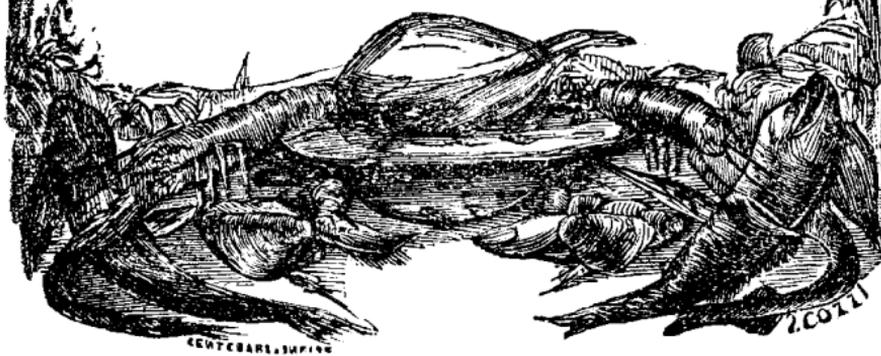






**Piatto di Pernici alla Périgord.**



LA  
**CUCINIERA UNIVERSALE**

OSSIA

L'ARTE

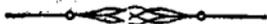
DI SPENDERE POCO E MANGIAR BENE

SECONDO IL METODO DELLE CUCINE

Triestina, Milanese, Veneziana, Piemontese,  
Tedesca, Francese, Inglese, Spagnuola, Turca, Chinese,  
Americana, ecc. ecc.

**OPERA CONTENENTE**

le migliori ricette per la preparazione di minestre, frittore, intingoli selvaggina, arrostiti, salumi, pasticci, confetture, salse, giardinetti ecc, con indicazione del modo di utilizzare gli avanzi d'un pranzo e di preparare e disporre con garbo e decoro le mense.



VENEZIA-TRIESTE

Stab. Tip.-Lit. di Colombo Coen e Figlio Editori

1878.

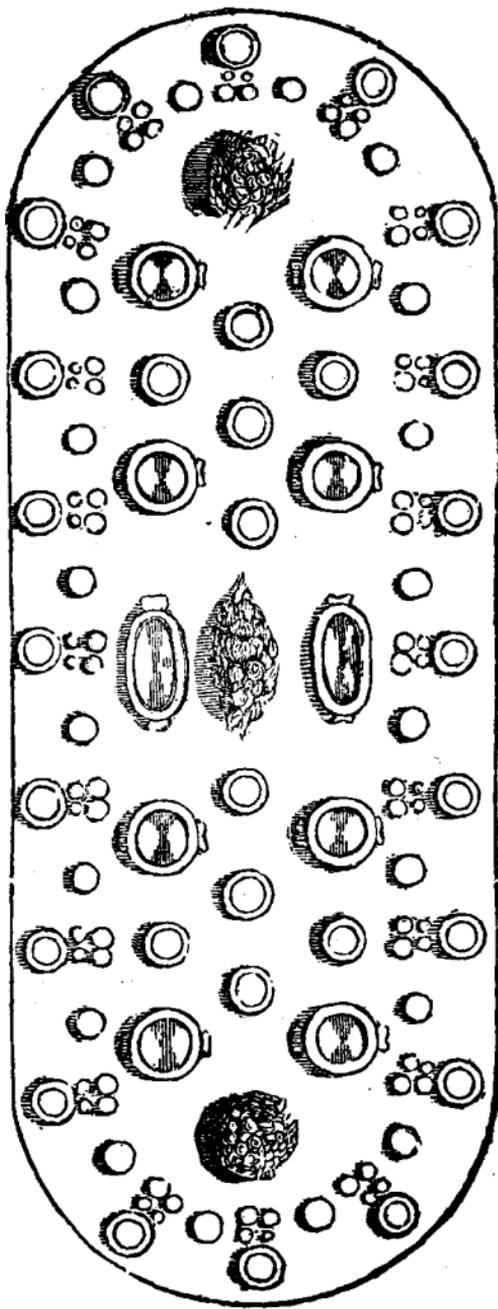


## Al lettore!

*Il secreto o il talento, in ogni cosa consiste nel far bene con poco. Nell' arte del cuciniere si hanno da evitare due eccessi: le grandi cucine colle loro ricercatezze e prodigalità senza limiti non possono riguardare che case principesche e di gran signori: la volgare cucina, colle sue comuni ricette e la parca economia non conosce od adopera che spezierie le più comuni; essa non fa che impastare e manda cattivo sapore.*

*Il nostro libro non ha rapporto con queste due specie. Insegnerà alle buone e brave massaje il modo di comporre da sè medesime vivande che sieno ad un tempo semplici e buone, gradite e sane, delicate senza eccessiva raffinatezza, eleganti senza ricercatezza. La scelta dei condimenti, la cura in ogni minuta cosa, l'uso giudizioso dei condimenti e processi, e le ricette suggerite o provate da una lunga esperienza, ecco quanto abbiamo voluto insegnare al pubblico, tanto per gl' intelligenti che per ogni specie di borsa, nei secreti della nostra Cucina universale.*

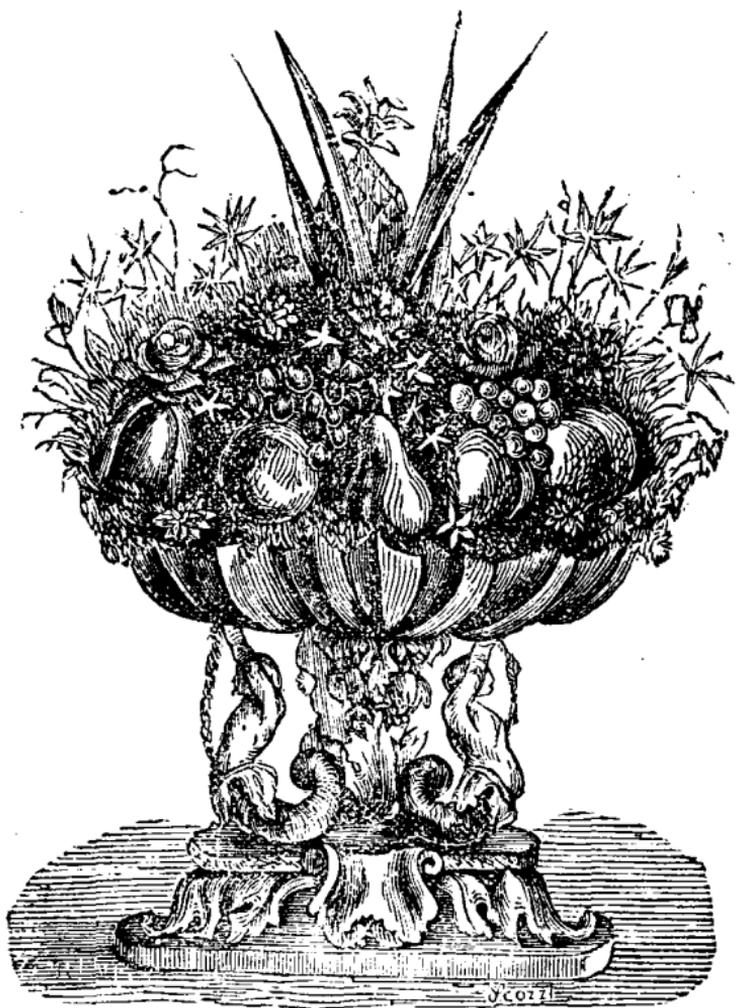
**Modello d'una tavola per venti coperti.**



## Spiegazione della tavola per venti coperti:

Questa tavola viene servita in egual modo anche per ventiquattro e più persone. Dinanzi ogni coperto si pongono quattro bicchieri a calice della medesima forma, ma di varia grandezza, l'uno pel vino ordinario, l'altro pel Borgogna o Bordeaux, il terzo pello Sciampagna, il quarto pel vino di Madera o di Xeres. Fra ogni coperto avvi una carafina per l'acqua o pel vino. Nel mezzo della tavola stanno due scalda-vivande ovali che servono per gli arrostiti e le prime portate, e vengono quindi al *dessert* sostituiti da *piattini montati* o corbelli di *frutta*. Le otto figure che trovansi, quattro a destra e quattro a sinistra dei medesimi, sono otto scalda-vivande rotondi per le otto portate del primo servizio, che vengono sostituiti al secondo servizio da otto frammessi e al *dessert* da otto piattini montati. Le dieci piccole figure disegnate a destra e sinistra di esse scalda-vivande rappresentano dieci piatti da *dessert* variati con gusto, portanti frutta candite e ghiottonerie di zucchero od altro, le une più appetitose delle altre. Nel mezzo della tavola avvi un corbello di fiori; e alle estremità due altri di frutta. In questi due ultimi posti però possono anch'è collocarsi due candelabri.

---



Esemplare di un elegante vaso grandioso di frutta e fiori per il *dessert*, che può variarsi a seconda dei gusti e delle stagioni.

# I N D I C E

---

Ai lettori . . . . .	Pag. 5
Modello d'una tavola per venti coperti . . . . .	" 6
Spiegazione della tavola per venti coperti . . . . .	" 7
Esemplare di un elegante vaso grandioso di frutta e fiori per il <i>dessert</i> , che può variarsi a se- conda dei gusti e delle stagioni . . . . .	" 8

**Indispensabile distinta delle vivande che si possono rinvenire e mangiare di preferenza durante i dodici mesi dell'anno.**

Gennajo . . . . . Pag. 17	Luglio . . . . . Pag. 20
Febbrajo . . . . . " 18	Agosto . . . . . " 21
Marzo . . . . . " ivi	Settembre . . . . . " ivi
Aprile . . . . . " 19	Ottobre . . . . . " 22
Maggio . . . . . " ivi	Novembre . . . . . " ivi
Giugno . . . . . " 20	Dicembre . . . . . " 23

**Provvisioni da bocca. — Pane. Scelta delle farine. Scelta dell'acqua. Dose del sale. Lievito. Impasto. Cottura del pane. Pane di lusso. Carni salate. Salatura a secco. Salatura con liscivia. Salatura del lardo. Bue affumicato. Oche affumicate. Coscie d'oca in olio o in grasso di porco. Liquefazione del grasso. Modi per porre al riparo le sostanze alimentari dall'attacco degli insetti.**

Provvisioni da bocca . . . . . Pag. 24	Salatura mediante lisci-
Pane . . . . . " 25	via . . . . . Pag. 33
Scelta delle farine . . . . . " ivi	Salatura del lardo . . . . . " 33
Scelta dell'acqua . . . . . " 26	Bue affumicato . . . . . " 34
Dose del sale . . . . . " ivi	Oche affumicate . . . . . " ivi
Lievito . . . . . " ivi	Coscie d'oca in olio o in
Impastatura . . . . . " 27	grasso di porco . . . . . " ivi
Cottura del pane . . . . . " 29	Liquefazione del grasso . . . . . " 35
Pane di lusso . . . . . " 30	Modo per porre al riparo
Carni salate . . . . . " 31	le sostanze alimen-
Salatura a secco . . . . . " ivi	tari dall'attacco degli
	insetti . . . . . " ivi

**Pesce salato.** — Merluzzo. Modo per dissalarlo. Sgombri. Aringhe. Salmone affumicato. Conservazione delle uova. Conservazione del burro. Metodo per salare il burro. Burro liquefatto. Grassi. Olio di olive, di grani di papavero, di colza, di noci.

Pesci . . . . .	Pag. 37	Conservazione del burro	Pag. 40
Merluzzo. Modo di dissalarlo . . . . .	" ivi	Metodo per la salatura del burro . . . . .	" ivi
Sgombri . . . . .	" 38	Grassi . . . . .	" 41
Aringhe . . . . .	" ivi	Oli di oliva, di colza, di fiori di papavero, di ravizzone e noce . . . . .	" 42
Salmone affumicato . . . . .	" 39		
Conservazione delle uova . . . . .	" ivi		

**Provisione di legumi freschi e secchi.** — Conservazione dell'acetosa, della cicoria, della salsa di pomodoro, dei fagioli freschi, degli asparagi. Cavoli salati (*crauti*). — **Frutta**; momento favorevole. Fruttai. Conservazione delle uve, delle noci e delle castagne. Provisione di frutta secche. Pere e mele seccate in forno. Ciliegie seccate. Uva secca.

Legumi . . . . .	Pag. 45	Frutta . . . . .	Pag. 51
Acetosa . . . . .	" 46	Pere secche e cotte nel forno . . . . .	" 53
Cicoria . . . . .	" 47	Mele secche e cotte nel burro . . . . .	" ivi
Pomodoro . . . . .	" ivi	Ciliegie secche . . . . .	" ivt
Conservazione dei fagioli . . . . .	" 48	Uva secca, od uva pas-sola . . . . .	" 54
Conservazione degli asparagi . . . . .	" ivi		
Cavoli salati ( <i>crauti</i> ) . . . . .	" 49		

**Zucchero.** Dello zucchero vanigliato. Zucchero acidulato per bevande. — Caffè Tostura. Infusione. — Tè. Infusione. — **Ciocolatte.** Scelta del cacao. — **Paste alimentari o fecole.** Fecole esotiche.

Zucchero . . . . .	Pag. 55	Tè. Infusione . . . . .	Pag. 61
— in polvere vanigliato. . . . .	" 56	Ciocolatte . . . . .	" 63
— acidulato per bevande . . . . .	" 57	Paste alimentari e fecole . . . . .	" 65
Caffè, tostura, infusione . . . . .	" ivi	Fecole esotiche . . . . .	" 66

**Ricette.** Crema russa alla Nesselrode. Bishop di aranci. Marroni al ponco. — **Pasticceria.** Biscotti per famiglia. Biscotto alla crema. Pasta per le torte di frutta. Biscotto senza burro. Biscotto con burro. Biscotti di Reims. Dolciumi. Maccheroni di mandorle. Marzapani di crema all'italiana. Chicche per famiglia. Caramelle. Mandorle tostate. Pastiglie. Pastiglie di lamponi, di fragole, di ribes, di violette.

Crema russa alla Nessel- rode . . . . .	Pag. 67
Bishop di aranci . . . . .	" 68
Marroni al ponce . . . . .	" ivi
Pasticciere . . . . .	" ivi
Biscotti di famiglia . . . . .	" 69
— di crema . . . . .	" 70
Paste per le torte di frutta . . . . .	" ivi
Riscotto senza burro . . . . .	" ivi
Biscottini con burro . . . . .	" 71
— di Reims . . . . .	" 72

Paste dolci . . . . .	Pag. 72
Maccheroni mandorle . . . . .	" 73
Marzapani di crema all'italiana . . . . .	" ivi
Chicche per famiglia. Ca- ramelle . . . . .	" 74
Mandorle tostate . . . . .	" 75
Pastiglie . . . . .	" 76
— di cedro . . . . .	" 77
Pastiglie di lamponi, di fragole e di ribes . . . . .	" ivi
— di violette . . . . .	" ivi

### Dei succhi e delle salse.

Modo di procedere per estrarre un buono e sostanzioso succo se- condo i migliori principl	Pag. 79
Salse. Salsa bruna alla spagnuola . . . . .	" 81
Salse che derivano dalla spagnuola. — Salsa peverada o savoretta . . . . .	" 82
Salsa di cipolline . . . . .	" 83
— piccante . . . . .	" ivi
— Robert . . . . .	" ivi
— vellutata. — Rosso- chiaro per surrogare il velluto . . . . .	" ivi
— tedesca . . . . .	" 84
— fricassea . . . . .	" ivi
— bianca, detta salsa al burro . . . . .	" ivi
— olandese . . . . .	" 85

Salsa di pomodoro . . . . .	Pag. 85
— alla genovese . . . . .	" ivi
— alla vittoria . . . . .	" 86
— di selvaggina . . . . .	" 87
— del pover'uomo . . . . .	" ivi
— di burro d'acciuga . . . . .	" ivi
Burro d'acciuga e alice . . . . .	" ivi
Salsa di ostriche, di arselle, di granciporri, di asta- chi ecc. . . . .	" 88
Burro di gamberi . . . . .	" ivi
— di astachi . . . . .	" 89
Salsa alla crema . . . . .	" ivi
Crostole . . . . .	" ivi
Ripieni di carni e di pesci per guarnizioni di pie- tanze in pallottole . . . . .	" 90
Succhi condensati (purées) . . . . .	" 91
Purées di legumi secchi . . . . .	" ivi
— di legumi freschi . . . . .	" 92

### Arrosti e frittute.

Modo di arrostitire le carni rosse e le bianche . . . . .	Pag. 94
Tempo che esigono i vari arrosti . . . . .	" 95

Materie per frittute . . . . .	Pag. 96
Grasso di bove . . . . .	" 97
Burro liquafatto . . . . .	" 98
Olio . . . . .	" ivi

### Piattellini, guarniture, condimenti.

Piattellini . . . . .	Pag. 99
Poponi . . . . .	" 100
Carciofi con peverada alla francese . . . . .	" ivi
Acciughe . . . . .	" 101
Mescolanze alla francese . . . . .	" ivi
Salsiccia di Bologna o di Lione . . . . .	" 102

Guarniture di creste e arnioni di gallo . . . . .	Pag. 102
Guarnimento di fegato di pollo . . . . .	" ivi
Guarniture di funghi . . . . .	" 103
Condimenti . . . . .	" ivi

## Delle zuppe e minestre.

Delle zuppe e delle minestre . . . . .	Pag. 105	Zuppa di riso (alla francese) . . . . .	Pag. 108
Modo di approntare e allestire la pentola d'allesso . . . . .	" ivi	Pilau alla turca . . . . .	" 109
Zuppa di cavoli (milanese) . . . . .	" 106	Zuppe varie colle paste d'Italia . . . . .	" ivi
— alla regina . . . . .	" 107	Zuppa d'erbe . . . . .	" ivi
— di primavera (alla parigina) . . . . .	" 108	Panata . . . . .	" 110
		Zuppe di pesci (alla provenzale, alla veneziana e alla chioggiotta) . . . . .	" ivi

## Bove.

Bove . . . . .	Pag. 112	Coda di Bove . . . . .	Pag. 118
— allesso . . . . .	" ivi	— coi cavoli . . . . .	" ivi
— — alla borghese . . . . .	" 113	— coi pomodoro . . . . .	" ivi
Insalata di manzo allesso (all'italiana) . . . . .	" ivi	— coi navoni . . . . .	" ivi
Bifteks (all'inglese) . . . . .	" ivi	— coi funghi . . . . .	" ivi
Bove alla moda . . . . .	" 115	— col succo ristretto di lenticchie, di piselli, di cipolle, di radici, ecc. ecc. . . . .	" ivi
Palato di bove . . . . .	" 116		
Lingua di bove . . . . .	" ivi		
Arnioni di bove . . . . .	" 117		

## Vitello.

Vitello . . . . .	Pag. 119	Tenerumi di vitello con pomodoro . . . . .	Pag. 122
— alla borghese o nel suo succo . . . . .	" ivi	— con cleoria, con funghi . . . . .	" 123
Petto di vitello infarcito (alla triestina) . . . . .	" ivi	Testa di vitello al naturale . . . . .	" ivi
Ericassea di vitello (alla veneziana) . . . . .	" 120	— a testuggine . . . . .	" ivi
Costolette di vitello (alla inglese) . . . . .	" ivi	Cervelli di vitello . . . . .	" 124
Animelle di vitello all'inglese . . . . .	" 121	— alla marinera, con salsa piccante . . . . .	" ivi
— — (alla tedesca) . . . . .	" ivi	Fegato di vitello allo spiedo . . . . .	" ivi
— — (alla spagnuola) . . . . .	" ivi	Fegato all'italiana . . . . .	" 125
Tenerumi di vitello all'uso di pollame . . . . .	" ivi	— alla veneziana . . . . .	" ivi
Tenerumi di vitello al sole . . . . .	" 122	— soffocato alla borghese . . . . .	" ivi
— con punte di asparagi . . . . .	" ivi	Orecchie di vitello fardite . . . . .	" 126
— di piselli . . . . .	" ivi	— fritte . . . . .	" ivi
— alla giardiniera . . . . .	" ivi	Pasticcio di vitello alla casalinga . . . . .	" 127
— con purée di acetosa . . . . .	" ivi		

## Montoni o castrati, e agnelli.

Montoni o castrati, e agnelli . . . . .	Pag. 128	Costolette di castrato alla beccaja . . . . .	Pag. 128
Costolette di montone o di castrato . . . . .	" ivi	— pauate . . . . .	" 129
		— fritte . . . . .	" ivi

Coscia di castrato arrosto . . . . .	Pag. 129	Lingua di castrato . . . . .	Pag. 131
Frittume all' inglese . . . . .	" 130	Code di castrato . . . . .	" 132
Ammorsellato di castrato . . . . .	" ivi	Piedi di castrato . . . . .	" ivi
Coscia di castrato (all'inglese) . . . . .	" 131	— in marinata . . . . .	" ivi
		— farciti . . . . .	" 133

### Agnello.

Agnello . . . . .	Pag. 134	Costolette d' agnello (alla veneziana) . . . . .	Pag. 135
Epigramma d' agnello (alla francese) . . . . .	" ivi	— (alla costanza) . . . . .	" ivi
Petto d' agnello (alla milanese) . . . . .	" 135	— (alla provenzale) . . . . .	" ivi

### Majale e porcelletto.

Majale e porcelletto . . . . .	Pag. 136	Lingue di porco affumicate f. . . . .	Pag. 142
Testa di majale . . . . .	" ivi	Arzioni di porco . . . . .	" ivi
Formaggio di majale . . . . .	" 137	Orecchie e zampe di majale . . . . .	" ivi
— d' Italia o fegato di majale in formaggio . . . . .	" 138	Zampe di majale ai tartufi . . . . .	" 143
Filetti di majale . . . . .	" ivi	Sanguinacci . . . . .	" ivi
Costolette di majale fresco . . . . .	" 139	Sanguinaccio bianco . . . . .	" ivi
Prosciutti, metodo di prepararli . . . . .	" ivi	Salsicciotti, mortadelle . . . . .	" 144
— stufato . . . . .	" 140	Modo semplicissimo di salare il majale . . . . .	" 145
— alla bragia . . . . .	" 141	Porcello da latte . . . . .	" ivi
Fegato di majale fritto . . . . .	" 142	Porcelletti da latte arrostiti . . . . .	" 146
Cervellate affumicate . . . . .	" ivi		

### Pollame e volatili.

Capponi e pollastre . . . . .	Pag. 147	Pollo all'indiavolata . . . . .	Pag. 155
Capponi in padella (alla francese) . . . . .	" ivi	— alla Marengo . . . . .	" 156
— (all' inglese) . . . . .	" 148	Polli d' India e tacchini . . . . .	" 157
Capponi al riso . . . . .	" ivi	Gallinaccio, o tacchino arrostito . . . . .	" ivi
Pollastrini . . . . .	" ivi	— femmina coi tartufi . . . . .	" ivi
Pollastro arrosto . . . . .	" 149	Pollo d' India in istufato . . . . .	" 158
— alla fricassea . . . . .	" ivi	Soppresata di pollo d' India . . . . .	" 159
Diversi modi onde trar partito dai volatili che sono di rilievo da una tavola . . . . .	" 152	Fratteglie di gallinaccio giovane . . . . .	" 160
Fritelle di pollame . . . . .	" ivi	Cime d'ala di gallinaccio . . . . .	" 161
Sanguinacci della regina . . . . .	" 153	Piccioni o colombi . . . . .	" ivi
Bocconcini . . . . .	" ivi	Piccioni arrostiti . . . . .	" ivi
Conchiglie di pollame . . . . .	" 154	— alla gratella o alla san Lorenzo . . . . .	" 162
Fricasca con savor bianco di pollame . . . . .	" ivi	— in composta . . . . .	" ivi
Marinata di pollame . . . . .	" ivi	Ocho . . . . .	" 164
Ammorsellato di pollame . . . . .	" 155	Oca farcita . . . . .	" ivi
Salsa verde o insalata di pollame . . . . .	" ivi	Modo di preparare e conservare le coscie dell'oca . . . . .	" ivi
		Galline faraone . . . . .	" 165

## Selvaggina volatile.

Fagiani . . . . .	Pag. 167	Manicaretti di beccacce e beccaccini . . . . .	Pag. 173
Fagiano arrosto . . . . .	" 168	Pivieri e Pavoncelli . . . . .	" 174
Pernici e perniciotti . . . . .	" 169	Pivieri in antipasto . . . . .	" 174
Pernici arrostate . . . . .	" 170	Anitre selvatiche e Far- chetole . . . . .	" 175
— con cavoli . . . . .	" 170	Quaglie . . . . .	" 175
Manicaretti di pernici . . . . .	" 170	— arrosto . . . . .	" 175
Raffreddi di pernici . . . . .	" 171	Tordi, merli allodolette, ortolani, beccafichi, pettirossi . . . . .	" 176
Pernici alla Périgord . . . . .	" 171		
Beccacce e Beccaccini . . . . .	" 172		
— arrosto . . . . .	" 173		

## Della selvaggina quadrupede.

Capriuoli . . . . .	Pag. 178	Intingolo di lepore . . . . .	Pag. 180
Filetti di capriuolo . . . . .	" 178	Lepre in ispiedo . . . . .	" 181
Costolette di capriuolo . . . . .	" 179	Coniglio . . . . .	" 182
Cinghiale . . . . .	" 179	Fricassee di coniglio . . . . .	" 182
Lepre . . . . .	" 180		

## Pesci di mare.

Pesci di mare . . . . .	Pag. 184	Trota . . . . .	Pag. 195
Rombo . . . . .	" 184	Luccio . . . . .	" 196
— in insalata . . . . .	" 186	— stufato o marinato . . . . .	" 196
— alla crema . . . . .	" 186	Carponi . . . . .	" 196
Merluzzo fresco (all' in- glese . . . . .	" 187	— fritti . . . . .	" 197
Merluzzo essiccato (alla veneziana) . . . . .	" 187	— alla Chambord . . . . .	" 197
— alla casalinga . . . . .	" 188	Anguille . . . . .	" 197
Razza al burro . . . . .	" 189	Modo di spellare l'anguilla . . . . .	" 197
Sogliole . . . . .	" 190	Anguilla alla tartara . . . . .	" 198
— fritte . . . . .	" 190	— allo spiedo . . . . .	" 198
— all' inglese . . . . .	" 190	— a foggia di polli . . . . .	" 199
Filetti di sogliola alla te- desca . . . . .	" 191	Peace persico . . . . .	" 200
Turbantino di filetti di sogliola . . . . .	" 191	— all' olandese . . . . .	" 200
Salmone . . . . .	" 191	Tincho . . . . .	" 200
Storione . . . . .	" 192	Barbi . . . . .	" 200
Tonno . . . . .	" 192	Chiozzi . . . . .	" 201
Asello . . . . .	" 193	Vivanda alla marinara . . . . .	" 201
Sgombro . . . . .	" 193	Altra detta . . . . .	" 202
— alla casalinga o alla bretona . . . . .	" 193	Conchiglie e crostacei . . . . .	" 203
Filetti di sgombro alla tedesca . . . . .	" 194	Ostriche . . . . .	" 203
Grongo o anguilla di mare . . . . .	" 194	— fritte in marinata . . . . .	" 203
Aringhe . . . . .	" 194	— alla bretona . . . . .	" 203
— fresche arrostate, con salsa di senape . . . . .	" 195	— in conchiglia . . . . .	" 203
— salate . . . . .	" 195	Arselle . . . . .	" 204
— affumicate e salate . . . . .	" 195	Conchiglie di S. Giacomo . . . . .	" 204
Pesce d'acqua dolce . . . . .	" 195	Astachi e Locuste marine . . . . .	" 206
		Granchiolini di mare . . . . .	" 207
		Gamberi d'acqua dolce . . . . .	" 207
		Lumache e Rane . . . . .	" 208
		Lumache . . . . .	" 208
		— a foggia di fricassee di polli . . . . .	" 209
		Rane . . . . .	" 209

## Legumi.

Legumi . . . . .	Pag. 210	Cicoria . . . . .	Pag. 218
Piselli . . . . .	ivi	Lattughe . . . . .	ivi
— alla francese . . . . .	ivi	— farcite . . . . .	ivi
— all'inglese . . . . .	211	Cardi e sedani . . . . .	ivi
— al lardo . . . . .	ivi	Cardi . . . . .	ivi
Asparagi . . . . .	ivi	Sedani . . . . .	219
— in piselli . . . . .	212	Patate . . . . .	ivi
Fagioli verdi o in bac- cello . . . . .	ivi	— allese . . . . .	ivi
— verdi all'inglese . . . . .	ivi	— fritte . . . . .	220
— verdi in intingolo . . . . .	ivi	Ciambelle o tortelli di pa- tate . . . . .	ivi
— verdi in insalata . . . . .	213	Sugo o purée di patate . . . . .	ivi
— bianchi . . . . .	ivi	Focaccine di patate . . . . .	221
— bianchi freschi . . . . .	ivi	Lenticchie . . . . .	ivi
— bianchi secchi . . . . .	ivi	Fave . . . . .	ivi
— rossi in stufato . . . . .	ivi	Navoni . . . . .	ivi
Purée, o sugo di fagioli . . . . .	214	— vergini . . . . .	ivi
Carciofi . . . . .	ivi	Sugo e purée di navoni . . . . .	222
— alla lionese . . . . .	ivi	Carote . . . . .	ivi
— fritti . . . . .	215	— alla crema . . . . .	ivi
Cavoli fiori . . . . .	ivi	Cocomeri e citriulli . . . . .	ivi
— con salsa di burro . . . . .	ivi	— alla crema . . . . .	223
— alla crema . . . . .	216	Citriulli farciti . . . . .	ivi
— fritti . . . . .	ivi	Pomidoro . . . . .	ivi
— col caccio . . . . .	ivi	— farciti . . . . .	ivi
Cavoli farciti . . . . .	ivi	Barbabietole . . . . .	224
Broccoli . . . . .	217	Funghi . . . . .	ivi
Spinacci . . . . .	ivi	Paustata di funghi . . . . .	ivi
— all'inglese . . . . .	ivi	Tartufi . . . . .	225
Acetosa e cicoria . . . . .	218	— sulla cenere . . . . .	226

## Delle Uova.

Delle uova . . . . .	Pag. 227	Uova alla neve . . . . .	Pag. 230
Uova affritellate . . . . .	ivi	Frittata . . . . .	231
— col burro nero . . . . .	228	Frittate con erbe . . . . .	ivi
— rimescolate . . . . .	ivi	— col lardo o prosciutto . . . . .	232
— al cacio . . . . .	ivi	— agli arnioni . . . . .	ivi
— alle trippe . . . . .	229	— col tartufi . . . . .	ivi
— alla crema . . . . .	ivi	— col tonno . . . . .	233
— fritte . . . . .	ivi	— col zucchero . . . . .	ivi
— all'aurora . . . . .	ivi	— ai confetti . . . . .	ivi
— farcite . . . . .	230	— al rum . . . . .	ivi
— al latte . . . . .	ivi		

## Pasticcieri.

Modo di distendere e ap- prontare la pasta . . . . .	Pag. 235	Frangipane o crema pa- sticcata . . . . .	Pag. 242
Pasta sfogliata . . . . .	237	Tortelli di frutti freschi . . . . .	ivi
Pasticcio di lepore . . . . .	239	Torte . . . . .	ivi
— di pernici con tartufi . . . . .	240	Berlingozzi . . . . .	ivi
— di prosciutto . . . . .	ivi	Pani alla torinese . . . . .	244
— di piccioni (all'ing- lese) . . . . .	241	— di Mannheim . . . . .	ivi
		Focaccine . . . . .	ivi

Ciambelle di riso . . . . .	Pag. 245	Cialde di ogni maniera . Pag. 267	
Crema . . . . .	" 246	— di Fiandra . . . . .	" 269
Formaggio bavarese . . . . .	" ivi	— con pinocchi . . . . .	" ivi
Gelatina al rum . . . . .	" 247	— da monache . . . . .	" 270
Frammessi inzuccherati di frutta. Charlotte di mele . . . . .	" 248	— guarnite . . . . .	" ivi
Mele con mandorle tostate . . . . .	" 249	— col caffè, col poncc, ecc. ecc. . . . .	" ivi
Charlotte russa alla crema . . . . .	" ivi	Dei Croccanti (crostate) di pasta inzuccherata . . . . .	" ivi
Mele alla portoghese . . . . .	" ivi	Biscotti o diavolini di zuc- chero candito . . . . .	" 271
Marzapani . . . . .	" 250	Chicche di Verdun . . . . .	" ivi
Mandorliato o Torrone . . . . .	" ivi	Crostate genovesi . . . . .	" 272
Composte . . . . .	" 251	Stinchetti alla svizzera . . . . .	" ivi
Composta di prugne . . . . .	" ivi	— con mandorle o fri- telle croccanti . . . . .	" 273
— di mele intere con- fettate . . . . .	" 252	— con arancio . . . . .	" ivi
Gelatina e confetture di ribes in grappoli . . . . .	" ivi	— Pazionze, dette anche bottoni da gambiere . . . . .	" 274
— di uva . . . . .	" 253	— alla rosa . . . . .	" ivi
Focaccia Baba, polacca . . . . .	" 254	— spagnoletti . . . . .	" 275
— alla tedesca ovvero Kouglauffe . . . . .	" 255	Corone italiane . . . . .	" ivi
— alla parigina . . . . .	" ivi	Ciambelle d'Alby . . . . .	" ivi
— di Berlino . . . . .	" 257	Pasta di mandorle ordi- naria . . . . .	" 276
Mince-pics, o pasta inglese . . . . .	" ivi	Dolciumi e lecornie con mandorle . . . . .	" 277
Focaccia turca . . . . .	" 258	Confetture di mandorle alla turca . . . . .	" ivi
Pani pepati . . . . .	" ivi	Pastiglie di mandorle e fa- rina per croccanti e crostate . . . . .	" ivi
Pan pepato collo sciloppo di uva . . . . .	" 259	Croccanti con vaniglia . . . . .	" 278
— alla foglia del miglior lorenese . . . . .	" ivi	— con cioccolatte . . . . .	" ivi
— inglese (giuger-bread). . . . .	" 260	Paste di frittelle croccanti alla spagnuola . . . . .	" 279
Pani di anici di santa Ma- ria delle Miniere . . . . .	" ivi	Pasta alla bavarese . . . . .	" ivi
— di marroni . . . . .	" ivi	— da marzapani . . . . .	" ivi
Focaccine Malakoff . . . . .	" 261	Marzapani ad uso d'Italia . . . . .	" 280
Turbantint spalmati con conserva . . . . .	" ivi	Imitazioni vario . . . . .	" 281
Pozzetti d'amore . . . . .	" 262	Altra pasta croccante all'i- taliana . . . . .	" ivi
Pasta per biscottini . . . . .	" ivi	Rupi e roccie di ciocco- latte . . . . .	" 282
Biscottini con crema . . . . .	" 263	Pesci fritti di zucchero e di mandorle . . . . .	" ivi
— di mandorle . . . . .	" ivi	Detti alla cinese . . . . .	" 283
— di Savoja . . . . .	" 264	Salsicciotti . . . . .	" ivi
Bocche di dama . . . . .	" 265	Grissini di Torino . . . . .	" 284
Berlingozzi alla rosa, ossia uova d'amore . . . . .	" ivi	Tavola di ragguaglio dei pesi . . . . .	" 285
— al garofano, ossia uova d'oro . . . . .	" 266		
— detti al cacao . . . . .	" ivi		
Cialde alla casalinga . . . . .	" ivi		
— alla crema o al burro . . . . .	" ivi		
Osservazioni intorno alle cialde . . . . .	" 267		

INDISPENSABILE

## DISTINTA DELLE VIVANDE

che si possono rinvenire e mangiare di preferenza,  
durante i dodici mesi dell' anno.

---

### GENNAJO.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato, majale.

**Volatili.** Capponi, polli, pollastre, tacchini, anitre, colombi.

**Selvaggina.** Fagiani, pernici, beccacce, beccaccini, anitre salvatiche, farchetole, tordi, allodole, capriuoli, lepri, conigli.

**Pesce di mare.** Rombo, triglia, sfogliola, razza, asello, passerino, merluzzo fresco.

**Pesci d'acqua dolce.** Salmone, trote, carpioni, tinche, persico, anguille, lamprede.

**Crostacei.** Ostriche, astachi, locuste, granchi.

**Legumi.** Broccoli, cardi, spinacci, cicoria, acetosa, lattuga d'inverno, navoni, funghi, tartuffi.

**Frutta.** Mele, pere, uva, nespole, castagne.

## FEBBRAJO.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato, majale.

**Volatili.** Capponi, polli, pollastre, galli d'India, colombi.

**Selvaggina.** Fagiani, pernici, beccacce, beccaccini, farchetole, anitre selvatiche, allodole, tordi, ecc. ecc., capretto, lepre, coniglio.

**Pesce di mare.** Rombo, triglia, sfogliola, razza, merluzzo fresco, asello, passerino.

**Pesce d'acqua dolce.** Salmone, trota, pesce reina, tinca, lampreda, anguilla.

**Crostacei.** Ostriche, gamberi, astachi, granchi.

**Legumi.** Broccoli, cavoli fiori, cardi, sedani, cicoria, spinacci, navoni, funghi, tartufi.

**Frutta.** Mele, pere, uva, nespole, aranci, marroni.

## MARZO.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato, agnello, majale.

**Volatili.** Capponi, polli, pollastri, colombi, anitre e apitrocchi.

**Selvaggina.** Farchetole, conigli, folaghe.

**Pesce di mare.** Rombo, triglia, sfogliola, razza, barrello, asello.

**Pesce d'acqua dolce.** Trota, chiozzo, carpioni, tinche, anguille, lamprede.

**Crostacei.** Ostriche, ostriche marinate, locuste, gamberi, granchi, arselle.

**Legumi.** Broccoli, cavolifiori, sedani, cicoria, spinacci, acetosa, funghi, tartufi, asparagi, lattuga.

**Frutta.** Mele, pere, uva, aranci, fragole di quattro stagioni.

## APRILE.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato, agnello, majale.

**Volatili.** Capponi, polli, pollastri, galline, anitre, colombi.

**Selvaggina.** Conigli.

**Pesce di mare.** Rombo, sfogliola, razza, asello, sgombrò, merluzzo fresco.

**Pesce d'acqua dolce.** Carpioni, tinche, anguille, lamprede, salmone, trote, cheppie.

**Crostacei.** Ostriche, gamberi, gamberi marini o locuste, granchi.

**Legumi.** Broccoli, acetosa, sedani, cicoria, asparagi, piselli, funghi, spinacci, navoni.

**Frutta.** Mele, pere.

## MAGGIO.

**Carni da macello.** Bove, vitello, montone, agnello, majale.

**Selvaggina.** Conigli.

**Volatili.** Capponi, polli, galline, pollastre, gallinaccio giovane, anitre, colombi.

**Pesce di mare.** Rombo, sfogliola, razza, asello.

**Pesce d'acqua dolce.** Trote, salmone, cheppia, carpioni, tinche, anguille, lamprede.

**Crostacei.** Ostriche, cappe di san Jacopo (*cappe sante*), astachi, locuste, granchi.

**Legumi.** Broccoli, acetosa, sedani, cicoria, spinacci, asparagi, funghi, pisellini, navoni, carote.

**Frutta.** Pere, mele, fragole.

## GIUGNO.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato, agnello.

**Volatili.** Capponi, polli, pollastre, galline, anitre, colombi, gallinacci giovani.

**Selvaggina.** Conigli.

**Pesce di mare.** Rombo, sfogliola, razza, asello, merluzzo fresco, pesce, cappone, sgombro, tonno, sardino.

**Pesce d'acqua dolce.** Trote, carpioni, tinche, anguille, lamprede, chiozzo.

**Crostacei.** Astachi, locuste, granchi marini.

**Legumi.** Cavoli, cappucci, acetosa, sadani, appio, cicoria, spinacci, asparagi, piselli, fagioli verdi con buccia, patate e carote nuove, navoni nuovi, funghi.

**Frutta.** Pere, fragole, lamponi, ciliegie, ribes in grappoli, albicocche.

## LUGLIO.

**Carni da macello.** Bove, agnello, vitello, castrato.

**Volatili.** Capponi, polli, pollastre, galline, anitre, colombi, tacchino giovane.

**Selvaggina.** Conigli.

**Pesce di mare.** Rombo, sfogliola, razza, asello, merluzzo fresco, pesce cappone, sgombro, tonno, acciughe fresche.

**Pesce d'acqua dolce.** Carpioni, tinche, anguille, lamprede.

**Crostacei.** Astachi, locuste, gamberi, granchi.

**Legumi.** Appio, cicoria, spinacci, asparagi, piselli, fagioli verdi, fave, patate.

**Frutta.** Pere, ciliegie, prugne, fragole, ribes, lamponi, albicocche, poponi.

## AGOSTO.

**Carne da macello.** Bove, vitello, castrato.

**Volatili.** Capponi, pollastre, galline, polli, colombi, tacchini giovani.

**Selvaggina.** Pernici, quaglie, galli di montagna, lepri, conigli.

**Pesce di mare.** Rombo, sfogliola, razza, merluzzo fresco, pesce cappone, arringhe fresche, sardelle, anguille.

**Pesce d'acqua dolce.** Carpioni, tinche, anguille, lamprede, chiozzi.

**Crostacei.** Astaco, locuste, granchi marini.

**Legumi.** Cicoria, asparagi, piselli, fagioli, fave, cocomeri, carciofi.

**Frutta.** Pesche, albicocche, prugne, ciliegie, fragole, fichi, poponi, uva, more.

## SETTEMBRE.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato.

**Volatili.** Polli, pollastre, galline, capponi, tacchini, colombi, anitre.

**Selvaggina.** Pernici, quaglie, fagiani, farchetole, beccaccini, capriuolo, lepri, coniglio.

**Pesce di mare.** Rombo, sfogliola, razza, asello, pesce cappone, arringa.

**Pesce d'acqua dolce.** Carpioni, tinche, anguille, lamprede, chiozzi.

**Crostacei.** Ostriche, astachi, locuste, gamberi.

**Legumi.** Cicoria, fagioli, fave, citriuoli, funghi.

**Frutta.** Uva, pesche, poponi, pere, nespole, fichi, mandorle, noci fresche, nocciuole.

## OTTOBRE.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato.

**Volatili.** Polli, pollastre, capponi, tacchini giovani.

**Selvaggina.** Pernici, fagiani, farchetole, allodole, tordi, caprioli, lepri, conigli.

**Pesce di mare.** Rombo, barello, sfogliola, razza, cefalo, asello, pesce cappone.

**Pesce d'acqua dolce.** Carpioni, tinche, lamprede, chiozzi.

**Crostacei.** Ostriche, gamberi, locuste, granciporri.

**Legumi.** Appio, spinacci, cardi, cicoria, citruoli, fave, fagioli, funghi, tartufi.

**Frutta.** Uva, pere, mele, fragole, nespole.

## NOVEMBRE.

**Carni da macello.** Bove, vitello, castrato, majale fresco, capretto.

**Volatili.** Polli, galline, pollastre, capponi, tacchini, anitre, colombi.

**Selvaggina.** Pernici, beccaccini, farchetole, pavoni, pavoncelle, allodole, lepre, coniglio.

**Pesce di mare.** Rombo, salmone, trote, barello, sfogliola, razza, asello, aringa fresca, cefali.

**Pesce d'acqua dolce.** Carpioni, tinche, anguille, lamprede, chiozzi.

**Crostacei.** Ostriche, astachi, locuste, granciporri, granchi.

**Legumi.** Carciofi, cardi, spinacci, sedani, citriuoli, funghi.

**Frutta.** Pere, mele, uva, nespole, marroni.

## DICEMBRE.

**Carni da macello.** Bove, vitello, montone, porcello fresco.

**Volatili.** Polli, pollastre, capponi, tacchini, colombi.

**Selvaggina.** Pernici, fagiani, beccacce, farchetole, pavoni, folaghe, pavoncelle, tordi, allodole, capriuolo, lepre, coniglio.

**Pesce di mare.** Rombo, salmone, barello, sfogliola, razza, passera, orata, triglia, anguilla, cefalo.

**Pesce d'acqua dolce.** Carpioni, trote, tinche, anguille, chiozzi.

**Crostacei.** Ostriche.

**Legumi.** Cardi, sedani, spinacci, cicoria.

**Frutta.** Pere, mele, uva, marroni.

---

## PROVVISIONI DA BOCCA

---

Pane. — Scelta delle farine. — Scelta dell'acqua. — Dose del sale. — Lievito. — Impasto. — Cottura del pane. — Pane di lusso. — Carni salate. — Salatura a secco. — Salatura con liscivia. — Salatura del lardo. — Bue affumicato. — Oche affumicate. — Coscie d'oca in olio o in grasso di porco. — Liquefazione del grasso. — Modi per porre al riparo le sostanze alimentari dall'attacco degli insetti.

---

**Provvisioni da bocca.** Chi non conosce il vecchio proverbio: Provvidenza, profusione? Questo però è un proverbio che ben s'adatta alle famiglie male ordinate, dove la padrona di casa non sa far fronte allo sciupio. Ma in una casa bene governata, sia in città come in campagna, è certo vantaggioso il far compera, quando sono abbondanti e a basso prezzo, certi articoli di giornaliero consumo: e di questi giova farne provvisione.

Le provvisioni da bocca comprendono un gran numero di varie derrate, di cui le principali sonò: *il pane, la carne, il pesce, le uova, il burro, i grassi, gli olî, i legumi e le frutta.*

**Pane.** In città, nelle famiglie specialmente numerose o considerevoli, dove c'è molto servidorame, l'economia che risulta dal consumo del pane di seconda qualità, invece di pane bianco non ha una grande importanza; però basta, come misura d'ordine e regola di buona economia, fissare le ragioni di tutti gli oggetti di consumo in massima, avendo solo cura, quanto al pane, di lasciarlo pure a discrezione della gente di casa, però alla condizione, che non sia mai sprecato.

**Scelta delle farine.** In campagna gli è quasi sempre necessario che il pane sia fatto in casa. Spesso pure la padrona di casa fa cuocere il pane già fatto colle farine del frumento raccolto sulla sua proprietà; allora ella conosce la qualità del grano, quella della farina, e quanto pane riesca da una data quantità di farina; può in conseguenza regolare le condizioni della confezionatura del pane. Non deve quindi mai far macinare una grande quantità di frumento in una volta, perchè, massime durante i forti calori della state, il grano si consuma sempre meglio della farina. Allorquando, per fare il pane in casa, si deve comperare la farina, bisogna sceglierla assai molle al tatto, lievemente tinta di un giallo chiaro, aderente al dito quando lo s'immerge, rimanendo come in pallottolina senza polverizzarsi immediatamente quando se ne comprime una data quantità nel palmo della mano. Questi sono i caratteri della bella farina di frumento di prima qualità. Quella di seconda è meno bianca, ed offre una tinta di giallo sporco, cadendo in polvere quando si comprime fra le dita. Nella farina di qualità affatto infima si distingue una certa quantità come di puntini grigi. La

farina di segala, più ancora di quella di frumento, deve essere scelta quando è di recente macinata, il che si rileva dall'odore che le è proprio e che ricorda quello delle viole; se invecchia, quell'odore lo perde. Nei paesi dove il frumento non è ad un prezzo tanto elevato, si fa il pane per le famiglie colla farina di frumento senza miscuglio, ma il più sovente questo pane è fatto con miscuglio di farine di frumento e di segala; le proporzioni ordinarie variano da un quarto ad un terzo di farina di segala. Ben lungi dal guastare il pane, una dose moderata di farina di segala ne migliora la qualità; lo fa meno bianco e di un sapore più gradevole, senza fargli perdere alcune delle sue proprietà nutritive. Soltanto non conviene, come ciò accade spesso, far macinare insieme il frumento colla segala; il pane di queste due farine lieva meglio ed è più buono allorquando, nell'impastarlo, vengono separatamente gramolate.

**Scelta dell'acqua. Dose del sale.** Non bisogna servirsi per la fabbricazione del pane che di acqua limpidissima, esente da qualsiasi cattivo sapore; quella di sorgente o di fiume, nota sotto il nome di *acqua viva*, è la migliore di tutte; dovunque si possa procurarsene, sarà opportuno preferirla. Il sale si adopera diluito nell'acqua con cui la pasta viene maciullata o gramolata; in dose varia secondo i gusti e gli usi locali. In alcuni luoghi, per esempio, si sala molto il pane; in altri se ne introduce appena la metà. La prima acqua con cui s'impasta la farina non dev'essere salata, poichè il sale impedirebbe alla pasta di alzarsi convenientemente; ma si aggiunge soltanto in fine dell'operazione.

**Lievito.** Si sa che il pane deve subire un movimento di fermentazione determinato da alcune sostanze; il fermento più generalmente adottato è un pezzo di pasta riserbata dalla precedente infornatura e composta di ra-

schiature della madia, alle quali si aggiunge una piccola quantità di farina, onde dar la consistenza come di una pasta assai densa, e per conseguenza impastata con pochissima acqua. Questa pasta si ravvolge in un pannilino e si conserva fresca, onde non fermenti prima del tempo in cui s'ha da servirsene per la panificazione. Nei paesi dove la birra è la bevanda più usitata, il lievito è di spesso costituito dalla feccia di birra; ma questa, quanto al pane per le famiglie, presenta sì gravi inconvenienti ch'è meglio preferire il lievito di pasta: per poco che abbia subito gli effetti di un uragano od anche di un vento umido e caldo, la feccia di birra è soggetta ad alterarsi, ed allora fa il pane più o meno amaro; il pane non leva, o male, si sbriciola e forma una massa pesante e compatta. La feccia di birra non serve realmente che ad uso dei prestinat di professione, che l'adoperano principalmente per preparare la pasta e formarne pani di fantasia. Il giorno precedente a quello in cui si vuole cuocere il pane il lievito viene stemperato nell'acqua calda o fredda secondo la stagione; nella state, vi si aggiunge il terzo della quantità totale della farina che dev'essere panificata, e la metà nell'inverno. La fermentazione, che tosto si stabilisce, viene eccitata nel verno adoperando acqua calda e ravvolgendo il lievito entro una coperta di lana; nella state poi rallentata adoperando dell'acqua fresca, e lasciando il lievito allo scoperto in un luogo fresco.

Il lievito, giunto al grado voluto per la panificazione, deve presso a poco aver raddoppiato di volume, assumendo una forma gonfia e rotondeggiante: è elastico, e respinge la mano che vi si appoggia sopra; se ne gettate un piccolo frammento nell'acqua deve surnuotare, e la massa deve mandare un odore assai pronunciato...

**Impastatura.** Il lievito, giunto al grado richiesto di

fermentazione, viene deposto entro un loro aperto nella massa della farina che riempie la madia; s'incomincia collo stemperarlo con metà dell'acqua, avendo cura di non lasciarvi alcun granello, poi si aggiunge il rimanente dell'acqua e vi s'incorpora la totalità della farina. Allora, colle pugna chiuse si praticano fori nella pasta e si procede senza interruzione e con forza all'impastatura. La pasta è a varie riprese stesa su tutta la lunghezza del fondo della madia, battuta, compressa, ripiegata su sè medesima, distesa di nuovo, in maniera che tutte le parti sieno bene assimilate. Allora soltanto vi si aggiunge il sale entro una piccola quantità di acqua fredda che si serba a tale effetto. Più la pasta sarà manipolata, e più il pane sarà migliore e più bello; l'impastatura non deve essere nè lenta nè precipitata; deve eseguirsi il più regolarmente possibile, senza affrettare l'operazione, ma senza tregua.

Quando si giudica ben consumato l'impastamento, se è nel verno si lascia riposare la pasta per circa mezz'ora sopra una tavola, in luogo dove regna una temperatura mite; nella state poi si procede indilatatamente alla divisione della pasta. I vari pezzi di pasta sono allora pesati per formarne pani di un peso determinato, sì che i più grossi non abbiano più di dieci chilogrammi, attesoche oltre quel peso il pane non si cuoce per bene, ma si inegualmente.

Qualunque sia la forma che hanno da ricevere i pani, si incomincia sempre col manipolare la pasta in forma di pallottola. Questa, dopo che ricevette la forma voluta, viene riposta sopra una tavola o dentro panieri guerniti di grossa tela.

Per far levare la pasta in estate si lascia riposare all'aria aperta, nell'inverno si colloca il pane presso i forni, e vi si stende sopra una coperta di lana; l'abitudine insegna a conoscere il grado di fermentazione che deve aver subito il pane prima di essere infornato.

Quando il pane per famiglia è composto di farina di frumento e di segala, si segue esattamente per la panificazione i processi e la manipolazione testè indicata, ma dappprincipio s'incorpora in primo luogo il lievito, la farina di frumento, (e poscia quella di segala col sale: senza questa attenzione la pasta leverebbe più difficilmente e il pane riuscirebbe meno buono.

**Cottura del pane.** Il forno dev'essere in precedenza riscaldato, durante l'impastamento della pasta. Bisogna, come dicono le brave massaie, *che il forno aspetti la pasta*; non mai che la pasta abbia ad aspettare il forno. Quando si ha riscaldato il forno una o due volte, si conosce per esperienza le quantità di legna che occorrono per bruciare onde prenda il grado di calore ch'è necessario alla cottura del pane. Non si deve ardere nel forno che legna seccata, la quale mandi una fiamma limpida e nessun fumo o poco; lo spazio del forno deve essere nettato con cura innanzi che il pane vi sia introdotto, e le brace devono disporsi ammonticchiate parte a destra, parte a sinistra dai due lati dell'apertura del forno.

Per infornare si rovescia ogni pane sopra la palla polverizzata di farina. I pani sono disposti gli uni daccosto gli altri a schiera in modo che non si tocchino onde nella cottura non si deformino. Se sono di differente grossezza, si pongono i più grandi nel fondo, e i più piccoli nel dinanzi, poi, si chiude la bocca del forno, riaprendola quindi venti minuti dopo per sorvegliare la cottura del pane. I pani grossi di pasta assai soda debbono rimanere in forno circa un'ora e mezzo, i più piccoli, o di pasta più leggiera, possono esser cotti in tre quarti d'ora.

Il pane ritirato dal forno dev'essere esposto all'aria libera, sopra una tavola, fino che sia intieramente freddato. Non conviene fare in una volta gran quantità di pane, poichè, nel verno il pane troppo stantio diventa duro,

ingrato da mangiarsi e difficile a digerire ; nella state si ammuffisce nell'interno, contraendo, oltre un cattivo sapore, proprietà malefiche.

