spiritose volatili ed odorose dalle sostanze fisse, conviene far uso della distillazione, servendosi del fuoco, e dei vasi adattati per questa operazione. Diverse sono le maniere nel distillare, cioè a *fuoco nudo*, a *bagno maria*, ed a *bagno di sabbia*.

Il *fuoco nudo* serve per ottenere gli olii essenziali, l'acquavita, lo spirito di vino, (alcool) le acque semplici aromatiche, e spiritose ec., e molti altri liquori, essendo questo il modo più in uso, e più comodo. La maniera nel distillare a *fuoco nudo* è quella di mettere il lambicco di rame stagnato dentro un fornello, dandogli degradatamente il fuoco secondo che occorre, ed avvertendo di mantener sempre fresca l'acqua del refrigerante, (cappello) acciò possa fissarsi lo spiritoso, ed il volatile. Si avverta di lutare bene tutte le giunture con carta, o vessica bagnata con colla di pasta, ed adattare al becco del lambicco un convenevole recipiente.

Il *bagno maria* consiste in una caldaja con acqua,

s' innalzano; ed a mano a mano che si consuma l'acqua nel bollire, se ne deve sostituire dell'altra bollente per mezzo di un canaletto fatto espressamente. Tutte le piante, fiori, frutti, ed altri generi sottoposti ad abbruciarsi, è cosa ottima di farne la distillazione a *bagno maria*.

Il *bagno di sabbia*, o sia di *arena* si fa con mettere il vaso distillatore dentro un caldajo di ferro, o dentro un forte tegame, o catino di terra nel quale vi sia della sabbia fina, avvertendo che la detta sabbia fermenti un poco la materia che contiene il lambicco o cucurbita, e messo il caldajo, o catino sul fuoco, si procede alla distillazione.

In tutti quei vasi distillatori che non vi è il refrigerante, si supplisce con panni, o sponghie bagnate di acqua fresca, mutandole spesso.

Molti sono i vasi che si adoperano per distillare ma comunemente si fa uso di quei di rame stagnato, e di quelli di vetro tanto coperti di luto, che naturali.

Il modo poi di procedere a qualunque distillazione è il seguente. Riempite la cucurbita poco più della metà con l'infusione, o con un liquore semplice dal quale vorrete ritrarre la parte aromatica, o spiritosa, e quindi adattatevi la parte superiore che cuopre la cucurbita, chiamato *cappello*, o *capitello*, lutate esattamente le giunture con carta, e colla di pasta, o veramente con la vissica incollata, e ponete quindi il vaso a distillare nel modo che dovrete, cioè o a *fuoco nudo*, o a *bagno maria* ec., adattateci un recipiente di vetro al becco, e poneteci un poco di cotone in toppa

stillare con un fuoco degradato finchè vedrete che il prodotto viene a goccie di seguito, con moderata prestezza ; che se poi venisse con troppa celerità si andrebbe a rischio di avere il liquore torbido, o carico di flemme , e di odore empireumatico , ed in quel caso si va minorando l' azione del fuoco , regolandolo secondo il bisogno. Allorchè il prodotto non avrà più odore o forza spiritosa , si ferma subito la distillazione.

Distillazione dell'Acquavita.

Avete una cucurbita di rame stagnato, che riempiate poco più della metà di vino ; coprite con il suo capitello , lutate le giunture , e ponete il lambicco nel fornello adattandogli il recipiente ; dategli un fuoco degradato , e fate che le gocce formino un filétto , sostenendo il fuoco eguale , e mantenendo sempre fresca l' acqua del refrigerante , ed allorchè sentirete che il prodotto ha il sapore di flemme , e che non ritiene niente di spirito , levate l' acquavite distillata , e conservatela in boccie di vetro bene otturate. Per ottenere però una buona acquavita , conviene a distillare di nuovo il primo prodotto , ed allora si avrà un' acquavita di buon odore , e di buon sapore.