Nei tempi di grande carestia di cereali si ha tentato più volte di panificare, mescolando alla farina di segala o di frumento la farina di maiz o di grano saraceno, il riso cotto e le patate ridotte in farina. Tutte queste sostanze male si prestano alla panificazione, la quale d' altronde non offre alcun reale vantaggio ; v'hanno altri modi più proficui di consumare queste derrate, onde diminuire alquanto il consumo del pane, in tempo di carestia di granaglie.

**Pane di lusso.** Le persone ricche, le quali durante una parte dell'anno abitano in campagne lontane dai gran centri popolati, non possono procurarsi pane di lusso, e nemmeno qualche volta pane di buona qualità. Purchè si possa disporre in casa propria di un piccolo forno di pasticciere, è facile di far confezionare in casa propria ogni giorno pane così bianco e delicato come in qualunque città. Si disponga ammicchiandola sur una tavola certa quantità di farina della più bella qualità, per esempio, 3 chilogrammi, nel mezzo si faccia un foro per introdurvi 60 grammi di lievito. Si stempera quindi coll'acqua tiepida, dandole presso a poco la consistenza di una pasta da focaccine ; si manipola bene aggiungendovi 60 grammi di fino sale diluito in un po' d'acqua tiepida. Si cuopre la pasta, tenendola in caldo perchè possa fermentarsi e lievare. Dopo averla lasciata in quello stato una o due ore, secondo la stagione, la s'impasta di nuovo, si copre, e si lascia riposare altre due ore. Nel frattempo si scalda il forno. Si divide quindi la pasta in tante parti quanti pani si vogliono, ai quali si dà la forma di biscotti o di ciambelle che si pongono poi entro il forno.

**Carni salate.** Nelle grandi città non c'è alcun vantaggio a far provvista di carni di porco, ma in campagna ogni famiglia un poco numerosa o importante alleva uno o più porci, la cui carne viene salata, affumicata e preparata in diversi modi come provvisione d'inverno.

Il metodo di allevamento e ingrasso dei porci spetta esclusivamente al dominio dell'economia rurale; ma la scelta di un buono e grasso majale per approvvigionare una famiglia in campagna è di pertinenza della domestica economia.

Quando pertanto l'animale destinato alla macellazione è ucciso, bisogna anzitutto scaldarlo per sbarazzarne la pelle di tutte le setole, si separa quindi la testa, le coscie di dietro e quelle del dinanzi, poi si taglia quello che rimane in pezzi di media grandezza, dopo averne levato, da una parte, il grasso che fodera, per così dire, l'interno del corpo, e dall'altra il lardo, che dai due lati della spina dorsale cuopre esternamente i fianchi dell'animale, il lardo, quando è staccato abilmente, non deve conservare la ben che menoma porzione della carne magra su cui riposa.

**Salatura a secco.** A misura che si tagliano i quarti, vengono aspersi di sale e fregati in tutta la superficie con sale greggio, che bisogna però scegliere perfettamente asciutto; quindi si dispongono i pezzi nel vaso di salamoja, il quale abitualmente consiste in un barile di quercia o di legno bianco, sfondato, la cui parte superiore, che fa l'ufficio di coperchio è munita di un manico. Il fondo si guernisce di un grosso strato di sale e diversi aromi, come per esempio, foglie di alloro e di salvia, alcuni rami di timo, e una piccola quantità di grani interi di pepe. Su quello strato si depongono le coscie o presciutti, disponendoli in modo che rimanga fra essi il meno spazio possibile; i prosciutti si spalmano con uno strato di sale e di aromi, sui quali si colloca un altro pezzo di

carne, e si continua in tal modo, strato per istrato, fino a che il barile sia pieno, serbando i più piccoli pezzi per ultimi; al di sopra, e quasi in immediato contatto col coperchio, si pone la testa fessa in due nel senso della sua lunghezza, e tutti gli altri pezzi dove c'è più ossa che carne, questi debbono essere ritirati per primi onde essere consumati. Quando si giudica che li prosciutti sieno penetrati abbastanza di sale, in capo ad un tempo, che varia secondo i gusti e le abitudini locali, si ritirano per esporli alla fumigazione. Dapprima si soffregano bene, onde levare dalla loro superficie e staccarne il sale, con cenere ben vagliata, poi ravviluppatisi in una carta coperta di tela, e appesi al caminetto, ad una sufficiente altezza perchè non troppo risentano il calore del fuoco. Se si può, intanto che i prosciutti sono esposti al fuoco, facciasi ardere di tratto in tratto nel cammino qualche fascio di ginepro verde, perchè il fumo di quell'ar busto aromatico contribuisce a dare ai prosciutti un sapore gradevole. Dopo dieci o dodici giorni di esposizione al fumo i prosciutti si staccano e si conservano in un luogo bene asciutto, fuori degli assalti dei sorci che ne sono ghiottissimi.

**Salatura mediante liscivia.** Certi pizzicagnoli fanno uso da tempo memorabile di un processo di salatura assai speditiva, applicabile alla preparazione del porco salato per la provvigione nelle famiglie. Dopo avere affettato il porco, come dicemmo, dispongono i pezzi, non in un barile, ma sì in un mastello di legno forato nella sua estremità inferiore di un buco che si tura con un rotolo di paglia, come si farebbe di un tinello da bucato. I pezzi di carne sono collocati fra strati alterni di sale e di aromi, e l'ultimo strato si compone di timo, di lauro e di salvia. Prese queste disposizioni, si versa nel mastello un poco d'acqua, sufficiente solo a far stemperare il sale

e formare una salamoja densa, nella quale s'immerge tutta la carne. A misura che la salamoja cola per il buco inferiore del mastello, la si raccoglie entro un vaso disposto a tale uopo, e si riversa sulla carne.

Questa specie di liscivia salsa dura due o tre giorni senza interruzione, dopo di che tutta la carne, senza eccettuarne i prosciutti, è così ben penetrata di sale come lo sarebbe dopo un mese o due nel salatojo, mediante il processo ordinario. Questo metodo, oltre ad essere assai speditivo, presenta una grande facilità per fermare la salatura proprio al grado desiderato, modificando la durata della liscivia della salamoja. I pezzi ben penetrati da questa vengono ritirati dal mastello, ed asciugati all'aria aperta, soffregati con sale bene asciutto, e conservati senza altri apparecchi in un salatojo ordinario.

**Salatura del lardo.** I quarti di lardo devono essere copiosamente aspersi di sale da ambi i lati e deposti in piatti sopra una tavola bene asciutta in luogo arieggiato, gli uni sopra gli altri. Questo cumulo di lardo si copre con un'altra tavola che si carica con grosse pietre onde i lardi sieno assai compressi. Quando si giudica che sieno sufficientemente salati, si appendono in un locale esente da umidità, fuori del contatto di animali roditori. In alcuni luoghi usano affumicare i quarti di lardo nei camini, allo stesso modo dei prosciutti.

Una delle più importanti cure per la buona conservazione dei pezzi di carne di porco posti nel salatojo è quello di lasciar loro prendere meno aria che si può, e rinchiudere immediatamente il barile ogni qualvolta si debba estrarne qualche pezzo. Egli è perciò quando si sala gran quantità di carne di porco per una numerosa famiglia, ch'è meglio adoperare parecchi barili di media dimensione, anzichè accumulare il tutto entro un solo salatojo. Il coperchio di ogni barile deve essere accomodato

in modo da venire abbassato ogni qualvolta diminuisce il contenuto, affinchè rimanga il meno d'aria possibile fra il coperchio e la carne salata.

**Bue affumicato; oche affumicate.** Si consuma, nel Nord dell'Europa specialmente, gran quantità di carni salate oltre quelle di porco, come specialmente carni di bove e di oche tanto selvaggie che domestiche. Il bue affumicato non è buono solamente che allorquando è stato preparato mediante apparecchi di fumigazione che escono dal dominio dell'economia domestica per rientrare in quello dell'industria. Per affumicare un'oca, dopo averla spennata e sventrata, la si fa cuocere per metà nell'acqua salata e aromatizzata, dove perde parte del suo grasso, che si raccoglie per gli usi della cucina; si staccano allora le coscie e la metà inferiore del corpo, di cui si completa la cottura per poi consumarli; il di più, vale a dire, le ale e lo sterno, colla quantità di carne aderente a quella parte della carcassa, viene estratto dall'acqua, sgocciolato e affumicato. L'oca affumicata, come il prosciutto, si conserva, per così dire, indefinitamente. Quando si vuol servirsene bisogna sottoporla ad una cottura assai prolungata con diversi aromi, e trattarla esattamente come il rimanente dei prosciutti.

**Coscie d'oca in olio o in grasso di porco.** Le ale e le coscie di oca si confezionano anche nell'olio di oliva; dopo averle fatte cuocere per metà nell'acqua scelta e fortemente aromatizzata, si lasciano sgocciolare, poi si conservano nell'olio di oliva, disponendole in modo che sieno intieramente immerse in detto olio. Quando si ritirano i pezzi d'oca, se ne completa la cottura nella padella oppure sulla graticola. I pezzi d'oca possono anche essere conciati nel grasso di porco mediante lo stesso processo; quando si ritirano dal grasso per farli cuocere bisogna prima esporli all'aria del fuoco per far diluire; il

grasso aderente ad ogni pezzo, a misura che sgocciola, è ricevuto entro un vaso, e versato in seguito nello stesso vaso dove si conserva la provvisione.

**Liquefazione del grasso.** Per liquefare il grasso, destinato nel verno ad essere la base del condimento di parecchie vivande, s'ha da usare ogni minuta cura onde assicurarsi della buona conservazione del medesimo. Non bisogna quindi, come si fa troppo spesso, mescolare la sugna dell'interno del corpo, che contiene il vero grasso, colle raschiature del lardo staccate dalli vari pezzi posti nel salatojo. La sola sugna, spoglia della reticella entro cui è avviluppata, è tagliata a piccoli pezzetti, e distemperata col bagno maria. Questa operazione non rende necessario l'impiego di alcun apparecchio particolare.

Si pone in una caldaja o marmitta piena d'acqua una marmitta più piccola, nella quale sta il grasso che devesi liquefare; alcuni pezzi di legna posti nel fondo del più grande dei recipienti impediscono che il fondo del più piccolo sia in contatto col fuoco: in tal modo il grasso non può mai venir riscaldato al di là del grado dell'acqua bollente. Quando la liquefazione è completa quanto può esserlo a quella temperatura, si passa il grasso attraverso un pannolino. La sugna o il grasso così ottenuto si versa entro vasi di terra, o mastelletti di legno bianco, oppure vesciche a tale scopo preparate. Quello che rimane nel pannolino può venir rimesso al fuoco colle raschiature del lardo, e sottoposto all'azione di un fuoco lento. Questo secondo grasso, che contiene una forte parte di lardo stemperato, si consuma pel primo, nè devesi mai mescolare il grasso liquefatto col bagno-maria.

**Modo per porre al riparo le sostanze alimentari dall'attacco degli insetti.** Diverse sostanze alimentari, e specialmente la carne, gli alimenti inzuccherati, le frutta, sono esposti ai danni di parecchi insetti, come sono le mosche, le formiche e le vespe.

La mosca specialmente penetra nei salvavivande e nei guardaroba e depone le sue uova sulla carne fresca, che contrae in tal modo i germi della corruzione. Il mezzo migliore per porre la carne al riparo dal guasto degli insetti è di sospenderla esposta ad una corrente d'aria o in luogo assai oscuro. Se malgrado questa precauzione, si presenta pure qualche traccia di corruzione bisogna, innanzi di farla cuocere, lasciarla immersa due o tre minuti nell'acqua bollente con tre o quattro pezzi di carbone di legna.

Si allontanano le formiche dai salvavivande o credenze versando sulle scansie o feccia di caffè, che si rinnova a misura che perde il suo odore, o di foglie di tabacco. L'odore delle foglie di assenzio, di basilico o di lavanda scaccia le formiche dagli appartamenti. Quanto ai portavivande portatili, si garantiscono dalla invasione delle formiche ungendone l'interno con una soluzione di aloè (un grammo di aloè disciolto in un litro d'acqua), queste lozioni si applicano pure ai tronchi e ai rami degli alberi fruttiferi attaccati dalle formiche, e producono i migliori risultati.

Le vespe cercano di preferenza sopra qualsiasi nutrimenti gli alimenti inzuccherati, e fra questi, le frutta mature. Quando si vedono le vespe in gran numero in un giardino fruttifero, si può esser certi che il vespajo non è troppo lontano, e basta fare qualche indagine nei dintorni, nelle sponde dei fossati, nelle screpolature delle vecchie muraglie che sono esposte a mezzodì, che si giunge tosto a scuoprirnelo. Si distruggono però le vespe versando sul vespajo dell'acqua bollente, ovvero introducendovi una miccia di zolfo acceso. Non bisogna però procedere a questa operazione che la sera, un poco innanzi l'annottare, precisamente quando le vespe sono rientrate. Se il nido è in un buco o fessura del muro, un mezzo

semplicissimo è quello di impastare gesso o calce e versarli liquidi nel buco; il gesso indurandosi non solo distrugge le vespe, le loro larve ed uova, ma previene, otturando il foro, il ristabilirsi di una nuova colonia.

---

Pesce salato. — Merluzzo. -- Modo per dissalarlo. — Sgombri. — Arringhe. — Salmone affumicato. — Conservazione delle uova. — Conservazione del burro. — Metodo per salare il burro. — Burro liquefatto. — Grassi. — Olio di oliva, di grani di papavero, di colza, di noci.

**Pesci.** Il pesce che si consuma più generalmente nello stato di salatura è il merluzzo, lo sgombro e l'arringa; si consumano parimenti in grande quantità le arringhe salate e affumicate, e il salmone affumicato, però quest'ultimo è sempre ad un prezzo troppo elevato per figurare nelle tavole di famiglie modestamente agiate.

**Merluzzo.** *Modo di dissalarlo.* Si deve sceglierlo di carne spessa e morbida, bianco ed esente da odore analogo a quello dell'olio rancido, odore che contrae allorchando è troppo vecchio e mal conservato. Si sospende in un locale arieggiato, esente da umidità, inaccessibile

**agli animali corrodenti** attratti da lungi dall'odore del merluzzo. Per sospendere i merluzzi val meglio servirsi di grossi fili di ferro, anzichè di spago; perchè i sorci sanno perfettamente salire e scendere lungo uno spago; un filo di ferro non può servir loro di passaggio per attingere il merluzzo. Per dissalarlo, si taglia trasversalmente a pezzi nella sua lunghezza, e si pratica nel suo spessore tagli di distanza in distanza. Dodici ore d'immersione nell'acqua fredda, rinnovata tre o quattro volte, basta ordinariamente per dissalarlo; talvolta però occorrono due o tre giorni, e allora si rinnova l'acqua mattina e sera. In ogni caso i pezzi che s'immergono in tal modo nell'acqua devono essere posti colla pelle per di sopra.

**Sgombri.** Lo sgombro, quando è salato di recente, esente da avarie e alterazioni, si riconosce alla bellezza della sua pelle, le cui gradazioni, di un azzurro chiaro, cupo e bianco d'iride, sussistono in parte, sebbene non abbiano altrettanto lucido come allo stato di freschezza uel medesimo pesce. Quando si fa una provvisione alquanto considerevole di sgombri salati per il loro consumo in una numerosa famiglia, si deve conservarli in un bariletto di legno bianco, e far loro pigliare aria il meno possibile. Per ben dissalare lo sgombro bisogna lasciarlo immerso ventiquattr'ore nell'acqua fresca da rinnovarsi cinque o sei volte, dopo aver praticato cinque o sei volte nella pelle assai grossa di questo pesce tagli trasversali abbastanza profondi perchè l'acqua vi penetri con facilità.

**Arringhe.** L'uso generale delle arringhe affumicate e salate fa sì che in molte contrade si mangino anche per metà dissalate, lavandole come sopra si è detto e poscia asciugandole semplicemente premendole fra due pannolini; si servono crude, intere, sia sole, che accompagnate con nova sode e cipolle. Le arringhe, mercè la loro poca spes-

senza, non hanno duopo di essere tagliate per dissalarle nell'acqua fresca, come lo sgombro.

Quelle poi affumicate, che sono veramente l'oggetto di un più generale consumo, si devono scegliere morbide al tatto, spesse, di un bel colore dorato lucido e moderatamente salate; bisogna conservarle in un luogo bensì fresco, ma non umido. Se l'umidità le dispone all'ammuffimento, il caldo o soltanto una temperatura troppo dolce in un locale asciuttissimo le dissecca a tal segno che finiscono col non essere punto mangiabili; egli è perciò che non conviene mai farne troppo grande acquisto.

**Salmone affumicato.** Questo pesce, sempre carissimo, si vende a peso e presso a poco allo stesso prezzo del salmone fresco.

Il salmone affumicato bene apparecchiato può conservarsi da un anno all'altro senza aver nulla perduto delle sue buone qualità. Bisogna soltanto aver cura di tenerlo in un luogo asciutto e bene arieggiato.

**Conservazione delle uova.** La difficoltà di conservare le uova allo stato di freschezza, durante la stagione in cui le galline non ne ponzano più, dipende dalla porosità dei gusci d'uova, i quali non sono impermeabili che in apparenza. Se, nella speranza di prevenire l'alterazione dell'uovo e l'evaporazione di una parte della sua interna sostanza, si spalma il guscio di una vernice, qualunque sia la composizione di questa, essa comunica all'uovo un sapore estraneo assai poco gradevole, e non sempre gli impedisce di guastarsi. [Se le uova conservate sono stese sulla paglia, assumono il *sapore di paglia* e lo comunicano alle salse e agli alimenti nei quali le uova così conservate si adoperano.

Le uova pertanto si conservano benissimo, schierate in una cassa o dentro un botticello con crusca di frumento, o cenere di legna ben vagliata, ovvero, il che vale

meglio, in una composizione bene mescolata di sabbia bianca, di carbone polverizzato e di sale marino. Qualunque cura si abbia per conservare le uova con questo processo, quando si tratta di una grande quantità, non si deve già aspettarsi che si mantengano tutte eguali in buono stato, essendochè i gusci delle uova sono disuguali nello spessore; ve ne saranno sempre di quelle che vanno guaste. Il locale dove si tiene provvista di uova deve essere fresco, ma perfettamente al riparo dal freddo. Si può inoltre servirsi di un altro processo. Si fa stemperare nell'acqua piovana o di fiume una certa quantità di calce mediante una piccola porzione della stessa acqua; si agita più volte quel miscuglio, si lascia depositare, si decanta, poi si cove con quest'acqua di calce limpida le uova fresche poste in vasi di terra. La preparazione della calce da adoperarsi, avuto riguardo alla quantità d'acqua, è di un chilogrammo di calce per ogni dodici litri d'acqua. I vasi di terra sono depositi in cantina e si deve invigilare perchè le uova sieno sempre completamente coperte di acqua. Se, fra le uova che si vogliono conservare in tal modo, se ne trova alcune che sieno sporche, bisogna lavarle coll'acqua di calce innanzi di collocarle entro il vaso.

**Conservazione del burro.** *Burro liquefatto.* Il sale fino, bianchissimo e purissimo, a dosi variabili secondo i gusti e gli usi locali, è il migliore elemento di conservazione per il burro. Questo condimento, benchè assai salato, si conserva sempre esente da sapore rancido, purchè sia bene spremuto e lavato innanzi di venir salato.

**Metodo per la salatura del burro.** Di tutte le maniere per salare il burro il migliore è quello che si adopera in Olanda, maniera che non è praticata e nemmeno conosciuta altrove. In Olanda non si fa montare il fior di latte per sbatterlo isolatamente e separarne il burro;

si pone in capaci zangole, che funzionano mediante una manovella il latte tal quale è munto; vi si aggiunge una dose di sale proporzionata al grado di salatura che deve ricevere il burro, e questo esce tutto salato dalla zangola. Si evita con ciò la necessità di far subire al burro lunghe manipolazioni per salarlo; soltanto esso è impastato, non colle mani, ma bensì con un mestolo di legno sopra un marmo lievemente inclinato, onde farne esattamente gocciare il siero di latte che potesse contenere; questa separazione così completa, per quanto è possibile, è la condizione essenziale della buona conservazione del burro, poichè anche il migliore, per poco che vi rimanga di latte sieroso, diventa rancido in poco tempo. Il burro salato si conserva in vasi di terra; val meglio per provvisioni considerevoli avere parecchi vasi di media capacità, anzichè uno o due di troppo grandi dimensioni. Verso la metà dell'autunno, quando le vacche trovano una buona erba alla pastura e possono inoltre avere nella stalla una buona razione di radici di foraggi, è l'epoca dell'anno la più favorevole per preparare l'approvvigionamento del burro salato.

L'uso di liquefare il burro per conservarlo si perde d'anno in anno e deve finire coll'essere totalmente abbandonato; il burro liquefatto, anche quando l'operazione sia stata fatta con tutte le possibili cure, non è, per così dire, più burro; il suo sapore naturale è completamente cangiato; quel sapore che comunicò a tutte le vivande in cui entra è così poco aggradevole, che molti trovano, per esempio, i legumi migliori se cotti semplicemente coll'acqua con un poco di sale, anzichè quando sono ammanniti con burro liquefatto. In una parola, egli è questo il più difettoso metodo di conservazione, in quanto che snatura più che ogni altro metodo le qualità del burro conservato.

**Grassi.** Di tutti i grassi adoperati nella cucina il più

utile, il solo, per così dire, di cui sia necessario far provvisione, è la sugna o il grasso di porco.

Accade talora che, in capo a qualche tempo il grasso conservato assume un certo sapore di rancido, in tale caso è necessario di farlo liquefare di nuovo. Ma se la rancidezza è troppo pronunziata, bisogna procedere nel modo seguente: Si fa liquefare il grasso sopra fuoco lento, e tosto che paja limpido, si decanta con precauzione in un altro vaso empito di acqua fresca, onde ben separarlo, s'impasta quindi accuratamente, rinnovando più volte l'acqua, fino a che questa scorra chiara. Il grasso è allora posto di nuovo al fuoco. Quando è in completa fusione, vi si getta dentro carbone animale polverizzato grossolanamente. Questo miscuglio, dopo un quarto d'ora di ebollizione, si passa caldo attraverso un pannoline od uno staccio che trattiene il carbone e lascia colare il grasso spoglio del suo cattivo sapore.

Il grasso di porco non è il solo di cui si usa nelle cucine. Nel levare giornalmente il grasso dai cibi lessati o arrostiti nelle pentole e casseruole, dai vari arrostiti, e dagli intingoli di castrato, si raccoglie una gran quantità di grasso eccellente per la cucina, ma non conviene mai farne provvisione; benchè tanto più sia migliore, in quanto contenga porzioni del succo delle carni da cui proviene, codesto appunto lo dispone a irrancidire in pochissimo tempo. Ben lungi quindi dal procurare di conservarlo, bisogna adoperare nel più breve tempo possibile il grasso estratto dalle varie vivande troppo grasse; poichè sarebbe un esporsi a perderlo volendolo conservare come provvisione.

**Oli di oliva, di fior di papavero, di colza. (cavolo rapa) e di noce.** Gli oli fini, e specialmente quelli di Lucca e di Genova, sono i migliori pel condimento delle vivande. Le prime qualità per le tavole si distinguono

in oli sopraffini con sapore come di frutti. Quelli di oliva, attesa l'incostanza del raccolto, sono soggetti a grande varietà di prezzi; negli anni in cui sono abbondanti e ad un prezzo conveniente, cioè in novembre e dicembre, è opportuno il provvedersene per tutto l'anno e conservarlo fresco in giarre di terra inverniciate, ovvero in bottiglie di vetro ben tappate. L'olio di oliva però, essendo quello che ha più valore fra tutti gli oli commestibili, è scopo a frequenti adulterazioni, e in commercio ordinariamente non è facile il trovarlo proprio purissimo. In alcune contrade e piazze l'olio perfetto di oliva viene adulterato con quello di teste di papavero, però si giunge a scoprire la frode, se non coll'assaggiarlo, si agitando fortemente la bottiglia nella quale è contenuto. L'olio di oliva non dà mai la menoma spuma nè fa bollicelle, mentre quello adulterato forma, per così dire, una corona di bolle permanenti alla superficie, per cui si riconoscerà la quantità d'olio di papavero aggiunta a quello di olive della maggiore o minor quantità di bollicelle che quest'olio sviluppa.

La maggior parte dei trattati di economia domestica indicano un mezzo per far perdere all'olio di colza (o ravizzone, o cavolo rapa) il sapore acre che gli è proprio a renderlo buono quanto quello di fior di papavero per tutti gli usi della cucina. Questo consiste nel far friggere nell'olio di colza una crosta di pane bene abbrustolita, che quasi subito si estrae. Nel Belgio, per esempio, nelle povere famiglie usano questo rimedio onde rendere mangiabile l'olio di colza, che viene prodotto in abbondanza in quelle contrade, e che costa meno caro di tutti gli altri oli commestibili. Ma in qualunque modo lo si prepara quest'olio veramente non è commestibile, nè la crosta di pane lo rende di meno tristo sapore; la insalata, le frittiture, ed ogni specie di vivanda preparata con quest'olio ispirano una insensibile ripugnanza a qualunque non ci sia abituato

fin dall'infanzia: l'olio di ravizzone o cavolo rapa è essenzialmente adatto per ardere, e assolutamente improprio per le preparazioni di cucina.

In moltissimi paesi poi, ed anche nel sud-ovest della Francia, fanno provvisione per la cucina di olio di noci, eccellente quando è spremuto di fresco, e che le noci adoperate per prepararlo sieno state asciutte e conservate con abbastanza cura per essere esenti da rancidezza, il che però non sempre avviene. L'olio di noci è fra gli oli commestibili quello che diviene rancido più facilmente di ogni altro. Non bisogna quindi farne provvisione che nei paesi dove si fabbrica, perchè quest'olio non sopporta nè i trasporti a grandi distanze, nè una lunga conservazione.

---

Provvisione di legumi freschi e secchi. — Conservazione dell'acetosa, della cicoria, della salsa di pomodoro, dei fagioli freschi, degli asparagi. — Cavoli salati (*crauts*). — Frutta; momento favorevole. — Fruttai. — Conservazione delle uve, delle noci, delle castagne. — Provvisione di frutta secche. — Pera e mele seccati in forno. — Ciliegi seccate. — Uva secca.

**Legumi.** Nulla è più provvidente ed economico quanto il fare una buona compera di vari legumi, che possono conservarsi sia freschi che secchi, dovunque però ci sia locale adatto alla custodia e collocamento di tali provvisioni, che occupano assai spazio. Avvi ogni anno un periodo lungo più di tre mesi, durante una gran parte della cattiva stagione, in cui ogni mercato è privo di legumi freschi; quelli dell'anno precedente sono esauriti; i nuovi non sono ancor giunti a maturità; la maggior parte dei consumatori sono ridotti, in fatto di alimenti vegetabili, ai soli legumi secchi. Una padrona di casa provvidente, se può disporre di una cantina esente da umidità, o di qualche bottiglieria o ripostiglio qualunque dove non penetri il freddo, dovrà disporre, nell'entrar del verno, su fresca sabbia, una sufficiente quantità di carote, di navoni, di

cavoli, di scorzonere, di appi e sedani, di porri, di patate. Tutti questi legumi, allorchè incomincia la cattiva stagione, possono venire comperati a buon prezzo, in quantità illimitata; più tardi non solo costano il doppio, ma di più è spesso difficile, se non impossibile, il procurarsene anche pagandoli a prezzo elevato; allorchè le patate non sono destinate alla piantagione e devono essere successivamente consumate, si può adoperare, per conservarle, il seguente processo. Si fanno passare alquanto minuti entro un forno caldo soltanto quanto basti per uccidere gli occhi o germi di cui abbondano quei tuberi. Quando si ritirano dal forno le patate sono come appassite e si corrugano lievemente, alcune ore di soggiorno nella cantina o ripostiglio bastano a ridonare ad esse la loro buona apparenza; hanno soltanto perduta la facoltà di germinare, e non potrebbero più venire utilizzate per la piantagione, ma appunto per ciò si conservano moltissimo ed in ottimo stato per gli usi delle cucine.

I legumi secchi si custodiscono in granajo, meglio entro sacchi che non distesi sul pavimento. In campagna il modo migliore di conservazione dei legumi secchi consiste nel lasciare i piselli, le fave, le lenticchie e i fagioli nelle loro buccie disseccate per non sbucciarli o batterli che allorquando s'hanno da adoperare. In città, se si fa provvisione di fagioli secchi, bisogna sempre preferire quelli di miglior qualità bianchi e rossi. Questa preferenza è fondata su ciò che invecchiando i fagioli bianchi perdono quel lucido che li distingue nello stato di recente raccolta, ed è per tale ragione assai facile di riconoscere, a prima vista, la mescolanza dei vecchi fagioli con quelli dell'ultimo raccolto. Le specie di colore non presentano questo vantaggio; la differenza fra i vecchi e i nuovi è sì poco sensibile che agevolmente si cade in inganno.

**Acetosa.** L'acetosa destinata alla conservazione per

essere cotta, si apparecchia dalla fine di settembre a tutto ottobre. Non conviene adoperare che le foglie novelle e non aspettare che il gelo le abbia colpite. Si monda l'acetosa con assai cura, levandone i manichi; si lava e si immerge in una caldaia piena di acqua bollente con un decimo di bietola, di cerfoglio e di prezzemolo, mondati e lavati separatamente. Quando ha bollito tre o quattro volte si ritira e si fa sgocciolare sopra vagli o colatoi; poi si mette in una caldaja sul fuoco e se ne compie la cottura mescolando sempre onde non si attacchi, e ridurla come in una specie di succo denso. Tostochè l'acetosa è abbastanza condensata, si ritira dal fuoco e si lascia freddare versandola entro vasi di terra, poi si cuopre con uno strato di burro liquefatto o di olio d'oliva.

**Cicoria.** La cicoria conservasi come l'acetosa. Si può per altro adoperare il seguente sistema. Dopo che la cicoria fu mondata, lavata, imbiancata, e perfettamente asciutta e raffreddata, si pone i successivi strati entro vasi di terra con strato di sale per ogni mano di cicoria. Quando i vasi sono pieni e la cicoria fu ben bene stivata mediante un pestello di legno, vi si stende sopra un ultimo strato di sale, e si lasciano i vasi all'aria senza coprirli. In capo a due giorni, si versa sulla cicoria alquanto burro liquefatto ed olio di oliva, e si chiudono i vasi con sughero coperto di pergamena o di una veseica assicurata con ispago.

**Pomo-doro.** Si può semplicemente conservare i pomidoro nella salamoja. Bisogna coglierli nella loro perfetta maturità, collocarli interi e senza premerli entro vasi di terra, che si empiono interamente di salamoja, in modo che i pomidoro vi sieno totalmente immersi, e si mantengano in tal guisa mediante un piccolo scodellino che entri agevolmente nel vaso che sarà poi tappato con un largo turacciolo di sughero. Del resto poi i pomidoro si riducono più abitualmente a conserva secondo il noto metodo Ap-

pert. Si riducono in succo ben denso, facendoli prima cuocere e passandoli per uno staccio; poi quel succo viene versato in bottiglie che debbono venire empiute sino a 4 centimetri dall'estremità del collo, poscia turate e poste all'azione del bagno-maria durante il tempo necessario perchè il calore si alzi dagli 80 agli 85 gradi: l'operazione esige presso a poco dai 20 ai 25 minuti.

**Conservazione dei fagioli.** Per conservare una data quantità di fagioli è sempre vantaggioso di approfittare dell'occasione in cui sono abbondanti e a buon mercato; bisogna che sieno teneri, fini e di fresco raccolti; si deve pure scegliere le migliori specie e le più saporite. Fra i diversi processi di conservazione daremo il seguente, che è semplicissimo. Si mondano dapprima i fagioli, e si gettano mano mano nell'acqua fresca: poi si lavano, si fanno sgocciolare e si pongono in una terrina con sale, onde levar loro, agitandoli, ogni asprezza. Allora si depongono strato per strato entro un vaso di terra, ponendo alternativamente un letto di fagioli ed uno di sale fino a che sia pieno il recipiente, in maniera però che il sale sia spalmato sulla superficie. Si lasciano così il solo tempo necessario per trasmutare il sale in acqua. Si cuoprono allora di burro liquefatto, e quando sia freddo ci si aggiunge superiormente alquanto olio di oliva, affinchè sieno completamente posti fuori di qualsiasi contatto coll'aria. Il vaso deve inoltre esser chiuso con un turacciolo ed una pergamena e posto in luogo bene asciutto. Quando si voglia servirsi dei fagioli si pongono nell'acqua fresca per levar loro il sale e si fanno cuocere entro un recipiente non istagnato.

**Conservazione degli asparagi.** Dopo aver fatto scelta degli asparagi che si vogliono conservare, e averne tagliata la parte inferiore dura e bianca si dà loro una bollita con del sale; quindi si lasciano immersi per un

quarto di ora nell'acqua fresca, si fanno sgocciolare, e si schierano in un vaso quasi pieno di acqua e di aceto in eguali proporzioni con sufficiente quantità di sale, alquanti chiovi di garofano ed un cedro tagliato a fette. Si cuoprono poi con burro liquefatto e si conservano al riparo dal caldo e dall'umidità. Quando si vuole servirsene bisogna, anzi tutto, lavarli nell'acqua tiepida e passarli poi in acqua fresca.

Si può anche adoperare il sistema di Appert, che dà forse migliori risultati, ma che esige maggiori cure. Si tagliano gli asparagi di una lunghezza conveniente perchè possano entrare in piedi in una bottiglia con larga imboccatura, nella quale si collocano colla punta verso il fondo; onde schierarli convien servirsi di un bastoncino della lunghezza di una bacchetta da tamburo appuntita nell'estremità inferiore, che s'introduce fra gli asparagi per modo di avvicinarli l'un l'altro; ad ogni introduzione il bastone viene surrogato da un asparago, e ciò sino al completo riempimento della bottiglia. Empiute le bottiglie, ma non turate, si pongono al bagno-maria, dove devono stare immerse sino ai tre quarti della loro altezza; si scalda quindi pian piano facendo bollire il bagno-maria per un quarto d'ora in modo da scaldare il vetro e preparare le bottiglie a ricevere dell'acqua bollente tenuta pronta in disparte; si versa sale in quest'acqua, e si empiono le bottiglie senza ritrarle dal bagno-maria. Quando gli asparagi sono sufficientemente cotti, si turano ermeticamente le bottiglie.

**Cavoli salati** (*Crauti*). Si apparecchiano i cavoli salati con qualunque specie di cavoli cappucci, ma specialmente con quelli bianchi. Dopo aver tagliato in sottilissime striscie tutti i cavoli che si vogliono adoperare, si pone nel fondo di un gran vaso di terra o di un piccolo barile sfondato da una parte, uno strato di sale,

poi uno di cappucci di 15 centimetri di spessore, e si comprimono mediante un pestello di legno fino a che si riducono quasi a metà di altezza; si spalma un secondo strato di sale, poi un altro di cappucci da comprimersi come il primo, e così si continua fino a che il vaso sia ripieno, a qualche centimetro dall'orlo, avendo cura di mescolare ad ogni strato di cappuccio pepe in grani e semi di cardi o di ginepro. L'ultimo strato dev' essere di sale; sopra si collocano alcune foglie fresche intere, poi il coperchio o il fondo del barile, e su questo pesi, o alcune grosse pietre che impediscano ai cappucci di sollevarsi durante la fermentazione. Tosto che questa incomincia, formasi un'acqua verdastra e fetida che sormonta, e che bisogna gettar via ogni quattro o cinque giorni nei primi momenti, per sostituirla con una quantità di nuova salamoja, in maniera che i cappucci ne sieno sempre coperti per qualche centimetro. I cappucci devono essere conservati in luogo dove non penetrì il gelo, e sono buoni da mangiarsi in capo a sei settimane o due mesi. Quando si estrae dal barile la quantità che si vuol adoperare, non bisogna dimenticare di ricuoprire il barile col suo coperchio, e riporvi sopra il medesimo peso.

I cappucci salati, levati dal barile, devono essere lavati successivamente nell'acqua fresca a più riprese, poi passati in acqua bollente, se sieno troppo salati; abitualmente si fanno cuocere col grasso d'arrosto o con un pezzo di lardo, con cervellate o grosse salsiccie, umettandoli con brodo o acqua calda. Si fanno poi bollire lentamente e a fuoco moderato per sei ad otto ore.

I cappucci salati sono un alimento sano e gradevole, ed un prezioso surrogato in ogni stagione, ma soprattutto pel verno, e principalmente per coloro che abitano la campagna.

**Frutta.** Benchè le frutta non sieno considerate come alimento d'indispensabile necessità, sono per la maggior parte tanto salubri che gradevoli al palato, ed il consumo delle frutta, sia fresche che cotte, contribuisce a mantenere la salute, specialmente nel verno, quando l'insieme degli alimenti è meno aggradevole che durante la bella stagione. Per tal motivo, ogniqualvolta lo permettano le circostanze, è utilissimo di fare una buona provvisione di frutta che possano custodirsi, scegliendo le specie la cui conservazione riesce più facile. In questa provvisione quelle da preferirsi sono le pere e le mele. La buona conservazione di queste due qualità di frutta dipende in gran parte dal modo con cui se ne fa il raccolto. Per cui non v'è cosa meno giudiziosa di quella di far raccogliere, come generalmente si usa, tutte le mele e le pera in uno stesso giorno. Non solo tutte le specie di queste due frutta, che sono presso a poco della medesima stagione, non maturano esattamente ed in pari tempo, ma benanche tutte le frutta di uno stesso albero non giungono nello stesso tempo a maturità, quelle che trovansi nei rami interni, avendo meno ricevuto l'aria ed il sole, non devono essere colte che dieci o quindici giorni dopo le altre. L'indizio più certo che è giunto il momento di raccogliere la più gran parte di frutta da un albero si è quello in cui, in un tempo calmo, alcune frutta perfettamente sane naturalmente cadono dall'albero.

Quando si hanno colte le mele e le pera che si vogliono conservare, non bisogna immediatamente portarle nel locale dove devono passare il verno; si lasciano per uno o due giorni esposte sul pavimento di una stanza lasciando aperte porte e finestre, onde si stabilisca una forte ventilazione. Le frutta perdono in tal modo una parte della loro acqua di vegetazione, il che assicura meglio la conservazione. Innanzi di portare le frutta

nella dispensa bisogna ben astenersi dall'asciugarle, onde non levar loro quel sottilissimo intonaco di sostanza ceruminosa che ne cuopre la superficie, e contribuisce efficacemente alla loro conservazione. La dispensa può essere una stanza a pianterreno, più lunga che larga, di cui si guarniscono le mura con scansie di legno simili a quelle delle librerie, ma due volte tanto più larghe. Queste scansie o intavolati devono essere munite sul dinanzi di orlo sporgente in su, alto circa due centimetri, onde impedire che le frutta non cadano. Quando si manchi di un locale conveniente per la dispensa, si può in una stanza qualsiasi, purchè sia sufficientemente asciutta e al riparo dal gelo, schierare una data quantità di casse piatte, senza coperchio, simili a tiratoi o cassettoni, e poste in modo da poter essere accatastate le une sulle altre e cuoprirsi esattamente. Le frutta vi si depongono senza essere accumulate, e si conservano benissimo, al riparo dal contatto dell'aria esterna.

Per conservare una certa quantità di uva, durante i primi mesi d'inverno, si sospendono i grappoli in posizione inversa della loro naturale. Non bisogna però ostinarsi a voler conservare troppo lungo tempo l'uva in questo modo, perchè finirebbe col seccarsi, e, senz'essere guasta, avrebbe però cessato dal poter essere mangiata.

Le noci e le castagne possono venir conservate in un locale che sia pure asciutto e freddo. In campagna bisognerà lasciare la provvigione delle castagne nei loro gusci acuti e spinosi, poichè si conservano assai meglio di quando ne sono separate.

Quanto alle frutta secche, come i fichi e le prugne, se sono a un prezzo moderato, quando i prodotti del nuovo raccolto vengono posti in commercio è sempre prudente di farne provvigione, onde non subire le conseguenze di un rincarimento che può sopravvenire se la temperatura

della primavera seguente non sia favorevole alla produzione di queste frutta.

**Pera secche e cotte nel forno.** Per convertirle in pera essiccate nel forno si scelgono di preferenza le specie di pera che sono le più zuccherine e meno acquose, però tutte le pera che abbiano una pasta consistente e dolce a sufficienza, possono del pari subire tale preparazione. Si mondano le pera lasciando ad esse il manico, e si schierano simmetricamente entro piatti, rivolti all'ingiù, in modo che formino come una piramide. Si cuoprano colle loro cortecchie, e si pongono in forno, dopo che ne fu ritirato il pane. Quando il forno è affatto freddo, si ritirano le pera per comprimerle una ad una fra le dita, stiacciarle, e immergerle nel succo che trovasi in fondo del piatto. Quindi, le une strette alle altre si dispongono sopra graticci che si pongono di nuovo in forno, ma ad una temperatura meno elevata della prima volta. Questa operazione deve essere rinnovata fino a che le pera abbiano assorbito tutto il succo e assunto un bel colore bruno, e in pari tempo una bella consistenza. Si conservano entro scatole di legno bianco, o in corbellini di vimini foderati di carta.

**Mele secche e cotte al forno** Si preparano presso a poco allo stesso modo delle pera, soltanto che si levano loro i manichi e si taglia loro il cuore, o il serbatoio dei semi, mediante un piccolo arnese di ferro chiamato *vuota-mele*. Devono inoltre essiccarsi ad una temperatura più bassa che non le pera, e stacciate, non di fianco come le pera, ma sì dall'alto del manico.

**Ciliege secche.** Non si fanno seccare che quelle che sono acidule o le visciole, e che abbiano il nocciuolo assai piccolo; devono essere colte al momento della loro perfetta maturità, con o senza manico, poi stese sopra graticci che si espongono prima al sole, quando il tempo

è favorevole, ovvero in un luogo caldo e riparato, se l'aria è umida; si pongono poscia in un forno tepido, dopo che se ne sia ritirato il pane. Due esposizioni successive ed alterne all'aria e al forno bastano ordinariamente per ottenere il congruo risultato, che si riconosce quando le ciliegie sono uniformemente increspate, ma lucide e molli sotto la pressione delle dita. Per compiere l'operazione, le ciliege sono esposte all'aria per qualche giorno e conservate finalmente in un luogo asciutto entro scatole, ed anche semplicemente entro sacchi.

*Uva secca, od uva passola.* Essendo le uve state raccolte nella loro maturità e ben sane, bisogna immergerle a tre riprese nell'acqua bollente, o meglio in una liscivia di ceneri bollenti; quelle di sarmenti sono le migliori per un tal uso; vi si può aggiungere qualche manata di rosmarino, di lavanda, o di altre piante aromatiche. Dopo questi bagni, la cui durata è di alquanti minuti, si sospendono i grappoli sopra pertiche, ovvero si pongono su graticci per farle asciugare al sole; bisogna però aver cura di ritirarle dentro ogni sera. Quattro o cinque giorni bastano d'ordinario, perchè l'uva sia convenientemente essiccata. Ottenuto questo risultato, si schiera entro scatole, che bisogna visitare tratto tratto, sia per dar loro aria, sia per assicurarsi che non c'è ammuffimento, e, se si conservano bene per un mese, si possono porre in serbo.

---

Dello zucchero. — Dello zucchero vanigliato. —  
Zucchero acidulato per bevande — Caffè. —  
Tostatura. Infusione. — Tè. Infusione. —  
Cioccolatte. Scelta del cacao. — Paste alimentari e fecole. — Fecole esotiche.

**Zucchero.** Generalmente si preferisce quello di canna all'altro di barbabietole, senza bene rendersi conto del motivo di tale preferenza. A tale proposito bisogna fare una osservazione.

Lo zucchero completamente bianco e purificato è identicamente eguale, sia che provenga dalla canna o dalla barbabietola. Ma così non è nei prodotti greggi ottenuti dal succo della canna o da quello della barbabietola.

Lo *zucchero non raffinato*, gli *scioppi* e la *melassa* di canna hanno un odore gradevole, che ha qualche analogia con quello del rhum; intanto che quegli stessi prodotti dati dal succo delle barbabietole conservano sempre un odore sgradevole più o meno sensibile.

Lo zucchero di buona qualità dev'essere brillante, sonoro quando si picchia, rompersi di botto, e sciogliersi nell'acqua senza lasciare alcuna trasparenza. Di più, deve avere un sapore schietto, esente da qualsiasi altro miscuglio. Lo zucchero noto sotto il nome di zucchero regio di Olanda è notevole per la sua durezza, trasparenza

e cristallizzazione; è quello che di preferenza s'impiega per l'acqua inzuccherata, e per l'apparecchio degli sciloppi e delle gelatine: è sempre ad un prezzo un po' più elevato delle altre qualità. Per gli altri usi ordinari di famiglia lo zucchero bianco un po' meno bello e meno caro del precedente può essere sufficiente. Quello non raffinato, giallo, di buona qualità, inzuccherà molto, e di più, siccome è meno caro del raffinato, si può adoperarlo vantaggiosamente per qualche uso domestico, principalmente per quello di cucina. In una famiglia non conviene far grandi provvisioni di zucchero in una volta, poichè non si conserva, tutto al più che un solo anno. Devesi tenerlo ben coperto, e al riparo da qualunque umidità e da ogni odore estraneo, che contrae facilmente. Vale meglio preparare in casa sua lo zucchero in polvere, anzichè comperarlo già preparato, perchè in quest'ultimo caso è talvolta mescolato con qualche sostanza eterogenea.

*Zucchero in polvere vanigliato.* Si prendono, per esempio, due bastoni di vaniglia e 125 grammi di zucchero. Si taglia la vaniglia in minutissimi pezzettini e si pesta in un mortaio di marmo, aggiungendovi una porzione di zucchero rotto in pezzetti. Quando questa mescolanza è ridotta in polvere si passa attraverso un setaccio, e si pesta di nuovo il residuo coll'ultima porzione di zucchero per passarlo parimenti pello staccio. Il nuovo residuo è parimenti pesto e poi passato, e finalmente si riuniscono queste varie porzioni di polvere in un solo miscuglio; lo zucchero e la vaniglia debbono essere così intimamente uniti che non si possa distinguere più l'uno dall'altro. Lo zucchero vanigliato si conserva in un recipiente ben turato, e se ne fa uso per condire la crema, le focaccine, il formaggio, quando queste pietanze vengano servite in tavola, ovvero si condisce il cioccolato cotto nell'acqua o nel caffè.

**Zucchero acidulato per bevande.** Il succo di certe frutta, come ribes, ciliege, lamponi, aranci, limoni, misto con acqua e zucchero, porgono una bibita aggradevole e refrigerante. Bisogna supplirvi con zuccheri acidulati, che hanno il vantaggio di conservarsi per tutto l'anno, e di fornire in ogni stagione le bibite che non si ottengono coi succhi delle frutta se non al momento in cui sono in piena maturità. Ecco in qual modo si procede per preparare gli zuccheri acidulati. Il ribes, a mo' d'esempio, bisogna sgranarlo, stacciarlo, e, dopo averne raccolto il succo, si passa e si mescola con quattro o cinque volte il suo peso di zucchero ridotto in polvere. Con tale miscuglio si forma una pasta granita che si fa poco a poco asciugare entro una stufa moderatamente riscaldata, e che in seguito si polverizza per conservarla entro fiasche di vetro bene tappate. Quando si vuol far uso di questo zucchero ben acidulato, se ne diluisce due cucchiari da caffè in un bicchiere d'acqua e si ottiene una bibita tanto gradevole come quella che si può ottenere dal succo di ribes fresco. Si segue presso a poco lo stesso processo col lampone, colle ciliege, gli aranci e i limoni. Soltanto che alle ciliege, prima di stacciarle, bisogna levare i noccioli; si soffrega un pezzo di zucchero sull'esterna scorza degli aranci e dei cedri, e poi si pesta questo zucchero per aggiungerlo a quello polverizzato che fosse stato frammisto al succo degli aranci e dei cedri, e che si fosse, come già dicemmo, essiccato in una stufa.

**Caffè. Tostatura, infusione.** Le famiglie che fanno un uso abituale del caffè trovano vantaggio ed economia nel comperarne gran quantità in una volta, e perfino per tutto l'anno. Difatti, lo si paga a meno caro prezzo, e più invecchia più migliora. Egli è però assai difficile giudicare della sua buona qualità dietro gl'indizi esteriori; tuttavia si dovrà dare la preferenza ai caffè li cui grani sieno

asciuttissim<sup>o</sup> e mandino come un suono sonoro, duri sotto la pressione dei denti, di schietto sapore, e senza odori eterogenei. I caffè più stimati, sono: 1. Il caffè *Moka*, rarissimo in commercio, specialmente in dettaglio; il grano è d'ordinario picciolissimo, rotondo ed oblungo, di color giallastro, coperto di una pellicola dorata; 2. il caffè *della Martinica*, con grani più grossi e più oblungi del *Moka*, rotondo nelle due estremità, di color verde chiaro nelle migliori qualità; 3. il caffè *Borbone*, il cui grano è picciolissimo, generalmente rotondo e coperto in parte delle sue pellicole, e di un colore piuttosto verde che giallo. Se si vuol fare un miscuglio di queste tre qualità, si dovrà, per 1 chilogrammo di caffè prendere 250 grammi di *Moka*, 250 di caffè *Borbone*, e 500 di *Martinica*. In mancanza del *Moka* si ottiene un ottimo miscuglio anche da metà di caffè *Borbone* e metà di *Martinica*. In ogni caso, quando si abbia fatto una qualsiasi provvisione, bisogna aver cura di riporlo in luogo asciuttissimo.

Per abbrustolire o tostare, come si dice, il caffè, s'adopera un cilindro attraversato da un fusto, le cui due estremità si appoggiano sopra un fornello. La scelta del combustibile non è indifferente, e bisogna sempre preferire il carbone di legna, perchè manda un calore più eguale e sostenuto. È però meglio non abbrustolire i caffè gialli e verdi, essendochè questi sono sempre meno asciutti dei primi; nel tostarli separatamente si ottengono migliori risultati. Non si empia mai il cilindro che per metà, in modo che il fusto che l'attraversa non ne sia coperto, e che il caffè, gonfiandosi a misura che si scalda, non sia mai pigiato, e possa muoversi e venir facilmente agitato. Il fuoco devesi sempre mantenere eguale, dev' essere moderato specialmente in principio della operazione. Bisogna girare e rigirare il cilindro, ora da destra ora da sinistra,

fino al momento in cui il caffè manda assai fumo; allora si leva di frequente l'ordigno dal fuoco per iscuoterlo ed agitarlo in ogni senso. Quando l'operazione è presso al suo termine, ed esige, per lo meno, tre quarti d'ora, se trattasi d'una media quantità di caffè, il fumo scappa dal cilindro con maggiore abbondanza, il grano scoppietta, diventa umido, di color bruno, e spande un gradevole profumo; è quello il momento di ritirare dal fuoco il cilindro, per lasciare che la cottura si compia da sè medesima, mercè il vapore concentrato nell'apparecchio che si agita per alcuni minuti. Si versa allora il caffè in un cassetto o tondo, per poi immediatamente stenderlo in largo sopra una piana superficie, come, per esempio, una tavola, un asse, e di preferenza sopra una pietra o sul marmo, più la superficie è fredda, e meglio si concentra l'aroma del grano tostato. È soltanto dopo che il caffè è completamente freddato che si può ventilarlo onde liberarlo dalle pellicole, nonchè dai corpi estranei, che talvolta vi sono frammischiati; ma questa è un'operazione di cui spesso si può fare a meno, specialmente se si ebbe cura di mondarlo innanzi che sia abbrustolito. Il caffè, tostato con ogni cura e al punto voluto, non deve mai aver perduto, dopo questa operazione, più del 18 o 26 per cento, vale a dire più del quinto del suo peso.

Non si macini il caffè prima che sia completamente freddato, e non se ne appronti che la quantità necessaria per il consumo; il caffè, polverizzato troppo per tempo, perde gran parte del suo profumo. Tuttavia il mezzo migliore per conservare il caffè in polvere è di deporlo, non entro un vaso di latta, come si fa abitualmente, ma sì in una bottiglia di vetro ordinario, nettissima, asciutta e ben turata.

Più la quantità di polvere di caffè che si adopera è considerevole, e più è possibile aumentare la proporzione

dell'acqua senza nuocere alla qualità delle bevanda. Così, prendendo per misura la chicchera, che contiene dai 110 ai 120 grammi d'acqua in peso, si impiegherà, per 30 o 32 grammi di caffè in polvere, 3 misure e mezzo d'acqua, che daranno 3 chicchere di caffè; e per 125 grammi di caffè, 14 o 15 misure d'acqua, che daranno 12 o 14 chicchere. Si comprende d'altronde che per la medesima dose di caffè in polvere bisogna aumentare o diminuire le proporzioni dell'acqua, secondo si voglia ottenere un liquido più o meno forte.

Il processo migliore per fare infondere il caffè è quello di servirsi di cocome a filtro, che sono comodissime, spicciative, e che danno un liquido contemporaneamente profumato e limpido. La cocoma più semplice e meno cara è quella di latta od anche di porcellana; sul graticcio del filtro, preventivamente coperto di una rotella di flanella, si pone la quantità necessaria del caffè in polvere, presso a poco, come accennammo, un cucchiajo da caffè per ogni bicchiere d'acqua, ed un poco meno, se si appronta il caffè per cinque o sei persone; si calca moderatamente la polvere col rulletto che si lascia sulla polvere, si colloca la grata superiore, si versa su questa metà dell'acqua bollente che dev'essere impiegata; si richiude la macchinetta col coperchio, e si aspetta che quest'acqua sia filtrata. Ciò fatta, si leva il coperchio e la grata superiore, per sollevare il folletto e far cadere in fondo del filtro la polvere di cui è carino; allora si versa il rimanente dell'acqua calda, e, dopo aver chiusa accuratamente la macchina, si lascia che la filtrazione compiasi lentamente. Durante questa operazione, si pone la cocoma nell'acqua bollente, e questo bagno-maria mantiene il liquido al grado di calore che deve conservare. Non bisogna servire il caffè che allorquando la filtrazione è completa, e si deve guardarsi, come avviene talora, di far riposare il liquido

sulla feccia o deposito, perchè sarebbe un indebolire il caffè e toglierli porzione del suo profumo. Quanto al deposito del caffè, se si voglia utilizzarlo, conviene non farlo bollire, il che darebbe un liquido acre e nero, ma versarci sopra, quando è ancora nel filtro, una certa quantità d'acqua calda e meglio di fredda. Si pone in serbo questa seconda infusione, per fare riscaldare al bagno-maria e mescolarla con una nuova preparazione di caffè. Tutte le volte che si fa riscaldare il caffè, il quale non sia stato adoperato nel momento stesso in cui viene approntato, bisogna ricorrere al solo bagno-maria.