L' acquavita buona di commercio deve essere dai quattordici ai venti gradi del *pesa-liquori* (arometro) di M. Baumè. I vini vecchi e spiritosi danno maggior quantità di acquavita.

Distillazione della spirito di vino

(*alcool, o alkool.*)

Distillate dell' acquavita con il medesimo metodo qui avanti descritto che ne otterrete lo spirito di vino. Tornando a distillare più volte lo spirito

Si deve però avvertire che il miglior modo di rettificare lo spirito di vino è quello di unire ad esso la metà di acqua pura allorchè si torna a distillare, mentre allora si ha uno spirito eccellente ed ottimo per la fabbricazione specialmente dei rosoli.

Volendo poi ottenere uno spirito penetrantissimo chiamato comunemente di *sette cotte* buono per le vernici, ed altro; in allora si espone lo spirito a più distillazioni senza addizione di acqua.

La Chimica moderna però ha trovato una maniera molta economica e spedita per ottenere lo spirito di vino purissimo e tutto ardente con una sola distillazione, ed eccone il processo. Abbiatè un'acquavita di sedici e più gradi ancora, e per ogni boccale vi unirete due oncie di carbonella di fornajo in polvere; indi proseguitene la distillazione con il modo di sopra accennatovi.

Qualunque acquavita sia di vino, o di frutti, abbenchè avesse un qualche cattivo odore o sapore, con il metodo qui sopra descrittovi, somministrerà un eccellente spirito rettificatissimo di odore, e sapore molto buono, servibile per i liquori fini da tavola, e per i spiriti, essenze, ed acque per la toeletta. Si avverta però di far la distillazione circa sei ore dopo la carbonella sarà unita all'acquavita.

Un buono spirito di vino rettificato dà trenta, sei fino ai trentanove gradi del *pesa-liquori* di M. Baumé.

Delle Acquavite composte.

Si usano delle acquavite impregnate di qualche droga, o erba, o seme, o radice odorosa.

o venti giorni si filtra , e si conserva.

Si fanno ancora le acquavite aromatiche per distillazione , e ciò si fa in due maniere ; cioè s'infonde ciò , che si vuole nell' acquavita di prima passata la quale è la prima distillazione del vino ; indi si torna a distillare. Questo si pratica ordinariamente nella distillazione dell' acquavita di anasi , che se ne mette da sei oncie , fino ad ott' oncie a boccale , e volendola più aromatizzata se ne può crescere fino ad una libbra.

Circa il quantitativo del genere da infondersi nell' acquavita già rettificata semplice , bisogna regolarsi dalla più o meno forza di odore e sapore , che può avere l' erba , o la droga ec. con la quale si vuole aromatizzare l' acquavita , mentre bisogna badare di mettersene tanto , quanto possa dargli un giusto sapore ed odore , e non alterarla molto , perchè alle volte resterà sgradevole.

Le acquavite aromatizzate si usano così naturali , ovvero addolcite gradevolmente con il zucchero .

Comunemente queste acquavite si fanno di *anasi* , di *finocchio* , di *menta* , di *cannella* , di *mandorle amare* , di *garofani* , di *china* , di *limone* , di *arancio* , di *rose* , di *fiori di arancio* , di *angelica* , di *sasso frasso* , di *matricaria* , di *coriandoli* , d' *assenzio* , di *ruta* , di *ginepro* , di *reabarbaro* , di *legno guaico* , di *melissa* , di *cacao* , di *caffè ec.*

Per non replicare le stesse cose , dirò dunque , che volendo rendere più gradevoli , tanto le suddette acquavite , che quelle qui sotto descritte , non si deve fare altro , che unirvi dello zucchero chiarifi-

Acquavita d' Andaye.

Acquavita di prima passata otto boccali , anasi stellati due oncie , coriandoli due oncie , zeste di sei portogalli , ireos di Firenze in polvere tre oncie ; distillate il tutto , e l'acquavita , che ne ritirerete , l'addolcirete con sufficiente quantità di zucchero chiarito.

Acquavita in giardinetto.

Infondete in sei boccali d'acquavita rettificata , cannella due oncie , anasi due oncie , due noci moscate , ed un'oncia di garofani ; indi addolcitemela con zucchero secondo l'arte.

Acquavita di mille fiori. 1

Zeste di due limoni , idem di due portogalli , cannella mezz' oncia , garofani mezz' oncia , rose secche un'oncia , ireos un'oncia , timo cedrato un manipolo , acquavita rettificata tre boccali. Dopo quindici giorni d'infusione , si aggiusti con lo zucchero.

Acquavita di cent' erbe.

Bacche di ginepro un'oncia , ascenzo minore , matricaria , ruta , e centaurea , di ciascuna un manipolo , coriandoli due oncie , acquavita quattro boccali , garofani una quarta d'oncia , e zeste di due limoni. Dopo venti giorni d'infusione , si accomodi con il zucchero.

Acquavita all' Inglese.

Visciole secche e peste con il nocciolo due libbre , cannella un oncia , vainiglia una dramma , acquavita rettificata quattro boccali ; dopo lasciato il tutto in fusione per venti giorni si addolcisce a piacere.

zeste di due cedrati, due noci moscate, ott' oncie di dattoli, ed una libbra di fichi; fatta l' infusione come sopra si accomoda con il zucchero.

Acquavita di Phalsbourg.

Acquavita rettificata sei boccali, amandorle di albicocche una libbra e mezza, idem di pesche una libbra, acqua di fiori di arancio una libbra. Si proceda come le altre qui sopra descritte.

Acquavita di quattro grani.

Seme di sellero, di angelica, di coriandoli, e di finocchio due oncie di ciascuno, acquavita rettificata quattro boccali; si opera come le precedenti fatte per infusione.

Acquavita geniale.

Cacao abbrustolito oncie otto, caffè abbrustolito una libbra, cannella due oncie, zeste di un cedrato e due noci moscate; s' infonda il tutto con quattro boccali d' acquavita rettificata, e dopo quindici giorni, si condisca con zucchero chiarito.

Acquavita stomatica.

Mandorle amare una libbra, coriandoli due oncie, cannella mezz' oncia, angelica di Boemia una dramma, anasi tre oncie, garofani due dramme, acquavita rettificata quattro boccali. Si procede come la qui avanti descritta.

Acquavita cordiale.

Seme di carvi, di anasi, di coriandoli, di finocchio, un' oncia di ciascuno, zeste di due limoni, e di due aranci, cannella un' oncia, garofani due dramme, melissa due manipoli, acquavita rettificata quattro boccali; se ne fa infusione per venti giorni, poi si addolcisce con il zucchero.

garofani un' oncia ; dopo l' infusione di quindici giorni , si addolcisce come le precedenti.

Acquavita alla Dalmatina.

Acquavita rettificata quattro boccali , mandorle amare quattr' oncie , anasi oncie sei , finocchio oncie quattro ; dopo l' infusione di quindici giorni , si addolcisce come le altre di sopra descritte.

Acquavita verdolina.

Persemolo quattro manipoli , serpollo , aneto , dragoncello , timo , e menta , un manipolo di ciascun' erba , ruta due pugilli , assenzio quattro pugilli , zeste di due limoni , anasi un' oncia , acquavita rettificata due boccali ; dopo la solita infusione si aggiusta con il zucchero.

*Acquavita di Appenzel , o sia
Rattafia Svizzera.*

Alkool (spirito di vino) un boccale.

Acquavita a venti gradi due boccali.

Vi s' infondono per quindici giorni li qui sottoscritti generi pesti.

Visciole secche due libbre.

Mandorle amare tre oncie,

Anasi due oncie.

Noci moscate numero tre.

Coriandoli tre oncie.

Garofani mezz' oncia.

Cannella mezz' oncia.

Le' zeste di due limoni.