Le caffettiere, o vasi, o macchine che sieno, filtranti, specialmente quelle di latta, esigono una minuziosa cura di pulizia. Non solo non si deve mai lasciarvi freddare e rimanere più o meno tempo il liquido, ma è indispensabile nettarle dopo ogni singola infusione. A tale effetto si scompongono tutte le parti diverse di cui è formata la macchina o caffettiera, si lavano in molt'acqua, si fa asciugare all'aria, avendo cura che i fori del graticolato siano sempre mondi.

**Tè.** *Infusione.* Si distingue in commercio due qualità di tè: il *verde* e il *nero*; ma, in ragione delle differenze che si notano nel sapore e nel profumo, ogni qualità comprende parecchie specie. Così, per esempio, il tè *Choolan*, il tè *Ayson*, il tè *imperiale*, o *perlato*, il tè *a polvere di cannone*, sono differenti varietà di tè verde. Le principali varietà del tè nero, sono il tè *pecco*, il tè *Congo*, il tè *Sou-chong*, il tè *Ponchong*, il tè *Cawpoy*. Quelli che vengono dalla Francia e dalla Russia, e il cui trasporto siasi effettuato per terra fino dal luogo della loro origine, sono conosciuti sotto il nome di tè *della carovana*; questi sono di qualità distinta, ma ad un prezzo assai elevato. Per tutte le altre specie di tè, se si eccettui, fra i verdi, il tè *Choolan*, fra i neri, il tè *Pecco*, a punte bianche, i quali

entrambi per delicatezza del sapore e la soavità del profumo, meritano di occupare il primo posto, sarebbe difficile assegnare a questa o quella specie un giusto grado di superiorità. È però opportuno di comperare il tè nei magazzini specialmente destinati a vendere questa mercanzia, e non dai droghieri, perchè da questi ordinariamente trovasi confuso ad ogni altra specie di sostanze, che gli fanno perdere poco a poco le sue buone qualità.

L'uso dei tè neri è preferibile a quello dei verdi. La infusione dei primi è più leggiera, più delicata, e il profumo n'è più soave. Sono i tè neri quelli che generalmente si adoprano per le colazioni, e specialmente il tè Souchong, misto col tè Pecco, a punte bianche. Per ottenere un buon risultato nell'infusione dei tè occorrono certe condizioni. È importante dapprima non servirsi che di un vaso esclusivamente destinato a tale uopo, e quelli di metallo inglese sono preferibili a qualunque altro. Questo metallo, che congiunge alla solidità la lucidezza dell'argento, conserva più lungamente il calore dell'acqua al suo più alto grado. Quanto alla quantità di tè da infondere nel vaso, è generalmente di un cucchiajo da caffè per ogni tazza che si voglia apparecchiare. Prima di porre il tè nel vaso bisogna aver cura di riscaldare questo con acqua bollente, che vi si lascia per pochi minuti: giova del pari fare altrettanto colle tazze, nelle quali dev'essere versata l'infusione. Dopo bene sgocciolato il vaso, vi si pone la quantità conveniente di tè, nella proporzione sopra indicata. Quando l'acqua è bollente, se ne versa una quantità media sul tè per facilitarne lo svolgimento della fogliuzza incartucciata: si lascia infondere per alcuni minuti, si aggiunge l'altra quantità d'acqua, sempre mantenuta in istato bollente, poi si versa l'infusione sullo zucchero nelle tazze, mescolandovi, se si vuole, per ogni tazza,

alquanto crema fredda, ovvero un liquore spiritoso, come rhum, kirsch o acquavite.

Siccome il tè s'impregna facilmente del ben che meno odore, bisogna evitare di porlo in vicinanza di altre sostanze più o meno odorifere. Il solo mezzo di conservarlo in tutta la sua purezza è quello di custodirlo entro un recipiente intonacato di piombo.

**Ciocolatte.** *Scelta del cacao.* Non si può provvedersi di buon cioccolato, che pagandolo a carissimo prezzo, perchè la materia prima, il cacao, è per sè medesima assai cara, quando sia di perfetta qualità. Bisogna considerare che il cioccolato venduto a vil prezzo è quasi sempre falsificato, vale a dire, che si è prima levato il burro al cacao, o la materia grassa che contiene, per sostituirvi olio di oliva o di mandorle dolci, e vi si mischiano anche farine o ferole. Il cioccolato di buona qualità ha un odore di cacao; è untuoso sotto i denti; il sapore n'è fresco e gradevole; nel frangerlo è bruno o giallastro e come papillare, cotto nell'acqua o nel latte, non assume che una leggera consistenza. Se, all'opposto, il cioccolato si condensa troppo cuocendosi, o specialmente se alla prima bollitura, esala un odore come di colla, questo è segno certo, che v'ha mescolanza di materie farinose; la sua rancidezza denota la presenza di sementi emulsive ed oleose.

Il mezzo più certo, quando si possa metterlo in pratica, di procurarsi cioccolato eccellente e al più basso prezzo possibile, è quello di farlo fabbricare in casa propria. V'hanno operai, il cui mestiere è quello di recarsi anche nelle famiglie con tutti gli arnesi che loro sono necessari; si fornisce loro la materia prima, che consiste in cacao e zucchero, nonchè il carbone e la carta, e si paga loro la mano d'opera in ragione, presso a poco, di circa mezzo fiorino per ogni chilogramma di cioccolato fabbricato e avvolto nella sua carta.

ogna quindi, in tal caso, procurarsi anzi tutto cacao di buona qualità, il che è facile qualora se ne faccia acquisto nelle officine e fondachi di grande specie. V'hanno due specie di cacao che si adopera di più abitualmente, quello detto *caracca*, il più stimato e più caro, e il *cacao delle isole*, o *maragnone*, generalmente venduto un terzo di meno. Qualunque ne sia la specie, il cacao di buona qualità dev'essere nutrito, denso, di colore vivace, di odore e sapore graditi. S'impiegano il *caracca* e il *maragnone*, sia separati, sia misti, secondo la qualità del cioccolato che si vuole ottenere. Ecco quali sono le proporzioni convenienti in cacao e zucchero, e quale sarà il prezzo di un chilogramma di cioccolato, ammettendo che la quantità da approntarsi in una volta sia di 20 chilogrammi.

(Bisogna osservare che il cacao subirà un calo del sesto del suo peso, dopo che sarà mondato e pesto.)

*Ciocolatte col puro caracca.*

15 chilogrammi di cacao caracca a fior. 1, 60	fior. 24	—
7½ " di zucchero " — 60	"	4 50
Carbone . . . . .	"	— 50
Carta per involgerlo . . . . .	"	— 50
Mano d'opera, in ragione di soldi 50 per chil.	"	10 —

---

Totale fior. 39 50

Ogni chilogramma costerà quindi circa due fiorini, e riuscirà della miglior possibile qualità. Se si vuole aggiungerci vaniglia, ci sarà l'aumento di circa soldi 50 per chilogramma.

Si potrà però anche comporlo metà col cacao *caracca*, e metà con quello *delle isole*, il che produrrà il risparmio di circa mezzo fiorino per chilogrammo, oppure col solo maragnone delle isole, che allora verrà a costare soltanto poco più di un fiorino per chilogrammo, e, benchè riesca di qualità inferiore alle precedenti, egli è ancora un buon cioccolato sano, nel quale non entrerà alcuna sostanza estranea.

Il cioccolato deve essere conservato in un sito molto asciutto: non bisogna riporlo neppure a fianco di altre provvisioni, per esempio, frutta, erbaggi od altro che potrebbe alterarne il sapore.

Per far cuocere il cioccolato coll'acqua o col latte se ne rammollisce prima una tavoletta entro due o tre cucchiaini d'acqua, e si diluisce nella cocoma mediante un bastoncino o frullo, si aggiunge quindi gradatamente la quantità conveniente d'acqua e di latte (una misura o tazza per ogni tavoletta di cioccolato); si fa bollire agitando assiduamente col frullo, che si rotola colle mani, e quando è bene spumante si versa il cioccolato in una tazza. Se si brama più denso, si può aggiungervi un cucchiaino da tavola di farina di riso, si agita allo stesso modo, lasciandolo bollire per alcuni minuti, e si ottiene in tale modo un preparato di sapore gradevole, che ha l'aspetto di fiore di latte lievemente sbattuto.

**Paste alimentari e fecole.** I vermicelli, i maccheroni, e tutte le altre paste, conosciute sotto il nome di paste d'Italia, sono di un uso generale in tutte le cucine. Se si fa una certa provvisione di tali articoli nelle famiglie, bisogna conservarle entro cassette o scatole bene chiuse al riparo dall'umidità e dagli insetti. Tra le fecole indigene, quella delle patate viene adoperata più di ogni altra. Più leggera e quasi egualmente nutritiva delle fecole di frumento, serve ad ammannire eccellenti vivande, ed

è convenientissima per la paniccia dei ragazzini. Entra pure nella preparazione di alcuni oggetti di pasticceria, e principalmente nei biscotti e nelle focacce di Savoja, che possono conservarsi fresche per una settimana almeno senza che nulla perdano del loro sapore.

**Fecole esotiche.** *Arron-root, tapioca, sagù e saleppe.* Queste tre fecole, dette esotiche perchè provengono da paese straniero, sono le più ricercate. La prima è la fecola estratta dalla radice di una pianta dell'America del sud, la cui coltivazione fu importata nelle colonie dell'India inglese. Il *tapioca* o *tapioca delle isole*, è estratta dalle radici del *manioc* e ridotta in grani di un bianco giallastro. Il *sagù dell'India*, estratto dall'interno di un tronco di palma, è una fecola sotto la forma di grani più o meno grossi, più o meno regolari, durissimi, senza odore, di sapore piuttosto insipido. La fecola, conosciuta sotto il nome di *saleppe di Persia* proviene dalle varie specie dell'orchide.

Tutte queste fecole adoperate principalmente sotto la forma di vivande, costituiscono un alimento gradevole in uno e nutriente, che in ispecial modo è utile pei bambini, pei vecchi e le persone convalescenti.

Ma sarebbe grave errore attribuire ad esse proprietà eminentemente capaci di riparare le forze di chi è spossato. Queste fecole vengono perfettamente assimilate a quelle delle patate, cui si aggiunge talora gomma in polvere; allora si vendono sotto il nome di fecole indigene, e sono di un prezzo assai meno elevato. Il solo merito delle fecole esotiche, paragonato a quello delle patate, consiste in ciò, che sono esenti da odore e non alterano in verun modo il sapore e l'aroma delle sostanze alimentari (come brodo, latte, ecc. ecc.), nelle quali si fanno cuocere.

Ricette. — Crema russa alla Nesselrode. — Bishop di aranci. — Marroni al ponce. — Pasticciera. — Biscotti per famiglia. — Biscotto alla crema. — Pasta per le tartare di frutta. — Biscotto senza burro. — Biscotto col burro. — Biscotti di Reims. — Dolciumi. — Maccheroni di mandorle. — Marzapani di crema all'italiana. — Chicche per famiglia. — Caramelle. — Mandorle tostate. — Pastiglie. Pastiglie di lamponi, di fragole, di ribes, di violette.

**Crema russa alla Nesselrode.** — Si apparecchia prima di tutto un mezzo litro di sciloppo bianco, di media consistenza, con zucchero di prima qualità e uno spicchio di vaniglia: Dall'altra parte si fa cuocere nell'acqua bollente, senza alcun condimento, quaranta o cinquanta bei marroni. Quando sono cotti perfettamente, si schiacciano con un cucchiajo di legno e si passano attraverso un fino colatojo. Ottenuto in tale modo, il succo delle castagne viene diluito nello sciloppo di zucchero, cui si aggiunge un litro di crema fresca e dodici tuorli d'uovo scelti fra i più possibilmente freschi. Si fa poi scaldare questo miscuglio al bagno-maria e si mescola costantemente fino a che sia inspessito e consistente come una crema. Vi si aggiunge allora un limone confettato ta-

gliato a pezzetti, 50 grammi d' uva secca, cui si levano gli acini, e un bicchiere di maraschino. Questo miscuglio si allunga allora entro un secondo litro di fior di latte sbattuto, con tre albumi d' uovo, che si sbattono fino a che sieno spumanti. Quando il tutto si è bene agitato, si versa entro uno stampo, e si conserva la crema in luogo freschissimo, oppure in un vaso circondato di ghiaccio fino al momento che s' ha da servire in tavola.

**Bishop di aranci.** -- È questa una specie d' insalata d' aranci, ma più gradevole al palato di quella che si prepara d' ordinario secondo la comune ricetta. Si fanno stemperare 125 grammi di zucchero bianco in un mezzo litro di latte bollente. Quando il latte inzuccherato viene poco a poco a raffreddarsi, vi si aggiunge kirsh o crema di vaniglia nella proporzione di un terzo per la quantità totale del latte. Gli aranci, accuratamente mondati dalla loro cortecchia e tagliati a rotelle, sono disposti in tondo da insalata, o dentro un vaso da composta. Il *bishop*, preparato in tal modo viene versato freddo sugli aranci un' ora o due prima che si abbiano da servire in tavola e che il loro succo si mescoli bene col *bishop*.

**Marroni al ponce.** — Questa ricetta di un' applicazione così facile come la precedente, è uno dei modi i più gradevoli per mangiare le castagne o marroni. Dopo averli fatti abbruciacchiare come se dovessero servire nel modo naturale, si spogliano del loro guscio e pellicola, e si pongono, finchè sono ancora caldi, entro un vaso da composta copiosamente spolverizzati di zucchero. Si versa allora sui marroni quanto rum o acquavite che basti per cuoprirli interamente, e, quando si hanno da servire in tavola si dà fuoco al liquido. Si porgono ai convitati tosto che sia spenta la fiamma.

**Pasticcerie.** — Nelle città sono soltanto nelle grandi famiglie e case opulente che il capo cuoco e cuciniere si

occupano a confezionare pasticcerie. Nelle condizioni ordinarie della vita si ricorre dal pasticcere, dove si trova sempre, senza il menomo imbarazzo e nel preciso momento che occorre tutto quanto può abbisognare. In campagna egli è un altro affare, poichè di rado si ha l'opportunità di avere un pasticcere, e occorre che la padrona di casa possa far approntare da sè la propria pasticceria, sia per variare gradevolmente i cibi abituali, sia per offrire qualche ciambella col tè.

**Biscotti per famiglia.** — La composizione di questa sorte di pasticceria è cosa facilissima, ma esige grandi cure. Le proporzioni ordinarie sono, per un mezzo chilogramma di farina 300 grammi di burro fresco e, secondo i gusti, dai 15 ai 25 grammi di sale. Assai spesso molti si limitano a mescolare e impastare fra bene e male tutti questi ingredienti: ma il burro non è bene sgocciolato e contiene ancora sostanza lattea; la pasta è male manopolata, e il biscotto riesce mediocre. Ecco in quale maniera convien procedere. Il burro deve essere steso sulla tavola dove s'impasta, in uno strato non troppo denso, poi leggermente strofinato fra due pannolini, perchè non vi rimanga particella alcuna di latte; quindi si mescola alla farina sale bianco in polvere finissima, e del tutto si forma una pasta abbastanza densa mescendovi acqua. Ciò fatto, si divide il burro in tre parti eguali, di cui ognuna si divide in tre piccoli pezzi. Sulla pasta, distesa in sottile strato mediante uno spianatojo a cilindro, si pongono ad eguali distanze i pezzi di burro, allora si ripiega la pasta in sè medesima a tre o quattro doppi, e a più riprese cilindrata con cura col mestolo che si spargerà di farina nonchè la tavola su cui si lavora. Dopo averla di nuovo distesa in sottile strato, si ripiegano i lati verso il centro e s'impasta di nuovo per distendere una terza volta la pasta. Poi si ripartisce la seconda por-

zione di burro in piccoli pezzetti operando come per la prima dose. Dopo un secondo lavoro, in tutto simile al primo, s'incorpora anche la terza porzione del burro, si forma la pasta in guisa di focaccia rotonda o in quadrati assai allungati, oppure in rotoli di un dito di spessore, che s'incrociano trasversalmente, in guisa da disegnare un quadrilatero. Non rimane altro allora che porre il biscotto nel forno moderatamente caldo, e lasciarlo per un'ora circa. Per dargli poi un bel colore si abbia cura nel porlo in forno di spalmare egualmente la pasta colle barbe di una penna di tuorlo d'uovo freschissimo, sia solo, sia stemperato in alquanto latte raddolcito.

**Biscotto di crema.** — La preparazione di questo genere di biscotto è precisamente eguale alla sopraddescritta; non s'impiegano che 150 grammi di burro, anzichè 300, e s'incorpora alla pasta un bicchiere di fiore di latte fresco. Questo genere di biscotto, accuratamente impastato, è più delicato del precedente.

**Paste per le torte di frutta.** — In 250 grammi di bella farina s'incorpora 200 grammi di burro freschissimo senz'aggiungervi acqua. Quando la mescolanza è perfetta mercè il lavoro dello spianatojo, procedendo dietro le indicazioni date pei biscotti ad uso di famiglia, vi si aggiungono dai 25 ai 30 grammi di zucchero in polvere e due o tre cucchiari d'acqua, che servono a far levare la pasta. Dopo averle data la conveniente forma, si guarnisce la torta di frutta fresche, come pera, mele, albicocche, prugne, ciliege, dopo averle fatte cuocere nello sciloppo, di confetture preparate colle stesse frutta.

**Biscotto senza burro.** — Questo biscotto, più comunemente conosciuto sotto il nome di *biscotto di Savoia*, è di facilissima preparazione, ed ha il vantaggio di conservarsi fresco assai tempo. Si colloca in un piatto di bilancia da

un lato dodici uova freschissime, dall'altro zucchero franto in pezzetti quanto occorre per equilibrare il peso delle uova. I pezzi di zucchero sono strofinati ad una cortecchia di limone che sia fino e levigato, fino a che ne abbiano assorbito tutta l'essenza oleosa; la totalità dello zucchero è allora ridotta in polvere e adoperata nel seguente modo:

Dopo rotte le uova e separato il tuorlo dall'albume, si sbatte il rosso soltanto per otto o dieci minuti, aggiungendovi in piccolissime porzioni zucchero in polvere, poi bella farina bianca o fecole di patate nella proporzione di metà del peso dello zucchero adoperato. Dall'altra parte gli albumi delle uova vengono sbattuti separatamente in una spuma assai consistente e incorporati al miscuglio, ma senza più agitarlo; bisogna limitarsi di smuovere la pasta soltanto quanto basti perchè vi s'incorpori l'albume delle uova. Manipolata in tale modo, la pasta si versa in una forma internamente spalmata di fresco burro, e posta in un forno moderatamente riscaldato, non dovendo però rimanervi più di un quarto d'ora: in mancanza di forno, è facilissimo far cuocere questo biscotto, collocando la forma in mezzo alle ceneri ben calde di un focolajo, e coprendolo di un coperchio di ferro carico di ceneri pur calde aggiungendovi inoltre alcune brage.

Questa pasta medesima, divisa in piccole forme di carta unta di burro fresco, e cotta soltanto per un'ora, dà i biscotti ordinari, che hanno sopra molti altri generi di paste dolci il vantaggio di conservarsi lungamente così buone quanto il giorno in cui furono cotte.

**Biscottini con burro.** — Questo genere di biscotto, usitatissimo in Inghilterra sotto il nome di **biscottini di Madera**, si apparecchia nel seguente modo:

Si sbattono assieme quattro uova fresche, albume e tuorlo, fino a che formino una spuma leggerissima, il che esige

una certa perseveranza. Allora vi s'incorpora poco a poco, continuando a sbatterli, 200 grammi di zucchero in polvere, 200 di farina, e 200 di burro liquefatto. L'incorporazione del burro è il lavoro più delicato. Il burro posto vicino al fuoco in un vaso da salsa convenientemente riscaldato, non deve subire se non quel calore che è necessario per farlo passare allo stato liquido. A misura che se ne mescola una piccola porzione alla pasta, si continua a batterla fortemente e si deve invigilare che la mescolanza sia compiutamente omogenea prima di aggiungere una nuova quantità di burro liquefatto. Tosto che tutto il burro è incorporato nella pasta, vi si unisce la corteccia di limone tagliata in minutissimi pezzi e dai 3 ai 5 grammi di bicarbonato di soda in polvere fina. La pasta è quindi versata entro una forma bene unta di burro fresco, e posta in forno, dove non deve rimanere più d' un' ora.

Si può anche dividere la pasta entro apposite forme di carta, il che porge eccellenti biscotti da mangiarsi al pasto; ma questi in ragione del burro che contengono, non possono venir conservati.

**Biscottini di Reims.** — Si apparecchia una pasta con uova, zucchero e farina, nelle seguenti proporzioni: 250 grammi di farina, 150 di zucchero bianco e 5 uova freschissime. Si mescola in prima lo zucchero e le uova, aggiungendo poco a poco le uova allo zucchero, e quindi in questa prima mescolanza s'incorpora la farina in maniera da ottenere una pasta dolce e bene unita. Si divide questa pasta in pezzetti, che si depongono entro forme leggermente spalmate di burro, e queste vengono poste nel forno ad un calore più moderato che non per le paste ordinarie. Dacchè la pasta comincia a gonfiarsi, si comprime lievemente con una pallettina di legno premendo sulla superficie del biscotto la parte piatta.

**Paste dolci.** — Sotto questo nome generico si classificano

molte qualità di pasticcerie leggiere variatissime, che generalmente vengono servite nel pospasto o la sera accompagnano la bibita del tè. Eccone indicate alcune che, specialmente in campagna, riescono di facile e semplice fattura.

**Maccheroni di mandorle.** — Si comincia col mondare una certa quantità di mandorle, per esempio, 500 grammi, immergendoli nell'acqua bollente per alcuni minuti, affinchè se ne possa levare facilmente la pellicola. Abitualmente si sostituiscono 25 grammi di mandorle dolci, con altrettante di amare, rimanendo eguale il peso totale, il che dà ai maccheroni un odore e sapore dei più squisiti. Importa però che le mandorle mondate sieno essiccate o all'aria aperta, o in un forno o stufa prima di porle in opera. Si pone allora la metà delle mandorle in un mortajo di marmo col quarto di un albume d'uovo e si pestano, aggiungendovi tratto tratto di esso albume a misura che si procede nella operazione. Quando sono perfettamente peste, si ritirano dal mortajo per porvi l'altra metà, che si pesta allo stesso modo. Allora si raccoglie il tutto in un mortajo per amalgamarlo perfettamente con 300 grammi di zucchero in polvere, 4 o 5 albumi d'uovo in una spuma abbastanza densa, e, se si vuole, un po' di cortecchia di limone grattugiata. Si mescola il miscuglio per qualche minuto, ed allorchè forma una pasta morbida e molle, si versa questa pasta sopra carta dividendola a pezzi della grossezza e forma di una noce; si bagna leggermente colle dita inumidite nell'acqua la superficie dei maccheroni, che tosto vengono posti in forno lasciandoli cuocere dai 25 ai 30 minuti, rimanendo il forno ermeticamente chiuso.

**Marzapani di crema all'italiana.** — Da una parte si sbattono sei albumi d'uovo in ispuma assai densa, dall'altra si apparecchia con 500 grammi di zucchero, la

quantità d'acqua necessaria e uno spicchio di vaniglia, uno sciloppo che si lascia cuocere fino al punto più alto di diluizione. Allora s'incorpora poco a poco in questo sciloppo, agitando vivamente gli albumi d'uova sbattuti in ispuma densa, il che forma una pasta assai solida, perchè si possa raccogliere entro un cucchiaino ordinario, e si distribuisce ciascuna parte così divisa entro adatti pezzi di carta. Durante la cottura, che deve durare dai 25 ai 30 minuti in un forno assai moderatamente caldo, bisogna tener d'occhio attentamente i pasticcetti, perchè non si colorino nè contraggano il menomo sapore di bruciato, che farebbe sparire quello della vaniglia. Quando si ritirano dal forno e sono freddati, si bagna leggermente la carta al suo rovescio onde più agevolmente staccarli, e si lasciano esposti per qualche momento alla bocca del forno onde si asciughino perfettamente. Si conservano al riparo dall'umidità, e vengono serviti con sopra fiore di latte sbattuto alla neve, oppure così semplicemente senza essere confettati.

**Chicche per famiglia. Caramelle.** — Questo dolciume, al quale si possono dare varie forme, e principalmente quella quadrata o a linee trasversali a guisa di sbarre mediante uno stampo di latta, è facilissimo da comporsi. Tutti hanno per base uno sciloppo di zucchero bianco assai cotto, che si aromatizza a piacimento. Così pei caramelli di cedro si pone in una casseruola 500 grammi di zucchero rotto a pezzettini, che si bagna con 3 decilitri d'acqua e che si lascia alquanto stemperare.

Si colloca allora la padella o casseruola sopra un fuoco vivissimo, e quando lo zucchero è cotto, vi si aggiunge alcune gocce di acido citrico. Bisogna aver cura, durante questa operazione, di lavare frequentemente le pareti della casseruola per impedire che lo zucchero non vi si attacchi.

Quando la preparazione si fa sempre più densa, il

mezzo di assicurarsi che è giunta al punto voluto si è quello d'immergere la punta del dito nello zucchero, e poscia subito bagnato nell'acqua fredda, se lo zucchero si frange di botto sotto la pressione del dente, si ritira la casseruola dal fuoco, e dopo avere aggiunto allo sciloppo di zucchero due o tre gocce di essenza di cedro, ovvero, in mancanza, un pezzo di corteccia esteriore, si versa sopra un marmo lievemente spalmato d'olio, e quasi subito si taglia a pezzetti mediante lo stampo. I caramelli al fiore d'arancio si preparano allo stesso modo.

Quanto ai caramelli di caffè, si fa infondere in 3 decilitri d'acqua 100 grammi di caffè di fresco macinato, e con questa infusione si bagna lo zucchero posto nella casseruola; se si vogliono ottenere caramelli colorati, si aggiunge allo sciloppo cotto in punto alcune stille di tintura di cocciniglia pei caramelli rosa, di tintura di zafferano pei gialli, e una leggiera quantità di sciloppo di more per gli azzurri. In tutti i casi i caramelli devono venire incartocciati separatamente in pezzetti di carta prima che si raffreddino, questa è una condizione essenziale perchè abbiano a ben conservarsi.

**Mandorle tostate.** — Per 500 gram. di belle mandorle bisogna impiegarne 500 di zucchero bianco e un mezzo litro d'acqua. La metà dello zucchero è posta in disparte; l'altra metà è mescolata coll'acqua e colle mandorle in una casseruola posta sopra un fuoco ardente. Quando l'acqua si è evaporata mediante una prolungata bollitura lo zucchero tornato allo stato di greggio o non raffinato e colorato in rosso chiaro si attacca alle mandorle, si ritirano dal fuoco e si dispongono entro un vaglio di tela metallica, affinchè lo zucchero che non è aderente si stacchi e possa sgocciolare. Si ponga allora nella casseruola l'altra metà dello zucchero con quello che si è staccato dalle mandorle, e si riduce solo, colla cottura, allo stato

di non raffinato, aggiungendovi quel tanto d'acqua che basti per renderlo liquido in sulle prime. Si ripongono quindi le mandorle tostate onde finiscano di cuoprirsi di quello zucchero. In quello stato esse non sono, come dicesi, che *polverizzate*, rimane allora di *congelarle* e *petrificarle*, non solo per dar loro un'apparenza e un sapore più gradevole, ma affinchè lo zucchero che le avvolge non si stacchi tanto facilmente dalla mandorla. Per indurare e pietrificare le mandorle tostate si pongano in una catinella munita di due manichi, e vi si versi sopra, fino a che sono ancor calde, alcuni cucchiain d'acqua distillata di rose, agitando e facendo saltare in aria le mandorle, in modo che vengano ad inumidirsi equabilmente. Finalmente si ritirano dal fuoco e si depongono sopra uno staccio onde si asciughino all'aria aperta.

Seguendo esattamente il processo testè indicato si può, a seconda che le mandorle tostate vengono gettate nella casseruola, aggiungere all'ultima metà dello zucchero un po' di vaniglia e alcune gocce di tintura di cocciniglia, in tale modo si ottengono le mandorle tostate di rosa alla vaniglia.

**Pastiglie.** — Le pastiglie sono nel numero dei dolci da famiglia i più facili ad essere apparecchiati, perchè si fanno tutte allo stesso modo, mediante una piccola padella a manico corto e prolungato a guisa di grondaja. Non conviene adoperare che lo zucchero di prima qualità, pesto e passato per uno staccio ordinario; questo zucchero deve essere soltanto inumidito e rimanersene solido; per tale effetto si bagna con acqua o succo di frutta, presso a poco nelle proporzioni di un mezzo decilitro di acqua o di succo di frutta ogni 300 grammi di zucchero. Si colano le pastiglie in istato di semi-liquidezza sopra certi fogli di carta lievemente unti con olio di mandorle dolci. Tostochè le pastiglie, raffreddandosi, sono divenute solide, si

staccano dai fogli sia di latta che di carta, si fanno asciugare all'aria aperta e si conservano al riparo dell'umidità.

**Pastiglie di cedro.** — Si grattugia la corteccia di un cedro sopra un pezzo di zucchero dai 300 ai 350 grammi, si pesta questo zucchero, si passa per lo staccio, e vi si versa sopra il succo di un cedro e una stilla d'acqua. Dopo aver bene operato questo miscuglio mediante una spatola, si pone presso a poco la metà di questo zucchero nella padella, che viene collocata sopra una fiamma moderata; si scalda, agitandolo, fino a che sia alquanto liquido, ma non interamente stemperato, e allora lo si cola in piccole porzioni eguali sugli stampi di latta, ovvero su fogli di carta oleosi, inclinando per ciò il beccuccio della padella. Nella medesima maniera si procede anche per l'altra porzione dello zucchero. Le pastiglie sono più o meno grosse secondo la quantità dello zucchero liquido che si lascia mano mano cadere, ma, per renderle tutte eguali, bisogna servirsi di un ordigno, col quale si taglia lo zucchero a misura che cola dalla padella; a ciò basta anche un sottile filo di ferro.

**Pasticche di lamponi, di fragole e di ribes.** — Queste pastiglie ammollienti e rinfrescative, di un uso saluberrimo nella state, si apparecchiano nel modo medesimo. Si stacciano alcune manate di lamponi, di fragole o di ribes, che si versano quindi in uno staccio; si raccoglie il succo che n'è sgocciato e che serve ad umettare lo zucchero, come abbiám detto più innanzi. Questo zucchero dev'essere tenuto alquanto allo stato solido. Se ne pone la metà nella padella, e, quanto al rimanente, si opera come per le pasticche di cedro.

**Pasticche di violette.** — Si apparecchia, in un vaso di stagno, munito di un coperchio che chiude esattamente, una fortissima infusione di fiori di viola, adoperando soltanto i petali, senza alcun'altra parte verde di detti fiori.

La dose ordinaria è di 30 grammi di petali di viola per 60 grammi d'acqua bollente; l'infusione deve essere prolungata fino a che l'acqua sia completamente fredda. Con quest'acqua ed una sufficiente quantità di zucchero in polvere si forma una pasta di mezzana consistenza, di cui si empie per metà la casseruola. Bisogna cogliere il momento in cui la pasta, senza essere assolutamente stemperata, è soltanto abbastanza liquida per sgocciolare in dense gocce lungo il beccuccio della padella, o casseruola che sia, e si procede pel rimanente dell'operazione nel modo che fu più sopra indicato. Queste pasticche, comechè sieno una ghiottoneria e un dolciume assai in uso, sono di più un ottimo calmante contro la tosse, nei reumi e nei catarri. Nella primavera e in campagna se ne può fare una copiosa provvisione.

---

## DEI SUCCHI E DELLE SALSE

---

Metodo di procedere per estrarre un buono e sostanzioso succo secondo i migliori principî.

1.° Guernite il fondo della vostra casseruola con cipolle finamente affettate.

2.° Su questo strato di cipolle collocate tutta la pasta grassa con cui volete condire la vostra vivanda, sia pure, per esempio, pezzi di lardo, burro, grasso di bue o di castrato poco importa, purchè sieno buoni grassi.

3.° Sopra questo letto deponete le vostre carni, prima i pezzi più grossi, quindi le costolette, gli stinchi di vitello, le estremità e gl'interiori dei volatili ecc. ecc., poi alcune carote intere od al più tagliate in due, guarnendole pure di quattro spicchi d'aglio, sei chiovi di garofano, una cucchiajata di brodo (oppure d'acqua; ma in tal caso, non avendo brodo, converrà ci poniate sale).

4.° Essendo in tal modo approntata la vostra casseruola, cuopritela con un coperchio che chiuda per bene; collocatela sopra un fornello la cui fiamma sia assai viva onde far trasudare le carni; finalmente colla punta del coltello punzecchiate i più grossi pezzi, in modo da farne uscire la parte liquida nutritiva.

Quando le vostre carni hanno emesso tutto il loro succo, e che questo incomincia a circondare la vivanda, vale a

dire, allorquando, coll'evaporazione delle parti umide che contenevano le carni o i legumi, non rimane più che la parte osmazomica della carne, che ne è la sostanza nutritiva, intendete come un *crepitio*: è un leggiero rumore che si fa in quel momento, e che nel linguaggio del cucciniere si traduce col dire: *il succo incomincia a cantare*. Allora diminuite il fuoco, attenuate il calore del fornello con cenere, lasciate lievemente incrostarsi quelle sostanze sopra lo strato sottoposto delle cipolle. Da tale combinazione si formerà un gelatinoso, il cui aroma venendo a solleticare gradevolmente il vostro odorato, deve tenere desta la vostra attenzione sull'operazione che questi segni indicatori annunziano dover ben presto essere terminata.

Ecco un mezzo semplicissimo per assicurarsi del risultato della operazione, senza spostare il contenuto della vostra casseruola, il che è assai importante, perchè correte rischio, volendo visitare il fondo di mettere sossopra ogni cosa e contrariare il buon procedimento della operazione al punto da comprometterne i risultati. Inclinate pertanto la vostra casseruola sopra un tondo, avendo attenzione di tenere ferma la carne sul coperchio. Se il grasso che n' esce è torbido, riponete la casseruola al fuoco, e raddoppiate di attenzione, perchè si tratta di cogliere il momento preciso in cui sta per effettuarsi l'operazione, la quale alcuni minuti di più o di meno bastano per non far riuscire. In capo di due minuti ritirate dal fuoco e osservate a che punto sia; e, nel caso in cui la semplice osservazione non bastasse per farvi risolvere ad un decisivo giudizio, inclinate di nuovo la casseruola sul piatto, come avete fatto la prima volta. Se il grasso che vi esce è chiaro, e limpido, allora colpite nel segno; l'operazione è buona, e il succo è perfetto.

Ciò fatto, levato tutto questo grasso, potete allora ver-

sarci quanto v'agrada, brodo od acqua: ma badate dal farlo brutalmente, empiendo immediatamente la vostra casseruola. Non bisogna dapprima mescervi che un buon cucchiajo di brodo o di acqua calda; lasciato così per cinque minuti, e distaccatosi il succo che avete ottenuto, versate prima il brodo o l'acqua, empiendone la casseruola. Due ore bastano per questa operazione se i pezzi sono minuti; ma ne vogliono quattro se sono pezzi assai grossi. Tenete la vostra casseruola sull'angolo del fornello, e schiumate il grasso che potrebbe ancora formarsi. Finalmente passate per uno staccio ponendovi sopra una salvietta.

**Osservazione.** Se non avete per la composizione del vostro grasso, nè cotenne, nè garretti o stinchi di vitello, si supplisce con tre o quattro piedi di vitello, che gli daranno la voluta consistenza.

## Salse.

**Salsa bruna (alla spagnuola).** Ponete in una casseruola un quarto di libbra di burro fresco; quando è liquefatto, aggiungeteci quattro o cinque cucchiai da tavola di farina; rimestate sempre questo burro e questa farina con un cucchiaio di legno sopra fuoco lento, fino a che la mescolanza assuma un colore di castagna chiaro quale deve averlo la vostra salsa. Se dovete versarvi brodo darete un colore più carico al rosso, che lascierete prima alquanto raffreddare, poscia il vostro succo rifatelo quasi bollente stemperando rosso, come fareste con una panniccia. La precauzione che indichiamo, di lasciare cioè alquanto raffreddare il rosso e di avere il succo quasi bol-

lente non è indifferente, perchè con questo mezzo la vostra salsa sarà meglio stemperata e non farà grumi, il che avverrebbe di certo se si versasse immediatamente il succo freddo sul rosso tuttavia caldo. La vostra salsa dev' essere chiara abbastanza perchè ne possiate agevolmente levare il grasso. Lo collocherete sull'angolo del fornello, lasciandonelo presso a poco un'ora; indi vi leverete il grasso e la schiuma che vi si forma sopra. Quando si sia chiarificata a sufficienza, la porrete sopra un fornello ardente per restringerla. Con un cucchiaino apposito attingete la vostra salsa e lasciatela poi ricadere in modo che tocchi il fondo della casseruola senza mai attaccarvisi o sorpassare gli orli del contenente; adoperate così sino a tanto che sia giunta alla riduzione conveniente di salsa solida, ma non troppo densa.

Così compita la vostra salsa, passatela per una stamigna. Bisogna ancora dimenarla nel suo vase dove fu versata sino a che sia fredda per metà, poi vi si ponga sopra qualche pezzetto di burro, non più grosso della punta del dito mignolo; quest'ultima precauzione impedisce che non si formi una pellicola sulla salsa quando questa si raffredda.

## **Salse che derivano dalla spagnuola.**

**Salsa peverada o savoretta.** Ponete in una casseruola prezzemolo, timo, foglie di alloro, alcune cipolline, un po' di pepe, mezzo bicchiere di aceto e un pezzo di burro grosso come il pollice. Fate assimilare e restringere il tutto, dopo di che ci mescerete un poco di succo alla

spagnuola e brodo. Questa salsa ristretta in punto, la passerete per lo staccio senza comprimerla.

**Salsa di cipolline.** Tagliate finissima la quantità di cipolline che possa coprire un cucchiajo da tavola; ponetele in una casseruola colla medesima quantità di aceto e un poco di pepe. Fate che tutto si restringa a secco, poi mescetevi succo alla spagnuola e brodo. Questa salsa deve essere chiara.

**Salsa piccante.** Questa è la medesima che quella di cipollette, colla sola differenza che si aggiunge, in quella che si serve, un cucchiajo da tavola di cornici o citriuoletti in composta tagliati a fette.

**Salsa Robert.** Assottigliate cinque o sei cipolle nella forma di dadi, e cuocete nel burro sinchè divengano bionde, versatevi un po' di salsa spagnuola e di brodo, e tenete la salsa alquanto densa. Quando si ha da servire in tavola vi si aggiunge un po' di mostarda di senape, nè si ripone al fuoco.

## Salsa vellutata.

**Rosso chiaro per surrogare il vellutato.** Preparate burro e farina, come lo abbiamo indicato per la salsa alla spagnuola, e rimescolate insieme sopra una fiamma lenta; aggiungetevi una cipolletta affettata minutamente, il che impedirà che il vostro preparato assuma troppo rosso colore: è questa un'attenzione che non deve trascurare, perchè più il vostro miscuglio di burro e farina diventa bianco e più è bello. Ci versate sopra buon brodo, e ci aggiungete un mazzetto d'erbe aroma-

tiche, cioè prezzemolo, timo e lauro legato con un filo, una cipolletta e un miccino di noce muschiata grattugiata.

Ma se avete ritagli di vitello o resti di volatile, potrete adoperarli con vantaggio; fateli trasudare senza che si attacchino al recipiente, versateci sopra il vostro brodo, aggiungendovi carote, cipolle, il mazzetto d'erbe sopra detto, e approntate il vostro vellutato con questo brodo assimiato al succo delle carni (*consommé*), che sarà ben migliore di un semplice brodo. Lasciate cuocere per un quarto d'ora all'angolo del fornello, e, per finirlo, procedete come fu indicato a proposito della salsa spagnuola. Vi servirete di questa salsa per tutte quelle vivande di antipasto che diconsi in bianco, perchè appunto servite con salsa bianca o vellutata.

**Salsa tedesca.** Questa non è altro che la vellutata qui sopra descritta. Prendete cinque o sei tuorli d'uovo che diluirete entro alquanto succo di limone, aggiungendovi pezzetti di burro fresco. Legate insieme, scuotendo, colla vostra vellutata, e avrete la salsa tedesca, che bisogna passare per la stamigna e tenere al caldo nel bagno-maria.

**Osservazione.** Bisogna sempre aver cura, per approntare le salse, che la farina di cui s'ha a servirsi, sia sempre del più bel frumento. La farina di segala non è buona per collegarsi assieme con gli altri elementi.

**Salsa fricassea.** Questa non è diversa dalla salsa tedesca, colla sola differenza però che nel collegare insieme i liquidi vi aggiungerete un poco di prezzemolo triturato.

**Salsa bianca, detta salsa al burro.** Ponete in una casseruola un quarto di libbra di burro fresco, un mezzo cucchiajo da tavola di farina stemperata in poca acqua, del sale e della noce muschiata grattugiata. Lasciate cuocere il tutto nell'angolo del fornello per circa dieci minuti, poi ritirate dal fuoco e aggiungetevi, pezzo a pezzo, una libbra di burro freddo di prima qualità, avendo atten-

zione di rimescolare sempre la salsa con un cucchiajo di legno e di non più riporre al fuoco la casseruola. Questa salsa si adopera per tutti i legumi allessi che si cuocono nell' acqua.

**Salsa olandese.** Ponete in una casseruola un quarto di libbra di burro, un cucchiajo da caffè di farina, due tuorli d'uova, del sale, del pepe e un miccino di noce muschiata. Fate assimilare il tutto insieme; aggiungete la quarta parte di un bicchiere d' acqua o il succo di un limone; ponete quindi al fuoco o meglio ancora al bagnomaria. Mescolate moderatamente questa salsa con un cucchiajo di legno, per tema che non si rapprenda e si attacchi alle pareti della casseruola. Fate però che ne esca alquanto densa: se lo fosse troppo aggiungetevi un po' d'acqua. Finita l'operazione, potete, come fu detto per la salsa bianca, incorporarvi un' addizione di burro a piccoli pezzetti, ma non la riponete più al fuoco. Questo modo di completare le salse le rende assai più delicate.

**Salsa di pomi d'oro.** Levate i manichi ad una dozzina di pomi d'oro ben rossi, premeteli alquanto entro una casseruola e fateli cuocere nel loro medesimo succo che n'è uscito. Quando saranno cotti, sgocciolatene il liquido in uno staccio di crine, e gettate via l'acqua che ne spremete; passate i pomi d'oro per lo staccio, e quel denso sugo versatelo in una casseruola con due cucchiariate di salsa vellutata. Se marcate di questa sostituitela con alquanto brodo. Condite la vostra salsa con un po' di sale e un pizzico di zucchero, aggiungendovi un pezzo di burro grosso come una noce quando la ritirate dal fuoco.

**Salsa alla genovese.** Mettete in una casseruola il liquido risultante dalla cottura d' un qualche buon pesce. Se questo fu cotto nel vino con alcuni aromi, ne porrete due cucchiariate con un cucchiajo di salsa spagnuola ristret-

ta; poi passate per la stamigna, aggiungetevi un pizzico di zucchero e completate questa salsa con burro ed estratto di alice o acciuga (Di questo si parlerà più innanzi).

Se il vostro pesce fu cotto soltanto in acqua con sale, ponete in una casseruola una mezza bottiglia di vino rosso di Bordeaux, una cipolla tagliata a fette, due spicchi d'aglio stacciati, due cipolline in minuti pezzetti, due chiovi di garofano, una foglia di lauro, un po' di timo e prezzemolo intiero. Fate cuocere per un quarto d'ora, aggiungetevi un cucchiaino da intingoli di salsa spagnuola, oppure, in mancanza di questa, salsa bruna. Fate divenir limpida questa salsa assimilandone gli elementi accanto il fornello; schiumatela, restringetela, poi passatela per la stamigna. Aggiungete un pizzico di zucchero e un pezzo di burro di acciuga grosso come il pollice. Badate che questa salsa non riesca anzitutto troppo salata (Questa serve in specialità per il salmone e per tutti i pesci d'acqua dolce).

**Salsa alla Vittoria.** Questa salsa riesce oltremodo delicata per il pesce; eccone la ricetta:

Ponete in una casseruola mezza libbra di burro fresco tagliato a pezzetti, quattro tuorli d'uovo, del pari freschissimi, una cucchiainata da tavola di aceto di sughero detto *Elder vinegar*, due cucchiaini da caffè di serpentaria, uno di aceto di pimento (tutti i negozianti di articoli commestibili inglesi sono provveduti di questi aceti), uno di *soga*, un po' di noce muschiata grattugiata; aggiungete ancora un quarto di libbra di burro in piccoli pezzetti onde vellutare questa salsa.

Ora, in una casseruola più grande ponete alquanto acqua, collocandovi in fondo due pezzi di legno in croce onde sovrapporvi la casseruola dove è approntata la vostra salsa. Mettete quindi al fuoco queste due casseruole, rimescolando sempre la salsa fino a che diventi densa convenientemente.

temente; se lo è di troppo, potete agevolmente schiarirla con un po' di aceto di sugero, che è il meno forte. Assaggiandola potete correggerne il sapore dell'aceto come più vi conviene. Se temete che riesca acida, versatevi un po' d'acqua, ma non vi aggiungete sale prima di averla più volte assaggiata.

**Salsa di selvaggina.** Ponete in una casseruola rotami crudi di lepre, carcami di pernici e di beccaccie, un po' di timo, una foglia di lauro e tre o quattro cipolle. Inaffiate il tutto con un bicchiere di vino bianco, fate trasudare le carni, e versatevi ancora sopra un po' di sugo ristretto o di *consommé*; lasciate cuocere una mezz'ora, tenendo ben coperta la casseruola perchè l'aroma non isvaporì; passate in seguito per uno staccio di seta, e aggiungetevi tre cucchiaini di salsa spagnuola. Se avete sangue di lepre, servitevene per tenere insieme questa salsa senza farla bollire. Passatela quindi per istamigna in un bagno-maria.

**Salsa del pover'uomo.** Prendete un cucchiaino da tavola pieno di cipolline minutamente tagliate e un cucchiaino da caffè di prezzemolo triturato. Aggiungetevi un bicchiere di brodo, un po' di aceto, pepe, sale. Fate dare una sola bollita a questa salsa. Ponetela quindi sotto gli arrostiti di selvaggina, come per esempio, le fola-ghe, le anitre salvatiche ecc., le quali cuocendosi spandono il loro grasso su questa salsa. Servitela sotto questi medesimi arrostiti; il succo che lasciano colare quando vengono tagliati la renderà ancora migliore.

**Salsa di burro d'acciuga.** Prendete una certa quantità di salsa spagnuola e fatela scaldare, e aggiungetevi burro di acciuga grosso come una noce, senza più rimetterlo al fuoco. Se non avete salsa spagnuola, fate con un po' di sugo di carni o di brodo una salsa bianca.

**Il burro d'acciuga e alice si fa nel modo seguente:**

prendete sei acciughe e nettatele raschiandole; levatene la spina, pestatele in un mortaio, aggiungendo a quella carne tritata una equivalente quantità di burro senza sale; passate poi il tutto per uno staccio di crine, e ponetelo in riserva per servirvene all'occasione.

**Salsa di ostriche, di arselles, di granciporri, di astachi ecc.** Le ostriche e le arselles bisogna prima porle nell'acqua bollente con un po' di sale per alcuni minuti, quindi estrarle e passarle in acqua fresca e finalmente sgocciolare; gli astachi si cuociono semplicemente in acqua col sale bollente, i granciporri poi s'hanno da far cuocere prestamente in casseruola con cipolle, prezzemolo, timo, lauro, pepe, sale e un bicchier di vino bianco. La salsa di questi crostacei è per tutti la medesima; un po' di *vellutata*, cui s'ha da aggiungere circa mezza libbra di burro fresco; in mancanza di *vellutata* preparate una salsa bianca con brodo, condita egualmente di burro, poi mettete dentro questa salsa quelli fra i crostacei sopra-indicati, da cui prende nome la salsa.

Soltanto osserveremo che le arselles si pongono intere, ben inteso dopo levato loro di guscio; delle ostriche non si pone che la polpa, tagliandola in due se sono grosse, e lasciandole intere se piccole; talvolta alcuni vi lasciano il solo callo, ch'è tra la polpa e la barba. Quanto ai granciporri o gamberi si pongono solo le code ben sguosciate. Per gli astachi si usa tagliarli in piccole fette rotonde od ovali, sottilissime e grandi come un soldo. Prima di servire in tavola si aggiunge ai gamberi il *burro di gamberi*, e agli astachi il *burro di astaco*.

**Burro di gamberi.** Dopo aver vuotato il vostro pesce, fatene asciugare i gusci entro o sotto il fornello, poi li pesterete fino a che sieno polverizzati, aggiungetevi burro (per trenta gamberi si adopera circa un quarto di libbra di burro), pestate il tutto insieme e versatelo in una

casseruola sopra un fuoco lento per soli venti minuti. Approntate un vaso o terrina contenente acqua fresca, ponetevi sopra una stamigna, versateci sopra il vostro *burro di gamberi*, poi attortigliate la stamigna onde farne uscire più succo che sia possibile. Questo cade nell'acqua della terrina; quando è ben rappreso, lo raccogliete e ponete in serbo per servirvene all'uopo.

**Burro di astachi.** Per far questo burro scegliete astachi di genere femminile; fateli cuocere; levatene il rosso che trovasi nella loro testa e le uova che stanno sotto la coda. Pestate il tutto in un mortaio, e aggiungetevi altrettanto burro fresco; pestate di nuovo all'uopo di bene incorporarci il burro, poi passate in uno staccio di crine. Questo burro dev'essere di un bel color rosso.

**Salsa alla crema.** Ponete in una casseruola un quarto di libbra di burro fresco, due cucchiaini da tavola di farina, un po' di noce muschiata grattugiata, sale, pepe bianco. Diluite il tutto con crema o latte. Ponete la vostra salsa al fuoco mescolandola sempre per quindici o venti minuti. Verso il compimento della cottura aggiungete un cucchiaino di caffè di prezzemolo ben tritato. Bisogna che questa salsa sia alquanto densa.

La salsa di crema è ottima per adoperarsi nel servire pesci, come rombi, triglie, merluzzo fresco, di cui si guarniscono i tondi: si può anche servire questi pesci approntandoli sur un piatto con croste di pane grattugiate e condite con burro, aggiungendovi del medesimo pane a fette fritto nel burro. Si asperge dapprima il tutto con alquanto mollica di pane, quindi con la detta crosta grattugiata di color biondo, e finalmente vi si passa lievemente sopra, senza però toccar nulla, una paletta arrossita al fuoco, e ciò basta per dare al piatto l'apparenza di una pietanza abbrustolita al fuoco e incrostata.

**Crostole.** Prendete un quarto di libbra di vitello. Dopo

averne estratti i nervi e la pelle, lo tagliate in pezzettini, prendete quindi mezza libbra di grasso di arnioni di bue spelacchiandolo e mondandolo bene con le dita onde levarne la pelle tiglosa, e taglierete anche questo assai fino. Aggiungete il grasso al vitello, e condite di pepe, di sale e di alquanta noce muschiata grattugiata. Continuate a tritare insieme il tutto aggiungendovi due uova, l'uno e l'altro ben mescolati; ponete questo apparecchio in un mortaio per condensarlo, poi, pestandolo, aggiungetevi una piccola quantità d'acqua stilla a stilla, presso a poco nella quantità di un cucchiaino da tavola. Bisogna che questa crostola sia posta e sollecitamente in un luogo fresco, onde non si guasti. Nella state è più difficile il farla riuscire in bene, essendo il grasso assai suscettibile di perdere la sua freschezza: in tal caso, invece d'acqua, vi si pone' ghiaccio, e si adopera meno grasso.

Questa crosta serve, arrotondata in pallottole o in forma di piccoli bastoncelli, per guarnire i piatti. Aspergerete di un po' di farina la tavola su cui l'approntate, e rotolandovi i pezzetti di crostata gli aspergete parimenti anch'essi onde non vi si attacchino alle mani, poi gl'immergete nell'acqua o nel brodo quasi bollente.

**Osservazione.** Aggiungendo cipolline triturate con prezzemolo, si ottiene la crostata di erbe, che è buonissima pei piccoli pasticci e per le torte dette crostate.

**Ripieni di carni e di pesci per guarnizioni di pietanza, in pallottole.** Si pigli un quarto di libbra di vitello, mondato e tritato come fu detto più sopra, poi passate per uno staccio di crine. Abbiate pure in pronto mollica di pane inzuppata di latte, spremetela, poi ponetela in una casseruola con un pezzo di burro della grossezza di una noce. Asciugate bene questa paniccia sopra un fuoco lento aggiungendovi due tuorli d'uovo; poi asciugate al fuoco per cinque minuti; però bisogna che sia

così densa da incollarsi le dita. Versate questo apparecchio in un tondo perchè si raffreddi; passatelo in seguito, dopo la carne, per staccio di crine. Ciò fatto, prendete un pezzo di burro; fate tre parti uguali di carne, di paniccia di burro; mettete dapprima nel mortaio il burro e la paniccia, e quando sono ben assimilati, aggiungetevi la carne. Allora impastate il tutto, aggiungendovi un uovo interno e due tuorli d'uovo; condite di pepe, di sale e di un poco di noce muschiata grattugiata.

Collo stesso processo si fanno pure i ripieni del pesce.

**Osservazioni.** Nella state non bisogna però dividere in terze parti eguali, ma si aggiunge un po' più di carne e meno paniccia e burro.

Alcuni inoltre passano per lo staccio tutto insieme quando le sostanze sono mescolate; però il nostro sistema, benchè più lungo, riesce migliore.

## Succhi condensati (*purées*).

Questi succhi, noti più comunemente col nome di *purées*, hanno distinte destinazioni: costituiscono da sè medesimi dei piatti frammessi, e servono del pari come guernizione e, per così dire, di letto a certi antipasti od arrostiti. Tutti i *purées* di legumi secchi si ammanniscono al modo stesso, per cui non daremo che una sola ricetta per tutti, così pure diremo altrettanto pei legumi freschi.

**Purées di legumi secchi.** Qualunque sieno i legumi secchi che si sono scelti per fare il *purée*, siano piselli, lenticchie, fagioli, bisogna prima farli immergere il giorno innanzi in un vaso con molt'acqua tiepida onde rammolirli. All'indomani li fate cuocere in una marmitta o casseruola con acqua fredda, un pezzo di burro, due o

tre cipolle, un po' di sale e una ciocca di prezzemolo. Quando volete assicurarvi del progresso della cottura badate a non prender mai un cucchiaino di metallo, il cui contatto indura i legumi. Bisogna pertanto servirsi di un cucchiaino di legno, e non dimenticare che i legumi debbono sempre bollire a fuoco lento fino a che la cottura sia perfetta.

Quando sieno compiutamente cotti, passateli in uno staccio di crine, avendo cura di sgocciolarne la cottura onde conservare il *purée* assai condensato, se deve servire di sostegno a carni oppure frammesso. Allora ponete in una casseruola una mezza libbra di burro, nel quale, quando è caldo, passate al fuoco un cucchiaino da tavola di cipolline triturate finissime fino a che sieno cotte. Aggiungetevi allora il vostro *purée*, conditelo con un po' di sale e di pepe, versatevi sopra alquanto brodo o succo di vivanda, e, se è di magro, un poco di latte, o alquanto del liquido risultante da quella cottura.

Quanto al *purée* destinato per le zuppe non si abbia riguardo di inaffiarlo con brodo o altro nel passarlo al fuoco, il che anzi agevola l'operazione. Vi aggiungerete egualmente succo ristretto e brodo, e s'è di magro, del liquido risultante dalla cottura.

**Purées di legumi freschi.** I legumi freschi, come navoni, carote, radici in genere, di cui si voglia fare il *purée*, devono sottostare alla seguente operazione: dopo che sono mondati bisogna farli passare in acqua bollente, e quindi rinfrescarli per toglierne l'acredine, poscia farli cuocere in brodo. Quando questi legumi cedono facilmente sotto la pressione del dito, si ritirano dal fuoco, si stacciano e si passano per uno staccio di crine. Poneteli allora in una casseruola con due o tre cucchiainate di salsa vellutata, o, mancando questa, versatevi sopra del brodo e collegate insieme il tutto con quattro tuorli d'uovo.

Condite questo *purée* con pepe, sale, un pezzo di zucchero grosso come una noce, e una medesima quantità di burro. In qualunque modo sia unito insieme questo *purée*, bisogna che il pezzo di burro introdottosi si liquefaccia senza essere posto al fuoco, il che dà alle pietanze una maggiore delicatezza.

Come già dicemmo più sopra, bisogna, per le zuppe, versarci sopra più liquido, onde il *purée* passi più agevolmente per lo staccio di crine.

Se si vuole ottenere un *purée* più fino bisogna passarlo per la staminga; ma generalmente è questo un lavoro che si può risparmiare.

---

## ARROSTI E FRITTURE.

---

V' hanno due cose essenziali da considerarsi nei processi che devono eseguirsi per far arrostitire le carni: prima il modo di piantare e conservare il fuoco, poscia la qualità delle carni, che bisogna trattare diversamente secondo che sono bianche o rosse.

### **Modo di arrostitire le carni rosse e le bianche.**

Le carni rosse, quali p. e. sono quelle di bove o di castrato, esigono un fuoco chiaro, e specialmente piantato ai due lati dello spiedo. Non affrettate pertanto troppo la cottura, ma temperate il fuoco in modo da diminuirne gradatamente il calore. Un grosso pezzo, per esempio, un arrosto di bove o di castrato che pesi cinque o sei libbre, esigerà un'ora e mezzo di cottura. Gl' indizi dai quali si conosce che la cottura è giunta al punto conveniente sono: 1. Una certa resistenza che la carne oppone al dito che la preme; 2. un piccolo fumo che ne scappa da qualche parte; 3. alcune gocce di sangue che cominciano a trasudare. Le carni rosse si condiscono e arrostano da sè medesime col loro proprio succo.

Le carni bianche, come il vitello, l'agnello, il tacchino e l'altro pollame, si trattano in modo affatto diverso. Esi-

gono esse sino dal principio della cottura un fuoco lento, che dev' essere tale mantenuto sino alla fine. Di tratto in tratto vogliono pure essere spalmate di burro, perchè non mandano, come le carni rosse, tanto succo, e facilmente si rasciugano e abbrustoliscono. Si conosce che le carni bianche sono giunte al punto di perfetta cottura quando diventano tenere sotto la pressione del dito e lasciano traspirare alquanto fumo. Del resto, basta avere acquistata un po' di esperienza per saper fare arrostitire convenientemente le carni bianche. Il vero talento di chi arrostitisce si rivela nel modo con cui sa cuocere queste carni, le quali devono conservare tutto il loro succo fino al momento in cui compariscono in tavola, e si separano sotto l'azione del coltello senza stento in pezzi morbidi e succolenti.

## Tempo che esigono i vari arrostiti.

Trattando di carni da macello, come bovi, castrati, vitelli ecc. ecc., del pollame e della selvaggina, avremo occasione di dare alcuni consigli, che si applicheranno più particolarmente a ciascuna di queste vivande, ed indicheremo esattamente, per ognuna di esse, il tempo in cui devono rimanersene allo spiedo. Però diamo qui contro un piccolo quadro dettagliato del tempo che esige la cottura, sia di un pezzo di carne da macello, sia del pollame o della selvaggina, ammettendo sempre per principio che si abbia a servirsi di uno spiedo e che il fuoco sia ben sostenuto. Secondo i vari apparecchi d'arrosto più o meno perfezionati, bisognerà, già s'intende, più o meno tempo,

<i>Oggetti da arrostitire.</i>	<i>Tempo di cottura</i>
Pezzo di bove da 4 libbre e mezzo . . . . .	1 ora e mezzo
„ da 8 in 9 libbre . . . . .	2 ore e mezzo
„ vitello 4 libbre . . . . .	1 ora
„ coscia e spalla di castrato di „ 4 libbre . . . . .	1 ora
Agnello (1 quarto grande) . . . . .	1 ora
„ (1 quarto piccolo) . . . . .	3 quarti d' ora
Majale fresco 4 libbre . . . . .	2 ore
Porcellino da latte . . . . .	2 ore e mezzo
Cappono o pollastro . . . . .	1 ora
Pollo . . . . .	3 quarti d' ora
Tacchino . . . . .	1 ora e mezzo
Pivieri o colombi . . . . .	mezz' ora
Anitre . . . . .	3 quarti d' ora
Anitrocchi . . . . .	mezz' ora
Oca grassa . . . . .	1 ora e 1 quarto
Fagiani . . . . .	3 quarti d' ora
Pernici . . . . .	mezz' ora
Becaccie . . . . .	mezz' ora
Allodole lardellate . . . . .	venti minuti
Caprinolo (1 quarto) . . . . .	3 ore
Lepre . . . . .	1 ora e mezzo
Leprettino . . . . .	mezz' ora
Coniglietto . . . . .	mezz' ora

### **Materie per frittire.**

In tesi generale, per fare un buon frittume, bisogna esporlo ad un fuoco ardente, e servirlo tosto che manda un fumo vaporoso Ecco, del rimanente, alcune maniere

di procedere mediante le quali si può conoscere il momento preciso in cui la frittura è giunta al conveniente grado di perfezione. Si taglia un pezzo di mollica di pane, che si tiene immollata nella padella per alcuni secondi; se si ritira bene abbrustolita e colorata è prova che la frittura è all'ordine: oppure si spruzzano col dito alcune stille d'acqua nella padella; se il frittume schioppetta e rigetta l'acqua, è prova che è giunto al punto conveniente di calore, per poi gettarvi entro gli oggetti da friggersi: questi allora si versano nella padella, mantenendo sempre lo stesso grado di calore, se sono in pezzi minuti che non abbiano bisogno, per così dire, d'altro che di essere immersi nell'unto per essere cotti; se in quest'ultimo caso non si risparmiasse il calore al frittume si abbrustolirebbe la superficie dell'oggetto senza penetrarlo.

Ecco la sola teoria necessaria per far friggere convenientemente. L'esperienza e la pratica vengono quindi in soccorso della teoria, e più d'una volta avremo in seguito occasione di porgere in proposito più dettagliati consigli. Ora indicheremo li differenti grassi e untumi che si possono adoperare per gli oggetti che si hanno da friggere.

**Grasso di bove.** Il grasso di bove è, senza contraddizione, il migliore e quello che conserva più lungamente l'abbrustolato intorno gli oggetti che vi si fanno friggere. Per ottenerlo buono si prenda il grasso della pentola dell'allesso e si passi allo staccio, nonchè altrettanto grasso di arnione di bove tritato a pezzetti quadrati, che si fanno stemperare in un mezzo bicchiere d'acqua. Si mescolano insieme questi due grassi, e si ottiene in tal modo un untume eccellente, che conviene egualmente sì ai pesci che ai frammessi inzuccherati. In mancanza di grasso schiumato della pentola dell'allesso si adopera sugna.

**Osservazione.** Il grasso di arnioni di bove, adoperato da solo, è troppo compatto e di un sapore di grasso troppo

pronunciato. Il grasso di pentola solo rende morbido l'untume. La sugna sola lo fa egualmente morbido, ma di più ha l'inconveniente di spumeggiare e traboccare fuor della padella.

**Burro liquefatto.** Il burro liquefatto, detto anche burro schiarificato, è stimato a motivo del bel colore che dà all'oggetto da friggersi e del sapore delicato che comunica ad esso. Ma è necessario che il burro adoperato sia di ottima qualità e fatto di fresco, e specialmente purificato da qualsiasi stilla di latte. Ma non è già facile sempre procurarsi burro che riunisca queste condizioni, e si deve pagare ad assai caro prezzo. Di più, il burro liquefatto, quando non è puro, ha l'inconveniente, come la sugna, di spumeggiare al fuoco e traboccare fuor della padella.

**Olio.** L'uso dell'olio è ottimo per il pollame e i pesci di piccole dimensioni, come sogliole, sardine, piccole trote, ecc. ecc., ma è necessario che l'olio sia nuovo e di ottima qualità: il menomo sapore disagiata si riconosce tosto che si ponga a scaldare al fuoco, e si comunica subito agli oggetti da friggersi. Inoltre l'esperienza ha dimostrato che non si deve servirsi di olio d'oliva, anche se buonissimo, che per leggieri frittumi, i quali non esigono un forte calore; difatti, si ha osservato che l'ebollizione prolungata dell'olio sviluppa un certo sapore bruciaticcio assai pronunciato, e che allora comunica agli oggetti un colore cupo e denso, anzichè una tinta chiara e brillante.

---

## PIATTELLINI — GUARNITURE — CONDIMENTI.

---

I così detti piattellini (volgarmente *piatti fermi*) per servirsi della definizione de' più intelligenti, sono vivande che accompagnano i grossi servizi da tavola, e riempiono gli spazi frapposti ad essi.

Ve ne sono di caldi e freddi: i primi fanno parte del primo servizio, e si accompagnano ai leggieri tramessi, come i *rigonfi* e *liquefatti*, appartengono però al secondo servizio, si servono su piattellini o *tondi volanti*, vale a dire, che si fanno passare dinanzi ai convitati tosto che si servono dalla cucina alla sala da pranzo. I piattellini freddi si servono sopra nicchi o conchiglie, o piccoli tondi di simile o di particolare forma e destinati a quest'uso.

Esamineremo dapprima i *piattellini* che abitualmente vengono serviti; daremo alcuni particolari sul modo di apparecchiarli e di variarne le disposizioni. Ecco una lista che ci pare completa:

Burro

Cornici o citrioli

Capperi

Asparagi

Olive

Rape o radici

Conserva di cavoli rossi

Barbabietole  
Citriuoli in insalata  
Mescolanze  
Fichi freschi  
Poponi  
Carciofi con peverada  
Acciughe  
Sardine  
Ostriche marinate  
Tonno marinato  
Lingua affumicata (salmistrata)  
Salsiccie di Bologna o di Lione.

In ogni tempo si può procurarsi la maggior parte degli oggetti sunnominati; alcuni altri però non si hanno che in date stagioni. Ve ne ha parecchi che a noi basta nominare, senza che sia necessario indicare come si dispongano nei piccoli tondi, nella forma particolare ch'è loro destinato; ma ve ne ha pure un certo numero che merita una menzione tutta particolare e certi dettagli anche sul modo di prepararli.

**Poponi.** È difficilissimo il dare precise indicazioni mercè le quali si possa facilmente riconoscere se un popone è buono e di ottima qualità, e come dicesi maturo, *in punto*. I più esperti conoscitori se ne sono spesso ingannati. Il migliore pertanto è di riportarsene all'esperienza del mercante che sia già stato provato, e affidarsi interamente ad esso. Si taglia il popone a fette, che si nettano con ogni cura e si schierano mano mano sur un apposito tondo; per mangiarlo, si porge ai convitati un coltello da frutta e un cucchiajo.

**Carciofi con peverada alla francese.** Si devono tagliare, secondo la loro grossezza, in quattro od anche otto pezzi; levasi il fondo e le grosse foglie, si accomo-

dano le foglie arrotondandole alquanto, si soffregano con limone per impedir loro che abbruniscano, e si pongono nell'acqua con alquanto aceto. La salsa colla quale si mangiano dev'essere composta di pepe, sale, olio ed aceto.

**Acciughe.** Con cinque o sei acciughe, che bisogna scegliere della miglior carne rossiccia, si può benissimo guernire un nicchio o conchiglia ad uso di piattellino. Bisogna in prima ben lavarle, poi nettarle raschiandole leggermente con un coltello, aprirle, tagliar loro la testa e levarne la spina, asciugarle ben bene, toglierne ogni parte filamentosa, tagliarle in due in tutta la loro lunghezza, e per ogni metà formarne quattro o cinque filetti, secondo la grossezza dell'acciuga. Si pongono questi nella conchiglia, schierandoli in linee parallele, poi una seconda fila di linee trasversali, e così via via in modo da farne come una graticolata. Si guernisce all'ingiro il tondo o la conchiglia di prezzemolo, di cipolline bianche, di tuorli d'uovo, il tutto ben tritato, ponendo alternativamente il prezzemolo, il tuorlo di uovo e la cipollina. Si condisce quindi il tutto con olio d'oliva finissimo e con alquanto buon aceto.

V'ha ancora un metodo più semplice e che trova del pari buona accoglienza. Si pongono all'intorno del piatto i filetti delle acciughe preparate come fu detto più sopra, e si versa loro sopra del buon olio d'oliva senza altra guarnitura.

**Mescolanze alla francese.** I *piattellini* noti sotto un tale nome, che i Francesi chiamano *canapés*, sono pezzi di mollica di pane tagliata a forma quadrilatera oppure a cuore, in modo che, riunendosi colle punte, empiono il fondo della conchiglia. Si fanno friggere, e poi con un coltello si rendono alquanto cavi empindoli d'insalata d'acciughe bell'e condite. Nel disporre questa mollica di pane sul piatto se ne copre un pezzo con prezzemolo, un altro con tuorlo d'uovo, il terzo con fette di barbabietola,

il quarto con albume d'uovo cotto o sbattuto, il tutto ben finamente tritato, componendo in tal modo un apparecchio che riesce gradito insieme e alla vista e al palato.

**Salsiccia di Bologna o di Lione.** Prima ed unica cura è quella di scegliere un salsicciotto che sia di qualità perfetta. Il rimanente non è difficile. Si taglia in sottilissime fette che permettano, come dicesi volgarmente, di vedervi di traverso, e si guarnisce con prezzemolo arricchito.

## Guarniture.

**Guarniture di creste e arnioni di gallo.** Le creste che si devono tagliare hanno ad essere novelle, di un colore rosa, doppie e con lunghe barbe. Dopo averle mondate e approntate con cura, s'immergono in un'acqua quasi bollente; poi le si ritirano, si sgocciolano soffregandole colle dita per liberarle dalla pelle che le ricopre. Mano mano si gettano nell'acqua fresca, e si lasciano colà guazzare per più ore. Quando sono divenute bianchissime, si stillano, e, per farle cuocere, si schierano in una casseruola con burro finissimo, succo di limone e un po' di sale, versandovi sopra alquanto brodo. Quanto agli arnioni del gallo, dopo averli lasciati in molle nell'acqua fredda, si uniscono alle creste in ebollizione e si ritirano quasi subito, poichè se si lasciassero bollire si scioglierebbero in pezzetti: talvolta si aggiunge agli arnioni di gallo delle animelle d'agnello che vengono ammannite al modo stesso.

**Guarnimento di fegato di pollame.** Si leva la parte amara del fegato, che si lascia intero e si rammollisce alquanto nell'acqua quasi bollente. Per far cuocere

i fegatelli, si pongano in una casseruola con alquanto succo di carne e brodo, un mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto d'erbe assieme legate di timo, di prezzemolo, di rosmarino. pepe e sale. Si lascino bollire un quarto d'ora e si levi loro ogni grasso con attenzione.

**Guarniture di funghi.** I funghi destinati a tale uopo devono essere di mezzana grandezza, bianchi e ben rotondi; nell'approntarli si deve lasciar loro una parte del manico. Si armanniscono nel succo di limone misto ad un poco d'acqua; tosto che sono in ordine vi si aggiunge sale e burro e si lasciano cuocere lentamente e sopra una tenue fiamma per cinque soli minuti.

## Condimenti.

Dobbiamo aggiungere a queste generalità alcune osservazioni circa i condimenti che d'ordinario e più abitualmente si adoperano nelle cucine.

Il sale è per fermo il condimento per eccellenza, poichè toglie ad ogni vivanda ed ai legumi il sapore insipido, eccita l'appetito e facilita la digestione. Ma un buon cuoco deve adoperare il sale con arte, mentre i cuccinieri mediocri lo impiegano senza discernimento, ora aspergendo di troppo ora di poco sale le vivande che hanno da condire.

Il pepe bianco è da preferirsi al nero; l'impiego dell'uno come dell'altro si limita a pochi pizzichi nelle buone cucine, a meno che non sia per gli apparecchi i quali esigono una forte dose di quella spezieria.

La noce muschiata e i chiodi di garofano sono di un uso ancor più ristretto del pepe. Usati in piccole proporzioni e in certe circostanze, possono contribuire a dar un sapore

gradevole agli oggetti conditi; ma bisogna guardarsi da farne il menomo abuso.

Lo zenzero, i coriandoli, la cannella si adoperavano assai di frequente nelle antiche cucine; ma la moderna non se ne serve che di rado o per dire più giustamente punto se ne serve. Le quattro spezie sono del pari poco usitate al dì d'oggi, a meno che non siano da condire delle carni ch'entrino nei pasticci freddi.

Fra le piante aromatiche, come il timo, il basilico, la mazzorana, la timbra, e le foglie di lauro sono di un uso assai frequente nella cucina; ma non conviene porne dappertutto e in ogni occasione. Lo ripetiamo, col solo adoperare i condimenti con discernimento e in piccola dose si può da essi cavarne un vantaggioso partito, tanto pel sapore, quanto per la varietà dei condimenti.

Quanto all'erbe ordinarie, come prezzemolo, cerfoglio, serpentaria, aglio, cipolla giovane, cipolla, non ne parliamo qui che per incidente, avendo spesso occasione nel corso di quest'opera d'indicare come e in quali proporzioni si adoperano.

---

## DELLE ZUPPE E MINESTRE

---

Fu detto e scritto che le zuppe e le minestre sono *i barbari distruttori delle nostre compiacenze alimentari*; che *la zuppa è la prefazione del pranzo, e che una bell'opera non ha d'uopo di prefazione.*

Tutto codesto non distrugge punto il merito e la necessità di tali alimenti, essendo piuttosto l'espressione spiritosa di una particolare opinione e di un sapore individuale, mentre i più dotti e periti non esitarono di affermare che le zuppe anzi sono e saranno sempre gli agenti stimolanti di un ottimo pranzo. La zuppa dev'essere un pregustamento dato dalla scienza e dai talenti di un vero ed abile cuoco.

Quanto a noi, d'accordo pienamente con tale opinione, incominceremo anzi dal parlare non solo della zuppa, ma bensì del suo recipiente o pentola d'allesso che si voglia chiamare, consistendo in parte anche da tale arnese la riuscita delle vivande che si hanno ad apparecchiare; quindi insegneremo ai nostri lettori le ricette più piane e semplici e di facile esecuzione per approntare ottime zuppe e minestre.

**Modo di approntare e allestire la pentola d'allesso.** Anche la pentola dev'essere allestita con ogni discernimento e cura. Ponete in una pentola un pezzo di bove sia di coscia che di petto, e aggiungetevi una gallina, il che non guasta per nulla. Empite di acqua la pentola

o marmitta, in modo che la carne ne sia bene coperta (generalmente si pongono due o tre litri d'acqua per un chilogrammo e mezzo o due chilogrammi — da tre a quattro libbre di carne — di bove) aggiungetevi un po' di sale, e innanzi l'ebollizione misurate il fuoco in modo che sia lento lento affinchè la marmitta poco a poco si scaldi, il calore dell'acqua s'innalzi gradatamente e dilati le fibre muscolari del bove disciogliendo la materia gelatinosa che vi è frapposta. Allora la pentola si schiuma pian piano; l'osmazoma (sostanza nutriente contenuta nella carne muscolare degli animali), che è la parte più saporita della carne, disciogliendosi poco a poco, dà sapore al brodo, e l'albumina (o sostanza simile all'albumine d'uovo) parte del muscolo che produce la schiuma, facilmente si dilata e sale alla superficie colla scumaruola. Se, per liberarsi troppo prestamente da quella briga, si sollecita la bollitura, l'albumina si coagula nell'interno della carne, e non si avrà per risultato che un allessso duro da mangiarsi e un brodo non succulento e senza sapore.

Quando avete finito di schiumare la vostra pentola, aggiungetevi carote, pomi di terra, cipolle, in una delle quali avrete infitto tre chiovi di garofano; poi lasciate che il tutto si cuoca per cinque o sei ore. Bisogna che la pentola bolla pian piano e non faccia, per così dire, che un blando gorgoglio, espressione che fa ben comprendere il modo con cui si deve procedere per la cottura dell'allessso. Egli è seguendo esattamente queste istruzioni che si otterrà un allessso tenero, saporito e un brodo pieno di sapore e nutriente.

**Zuppa di cavoli (milanese).** Scegliete un bel cavolo perfettamente sano, mondatelo, tagliatene il cuore in quattro parti e le foglie più grosse in due. Quando la vostra pentola dell'allessso è in pieno ordine, estraetene di quel brodo una certa quantità che porrete in una casseruola

per cuocere i cavoli, aggiungendovi uno spicchio di sedano. Bisogna avere riguardo di non far cuocere sulla pentola dell'allesso nè il cavolo nè il sedano, poichè l'uno e l'altro comunicherebbe al brodo un sapore forte ed acre, che più non converrebbe per ammannire le salse e i manicaretti, poichè non sempre si ha a propria disposizione ed in pronto buon succo di carni ristretto e posto in serbo. Tagliate poscia il pane per la zuppa, preferendo sempre la crosta alla mollica, essendo che quella dà più buon sapore anche al brodo. Versate sulla zuppa il brodo della casseruola, ponetevi sopra i cavoli, e ritirate pure dalla pentola dell'allesso le carote ed i porri che aggiungerete ai cavoli.

**Zuppa alla regina.** Questa zuppa, malgrado il suo titolo pomposo e ambizioso, è facilissima a farsi in ogni famiglia. Se avete minutaglia od avanzi di pollame, di pollastrine o di tacchini (se non ne avete aggiungetevi un po' di vitello arrosto); ritiratene con cura gli ossi e la pelle. Fate cuocere due o tre cucchiai da tavola di riso nell'acqua tanto che il grano agevolmente si possa stacciare; poi tagliate le carni e pestatele insieme col riso. Ciò fatto, prendete brodo dalla vostra pentola, nel quale però non abbiate fatto cuocere altri legumi che carote e cipolle. Mettete questo brodo in una casseruola cogli ossi e le pelli dei volatili, fateli bollire per una mezz'ora, passate questo brodo attraverso una salvietta e stemperate il *purée* delle carni che abbia un colore come d'ambra e non sia nè più nè meno denso di tutte le altre zuppe di sugo condensato o ristretto. Tenete in caldo al bagnomaria, e, quando avrete da servire in tavola, aggiungetevi un bicchiere di buon fiore di latte. Ponete nella zuppiera croste di pane fritto nel burro e tagliatele quadrangolari; assaggiate che la zuppa abbia quantità sufficiente di sale, e servite.

**Zuppa di primavera** (*alla parigina*). Questa zuppa, come lo indica il suo titolo, non può essere vantaggiosamente ammannita che in primavera, e precisamente nei mesi di aprile, maggio e giugno. È la più graziosa e omogenea zuppa della cucina francese, quando sia bene riuscita, ma esige grandi cure.

Tagliate carote in forma di olive e navoni in forma di spicchi d'aglio, oppure cavatene le forme con uno o più stampi. Monderete altrettante cipolline, non più grosse degli altri legumi, altrettante cime di asparagi, cavoli-fiori divisi in piccoli mazzolini, fagioli con buccia tagliati e disposti in quadrilateri, e piselli. Tutti questi legumi devono essere prima posti nell'acqua bollente, con un poco di sale per alcuni minuti e poi passati in acqua fresca.

Procedete allora nel modo seguente: prendete un buon *consommé* o succo di carni bollenti, entro al quale getterete un mazzolino di sedani. Mettetevi dapprima a cuocere le carote e i navoni, poi le cipolline; quando saranno all'ordine, aggiungetevi gli altri legumi, che già si sono cotti per metà nell'averli ripassati nell'acqua bollente, e fate che non ne riescano troppo teneri: i fagioli e i piselli devono restarsene verdi, il *consommé* deve essere in poco tempo chiarissimo, limpido e bene condito col succo delle carni. Potete servire questa senza pane.

**Osservazione.** A tutte le zuppe in generale di legumi si può aggiungere un po' di zucchero per togliere l'acidità che potrebbe loro rimanere anche dopo essere stati passati con ogni cura nell'acqua bollente. Inoltre, a queste medesime zuppe si può aggiungere foglie intere di lattuga, cotte fra due sottili fette di lardo appicciate.

**Zuppa di riso** (*alla francese*) Prendete un quarto di libbra di riso, e dopo averlo bene mondato lavatelo in più acque fredde, strofinandolo colle mani. Immergetelo

nel brodo in modo che ve ne sia quanto basti per farlo cuocere a fuoco lento; guardatevi bene dal rimestarlo durante la cottura, poichè i grani devono restarsene interi. Una volta che il riso sia cotto, ponetelo in una zuppiera, aggiungendovi brodo e un po' di succo di carni bollente. Otterrete in tal modo una zuppa limpida e netta, mentre se ci versate assai brodo durante la cottura non avrete che una zuppa torbida e poco gradevole alla vista.

Si fa la zuppa col latte di mandorle, aggiungendovi sei mandorle amare peste con un poco di latte bollente e che si spumano per estrarne la parte oleosa e lattea che si aggiunge quindi alla zuppa.

**Pilau alla turca.** Preparate e fate cuocere il riso come fu detto più sopra, aggiungendovi un po' di zafferano e tre piccoli grani di pimento in polvere, poi un pezzo di burro fresco ed un poco di midolla di bue liquefatta. Servite sopra un piatto con *consommé*, che terrete pronto in disparte.

**Zuppe varie con le paste d'Italia.** Fate bollire in una casseruola con brodo e alquanto sugo di carni ristretto, se ne avete in serbo, un mazzetto di sedani, una cipolla armata di due chiovi di garofano, sì che il brodo diventi limpido e privo di grasso. Lasciate bollire per circa un quarto d'ora almeno, poi, tenendolo sempre bollente sul fuoco, versatevi le paste, come i vermicelli, i maccheroni, le lasagne, ecc. ecc. Mezz'ora almeno è necessaria per la cottura di queste pasta che chieggono per accompagnamento un piatto di buon cacio grattugiato, di cui alcuni versano uno o due cucchiaini sulla zuppa.

**Zuppa d'erbe.** Prendete due porri, due lattughe, acetosa, cerfoglio, tagliate alla buona queste erbe, passatele al burro, prima i porri, poi le lattughe e l'acetosa, e finalmente il cerfoglio. Quando questi legumi sono bene penetrati del condimento, immollateli nell'acqua calda

o meglio ancora in brodo di piselli, e aspergeteli di un po' di sale e di pepe. Fateli bollire per una mezz' ora, aggiungete quattro tuorli d'uovo, che avrete stemperati in alquanto latte, nonchè alcuni pezzetti di burro fresco.

**Panata.** Prendete la mollica di un pane tenero che porrete in una casseruola con acqua perchè bene si rammolisca, nonchè una mezza libbra di burro fresco, pepe e sale. Fatela bollire per un' ora in un angolo del fornello e sopra un fuoco assai lento, per tema che non si attacchi alle pareti e nel fondo della casseruola. Aggiungetevi, poco prima di servirla, quattro tuorli d'uovo stemperati con un poco di latte e un po' di burro fresco tagliato a piccoli pezzetti. Che questa zuppa però non abbia ad essere troppo densa, sebbene non si abbia, come fanno taluni, da passare per lo staccio, perlochè allora la panata perde di sua qualità.

**Zuppe di pesci** (*alla Provenzale, alla Veneziana, alla Chioggiotta*). Per ammannire questa zuppa bisogna servirsi di mezza libbra od anche tre quarti di libbra di buon pesce per ogni persona. Prendetene di varie sorta, come pesce cappone, argentino, granchiolini, aselli, sogliole, piccolissimi barelli, triglie, orate, rombo, astice, sampieri; più c'è varietà di pesci, e più la zuppa diventa migliore. Eviterete nonpertanto di adoperare pesce che sia troppo oleoso. Ponete in una casseruola tanti bicchieri d'acqua quanti avete invitati, un buon bicchiere d'olio di oliva, due cipolle di mezzana grandezza tagliate a fette, due bianchi di porro tritati, quattro spicchi d'aglio e prezzemolo tritato, un po' di scorza d'arancio e di limone, un cucchiajo da tavola di zafferano (più o meno secondo il gusto delle persone), due chiovi di garofano, due foglie di lauro, sale e pepe. Sopra questo apparecchio collocate i vostri pesci, che saranno in prima bene mondati, lavati e tagliati a pezzi. Rimescolate bene insieme, ponendo la

casseruola sopra un fuoco ben ardente, e lasciate cuocere per ben mezz' ora, quindi servite in una zuppiera, prendendo fuori il pesce con un cucchiajo, onde non mandarlo a pezzi.

Si può anche immollare fette di pane sotto la zuppa e servire quindi da pasto il pesce, ed anche, per fare il brodo più succolento, si fa cuocere in precedenza altri pesci minuti del cui brodo si usa invece che dell' acqua. Finalmente si può anche, invece di casseruola, servirsi di una gran pentola di terra sopra un fuoco ardentissimo che abbracci tutti i lati del recipiente e lo sorpassi in altezza colla fiamma. Questo, a nostro parere, è il miglior sistema, perchè la padella o pentola si presta meglio che non una casseruola di rame, e il fuoco di legna è preferibile a quello del carbone per bene acceso che sia : l' ebollizione è più rapida, la zuppa di pesci è più presto e più perfettamente cotta.

---

## B O V E

---

La carne di manzo o bove è uno dei nostri migliori alimenti ; è assai nutritiva e facilmente si digerisce, in ispezialità allorquando il bue è giovane e sia stato nutrito di buone pasture. Quasi tutte le parti del bove vengono utilizzate per la cucina, e c'è una infinità di modi di convertirle in ottimi alimenti. I principali che si servono per tavola sono la schiena, le parti deretane sino alla cavicchia, il culaccio, il dorso, lo scennello, il filetto, che d'ordinario si apprestano allessi per fare il brodo ; tuttavia la parte del dorso, ammannita in *rosbif*, è più succulenta e saporosa che non bollita ; è un boccone salutare ed eccellente. Il filetto è la parte più apprezzata, e figura benissimo nel primo servizio di un pranzo, anche come arrosto. Col petto, col cervello, la lingua, il palato, gli arnioni, la coda, si fanno ogni sorta d'intingoli e manicaretti, cui si aggiungono varie guarnizioni.

**Manzo allessso.** Il manzo, di carne assai colorita e come marmorizzata di grasso, è il migliore. Il dorso, le costole coperte, il culaccio, i lombi, sono i pezzi che meglio convengono per allessare. Prendete di preferenza il dorso, e ritiratene il piccolo filetto che tempesterete di lardo fino e di cui formerete un buon antipasto od un arrosto. Disossate il vostro pezzo di bue, legatelo con spago rotolandolo in pezzo riquadro cogli ossi, e formerà un ottimo brodo purchè lo abbiate a tenere d'occhio con ogni cura,

sia schiumandolo che moderandogli il fuoco, come si è detto, all'uopo di ottenere ad un tempo un brodo nutritivo e un allessò tenero e saporito. Guarnite il vostro pezzo di bue sia di una salsa di pomi d'oro, sia di cavoli tagliati in quarti, passati prima in acqua bollente e cotti poscia nel brodo grasso della pentola d'allessò, da cui ritirerete le carote intere; queste tagliatele in due e approntatele debitamente con un coltello. Attorniate il vostro pezzo di bue allessò con un cuoricino di cavolo e una fetta di carota alternatamente, potendovi anche aggiungere un grosso salsicciotto, che avrete fatto cuocere coi cavoli, facendolo a fette e sovrapponendo ad ognuna di esse un cuoricino di cavolo.

**Manzo allessò alla borghese.** Prendete un piatto di terra che possa essere adoperato al fuoco, ovvero un tondo d'argento, sul quale schierate in fette un avanzo di allessò che avrete tagliato il meglio possibile. Condite con pepe, sale, cipolle e prezzemolo tritato finamente. Aggiungete un cucchiaio di brodo, poi, per di sopra aggiungetevi un leggiero strato di pane grattugiato biondo. Cuoprite con un coperchio di casseruola, e fate cuocere lentamente sopra un tenue fuoco per venti minuti con ceneri calde sopra e sotto.

**Insalata di manzo allessò (alla italiana).** Schierate a mo' di corona attorno ad un piatto i rimasugli di manzo allessò che avrete tagliati a fette, ponetevi sopra pepe e sale, se vi aggrada anche cipollette e prezzemolo tritato minutamente. Condite il tutto con tre buoni cucchiari di olio d'oliva della miglior qualità, un cucchiaio da tavola di aceto, e poi servite.

**Bifteks** (all'inglese). Il vero bifteks deve essere tolto dalle costole o dal filetto di bove. Dopo avere scelti i pezzi che meglio vi convengono, leverete loro ogni parte grassa e nervosa, tagliandoli in porzioni dello stesso spessore (due o tre centimetri od un pollice), stacciando legger-

mente ognuno di questi pezzi, ai quali darete una forma rotonda. Immollate il bifteks nell'olio d'oliva, se volete ridurlo più tenero, ovvero spalmatelo di burro finissimo, che prima avrete fatto liquefare e in cui avrete posto un pizzico di sale.

Approntate allora un bel fuoco di brage, chiaro, ardente senza oggetti estranei che producano fumo. Collocate su quello la vostra graticola bene monda e su di essa il bifteks approntato come si disse. Vigilatene la cottura, ma non toccatelo fino a che non giunga il momento di rivoltarlo; il qual momento vi sarà indicato da certe bollicine che si manifestano nella parte superiore della vivanda. Rivoltato che l'abbiate, non dovete più toccarlo fino a che non lo deponiate sul tondo per servirlo in tavola. Si deve esaminare soltanto colla punta del dito, riconoscendosi ad una certa resistenza che oppone la carne essere la cottura giunta al suo punto di perfezione. Disponete allora circolarmente i pezzi sul tondo, conditelo di sale, pepe e sovrapponetevi una salsa composta di burro fresco mescolato con prezzemolo bene tritato e succo di limone. Fate friggere in disparte patate tagliate in minuzzoli quadrati della lunghezza del dito mignolo, lievemente condite di sale, guernitene il bifteks e servitelo caldo quanto è possibile.

I bifteks col burro d'acciuga o con pomodoro si ammanniscono allo stesso modo, tranne che, in luogo del burro e prezzemolo, vi sovrapponete il burro di acciughe e pomi d'oro in salsa. Si può parimenti, volendolo, sostituire le patate, sia con crescione, che si condisce con un poco di sale e aceto, sia con grossi citriuoli tagliati a fette oblunghe.

**Osservazione.** Bisogna guardarsi dal condire i bifteks durante la cottura: è questo un grave errore, di cui dobbiamo far conoscere le conseguenze. Il sale, che sul fuoco

diventa un dissolvente, fa sanguinare le carni e toglie loro il succo, che è la loro qualità più preziosa. Osserverete allora che la bragia, su cui vengono cotte le carni, si trova tutta aspersa del loro succo, ed è codesto che risvegliò l'idea d'inventare graticole inclinate, con uno scolaio destinato a ricevere il succo ed il grasso proveniente dalla cottura. Questa invenzione può essere un mezzo per evitare il fumo; ma non ha alcun effetto per la cottura, che non deve essere praticata altrimenti da quella che abbiamo detto.

Guardatevi pure, una volta che i bifteks sono sulla graticola, di voltarli e rivoltarli più volte. Basta avere un poco di esperienza e di buon senso per astenersi da tale procedere; il risultato può compromettere la cottura. Seguite anche in ciò il metodo indicato.

**Bove alla moda.** Prendete di preferenza un bel pezzo di culaccio; abbiate del lardo che taglierete a pezzi grossi soltanto come il vostro mignolo, e che condirete con pepe, sale, timo, lauro, prezzemolo tritato finamente, e che spalmerete con un poco d'olio. Lardellatene il vostro pezzo di bove con un lardatoio da parte a parte, in maniera che i pezzi di lardo siano equidistanti gli uni degli altri. Prendete una padella o marmitta, ponetevi un po' di grasso, e rimescolatevi dentro per un quarto d'ora il vostro bove; quindi guarnitela di due o tre carote intiere, sei cipolle, ad una delle quali infilerete tre chiovi di garofano, un mazzetto di erbe legate insieme, di due piedi di vitello o di alcune cotenne di lardo, di due cucchiariate abbondanti di brodo, di un bicchiere di vino bianco e di due bicchierini di acquavite. Cuoprite la pentola o marmitta con un coperchio che chiuda bene, e lasciate cuocere in modo che non ne segna evaporazione alcuna e a fuoco lento per cinque o sei ore almeno. Passato il qual tempo, digrassate e riducete a metà levando i legumi e le erbe, aggiungete

una cucchiata di salsa spagnuola e le carote che avrete già prima ritirate innanzi che sieno troppo cotte, e che avrete affettate. Potete, se v'aggrada, aggiungervi piccole cipolline cotte o peste e imbevute di succo ristretto o sapore.

Il bove alla moda si serve parimenti freddo con una parte degli ingredienti che devono formare come una gelatina. Bisogna però aver cura di ritirare questa gelatina innanzi di porvi la salsa spagnuola, la quale serve a fare la salsa del bove alla moda quando si suole servirlo caldo.

**Palato di bove.** I palati del manzo devono essere mondati con gran cura: passateli prima in acqua bollente, poi raschiateli per levar loro la pelle, e lavateli ben bene. Metteteli allora in una casseruola con un cucchiaino di farina, un mazzetto di erbe legate insieme, una cipolla guernita di garofano e alcuni pezzi di grasso di lardo per nutrire e dar consistenza alla cuocitura. Fateli cuocere a fuoco lento per sei o sette ore. Una volta cotti, ripuliteli con una salvietta od un pannolino e ammanniteli con quella salsa che più vi gradisce.

I palati di bove possono approntarsi sotto altre forme, a guisa di ciambelle rinvoltolati in pasta e fritti come il pollame; con salsa bianca di fior di latte in un turbantino; alla lionese, con un succo ristretto di cipolle brune; alla tendesca, con salsa tedesca. Finalmente se ne fanno ottimi pasticci caldi; si tagliano in pezzi riquadri nella lunghezza di due dita, poi si pongono in una salsa spagnuola guernita di funghi; allora, prima di servirli in tavola, si aggiunge succo di limone.

**Lingua di bove.** Mondatela e ponetela in acqua bollente per levarne la pelle. Tosto ch'è sufficientemente approntata, armatela di lardelletti come le costole o il filetto di bove, e fatela cuocere nella pentola dell' allessò. Finalmente disponetela in un tondo tagliandola per lungo,

senza però separarla, e servitela con sotto quella salsa che sia di maggior vostro gusto.

Senza ripeterci inutilmente sul genere di salse, le quali, a vero'dire, sono quelle che formano il vero nome o titolo delle vivande, diremo, che se volete ammannire sia un filetto, una costola, una lingua di bove, colla peverada, coi citrioli, coi funghi, colle olive, col succo ristretto di carni, colla salsa tritata, coi pomodoro all'italiana (colla salsa dello stesso nome), alla fiamminga, con guernizione di legumi, alla milanese con sotto maccheroni, alla bretone, con fagioli, con madera, ecc. ecc. non vi rimane altro che consultare ognuno di questi articoli speciali, e le carni, sempre trattate allo stesso modo e coi processi già una volta indicati, non variano più se nou per la qualità della salsa o guarnimento che vi aggiungete.

**Arnioni di bove.** Tagliate gli arnioni di bove per metà, levatene la carne bianca e dura che vi si trova, sfetteggiateli e poneteli in una padella con un pezzo di burro. Fateli cuocere prestamente sopra un buon fuoco, affinché non perdano del loro succo. Quando sono cotti per metà aggiungetevi un cucchiarino da tavola di cipolline e di prezzemolo tritati insieme; poi finite di cuocerli, e collegateli insieme con un mezzo cucchiaio da tavola di farina. Versatevi quindi un bicchier di vino bianco, conditeli di pepe e sale, poi ritirateli dal fuoco senza lasciarli bollire, aggiungendovi un pezzo di burro fresco grosso come una noce e succo di limone.

Gli arnioni col vino di Sciampagna si preparano allo stesso modo, vi si adopera soltanto vino di Sciampagna invece di vino bianco ordinario, il che però non li rende già migliori.

Per gli arnioni coi funghi non s'ha altro da aggiungere che funghi passati al burro.

**Osservazione.** Se, dopo aver bene conditi e ammanniti

gli arnioni, osservate che v'abbia troppa salsa, ritirateli collocandoli sur un tondo intanto che restringete la salsa al conveniente grado. Dopo ciò, li rimetterete nella salsa, senza però collocarli di nuovo sul fuoco, ma aggiungendo solo il pezzo di burro fresco e il sacco di limone, come è detto più sopra.

Gli arnioni di vitello, di castrato, ecc. ecc. si ammanniscono allo stesso modo che gli arnioni di bove.

**Coda di bove.** Si taglia in due o tre parti una coda di bove, e si lasciano guazzare per due o tre ore. Quindi, dopo averli posti in acqua bollente con un poco di sale per alcuni minuti, si pongono in casseruola per due o tre ore, come noi abbiamo indicato per il bove alla moda. Del rimanente, si può risparmiare anche questo lavoro, ponendo la coda senza farla guazzare nè porla in acqua bollente, in una casseruola, entro alquanto succo di carni o di brodo, due cipolle, una delle quali armata di due chiovi di garofano, tre carote e un mazzolino d'erbe legate insieme. Fate cuocere a fuoco lento, poi ponete in tondo guernito di lattughe cotte e di pezzi di carote che monderete a dovere ponendone un pezzo ogni lattuga. Fate restringere il succo della casseruola e versatelo poi nel tondo ungendone equabilmente sia i pezzi di coda che i legumi.

Seguirete eguale sistema anche per preparare i piatti qui sotto indicati:

**Coda di bove coi cavoli,** ponendovi attorno cavoli in istufato e cotti nel succo.

**Coda di bove coi pomodoro,** con una salsa di questo nome che vi verserete sopra.

**Coda di bove coi navoni,** con un intingolo di navoni.

**Coda di bove coi funghi,** con un intingolo di funghi.

**Coda di bove col succo ristretto di lenticchie, di piselli, di cipolle, di radici, ecc. ecc.,** aggiungendovi sopra uno di questi succhi a vostra scelta.

## VITELLO

---

Il vitello che non conti più di sei settimane è il migliore; la carne vi è fina e cuocendosi diventa bianca. Il vitello di carne bruna è molto meno stimato.

La carne di vitello è gelatinosa, nutritiva a un tempo, rinfrescante e di facile digestione; conviene a tutte le età e ad ogni temperamento.

**Vitello alla borghese o nel suo succo.** Prendete sia la parte dell'arnione, sia una rotella di culaccio, che passerete in casseruola con un pezzo di burro, avendo cura di fargli prendere un bel colore dorato. Aggiungete quindi un bicchiere d'acqua, un mazzolino d'erbe legate insieme, due o tre cipolline, pepe e sale, e fate cuocere a fuoco lento per due ore e mezzo o tre in una casseruola coperta con un poco di fuoco per di sopra. Si può inoltre aggiungervi alcune carote o patate mezzo cotte. Quando il vitello è in ordine, levatelo dal suo untume o grasso e servite in tavola.

**Petto di vitello infarcito** (alla triestina). Levate dapprima gli ossi che si trovano nel petto, disossandolo fino a due dita dal tenerume. Dopo aver fatto quindi una incisione fra la carne di sopra e quella delle costole, introducetevi sia una infarinatura di crostata, sia carne in salsiccia, sia finalmente un infarcito composto di carne di vitello, che triturerete colla medesima quantità di lardo,

ponendovi pepe, sale, qualche cipollina, prezzemolo fritto e un uovo intero. Cucite con un grosso ago o spago le carni che contengono il farcito, affinchè questo, cuocendosi, non esca. Fate cuocere il petto allo stesso modo che le altre carni di vitello alla borghese, oppure anche in ispiedo, e aggiungetevi tale salsa o guernimento che meglio vi convenga. Potete pure con un piccolo cucchiaio di farina e burro comporre un legame di salsa e spargerlo sulle vivande in cottura.

Così facendo la salsa non esige nè tempo nè fatica di sorte.

**Fricassee di vitello** (alla veneziana). Incominciate col fare una fricassee con savor bianco, nella quale porrete fette di vitello arrosto levato dal pranzo. Ecco in quale maniera agirete: anzitutto levate i nervi e il grasso superfluo insieme colla pelle o crosta colorata, e lo tagliate in sottili e regolari fette, cui potete dare una forma rotonda od ovale. Le fate riscaldare in quella salsa con savor bianco, cui potete aggiungere anche funghi o tartufi secondo la stagione.

**Costolette di vitello** (alla inglese). Questa pietanza ha il vantaggio di essere approntata sul momento. In campagna, per esempio, si trova agevolmente il modo di procurarsi un pezzo di lardo. Prendete un pezzo di carne magra di vitello che tagliate e stacciate in fette dello spessore e grandezza di una costoletta ordinaria, e preparate altrettanti pezzi di lardo tagliati allo stesso modo. Ponete in una padella o casseruola un pezzo di burro; quando è liquefatto, collocatevi entro le fette del vitello e del lardo, che rimestate quando hanno preso il colore abbronzato da un lato e ritirate allorchè lo giudicherete conveniente saggiando prima se vi resista alla compressione del dito: allora la vivanda è cotta. Collocate sur un tondo e circolarmente i pezzi di vitello e di lardo, dispo-

nendo alternativamente un pezzo dell' uno e un pezzo dell' altro.

Versate pure nel recipiente un cucchiaino mediocre di farina, che stempererete bene con alquanta acqua; non bisogna però lasciar bollire questa semplice salsa che porrete sulle vostre costolette.

**Osservazione.** Il lardo che si adopera non dev' essere troppo salato. Nel caso in cui non aveste a vostra disposizione che lardo più salato di quello si convenga, lo farete cuocere per metà nell' acqua prima di servirvene.

**Animelle di vitello** (all' inglese). Le animelle di vitello, che sieno state dapprima bene guazzate e passate in acqua bollente, dovrete passarle al fuoco con due tuorli d' uova, che avrete sbattuti con burro liquefatto; in seguito aspergetele e rinvoltolatele anche nella mollica di pane e fatele poi cuocere allo spiedo, assicurate con spranghette di ferro o di legno. Servitele quindi in tavola con un po' di succo sovrapposto.

**Animelle di vitello** (alla tedesca). Guazzate, passate in acqua bollente con un po' di sale e cuocete prestamente le vostre animelle, sia nel burro, sia in una casseruola fra due listelli di lardo, semplicemente in un poco di brodo schietto, poscia sovrapponetele ad una salsa tedesca con un guernimento di funghi.

**Animelle di vitello** (alla spagnuola). Procedete del pari, salvo che la salsa abbia ad essere spagnuola.

**Tenerumi di vitello** (all' uso di pollame). Levate ad un petto di vitello il solo tenerume; tagliatelo a fette dello spessore di un dito e larghe come un tallero. Lasciatelo guazzare nell' acqua tepida un' ora, poi passate in acqua bollente e sale. Questi pezzi poneteli quindi in una casseruola con cipollette od una sola cipolla armata di due chiovi di garofano, un mazzolino d' erbe legate, [un poco di sale e acqua quanto basti perchè sieno coperti. Fateli

cuocere in tal modo per un'ora e mezzo, usando l'attenzione di levare la schiuma che viene alla superficie durante la cucinatura.

Passate quindi il tutto, tranne il vitello, per lo staccio; ritirate i tenerumi dalla casseruola, nella quale porrete un pezzo di burro e un cucchiaino da tavola di farina. Quando questa sarà ben calda, mesceatevi il succo liquido, diluendo con precauzione, in modo che non s'abbia da produrre qualche gnocco; perchè se ce ne fossero, bisognerebbe ripassare di nuovo il tutto per la stamigna. Riponete i tenerumi nella casseruola, lasciateli bollire un quarto d'ora, poi legate insieme con due o tre tuorli d'uovo.

**Tenerumi di vitello al sole.** Quando vi rimangono dei tenerumi sopraddetti, frigeteli per metà insieme con burro e mollica di pane, e, dopo averli ravvoltolati nel tuorlo d'uovo, passateli una seconda volta. Allora fateli friggere complicatamente in grado che non sia troppo caldo, e serviteli come tortelli in piramide sopra di una salvietta coronandoli con un mazzolino di prezzemolo fritto.

Tutti gli altri tenerumi alla francese, che portano le varie denominazioni qui sotto indicate, si ammanniscono allo stesso modo, soltanto che le salse e li guarnimenti, che danno appunto varietà al nome loro, si cangiano secondo i gusti, i luoghi e le stagioni.

**Tenerumi con punte d'asparagi,** con un guarnimento di punte d'asparagi nel mezzo.

**Tenerumi di piselli,** temperandoli con piselli cotti con lardo.

**Tenerumi alla giardiniera,** con una giardiniera di vari legumi.

**Tenerumi con purée di acetosa,** sparsi nella stessa salsa.

**Tenerumi di pomodoro,** con la salsa dello stesso nome.

**Tenerumi di vitello** con cicoria, con funghi, con manicaretto o strato di detti legumi.

**Testa di vitello al naturale.** Dopo aver fatto scelta di una bella testa di vitello molto bianca, la immergerete nell'acqua bollente per levarne i peli ed ogni estranea pellicola, disossandola diligentemente presso a poco fino ai cinque o sei centimetri (circa due pollici) dal muso e dalle mascelle. Lasciatela guazzare una intera notte nell'acqua; allora l'asciugate, e dopo averla soffregata con succo di limone, la ravviluppate in un pannolino. Ponete in una casseruola una manata di farina, alquanto pezzetti di lardo, sale, due carote e due cipolle armate di due chiovi di garofano. Stemperate con acqua in sufficiente quantità per coprire tutta la testa, che farete cuocere per tre ore almeno. Cotta che sia in punto, sgocciolatela, ponetela sur un tondo, apritene il cranio per levarne gli ossi che cuoprono il cervello, e che lascerete allo scoperto. Traetene la lingua, fendetela in lunghezza, e applicatela sul muso, ponetevi sopra un pizzico di prezzemolo, ed uno più abbondante sul cervello. Servite a parte in un vasetto per salse un intingoletto acido nel modo seguente: cipollette e prezzemolo tritati insieme, pepe e sale, olio ed aceto.

**Testa di vitello a testuggine.** Ammannitela come la precedente, e mascheratela con un intingolo di fantasia, che comporrete nel modo seguente:

Fate una salsa spagnuola ristretta ponendovi una mezza bottiglia di vino di Madera; aggiungetevi alquanto pepe di Caienna ed alcuni piccoli pimenti bene triturati: bisogna che questa salsa sia ben condita di spezierie e piccante. Componete il vostro guernimento di animelle di vitello, di croste e arnioni di gallo, di funghi, di olive e di citriuli a fette rotonde, di tuorli d'uovo duro, di lingua tagliata a pezzetti riquadri, di fondi di carciofo, guernite di gamberi

marini o di granciporri, entro i quali porrete animelle di vitello foracciate minutamente con filetti di lardo minuto.

Si può anche ammannire questa vivanda con minor guernimento; ma la salsa ad ogni modo deve sempre essere piccante e con molte spezie, e deve sentire il sapore del vino.

**Cervella di vitello.** Si deve innanzi tutto mondar le cervella, levar loro accuratamente i vasselli sanguigni e il sangue grommoso che 'vi si fosse rappreso, poi farle guazzare in acqua tepida. Fatele quindi cnocere nell'acqua con sale, pepe, aceto, cipolle, lauro e prezzemolo. Basta solo che stieno al fuoco una mezz'ora. Allora le sgocciolate e ammannite in un piatto condendole di pepe e sale.