Dopo terminata l' infusione si passa l' acquavita per un setaccio di velo , si addolcisce con venti libbre di zucchero , e si colorisce rossa con una bollitura di cocciniella fatta con acqua , ed un poco di

e si conserva nelle bottiglie ben otturate.

Quest'acquavita, o rattafix più invecchierà, e più sarà migliore.

Kircher-vasser, o sia Acquavita di ciriegie.

Schiacciate cinquanta libbre di ciriegie nere ben mature, e quelle silvestri, o di montagna sono migliori; pestate bene i loro noccioli, ed unite insieme, aggiungendovi cinque libbre delle loro foglie tolte le costoline, e ponete il tutto dentro un mastello, o barilotto scoperto: fate fermentare il tutto per dieci giorni; indi distillatene l'acquavita, che la tornerete a rettificare più volte finchè abbia acquistata una forza di venti gradi almeno; indi conservatela nei boccioni bene otturati.

Quest'acquavita ancora più sarà invecchiata, e più sarà buona.

Quest'acquavita è molto comune in Germania, in Russia, ed in altri paesi del Nord.

E' molto utile per corroborare lo stomaco, dà vigore alla machina, scaccia le flantolenze ed i dolori di ventre prodotti da crudesse e ventosità, ma conviene però di farne un uso molto moderato come dev'essere di tutti gli altri liquori spiritosi.

che si contengono in questo secondo Volume

Capitolo VI. - Del pastigliage, e delle pastiglie d'ogni genere	Pag. 3
<i>Pastigliage per decorazione</i>	<i>ivi 4</i>
<i>Pastiglie al dragante d'ogni sorte</i>	<i>ivi 4</i>
<i>Pastiglie ai frutti</i>	<i>ivi 5</i>
<i>Diavoloni, e Diavolini diversi</i>	<i>ivi 5</i>
<i>Pastiglie al bianco d'uovo</i>	<i>ivi 6</i>
<i>Pastiglie al freddo</i>	<i>ivi 6</i>
<i>Pastiglie alla Francese</i>	<i>ivi 7</i>
<i>Pastiglie Bijou</i>	<i>ivi 7</i>
<i>Pastiglie alla Bourbone</i>	<i>ivi 7</i>
Capitolo VII. - Dei Sciroppati, ossia Canditura	8
<i>Degli Agrumi in sciroppo</i>	<i>ivi 8</i>
<i>Dei frutti maturi sciroppati</i>	<i>10</i>
<i>Di alcuni frutti verdi in sciroppo</i>	<i>12</i>
<i>Dell'erbe e fiori in generale, e modo di sciropparli</i>	<i>ivi 13</i>
<i>Avvertimenti necessarij sopra i sciroppati</i>	<i>13</i>
Capitolo VIII. - Del tiraggio, ossia il modo di tirare a secco la canditura in più maniere	14
<i>Canditura al tiraggio</i>	<i>15</i>
<i>Canditura a secco</i>	<i>ivi 15</i>
<i>Dei fiori tirati a secco in più modi</i>	<i>ivi 16</i>
Capitolo IX. - Del Brillante	16
<i>Maniera di brillantare qualunque lavoro</i>	<i>17</i>
Capitolo X. - Delle Composte d'ogni sorte	19
<i>Composte alla sciroppo</i>	<i>ivi 19</i>
<i>Composte a fresco a mezzo zucchero</i>	<i>ivi 20</i>
<i>Composte a fresco a tutto zucchero</i>	<i>20</i>
<i>Composte a fresco di portogallo</i>	<i>ivi 21</i>
<i>Composte al forno, dette alle bone femme</i>	<i>21</i>
<i>Composte di frutti in acquavita</i>	<i>ivi 22</i>
<i>Composte ai liuori</i>	<i>22</i>