Potrete anche condirle nel modo seguente:

*Burro nero*, facendo abbrustolire un pezzo di burro, nel quale verserete alcuni steli e foglie di prezzemolo; versate poscia il tutto sulle cervella con una stilla di aceto.

**Alla marinera con salsa piccante**, adoperando queste varie salse ed anche altre secondo il gusto delle persone.

*In marinata*, procedendo in tal modo: tagliate le cervella in cinque o sei pezzi, che condirete di pepe, sale e aceto; sgocciolatele e passatele in una pasta da friggere; mettele quindi in strutto o grasso che non siano troppo caldi, e servitele con un mazzolino di prezzemolo fritto.

**Fegato di vitello allo spiedo.** Dopo avere scelto un ottimo fegato di vitello, lo forate leggermente introducendovi grossi pezzi di lardo ben condito. Fatelo marinare per sei ore con pepe, sale, timo, lauro, cipolle affettate, prezzemolo, olio e succo di limone. Infilzate in una spranghetta ad uso spiedo, passandone altre spranghette di legno attraverso onde meglio assicurarle allo spiedo, cui assicurerete la vostra spranghetta da entrambi i lati.

Ravviluppate il fegato di vitello con un foglio di carta bene impregnata di burro. Un'ora e mezzo basta per cuocerlo; del rimanente, sarete certo che sia cotto dal momento che non spande più sangue. Alcuni istanti prima di levarlo dallo spiedo tagliatene la carta che l'avvolge, onde assuma un bel colore, e servitelo, aspergendo prima la vivanda con una salsa piccante.

**Fegato all'italiana.** Tagliate il fegato in pezzi di due o tre linee di spessore, ai quali darete la forma di crostelli alla marinara. Fate liquefare un pezzo di burro in padella assai spasa e gettatevi entro le fette di vitello, che condirete e farete friggere sopra un fuoco ardente. Quando sono arrossate da un lato, rivoltatele, poi, se resistono alla pressione del dito, ritiratele dalla padella, entro cui porrete un poco di cipollina, di prezzemolo e di funghi tritati, una cucchiata di salsa spagnuola, un bicchiere di vino bianco; poscia fate cuocere a lento fuoco per cinque o sei minuti il fegato, e finalmente servitelo in un piatto circolarmente, aggiungendovi succo di limone. Legherete la salsa con un poco di burro stemperato in farina; ma questa salsa non fatela cuocere.

**Fegato alla veneziana.** Tagliate il vostro fegato in minute e sottili fette della grandezza di mezzo tallero, e versatele in una padella dove avrete posto e liquefatto burro insieme con poco olio, cipolle, un pizzicotto di prezzemolo, sale e pepe in discreta quantità. Collocate la padella sopra un fuoco ardente, e rimescolate sempre con un cucchiaio di legno onde agitare costantemente il fegato, che lascierete al fuoco fino a che vada scemando lo scoppiettio e assuma un bel colore di bronzo dorato carico; levatelo assai morbido dal fuoco e servitelo tosto.

**Fegato soffocato o alla borghese.** Lardellate misuratamente un fegato di vitello; e fate leggermente abbronzare circa mezza libbra di burro in una casseruola,

rimescolate il fegato per ogni parte. Aggiungetevi sale, pepe, carote, cipolle, un mazzolino di erbe legate, due bicchieri di vino bianco. Cuoprite bene, e lasciate cuocere a fuoco lento per tre ore. Abbiate cura di agitare lievemente la casseruola di tratto in tratto, perchè il fegato non si attacchi al fondo. Mezz'ora prima di servire, si possono aggiungere alquante carote in bastoncini e qualche cipollina, che serviranno di guernimento.

**Orecchie di vitello farcite.** Fatele prima guazzare in acqua fredda, poi immollatele in acqua bollente per levar loro i peli ed ogni parte immonda. Allora ponetele in una casseruola il cui fondo sia guernito di fettucce di lardo, cuopritele anche dello stesso lardo e aspergetele di vino bianco e di brodo in eguale quantità, aggiugnendovi sale, pepe, qualche carota tagliata, un mazzolino d'erbe e fette di limone senza cortecchia nè semi. Questo può servire per ammannirle allesse aggiugnendovi quella salsa che più vi aggrada, ma specialmente una salsa piccante e di pomi d'oro. Avrete intanto, per infarcirle, approntate mollica di pane, latte, parmigiano grattugiato, e quando questo miscuglio sarà giunto alla conveniente consistenza, lo legherete con burro fresco e tre o quattro tuorli d'uovo. Allora guarnirete le orecchie con questo infarcito, le spalmerete di burro tiepido, aspergendole di un misto di mollica di pane finissimo e di formaggio grattugiato, poi fatele cuocere, servendole con salsa e anche senza.

**Orecchie di vitello fritte.** Fatele cuocere come sopra si è detto; poi tagliatele a pezzi presso a poco di eguale grossezza, e lasciatele per alcune ore in una marinata rivoltandole di tratto in tratto. Dopo averle sgocciolate, investitele in una pasta da friggere e cuocetele in una padella fino a che acquistino un bel colore di abbr-

stolato e servitele in tavola con un semplice guernimento di prezzemolo fritto.

**Pasticcio di vitello alla casalinga.** Prendete un pezzo di vitello che taglierete a pezzi; ponete questi in una casseruola con burro, condite di pepe, sale, qualche cipolla e un mazzolino d'erbe legate; al tutto aggiungerete un bicchiere d'acqua.

Prendete un tondo ben concavo che possa porsi al fuoco; formate una pasta ordinaria da pasticcio; guarnitene l'interno del tondo o bacino per lo spessore di due dita, ponetevi in seguito i pezzetti di vitello e ricuopritelo coi lembi della medesima pasta appiccandoneli con alquanto acqua saltanto. Fate cuocere questo pasticcio nel forno di un prestinaio o di un pasticciere.

Alla stessa maniera si possono fare pasticci anco di bove o di castrato, che riescono un ottimo piatto per famiglia, tanto in città che in campagna.

---

## MONTONI O CASTRATI E AGNELLI.

---

La carne di castrato è considerata come un alimento salutare, nutritivo e di facile digestione. I quarti davanti, la coscia, il filetto ed il collo sono le parti migliori; bisogna sceglierli di una carne che abbia il colore chermisino, brunita e coperta di fascie di grasso bianco. I quarti davanti hanno sempre da essere più o meno battuti secondo le stagioni: in tale guisa acquistano tutta la delicatezza di cui sono suscettibili.

**Costolette di montone o castrato.** Le costolette di castrato possono trattarsi in quattro modi diversi: 1. poste in graticola alla beccaja senza salsa; 2. asperse di mollica di pane e poste in graticola con salsa; 3. fritte prestamente in padella, con salsa o letto di fricassea; 4. cotte a fuoco lento in una bruciajuola di ferro coperta di ceneri calde, con guarnimento.

**Costolette di castrato alla beccaja.** Tagliate le costolette della seconda costola presso al collo sino all'ultima, dello spessore di alcuni centimetri (un pollice presso a poco) stacciatele sulla graticola senza condirle, che le bragie sieno chiare e ardenti, e non ci sia fumo. Quando vedete formarsi alcune bollicelle al di sopra delle costolette, rivoltatele; tostochè sentite che resistono sotto la pressione del dito allora saranno cotte. Ritiratele tali e quali dal fuoco e conditele; poi servite.

Bisogna però astenersi dal condire le costolette prima di porle sulla graticola, perchè il sale è un dissolvente che durante la cuocitura fa perdere il succo alle carni e le indura.

**Costolette panate.** Dopo avere stacciato le costolette che avrete scelte, le approntate tagliando l'osso sino in prossimità della carne, e levando quella pellicola nervosa che lo attornia, gli date una forma come arrotondata. Condite le costolette con pepe e sale, le passate in burro tiepido e le avvolgete nella mollica di pane. Fate cuocere sulla graticola a fuoco lento; in tale maniera la mollica di pane conserverà il succo che le carni tramandano durante la cottura. A queste costolette aggiungete, sia un succo, sia una salsa di pomodoro, di cipolline, di erbe, ecc. ecc.

**Costolette di castrato fritte.** Approntate le costolette come sopra si è detto, ponete un pezzo di burro entro una casseruola piatta, od una padella di rame, poi aggiungetevi le costolette, che vi fate friggere sino a che resistono alla pressione del dito. Allora le levate asciutte, le imbevete con succo ristretto di carni, o col loro medesimo sritto, e le disponete circolarmente in un tondo con pezzi quadrati di mollica di pane oppure tagliati della medesima forma delle costolette e fritti sia con esse sia in disparte collocandoli alternativamente fra una costoletta e l'altra. Guernite quindi il tondo di un sugo coagulato di fecole, come p. e. di patate, di legumi ecc. ecc., oppure di una salsa a vostro piacere.

**Coscia di castrato arrosto.** La coscia del castrato dà un eccellente arrosto, ma bisogna prima che sia molto stagionata e frolla. Si conserva quindi il più lungo tempo possibile tenendo calcolo della temperatura della stagione. Così, nell'inverno, con un tempo asciutto e bello, si può conservarla sette ed anche otto giorni, nella state

però, se il tempo è umido e piovigginoso, solo due o tre giorni. È difficile il dare in proposito precise regole e istruzioni: l'osservazione e l'esperienza devono bastarvi.

Essendo adunque frollata la carne a dovere, infilzate la nello spiedo o fatela cuocere a fuoco vivo, in maniera tale che ne sia invasa da ogni parte, e possa per tal modo conservare tutto il suo succo. Basta solo un'ora per la cottura, e gl'indizi che fanno conoscere facilmente che la coscia è cotta in punto sono quei lievi buffi di fumo che n'escono e alcune gocce di sugo che incominciano a cadere nella lecarda.

Degli avanzi di questa coscia si formano piatti eccellenti per la colazione, come frittumi all'inglese, cogli arioni, citriuoli, burro d'acciughe; ammorsellato con uova, erbe, croste di pane, ecc. ecc.

**Frittume all'inglese.** Tagliate la carne della coscia in sottilissime fette di quattro o cinque centimetri di larghezza; ammannitele in una casseruola lievemente asciugandole con un cucchiaino da tavola di bella farina, condite con pepe e sale aggiungendovi un po' di brodo ed anche acqua calda. Fate cuocere pian piano agitando la casseruola per il manico, onde legare la farina, fino a che il contenuto sia pronto a bollire. Ma guardatevi bene dal lasciar troppo bollire, perchè tutte le carni arrostate, in qualunque modo si vogliano riscaldare, col bollire s'induriscono; in questo caso poi, oltre l'accennato inconveniente, la farina che serve a legare insieme e condisce il frittume assumerebbe un sapore di pasta, se si lasciasse alquanto bollire.

**Ammorsellato di castrato.** Sminuzzate le carni il meglio possibile, dopo averle mondate di qualsiasi pellicina e dei nervi, e ponetele in una casseruola con una cucchiata di salsa spagnuola. Fate riscaldare senza però bollire, e servite guarnendo il piatto sia di croste di pane fritte sia con uova.

Potete anche formare un leggiero miscuglio di burro e farina passato al fuoco fino a dar loro un bel colore d'oro, introdurvi una cipollina tritata e versarci sopra alquanto brodo. Lasciate cuocere il tutto per dieci minuti: aggiungete allora l'ammorsellato con un poco di prezzemolo tritato, pepe e sale, e servite come sopra si è detto.

**Coscia di castrato** (all'inglese). Prendete una coscia del peso di circa quattro o cinque libbre e ponetela in una marmitta con acqua bollente, dove la lascierete cuocere pian piano per cinque o sei ore. Aggiungete un poco di sale, carote e navoni, che serviranno poi di guarnimento. Le carote debbono rimanere intere, coi navoni si fa un *purée*, al quale si aggiunge alquanto fiore di latte e burro che si sottopone alla coscia. Potete anche fare una salsa al burro, cui aggiungerete capperi e verserete sopra la coscia. Questa pietanza usasi molto in Inghilterra ed anche in Francia. Oltre il *purée* di navoni, o il guarnimento delle carote, ovvero la salsa bianca con capperi, questo piatto ha sempre per accompagnamento cavoli verdi o patate allesse.

**Lingue di castrato.** Le lingue di castrato si apprezzano come quelle di bove, di cui già parlammo. Dopo averle passate in acqua bollente con un po' di sale per levarne la pelle, le forate leggermente introducendovi lardelle di mezzana grandezza. Le fate cuocere sulle brage, le tagliate in due senza però dividerle, e le servite colle salse di navoni, di patate, di carote, alla giardiniera, cioè con uno strato sottoposto di acetosa, cicoria, spinacci, ovvero di cipollette e pomodoro. Allo stesso modo e colle medesime salse agirete col petto di castrato, salvochè lo farete semplicemente bollire nella pentola, e quando è cotto abbastanza perchè possiate levarvi gli ossi che aderiscono ai tenerumi, condite e ponetelo in casseruola o stacciato fra due coperchi con un peso di tre o quattro libbre per

di sopra. Quando sarà presso a poco freddato, tagliatelo in pezzi, cui darete la forma di croste di pane alla marinara. Allora sbatterete un tuorlo d'uovo sur un tondo con alquanto burro liquefatto; prendete un pennello, immollatelo in quel denso liquido, e spalmatene ognund dei pezzi tagliati dal castrato; rinvoltateli quindi nella mollica di pane, in modo che ne siano tutti coperti; poneteli sulla graticola onde prendano un bel colore, oppure frigeteli nel burro semplice, e acquisterà meglio il colore e sarà più regolare e la vivanda più saporita.

**Code di castrato.** Le code di castrato, dopo essere state cotte a fuoco lento entro una braciaiuola coperta di ceneri calde in modo da non subire alcuna evaporazione, si approntano allo stesso modo che fu detto per il petto di castrato, e si sovrappone loro la medesima salsa e lo stesso guernimento.

Le lingue di castrato e le code possono anche fornir materia ad ottimi antipasti. Cotte nel modo sopraddetto nella braciaiuola e poste in una salsa spagnuola coll'aggiunta di animella di vitello, di farcito di carni in pallottoline, di funghi e fondi di carciofi, se ne guarnisce sia un turbantino, sia un pasticcio caldo, ed è una vivanda del pari facile ad apparecchiarsi che gradevole al palato.

**Piedi di castrato** (modo di farli cuocere). Quando i piedi di castrato furono ben lavati nell'acqua bollente con un po' di sale, levasi accuratamente ogni pelo che trovasi nell'inforcatura del piede. Si fanno cuocere per quattro o cinque ore, stemperando anche un po' di farina nell'acqua mista ad alquanto sale, lasciandovi i piedi fino a che gli ossi si possano agevolmente staccare.

**Piedi di castrato in marinata.** Condite di pepe, sale ed aceto i piedi di montone già cotti e lasciateli mezz'ora entro quegli ingredienti. Dopo averneli levati e bene sgocciolati, poneteli in una padella da friggere con

burro, frigeteli e quindi collocateli sur una salvietta, nella quale li servirete con sopra un mazzolino di prezzemolo fritto.

**Piedi di castrato farciti.** Dopo aver disossato i piedi di castrato, guerniteli internamente con salsa crostata. Ravvoltole poscia le carni nel tuorlo d'uovo e nella mollica di pane, friggete, e servite quindi come fu detto per la marinata.

Gli arnioni del castrato, sia in ispiedo che col vino di Sciampagna, si ammanniscono come fu dimostrato per gli arnioni di bove e di vitello.

---

## A G N E L L O

---

L'agnello non è buono realmente che dal mese di dicembre ad agosto. Quelli di due mesi, se bene nutriti, sono i migliori, e perchè sieno proprio eccellenti fa duopo non sieno stati nutriti che col latte della madre.

L'agnello è di buona qualità quando l'epidermide n'è fina e trasparente, bianca la carne e gli arnioni ravvolti in molto grasso. Bisogna sceglierlo più grasso ch'è possibile, e assicurare se il petto è ben ripieno. Le coscie, il quarto davanti e di dietro, arrostiti, stufati, e allessi anche all'inglese, sono i pezzi che d'ordinario si servono sulle tavole.

**Epigramma d'agnello** (alla francese). Dividete il davanti di un agnello in tre parti: la spalla, il petto e le costolette. Fate arrostitire la spalla, che porrete in seguito in fricassea con savor bianco. Fate cuocere il petto stufato entro la braciajuola ovvero nella pentola; disossatelo e stiacciate lo quindi fra due coperti di casseruola; lasciatelo raffreddare e tagliatelo poi a pezzi in forma di costolette; immollate questi pezzi nell'uovo sbattuto, ravvolgeteli nella mollica di pane e fateli friggere dopo averli conditi con pepe e sale. Tagliate le costolette e aspergetele di mollica di pane; ponetele in un tondo o bacinello di rame da friggere in fretta con buon burro, conditele di pepe e sale, e frigate a fuoco vivo. Apparecchiate in un gran piatto circolarmente frammezzandole ai pezzi del petto, e versate

nel mezzo la fricassea con savor bianco, aggiungendovi funghi, senza però calcolare quest'addizione come necessaria.

**Petto d'agnello** (alla milanese). Cuocetelo a fuoco lento entro una braciajuola coperta di ceneri calde, in istufato, imbevetelo di succo ristretto di carni e poscia nel servirlo ponetevi sopra maccheroni, aspergendo il tutto dello stesso succo dello stufato.

**Costolette d'agnello** (alla veneziana). Tagliatele e levatene ogni nervo e grasso che sia; ponetele in una padella piatta assai con alquanto burro, conditele e fatele friggere a fuoco vivo sovrapponendovi tosto cotte maccheroni; versatevi sopra buon succo ristretto e parmigiano grattugiato.

**Costolette d'agnello alla costanza.** Non aspergete le costolette di mollica di pane, ma sì fatele friggere in fretta, sgocciandole da tutto il burro in cui furono cotte; e invece ponetevi un pezzo di succo o gelatina ristretta. Quando le costolette saranno poste su quella gelatina, formate un manicaretto di creste, di fegatelli o funghi, che porrete insieme in una salsa bianca con fior di latte e che verserete nel mezzo delle costolette poste all'ingiro del tondo.

**Costolette alla provenzale.** Praticate lo stesso processo, solo, in luogo della salsa bianca con fior di latte, ponetevi una salsa di fricassea di pollame.

*I tenerumi agli asparagi, e in fricassea, le cervelle, le lingue,* ecc. ecc. vengono ammanniti come quelli delle altre carni da macello da noi nominate, come montone, vitello ecc. ecc.; soltanto dobbiamo osservare che tutte le vivande confezionate in questo o quel modo, che sieno in padella, in graticola, fritte, alla bragia, ecc. ecc. si ammanniscono sempre secondo gli stessi principi e collo stesso metodo; non conviene quindi preoccuparsi troppo dei nomi che portano e non devono più che altro alla salsa e al guarnimento che li accompagna.

## MAJALE E PORCELLETTO

---

Il majale per riuscire buono non ha da essere nè troppo giovane nè troppo vecchio. Generalmente si preferisca quello che ha l'età dai sette agli otto mesi. La carne ne dev' essere salda e rossastra; e' bisogna diffidare di quelle carni che sono seminate di ghiande bianche o rosse, perchè quello è un indizio che il majale è lebbroso e la carne ne è malefica. In fatto, delle carni che si servono in tavola queste non sono in generale che la testa, il prosciutto, la lombata e la schiena arrosto. I salami, le salsiccie e il lardo salato o affumicato si adoperano per guarnimenti delle altre vivande. Il lardo ed il grasso o sugna sono di prima necessità nei lavori di cucina. La sugna mista al grasso degli arnioni di bove compone un ingrediente da friggere ch'è ottimo. Tutte le parti del majale sono utilizzate nella cucina; col suo sangue si fanno sanguinacci; cogli interiori salsicciotti e mortadelle, col fegato pasticci; colle orecchie infarciti o frittture, colle zampe apparecchiate in vari modi si ammanniscono antipasti soprattutto.

**Testa di majale.** Dopo aver disossata la testa, ne leverete gli occhi e le parti troppo grasse. Mettete in una terrina la lingua tagliata per lungo con lardelletti, condite di pepe, sale, spezie in polvere, timo e lauro tagliati e pesti e un pizzico di cipolline. Infarcitene allora la testa,

dandole la forma che aveva quando l'avete disossata; abbiate l'attenzione di accomodare le lardelle sia magre che grasse per lungo dalle orecchie al grugno, per modo che quando si taglia presenti una specie di marezzo gradevole all'occhio.

Cucite la testa con spago, e lasciatela così per quattro o cinque giorni, affinché le carni s'impregnino di quel condimento. Ravvolgetela quindi in un pannolino che legherete per li due capi, e la fate cuocere in braciajuola a fuoco lento per otto o dieci ore. Lasciatela nel suo recipiente sino a che sia tiepida, quindi ritiratela, premetela leggermente colle mani per fare uscire il liquido che vi fosse rimasto, e ponetela sur un tondo con sopra un coperchio di casseruola e un peso di sette in otto libbre sopra il coperchio. Quando è fredda, levatene il pannolino che la cingeva, decoratela, fingendone gli occhi con due pezzi di carota, e servitela sopra una salvietta attornata di una gelatina oppure di foglie di alloro.

**Formaggio di majale.** Dopo aver nettata e disossata una testa di majale, levatene le carni, tagliatela in sottili frastagli, nonchè la lingua e le orecchie; ponete però in disparte le cotenne. Condite le carni allo stesso modo che fu detto per la testa, ravvolgetele in un lino, e fatele cuocere per sei o sette ore. Quando sieno in punto, ritiratele dal fuoco e sgocciolatele. Guernite allora una forma oppure una casseruola delle catume, collocandovi nel mezzo le carni, e cuoprite il tutto con un coperchio che entri precisamente nella forma e sul quale sovrapporrete un peso abbastanza grave, all'uopo di premere le carni finchè sono calde, empiendo in tal guisa tutti i vuoti. Quando sono fredde, levatele dalla forma esponendo per un momento all'acqua bollente il contorno della forma o della casseruola. Fate quindi una crostata di pane, con cui attornie-

rete questo formaggio e cuopritelo da ogni parte con prezemolo finamente triturato.

**Formaggio d'Italia o Fegato di majale in formaggio.** Prendete circa tre libbre di fegato di majale, due libbre di lardo e mezza libbra di sugna. Tirate in minuzzoli il tutto; condite di sale, pepe, spezie, timo, lauro, cipollette, un pizzico di salvia, ogni cosa pesta e tritata finamente. Guernite una casseruola di sottilissime strisce di lardo, in maniera che il fegato non possa attaccarsi alla forma; ponetevi per tre dita grosso l'infarcito preparato, poi lardelle condite, di contro alle quali rimetterete alternativamente altre tre dita di farcito, poi di nuovo lardelle, e così di seguito fino a che la forma o casseruola sia piena. Cuoprite il tutto di sottili strisce di lardo e fate cuocere in forno per tre ore. Lasciate che questo formaggio si raffreddi, poscia lo ritirerete facendo scaldare e immergendo in acqua bollente la forma. Lo decorerete quindi di gelatina, innanzi di servirlo in tavola.

**Filetti di majale.** Dopo averli bene apparecchiati, li foracchierete con pezzetti di lardo, come fu detto già per i filetti di bove. Conditeli di pepe, sale, e fateli cuocere sullo spiedo entro spranghette, oppure in casseruola come le animelle di vitello. Spalmateli poscia col sugo ristretto proprio o d'altre carni e li servite con sotto una salsa ben piccante, come occorre per ogni sorta di carne di majale, sia per esempio una peverada, una salsa tritata, con citriuoli in composta ecc. ecc.

I filetti come le costole danno ottimi arrosti, quando sieno stati posti in sale per ventiquattr'ore. Ammanniteli bene levando loro le cotenne e una porzione del grasso che contengono, soffregandoli con sale bianchissimo. Se il majale non è troppo grasso, lasciatevi la cotenna, che taglierete in minutissimi pezzi quadrati, e aspergetela di

olio durante la cottura; ciò fa leggermente increspare la pelle e la rende accrostolita e saporitissima.

**Costolette di majale fresco.** Le accomoderete accuratamente levandone le pelli, i nervi e il grasso superfluo, poi le staccierete e le porrete sulla graticola. Servitele sotto una salsa di citriuli, di pomodoro o di senape. Quest'ultima converrebbe meglio, essendochè il porco fresco ha le carni alquanto pesanti, e il senape è un buon correttivo e facilita la digestione.

**Prosciutti (metodo di prepararli).** Nelle indicazioni che siamo per dare supporremo che si tratti di ammannire prosciutti, levandone quell'osso che trovasi nel mezzo. Stacciate questa parte e così date una forma rotonda al prosciutto nettandolo del grasso e dei nervi tutto all'intorno. Foracchiate alquanto la cotenna colla punta di un lardatojo affinchè possa penetrarvi il condimento. Avrete collocate sulla tavola dieci libbre di sale ordinario, mezza di pepe franto, e circa due oncie di salnitro per ogni prosciutto. Quando gli avrete ben soffregati con questo miscuglio, poneteli in una specie di piccolo carnaio per sette giorni insieme al rimanente sale. Passato il qual tempo, levateli di là, fate bollire la salamoja composta del sangue che hanno prodotto e del sale, schiumatela bene, e aggiungetevi timo e lauro, due oncie di chiovi di garofano, altrettanto zenzero e coriandoli, otto oncie di pepe in grano, altrettanto ginepro in grano, due manate di basilico, due di melassa (all'inglese) oppure di grosso zucchero non raffinato (1). Riponete quindi i prosciutti nel granajo o di-

---

(1) La melassa che si aggiunge alla salamoja è una ricetta utilissima usata dagl' Inglesi, e giova propagarla pei buoni effetti che produce. Essa modera l'azione troppo corrosiva del sale e del salnitro, che può rendere le carni asciutte troppo tigloae, e dà al prosciutto un che di morbido e saporito particolare.

spensa; quando la salamoja è fredda, versatela lor sopra; se non ve n'è quantità sufficiente per cuoprirli interamente aggiungetevi un poco d'acqua e sale. Ponetevi sopra un intavolato con un peso qualsiasi, affinchè non abbiano i prosciutti da sormontare nella salamoja. Questa, per conoscere se sia abbastanza forte, si riconosce al fatto seguente: si pone un uovo nella salamoja, se vi sormonta alla superficie è prova che lo è.

Lasciate pertanto i prosciutti a quel modo per circa tre settimane. Passato quel tempo, ritirateli, e poneteli sotto compressa; poscia appendeteli ad un canto del cammino per affumicarli. Quando sono asciutti ed abbiano assunto un colore rosso cupo, li soffregate con vino e aceto misti, onde impedire alle mosche che vi si attacchino, e li fate asciugare una seconda volta onde conservarli poscia in un luogo asciutto.

Nei paesi posti in prossimità del mare o sulle spiagge, si adopera una pianta marina chiamata *vanech* per affumicare i prosciutti, e in tal modo acquistano un sapore eccellente. Nei paesi interni si impiegano erbe odorifere simili a quelle che entrano nella composizione della marinata, e che vengono qui sotto indicate.

I prosciutti di cinghiale si apparecchiano esattamente allo stesso modo.

Per dare al majale fresco il sapore e l'apparenza del cinghiale, lo si fa marinare per otto giorni con un terzo d'acqua, due terzi di aceto, sale, pepe, timo, lauro, basilico, aglio, salvia, coriandoli, ginepro in grani o bacche, garofani, meliloto, menta, tallo di noci, prezzemolo e cipolle

**Prosciutto stufato.** Dopo aver fatto scelta di un prosciutto bello e di eccellente fragranza, mondatene leggermente la superficie, nonchè levatene il grasso che lo attornia. Ritirate l'osso superiore, e spaccate nel mezzo l'osso della coscia, senza però recar danno alla carne; disossate allora la parte superiore e levatene l'osso; ta-

gliate poscia il garretto, raschiate lievemente la superficie della cotenna, e fate dissalare il prosciutto per ventiquattr'ore. Dopo averlo ben bene sgocciolato, lo porrete in una braciaiuola ch'empirete d'acqua fredda, aggiungetevi alcune carote e qualche cipolla, un mazzolino di erbe legate insieme, timo, lauro, basilico e un chiovo di garofano. Fatelo bollire sopra un fornello nel quale arda un fuoco vivo; schumatelo; poi cuoprite la braciaiuola e collocatela in modo che il prosciutto non faccia che bollire pian piano e a fuoco lento per quattro o cinque ore. Una volta che sia cotto, levatelo dal liquido, sgocciolatelo, e mondatelo dal grasso, dai nervi e dalle pellicine con ogni cura, specialmente poi la cotenna della parte inferiore o del manico, onde collocarsi sopra un fiocco o nappa di carta. Spalmatelo quindi con un pennello ed altro di succo ristretto di carni o d'altro affinchè acquisti un bel colore rossiccio e ammannitelo sopra un piatto di cavoli salati e di spinacci succolenti. Si può egualmente guarnirlo anche di piselli freschi, di piccole carote, di punte di grossi asparagi ecc.

**Prosciutto alla bragia.** Dopo aver bene mondato e dissalato il prosciutto, e averlo fatto cuocere per tre ore allo stesso modo sopraddetto, lo porrete in una casseruola, nella quale lo farete bollire a fuoco lento e pian piano un'ora soltanto, versandovi sopra *consommé*, o buon brodo; una mezza bottiglia di vino bianco vecchio e un bicchierino di vecchia acquavite. Assaggiatene per accertarvi se sia morbido e dolce; allora ungetelo di buon succo nella casseruola; e servitelo in tavola con un eccellente succo ristretto di vitello.

Il prosciutto stufato, o alla bragia, o cotto in ispiedo, servito caldo o freddo, è una pietanza distinta che conviene moltissimo nelle tavole, sia come piatto di rilievo nel primo servizio, sia come importante frammesso nel secondo. Si serve sempre caldo dopo la zuppa.

**Fegato di majale fritto.** Tagliatelo in sottili fette di eguale dimensione e spessore; fate liquefare un pezzo di burro entro una padella assai spasa e ponetevi entro le fette che avrete prima condite di pepe e sale. Fatele friggere sopra un fuoco ardentissimo: quando sono cotte da un lato, rivoltate, e aggiungetevi un po' d'aglio trito, delle cipolline e prezzemolo. Finito di cuocere, sgocciolate il burro, ponete un piccolo cucchiaino di farina stemperata con un mezzo bicchiere di vino bianco. Non lasciate più che bollisca, ma quando la salsa è ben collegata insieme, aggiungete succo di limone.

**Cervellate affumicate.** Le cervellate non sono altro che carni da salsiccie tagliate con meno finezza e nelle quali ponete un poco d'aglio e pepe in grano. Una volta che abbiate fortemente dorato di spezierie queste carni, le insaccate entro budelli di vitello che legate strettamente con spago ai due lati. Poscia le affumicate. Quando volete servirvene fatele cuocere in acqua. Queste grosse salsiccie servono per guernire un pezzo di manzo allessato insieme con cavoli salati od anche freschi.

**Lingue di porco affumicate.** Riscaldare anzitutto in acqua bollente queste lingue per levarne la prima pelle. Soffregatele poscia come abbiamo indicato per li prosciutti, cogli stessi aromi. Ponetevi sopra un peso alquanto grave, per comprimerle bene le une sulle altre. Cuoprite il recipiente che le rinchiude e collocatele in un luogo fresco dove le lascierete per otto o dieci giorni. In capo al qual tempo le sgocciolate ben bene e le investite in budelli di porco o di bove, di cui legate le due estremità con spago. Quindi le affumicate.

**Arnioni di porco.** Si ammanniscono allo stesso modo che quelli di bove o di castrato. Si fanno anche sulla graticola e si servono con una salsa di pomodoro.

**Orecchie e zampe di maiale.** Quando avete ben

passati per acqua bollente i piedi e le zampe, fate cuocere per quattro o cinque ore. Poscia li fenderete in due, li cuoprirete di una crostata e li porrete sulla graticola. Tagliate sottilmente le orecchie a striscie, passatele al fuoco entro un *purée* di cipolle, cui aggiungerete un poco di senape al momento di servire. Sopra questo piatto collocate le zampe arrostate.

**Zampe di majale ai tartufi.** Fatele cuocere come fu sopra detto, poi disossatele. Prendete alquanti tartufi, sminuzzatene la buccia e pestatela con un poco di farcito di salsiccie. Guernite le zampe di quel farcito aggiungendovi fette di tartufi, e avvolgete con un pezzo di trina. Fate arrostitire sopra un fuoco moderato.

**Sanguinacci.** Incominciate col lavare con ogni cura le budelle e col ben rimescolare il sangue, dopo averci versato dentro un poco di aceto; mescolate il tutto onde impedire che il sangue si rappigli. Tritate finamente una dozzina di cipolle, che farete cuocere nella sugna; aggiungete ad esse, quando sieno ben cotte, quattro litri di sangue, tre libbre di sugna tagliata a pezzi quadrangolari, prezzemolo e cipollette triturate, sale, pepe, spezie e un litro di crema. Mescolate bene il tutto in modo che la sugna non abbia a raggomitolarsi. Insaccate dopo questo miscuglio entro le budelle; ma non l'empite troppo per tema che scoppino. Dopo averli legati con spago, immergeteli nell'acqua quasi bollente; teneteli così senza farli bollire, e ritirati tosto che comincino ad essere caldi, ovvero allorquando punzecchiandoli non vedete più uscirne il sangue. Rasciugateli con un lino e soffregateli con una cotenna di lardo alquanto grosso, il che comunica loro un bel verniciato. Quando il sanguinaccio è freddo, lo punzecchiate in tre parti e lo fate arrostitire sopra un fuoco lento.

**Sanguinaccio bianco.** Tagliate una dozzina di cipolle in piccolissimi pezzetti quadrati, e le fate cuocere

come fu sopra detto. Aggiungetevi mollica di pane bollita nel latte, e le carni di un pollo arrosto, ovvero, per procedere con maggior economia, colle carni del pollame che vengono dai rilievi della tavola. Le tritate e le pestate con mollica di pane ponendo altrettanta mollica di pane che pollame e sogna, poi aggiungete sale, spezie, sei tuorli d'uovo crudi e un buon bicchiere di crema. Mescolate insieme ogni cosa nella casseruola, ove avete prima deposte le cipolle; versate questo miscuglio, o meglio, introducetelo nel budello senza troppo empirlo; legatelo bensì con solidità e fate cuocere entro latte senza però lasciarlo bollire. Levate dal fuoco quando sono cotti e lasciate si freddino. Collocate questi sanguinacci sopra un foglio di carta impregnata d'olio o di burro; punzecchiateli alquanto e fateli arrostitire sopra un fuoco lento. Li servirete come piattini da belluria. Procedendo in tal modo potete comporre ogni sorta di sanguinacci di vitello, di pernici, fagiani, lepre, leprotti ecc. ecc.

**Salsicfotti, mortadelle.** Scegliete gl' intestini più carnosì dal majale e nettateli con ogni cura. Fateli guazzare per dodici ore nell'acqua fresca che cambierete per due o tre volte. Sgocciolateli e poi asciugateli bene. Poneteli allora in una rerrina condendoli di sale, pepe, aromi, spezierie e cipollette. Lasciateli in quel condimento per tre ore nella state e sei nell'inverno. Essendo così marinati questi intestini, ne infilate con un grosso ago e spago quanti ne occorrono per empire il budello che deve contenerli e servir loro d'inviluppo; non bisogna però legarli troppo strettamente nè comprimerli o gonfiarli. Legateli per le due estremità e collocateli nel fondo del salatojo.

Se volete farli cuocere tosto, li porrete in una marmitta d'acqua, sale, carote, cipolle, e un mazzetto di erbe legate insieme. Fateli cuocere per quattr'ore a fuoco lento, e lasciate si raffreddino nel recipiente. Poscia li pun-

zecchiate e li ponete sulla graticola. Si servono come piatti da belluria, e si può sovrapporre ad essi un *purée* di piselli freschi, di lenticchie o di cipolle.

Se volete, all'opposto, conservarli, è d'uopo, dopo averli lasciati ventiquattr'ore in dispensa, affumarli nel camino, poi appenderli in luogo bene asciutto onde servirsene all'uopo. Allora li fate immollare per dodici ore innanzi di farli cuocere, e procedete come più sopra è indicato.

**Modo semplicissimo di salare il majale.** Ponete sur una tavola la quantità di sale che vi è necessaria per le carni che volete salare (1). Strofinare accuratamente ogni pezzo in modo che il sale penetri per ogni parte. Abbiate presso di voi un carnajo portatile, od una specie di barilotto ben netto e solidamente incerchiato. Formate uno strato di sale, e collocatevi sopra regolarmente ogni pezzo che sia strofinato come si è detto; formato quel primo strato, aspergetelo copiosamente di sale; comprimete bene ogni pezzo per modo che non abbia a rimanere alcun vuoto; cuoprite con un'asse o tavola in maniera che pigli esattamente il contorno del recipiente; poneteci sopra pietre ben lavate o sassi mondi onde comprimano il tutto; cuoprite ogni cosa con un largo strofinaccio di bucato, e poi con un altro coperchio. Non bisogna che nella salamoja penetri aria. In capo a quindici giorni potete servirvi di questa salamoja avendo cura di ritirare con un coltello o forchetta i pezzi di cui abbisognate, poichè bisogna guardarsi bene dal por le mani nella salamoja che venne formata dalle carni e dal sale: la proprietà, ecco il gran secreto per la conservazione delle carni.

**Porcello da latte.** Dedichiamo poche linee ai porcel-

---

(1) Si pongono 175 grammi (circa un terzo di libbra) di sale per ogni libbra di carne. Così, per salare 30 chilogrammi (sessanta libbre) di carne di majale si adopereranno venti libbre di sale.

letti da latte, essendochè di rado compariscono nelle tavole: la carne, in generale, non n'è troppo stimata, e il suo merito piuttosto consiste nel gusto e negli occhi di qualche dilettevole.

I porcelletti da latte si vendono d'ordinario presso i mercanti di pollame belli e approntati per essere posti in spiedo; si devono scegliere corti e grassi.

**Porcelletti da latte arrostiti.** Essendo il porcelletto da latte ben mondato e sventrato (1), ne guarnirete l'interno del corpo con un mazzolino di erbe aromatiche e delicate, e lo porrete allo spiedo dinanzi un fuoco ardente; occorre presso a poco un'ora e mezzo di cottura. Tratto tratto lo spalmerete con buon olio di oliva, il che gli comunica un bel colore eguale e dorato. Quando lo servirete in tavola, lo levate dallo spiedo, e separate tosto colla punta del coltello la pelle del collo mercè una lieve incisione, affinchè conservi quell'incrostato che costituisce il principal merito del porcelletto da latte arrostito.

Lo recherete in tavola guernito di una salsa sia piccante, sia con succo ristretto di carni, cui potete aggiungere, se v'aggrada, un po' di burro, di pepe, di salvia trita e succo di limone.

I rimasugli o frattaglie del porcelletto da latte possono ammannirsi in fricassea con savor bianco, come si fa una fricassea di vitello, od una di pollame.

---

(1) Per mondare e sventrare un porcelletto da latte, che sia tuttora coperto de' suoi peli, ecco come si deve procedere. Si ponga al fuoco una grande caldaia piena due terzi d'acqua. Quando sarà più che tiepida vi s'immerge l'animale tenendolo per la testa, agitandolo piano piano fino a che i peli incominciano a cadere. Allora si leva dal bagno, si sgocciola sur una tavola e strofina a contrappelo con un grosso canovaccio. Quando è perfettamente pulito, si sventra, e gli si piegano le zampe che vengono assicurate mediante una spranghetta.

## POLLAME E VOLATILI

---

**Capponi e pollastri.** I capponi e le pollastre dai sette agli otto mesi sono i migliori, e sono squisiti da mangiarsi, specialmente dal mese di settembre a tutto febbrajo. La loro carne allora è bianca, tenera e succulenta; poscia essa diviene rossa, dura e tiglosa. Le pollastre che hanno le parti posteriori rosse, nonchè i capponi che hanno le carni rossiccie e gli speroni lunghi, non sono più buoni, sia le une quanto gli altri, che a fare soppressate o tutt'al più ad esser posti nella pentola dell'allesso. In quest'ultimo caso tutto il condimento e apparecchio che si appresta a questi volatili consiste in una forte dose di sale che si pone loro sullo stomaco allorquando si collocano sul tondo per venir serviti.

È importantissimo di bene *imbrigliare*, vale a dire, di bene assicurare con grosso filo o con spago il pollame, anche quello che è modestamente destinato alla pentola, perchè un volatile ben presentato, e che lusinga gradevolmente la vista al momento in cui comparisce sulla tavola, già si concilia le simpatie dei convitati.

La maniera poi di procedere nell'ammannire sì i capponi che le pollastre essendo affatto eguale, ciò che diremo degli uni s'intenda applicato anche alle altre.

**Capponi in padella** (alla francese). Dopo avere sventrato e ben legato un cappone, passatelo leggerissima-

mente sopra la fiamma di un fuoco ardentissimo. Poi asciugatelo bene, strofinatelo col succo di limone, ponetegli sul petto quattro o cinque fette di limone, e circuitelo di minuti pezzi sottili di lardo, che legherete con ispago per tenerli fermi. Ponete quindi l'animale in una casseruola, la quale sia guernita di carote e di cipolle, versatevi sopra leggermente e a riprese buon *consommé* o brodo. Basta un'ora per cuocerlo.

**Detto** (all'inglese). Essendo il cappone ammannito come fu detto, involuppatelo entro un foglio di carta e ponetelo in una casseruola che contenga acqua bollente e sale senz'altro. Lo lascerete cuocere così per un'ora, avendo cura che l'acqua si mantenga sempre bollente. Vi assicurerete se l'animale sarà cotto punzecchiandolo sotto l'ala, oppure tastando col dito, alla qual pressione la carne deve cedere. Tutto che sia cotto, ritiratelo dal fuoco, levate la carta e il lardo che lo ravvolgono e servite in un tondo, che guarnirete di quella salsa che meglio vi aggrada.

**Cappone al riso.** Procedete come dicemmo per il cappone in padella alla francese. Ponete poi in un'altra casseruola un quarto di libbra di riso che avrete ben lavato; fatelo cuocere in alquanto brodo, e aggiungetevi succo in cui viene cotto il volatile; bisogna che il riso si conservi in grani e facilmente sia stacciato dalla pressione del dito; saggiate pure perchè abbia sufficiente condimento di sale. Fate un legamento di quattro tuorli d'uovo, che stempererete con crema, aggiungetevi sette od otto pezzetti di buon burro fresco; legate insieme il riso, senza però che divenga troppo denso, e poscia guarnitene il tondo su cui servirete il cappone.

**Pollastrini.** Nell'aprile e nel maggio incominciano a farsi vedere i buoni pollastrini novelli. Quelli di tre o quattro mesi, quando sono grassi e polputi con pelle fina, conven-

gono meglio per gli antipasti che non gli altri più maturi; questi si preferiscono arrostiti. I così detti pollastrelli à *la reine* sono di un terzo meno grandi che quelli grossi; ma la carne n'è delicatissima, specialmente dal mese di giugno sino all'ottobre. Tre pollastrini à *la reine* formano un antipasto più elegante che non due grossi.

**Pollastro arrosto.** Dopo avere sventrato, legato e passato sulla fiamma il pollastro, cuopritelo di buone lardelle, che assicurerete perchè non isfuggano, infilzate lo allo spiedo e cingete colle zampe lo spiedo stesso. Tre quarti d'ora bastano per cuocerlo. Quando lo servite garantelo di crescione, che prima condirete con alquanto sale ed aceto.

**Pollastro alla fricassea.** Ecco una pietanza di molto agevole fattura, e che non pertanto pochissimi riescono a fare come conviene. Il motivo si è che in generale si adoperano metodi falsi. Anche noi dunque daremo la nostra ricetta con piena fiducia di riuscita, attesochè è il frutto di una lunga esperienza. Si riuscirà senza dubbio qualora vengano seguite appunto le nostre istruzioni.

Ma, onde meglio farci comprendere e procedere con ordine, divideremo l'operazione in tre parti.

1. Dopo avere spumato il vostro pollastro senza punto guastarne la pelle, e averlo sventrato senza romperne il file, e quindi passato sul fuoco, non già con carta, perchè questa lo annerirebbe, ma sì alla fiamma ardente di un fornello, e con rapidissima sveltezza lo tagliate a pezzi levando in prima la coscia e l'ala da un lato, poi la coscia e l'ala dal lato opposto; in questa maniera non correte pericolo di lacerare la pelle del carname e del groppone. Abbiate cura, quando ne tagliate i membri, di segnare il dorso col coltello, fendendolo colla lama in giù da ogni lato, e portando da sotto l'ale sino al groppone la pelle che deve rimanere sotto. Separate lo stomaco dal

carcame, tagliatelo in due e in isbieco; mondatelo dei nervetti e del grasso come il carcame, che taglierete parimenti per metà; levatene le parti sanguinolente che possono essere rimaste nell'interno. Tagliate il collo, separate le ale dalle pinne o punte; tagliate le zampe e fate rientrare colla punta del coltello le carni all'indietro, per cuoprire l'osso che avete separato dalle zampe, e che tagliaste in parte. Date alle coscie una forma rotonda, mondate il ventriglio tagliandolo in due. Passate un momento le zampe sopra la fiamma, strofinatele per tagliar loro quella prima pelle squamosa che la ricuopre, e tagliate le unghie.

2. Dato termine a queste disposizioni, ponete il pollo entro molt'acqua in una casseruola accanto il fuoco, e mantenete quest'acqua abbastanza tiepida perchè rimanga in molle alquanto tempo e si purghi dal sangue, imbianchendosi. Lasciatevelo circa mezz'ora. Quindi gettate via quella prim'acqua, e riponete il pollo nella medesima casseruola con acqua fresca in quantità sufficiente per cuoprirlo interamente. Aggiungetevi un poco di sale, un mazzolino d'erbe legate, una cipolla con inserito un chiovo di garofano. Fate cuocere; quando il pollo sia cotto per due terzi, ritiratelo, e deponetelo sopra una salvietta; asciugatene accuratamente ogni pezzo per levarvi la schiuma che per avventura vi si fosse rappresa, e passate il liquido per uno staccio di seta. Poscia lavate la casseruola che deve ancora servirvi per mandare a compimento la vostra operazione.

3. Ponete nella casseruola un pezzo di burro fresco; quando è stemperato, aggiungetevi un cucchiaino da tavola di farina; fate che ne riesca un insieme rossiccio traente al bianco, ma badate che non prenda colore. Versate poco a poco il liquido che otteneste nella seconda operazione, il quale già sia riposato, e mescolate bene per evitare ogni grumo farinaceo, che potrebbe prodursi nel caso mescoliate

con troppa fretta. Essendo così ammannita la salsa, nè troppo liquida nè troppo densa, ponetevi entro il pollo; aggiungetevi, se vi piace, alquanto noce muschiata grattugiata; compita la cuocitura, schiumate e levate il grasso tenendo la casseruola all'angolo del fornello sopra un fuoco ben nutrito. Fate un intriso di tre tuorli d'uovo, che stempere-  
rete poi in alquanto fior di latte e quattro o cinque pezzi di burro fresco grossi come noccioli, aggiungete alla vivanda che sta nella casseruola movendola sempre fino a che la salsa sia bene legata e densa abbastanza per mascherare ogni membro del pollo e involgerlo in ogni sua parte. Non istate più a riporla al fuoco, e aggiungetevi succo di limone. Quanto alla guarnizione, abbiate cipolline di eguale grandezza, che farete cuocere separatamente in alquanto brodo e conserverete assai bianche.

Ciò fatto, allestite la fricassea in un tondo, ponendovi prima il carcame, il groppone e i rottami nel fondo del piatto, il petto per di sopra, le due coscie e le ale ai quattro lati: procedete allo stesso modo se avete due o tre polli anzichè uno, ma allora serbatevi un'ala che sovrapporrete al piatto come per coronarlo. Stillate bene le cipollette e ponetele nella casseruola dove trovasi la salsa rimasta; prendetele poscia una ad una con un cucchiaino senza guastarle e distribuitele sopra la fricassea. Allora versate equabilmente la salsa e servite calda questa pietanza.

Ma una volta che sia così approntata la fricassea non ponetela a riscaldare, perchè si guasterebbe. Se la simmetria e l'ordine pel servizio esigono che lo sia, fate che il riscaldatoio non sia al contatto del fuoco, e se lo cuoprite abbiate cura di porre un cucchiaino fra il tondo e il coperchio, affinchè il calore non sia troppo concentrato.

Si può servire una fricassea di polli con ogni qualità di guarnizioni, come per esempio con funghi, fondi di carciofi,

cocomeri, creste di gallo, fegato di volatili, animelle di vitello. Queste varie guarniture, tenute calde entro un succo ristretto, bene stillate e poste quindi come le cipollette nella salsa di fricassea, la rendono assai appetitosa e bella alla vista, massime se si aggiunga per compimento un bel tartufo ben nero od un grosso gambero tagliato a pezzi, ovvero se si guarnisca il contorno del piatto con tartufi e gambarelli; nonpertanto diremo che una fricassea fatta nel modo suddetto, colla sua modesta guarnizione di cipollette, è un cibo eccellente che basta per fare onore ad una brava massaia e accaparrarle la simpatia dei convitati.

## **Diversi modi onde trar partito dai volatili che sono di rilievo da una tavola.**

Gli articoli che andremo successivamente passando in rivista meritano tutta l'attenzione delle brave ed economie massaie. Esse v'impareranno il mezzo migliore per trarre partito dal pollame che sia avanzato da un pranzo, e ci troveranno i più semplici metodi per confezionare all'indomani delle nuove vivande buone e bene accolte, del pari che quelle del giorno innanzi. Procediamo ordinatamente:

1. **Fritelle di pollame.** Levate tutta la carne che copre gli ossi degli avanzi di pollame; levatene la pelle e tagliate quelle carni in piccoli pezzetti riquadrati. Con un pezzo di burro grosso la metà di un uovo e un cucchiaino da tavola di farina fate una specie di salsa bianca che inaffierete con brodo; lasciatela bollire per dieci minuti accanto il fornello; condite, e abbiate cura che il sale sia fine e perfetto; aggiungete, se vi aggrada, alquanto noce muschiata grattugiata. Tenete questa salsa piuttosto densa

e poneteci entro i pezzetti di carne. Con tre o quattro tuorli d'uovo collegate il tutto, affinchè questa preparazione sia bene assimilata e lasciate che il tutto si raffreddi. Prendete allora di questa vivanda e in piccole parti eguali sovrapponetela a mollica di pane assai fina; rotolatela come in forma di turaccioli oppure di pere, purchè esternamente sia ben coperta di mollica grattugiata di pane. Abbiate in pronto tuorlo d'uovo sbattuto e condito di pepe e sale; immergetevi le fritelle, in modo che sieno in ogni parte imbevute d'uovo, e poi di nuovo ripassatele sulla mollica di pane per cuoprirle interamente. In quella che dovete servire in tavola gittatele entro uno sritto liquido che sia ben caldo, e quando abbiano assunto un bel colore dorato, ritiratele per riporle sopra una bella salvietta bianca. Fate pur friggere un pizzico di prezzemolo; schierate le fritelle sul piatto coperto di una salvietta, e coronatele di prezzemolo. Servitele calde.

*Osservazione.* Anzichè fare una salsa bianca, come dicemmo, val meglio, quando si possa, far uso di salsa tedesca o vellutata. A questa vivanda si possono anche aggiungere animelle di vitello e funghi.

**2. Sanguinacci della regina.** Procedete come sopra. Li sanguinacci della regina sono fritelle di maggiore dimensione, grossi come un sanguinaccio ordinario, ma stacciato. Fatele friggere e versateci sopra una salsa bianca con fiore di latte od una salsa tedesca.

*Osservazione.* In mancanza di salsa, ne farete una bianca alquanto più allungata di quanto sarebbe necessario per li sanguinacci, e nella quale avrete fatto bollire le pelli e le ossa dei rilievi, per comunicarle miglior sapore. Legate con due tuorli d'uovo ed alquanto fior di latte, e sovrapponetevi alla salsa i sanguinacci.

**3. Bocconcini.** Li bocconcini, denominati anche *bocconcini della regina*, non sono altro che turbantini in

miniatura, grandi appena come un tallero. Si guarniscono allo stesso modo delle fritelle, senonchè la salsa viene tenuta più liquida, affinchè venga assorbita e le carni rimangano rammorbidite.

**4. Conchiglie di pollame.** Fate la salsa medesima come per fritelle; ma, invece di tagliare le carni in minuzzoli quadrati, le affetterete in sottili scaglie ovali della grandezza di due soldi. Ponetele poscia nella vostra salsa legata come per le fritelle. Se avete di quelle conchiglie di San Jacopo, dette conchiglie da pellegrini, riempitele di quel preparato; aggiungetevi, se lo volete e potete, fette di tartufi o di funghi. Empiuta ogni conchiglia, aspergetela di fine croste di pane grattugiato; fate riscaldare sulla graticola, e mettetevi sopra un coperchio di casseruola con ceneri calde.

**5. Fricassea con savor bianco di pollame.** Tagliate in scaglie sottili le carni di pollame di cui potete disporre, e stacciatele colla schiena del coltello; apprestatele il meglio possibile e date loro una forma gradevole. Fate alquanto salsa bianca, che condirete convenientemente di pepe, sale, alquanto noce muschiata, cui aggiungerete funghi, se ne avete. Mettetevi entro i pezzi di pollame, e sbattete due o tre tuorli di uovo che stemprete in alquanto fior di latte e due o tre pezzetti di burro fresco. Questa fricassea con savor bianco va attorniata di croste di pane fritte nel burro.

**6. Marinata di pollame.** Tagliate in pezzi qualche generoso avanzo di pollo arrosto, come per esempio le ale e le coscie, in due parti, il carcame ed il petto parimenti in due parti. Ponete tutti questi pezzi in una saliera con pepe, sale, olio, aceto, timo, lauro, prezzemolo e qualche fetta di cipolla. Lasciate quei pezzi nella salsa marinata per quattro o cinque ore. Intanto approntate una pasta da friggere, ma leggierissima. Stillate i pezzi di pollame,

immergeteli nella pasta liquida da friggere, e poi fateli friggere. Quando avranno assunto un bel colore, li stillerete accuratamente e li servirete sopra una salvietta, coronati di prezzemolo fritto.