Composte glassate	ivi
Composte di gelatine	ivi
Composte alle conserve	ivi
Composte furdes	ivi
Composte alle confetture	ivi
Composte di agrumi	ivi
Composte rosse	ivi
Composte alla marmitta	24
Composte al sugo naturale	ivi
Composte al granato	ivi
Composte ai frutti verdi	ivi
Composte grillie	ivi
Composte al vino	25
Composte alla marenga	ivi
Composte alla Macedoine	ivi
Capitolo XI. - Delle gelatine di tutte qualità.	26
Gelatine di frutti mucillaginosi	ivi
Gelatine di frutti sugosi	27
Osservazioni sopra le gelatine	ivi
Altro metodo per le gelatine	28
Gelatine di frutti mucillaginosi	ivi
Gelatine di frutti sugosi	29
Altre osservazioni sopra le gelatine	30
Altro modo di fare le gelatine	ivi
Gelatine senza fuoco	31
Capitolo XII. - Delle conserve d' ogni specie, delle mezze paste di frutti, o di fiori diversi, e dei frutti tappées, o mandians.	32
Conserva liquida di qualunque agrume	ivi
Conserva liquida di frutti in polpa	ivi
Conserva liquida di frutti sugosi	33
Conserva liquida di fiori diversi	ivi
Conserva solida di agrumi	ivi
Conserva solida di frutti in polpa	ivi
Conserva solida di frutti sugosi	34
Conserva solida di fiori diversi	ivi
Mezze paste d' ogni frutto, o agrume	ivi
Mezze paste di frutti alla Borgognona	35
Mezze paste di frutti al zucchero in grana.	ivi
Mezze paste di frutti alla Francese	ivi
Cotognata in più maniere	36
Corzuzata alla Palermitana	ivi

<i>Conserva di pistucchi</i>	ivi
<i>Conserva in polvere di semi di melone</i>	37
<i>Picciole conserve di erbe diverse</i>	ivi
<i>Picciole conserve di frutti, o di agrumi a tiraggio</i>	ivi
<i>Picciole conserve al sugo di frutti</i>	ivi
<i>Conserve dure</i>	38
<i>Limonata in conserva</i>	ivi
<i>Conserva di aranciata</i>	ivi
<i>Conserva di aceto</i>	ivi
<i>Conserva al sugo fresco di frutti.</i>	39
<i>Conserva di caffè</i>	ivi
<i>Paste di frutti alla Veneziana</i>	ivi
<i>Maniere di fare i frutti tappées, o mandians.</i>	ivi
<i>Picciole conserve diverse</i>	40
Capitolo XIII. - Delle Marmellate d'ogni sorte.	ivi
<i>Marmellata d'ogni specie di agrume</i>	41
<i>Marmellata di ogni qualità di frutti in polpa.</i>	42
<i>Marmellata di frutti sugosi</i>	ivi
<i>Marmellata di fiori diversi</i>	ivi
Capitolo XIV. - Dei sciroppi, e delle bevande deliziose	43
<i>Dei sciroppi naturali di frutti sugosi in conserva</i>	ivi
<i>Dei sciroppi al sugo di frutti</i>	44
<i>Dei sciroppi di diversi frutti in più modi</i>	ivi
<i>Dei sciroppi di fiori diversi</i>	ivi
<i>Dei sciroppi di erbe diverse</i>	45
<i>Diversi altri sciroppi</i>	ivi
<i>Dei sciroppi di essenze di agrumi</i>	46
<i>Dei sciroppi spiritosi</i>	ivi
<i>Sciropo acetoso semplice</i>	ivi
<i>Sciropo acetoso al sugo di frutti</i>	ivi
<i>Agro di cedro naturale</i>	ivi
<i>Agro di cedro passato</i>	47
<i>Agro di arancio naturale</i>	ivi
<i>Agro di arancio passato</i>	ivi
<i>Sciropo di orzata</i>	ivi
<i>Sciropo di poncio</i>	ivi
<i>Poncio naturale</i>	48
<i>Poncio caldo spongato</i>	ivi
<i>Poncio caldo al vino</i>	ivi