**7. Ammorsellato di pollame.** Depurate bene i vostri pezzi residui di pollame; levatene la pelle; poneteli in una casseruola, aspettando la salsa che preparerete nel modo seguente: Mescolate alquanto burro e farina che arrosserete al fuoco, spargendovi sopra alquanto succo di carni o brodo, se non avete succo, e aggiungete un mezzo bicchiere di vino bianco vecchio. Ponete allora in quel liquido i carcami, gli ossi e le pelli del pollame, ~~con pollame~~, con timo, una mezza foglia di lauro, prezzemolo e cipolle affettate. Fate bollire per mezz'ora. Passate questa salsa per uno staccio di crine senza spremerla, e versatela sul pollame. Lasciate al fuoco senza però far bollire; digrassate e servite con succo di limone e croste di pane fritto nel burro.

*Osservazione.* Anzichè fare una salsa per questo ammorsellato, val meglio servirsi di salsa spagnuola, alla quale si può aggiungere, oltre i residui di pollame, un mezzo bicchiere di vino bianco. Innanzi di passarla, è duopo ridurla a sufficiente densità, perchè possa involgere tutti i pezzi che staranno approntati sul tondo.

**8. Salsa verde o insalata di pollame.** Tagliate in belle fette buoni avanzi di pollame; separate le ale dalle punte, e, se le coscie sono troppo voluminose, tagliatele in due, e levatene la pelle. Condite tutti questi pezzi come una insalata comune, e ammannite sopra un tondo come in una fricassea. Guernite il contorno del piatto con cuori di lattuga e uova sode tagliate a quarti. Componete una salsa verde e versatela sull'insalata di pollame, decorando il tutto di nasturzi in fiore, di filetti d'acciughe e di citriuli.

**9. Pollo all'indiafolata.** Questa vivanda, che è una importazione inglese, non è una vivanda ordinaria, ma si un

tonico per gli stomachi guasti che hanno d'uopo di essere fortemente eccitati. Ecco quale n'è la ricetta applicata ai residui del pollame arrosto. Fate intagli leggieri sui pezzi di pollame, specialmente sulle ale e le coscie, spalmandole non di burro ma bensì di senape; condite copiosamente di sale e pepe, e aspergete, però leggermente, con pepe di pimento rosso, detto pepe di Caienna. Fate riscaldare sulla graticola a fuoco lento e servite asciutto.

Qui ha fine la varia nomenclatura delle diverse vivande che si possono confezionare traendo il miglior possibile partito dal pollame proveniente dai rilievi della tavola. Ora passeremo ad un soggetto non meno interessante, al pollo di Marengo, o alla Marengo, opera delicata e difficile, la quale esige una mano assai esperta, e che di per sè basterebbe, quando fosse bene eseguita, a dar fama all'artista.

**Pollo alla Marengo.** Prendete due polli ben grassi e carnuti; tagliatene li membri a quel modo con cui vi abbiamo indicato per la fricassea. Versate in una casseruola olio d'oliva; anzitutto ponetevi dentro le coscie sole per cinque o sei minuti, e poscia gli altri pezzi; poi condite di pepe e di sale. Fate in tal modo friggere il pollo sino a che abbia assunto un bel colore dorato. Quando vi sembrerà che quei pezzi sieno cotti, prendete due cipolline fresche, un poco di prezzemolo finamente tritato che porrete insieme col pollame. Stillate tosto fuori della casseruola l'olio onde non lasciare che il condimento bruci. Aggiungete un mezzo cucchiaio di salsa ristretta (*purée*) o di pomi d'oro, due cucchiai di salsa spagnuola, un bicchierino di madera secco, un pezzetto di succo gelatinoso di carni onde rendere più untuosa la salsa, e un pizzico di zucchero per correggere l'acre, se mai vi fosse; ma bisogna che non s'abbia da sentire il sapore dello zucchero. Fate cuocere lentamente e con poco fuoco insieme ad alquanti funghi, tartufi tagliati in fette sottili e un poco

di succo con cui avete cotti i tartufi. Legate insieme con un pezzo di burro fresco grosso come il pollice, non accostate più al fuoco, e aggiungetevi il succo di un limone. Ammannite in forma di piramide i pezzi di pollo sul tondo, dateci la salsa e attorniate la pietanza di croste di pane finissime ed uova fritte coll'olio.

Mangiate fino ch'è caldo e sopra tondi caldi onde il grasso e l'unto non si rapprenda, e serbate memoria per il professore.

## Polli d'India e tacchini.

Bisogna anzitutto scegliere i tacchini grassi, con pelle bianca e zampe nere. La femmina è d'ordinario preferita al maschio perchè più grassa. I gallinacci giovani si riservano per lo spiedo.

**Gallinaccio o tacchino arrosto.** Dopo avere ben vuotato, abbruciacchiato e legato a modo il tacchino, lo punzecchiate ed anche cuoprite con fette di limone e listelli di lardo; poscia lo porrete sullo spiedo: un'ora e mezzo è sufficiente per arrostitire in punto un gallinaccio giovane. Abbiate tratto tratto l'avvertenza di aspergerlo col suo stesso succo, e fate in modo che sia di un bel colore al momento che lo ammannite.

Come piatto di famiglia, si può guarnire interamente il tacchino di carne da salsiccia, di fegato tritato e marroni arrostiti, misto il tutto con un succo ristretto di cipollette e condite di pepe e sale. Si può anche servire separatamente un succo od una salsa.

**Gallinaccio femmina coi tartufi.** Per fare conve-

nientemente un gallinaccio femmina coi tartufi dovete comperare circa quattro libbre di questi tuberi ben freschi, che monderete bene, e laverete in acqua copiosa e più volte, onde non rimanga veruna particella di terra. Poneteli poscia in una casseruola con mezza libbra circa di sugna, una bottiglia di vino bianco vecchio, una foglia di lauro, un po' di sale, e fate cuocere per dieci minuti. Allora lasciate si raffreddino nel loro liquido; poi tagliate loro la corteccia assai fine e la pestate in un mortaio mescendovi grasso di lardo triturato parimenti assai fino. Condite con pepe e sale, e aggiungete il residuo del liquido in cui avete cotti i tartufi, ma senza versarvi la fondiglia, che potrebbe avere un sedimento terroso. Mescolate a quell'impasto li tartufi interi e con essi empite la pollanca o gallinaccio femmina. Empitene bene dapprima il gozzo, poscia tutta la parte interna dell'animale, che involupperete in grandi fette di lardo tenute assicurate mediante spago; sopra quelle fette di lardo ponete un secondo involucri di fogli di carta oliata e legate accuratamente. Se il tempo è freddo e asciutto, potete conservare questo animale anche otto o dieci giorni, onde le carni sieno bene penetrate del sapore dei tartufi. Mettete allo spiedo dinanzi un buon fuoco e lasciate cuocere per circa due ore. Qualche tempo prima di levare dallo spiedo quell'arrosto ritirate la carta che involuppa il gallinaccio, perchè le fette del lardo assumano un colorito carico. Aggiungete succo a quello già prodotto dall'animale, e servitelo separatamente entro un vaso da salsa.

**Pollo d'India in istufato.** Cingete di grosso filo l'animale come per gli antipasti. Ponetelo dentro una stufaruola, il cui coperchio chiudasi quasi ermeticamente; ponete nel fondo pezzetti di lardo e alcune cipolle, in una delle quali introdurrete uno o due chiovi di garofano; aggiungetevi carote, due piedi di vitello, un mazzolino d'erbe

varie legate insieme e le frattaglie dell'animale, come ventriglia, zampe, collo, testa, ecc. Inaffiate con quattro cucchiaini abbondanti di brodo e con un bicchierino di acquavite. Cuoprite bene ermeticamente la stufarola, e lasciate cuocere per quattro o cinque ore a fuoco lento. Digrassate quindi il liquido, passatelo per lo staccio, fatelo consumare con un cucchiaino di salsa spagnuola e versatela sotto il gallinaccio al momento di servire in tavola. Potete parimenti aggiungervi una salsa o guernimento qualsiasi, secondo il vostro gusto e la stagione che corre.

**Soppressata di pollo d'india.** Tagliate il collo e le zampe dell'animale, fate rientrare le coscine per di dentro, e lasciate le ale che disosserete fino alla pinna. Collocate allora il pollo sopra una salvietta, rivolto sul suo ventre; fendetelo per il dosso, e incominciate a disossarlo senza fare il menomo guasto alla pelle; a tale uopo bisogna far uso di un apposito coltello da cucina. Levate i nervi delle coscine il meglio che potete, tagliando via parte delle carni del petto e dei grossi pezzi delle coscine. Introducete col lardatoio pezzetti fini di lardo nella parte magra dell'animale così disossata e condite di sale, pepe e spezierie.

Componete un farcito con un chilogramma (circa due libbre) di carne magra di vitello e altrettanto grasso di lardo tritati finamente ed anche pesti in un mortaio, potendolo. Condite alquanto copiosamente di pepe, sale e spezierie. Stendete sopra il pollo uno strato di farcito, grosso presso a poco come un dito. In questo primo strato formatene un secondo con pezzi di lardo e un filetto di pollo, e, se non avete abbastanza carne di esso pollo, supplite con carne di vitello. Continuate in tal modo sovrappo-  
nendo un altro strato di farcito fino a che l'animale sia completamente coperto e serbi sempre la sua primitiva forma

allungata. Cucitene il dorso, avendo cura di spostare meno che potete i pezzi di lardo sovrapposti. Spremete allora il succo di un limone sul ventre dell'animale che cuoprirete con un listello di lardo e avvolgetelo in una pezzuola che cucirete con punti larghi in modo che conservi la forma all'oggetto. Fate cuocere per tre ore, e nello stesso modo indicato per il pollo d'india in istufato. Aggiungete quattro piedi di vitello e le cotenne del lardo, il cui grasso vi ha servito per fare il farcito, avendo però cura che abbiano sovrapposto sale di buona qualità, come pure lardo. Lasciate raffreddare questa soppessata o mortadella nel suo liquido per una mezz'ora; poscia levatela e spremetela con un peso grossissimo, in modo da farne uscire il succo. Non si deve levare la pezzuola che la avvolge se non allorquando è completamente fredda, e, se non s'abbia fretta, val meglio lasciare che si raffreddi totalmente il liquido e l'animale, che in tal modo sarà più riposato e di più facile digrassatura.

Giungiamo al fine dell'operazione. Prendete due uova, levatene l'albume, sbattetelo e mescolatelo sino a che spumeggi unito pure al succo congelato della vivanda; collocate sul fuoco agitando sempre il tutto fino a che sia prossimo a bollire: allora levatelo, copritelo, mettetelo d'accosto un buon fuoco sia sopra che sotto, e lasciatelo sul fornello. Quando il bianco è quasi cotto, aggiungetevi il succo di limone che servirà a schiarificarlo. Lasciate così riposare per tre quarti d'ora, passate poi attraverso una salvietta fina, e quando la gelatina è fredda decoratene la vostra soppessata.

**Frattaglie di gallinaccio giovane.** Queste frattaglie si compongono della testa, meno il becco e gli occhi, del collo, delle cime delle ale, delle zampe, del ventriglio e del fegato. Passate il tutto al burro con un mezzo cucchiaino di farina; inaffiate con alquanto brodo; aggiungetevi un

mazzolino d'erbe, e per guarnizione qualche cipollina fresca di eguale grossezza, con navoni o patate.

**Cime d'ala di gallinaccio.** Noi 'ci asterremo dallo stancare i lettori enumerando le ventisette diverse maniere di approntare le cime dell'ale dei polli d'India. Questi ventisette modi, descritti nella maggior parte dei libri culinari, si riassumono in uno solo, cioè: ponete in padella quelle ale; quando sono cotte, stendetele sopra uno strato consumato e succulento di qualsivoglia guarnizione, ungetele con succo ristretto e servite in tavola. Potete inoltre, dopo averle fatte cuocere, porle sotto un torchio, passarle in istufato colle uova, friggerle e porvi sotto, sia un succo chiaro, sia una qualche specie d'intingolo. Nel primo caso, si chiamano *alette al sole*, e nel secondo *alette alla tartara*.

In ogni modo, fate del resto i vostri apparecchi coi polli d'India così come coi polli ordinari, intorno a cui potete consultare i vari articoli; quanto a quelli che sono vecchi agite come colle galline e coi capponi. Degli avanzzi del gallinaccio femmina arrosto o cotto in altro modo, potete tirare lo stesso partito e appronterete le medesime vivande da noi indicate parlando dei polli.

## Piccioni e Colombi.

Il colombo che si usa più comunemente nelle preparazioni ordinarie è quello di colombaia; poichè s'ingrassa più facilmente di qualunque altro, e le carni ne sono bianche e tenerissime. I piccioni non si uccidono collo svenarli, ma si soffocandoli.

**Piccioni arrosti.** Dopo avere spennato, abbruciacchia-

to e levate le interiora ai piccini, li legate e infilzate sullo spiedo coperti di un intonaco di lardo, con una foglia di vite fra questo e la pelle dell'animale. Però non ritenete che la foglia di vite sia indispensabile. Basta solo una mezz'ora di cottura.

**Piccioni alla gratella o alla san Lorenzo.** Legate acconciamente i piccioni sia nelle zampe che nelle ale, facendo scomparire indietro le zampe, e, dopo averli abbruciacchiati alla fiamma, spaccateli al dosso dal collo fino al groppone; stiaciateli alquanto, senza però romperne le ossa, e conditeli di pepe e sale. Poneteli allora in casseruola con un pezzo di burro, una foglia di lauro e alcune cipollette tagliate a fette. Quando sono cotti per metà, ritirateli, e stemperate due tuorli d'uovo entro quel burro che ha servito a cuocere i piccioni. Immergeteli in quel miscuglio, in modo che ne sieno bene inzuppati, poscia rinvoltolateli sulla mollica di pane alla quale avrete aggiunte due o tre cipolle fresche e prezzemolo triturato finamente, con pepe e sale. Bene incrostati che sieno, fateli arrostitire sulla graticola a fuoco lento, e serviteli con sotto una salsa liquida alquanto e brusca con limone.

*Osservazione.* Si deve far cuocere per metà tutte le carni che si dicono alla graticola e che abbiano un certo spessore o volume. Altrimenti, se s'incrostassero nel pane grattugiato già crude, siano pure di pollo o di piccione, l'incrostatura si brucerebbe prima che l'animale fosse cotto. Devesi parimenti usar l'attenzione di servire sotto ogni pietanza allestita in tal modo e incrostata una salsa liquida, un poco di succo con limone, imperocchè tutto che cade in briciole dall'oggetto già vestito di pane grattugiato che si taglia sul piatto addensa naturalmente sempre il succo o la salsa.

**Piccioni in composta.** (Modo di ben cingerli col filo). Innanzi d'indicare in qual modo si pongono i piccioni in

composta è importante che indichiamo chiaramente il modo di legarli insieme a qualunque altro volatile che si volesse ammannire allo stesso modo. Spezzate la forcella dello stomaco col coltello che insinuerete sotto la pelle del collo; tagliate le cime delle ale ed il collo; spingete in dentro il groppone, e così pure le coscie, facendo che stienò in fuori le zampe di fianco, dopo aver prima tagliate le unghie. Abbiate in pronto un ago grosso con ispago fino, che passerete pel groppone e farete uscire dalla congiunzione della coscia che trovasi a destra, indi passate il medesimo ago nella cima dell'ala dinanzi, riuscendo dopò pel dosso. Riprendete l'altra cima dell'ala di sotto, in modo che l'ago riesca dinanzi; ripigliate la congiunzione della coscia a sinistra, e fate ch'è l'ago riesca al groppone, dove troverete l'altro capo del filo. Stringerete contemporaneamente li due capi, fino a che vediate che il piccione si arrotondeggia, e allora legate lo spago assieme. Quando il piccione è cotto, e volete scioglierlo da qualsiasi legame, tagliate lo spago dove sta il nodo, tirate per di sopra, e agevolmente levate tutto lo spago.

Essendo pertanto così legati i piccioni, poneteli entro una casseruola con un pezzo di burro e qualche pezzetto di carne di porcello salata di fresco (quella del petto preferibilmente). Lasciateli alquanto e dimenateli nel burro; quando saranno alquanto colorati e ben presi dalla cottura, levateli. Formate un intriso di burro e farina finchè divenga rossiccio, che inaffierete con sugo ristretto o con brodo. Riponete i piccioni al fuoco con un mazzolino d'erbe e una cipolla guernita di un chiovo di garofano. Quando saranno cotti a mezzo, aggiungetevi una guarnizione di cipolline di eguale grandezza, che prima avrete fatte passare al fuoco con un po' di burro onde assumano un bel colore biondo: potete anche guarnirli con animelle di vitello, di funghi e fondi di carciofo. Badate però che tali guarnimenti non

sieno troppo cotti. Lasciate cuocere questa composta per tre quarti d'ora ad un'ora, e digrassatela accuratamente innanzi di servirla.

## O c h e.

L'oca può servirsi come piatto di rilievo e come arrosto in un pranzo comune. Per rilievo si serve in istufato. Le alucce, il fegato, il ventriglio ecc. ecc. possono formare frattaglie, le quali, se non saranno della squisitezza di quelle del pollo d'India, non devono però disprezzare.

**Oca farcita.** Scegliete un'oca giovane, con fianco grasso e pelle assai fina. Dopo averla sventrata, spennata e bene abbruciacchiata asciugatela con cura. Legatela con ispago come fu indicato, lasciandone le zampe allungate, e formate un farcito col fegato, con carne da salsiccia e qualche bella castagna, che prima farete passare nel burro. Tritate ben bene ogni cosa e condite di pepe, sale, cipolla e prezzemolo triturato assai fino, aggiungendovi alquanto noce muschiata grattugiata. Aggiungete al farcito i marroni che avrete conservati interi, e guarnitene internamente l'oca, che farete in seguito arrostitire e porrete in casseruola.

**Modo di preparare e conservare le coscie dell'oca.** In certi paesi usano preparare, come provvisione per il verno, coscie d'oca arrostitite che si conservano assai tempo senza alterazione nel suo proprio grasso, e che offrono all'occasione un'utile e gradita risorsa. Ecco in qual modo si opera.

Dopo avere bene mondate e abbruciacchiate le oche destinate a tale uso, si fanno arrostitire allo spiedo, ma in modo

da non cuocerle che per due terzi, e si raccoglie accuratamente tutto il grasso che da esse cola. Si lasciano poi freddare e si staccano quindi acconciamente le ale e le coscie. Si può, volendo, riserbarsi le ale per approntarle e mangiarle, ovvero prepararle come le coscie. In quest'ultimo caso, non rimarrà che il carcame di cui si può trarre immediatamente profitto. Si schiera entro una terrina od un vase di terra le coscie e le ale le une sulle altre, senza troppo pigiarle, e gettandovi sopra ad intervalli sale trito e qualche foglia di lauro. Così si lasciano per dodici o quindici ore, affinchè convenientemente si asciughino. Si mescola poi il grasso che le oche colarono con del buon grasso bianco, e si fa colare versandolo sulle coscie e sulle ale, in modo che ne sieno coperte almeno per un pollice. Si lascia che il grasso si rapprenda e cuopresi accuratamente la terrina od il vaso con pergamena bene assicura-  
rata e legata con ispago.

Quando si voglia far uso di quelle coscie d'oca, si levano dal loro grasso, badando di cuoprir sempre quelle che rimangono, e si fanno cuocere in vario modo per servirle con ogni sorta di salsa, di guernimenti e di sughi ristretti.

## Galline Faraone.

Nulla diremo, o assai brevemente di questo delicato uccello domestico. La squisita bontà della sua carne lo fa ricercato quale un eccellente arrosto; ma assai di rado comparisce sulle tavole, perchè non è uccello comune. Il naturale da accattabrighe e stridulo sempre di esso ani-

male lo rende talmente incomodo nei cortili da pollame, che i coltivatori rinunziano ad allevarlo e nutrirlo, malgrado i vantaggi che potrebbero ritrarne.

Del resto, le galline faraone si ammanniscono allo stesso modo come le pollastre e i capponi: giovani, si fanno arrostitire allo spiedo lardellate e con ispezie; vecchie, si pongono in istufato.

---

## SELVAGGINA VOLATILE

---

### F a g i a n i .

La carne del fagiano non è veramente apprezzata dagli amatori che quando è stagionata; allora essa carne si profuma dell'aroma desiderato; ma bisogna bene scegliere il momento; bene spesso un giorno di più diventa un giorno di troppo, e allora le emanazioni non sono più così gradite all'odorato come al palato. Ecco quello che ne dice un competentissimo giudice, Brillat Savarin: " Il fagiano, quando è mangiato tre giorni dopo la sua morte, non ha nulla che lo renda pregiato: non è nè così delicato come le pollastre, nè così delizioso all'olfatto come la quaglia. Adoprato a tempo opportuno in vece egli è di una carne tenerissima, squisita e di egregio sapore, perchè partecipa in pari modo del volatile e della selvaggina. Questo così desiderabile momento è quello in cui la carne del fagiano incomincia decomorsi; allora si sviluppa il suo aroma e si paragona ad un olio che, per esalarsi, avea duopo di alquanta fermentazione, come l'olio del caffè che ottiensì solo colla tostatura. Giunto a tale stadio il fagiano si spennna, ma non prima, e si lardella punzecchiandolo col lardatoio, scegliendó però il migliore ingrediente e che sia fresco e massiccio. Non è mica indifferente cosa lo spennare più presto il fagiano; poichè esperienze certe inse-

gnarono che quelli fra i detti animali che si conservano colle penne più profumati di quelli che rimasero lungamente nudi. „

Il fagiano, giunto a tale punto di decomposizione da far andare in solluchero i veri ghiottoni, non va forse a grado di tutti, e noi pure crediamo che un fagiano sarebbe del pari degnissimo di comparire ad una tavola senza aspettare che abbia il ventre completamente azzurrognolo e verde; ma non è men vero che questo volatile, per essere buono ha d'uopo d'essere mortificato. Si conserverà pertanto cinque o sei giorni, e perfino anche otto, secondo la stagione, e consultando la temperatura.

**Fagiano arrosto.** Dopo sventrato e spennato il fagiano, levandogli il capo e il collo intero, guernito delle sue penne, nonchè tagliata la coda intera, si lardella con fino lardo, come già dicemmo, e lo si pone allo spiedo, avvolto in foglio di carta spalmato di burro. Quando sta per essere cotto, si ritira la carta per dare un bel colore alla carne, e si ammannisce il fagiano sur un tondo per servirlo in tavola. Spesso viene decorato riappiccandogli la testa, il collo o la coda bellamente sfoggiata, che si assicura mediante bastoncini, e gli si pone sul beccuccio un pezzo di navone o di carota che abbia la forma di un fiorellino o di un bocciuolo di rosa. Spesso però viene servito senza questi adornamenti, come un semplice volatile. Non diremo più diffusamente altra cosa sui modi di cuocere in diverse guise questo eccellente uccello, perocchè sono gl'identici di quelli che or ora descriveremo per le pernici ed i perniciotti.

## Pernici e Perniciotti.

**Pernici arroste.** Per lo spiedo scegliete sempre le giovani, altrimenti chiamate perniciotti, secondo il vocabolo consacrato. Dopo levati gl' interiori, e lievemente abbruciate le pernici, legate al modo stesso dei polli arrostiti, e sopprimete le cime delle ale. Badate però di non spiumare la testa, e, non solo quella, ma benanche parte del collo; bensì avvolgete questa parte entro un foglietto di carta unta nel burro o nell'olio, che leverete tosto che abbiate da servirla in tavola. Si lardella col lardatoio oppure superficialmente, a piacere, le pernici che si pongono sullo spiedo. Si deve aver cura di non lasciarle troppo cuocere, poichè perderebbero il loro sapore.

**Pernici con cavoli.** Dopo spennate, e sventrate le pernici, passate quattro piccole fette di lardo sullo stomaco di ciascuna di esse. Legatele al modo stesso indicato per gli altri volatili, vale a dire, colle zampe rientranti nel corpo; tagliate loro la testa. Ponete in una casseruola alquanto buon grasso o burro, e rimescolatevi per entro le pernici, perchè assumano un buon colore, con un pezzo di petto di lardo e due cipolle, una delle quali armata di due chiovi di garofano. Inaffiate ogni cosa con sugo ristretto o con brodo. Aggiungete una piccola cervellata che avrete alla mano ben lavata e lardellata, due carote e una foglia di alloro. Se le pernici sono vecchie, bisogna lasciarle cuocere due ore innanzi di porvi i cavoli; se sono giovani, porrete insieme pernici, petto di porcello salato di fresco, cervellata e cavoli.

Quanto ai cavoli, bisogna prima di tutto passarli in ac-

qua bollente, poscia stillarli, asciugarli con una pezzuola, condirli di pepe e sale, riunirli e legarli assieme, quindi, così disposti, accompagnarli colle pernici. Finita la cottura, sciogliete il filo dei cavoli, coi quali formerete una specie di zoccolo nel fondo del piatto, e poneteci sopra le pernici; affettate la cervellata, la carne salata di porcelletto in grossi pezzetti quadrati, e guernitene il tondo. Fate restringere la cottura dopo però averla digrassata, aggiungetevi una cucchiata di salsa spagnuola e aspergetene i cavoli e le pernici, poi servite. Se non avete salsa spagnuola, il sugo della vivanda essendo ben ristretto, vi si stempera entro alquanto fecola per dar consistenza alla salsa, che colorirete con alquanto succo di carni in conserva.

**Manicaretti di pernici.** Fate cuocere allo schidione due pernici, e lasciatele raffreddare. Levatene poi uno ad uno i membri, cioè le ale, le coscie ed il petto, e, dopo averne levata la pelle, poneteli in una casseruola con un poco di burro fresco per tenerli caldi. Gli avanzi saranno trituriati colla pelle onde comporre la salsa. A tale uopo prendete una seconda casseruola, entro la quale porrete quegli avanzi con quattro cipollette e uno spicchio d'aglio bene tritati, alcune foglie di prezzemolo, una foglia di alloro, un po' di timo, pepe, sale e un bicchiere di vino bianco. Aggiungete salsa spagnuola in quantità sufficiente all'uopo e fate bollire sopra un buon fuoco. Ridotta che sia la salsa ad un punto conveniente, passatela per uno staccio di crine senza spremerla, in modo da ben cuoprire tutti i membri delle pernici, che terrete caldi, senza però farli bollire. Guarnite un tondo a foggia di piramide, versatevi la salsa, e attorniate il piatto con croste di pane fritto nell'olio. Se si vuole si aggiunga il succo di un limone.

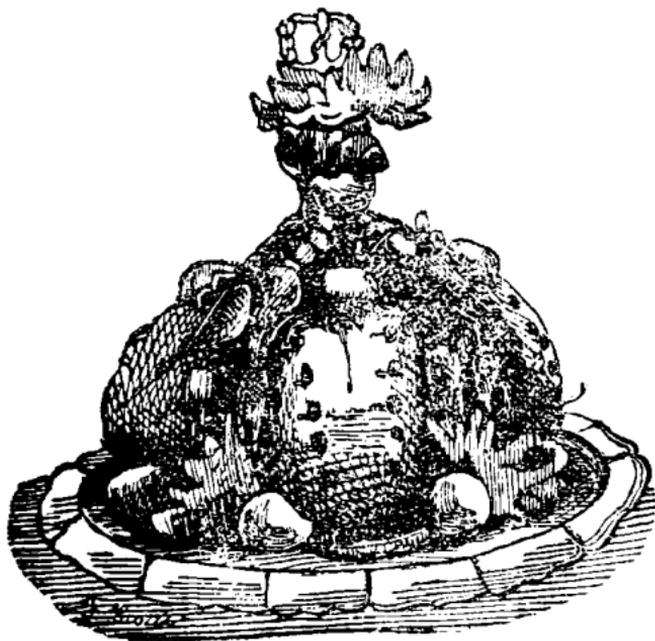
In mancanza di salsa spagnuola prendete alquanti pezzetti di burro aspersi di farina e versateli nella salsa per

condensarla. Questa salsa, che si passa per lo staccio senza spremerla, è molto più limpida e gradevole all'occhio che non passandola attraverso una stamigna, la quale le comunica sempre ciò che si chiama in termine culinario un aspetto torbido e sinistro. Si può anche arrossare il tutto con metà vino e metà brodo, entro al quale si pongono i detti avanzi.

Aggiungiamo che un manicaretto di pernici si può fare egualmente saporito anche con quelle che dimezzate o meno avanzano dal pranzo.

**Raffreddi di pernici.** Fatto il manicaretto come abbiamo più sopra indicato, aggiungetevi due cucchiari di gelatina di buone carni, e fate il tutto ancor più ristretto, condendo il tutto ancor più copiosamente che pei manicaretti caldi. Innanzi di far ridurre la salsa, levatene fuori i membri delle pernici. — Quando sarà per metà fredda, immergeteli in essa uno dopo l'altro. Ammannite un tondo, e ricopritene interamente il raffreddo della rimanente salsa decorandola con più densa gelatina e con tartufi. Questi raffreddi sono eccellenti per le cene, specialmente allorchè s'abbia a dare qualche festa da ballo.

**Pernici alla Périgord.** Scegliete due o tre belle pernici rosse o grigie, ma di preferenza rosse. Dopo averle ammannite e passate per la fiamma, avendo cura di non guastarne la pelle, traforatene i filetti con pezzettini di tartufi tagliati in forma di chiovi di garofano. Ponete allo spiedo le pernici coperte di fette di lardo e ravvolte in carta; lasciatele cuocere tre quarti d'ora dinanzi un fuoco lento e moderato. Quando sieno cotte in punto, levatele dallo spiedo, spogliatele dell'involucro, disponetele nel centro del piatto, guernite gli intervalli con creste di gallo, funghi, tartufi interi, e versate sopra una salsa alla Périgord. Incoronate il piatto con un gambero, un grosso tartufo e una cresta di gallo. È questa una portata elegantissima come si scorge dal presente modello.



## Beccaccie e Beccaccini.

La beccaccia, uccello di passaggio, giunge d'ordinario verso novembre; e d'ordinario acquista nel verno tutta la sua grassezza maggiore; perciò viene di preferenza ricercata in quella stagione per la bontà delle sue carni. Li beccaccini passano nei mesi di marzo e d'ottobre, nè differiscono dalle prime altro che per la grossezza.

! Questa selvaggina (sieno beccaccie che beccaccini) dev'essere cotta alquanto tosta, nè mai si sventra.

**Beccaccie e beccaccini arrosto.** Spennate e abbrustiate la vostra selvaggina; levatene le penne dell'ale e gli occhi. Incrociate le zampe sotto le coscie in modo che s'abbiano a trovare dietro il dosso; il becco configgetelo fra la giuntura delle coscie, come se venissero per così dire attraversate da uno schidioncino. Così legato l'uccello, cuopritelo di una fetta di lardo sottile, che assicurerete all'animale con filo. Passate attraverso il corpo della beccaccia uno spiedino di ferro, cioè fra le coscie e le ale, e assicuratela in tal modo allo spiedo. Fate friggere o arrostitire sulla graticola una e più fette di pane coperte di burro tagliate quadrangolari, collocandole entro una leccarda sotto la selvaggina in modo che in sè ricevano tutto quanto cadrà. Giunta la cottura in punto, levate dallo spiedo e servite le beccaccie sopra quel pane così bene inzuppato, di cui certi ghiottoni fanno maggior calcolo che non delle stesse beccaccie.

**Manicaretti di beccaccie e beccaccini.** Fate cuocere allo spiedo due beccaccie e ponetevi sotto un tondo o altro recipiente per raccogliervi tutto ciò che rigetteranno, il che vi servirà per formare quindi una salsa. Tosto che sono quasi cotte, levatele dallo spiedo e lasciate si raffreddino. Tagliatene allora le parti, cioè le ale, le coscie, il petto, la testa ed il collo, e levatene la pelle, però tranne al collo e alla testa. Ponete il tutto entro una casseruola con alquanto burro per tenerle calde. Stritolate quello che vi è avanzato aggiungendovi anche quello che hanno perduto le beccaccie, nonchè alcuni pizzichi di prezzemolo, quattro cipollette e uno spicchio d'aglio tritati finissimi, mezza foglia di lauro, un po' di timo, pepe e sale. Quando avrete ben pesti e assimilati questi residui e conditili in tal modo, poneteli in una casseruola con un pezzo di burro, rimestateli per otto o dieci minuti, versatevi un bicchiere di vino bianco e un cucchiaino di succo

o di brodo, lasciate cuocere per dieci minuti; passate allora per una stamigna spremendo bene in modo da ottenerne tutto il sugo ben limpido. Tenete caldo senza però far bollire, aggiungetevi alquanto succo di limone, allegando il tutto con un pezzo di burro fresco od un cucchiarino da caffè di buon olio d'oliva, e versate il tutto sulle parti della beccaccia. Non riponete più fuoco, e servite tosto caldo.

Per comporre questi eccellenti manicaretti non occorre nè salsa spagnuola, nè intriso rosso di burro e farina; il succo con cui si aspergono dev'essere composto di ciò che le beccaccie colarono nel cuocersi; quella è la vera, l'unica salsa.

## Pivieri e Pavoncelli.

Si distinguono varie specie di pivieri, ma quello dorato è più ricercato di qualsiasi altro per le tavole, e la sua carne è di uno squisito sapore. Il pavoncello è un volatile presso a poco della grossezza dei piccioni, e del pari stimato, benchè sia meno delicato del piviere.

**Pivieri in antipasto.** I pivieri in antipasto si ammanniscono egregiamente coi tartufi. Poneteli in casseruola con alquanti bei tartufi ben mondi, un mazzolino di erbe legate aromatiche, sale e pepe. Rimestate il tutto con un pezzo di burro assai fresco; annaffiate con un bicchiere di vino bianco e alquanto salsa spagnuola. Fate cuocere e digrassate la salsa; ponete in un tondo stivati li tartufi, sopra i quali collocherete i pivieri, aspergendoli colla salsa che passerete prima per la stamigna. Aggiungetevi un po' di succo di limone.

## Anitre selvatiche e Farchetole.

L'anitra selvatica e la farchetola, più piccola della prima e di carni più delicate, si apparecchiano allo stesso modo sia arrosto che per antipasto, coll'osservazione però, che ogni selvaggiume pennuto, di carni rossiccie, dev'essere cotto fresco, o tosto, come si voglia dire, che le carni cioè, nel tagliarle, sieno rubiconde alquanto e succose. È necessaria una certa esperienza ed attenzione per bene afferrare il momento di vera cottura; ma è duopo sempre che la selvaggina non languisca sullo spiedo, e per questo motivo il fuoco deve sempre essere molto intenso. Si può riconoscere che la selvaggina ha raggiunta la sua cottura allorchando si veggano cadere alquanto stille di succo, e dalle carni emani qualche poco di fumo.

## Quaglie.

Verso la fine della state, fra il cadere di agosto e i primi di settembre la quaglia è veramente grassa e succulenta. “ La quaglia, osserva Brillat-Savarin, è, fra la selvaggina propriamente detta, quanto v'ha di più saporito, di più amabile e grato, poichè una quaglia proprio grassa piace non tanto pel suo sapore quanto per la forma e pel colore. „ Le quaglie allevate nelle gabbie non valgono mai quanto quelle che si nutrono liberamente nei campi, e specialmente nei vigneti. Più la quaglia è fresca, più è buona.

**Quaglie arrosto.** Il modo migliore di approntare le

quaglie si è quello di farle arrostitire. Spennatele, sventratele, abbrustiatele; ponete loro sul petto una foglia di vite ed una fetta di lardo per disopra. Fatele cuocere in uno schidioncino passandole a mezzo il corpo, e servitele sopra pane arrostito e condito col grasso. Se le ammannite per antipasto ponetele in una casseruola, con alquanti pezzetti di lardo sottilissimi, con una foglia di lauro, sale, pepe ed un bicchiere di vino bianco. Aggiungetevi un po' di salsa spagnuola; digrassate, passate per una stamigna, e con quella salsa aspergete le quaglie. Aggiungetevi per guarnimento, ad ogni quaglia, sia un bel gambero, sia qualche tartufo o fungo.

### **Tordi, Merli, Allodolette, Ortolani, Beccafichi, Pettirossi.**

Tutti questi uccelletti, che i cacciatori non classificano fra la selvaggina propriamente detta, vengono d'ordinario serviti arrostiti allo spiedo. Non si deve sventrarli, ma si cingerli di lardo, e porli sugli schidioncini assicurandoli al grosso spiedo coll'attenzione di non lacerarne le carni. Prendiamo ad esempio le allodolette. Si possono schidionnare in un grosso ago da calzette, copiosamente lardellandolo, in modo che il ferro o schidioncino passi contemporaneamente attraverso il lardo e l'uccello, sì che non torna necessario assicurare con filo di lardo come si pratica cogli uccelli più grossi. Bensì viene assicurato quest'ago sullo spiedo mediante spago, e si pongono sotto in una leccarda fette di pane, come fu detto per le beccaccie.

Le allodole si possono anche arrostitire sulla graticola e riescono buone del pari che allo spiedo. Ecco in qual modo procederete: tagliate una fetta di lardo in piccoli quadrati e sottili; entro uno schidioncino di legno infilate

alternativamente una allodola e un pezzo di lardo, fino a che lo schidione sia pieno; condite di pepe e sale. Preparate un foglio di carta spalmata d'olio in modo da farne come un cassetto; collocatevi entro gli schidioncini, ponendo prima il petto delle allodole per disopra, e appoggiatele sulla graticola; dopo qualche minuto rivoltatele, aspergetele sul petto di mollica fina di pane; lasciate che si compia la cucinatura, e servite le allodole sullo stesso foglio di carta cogli schidioncini, se sono d'argento.

Quello che diciamo delle allodole si applica del pari agli altri uccelli dello stesso genere.

Ecco anche un eccellente modo di mangiare questi uccelletti, quando non si voglia farli arrostiti, specialmente i tordi: abbrustiateli ad un fuoco non forte onde non abbiano ad annerirsi; rasciugateli in una salvietta, e poneteli in una terrina aspergendoli di fino sale. Preparate uno sritto di sugna non ancora adoperata e che sia caldo al punto da friggere. Si avverte però prima che gli uccelli hanno da lasciarsi dodici ore nel sale. Dopo levateli di là e stillateli, ponendoli quindi nello sritto, dove li lasciate soli cinque minuti, avendo cura che non prendano colore, ma sì, all'opposto, che rimangano bianchi. Dopo ben rasciutti e stillati, ammanniteli sopra una salvietta con suvvi qualche pizzico di prezzemolo fritto, e serviteli caldi. Gli uccelletti preparati in tal modo conservano tutta la loro finezza e delicatezza.

Crediamo inutile di aggiungere altre ricette circa i modi di preparare e cuocere questi animaletti così delicati; variando questi secondo i capricci o i gusti delle persone senza legge fissa, essendo i modi più semplici quelli che rendono soprattutto saporita e gradevole una tale vivanda senz' uopo di ricorrere ad apparecchi ed ingredienti che spettano piuttosto ad animali di più grosso volume e che noi abbiamo già menzionati.

## DELLA SELVAGGINA QUADRUPEDE

---

**Capriuoli.** La carne del capriuolo è nericcia e di un sapore alquanto selvatico, ma ottima a mangiarsi allorchè sia stata in modo conveniente ammannita, cioè, immersa per un numero di ore da regolarsi secondo la grandezza e bontà dell' animale, nella così detta *marinata*, composta d'ordinario di aceto, sale, pepe, spezierie, cipollette, limone, rosmarino, timo, lauro e garofani.

**Filetti di capriuoli.** Dopo aver lardellato i filetti, poneteli in marinata per quarantott'ore almeno, entro due bicchieri di aceto, uno d'acqua, sale, pepe, cipolle affettate, due spicchi d'aglio stacciati, prezzemolo in foglia, timo, quattro coccole di ginepro, otto chiovi di garofano e sei foglie di lauro. Quando volete ammannirli, stillateli, date loro una forma ben tondeggiante, e fateli cuocere in una casseruola con fuoco sopra e sotto per un'ora, versandovi sopra due cucchiaiate di brodo e due di vino bianco. Aggiungetevi qualche fetta di cipolla e carote per guarnimento. Compiuta che sia la cozione, restringetene bene il succo dopo aver levato il guarnimento dalla casseruola. Allora ammannite i filetti sur un tondo, aggiungendo al succo ottenuto anche un cucchiaio di salsa peverada, che verserete sotto i filetti, poi serviteli caldi.

**Costolette di capriuolo.** Approntatele come quelle

di castrato; conditele di pepe e sale, fatele marinare almeno dodici ore allo stesso modo e negli ingredienti medesimi dei filetti; poi rasciugatele con una salvietta per levar loro ogni sapore della marinata. Ponetele entro una padella assai spasa sopra un buon fuoco con burro fresco ed olio di oliva. Cotte che sieno, stillatene l'olio od il burro, e approntate una salsa peverada che verserete sulle costolette. Tenete da un canto approntati pezzetti di mollica di pane fritti nell'olio o nel burro; tagliando il pane in modo che sia della forma delle costolette; fra una costoletta e l'altra frapporrete quei pezzi di pane.

Se mancate di salsa peverada, allorchè le costolette sono cotte, levatele dalla padella, entro cui porrete alcune cipolline affettate assai fine con un pezzetto d'aglio; poscia aggiungete un mezzo cucchiaio da tavola di farina, che diluirete con un po' di vino bianco vecchio e un cucchiaio da tavola di salsa marinata; condite di pepe e sale; non fate che bolla la salsa, ma tosto che sia bene assimilata, versatela sotto le costolette.

*Osservazione.* Il cervo e la capretta, nonchè il daino e il cerviatto si possono ammannire e sostituire anche al capriuolo, ma di questi animali si fa meno uso.

## Cinghiale.

Il cinghiale si appronta allo stesso modo che il maiale domestico, eccezione fatta solo pei filetti e le coscie, che si fanno marinare come le carni di capriuolo; i filetti devono cuocersi almeno per due ore, e le coscie per sei. È necessario approntar loro una salsa marinata ben forte.

## Lepre.

I lepri di montagna, che si cibano di sermollino e di altre piante aromatiche, sono d' assai superiori ai lepri di pianura per la bontà e l'eccellente sapore delle loro carni; sono inoltre più grossi, ed hanno il pelame bruno, mentre quelli del piano l'hanno quasi rosso. Per distinguere un lepratto da una lepre è duopo palpare l'esterno delle zampe dinanzi dell'animale alla prima giuntura; se vi si trova una enfiagione che ha presso a poco la forma di una lenticchia, ciò manifesta che l'animale è giovane.

**Intingolo di lepre.** Dopo levata la pelle e sventrato il lepre, lo tagliate in pezzi, avendo cura di porre in disparte il sangue, che collocherete in un ripostiglio ben fresco, aggiungendovi qualche pezzetto di burro fresco, poichè vi servirà a legare la salsa.

Prendete 250 grammi (circa mezza libbra) di carne di petto di porcelletto, che laverete nell'acqua tepida, tagliandolo quindi in pezzettini quadrati della grossezza di un pollice. Fate un intriso di burro e farina finchè arrossi, e aggiungetevi mano mano li pezzetti del porcelletto, che rimescolerete alquanto; allora ponetevi entro (il lepre, e, quando sarà bene arrostito, inaffiatelo con metà brodo e metà vino nero, aggiungendovi un mazzolino d'erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio, pepe, una presina o punto di sale, una cipolla guernita di due chiovi di garofano, e, se si vuole, un poco di noce muschiata in polvere. È necessario che l'intingolo sia bene immerso ed anzi coperto dalla salsa. Quando sarà cotto per metà, aggiungetevi il polmone ed il fegato, avvertendo però di levarne il fiele. Fate che tutto il tempo arda un buon fuoco fino

a che il liquido si concentri o restringa una buona metà o per tre quarti, in maniera che gli ossicini minuti si attacchino al fondo della casseruola.

Prendete allora due dozzine di cipollette ben piccole e fresche, che appronterete nel modo che segue: mettetele in una casseruola con alquanto zucchero, burro e un mezzo bicchiere di vino bianco; lasciatele cuocere e come gelatinarsi finchè assumano un bel colore biondo. Procuratevi inoltre funghi, e, potendolo, dei fondi di carciofi, che terrete in disparte caldi entro alquanto salsa spagnuola. Preparate mollica di pane in forma di croste lunghe circa due pollici e della forma di un ferro da cavallo, che farete friggere nell'olio.

Disposti in tal modo questi guarnimenti, legate assieme l'intingolo col sangue che avrete posto in riserva. Indi ammannitelo sur un tondo apposito in forma di piramide, incoronandolo colle cipollette inaffiate del succo suddetto. Passate la salsa dell'intingolo nella casseruola dove stavano le cipolle, onde assimilarsi al resto del succo che verserete poi sull'intingolo. Aggiungete i funghi, i fondi dei carciofi, i pezzetti di maiale, e guarnite il tutto colle croste di pane fritto. Servite caldo. Lo stesso processo seguirete nell'apprestare l'intingolo del capriuolo.

**Lepre in ispiedo.** Levata la pelle e sventrato il lepre ne spoglierete le carni anche della seconda pellicola che ricopre i filetti e le coscie, e a tale effetto li ripassate sur un fornello dove arda un buon fuoco; quindi per rendere più ferme le carni e poter più facilmente lardellarle, quando le ritirerete dal fornello, strofinatene le coscie ed il dorso col fegato, il che comunica alle carni una bella vernice.

Configgete lardo fino nelle coscie e nei lombi; involgete il dosso e le spalle di una o più fette di lardo, e ponete sullo spiedo il lepre; un'ora deve bastare per cuo-

cerlo; dovete però umettarlo tratto tratto durante la cottura. Per far la salsa, pestate il fegato crudo, che rimestate in una casseruola con alquanto burro fresco, cipolline tritate fine, un po' di timo, una foglia di lauro, prezzemolo in foglie; aggiungete un mezzo cucchiaino da tavola di farina, assimilandola con quegli ingredienti, e versandoci sopra un bicchiere di vino bianco e un cucchiaino di brodo. Lasciate quella salsa, rimescolandola sempre, fino a che bolla e si riduca a metà; conditela copiosamente di sale e pepe, passatela per uno staccio di crine, riponetela in una casseruola al fuoco, e, quando incomincia a bollire, assimatela con sangue che avrete posto in serbo. Questa salsa si serve in disparte entro apposito vase.

Quando non si vuole adoperare che la metà di un lepre per arrosto si pigli sempre la parte posteriore od il lombo. Si lardella, si fa marinare per ventiquatt'ore con aceto misto a poca acqua, pepe, sale, cipolle affettate, timo, lauro, prezzemolo, garofani, e si fa cuocere, come fu detto più sopra per il lepre in ispiedo. Quanto alle parti anteriori, si adoprano per comporre un manicaretto od intingolo.

## Coniglio.

Egli è nel mese di settembre che il coniglio di conigliera acquista quell'odore buono, quella fragranza gradevole che lo fa tanto ricercare per gli apparecchi culinari.

**Fricassee di coniglio.** Ponete un quarto di libbra di burro entro una casseruola con un cucchiaino da tavola di farina: fatene con ciò un intriso rossiccio, nel quale immergerete le carni del coniglio tagliate a pezzi e qual-

che poco di carne di porcello salata di fresco e tagliata a pezzettini riquadrati. Inaffiate il tutto con metà brodo e metà vino bianco: aggiungetevi qualche cipollina e alcuni funghi, un mazzolino d'erbe aromatiche, pepe e sale. Fate che l'intingolo sia posto sopra un fuoco ben nutrito affinchè il succo possa ridursi di una metà. Digrassate accuratamente e servite ben caldo.

*Osservazione.* In generale i conigli e coniglietti si possono ammannire come i polli in tutte le guise, sia arrostiti che in istufato o in qualsivoglia altra guisa, per cui, volendo, basta consultare le varie ricette che abbiamo date, mano mano che si parlava di quelle vivande.

---

## PESCI DI MARE

---

Dobbiamo far osservare innanzi tutto che i pesci di mare non abbisognano d'*inzimino* o marinato, è combattere in tal modo un errore della vecchia cucina, errore nel quale spesso ancora si ricade oggidì, facendo cuocere questi pesci con timo, lauro, cipolle, garofani ecc. ecc. Questi aromi anzi attenuano la finezza di sapore del pesce marino e ne tolgono la freschezza, il che costituisce il suo merito principale. Così, per esempio, il rombo ha una carne salda e di ottimo sapore, ma la *volpina*, che gli rassomiglia, la supera forse per la delicatezza della sua carne: c'è in ciò una gradazione che i veri amatori sanno benissimo distinguere, ma che più non si distingue, qualora si pongano gli stessi ingredienti nell'acqua che serve a cuocere sia un rombo che una volpina. Serbate gli aromi per dar maggior sapore alle carni del pesce di acqua dolce, sia pure, ma quanto al pesce marino allessato, questo deve sempre cuocersi nell'acqua con sale, puramente e semplicemente.

**Rombo.** È a giusto titolo che questo pesce viene chiamato il re dei pesci marini, che alcuni autori chiamano anche *fagiano d'acqua* o *marino*, a motivo della sua carne delicata e ad un tempo saporitissima. Dovete scegliere

questo pesce, bianchissimo in tutta la sua dimensione, il che è indizio di somma freschezza; ben saldo di carni al tatto, e specialmente osservare che la superficie ne sia coperta di bollicelle sporgenti e rotonde, il che attesta ch'è grasso e delicato. Giratelo sul ventre e fategli una incisione trasversale di circa quattro pollici vicino alle orecchie, dal lato dove è grigiastro, levatene gl'intestini contenuti in quella parte, e levandone le branchie vuoterete interamente il pesce. Passatevi internamente un dito onde accertarsi se mai vi fosse rimasto qualche residuo. Fate una seconda incisione lungò la spina sul dosso, passate la lama del coltello fra le carni e la spina, per rialzare alquanto le carni da ogni lato e agevolarvi il modo di togliere due nodi della spina, il che comunicherà più morbidezza al pesce e gl'impedirà di rompersi nella cottura. Con un ago da spago tenete ferma la testa all'osso che tiene al gozzo. Lavatelo bene più volte; ciò fatto, strofinatelo bene con sale sul ventre e col succo di un limone. Così approntato, ponetelo entro una padella che ha un doppio fondo tutto foracchiato; gli è su questo doppio fondo che collocherete il rombo, col ventre di sopra. Gittate tre o quattro buoni pizzichi di sale nel fondo, versate acqua fresca in quantità sufficiente per cuoprire il pesce, e aggiungetevi una pinta di latte per tenerlo bianco. Ponetevi sopra alcuni fogli di carta bianca, onde impedire che la spuma, la quale si formerà durante la bollitura, si attacchi al rombo. Fatelo cuocere sopra un buon fuoco e tosto date le prime bollite; collocatelo accanto al fuoco, dove non dovrà rimanere che grillando soltanto, per due ore allo incirca secondo la sua grossezza. Del resto se volete accertarvi s'è cotto, non avete che a premere col dito; quando cede alla pressione ne siete certi. Sgocciolatelo allora ben bene e servitelo guernito di prezzemolo, avvertendo di sovrapporne qualche pizzico là dove il pesce per

avventura si fosse fesso, il che accade sovente malgrado tutte le precauzioni che abbiamo indicate. Quando si voglia usare più cerimonie, si guarnisce il rombo con pesciolini argentini fritti o con fette di patate ben fritte. Servitelo con una salsa di burro con capperi o con salsa d'astachi.

**Rombo in insalata.** Prendete i residui del rombo avanzati dalla tavola e tagliateli in pezzi più grandi che sia possibile, levando la pelle nera, ma lasciandovi la bianca; tagliate quei pezzi in quadrati lunghi e larghi solo un dito. Conditeli di pepe, sale, olio e succo di limone, oppure, se non piace il limone, con buon aceto. Ammannitelo sur un tondo, e condite il tutto con salsa verde fredda, cui aggiungerete un po' di gelatina sbattuta, e con essa guarnitene il rombo in insalata.

**Rombo alla crema.** Entro una casseruola ponete due cucchiaini da tavola di farina, circa un quarto di libbra di burro fresco, alquanto noce muschiata in polvere, pepe e sale. Rimestate sempre al fuoco lasciando cuocere la farina per un quarto d'ora. Ponetevi allora i pezzi di rombo, e quando sieno cotti a fuoco lento per otto o dieci minuti, ritirateli dal fuoco, e aggiungete un altro quarto di libbra di burro fresco in piccoli pezzetti che farete stemperare agitando alquanto la casseruola. Poscia fornite un tondo, e servite caldo.

## Merluzzo fresco (*all'inglese*).

Il merluzzo fresco, che si può soltanto avere in alcuni luoghi e nelle vicinanze della Manica, ha le carni bianche, sfogliate e di graditissimo sapore. Questo pesce in genera-

le è troppo grandé per essere servito intero; laonde se ne sceglie una fetta o due, più o meno grosse e prese dal mezzo del corpo. Ecco del resto in qual modo si fa cuocere.

Dopo averlo accuratamente lavato e nettato in più acque, lo porrete entro una casseruola ovale, con due manate di sale, ed acqua bollente in quantità sufficiente perchè ne sia ben coperto. Lasciatelo cuocere in tale modo dai tre quarti ad un'ora, secondo la sua grossezza.

### **Merluzzo essiccato (alla veneziana).**

Il merluzzo, che si pesca in sì grande abbondanza a Terra nuova, giunge a noi già essiccato e salato. Lo *stokfisch* degli Olandesi, è il merluzzo che si fa essiccare senza adoperare il sale. Sia l'una che l'altra qualità si adoperano ad uno stesso modo.

La scelta del merluzzo esige più attenzioni e cure di quello si supponga; la carne dev'essere bianchissima, senza sapore di sale, e tenera sotto il dente; deve sfogliarsi facilmente e l'una foglia staccarsi dall'altra senza fatica; abbiate soprattutto di mira di non comperare merluzzo che abbia gialle le carni, perchè sono sempre filamentose e tigliose.

Ora indicheremo il modo di ben cuocerlo. Ponete il merluzzo anzitutto in immersione nell'acqua per due o tre giorni, secondo che sia più o meno salato, avvertendone che se lo è, il modo più facile per levare il sale è quello di collocarlo colla pelle per di sopra, il che permette al sale di precipitarsi più facilmente in fondo all'acqua, — avvertendó inoltre di cangiar l'acqua sia il mattino che la

sera. Fatelo cuocere in acqua fredda, allorchè incomincia spumeggiare, ritiratelo per porlo semplicemente accanto al fuoco, e senza farlo bollire, altrimenti indurirebbe. Lasciatelo colà una mezz' ora; poscia stillatelo e servitelo con guarnimento di patate allesse. Separatamente ponetevi salsa al burro in apposito vase.