<i>Bevanda Americana semplice</i>	ivi
<i>Bevanda Americana ai frutti</i>	ivi
<i>Pisciow, o Pisciuiff</i>	50
<i>Syllabub</i>	ivi
<i>Vino bruciato</i>	ivi
<i>Annotazione sopra alcune bevande deliziose.</i>	51
Capitolo XV. - Dei sorbetti gelati d'ogni qualità	ivi
<i>Maniera di gelare qualunque sorbetto</i>	52
<i>Modo di fare i pezzi gelati</i>	ivi
<i>Alcune regole generali per i sorbetti</i>	53
<i>Dei sorbetti cotti di latte, ed altri simili</i>	ivi
<i>Dei sorbetti di latte crudo</i>	ivi
<i>Dei sorbetti di agrumi</i>	ivi
<i>Dei sorbetti di frutti di qualunque sorte in generale</i>	54
<i>Dei sorbetti per infusione</i>	ivi
<i>Dei sorbetti graniti</i>	55
<i>Dei Sorbetti spongati</i>	ivi
<i>Sorbetto di latte naturale</i>	ivi
<i>Sorbetti di butirro</i>	ivi
<i>Sorbetto di pane di Spagna</i>	ivi
<i>Sorbetto alla crema di qualunque sorte</i>	56
<i>Sorbetto al candito d'uovo</i>	ivi
<i>Sorbetto di caffè naturale</i>	ivi
<i>Sorbetto di caffè bianco</i>	ivi
<i>Sorbetta di cioccolata naturale</i>	57
<i>Sorbetto di cioccolata bianca</i>	ivi
<i>Sorbetto di cannella naturale</i>	ivi
<i>Sorbetto di cannella bianca</i>	58
<i>Sorbetto di pistacchio naturale</i>	ivi
<i>Sorbetto di finto pistacchio</i>	ivi
<i>Sorbetto di semi di melone</i>	ivi
<i>Sorbetto di pignolo</i>	ivi
<i>Sorbetto di mandorle dolci</i>	59
<i>Sorbetto di mandorle amare</i>	ivi
<i>Sorbello di nocchiata</i>	ivi
<i>Sorbetto di castagne</i>	ivi
<i>Sorbetto di orzata</i>	ivi
<i>Sorbetto di qualunque agrume</i>	ivi
<i>Sorbetto di latte crudo</i>	60
<i>Spume gelate d'ogni sorte</i>	ivi

Sorbetto di tutto frutto	ivi
Sorbetto di qualunque liquore spiritoso	ivi
Sorbetto di maraschino in più modi	ivi
Sorbetto di uovo cinese	63
Sorbetto di poncio al sugo di frutti	ivi
Sorbetto di latte ai liquori	ivi
Sorbetto di perfetto amore	ivi
Sorbetto spongato di vainiglia	64
Sorbetto di qualunque fiore	ivi
Sorbetto di anasi	ivi
Sorbetto all'acqua di finocchio	ivi
Sorbetto di Badian	ivi
Sorbetto di thè alla panna di latte	65
Sorbetto variato al fior di latte	ivi
Sorbetto di polenta	66
Sorbetto variato di diavolone	ivi
Sorbetto delizioso di Baviera	ivi
Sorbetto di latte al zeffiro	ivi
Dei sorbetti in bombe spongate detti spumoni, e chiamati ancora bombe alla Portoghese	ivi
Delle variazioni, che si possono fare nei spumoni	68
Sorbetti variati al bianco mangiare	ivi
Sorbetto di crema vergine	ivi
Sorbetto alla bouille	ivi
Sorbetto di Ananasse	69
Sorbetto di china	ivi
Sorbetti di torrone in più modi	ivi
Sorbetto di tutto frutto	ivi
Sorbetto di bizzarria	70
Sorbetto alla Portoghese	ivi
Dei sorbetti di frutti fuori di stagione	ivi
Sorbetto di cocomero	ivi
Sorbetto di melone	71
Sorbetto di caroselle alla Napoletana	ivi
Sorbetto butirrato	ivi
Sorbetto di granato	ivi
Sorbetti all' Americana	ivi
Sorbetto di poncio al caffè	72
Capitolo XVI. - Del modo di fabbricare ogni sorte di confetti	ivi

Capitolo XVII. - Della Fabbricazione della cioccolata, e del butirro di cacao	78
Capitolo XVIII. - Delle Creme, e Formaggi di Officio, Marangoni, o siano Zuppe Ingresi, ed altre simili lavorazioni	81
Crema pasticciera d'ogni qualità	ivi
Creme delicate di tutte sorte	ivi
Creme di sabaglione alla Milanese in più modi	82
Creme veloutés in più maniere	ivi
Creme foveillées di ogni genere	83
Creme alla Luneville di tutte qualità	84
Creme all'acqua di tutte maniere	ivi
Creme di frutti o di agrumi in più modi	ivi
Crema di poncio in più maniere	85
Creme di qualunque liquore	ivi
Crema alla Marengò	86
Crema al Levage	ivi
Crema al Petit-vent	ivi
Crema all'Eroica	ivi
Crema alla Monarca	87
Crema alla Valdek	ivi
Crema di Corte	ivi
Crema al caramello	ivi
Crema in Filograna	88
Crema alla Frangipana	ivi
Crema all'Inglese	ivi
Crema all'Orientale	ivi
Crema alla Ginevrina	89
Crema alla Mikelbourg	ivi
Crema alla Donzella	ivi
Crema alla Portoghese in più modi	90
Crema Jaspè	ivi
Creme diverse di Mandorle o di Pistacchi	ivi
Bianco mangiare di molte qualità	91
Bianco mangiare in fittuccia zoppa	ivi
Bianco mangiare all'Avignonese	ivi
Delle Spume di Latte di ogni sorte	92
Latte miele	93
Giuncatine alla Fiorentina	ivi
Latte spesso	ivi
Bombe spongate di più sorte	ivi

<i>Formaggio alla Sultana</i>	96
<i>Formaggio alla Borgognona</i>	ivi
<i>Formaggio alla Spilimberg</i>	ivi
<i>Formaggio all' Olandese</i>	97
<i>Formaggio alla Brasilitana</i>	ivi
<i>Formaggio alla Marescialla</i>	98
<i>Formaggio alla Saint-Cloude</i>	ivi
<i>Formaggio alla Clocester</i>	ivi
<i>Formaggio alla Giorgiana</i>	ivi
<i>Formaggio di Brettagna</i>	99
<i>Formaggio alla Valiere</i>	ivi
<i>Formaggio alla Regina</i>	ivi
<i>Formaggio alla Bisanson</i>	100
<i>Formaggio alla Prussiana</i>	ivi
<i>Formaggio alla Polacca</i>	ivi
<i>Ricottina alla Patrizia</i>	ivi
<i>Ricottina alla Mastrik</i>	101
<i>Ricottina alla Spielman</i>	ivi
<i>Latte di Mandorle alla Perillié</i>	ivi
<i>Quagliabotte di Poitieu</i>	ivi
<i>Latte in Sortir</i>	102
<i>Latte di Mandorle alle Torinese</i>	ivi
<i>Latte di Mandorle alla Miroire</i>	ivi
<i>Dei Marangoni d'ogni specie, chiamati al presente Zuppe Inglesi.</i>	103
<i>Dei pani lavati diversi</i>	105
<i>Capitolo XIX. - Dei Cialdoni, e Goffre d'ogni sorte</i>	ivi
<i>Cialdoni alla Francese</i>	106
<i>Cialdoni alla panna di latte</i>	ivi
<i>Cialdoni all' Italiana</i>	107
<i>Cialdoni alla Napoletana</i>	ivi
<i>Cialdoni alla Spagnuola</i>	ivi
<i>Cialdoni alla Veneziana</i>	ivi
<i>Cialdoni all' Imperiale</i>	ivi
<i>Cialdoni di magro</i>	108
<i>Capitolo XX. - Delle Mostarde, e Salse di Credenza</i>	ivi
<i>Mostarda di Senapa</i>	ivi
<i>Mostarda di Acetosa</i>	ivi
<i>Mostarda d' uva nera</i>	109
<i>Mostarda d' uva composta</i>	ivi