**Merluzzo alla casalinga.** Questo modo di ammannire il merluzzo è comunemente usitato in Bretagna, e merita essere conosciuto. Gli è questo un ottimo piatto di famiglia, per il quale si adopera di preferenza il merluzzo essiccato che chiamano stokfisch.

Lavate una certa quantità di patate e ponetele entro una marmitta o caldaia; poneteci sopra, intere e senza affettarle, due dozzine di cipollette di media grandezza, e sopra queste collocate il merluzzo tagliato in grossi pezzi. Empite d' acqua la marmitta, in modo che tutto il contenuto ne sia ben coperto. Ponete sopra un fuoco che non sia però troppo ardente, in guisa che il merluzzo possa cuocersi senza bollire. Quando giudicate che sia in punto, ritiratelo dalla marmitta e deponetelo sopra un tondo. Lasciate cuocere le cipolle facendole bollire, poscia ritiratele per collocarle sul tondo dove si trova già il merluzzo. Allo stesso modo vi comporterete anche colle patate che sono rimaste nella marmitta. Tagliate allora le cipolle e le patate nonchè il merluzzo in grossi pezzi, ritirando il meglio che sia possibile gli spini.

Ciò fatto, gittate via l' acqua nella quale fu cotto il merluzzo, riasciugando accuratamente la marmitta, oppure prendete un altro recipiente o una casseruola. Poneteci (poniamo per sei persone) una mezza libbra di burro fresco, due cucchiari da tavola di farina diluita nel latte; fate una salsa bianca che non sia troppo densa, perchè a tal uopo convien far calcolo delle patate; lasciate bollire la detta salsa per dieci minuti; e quindi ponetevi entro

anzitutto le patate, poi le cipolle, poi il merluzzo, avvertendo che tutto dev'essere coperto di salsa; lasciate ancora cuocere a fuoco lento per dieci minuti; dopo di che servitene i convitati.

Due o tre spicchi d'aglio tagliati assai fini o misti alla salsa gli comunicano assai buon sapore. Sappiamo bene che l'aglio, anche in piccolissima quantità, non conviene a tutti; nondimeno si sono veduti di coloro che non amando gl'intingoli dove erasi posto aglio, aveano trovato delizioso il merluzzo preparato in tal modo.

## Razza.

**Razza al burro.** Dopo fatta la scelta di una razza, distinta per la sua qualità e bianchezza, separatene le due ale del corpo, dibarbatele colle forbici, e tagliate il corpo in più pezzi. Lavate allora il pesce in più acque, e ponetelo entro una casseruola o caldaia con acqua, sale, un bicchiere d'aceto e un buon pizzico di prezzemolo. Dopo che avrà bollito due o tre volte, ritiratelo dal fuoco, e lasciatelo così un quarto d'ora. Ritiratene in seguito tutti i pezzi, stillateli uno dopo l'altro onde poter levarne colla lama del coltello una pelle glutinosa che cuopre li due fianchi del pesce, e ammannitelo sur un tondo.

Stemperate quindi circa una mezza libbra di burro che farete arrossare fino a che annerisca, e fate in esso friggere un buon pizzico di prezzemolo; indi versate il tutto sulla razza. Ponete allora nella padella due cucchiari da tavola di aceto; quando è caldo, versatelo sulla razza, ma non sul prezzemolo che deve rimaner fritto e verde, al

qual uopo, perchè non perda il colore, bisogna non lasciarlo languire nel burro e ritirarlo tosto che più non frigge.

**Sogliole.** La sogliola è un pesce marino il più stimato per la sua carne, che è salda insieme e assai delicata. Egli è inoltre tal pesce che si presta meglio di molti altri alla varietà degli apparecchi culinarj.

**Sogliole fritte.** *Condizioni di una buona frittura.* Anzitutto è duopo che la frittura, entro la quale state per immergere il pesce, sia calda nel vero suo punto. Ecco un semplicissimo mezzo per accertarsene. Gettate nella frittura un pezzetto di mollica di pane che ci lascerete solo alcuni secondi; se la ritirate ben salda e colorita, prova che la frittura è in punto, e ci potete gittar dentro il pesce. Allorquando i pesci che dovete far friggere presentino un volume abbastanza considerevole, bisogna andar piano anche colla frittura, onde non ne consegua che l'interno dei pesci appena si cuoca e l'esterno si carbonizzi; conviene quindi preferire la frittura di grasso. Quanto ai pesci di piccola dimensione fa duopo che lo sfritto proceda rapido e pronto, e si preferirà allora l'olio. Questo conviene meglio in ogni operazione che s'abbia da compiere prontamente o che non esiga troppo gran calore, perchè la prolungata ebollizione finisce per isvilupparsi nell'olio un sapore disagiata che si comunica al pesce, inconveniente che non esiste se si abbia a friggere col grasso.

**Sogliole all'inglese.** Levate la pelle ad ogni lato della sogliola, incominciando dalla coda; fate da questa parte (cioè dalla coda) una incisione trasversale larga abbastanza da poter levarne la pelle fra il pollice e l'indice; poscia tenendo il pesce per la coda tirate giù la pelle, la quale levasi agevolmente sino alla testa; tagliate questa, e levate colle forbici le pinne. Approntata così la sogliola, immergetela entro due tuorli d'uovo sbattuti e conditi di alquanto sale; avvolgete il pesce entro mollica di

pane grattugiato, e in tal modo frigetelo. Poscia servite con un mazzolino di prezzemolo fritto verso la parte della testa, e un limone alla coda.

**Filetti di sogliola alla tedesca.** Levate la pelle della sogliola, poscia i quattro filetti, staccandoli dalla spina con un coltello lungo e sottile. Se la sogliola è grossa tagliate ogni filetto in due e obliquamente; condite con pepe e sale. Sbattete due uova come per una frittata, aggiungendovi un buon pezzo di burro liquefatto. Immollate i filetti in questo apparecchio, ravvolgeteli in mollica di pane e fate friggere, però in bianco. Ammanniteli quindi sur una salvietta con sopra un mazzolino di prezzemolo fritto e un limone tagliato in due per guarnimento dei lati.

**Turbantino di filetti di sogliola.** Dopo levata la pelle alle sogliole e staccati i filetti, ponete in una casseruola mezza libbra circa di burro e qualche fetta di cipolla; fate cuocere alquanto le cipolle e aggiungetevi li filetti conditi con sale e inaffiati di succo di limone. Lasciateli cuocere in tal modo a fuoco lento, sino che riescano candidi. Tagliateli in lunghi pezzetti riquadri, poneteli entro una salsa bianca con fiore di latte, od una salsa tedesca e guarnitene il turbantino. Si può anche aggiungere funghi, fondi di carciofi, code di granchiolini, tutti guarnimenti di lusso, di cui si può anche far a meno.

**Salmone.** Il salmone è contemporaneamente un pesce marino ed un pesce d'acqua dolce. Egli è all'avvicinarsi della primavera che ogni anno questo pesce risale i fiumi e le correnti ove s'impingua, e la sua carne allora diventa più delicata e più saporita. Verso la fine d'autunno egli rientra in mare. Si riconosce la freschezza di questo pesce alla tinta rossiccia delle sue branchie e al luccicar de'suoi occhi; di più, dev'essere saldo e duro al tatto. Dovendone fare scelta, si preferisca sempre il salmone corto e rotondo.

Per ben nettare il salmone, levatene dapprima le branchie, e per quella parte sventratelo accuratamente, senza però fargli incisioni sul ventre. Raschiatelo lievemente a ritroso dalla coda alla testa onde levargli le squame; tagliate le pinne e la cima della coda, e assicurate bene la testa affinchè non si deformi durante la cottura.

Dopo lavato in più acque, stillatelo, asciugatelo, e ponetelo nella padella da pesce lasciandolo cuocere al fuoco pian piano per circa due ore. Questo modo di farlo cuocere è il più semplice e migliore; il pesce conserva meglio il suo sapore; e il suo bel naturale colore adesca meglio e più gradevolmente l'occhio che non quella specie di corazza violacea che gli comunica il vino entro a cui melti lo fanno cuocere insieme con aromi che alterano la delicatezza della carne. Questo bel pesce viene servito, con un contorno di prezzemolo, sopra un piatto coperto di una salvietta, ovvero, in mancanza di tondi abbastanza capaci, sopra una tavoletta del pari guarnita di salvietta. Servite separatamente con salsa di vostra scelta, come salsa con capperi, salsa olandese, salsa con burro di acciughe, salsa ginevrina, o alla Vittoria.

**Storione.** Lo storione è pesce marino che risale i fiumi e le correnti, e talvolta raggiunge una proporzione di volume considerevole. Non descriveremo i varj modi di prepararlo, ma ci basterà dire che la sua carne, la più consistente quasi di tutti i pesci, può cuocersi egualmente allo spiedo o con marinata, e prestarsi a tutti i modi di cozione come le carni del vitello.

**Tonno.** Il tonno non è conosciuto dovunque come in Italia e specialmente a Genova, Livorno, Trieste, Venezia, ecc. ecc.; in alcuni luoghi anzi non lo mangiano che marinato, cotto, cioè, e conservato nell'olio, e servito come piatto di belluria. Quando è fresco è un pesce eccellente, la cui carne salda e saporita ha molta rassomiglianza con

quella del salmone, essendo anzi meno grassa ed oleosa. Si ammannisce del pari come il salmone; e si fa anche servire come vivanda di grasso non altrimenti che il vitello. Oltre che arrosto sia sulla graticola che allo spiedo, si presta anche per eccellenti pasticci freddi, i quali, specialmente nella quaresima, riescono di ottimo espediente.

**Asello.** L'asello è uno dei pesci di mare li più comuni, il che non toglie che non sia molto stimato e tale da comparire anche alle migliori tavole. Si presta egli, come la sogliola, a tutte le metamorfosi che gli si voglia far subire, e l'arte culinaria sa presentarlo al palato sotto le forme più varie. La qualità dell'asello dipende dalla sua grande freschezza; il che si conosce alle sue squamme argentine, all'occhio vivo e alle carni salde e dure al tatto.

**Sgombro.** La primavera e l'autunno sono le due epoche in cui lo sgombro è migliore, poichè allora questo buon pesce ha acquisito la sua ordinaria grandezza, è pieno di un succo per così dire delicato, e la sua carne ne trae un eccellente sapore. Si conosce se è fresco al suo colore lucente e come cangiante e alla vivezza dell'occhio.

**Sgombro alla casalinga o alla bretone.** Aprite in due uno sgombro dal dosso, senza però separarlo; e picchiate col coltello sulla spina per agevolarne la cottura. Asciugatelo, e aspergetelo di farina. Fate liquefare in una padella circa mezza libbra di burro fresco; allorquando sta per friggere, ponetevi entro gli sgombri dalla parte dove gli avete aperti; tosto che è cotto da quella parte, rivoltatelo accuratamente dall'altra. Aggiungete allora nella padella una manata di cipolle verdi tagliate nella lunghezza da cinque a sei centimetri, che si effoceranno intanto che gli sgombri compiranno la loro cottura. Condite di pepe e sale, e ammanniteli insieme colle cipolle che devono essere ben cotte, senza però che sieno bruciate. Aggiungete nella padella, intanto che sarà ancora calda,

un cucchiaino da tavola di aceto, che verserete tosto sugli sgombri.

**Filetti di sgombro alla tedesca.** Tagliate i filetti in tutta la lunghezza del pesce, levatene la pelle, tagliateli in due per isghembo, arrotondateli in modo da farne come una specie di ciambella alla marinara, conditeli di sale e con succo di limone, passateli sopra uno sbattuto d' uovo, fateli friggere, sia nell' olio che nel burro, e quindi serviteli caldi e in corona attorno un tondo apposito, in mezzo al quale verserete una salsa piccante, con prezzemolo. -

**Grongo o anguilla di mare.** Egli è questo un pesce poco stimato nelle grandi tavole; nondimeno, quando sia ben grasso e fresco, non è da dispizzarsi, specialmente se v' abbia mancanza di pesci più delicati. Il modo più comune di cuocerlo, se allessò, gli è di porlo in una caldaia con alquanto sale, un pizzico di prezzemolo e alquante foglie di lauro. Tosto che sia cotto, lo si copre con una salsa al burro resa piccante con capperi o citrioli affettati. Talvolta, nei giorni di magro, si fa una zuppa eccellente col brodo ristretto del grongo misto ad altre erbe aromatiche, oppure si fa cuocere il pesce entro una zuppa d' erbe, tagliato in più larghe fette, il che rende eccellente il pesce, ed ottiene il sapore della zuppa.

**Aringhe** Le aringhe fresche sono un ottimo pesce, di cui si farebbe assai maggior calcolo se non fosse così comune e più caro. Bisogna sceglierle da latte, salde al tatto, colle branchie sanguinolenti, la squamma argentata, l'occhio fuori del capo e il corpo più corto che lungo. Si distinguono le aringhe in *fresche*, in *salate*, e in *galate e affumicate*.

**Aringhe fresche arrostiti.** con salsa di senape. Quando abbiate cotte le aringhe sulla graticola, il che s' ha da fare sur un fuoco blando e chiaro, formano

una salsa bianca, alla quale aggiungete, senza però riporla al fuoco, un cucchiaino da tavola di senape nonchè alquanto prezzemolo tritato, e versatelo sul pesce.

**Aringhe salate.** Fatele dissalare per dieci o dodici ore, asciugatele, ungetele d'olio e poi fatele cuocere sulla graticola come sopra. Si servono con un sugo ristretto e *purée* di lenticchie e di piselli.

**Aringhe affumicate e salate.** Si taglia loro la testa, si spaccano in due trasversalmente, e si lasciano sur un tondo con olio buono di oliva perchè se se imbevano lungo tempo; poscia si pongono al fuoco per due o tre minuti soltanto.

**Pesce d'acqua dolce.** In generale, il modo migliore di ammannire il pesce di acqua dolce è di farlo cuocere stufato, vale a dire, entro vino bianco e rosso con aromi, come timo, lauro, chiovi di garofano, mazzolini di prezzemolo, cipollette e qualche spicchio d'aglio. Con essi, tosto che siano cotti, si forma la salsa, alla quale si aggiunge talvolta un pezzettino di burro d'acciughe per unirla assieme. La carne del pesce d'acqua dolce naturalmente è scipita, esige una salsa piuttosto piccante, vale a dire, che sia dotata di alquante spezierie.

**Trota.** Le trote sono ricercate per l'eccellente loro carne; le migliori sono quelle che si chiamano *trote salmonate*, perchè la loro carne è rossa come quella del salmone. Le trote che si pescano nelle acque stagnanti non valgono mai, per il sapore, quelle che si pescano nelle acque vive e correnti. Una estrema freschezza è la prima qualità che si deve esigere in questa qualità di pesce, il quale tanto più presto si corrompe in quanto è più delicato; il brillante argentino delle squame e la vivacità dell'occhio sono gl'indizi dei quali si riconosce la freschezza di detto pesce.

Le grosse trote salmonate si apparecchiano e servono

alla stessa foggia del salmone. Le piccole si ammanniscono cotte o in una marinata, o fritte all'inglese, o sulla graticola con salsa.

**Luccio.** Il luccio è il pesce più grosso di tutti quanti vivono in acqua dolce. Quelli che vissero a lungo negli stagni sono meno saporiti dei lucci che abitano le acque correnti e le fiumane. I primi sono bruni, mentre gli altri hanno il dosso verdastro e il ventre inargentato.

**Luccio stufato o marinato.** Scegliete un bello e grosso luccio, lasciatelo stagionare per due o tre giorni secondo la temperatura dell'aria, e fatelo cuocere nel vino rosso con cipolline affettate, lauro, timo, chiovi di garofano, sale e pepe. Quando è cotto ritiratelo dal fuoco, lasciate si raffreddi nel suo condimento, e servitelo. Approntate in disparte una salsa al burro o con capperi. Il luccio, cotto in tal modo e freddo, si condisce con olio e aceto.

Questo pesce poi si può ammannire in più modi. Si può inoltre impiegarne gli avanzi, se è molto grande, sfetteggiandoli con salsa bianca a fior di latte, friggerlo alla marinara, a rotelle, come guarnimento di turbantini, o tagliato in filetti, e ammannito come i filetti della sogliola.

**Carpioni.** I carpioni di fiume sono più stimati di quelli degli stagni, e la carne di quelli che sono da latte è superiore a quella degli altri che hanno le uova. Egli è in autunno e nel verno che il carpione dev'essere ricercato per le sue buone qualità nutritive. È necessario sceglierlo grasso e ben fatto, vale a dire, largo e alquanto lungo. I carpioni fluviali si riconoscono facilmente; hanno sul dosso le squamme alquanto brune, biancastre sul ventre e di un giallo dorato ai fianchi.

**Carpioni fritti.** Prendete sempre di preferenza un carpione da latte. Dopo averlo sventrato, squammato e ben nettato, fendetelo per il dosso, levatene i latticini, e stacciatene la grossa spina. Aspergete di farina sì il pe-

sce che i latticini, e ponetelo entro uno sritto ben caldo; fate friggere finchè assuma un bel colore, e servite quindi con succo di limone.

**Carpioni alla Chambord.** Scegliete un grosso e bel carpione da latte. Dopo averlo sventrato, squammato e lavato accuratamente, guarnitelo internamente e per di fuori con un farcito di pesce tritato, e cuopritelo con fette di lardo e di carta spalmata di burro al di fuori. Ponetelo nella padella da pesce con una salsa marinata, grassa o magra che sia, cui aggiungerete due o tre bicchieri di vino bianco vecchio. Fatelo bollire sopra un gran fuoco, poi sovrapponetelo anche sul coperchio della padella delle brage, in maniera che il pesce non abbia che a bollire lentamente per un'ora almeno, avendo cura d'inaffiare tratto tratto il pesce col suo liquido. Poco prima di servirlo in tavola stillatelo, levatene ogni legame, e approntate sul tondo con un guarnimento di pesci, di alcuni tartuffi, di bei gamberi e di croste di pane fritto. Versate tutto all'intorno al capione una salsa ben ristretta, composta degli stessi elementi del liquido in cui lo ponete a bollire, cui aggiungerete un pezzo di burro ben fresco e due cucchiariate generose di spagnuola.

Il carpione si può approntare anche alla marinara, o arrosto sulla graticola, sia farcito e arrostito ad un tempo, sia marinato.

**Anguille.** Le anguille che si pescano nelle acque correnti sono da preferirsi a quelle che vivono nelle acque stagnanti e fangose, ed è facilissimo distinguerle, poichè le prime hanno il ventre bianco e il dosso di un verde giallastro; le seconde hanno la pelle del dosso nera ed il ventre grigio.

**Modo di spellare l'anguilla.** Infiggete l'anguilla ad una tavola per il capo; fate una lieve incisione attorno al collo per sollevarne alquanto la pelle, poi, presa in

mano con un strofinaccio, tiratela giù fino alla coda. Sventrate allora l'anguilla per le branchie, e levatele le pinne colle forbici; tagliatene metà della testa e alquanto estremità della coda che le farete entrare nel corpo, formando come una specie di corona, tenendola così legata con alquanto spago, affinchè non isciolgasi durante la cottura.

**Anguilla alla tartara.** Mettete in casseruola un pezzo di burro fresco, carote tagliate in fette sottili, cipolle affettate, prezzemolo, e uno spicchio d'aglio stacciato. Passate questi legumi al burro; aggiungetevi due bicchieri di vino bianco o rosso, a scelta; collocatevi allora dentro l'anguilla condendola di pepe, sale, una foglia di lauro e un poco di timo. Lasciatela cuocere in tal modo per quindici o venti minuti, e poi raffreddare nel suo liquido, che una volta fredda, deve formare una gelatina. Ritirate l'anguilla e aspergetela bene di pane grattugiato; immollatela in due o tre uova che avrete sbattute e miste con alquanto di quel liquido; incrostatela ancora di pane per ogni parte e con assai cura, indi con precauzione deponetela sopra un coperchio di casseruola. Abbiate in pronto uno sritto d'olio che sia ben caldo, introducetevi l'anguilla, e invigilate che venga cotta fino a che assuma un bel colore dorato chiaro. Stillatela ben bene, indi ammannitela sur un tondo con una salsa nel mezzo. Così del pari si possono ammannire le anguille con pomodoro, mutando in questa l'antecedente salsa, oppure con salsa piccante o di acetosa, od anche si taglia l'anguilla in rocchi lunghi da dieci a dodici centimetri, e si serve con salsa piccante separata.

**Anguilla allo spiedo.** Dopo che l'anguilla è spellata e sventrata, esponetela per due o tre minuti ad un fuoco bene ardente onde levarle tutto l'olio. Poi rasciugatela, piegatela circolarmente, e passatela attraverso schi-dioncini d'argento oppure di legno. Fatela cuocere per

metà in un brodo composto come fu sopra detto per quella alla tartara; poi infilzate la sullo spiedo ravigliandola prima entro un foglio di carta oleata. Fatela cuocere ad un fuoco ardente ma chiaro: levatele quindi la carta perchè possa assumere un bel colore; poi, se fa duopo, ungetela con un liquido proprio, e servitela con salsa piccante.

**Anguilla a foggia di polli.** Tagliate l'anguilla in rocchi di sette ad otto centimetri di lunghezza. Fate bollire dell'acqua con un po' di sale e due cucchiaini da tavola di aceto; ponetevi entro l'anguilla e ritiratela in capo a quattro o cinque minuti. Stillatela ben bene. Fate infrattanto diluire in una casseruola un pezzo di burro con un cucchiaio da tavola di farina; aspergete questa salsa bianca con metà di vino bianco e metà brodo; aggiungetevi del sale, del pepe ed un mazzolino d'erbe aromatiche. Ponetevi l'anguilla con alquante cipollette ed anche funghi, se ne avete: lasciatela cuocere dai venti ai venticinque minuti, secondo la grossezza dei rocchi. Una volta cotta, ritirate le cipolle, e legate insieme la salsa con due o tre tuorli d'uovo e succo di limone. Ammannite quindi entro un tondo, che guarnirete con piccole cipollette fresche, e versatevi sopra la salsa.

L'anguilla inoltre è ottima apparecchiata alla marinara, od anche in un pasticcio caldo. Quelle pellicole si possono servir fritte come qualunque altro piccolo pesce, ovvero arrostiti sulla graticola con accompagnamento di qualche salsa piccante.

## **Pesce persico, tinche, barbi, chiozzi.**

**Pesce persico.** Questi pesci presi nelle acque correnti hanno la carne bianca, salda e di eccellente sapore, mentre quelli che vengono pescati negli stagni hanno sempre il sapore di melma. Questi hanno il corpo e le pinne di color bruno; li primi hanno il dosso di un verde dorato e le pinne rosse.

**Persico all'olandese.** Scegliete due di questi pesci di grandezza media: levate loro le branchie, e sventrateli, evitando però di ferirvi colle punte delle pinne, la cui ferita non è senza gravità. Poneteli in una casseruola con acqua, sale, un limone tagliato a fette, una cipolla affettata finamente, un poco di timo, del lauro e del prezzemolo in ciocche. Fate bollire sopra un fuoco bene ardente, e quindi lasciate che blandamente e a piccol fuoco si maturi fino a compiuta cottura. Stillate ben bene il pesce e ammannitelo sopra una salvietta stesa sur un tondo, con guarnimento di patate allesse. Servite in disparte un apposito vase di salsa al burro, cui aggiungerete alquanto sale, pepe, ed il succo di un limone.

Il pesce persico inoltre è buono fritto, o alla marinara, o incrostato di pane e arrostito, indi servito con qualsiasi salsa vi piaccia.

**Tinche.** La tinca rassomiglia al carpione, ma le sue squamme sono più fine. Le tinche pescate nelle acque correnti hanno la carne salda, grassa e delicata. Sono buone del pari fritte che in intingolo o arrostito sulla graticola e servite con salsa piccante.

**Barbi.** Il barbio trovasi comunemente in tutte le acque

dolci correnti; la sua carne è alquanto molle, ma di sapore. Fate cuocere il barbio come la maggior parte degli altri pesci d'acqua dolce, vale a dire, alcuni minuti in acqua con un po' di sale e qualche erba aromatica, per servirlo quindi con crostate di pane e salsa; oppure servitelo arrostito sulla graticola con una salsa al burro di acciughe od una salsa bianca con capperi.

**Chiozzi.** Questi piccoli pesci si squammano e sventrano, indi si aspergono di farina e s'introducono in uno sritto d'olio o di strutto ben caldo. Poi si approntano piramidalmente sur un tondo coronandoli con un pizzico di prezzemolo fritto.

**Vivanda alla marinara.** Prendete qualsiasi specie di pesce d'acqua dolce, come carpioni, anguille, barbi, tinche, lucci, ecc. ecc. Squammate e sventrate, indi accuratamente lavate il detto pesce; tagliatelo in pezzi eguali e ponetelo in una casseruola con due cipolle tagliate a fette, un mazzolino di prezzemolo, due o tre foglie di lauro, del timo, una cipolla armata di due chiovi di garofano, quattro spicchi d'aglio stacciati, sale e pepe; aspergete il tutto con due terzi di vino rosso ed un terzo di succo ristretto o di brodo, tanto che venga bagnato. Per quindici o venti minuti fatelo cuocere sopra un fuoco ardentissimo; poi passate il brodo per uno staccio di seta, e intanto che vi servirete di quel liquido per far la salsa, mantenete caldo il pesce nella casseruola dove fu cotto insieme agli aromi. Prendete un'altra casseruola, entro la quale porrete una mezza libbra di burro fresco; fatevi sfriggere una mezza dozzina di cipollette fino a che abbiano assunto un color d'oro; indi ritiratele, e allora, aggiungendo al burro due cucchiaini da tavola di farina, fatene un intriso rossiccio e versatelo sulla vivanda che avrete approntata. Aggiungendo le cipollette e altrettanti funghi; finitene la completa cottura; consumate alquanto la salsa

sopra un fuoco ardente, e digrassate.\* Servite il pesce in un tondo disponendolo a piramide, colla testa all'insù, e cuopritelo colla salsa. Guarnite questa pietanza con qualche gambero e croste di pane fritto e tagliate in sottilissime fette.

*Osservazione.* Questo piatto, componendosi di varie qualità di pesci, che per essere cotti esigono qual più qual meno di tempo, bisogna aver cura che l'anguilla ed il luccio, la cui carne più salda, vengano posti al fuoco alcuni minuti innanzi gli altri, come sarebbero le tinche, i barbi, ecc. ecc., ovvero lasciarli cuocere per un tempo maggiore di questi, se si pongono tutti insieme contemporaneamente.

*Detto alla marinara.* Preparato che avrete il pesce allo stesso modo, ponetelo in una caldaja o dentro una casseruola con un grosso mazzolino di erbe aromatiche, una cipolla armata di due chiovi di garofano, quattro o cinque spicchi d'aglio stiacciati, pepe, sale, due dozzine di cipollette, e, se ne avete, dei funghi. Inaffiate di buon vino rosso, in quantità sufficiente perchè il pesce non ne venga tutto bagnato, fate cuocere a gran fiamma; in quella che sta per bollire aggiungete un mezzo bicchiere di acqua-vite, e fate ardere come fosse un ponce. Durante la bollitura, prendete dei pezzetti di burro che getterete uno ad uno entro la casseruola agitandola, onde la salsa venga a legarsi e assimilarsi bene. Fate che si consumi fino ai due terzi, e servite in tavola con guarnimento di gamberi e di croste di pane fritte.

## Conchiglie e Crostacei.

Comprenderemo fra le conchiglie le ostriche e le arselles; fra i crostacei, gli astachi, le locuste marine, i granchiolini e i gamberi d'acqua dolce.

**Ostriche.** Le ostriche non sono proprio appetitose che dal mese di ottobre sino al marzo. Qui non parlermo delle ostriche fresche, le quali non hanno duopo di alcuna preventiva preparazione, ma bensì di quelle che in vario modo vengono cotte.

**Ostriche fritte in marinata.** Ponete le ostriche in acqua bollente con alquanto sale, indi ripassatele in acqua fresca; conditele di pepe, sale, succo di limone, e lasciatele così cuocere per un'ora. Ravvolgetele quindi in una pastella da friggere, e fatele friggere. Servitele tosto calde con sopra un pizzico di prezzemolo.

**Ostriche alla Bretone.** Ammannitele come sopra; indi asciugatele e infarinatele. Tagliate in minutissimi pezzetti due o tre grosse cipolle; ponete nella padella un pezzo di burro, cui farete assumere un color biondo, ed entro al quale verserete le cipolle per due o tre minuti, aggiungendovi poscia le ostriche, che farete friggere sopra un fuoco ardente, avvertendo di ben condire con sale e pepe. Quando avranno preso un bel colore, ritiratele dal fuoco aggiungendo loro una stilla di buon aceto, poi ammannitele sur un tondo e servite.

**Ostriche in conchiglia.** Fate immergere in acqua bollente con alquanto sale le ostriche, che quindi passerete in acqua fresca; poscia ponetele in una casseruola con del burro fresco, delle erbe aromatiche ben tritate, condite con alquanto pepe e inaffiate d'un bicchiere di vino bian-

co. Lasciate consumarsi questa salsa, e aggiungetevi due o tre tuorli d'uovo con del succo di limone per ben legarla e assimilarla. Ponete tre o quattro ostriche per ogni conchiglia, sia d'argento che di quelle che si chiamano *da pellegrino*, evitando però di servirsi di quelle medesime delle ostriche, cuopritele colla salsa, aspergetele con pane grattugiato, ponetele così sulla graticola coperte, con fuoco sopra e sotto, tanto che si scaldino bene, e quindi servitele.

**Arselle.** Per bene assicurarsi della buona qualità delle arselle bisogna sceglierle assai pesanti e che sieno bene chiuse. Innanzi di farle cuocere bisogna immergerle in un secchio d'acqua, agitarvele dentro, sbatterle per ben mondarle, raschiare le conchiglie col taglio del coltello, e finalmente lavarle successivamente in più acque.

Quando le avrete in tal modo apparecchiate, stillatele bene, ponetele in una casseruola con del timo, lauro, prezzemolo in foglie, cipolle tagliate ed acqua, indi agitatele sopra un vivo fuoco sino a che si aprano tutte. Levate ad ogni arsellina metà della conchiglia, ed esaminate bene l'interno della seconda metà per levarne quei piccoli granchiolini che per avventura vi fossero; potete anche gettar via entrambe le conchiglie di alcune arselles, onde diminuire il volume del fondo. Prendete un'altra casseruola, ponetevi un buon pezzo di burro fresco, le arselles di sopra, con pepe, sale, prezzemolo e cipolle tritate; fate bollire al fuoco; aggiungete della mollica di pane fina e un cucchiaino del liquido stesso, perchè il tutto si assimili, senza che però sia troppo denso, e servite aggiungendo il succo di un limone.

**Conchiglie di S. Giacomo.** Queste conchiglie, che si chiamano anche conchiglie pellegrine, trovansi abbondevolmente in tutti i porti di mare nei mesi di febbraio, marzo e aprile. Si ammanniscono nel modo seguente: Pren-

detene dodici, e apritele come fareste delle ostriche; il mollusco interno si presenta come un piccolo formaggio di crema. Levatene quel fluido giallastro e viscoso che la avvolge: mondatelo bene lavandolo in acqua fresca, e poi, gittato in acqua bollente con un po' di sale, lasciatevelo alquanto, ripassandolo tosto dopo in acqua fresca. Abbiate in disparte una cinquantina di grosse ostriche dette *zampe di cavallo*, che ripasserete parimenti dall'acqua bollente nella fredda; prendete di queste soltanto la parte bianca, gettando via il callo e le barbe; tritatele insieme col crostaceo, tanto che sieno grosse come un grano d' uva di Corinto; tritate del pari finamente delle cipolle in quantità eguale alla metà del crostaceo, e mescolate insieme prezzemolo, crescione ed alquanto mollica di pane. Quando avrete preparato il tutto, prendete una casseruola, entro la quale abbiate fatto struggere una libbra e mezzo circa di burro fresco, entro cui deporrete: 1. Le cipolle; quindi aggiungete, 2. l'erbe fine (che avrete lavate in acqua fresca e quindi bene asciutte); 3. li crostacei; 4. la mollica di pane. Condite di pepe e sale, e mescolate bene affinchè la mollica di pane assorba il burro. Se questo non bastasse aggiungetevene, perchè è duopo che queste vivande, per essere saporite, abbiano assai condimento di burro. In ogni caso poi, quando ritirerete dal fuoco la casseruola, vi aggiungerete 125 o 250 grammi (un quarto od una mezza libbra) di burro. Quest' ultimo comunica quel che di vellutato e di morbido indispensabile a tale vivanda, la quale porrete poi in una fonda terrina coperta di un foglio di carta spalmata pure di burro, per servirsene all' uopo. Potete conservarla sette in otto giorni.

Per servirsene poi dovete mondare la conchiglia vuota, empiendola di questa preparazione, e aggiungendovi per di sopra alquanto pane grattugiato. Ponete sulla graticola, con fuoco sopra e sotto, cuoprendo con un coperchio di casse-

ruola sul quale avrete posto assai poche brage. Quando la vivanda è calda, la è pronta; allora servitela tosto. Si può anche ammannirla alla pollastra, in friccasa di polli con funghi, o fritta con cipollette sulla padella, o arrostita sulla graticola.

**Astachi e locuste marine.** L'astaco e la locusta marina sono dei gamberi di mare che talvolta raggiungono considerevoli proporzioni; ma non per questo i più grossi sono sempre i migliori. La carne della locusta è più salda di quella dell'astaco, ma tanto questo che quella hanno carne indigesta e pesante, e non conviene che ai temperamenti giovani e robusti. Allora, quando comperate delle locuste o degli astachi, scegliete, non già i più grossi, ma sì quelli che hanno più peso. D'ordinario si vendono in qualche luogo begli e cotti. Se sono crudi, fateli semplicemente cuocere allessi in acqua e sale, e lasciateli bollire da venti a venticinque minuti, secondo la loro grossezza. Sappiamo benissimo che il modo più abituale di farli cuocere, quello cioè che viene indicato in tutti i libri culinari, consiste nel farli cuocere con timo, lauro, basilico, garofani, e noce moscata grattugiata; ma questi aromi, buonissimi per comunicare del sapore al pesce scipito, alterano sensibilmente la delicatezza della carne dell'astaco e della locusta, a tal punto che allora è difficile distinguere l'una dall'altro, benchè abbiano un diverso sapore, che gli amatori sanno benissimo distinguere.

Quando vogliate servire, sia un astaco, sia una locusta, stillateli per bene, strofinateli leggermente con olio e burro, per renderli lucenti; poscia fendeteli nella loro lunghezza, levatane la parte lattea e le uova, pestate il tutto, passate allo staccio e mescolatevi un cucchiajo da tavola di senape, due tuorli d'uovo ed un poco di pepe; diluite il tutto con qualche cucchiajo d'olio d'oliva finissimo e con uno o due cucchiari di eccellente aceto.

Disponete allora bellamente l'astaco o la locusta sopra una salvietta, con guarnimento di prezzemolo e servitele con la detta salsa in disparte in apposito recipiente.

**Granchiolini di mare.** Questi si fanno cuocere al modo stesso degli astachi; ma siccome d'ordinario sono troppo salati non si aspergono di sale che allorquando saranno bene stillati, agitandoli perchè prendano equabilmente il sale da ogni parte.

Per servirli, disponeteli in corona attorno un bel cespo di prezzemolo, sopra un tondo guernito di salvietta.

Nelle cucine si fa uso delle code di questi crostacei come guarnimenti di piccoli turbantini e di salse.

**Gamberi d'acqua dolce.** Fra i gamberi d'acqua dolce bisogna scegliere quelli che sono di un verde piuttosto chiaro e rigettare quelli che tendono al nericcio. Dopo averli bene lavati, prendeteli uno ad uno, stringete la pinna che è in mezzo della coda, tiratela pian piano e ritiratene un budellino nero, il quale se non fosse tolto, darebbe un sapore amaro all'interno del gambero. Ponete in una casseruola un pezzo di burro fino, del prezzemolo in ciocche, del timo, del lauro, una grossa cipolla affettata, carote a fette, pepe, sale e una bottiglia di vino bianco, o, in mancanza, dell'acqua e dell'aceto. Fate bollire sopra un buon fuoco per alcuni minuti. Ritirate poi la casseruola e gittatevi per entro i gamberi dopo averli bene stillati. Riponete la casseruola sopra un fuoco del pari ardente per otto o dieci minuti, e agitate vivamente tratto tratto i gamberi; poscia stillateli, teneteli caldi, e, dopo averli stillati, disponeteli a piramide sopra una salvietta attorno un cespo di prezzemolo.

Quando vogliate sorbare i gamberi per guarnimenti, di cui possiate aver duopo, li rovesciate al momento di ritirarli dal fuoco in una terrina, insieme col loro condimento,

## Lumache e Rane.

Aggiungeremo ora qualche cosa anche in proposito delle lumache e rane, benchè non appartengano propriamente alla famiglia dei pesci, nè siano in generale una vivanda di cui si faccia grande uso. Tuttavia, in alcune città e contrade, si fa grande commercio di lumache e se ne mangiano molte, e v' hanno amatori, i quali, a colazione, ne divorano cento, duecento (bene inteso, senza il guscio), con tanto piacere quanto altri si caccia giù sette od otto dozzine di ostriche. Anche la rana ha i suoi partigiani, e, checchè ne sia, dobbiamo pur anche convenire che talora alcune cosce di rana bene ammannite sono buone tanto quanto dei polli.

**Lumache.** Non si fa uso in generale che di quelle di vite. Si faccia bollire in una caldaia un mezzo litro di cenere, acqua e sale. Ponetevi le lumache e lasciatevele circa un quarto d' ora, fino a che possiate estrarnele dai loro gusci, allora ritiratele per poterle porre in sola acqua con sale, in cui le lascerete bollire per dieci minuti. Stillatele bene, e una volta che le abbiate così approntate, le potete ammannire nella maniera che più vi piaccia.

**Lumache a foggia di fricassea di polli.** Ponetele entro una casseruola con un pezzo di burro, e scuotetele rimescolando sempre perchè piglino tutte il condimento; aspergetele con una cucchiata da tavola di farina; infafiatele di brodo per metà, e metà di vino bianco; aggiungetevi un mazzolino d' erbe aromatiche; lasciatele cuocere fino a che sieno tenerissime, e aggingetevi funghi;

legate insieme una salsa con tuorlo d'uovo sbattuto e dell'agresto o del succo di limone, indi servitele calde.

**Rane.** Di questo animale veramente non si appronta nè mangiansi che le coscie. Dopo averle scorticate, si pongono in molle nell'acqua fresca le coscie per due o tre ore, indi si colano bene, si asciugano e si ammanniscono allo stesso modo che una fricasea di polli.

Si possono anche friggere. Si faccia in prima marinare le coscie per una mezz'ora entro cipolle tritate, prezzemolo, timo, lauro, pepe, sale e aceto, poi si distillino, si avvolgano con farina, e si facciano friggere, servendole quindi sur una salvietta guarnite di un mazzolino di prezzemolo fritto.

## L E G U M I

---

I legumi vengono spesso adoperati come guarnimento, ma più spesso ancora vengono serviti come frammessi; è principalmente sotto questo aspetto che li considereremo in questo capitolo.

**Piselli.** I piselli sono senza contrasto il migliore dei nostri legumi. I piselli, quando sieno di ottima qualità, fini, teneri, cotti tosto dopo sgusciati, sono un frammesso dei più bene accolti ed appetitosi.

**Piselli alla francese.** Prendete due litri di minuti piselli e poneteli entro una casseruola con un quarto di libbra di burro e un po' d'acqua; impastateli colle mani, gettate via l'acqua, e aggiungete un mazzolino di prezzemolo, una cipolletta, un cuoricino di lattuga, un poco di sale e un cucchiaino da caffè di zucchero. Cuoprite la casseruola, e fate cuocere a fuoco lento per circa una mezz'ora. Una volta che sieno cotti, ritirate il mazzolino di prezzemolo e la cipolla, e deponete la lattuga sur un piatto. Incorporate ai piselli un buon pezzo di burro fino rimiscolato con alquanto farina, agitateli sopra il fuoco sino a che questi ingredienti sieno bene assimilati, e versateli sopra la lattuga.

Si può ammannirli al modo stesso anche senza la lattuga; come, invece di burro infarinato, si può servirsi per

l'incorporamento di due tuorli d'uovo e di un pezzo di burro fresco.

*Osservazione.* Nel declinare della stagione gioverà aggiungere un poco d'acqua ai piselli per agevolarne la cottura.

**Piselli all'inglese.** Ponete sul fuoco una casseruola di acqua bollente, entro cui getterete un buon pizzico di sale; versatevi poi entro i piselli e fateli bollire sopra un gran fuoco, senza però cuoprirli, schiumandone l'acqua di continuo. Cotti che sieno, stillateli per un colatoio; poneteli nella casseruola con un buon pezzo di burro fresco e rimestateli, senza però riporli al fuoco; approntateli a piramide sopra un tondo, introducetevi nel mezzo un altro pezzo di burro fino e serviteli.

**Piselli al lardo.** In circa mezzo quarto di burro fresco incorporate carne di petto di porcelletto salata di fresco, che taglierete in grossi pezzetti quadrati. Quando la carne avrà assunto un bel colore biondo, ritiratela; ponete un cucchiaino da tavola di farina nel burro, e fatene un intriso che tiri al rossiccio; irrorate il tutto con sugo ristretto e con brodo. Riponete quindi la carne salata di porcello insieme coi piselli, aggiungendo una cipolla, un mazzolino di erbe aromatiche e un poco di pepe. Fate cuocere sull'angolo del fornello a fuoco blando.

**Asparagi.** Gli asparagi si adoperano nelle cucine per zuppa, per guarnimento, per sugo ristretto e per frammesso specialmente. È questa un' eccellente vivanda. Se ne distinguono varie specie, ma è da osservarsi che il bianco è il più prematuro, ed ha sapore dolce; quello color violetto è il più aromatico e diventa il più grosso degli altri; quello verde, il meno grosso di tutti, si mangia quasi intero, ed ha un sapore perfetto. Nulla di più bello che un frammesso d'asparagi assai grossi, cotti in punto con una salsa di

burro. Se però si vogliono servire coll'olio, è duopo, tostochè sono cotti, porli a rinfrescare in acqua fredda, e si approntano sopra un tondo circolarmente, 10 colla salsa già sopra versata composta d'olio, aceto, pepe e sale, oppure in separata saliera, perchè ognuno si condisca come meglio gli piace.

**Asparagi in piselli.** Prendete di quelli che sono verdi e tagliateli in pezzetti della grossezza di un pisello, non servendovi che della parte più tenera, e rigettando per conseguenza tutto che resista alla impressione del coltello. Gettateli entro acqua bollente con sale. Quando sono quasi cotti, stillateli e poneteli in una casseruola con burro fino e un poco di zucchero, aspergendoli con alquanta farina e bagnandoli con un po' di brodo, o meglio, se ne avete, di salsa vellutata. Fateli bollire alquanto tempo e incorporate loro due o tre tuorli d'uovo bene sbattuti. Si possono guarnire con una crostata di pane fritto nel burro

**Fagioli verdi o in baccello.** I fagioli verdi occupano anch'essi un posto distinto fra i nostri migliori legumi; ma, perchè sieno buoni, si vogliono piccolissimi, vale a dire, nella loro primizia. Basta allora, per mondarli, tagliar loro le estremità.

**Fagioli verdi all'inglese.** Ammanniteli allo stesso modo che i piselli all'inglese, già da noi più sopra accennato.

**Fagioli verdi in intingole** Dopo averli allessati nell'acqua con un poco di sale, stillateli e rinfrescateli immergendoli tosto in acqua fresca, il che li conserva perfettamente verdi. Ponete in una casseruola un pezzo di burro, qualche buon'erba aromatica e un cucchiaino da caffè di farina. Rimestate il tutto per alcuni minuti, e inaffiate con un po' di brodo. Ponete allora in questa salsa i fagioli condendoli di pepe e sale; incorporatevi due tuorli d'uovo

e un po' di fior di latte; mescolate bene il tutto, e poi tosto servite.

**Fagioli verdi in insalata.** I fagioli verdi, quando sieno cotti come i precedenti, stillateli ben bene; conditeli di pepe e sale un' ora prima di servirli; stillate l' acqua che ha potuto formarsi, aggiungendovi olio e aceto in sufficiente quantità, un poco di cipolla e prezzemolo ben tritato.

**Fagioli bianchi.** Questi si distinguono in freschi e secchi. Li freschi sono un ottimo legume quando sieno teneri e di fresco sgusciati. I secchi si servono ordinariamente in sugo o *purée*, il che però non toglie che non sieno apprezzati anche interi, quando sono teneri, farinosi e ammanniti con cura.

**Fagioli bianchi freschi.** Si pongono in acqua bollente con un poco di sale, una cipolla, un mazzolino di prezzemolo e un piccolo pezzo di burro, ritirandoli quando sono cotti, stillarli con un colatoio, e quindi approntarli nel modo che più si vuole, sia conditi al burro, con olio, fior di latte ecc.

**Fagioli bianchi secchi.** Bisogna sempre, per cuocerli, porli nell' acqua fredda; esigono quindi per essere cotti assai maggior tempo che quelli freschi. Tale osservazione, del resto, si applica egualmente agli altri legumi secchi o freschi, come le lenticchie, i piselli, le fave ecc. Il mezzo per accertarsi se i legumi sono cotti, è quello di toccarli con un cucchiaino di legno: guardatevi bene dall' adoperare sia lo schiumatoio che qualunque altro cucchiaino di metallo; i legumi s' indurirebbero. L' acqua poi serve, cogli opportuni condimenti, per approntare le zuppe di magro.

**Fagioli rossi in istufato.** Fateli cuocere, secondo che sono freschi o secchi, nell' acqua fresca o nell' acqua bollente. Quando sono cotti, poneteli, senza stillarli, in una

casseruola con un poco di burro, un pizzico di farina, erbe fine, lardo ed una cipolla. Rimescolateli spesso inaffiandoli con un bicchiere di vino rosso. Lasciateli cuocere lentamente a picciol fuoco un tempo conveniente, e serviteli quindi col lardo.

**Purée o sugo di fagioli.** Dopo aver fatti cuocere dei fagioli bianchi, come or ora dicemmo, passateli bene pel colatojo, o meglio, in un mortajo dove li stritolerete. Fate quindi incorporare a quella pasta un buon pezzo di burro, un poco di sale e dello zucchero in polvere; inaffiatela con alquanto latte, e passate per la stamigna. Tenetela in caldo al bagno-maria. Quando avrete da servirla, aggiungetevi un pezzo di burro, grosso come una noce, e approntatela sul tondo guernendola con crostini di pane tagliati in riquadro e fritti nel burro sino a che assumano un bel colore d'oro.

*Osservazione.* Per tutti i *purées* o sughi ristretti, sia di legumi freschi che secchi, consultate quello che abbiamo detto in proposito nel principio di quest'opera.

**Carciofi.** Sono abitualmente i carciofi verdi quelli che si adoperano per frammessi. Quelli violetti si servono più particolarmente crudi, sotto il nome di *peverada*, come piattini di belluria.

**Carciofi alla lionese.** Tagliate i carciofi in sei od otto pezzi, secondo la loro grossezza; levatene il manico e tutte le foglie alquanto dure, e mano mano peneteli nell'acqua per lavarli, indi stillateli. Spalmate bene di burro il fondo di una casseruola; collocatevi i pezzi di carciofi regolarmente schierati; aspergeteli di sale e pepe; fateli cuocere ad un fuoco poco ardente sia sopra che sotto, in modo che i fondi del legume assumano un bel colore dorato. Quando sono cotti, approntateli in corona sul tondo, di maniera che il fondo si trovi per di fuori. Levate il burro della casseruola nella quale furono cotti; ponete due

o tre cucchiaini di salsa spagnuola per farne spiccare il sapore, aggiungete un pizzico di zucchero, e versate il tutto in mezzo i carciofi. In mancanza di salsa spagnuola, ponete un piccolo cucchiaino di farina mista ad alquanto brodo, ma non lasciate bollire.

**Carciofi fritti.** È duopo scegliere, per quanto è possibile, dei carciofi giovani e tenerelli, il che non toglie che non sieno grandi. Tagliateli ognuno in dieci o dodici pezzi, più o meno, secondo il volume; levatene il manico e le foglie più grosse esterne; dopo averli ben lavati e sgocciati, poneteli in una terrina con sale, pepe, olio di oliva, una stilla di aceto per assimilarli in questo condimento. Preparate una pastella da friggere con due manate di farina, un uovo intero e due tuorli d'uovo, un poco d'acqua e un po' d'olio. Quando tutto sia ben mescolato, immergete i pezzi di carciofo in quella pastella dopo averli ben bene stillati, e gettateli in fritto ben caldo, avvertendo di non porre nella padella che quel tanto ch'essa può contenere senza che i pezzi sieno troppo pigiati, e agitando quelli che vi si trovano dentro colla scumaruola. Quando i carciofi sono fritti e assumono un bel colore, sgocciateli e schierateli in piatto coperto di una salvietta, con guarnimento di prezzemolo fritto.

**Cavoli fiori.** I cavoli fiori propriamente detti sono quei cavoli i cui rami e fiori prendono un particolare sviluppo e formano una massa più o meno carnosa, bianca e tenera.

**Cavoli fiori con salsa di burro.** Scegliete due o tre teste di cavoli fiori ben salde e bianche; tagliate tutto quanto è attaccato al fusto o tronco, nonchè l'esterne foglie, e dividete ogni testa in parecchi pezzi che esaminerete con cura per mondarli dai vermi di terra o dai bruchi che per avventura vi si trovassero. Gittate tutti questi pezzi nell'acqua fresca a misura che li avrete mondati, e

lavateli. Poscia poneteli in acqua bollente con sale e fateli cuocere. Ritirateli allora soltanto che cedono alla pressione del dito, approntateli sul piatto in modo che assumano la forma di un grosso cavolo fiore, e aspergeteli con salsa di burro, o salsa bruna; oppure servite la salsa separatamente.

**Cavoli fiori alla crema.** I cavoli fiori, quando li avrete cotti come fu detto più sopra, poneteli in una salsa alla crema, e lasciateli cuocere lentamente sopra piccolo fuoco per qualche tempo. Apprestateli sul piatto a foggia piramidale, e versatevi sopra la salsa, aspergendoli di alquanto pane grattugiato bianco, e guarnendoli di croste di pane fritto tutto all'intorno del piatto. Si può in tal modo utilizzare anche i rilievi del cavolo rimasti da una mensa anteriore, purchè siano stati serviti con salsa apposta.

**Cavoli fiori fritti.** Prendete di questi medesimi cavoli fiori alla crema; immergeteli, pezzo per pezzo, in una pastella approntata per friggere, e mano mano poneteli entro uno sritto caldo come per tortelli; serviteli tosto che abbiate avvertito che assumono un bel colore dorato.

**Cavoli fiori col cacio.** Cotti che abbiate i cavoli come sopra si è detto, approntateli sur un piatto: cuopriteli di una salsa al burro nella quale abbiate introdotto del cacio grattugiato; aspergeteli di mollica di pane in polvere, con molto formaggio grattugiato, e inaffiate il tutto con buon burro liquefatto. Poneteli allora entro un fornellino di quelli di pasticceria, fate che assumano un bel colore giallo dorato, stillate il burro eccedente; aggiungete un guarnimento di croste di pane fritto, e serviteli.

**Cavoli farciti.** Prendete un cavolo che abbia grossa testa, lavatelo, toglietene le foglie più dure, fatelo cuocere un quarto d'ora in acqua bollente, passandolo quindi nell'acqua fresca, spremetelo e rasciugatelo in un pannolino, e poscia levatene il cuore. Tritate in minuti pezzetti circa

una mezza libbra di vitello e altrettanto lardo grasso; pestate questo farcito in un mortajo con cinque o sei tuorli d' uovo, pepe e sale; ponete di questo farcito nella parte ov' era il cavolo che avete ritirato, ed anche tra foglia e foglia. Legate bene il cavolo, e fatelo indi cuocere in una casseruola con lardo, una cipolla armata di due chiovi di garofano, un mazzolino d' erbe aromatiche, e tanto brodo, quanto basti a cuoprire la vivanda. Finalmente, digrassate il liquido, restringendolo a forza di bollire, e aggiungendovi un po' di salsa spagnuola, indi versate il tutto sopra il cavolo che avrete ammannito sopra un tondo, aggiungendovi per guernimento qualche salsicciotto.

**Broccoli.** Mondate questo legume delle foglie che stanno attaccate al torso; lavatelo in più acque e fate cuocere come gli asparagi nell'acqua bollente con sale e un poco di burro. Sgocciolateli ben bene senza però farli infrangere, approntateli sur una salvietta, e servite in disparte una salsa al burro.

**Spinacci.** Gli spinacci sono fra i legumi i più sani e leggeri, tanto che in qualche paese volgarmente si chiamano *la scopa dello stomaco*. Il modo migliore di ammannirli si è col grasso o col sugo di carni, il che però non esclude che siano eccellenti anche alla crema. Bisogna avvertire di sceglierli ben freschi, verdi ed a piccole costa.

**Spinacci all'inglese.** Mondate e lavate accuratamente gli spinacci, poi fateli cuocere in acqua bollente con un pizzico di sale. Quando sono teneri alla pressione del dito, stillateli, poneteli in acqua fresca; poi spremeteli colle mani onde levarne tutta l'acqua. Triturateli fini fini e poneteli in una casseruola con un pezzo di burro, del pepe, sale e un poco di noce muschiata in polvere. Quando hanno ben preso il burro, aggiungetevi un mezzo cucchiaino da tavola di farina per meglio assimilarli. Ripassateli di nuovo sul fuoco, indi disponeteli sur un tondo in

forma piramidale, ponendo loro in mezzo un buon pezzo di burro ben fresco.

**Acetosa e cicoria.** Si l'una che l'altra di quest' erbe si servono spesso quali guarnimenti; ma s'impiegano anche come frammessi, specialmente la cicoria.