Salsa Inglese	ivi
Salsa verde fredda	ivi
Salsa remolada fredda	ivi
Salsa bianca di pignoli	111
Salsa semplice di pistacchi	ivi
Salsa alla Cittadina	ivi
Salsa dolce al sugo di Frutti	ivi
Salsa di pistacchi alla Siciliana	ivi
Salsa fredda alla Ravignotta	112
Salsa di acciughe all' Olandese	ivi
Salsa fredda di capperi, e di altri frutti, o erbe in aceto	ivi
Salsa dolce alla Napoletana	ivi
Capitolo XXI. - Dei Frutti, Ordoupres, Insa- late, ed altro, che si serve in tavola dai Credenzieri	113
Crostini di ripiego	115
Crostini Fristek	ivi
Crostini di alici all' Inglese	ivi
Crostini di alici all' Italiana	116
Crostini di alici alla Marinara	ivi
Crostini di salumi diversi	ivi
Crostini alla Maltese	ivi
Crostini all' Adobbo tanto di grasso che di magro	117
Crostini alla Mamalucca	ivi
Insalata alla Francese	ivi
Insalata alla Genovese	118
Avvertimento sopra le Insalate di Credenza	ivi
Insalata alla Maltese	ivi
Cappone di galera variato in più modi	119
Colla di pesce preparata	ivi
Capitolo XXII. - Delle Composte in aceto	120
Carote ad uso di Viterbo	121
Carote rosse alla Cittadina	ivi
Fagioletti verdi	ivi
Dei Funghi in aceto	ivi
Salse fine	122
Carcioffi	ivi
Cicoria bianca	ivi
Sparagi	ivi
Cedrioletti	ivi
Capperi	7

<i>Poteretti di granturco</i>	ivi
<i>Cipollette</i>	ivi
<i>Maniere di chiarificare l'aceto in più modi</i>	ivi
<i>Avvertimento sopra le composte in aceto</i>	125
<i>Capitolo XXIII. - Dei Liquori in generale</i>	126
<i>Capitolo XXIV. - Della Distillazione, e del modo di ottenere l'acquavita, e lo spirito di vino (alcool, o alkool)</i>	127
<i>Distillazione dell'acquavita</i>	129
<i>Distillazione dello spirito di vino (alcool, o alkool)</i>	ivi
<i>Delle Acquavite composte</i>	130
<i>Acquavita d' Andaye</i>	132
<i>Acquavita in giardinetto</i>	ivi
<i>Acquavita di mille fiori</i>	ivi
<i>Acquavita di cent' erbe</i>	ivi
<i>Acquavita all' Inglese</i>	ivi
<i>Acquavita alla Barbaresca</i>	133
<i>Acquavita di Plasbourg</i>	ivi
<i>Acquavita di quattro granl</i>	ivi
<i>Acquavita geniale</i>	ivi
<i>Acquavita stomatica</i>	ivi
<i>Acquavita cordiale</i>	ivi
<i>Acquavita dolce comune</i>	134
<i>Acquavita alla Dalmatina</i>	ivi
<i>Acquavita verdolina</i>	ivi
<i>Acquavita di Appenzel, o sia Rattassa Svizzera</i>	ivi
<i>Kircher-vasser, o sia acquavita di ciriegie</i>	135

FINE DEL II. VOLUME DELLA CREDENZA.

REIMPRIMATUR

Fr. Dom. Buttaoni Mag. Sac. Pal. Ap. Soc.

REIMPRIMATUR