Lavate e mondate l'acetosa, fatela cuocere in acqua bollente, spremetene l'acqua per uno staccio, trituratela, e procedete come fu detto per gli spinacci. Se volete ammannirla con piatti di grasso, potete servirvi di buon grasso di pollame, di sugo di coscia di castrato, ed anche di altri unti levati digrassando le salse; ma sia pel grasso che pel magro, conviene ben condirla con pepe e sale.

**Cicoria.** Si appronta allo stesso modo degli spinacci e dell'acetosa, sia pel grasso che pel magro; e in tutti i casi è necessario condirla di pepe, sale e di alquanta noce muschiata grattugiata.

**Lattughe.** Si adoprano le lattughe sia come guarnimenti di pietanze solide, sia sole come frammessi di legumi.

**Lattughe farcite.** Quando avrete bene bollite e sgocciolate le lattughe, allargate con cautela le foglie aprendole in modo da poterne levare la parte interna, che riempirete di un farcito qualsiasi ben caldo. Legatele quindi, e fate cuocere entro una padella con fette di lardo, qualche mazzolino d'erbe aromatiche, e brodo o sugo ristretto. Quando sieno cotte in punto, le disponete sur un tondo e aspergerete del loro succo, che avrete lasciato ben consumare e poscia passate per uno staccio di seta.

**Cardi e sedani.** I cardi ci forniscono un eccellente frammesso, ma esigono molte cure nelle preparazioni che loro fa subire l'arte culinaria. Il sedano è più spesso adoperato come guarnimento; crudo si mangia in insalata, misto d'ordinario con altre erbe.

**Cardi.** Tagliateli tutti eguali, presso a poco della lun-

**ghezza** di dieci centimetri o quattro pollici; fateli bollire in molt'acqua con alquanto sale, asciugateli tratto tratto per assicurarvi che la fanghiglia si stacchi agevolmente; allora levate parte dell'acqua bollente e sostituitevi acqua fredda, in modo da poter tenere la mano immersa. Compilate allora la mondatura dei cardi, vale a dire, levate loro, strofinandoli, tutta la pellicola che li copre, e gittateli in acqua fresca, per rimondarli di nuovo; stillateli con ogni diligenza; poneteli in casseruola con una cucchiata di farina, del sale, del grasso di bue ed un pezzo di burro, ed acqua in quantità sufficiente perchè sieno ben coperti, e fateli bollire in tal modo a fuoco lento per tre quarti d'ora. Sgocciateli, poneteli in un buon sugo ristretto, e lasciateli cuocere a lento fuoco sino a che siano perfettamente cotti. Disponeteli poi sur un tondo: fate restringere ancora il sugo nel quale furono cucinati, e versatelo quindi sui cardi.

Allo stesso modo si ammanniscono i cardi in salsa *velutata*, *bianca*, *spagnuola*, facendoli lentamente cuocere in una od altre di queste salse; nel qual caso prendono essi il nome della salsa che gli accompagna.

**Sedani.** I sedani si apparecchiano allo stesso modo, soltanto non occorre mondarli.

**Patate.** Le patate sono del pari un nutrimento del povero come del ricco. Avvi un'infinità di modi di ammannirle: e qualunque sia la maniera con cui si apparecchiano, cotte semplicemente nell'acqua e sotto le ceneri, o convertite in vivande succulenti da un abile cuoco, sono desse sempre un alimento che va di genio a tutti.

**Patate allesse.** Dopo mondate, falele cuocere in una marmitta con tant'acqua quanta basta per cuoprirle interamente, e con sale; cuopritele, tosto le abbiate poste sul fuoco, e avvertite, subito che siano cotte, di levarle

dall'acqua, senza la quale precauzione si ridurrebbero in panata. Lasciatele accanto al fuoco, coperte di un pannello bianco almeno un dieci minuti; in tal modo esse si rasciugano e divengono assai farinose.

**Patate fritte.** Mondate le patate crude, tagliatele in fette sottili o in pezzi lunghi e riquadri; ponetele entro un liquido sritto di grasso o burro ben caldo, e ritiratele allorquando le sentite crostoleggiare e sono di un bel colore giallo-bronzino. Aspergetele di fino sale, e servitele come guarnimento a parte sur una salvietta.

*Osservazione.* Sarebbe forse preferibile di far prima bollire le patate a poscia sfriggerle nel burro. In tal modo sarebbero sempre rosolate all'esterno e tenere nell'interno, doppia qualità voluta nelle patate fritte.

**Ciambelle o tortelle di patate.** Quando abbiate allese delle buone patate ben farinacee, ponetele in un mortajo con una buona porzione di burro fresco, cinque o sei tuorli d'uovo, un po' di crema, prezzemolo tritato, pepe e sale, e, volendolo, alquanto noce muschiata in polvere. Dopo ben rimescolata questa pasta, dividetela in piccoli mucchietti o pezzi (presso a poco della grandezza che può essere contenuta in un cucchiajo da tavola), impastatele in un intriso d' nova sbattute e farina, e fatele sfriggere sino a che assumano un bel colore biondo. Se, anzichè tortelli, ne vogliate fare gnocchi, infarinateli soltanto, e immergeteli uno ad uno entro brodo tenendoli non sulla fiamma, ma sì accanto al fornello.

**Sugo o purée di patate.** Quando le patate siano state allese e ben farinacee, passatele attarverso uno staccio largamente foracchiato; ponetele quindi in una caseruola con burro fresco, pepe e sale, e mescolate come fareste di una panata, aggiungendovi latte sino a che quella pasta vi sembri di conveniente densità. Servitela guarnita di croste di pane sritto.

**Focaccine di patate.** Fate la stessa operazione che pei tortelli o frittelle: ma, invece di sale e pepe, ponetevi alquanto zucchero e un poco di essenza di vaniglia, o di corteccia di limone, o fiore d'arancio; sbattete tre o quattro albumi d'uovo non tanto densi, e mescolateli alla pasta. Spalmate di burro uno stampo che aspergerete di mollica di pane in polvere, ponetevi la vostra preparazione, e fatela cuocere in forno per sola una mezz'ora.

**Lenticchie.** Fate di non adoperare che lenticchie dello stesso anno. Quelle larghe o di color chiaro si adoperano intiere sia per frammesso che per guarnimento; ma le piccole, che volgarmente si chiamano *lenticchie della regina*, sono preferite per comporre il *purée*. Del resto si ammanniscono allo stesso modo dei fagioli bianchi, per cui non s'hanno che da consultare le istruzioni da noi date in argomento.

**Fave.** Le fave si mangiano più volentieri verdi che secche: laonde si devono scegliere colte di fresco. Quando sono piccole si fanno cuocere col loro baccello, levando ad esse la cima; se poi sono grandi, bisogna levar loro la corteccia. Si apparecchiano alla crema, facendo in prima allessare con un po' di sale, come si fa coi fagioli verdi: poi si pongono in una casseruola con un poco di burro, un pizzico di farina, un po' di timbra tritata, pepe, sale e brodo; quindi al fuoco. Quando bollono, incorporate ad esse due o tre tuorli d'uovo diluiti in fior di latte che sia di perfetta qualità.

**Navoni.** Si devono scegliere, per quanto è possibile, dei navoni colti di fresco, e avvertire che non siano tigliosi.

**Navoni vergini.** Tagliateli in forma di spicchi d'aglio o di pera e fateli bollire in acqua calda onde toglier loro ogni asprezza. Passateli al burro spruzzandoli, con un cucchiaino da tavola, di farina, e immollateli nel brodo. Quando

sieno cotti, incorporate loro un'intriso di tuorlo d'uovo diluito in buon fiore di latte, aggiungendovi alcuni pezzetti di burro fresco che deve mano mano stemperarsi; aggiungetevi un pizzico di zucchero. Anzichè aspergere di farina i navoni, servitevi di salsa vellutata se ne avete, e fate del resto come è detto.

Si approntano nello stesso modo col senape, aggiungendo soltanto un cucchiaino di senape quando si servono.

**Sugo o purée di navoni.** Tagliate a fette buoni navoni, fateli bollire in acqua calda con sale, poneteli in casseruola con un pezzo di burro e brodo in quantità sufficiente per cuoprirli. Quando sono cotti, passateli per uno staccio di crine. Ponete quel sugo in casseruola e tenetelo caldo aggiungendovi dapprima un po' di zucchero, poi un buon cucchiaino di salsa vellutata, in mancanza di questa incorporatevi due tuorli d'uovo e alcuni pezzetti di burro fresco. Questo sugo si serve pure come guarnimento sotto costolette di castrato, od anche sotto qualunque altra vivanda.

**Carote.** V'hanno carote di varie specie: la rossa, la gialla, la bianca; ma non è già il colore quello che ne indica la buona qualità. Bisogna scegliere quelle ben sane, fresche e punto tigliose. Si fa assai calcolo delle piccole carote novelle, che hanno uno squisito sapore nei mesi di maggio e giugno.

**Carote alla crema.** Raschiate e lavate le carote, fatele bollire con sale, indi tagliatele in fettine, in rotondo, in bastoncini, o date loro qualunque forma vi piaccia. Ripassatele al fuoco con un pezzo di burro, sale e pepe; inaffiatele con latte e un poco di buona crema. Quando sono cotte, assimilate loro tuorlo d'uovo aggiungendovi alquanto prezzemolo tritato, bocconcini di burro fresco e un pizzico di zucchero.

**Cocomeri e citriuoli.** I citriuoli si servono come

frammessi e come guarnimento. Acquosi e insipidi per loro natura, abbisognano per tornare gradevoli di un buon condimento. Ve n'ha di più qualità, ma i bianchi sono generalmente li più stimati.

**Cocomeri alla crema.** Mondateli della corteccia, poi tagliateli in due, o in quattro se sono grandi; tagliateli in grosse fette ovali presso a poco della forma di un tallero. Immergeteli nell'acqua bollente col sale, e lasciateli cuocere sino a che si piegano sotto le dita, sgocciolateli accuratamente e fateli bollire pian piano in una salsa alla crema alquanto densa. Procedete allo stesso modo nel fare i cocomeri alla *spagnuola*, alla *tedesca*, alla *salsa bianca con fiore di latte*, ponendoli cioè in differenti salse.

**Citriuli farciti.** Tagliateli in due dopo averli mondati: levate l'interna parte col manico di un cucchiaino; empiteli di un farcito già cotto, aspergeteli di pane grattugiato e fateli cuocere in casseruola con burro e un poco di brodo. Quando cedono alla pressione del dito sono cotti; levateli asciutti, e conditeli con salsa spagnuola. Si può anche fare a meno di aspergerli di pane grattugiato, ma allora conviene spalmarli di sugo nel disporli sul piatto.

**Pomodoro.** Il pomodoro, così comune nei paesi meridionali, viene assai di frequente impiegato nella cucina, poichè se ne fanno non soltanto dei guarnimenti e frammessi, ma ben anche delle salse che per il loro sapore appetitoso accrescono quello delle vivande alle quali si servono.

**Pomodoro farciti.** Prendete di quelli che sieno bene maturi, ben rossi, e possibilmente rotondi; tagliateli un terzo dalla parte del manico e vuotateli. Passate la polpa per lo staccio onde levarne un succo o *purée* alquanto denso. Ponete in una casseruola un cucchiaino d'olio, del

grasso di lardo tagliato assai fino un pezzo grosso come mezz' uovo, prezzemolo, cipollette, dell' aglio parimenti tritato; passate ogni cosa al fuoco; aggiungetevi allora il *purée* con un quarto di mollica di pane immollato nel brodo; condite di pepe e sale, e aggiungete due tuorli d' uovo per condensare assieme questo farcito. Quando è freddo, empitene i pomodoro, aspergeteli di mollica di pane, e fateli cuocere al forno con gran calore per dieci minuti all' incirca. Sgocciateli dal grasso od unto innanzi di disporli sul tondo, e per salsa servite, o in disparte, il succo in cui furono cotti.

**Barbabietole.** La barbietola rossa e la gialla sono buone del pari, ma d' ordinario si preferisce la rossa; esse si fanno anche fritte, ponendole affettate sottilmente entro una padella con del burro e una cipolla tritata assai fina insieme con uno spicco d' aglio; aspergetele anche con un po' di farina; aggiungetevi un cucchiaino di aceto, sale, pepe, un po' di prezzemolo tritato; fate bollire dieci minuti e servite.

**Funghi.** I funghi sono un prezioso alimento e soccorso per la cucina, essendochè si prestano ad ogni apparecchio, sia come guarnimento che come frammessi e salse, purchè si abbia l' avvertenza di sceglierli fra i migliori ed i sani.

**Panata di funghi.** Anzitutto procurate di mondarli con assai cura; quando gli abbiate bene approntati, poneteli in una casseruola con un pezzo di burro fresco, succo di limone, un mazzolino d' erbe aromatiche, prezzemolo, cipollette e un po' di sale. Rimescolateli bene sopra un gran fuoco. Il burro una volta liquefatto, gettatevi entro un po' di farina, aggiungetevi un cucchiaino di brodo, e lasciateli cuocere per cinque minuti. Legate insieme tre o quattro tuorli d' uovo con un poco di fior di latte e qualche pezzetto di burro fino; legatene i funghi, e avvertite che questa salsa sia levigata e di un bel giallo, come una salsa

tedesca: prendete quindi un pane della grandezza di mezzo chilogrammo, che taglierete in due; levatene la mollica, spalmatene di burro l'interno e l'esterno e fatelo arrostitire sopra brace. Empite poscia quel pane vuotato di funghi, rivoltatelo colla parte sporgente per l'insù, e versate all'intorno il rimanente dei funghi.

Si può anche fare questa panata o crostolata di funghi, ponendoli, dopo averli lasciati cuocere nel burro, in una salsa tedesca, o in una fricasea di pollo, avvertendo che s'ha da aggiungere all'incorporazione degli ingredienti sempre qualche pezzo di burro fresco.

**Tartufi.** Verso la fine dell'autunno i tartufi acquistano quelle buone qualità e quello squisito profumo che li fanno ricercati come il prezioso condimento della cucina. Fa duopo sceglierli assai neri all'esterno, mazzati per entro, saldi, grossi e pesanti. Il tartufo passa per essere indigesto; senza voler contraddire l'opinione ammessa in proposito generalmente, si può per altro opporvi una restrizione, cioè che accade dei tartufi come di molte altre cose; sono indigesti se abusati, ma presi moderatamente, passano, come suona il volgar motto, *come una lettera per la posta.*

Fate di prenderne dei più belli e grossi, e mondateli in due o tre acque, avendo l'attenzione di levarne colla punta del coltello la terra che potrebbe rimanere nelle piccole cavità. Quando sono bene lavati ed asciutti, poneteli in una casseruola con un poco di sugna o di grasso, lardo grattugiato, vino bianco vecchio, una foglia di lauro e sale. Non bisogna che sieno coperti dagli ingredienti nè dal liquido: mescolateli di tempo in tempo, poi cuoprite la casseruola e fateli bollire per circa venti minuti. Estraeteli fuori asciutti, e serviteli quindi sotto una salvietta. •

Cotti in tal modo i tartufi si adoperano anco per esse-

re posti in intingolo, sia colla salsa spagnuola, sia colla tedesca; soltanto, allorchè sono cotti, si tagliano in rotelle grosse appena una linea. In tal modo pure si fanno cuocere allorchè devono servire per gelatina o per pasticci; conviene parimenti levarne la pelle, e di più triturlarla e pestarla in un mortaio, essendochè la si mescola quindi alla salsa o al farcito. Finalmente, se s'hanno da adoperare come guarnimento o decorazione in qualche vivanda solida, si portano interi senza mondarli.

**Tartufi sulla cenere.** Quando i tartufi sono ben mondi, conditeli lievemente di pepe, sale e un pizzico di timo e lauro finamente triturlati. Ravviluppateli in una fetta di lardo, poi fra quattro fogli di carta, che collocherete l'uno sopra l'altro, ma in modo che l'uno sia all'opposto della congiunzione dell'altro, affinchè il tartufo conservi il suo condimento. Immergete lievemente ognuno di quegli involucri nell'acqua fresca e poneteli poscia sotto le braccia, come fareste colle patate o colle castagne e lasciateli cuocere un'ora. Levate i primi fogli di carta, e serviteli insieme coll'ultimo che deve essere mondo e non tocco dal fuoco nè dalla cenere.

---

## DELLE UOVA.

---

Le uova sono una grandissima risorsa, sia in città che in campagna, di più, sono un eccellente nutrimento. Non basterebbe un intero volume per descrivere i modi vari di ammannire le uova, le quali inoltre entrano come indispensabile ingrediente in grandissima quantità di vivande. Nello sceglierle conviene osservare attraverso la luce che sieno ben candide e come trasparenti, rigettando quelle che presentassero punti o macchiette bianche.

**Uova affritellate.** Ponete al fornello una casseruola o tegghia mezzo ripiena d'acqua, con un poco di sale e due cucchiaj da tavola di aceto. Quando l'acqua sta per bollire, collocate la tegghia sull'angolo del fornello in maniera che non si interrompa la bollitura, ma lo faccia moderatamente. Rompete le uova una dopo l'altra, il più vicino all'acqua che sia possibile, e badate, nello spezzarle, di non guastarne il tuorlo; immergete pian piano l'uovo nell'acqua bollente, e dopo averne posti tre o quattro, ritirateli con apposito cucchiaino, toccateli col dito per accertarvi se hanno sufficiente consistenza, e immergeteli quindi nell'acqua tepida. Continuate in tal modo fino a che tutte le uova, di cui abbisognate, sieno cotte allo stesso modo; apparecchiatele, levandone tutte le parti liquide o

granite dell'albume che vi fossero rimaste attaccate, e servitele con sotto un buon sugo ristretto, una salsa bianca, di pomodoro, ecc. ecc., ovvero con un *purée* a vostra scelta.

**Uova col burro nero.** Rompete le uova sur un tondo di terra e conditele di pepe e sale. Ponete al fuoco una padella e fatevi diluire un buon pezzo di burro, in modo che accenni un bel color bruno. Versatevi allora dentro le uova, avvertendo di non rompere il tuorlo, e fatele cuocere a fuoco lento, affinchè possano levarsi senza rompersi nella padella. Passateli leggermente sur un tondo, e versatevi sopra una stilla di buon aceto di serpentaria, che avrete prima fatto riscaldare nella padella.

**Uova rimescolate.** Rompete sei od otto uova in una casseruola, nella quale abbiate posto un buon quarto di libbra di burro fresco che taglierete a pezzetti, sale, pepe, alquanta noce muschiata in polvere, e mezzo bicchiere di latte. Sbattete bene il tutto come se doveste fare una frittata, ponetele al fuoco agitandole sempre con un cucchiaino di legno. Quando incominciano rapprendersi, ritirate dal fuoco la casseruola, senza però cessare dal mescolarle fino a che siano ridotte ad una specie di paniccia non troppo densa. Ammannitene tosto un tondo e servite caldo con un guarnimento di croste di pane fritto.

In tal modo si possono approntare le uova con *punte d'asparagi*, con *tartufi*, con *funghi*, col *prosciutto*, con *erbe fine aromatiche*, con *sugo di carni ecc. ecc.*, aggiungendo cioè alle uova una od altra di queste pietanze.

**Uova al cacio.** Passate anzitutto le uova che volete adoperare; prendete un pezzo di buon cacio parmigiano, che pesi un terzo di quello che pesano le uova, e un pezzo di burro che ne pesi il sesto soltanto. Rompete le uova in una casseruola, entro cui porrete il cacio grattugiato, il burro e un pizzico di pepe; collocate la casseruola sul

fuoco, e del resto fate come fu detto prima per le uova rimescolate.

**Uova alle trippe.** Tagliate cipolle in sottilissime fette, e ponetele nel burro, aggiungendovi un cucchiaino da tavola di farina, immolando questi ingredienti con latte o brodo. Quando le cipolle sieno cotte e quasi sfatte, prendete uova sode, ma soltanto l'albume, tagliatele in lunghe fette e ponetele in quella specie di *purée* o sugo di cipolle. Non lasciate bollire, ma tosto dopo ammannitele sur un tondo coi tuorli per di sopra.

**Uova alla crema.** Fate indurare le uova, tagliatele in due e ponetele in una salsa alla crema.

**Uova fritte.** Fate scaldare in una padella alquanto sfritto, osservando che l'olio è meglio che non il burro per le uova, tanto che basti perchè un uovo vi stia immerso. Quando l'olio incomincia a mandare un lieve vapore rompete l'uovo entro un tondo, inclinate la padella dal lato del manico versate nel liquido l'uovo, e, mediante un cucchiaino di legno, ripiegatele come in due, di maniera che l'albume cuopra interamente il tuorlo. Rivoltatele tosto che abbia assunto un bel colore, e non lasciatelo troppo cuocere. Fate il medesimo con tutte le uova che avete, stillatele dall'untume, mano mano che le levate, tenetele in caldo, poi disponetele in corona sul tondo e servitele. Potete anche cuoprirle con una salsa peverata, o di pomodoro.

Queste uova fritte si adoprano come guarnimento, specialmente nel servire polli fritti.

**Uova all'aurora.** Prendete una dozzina di uova sode, e separatene gli albumi dal tuorlo; tagliatene sottilmente i primi e la metà dei secondi. Avrete intanto in pronto una salsa bianca con fior di latte, che terrete alquanto densa; ponete in essa gli albumi e i tuorli tagliati, e passate su di essi, attraverso uno staccio, il rimanente dei tuorli d'uovo, che aspergerete di burro caldo

ben chiarificato ; aggiungetevi un pizzico di sale, e ponete al forno la casseruola con qualche bragia per di sopra. È duopo che i tuorli d' uova si rasciughino come una specie di crosta, senza però assumere un altro colore.

**Uova farcite.** Fate indurare una dozzina d' uova ; tagliatele nella estremità superiore per circa un terzo, e fatele uscire il tuorlo, senza però che l' albume si venga a rompere. Ponete quei tuorli entro un mortaio, aggiungendovi tre tuorli d' uovo crudi, acciughe tritate, serpentaria e cipolle del pari tritate, un po' di mollica di pane ed alquanto pepe. Pestate ogni cosa nel mortajo, poi guarnite di quel farcito l' albume delle uova e chiudetele. Guarnite il fondo di una casseruola col rimanente del farcito, collocatevi entro le uova che aspergerete di burro chiarificato, e fatele cuocere circa un' ora, sia nel fornello che dentro al forno con alquante bragie sopra il coperchio della casseruola.

**Uova al latte.** Rompete cinque o sei uova e diluitele intere con un litro di latte leggermente inzuccherato ; aggiungetevi pure un poco di fior d' arancio. Passatele per lo staccio sopra una terrina, e fatele rapprendere sul bagno-maria con fuoco sopra e sotto per un quarto d' ora, oppure, se ne avete l' agio, entro il forno.

Queste uova si possono egualmente approntare tanto col caffè che col cioccolato.

**Uova alla neve.** Fate bollire un mezzo litro di latte ; nel frattempo rompete otto uova, separatene gli albumi dai tuorli ; sbattete i primi sino a che spumeggiano, e allora aggiungetevi due buoni cucchiari di zucchero in polvere e mescolate leggermente. Date al latte un sapore aromatico con fiore d' arancio o con vaniglia, oppure colla corteccia di limone. In questo latte bollente ponete, un cucchiaino per volta, gli albumi sbattuti a questo modo ; fateli rigonfiare, rivoltateli anche perchè si rigonfino da

ambe le parti, poi levateli e lasciate che sgocchino sur uno staccio. Nel frattempo, stemperate i tuorli nel latte che vi rimane, aggiungendovi, se fa duopo, zucchero; diluite bene, poi passate quella crema sul fuoco, mescolandola sempre con un cucchiaino di legno; ritiratela poi dal fuoco tosto che si è condensato, avvertendo che non abbia da bollire; passatela per uno staccio e versatela sulle uova che avrete innalzate sur un tondo a piramide.

Questo frammesso si può servire anche caldo, all'arancio, al limone, al caffè, alla vaniglia, al maraschino, ecc. ecc.

**Frittate.** Una buona frittata non è cosa tanto facile da farsi quanto generalmente si crede, e noi chiamiamo *buona* "una frittata bene sbattuta, condita con garbo, cotta in punto, di gentil forma, e il cui colore e buon odore solletichino l'appetito dei convitati." — "Una frittata, per essere veramente buona, dice Brillat-Savarin, non deve mai essere composta di più di dodici uova, e nel caso in cui il numero dei convitati fosse considerevole, val meglio farne due o tre, anzichè una di ventiquattro o trenta uova." Il cuoco che deve ammannirla osserverà anzitutto che la padella abbia ad essere della maggiore mondezza e proprietà.

**Frittata con erbe.** Rompete entro un apposito recipiente dalle sette ad otto uova, conditele di pepe e sale, e aggiungetevi alquanto d'acqua, che serve a diluir meglio le uova e a rendere più delicata la frittata; sbattetele ben bene con una forchetta, aggiungetevi l'erbe ben tritate e qualche pezzetto di burro, poi sbattete di nuovo per meglio incorporare il tutto. Ponete nella padella un mezzo quarto di libbra di burro, e tosto che questo sia stemperato, senza però assumere colore, versatevi tosto le uova, rimescolate leggermente e sollecitamente colla forchetta mano mano che si rapprendono; e, tosto che sono a sufficienza indurite, inclinate la padella dal lato opposto al manico, arro-

tondandola per darle una forma alquanto allungata, avendo però l'avvertenza di tenere il fuoco dal lato verso il manico anzichè nel mezzo; specialmente poi badate di eseguire assai rapidamente tale operazione, perchè, meno le uova sono cotte, più la frittata è morbida e delicata: il che costituisce il principal merito di una frittata veramente in punto.

**Frittata col lardo o col prosciutto.** Tagliate in pezzetti quadrati del lardo o del prosciutto; fateli cuocere con un po' di burro nella padella e quando sono fritti, versatevi per entro le uova bene sbattute, ma senza sale. Si può anche impiegare in tal modo prosciutto cotto proveniente dai rilievi della tavola.

Le frittate coll'*acetosa*, cogli *spinacci*, coi *pomodoro*, col sugo o *purée* di *pollame* o di *selvaggina* si fanno allo stesso modo; soltanto, innanzi di arrotondarle, si pone nell'interno della frittata un cucchiaino del sugo o *purée*, ovvero del legume di cui assume il nome.

**Frittata agli arnioni.** Tagliate in pezzetti riquadri arnione di vitello arrosto, e un pezzo del suo grasso della stessa grossezza dell'arnione. Ponete un pezzo di burro nella padella insieme col grasso e l'arnione. Quando il burro è stemperato, e i pezzi di arnione sono caldi, versateci sopra le uove bene sbattute, e procedete nel modo già indicato.

**Frittata coi tartufi.** Comportatevi nello stesso modo che fu detto per le frittate anteriori. Soltanto, innanzi di rotolare la frittata, introducetevi internamente alquanto intingolo di tartufi tagliati in pezzetti riquadri e incorporati con una salsa spagnuola ridotta. Ravvolgete ben bene la frittata e arrotondatela in modo che i tartufi siano ben ravvolti. Disponetela sul tondo aggiungendo per guarnimento qualche fetta di tartufo in una salsa spagnuola non troppo densa.

Così pure si ammanniscono frittate coi funghi.

**Frittata col tonno.** Lavate ben bene due latticini di carpioni che farete passare in acqua bollente con alquanto sale per soli cinque minuti; prendete un pezzo di tonno fresco grosso come un uovo, o che sia almeno di fresco marinato; tagliuzzatelo insieme coi latticini; aggiungetevi una piccola cipolletta del pari tagliuzzata assai fina. Versate il tutto in una padella con un buon pezzo di burro. Quando questo sia diluito, versate nella padella dieci o dodici uova bene sbattute, e procedete come fu già detto. Disponete la frittata sur un piatto riscaldato e servitela con una salsa qual più vi aggrada, cui aggiungerete succo di limone.

**Frittata collo zucchero.** Rompete le uova e ben bene sbattetele: aggiungetevi zucchero in polvere (presso a poco nella proporzione di un cucchiaino da tavola per ogni tre uova) e alcuni pezzetti di burro fino; sbattete di nuovo in modo da farle spumeggiare leggermente, e procedete come fu detto. Soltanto che per questo conviene che il fuoco sia lento, a motivo dello zucchero che farebbe bruciare la frittata se fosse troppo ardente. Versata che abbiate la frittata nel piatto, aspergetela di zucchero, poi, con un piccolo schidioncino di ferro, di cui avrete arrossata la punta, segnate sopra la frittata delle linee diagonali.

**Frittata ai confetti.** Fatela come la frittata col zucchero. In quella che inclinate la padella dal lato del manico, ponete nell'interno della frittata uno o due cucchiaini di confetture o dolciumi; si adoprano d'ordinario gelatine di ribes, di albicocche o di prugne. Arrotondate la frittata, rovesciatela sul tondo e rosolatela al fuoco come quella collo zucchero.

**Frittata al rhum.** Dapprima operate come la frit-

tata collo zucchero, aggiungendo due bicchierini di rhum alle uova intanto che le sbattete. Tostochè la frittata è ben bene sbattuta, ponetela nella padella, arrotondatela, versatela sur un tondo che sia ben caldo, aspergetela di zucchero, inaffiatela ancora con due o tre bicchierini di rhum, e nel servirla appiccate il fuoco al piatto.

---

## PASTICCIERIE

---

**Modo di distendere ed approntare la pasta.** Ponete sopra una tavola da due libbre di farina; fatevi nel mezzo un cavo che in linguaggio ordinario chiamasi *fontana*; entro a questo pongasi una libbra di burro, quattro uova intere, un poco di sale e un bicchiere d'acqua. Mescolate poco a poco la farina col burro e colle uova; poi raccogliete la pasta, e premetela col palmo delle mani, due volte se di estate, tre se nel verno, facendola a brani e poi rimpastandola di nuovo fino a che formi un tutto liscio e compatto. Se non è morbida a sufficienza, aggiungetevi un po' di liquido, sia d'acqua che di burro, in modo che la pasta sia ben legata sì ma molliccia. Nella state, s'ha da impastare con più lestezza, poichè il calore della stagione riscalda le mani siffattamente da guastare la pasta in guisa che non può più servire; essa non ha più legame di sorta, e si sminuzza frangendosi allorchè si vuole approntarne la pasticceria. Raccogliete la pasta in pallottole colla sinistra, intanto che colla destra impastate le altre porzioni, che quindi sovrapporrete le une alle altre a misura che sono in punto; e, allorchè tutte sono così unite, lasciate riposare la pasta per una o due ore, copren-

dola di un pannolino asperso di farina, onde impedire che si screpoli all'aria.

Quando si adopera questa pasta s'ha d'avere cura di tenerla bene distesa collo spianatoio a cilindro appena della grossezza di un tallero, se dovete disporla entro una forma o stampo. Con tal pasta voi potete comporre pasticci caldi, bodini, pasticci freddi, entro stampi destinati a tale uopo, e che abbreviano l'operazione rendendola anche più facile. Così per esempio per pasticci caldi non avrete altro che da stendere questa pasta attorno le pareti dello stampo, che guarnirete prima tutto all'intorno; empirete lo stesso di avena e di crusca o di farina; coprirete il tutto con un coperchio fatto della stessa pasta che potete adornare con una decorazione di vostro gusto e secondo il capriccio, con fogliami, disegni ecc. ecc. Fate cuocere nel forno per una mezz'ora, e allorchè la pasta è cotta, vuotate lo stampo, ritiratelo, e guarnite il pasticcio delle carni ed anche dei pesci che abitualmente si adoprano per la confezione dei piatti detti turbantini.

Per approntare un pasticcio freddo in istampo ponete sur un piano disteso un foglio di carta spalmata di burro; collocatevi sopra lo stampo; prendete uno strato di pasta grossa una linea, e della larghezza dello stampo; ponete la detta pasta nella forma, avendo cura di farla bene aderire alle scanalature, dopo averne accuratamente intriso di burro tutto l'interno. Guarnite allora di fettucce di lardo, ed empite lo stampo delle carni, o della selvaggina e del farcito che avrete prima approntati. Ricuoprite poscia, decorando con ornamenti l'esterno e il di sopra del coperchio e lasciando in mezzo una piccola apertura che chiamasi caminetto, onde favorire l'evaporazione e impedire che la pasta si rompa e screpoli. Fate prima cuocere e levate dallo stampo a freddo, onde non esporvi a rompere la pasta.

Finalmente, colla pasta da approntarsi, potete guarnire il fondo della casseruola con una torta cui aggiungerete una spalmata di pasta foglia. Guarnirete questa specie di torta di ogni specie di frutta di stagione, cotte e preparate in precedenza; così si approntano le torte di mele, di prugne, di pere, di albicocche ecc. ecc.

**Pasta sfogliata.** Ponete sopra una tavola una libbra di farina, disponendola in corona, e nel mezzo, in quel cavo che come dicemmo si chiama *fontana*, ponetevi due tuorli d'uovo, un po' di sale e un bicchiere d'acqua. Mescolate prima col dito quegli ingredienti; aggiungetevi ancora un po' di farina, e, a misura che si forma la pasta, raccoglietela e impastatela in modo da renderla salda, morbida al tatto e perfettamente liscia. Con un 'po' di farina mescolate bene una libbra di burro per farne uscire il latte e dargli consistenza; nettatelo con un pannolino infarinato, e fate in maniera che la vostra pasta e il vostro burro abbiano la stessa consistenza e pastosità. Nella state conviene fare questa operazione in luogo freschissimo, e il dì innanzi, per non aver da toccarla il giorno medesimo che se ne fa uso.

Ciò fatto, stendete la pasta collo spianatoio e ponetevi sopra il burro; ripiegate la pasta sul burro, in modo che si trovi bene ravviluppato; indi lasciate il tutto in riposo per qualche tempo. Finalmente collo stesso cilindro spianate la pasta sfogliata sino a che sia giunta ad un mezzo pollice di grossezza; ripiegate la in tre, vale a dire, fino a due terzi il pezzo più allungato, e l'altro terzo sopra gli altri due; allora voi lo girate o ripiegate sulla parte larga, e lo allungate come nel primo giro: lasciate riposare due minuti, indi ripiegate ancora tre volte e mezzo la sfogliata, il che in tutto forma quattro giri e mezzo. Nella state non farete che tre giri.

Preparata in tal modo la pasta, se volete fare un tur-

bantino, collocate lo strato di pasta, che avrete disteso sottile per circa due centimetri, sopra una tortiera o piastra di latta; ponetevi sopra un tondo oppure un coperchio di casseruola, della grandezza che volete dare al turbantino; tagliate attorno diligentemente con un coltello tutto quello che avanza, levate via le raschiature, date con un pennello, leggermente intinto nel tuorlo d'uovo, una spalmata alla superficie, badando però che questa *doratura*, come si chiama in termine ordinario, non sgoccioli sugli orli della pasta, il che l'impedirebbe di levare. Colla punta del coltello marcate, a tre centimetri dall'orlo, l'interno del vostro pezzo rotondo di pasta, per formare il coperchio del turbantino. Questo fatelo cuocere, e, quando sia ben levato e abbia assunto un bel colore, ritiratelo dal forno; levatene il coperchio, tagliate dall'interno la pasta non cotta, e guarnite di un manicaretto o intingolo che avrete già in precedenza preparato, come: fricassea di pollo con guernimento, composta di piccioni del pari guarnita; animelle di vitello; coda o lingua di bue; merluzzo con salsa bianca a fior di latte, filetti di sogliole, intingolo di anguille con salsa spagnuola o tedesca, ecc. ecc.

Allo stesso modo potete confezionare sia quei gradevoli piattini di belluria chiamati *frittumi*, avvolgendo alquanto farcito fino entro pezzetti di sfogliata che fate friggere fino a che abbiano assunto un bel colore d'oro rossiccio, sia piccoli turbantini, *pasticceria della regina*, tagliando la pasta con appositi stampi di mediocre grandezza, o servendovi anche di un bicchiere da tavola, e tagliando tutto all'intorno la parte con un coltellino. In tal modo anche potete fare tortelli di frutta e di confetture, dando alla vostra sfogliata quella forma che più vi aggrada, e guernendola di zucchero e mandorle tritate, di confetture e fior di latte. La sfogliata si presta a varietà infinita di frammessi che adescano gradevolmente la vista ed il pala-

to, e che sono sempre benissimo accolti specialmente dalle signore.

**Pasticcio di lepre.** Dopo avere bene spalmato di burro uno stampo, guarnitelo di uno strato di pasta preparata come sopra è detto, non più grossa di un tallero. Disossate la parte deretana di un lepre, che rimanga intera, infilatevi pezzetti di lardo; conditelo insieme al lardo, di sale, pepe, prezzemolo e cipollette finamente tagliate, e due o tre pizzichi di timo e lauro del pari tritati il più finamente possibile. Disossate pure anche il rimanente della carne di lepre; aggiungetevi, oltre il fegato ed il sangue, altrettanta carne di vitello cui avrete prima levata la pelle ed i nervi; pestate ben bene e sminuzzate queste carni. Prendete poscia altrettanto grasso di lardo (avvertendo che, per quanto è possibile, sia stato salato almeno da qualche giorno) che taglierete in minuti pezzetti riquadri; aggiungete questo lardo alle carni già triturate, e triturate di nuovo insieme il tutto, fino a che ogni cosa sia bene assimilata e fina. Condite con pepe e sale, alquanto noce muschiata grattugiata, timo e lauro polverizzati; aggiungete due o tre uova intere. Mettete allora in un mortajo le carni e le uova e pestate in modo che tutto si riduca ad una specie di finissima pasta. Mescetevi alcuni pezzi di lardo tagliati riquadri, della grossezza di un tubo di penna, onde il farcito abbia un aspetto come marezzato.

Guarnite l'interno del pasticcio o della terrina di fette sottilissime di lardo; tutto all'intorno e nel fondo, ponetevi uno strato di farcito; arrotolatevi, avviluppando come una gelatina, il lepre disossato, nel quale avrete posto alquanto di quel farcito, e collocatelo nel mezzo del pasticcio; indi ricuopritelo del rimanente farcito. Aspergetene il di sopra con due o tre cipollette triturate; cuoprite il tutto con fette di lardo, poscia col coperchio di pasta, nel quale

avrete lasciato un foro, onde lasciar luogo alla evaporazione. Ponete in forno e lasciate cuocere per due o tre ore, secondo la grandezza del pezzo. Quando ritirerete il pasticcio dal forno empitelo, per la parte del foro praticato e mediante un imbuto, di un'essenza di selvaggina o brodo ristretto che avrete preparato tritutando le ossa del lepre, e facendole bollire nel succo di carni o nel brodo.

**Pasticcio di pernici con tartufi.** Prendete dei tartufi bene acconci e preparati come abbiamo detto nell'articolo *Tartufi*. Mondateli della corteccia e pestatela assai fina, onde formarne una specie di pasta che mescolerete col farcito. Aggiungete al farcito delle pernici alcuni tartufi interi e guarnitene l'interno delle pernici; poscia, qua e là porrete tartufi interi nel pasticcio con pezzi di lardo stesi nel senso della lunghezza della selvaggina e misti ai tartufi. Empite il pasticcio come sopra fu detto per quello di lepre, avvertendo però di non porvi cipollette, le quali non istarebbero bene in questa vivanda, ed essendo sole necessarie nel pasticcio di lepre. Coi carcami delle pernici, che farete bollire in apposito sugo, preparerete un'essenza di sapore selvatico con cui empirete il pasticcio quando lo leverete dal forno.

**Pasticcio di prosciutto.** Prendete una libbra di prosciutto magro cotto, eguale quantità di vitello crudo cui leverete le pelli ed i nervi; triturate insieme l'uno e l'altro, aggiungetevi un chilogrammo di grasso di lardo, e pestate di nuovo il tutto. Ponete questo farcito in un mortajo, mescolandovi tre uova intere e un mezzo bicchiere d'acqua; condite di pepe, timo e lauro, meno però il sale, da cui vi asterrete. Per approntare questo pasticcio, tagliate poscia dei grossi pezzi quadrati di prosciutto, lardo, e condite come fu detto pel pasticcio di lepre. Stendete uno strato di farcito nel fondo del pasticcio, poi uno di lardo, di carne magra, di prosciutto e di lardo intercalati uno

coll'altro: un secondo strato di farcito, e così via via fino a che il pasticcio sia ripieno. Quando lo leverete dal forno versatevi dentro un buon bicchiere di madera, e colmate il vuoto rimasto, se mai ve ne fosse, con gelatina. Abbiate in precedenza l'avvertenza di osservare come sono collocati i pezzi di lardo, onde non tagliarli allorquando verrà il momento di tagliare a fette il pasticcio.

**Pasticcio di piccioni all'inglese.** Prendete una casseruola spasa e guarnitene il fondo di fette di manzo magro, che condirete abbondantemente di pepe e sale, e aspergerete di un po' di farina. Prendete due o tre piccioni, secondo la capacità del recipiente, apparecchiateli come per una composta, e conditeli, esternamente o internamente, come le fette del manzo; aggiungetevi un bicchiere d'acqua o brodo, e due o tre cipolle. Avrete in pronto della pasta per pasticcio: guarnitene l'interno o all'ingiro la casseruola con uno strato di due dita, sopra il quale applicherete il coperchio formato della medesima pasta. Ponete in forno e lasciate così cuocere per un'ora.

Questi pasticci si fanno indistintamente con ogni specie di carni e allo stesso modo. Talvolta non vi s'impiegano che fette di manzo, talvolta di vitello, di castrato o di porco tagliato a pezzi come per gl'intingoli, talvolta anche di selvaggina, e allora il pasticcio assume il nome della carne che racchiude. Finalmente le frattaglie di oche, il collo, il ventriglio, le zampe, le ale ed il fegato, sono del pari adoperati per guernimento di questi pasticci: si fa cuocere per un'ora sul fornello le frattaglie entro una casseruola con brodo od acqua, ponendovi sale, pepe, un mazzolino d'erbe aromatiche (timo, lauro, prezzemolo e cipollette): si assimila questo intingolo con un pezzo di burro, e si versa nella casseruola, il cui fondo sarà stato guarnito come abbiamo indicato nelle precedenti ricette.

Tutti questi pasticci si servono indistintamente sì caldi che freddi.

**Frangipane o crema pasticciata.** Ponete in una casseruola quattro tuorli d'uovo e due uova intere; incorporatevi altrettanta farina quanta occorre per fare una densa paniccia, che diluirete in seguito in un litro di latte. Ponete al fuoco questo miscuglio e rimescolate sempre fino a che bolle; aggiungetevi 125 grammi (un quarto di libbra) di burro chiarificato oppure midolla di bue liquefatta; fate cuocere per un quarto d'ora questo liquido mescolando sempre per tema non si attacchi e solidifichi, benchè debba essere tenuto assai denso. Quando è cotto, versatelo in apposito vase o qualsiasi altro recipiente e lasciatelo freddare. Triturate alquante mandorle (sopra sei ponetene una amara), nonchè alquanti maccheroni e zucchero in sufficiente quantità; riducete il tutto in finissima polvere, e mescolate assieme. Servitevi di questa crema pasticciata o *frangipane* per comporre, sia torte, sia tortelli di ogni sorta, e dolciumi di fantasia. A tale effetto stendetela sur un ripiano cosparso di burro; tagliatela in forma ovale, rotonda, o a guisa di mezza luna; spalmatela di uova sbattute, aspergetela di mellica di pane grattugiata, poi fattela friggere.

**Tortelli di frutti freschi.** Prendete mezza libbra di farina, mezzo quarto di burro, altrettante mandorle dolci con alcune amare, un quarto di zucchero in polvere, un uovo intero e due tuorli d'uovo. Formate di tutto ciò una pasta che impasterete ben bene onde incorporare ogni cosa ingrediente. Stendetela poi collo spianatojo o cilindro nella grossezza di una lama di coltello, tagliatela con uno stampo della grandezza dei tortelli, empite questi, dopo averli fatti cuocere al forno con un limitato calore, di frutta fresche, come lamponi, albicocche, pesche, prugne che sieno cotte in uno sciroppo. Quando dovete servirli date

una spalmatina ai tortelli col medesimo sciroppo, e serviteli freddi.

**Torte.** Ponete in una terrina spasa un cucchiajo da tavola di farina, un cucchiajo d'acqua di fior d'arancio, un pizzico di fino sale, ed aggiungetevi, uno ad uno, sette od otto tuorli d'uovo, mescolando con un cucchiajo di legno, in maniera che si stemperi la farina senza formar grumi. Su questo miscuglio verserete quindi un mezzo litro di latte bollente, nel quale avrete fatto stemperare un quarto di libbra di zucchero. Quando tutto sarà bene mescolato e ridotto in una specie di panata alquanto densa, lo porrete in una tegghia che collocherete sopra un fuoco lento ed eguale e che cuoprirete con coperchio guernito di brage; lasciate cuocere per venti minuti, e quando avrete da servire, aspergerete la torta con zucchero finissimo in polvere. I residui freddi di queste torte possono benissimo servire per far tortelli; tagliate questi residui in pezzetti regolari che lievemente aspersi di farina li farete friggere sino a che abbiano assunto un bel colore.

Potete anche preparare le torte servendovi della pasta sfogliata che guarnirete sia di frutta in composta, sia con frangipane, seguendo lo stesso processo come per le torte di frutta.

**Berlingozzi.** Ponete in una terrina 32 grammi di farina che mescolerete in prima con un uovo intero; aggiungetevi poi sei tuorli d'uova, un quarto di libbra di zucchero in polvere, quattro o cinque maccheroni stritolati, un pizzico di sale, e quindi ancora un uovo intero. Dopo aver bene rimescolato il tutto, vi aggiungerete mezzo litro di buona crema, fiore d'arancio con mandorle tostate, la cortecchia di un mezzo limone ben tritettata, un cucchiajo d'uva di Corinto, un pezzetto di erba angelica confettata lievemente trita. Versate questo apparecchio entro piccoli stampi leggermente aspersi di burro; fate cuocere nel forno a

lieve calore, poi ritirate i berlingozzi nei loro stampi, per servirli caldissimi ed aspersi di finissima polvere di zucchero.

**Pani alla tirolese.** Ponete in un recipiente sei cucchiai di farina e tre di zucchero in polvere, un uovo, la corteccia grattugiata di mezzo limone e un' oncia di fno burro. Impastate assieme il tutto con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere una pasta morbida sì, ma salda; aggiungendovi anche un po' d' uovo, se è necessario. Ponete questa pasta sur una tavola e rimescolatela fino a che possiate facilmente rotolarla colla mano e formarne dei piccoli pani della lunghezza di un dito. Collocateli sopra un foglietto bianco di carta e spalmateli con albumi d' uovo due o tre volte innanzi di porli al forno, che deve essere caldo come per biscotti.

**Pani di Mannheim.** Ponete sopra una tavola sei cucchiai di farina, tre di zucchero, mezz'oncia d' anici verdi, un po' di sale: amalgamate il tutto con due uova intere; fate una pasta solida, e, se non lo fosse abbastanza, aggiungetevi alquanta farina ed un po' di zucchero. Di questa pasta formate piccoli pani sopra i quali segnerete con un coltellino un piccolo taglio; indi poneteli in forno che non sia molto caldo.

**Focaccie.** Ponete in un recipiente circa tre oncie di farina fina al più possibile e sei grammi di lievito di birra (feccia) diluita in alquanta acqua tiepida, in modo da formare una pasta molliccia; cuoprite questo lievito con un lino sparso di farina, poscia con una copertina, e collocatela presso il focolajo, lasciandolo così sino a che abbia raggiunto il doppio del suo volume ed anche più. Nel frattempo stendete sulla tavola circa sei once di farina, fate nel mezzo un cavo entro cui porrete sei oncie di burro fresco, un po' di sale, cinque uova intere e due cucchiai di buon fiore di latte. Diluite il tutto amalgamandovi la fa-

rina. Impastate per bene tre o quattro volte col palmo della mano, come si fa per ogni altra pasta, poscia stendetela e ponetevi sopra il lievito; quando sia bene alzato, incorporatelo poco a poco alla pasta, aspergete di farina una salvietta che porrete dentro una casseruola, ponetevi sopra la pasta, cuopritela accuratamente, e lasciatela riposare per dodici ore, in sito moderatamente caldo d'inverno, e fresco alla state: se il caldo sia intenso, la temperatura, che in ogni tempo è conveniente, è di 15 gradi. Questa pasta dev'essere molle al tatto e delicatissima, ma tuttavia abbastanza solida per rimanersene sulla tavola senza troppo distendersi. Del resto avete sempre l'espediente delle uova per rammollirla, oppure un po' di farina per renderla più salda. Acconciate la pasta in forma di corona o di grossa palla sormontata da una palla più piccola, lasciate si riposi ancora per due o tre ore sotto la coperta; spalmate di burro un foglio grande di carta, sul quale porrete la focaccia, e ponetela tosto nel forno esposta a buon calore, onde lasciarla cuocere tre quarti d'ora, e piuttosto meno che più. Mezz'ora di cottura basta per le focaccine.

**Ciambelle di riso.** Mondate e lavate bene circa un quarto di libbra di riso, ponendolo al fuoco con un poco di latte; conditelo con una corteccia di limone finamente tritata, con due oncie di burro fresco ed un po' di zucchero; poscia amalgamate assieme il riso con quattro o cinque tuorli d'uovo, senza però porvi l'albume. Dividete questo riso in piccoli mucchietti, grosso ognuno come un uovo di piccione, e fatene rotoletti in forma di lunghi turaccioli; aspergeteli di pane grattugiato, immergeteli entro uova sbattute, aggiungetevi ancora polvere di pane, fateli friggere sino a che acquistino un bel colore giallo, e approntateli sopra un tondo aspersi di fino zucchero e disposti quattro a quattro gli uni sopra gli altri.

**Crema.** Misurate dieci piccoli vasi di latte; fatelo bollire, inzuccherandolo convenientemente, e, quando è in ebollizione, gittatevi per entro un pezzo di vaniglia, o aromatizzate in qualsiasi altro modo, come or ora diremo. Prendete otto tuorli d'uovo e diluiteli, versando poco a poco il latte rimescolando sempre, onde amalgamare completamente questa crema che passerete poi per uno staccio di seta. Versate la crema, in una casseruola che contenga acqua, fredda o calda non monta. È necessario che l'acqua giunga fino ai manichi dei vasi. Collocate la casseruola al fuoco, e cuopritela con alquanto fuoco anche per di sopra, solo in quanto il calore del coperchio assorba il vapore dell'acqua. Abbiate cura di mantenere l'acqua sempre ad un medesimo grado di calore, vale a dire, quasi bollente, poichè essa non deve mai bollire, ma bensì essere a quel grado che diciamo sino a che duri la cottura della crema. Allorquando vedrete che la crema è rappigliata (dev'essere sempre tremula senza essere salda), del che vi assicurate agitando tratto tratto il vase, ritiratela; con tali precauzioni avrete sempre una crema liscia, delicata e di bell'aspetto.

Anzichè vaniglia, potete far rifondere nel latte del lauro, palma in foglia, o cannella, o corteccia di limone; oppure aggiungere ai tuorli d'uovo diluiti col latte inzuccherato, sia fiore d'arancio, sia essenza di caffè e tè verde, sia cioccolatte, che farete prima stemperare in un poco d'acqua. La crema allora prenderà il nome della essenza che vi avrete aggiunta.

**Formaggio bavarese.** Fate bollire la quantità di latte necessario per lo stampo che avete da empier, per esempio, un litro. Inzuccheratelo e fatevi infondere uno spicchio di vaniglia od una corteccia di limone. Diluite otto tuorli d'uovo con quel latte condito in tal modo. Ponete il tutto in una casseruola, per fare assimilare i tuorli

d' nuovo rimescolando continuamente con un cucchiaino di le-  
gao, fino a che la crema sia sufficientemente densa. Riti-  
ratela e aggiungetevi un' oncia di colla di pesce che avrete  
fatto diluire in un poco d'acqua.

Passate allora questa preparazione per una stamigna o  
per uno staccio assai fino, aggiungetevi alquanto crema  
sbattuta, mescolate bene e versate tosto nello stampo, che  
avrete collocato in mezzo del ghiaccio bene pesto. In man-  
canza di ghiaccio, si circonda lo stampo di sale e si col-  
loca in luogo ben fresco, esposto alla corrente d'aria.  
Dopo circa un' ora e mezzo, quando il formaggio è bene  
rappreso, lo levate dallo stampo e lo approntate.

È importantissimo il porre in istampo il formaggio ba-  
varese tosto che vi si ha incorporata la crema sbattuta,  
perchè questa fa rappigliare rapidamente il formaggio, e il  
menomo ritardo nuocerebbe all' operazione. Si può fare il  
formaggio bavarese senza crema sbattuta, ma allora riesce  
meno delicato.

Seguendo tali principi, si possono fare formaggi bavaresi  
con ogni qualità di essenze di frutta, colla menta, col caffè,  
colle fragole, col ribes, l'anas ecc. ecc.; bisogna osservare  
soltanto che, pei formaggi di frutta, s'incorpora in un bic-  
chiere di fiore di latte 46 grammi di colla chiarificata, o  
che, essendo già inzuccherato lo sciroppo delle frutta, non  
si aggiunge più zucchero se non quanto si trovi neces-  
sario. Questa preparazione si tiene in una catinella, e  
quando incomincia a rappigliarsi, vi si mescola la crema  
sbattuta, si pone prontamente in istampo e si attornia di  
ghiaccio.

Dobbiamo fare anche osservare che pei formaggi bavaresi,  
come per le creme in generale, si strofina lievemente le  
forme con olio di mandorle dolci; con tale mezzo non si  
ha il disturbo di ammolirli nell' acqua calda.

**Gelatina al rum.** Fate stemperare due oncie di

colla di pesce, nonchè dieci oncie di zucchero nella quantità di un litro d'acqua, ed aggiungetevi sei bicchierini di rum. Prendete tre albumi d'uovo, sbatteteli in una casseruola e mescolatevi la colla di pesce, lo zucchero ed il rum. Ponete al fuoco questa preparazione e sbattetela con una forchetta fino a che sia pronta a bollire; cuoprite tosto ponendovi sotto ceneri calde e molto fuoco sul coprchio, oppure collocate all'angolo del fornello. Quando l'uovo ha formato una specie di crosta, spremetevi sopra il succo di limone e ricuoprite per un quarto d'ora. Essendo cotto l'uovo, passate la gelatina attraverso una salvietta; essa allora dev'essere di una perfetta trasparenza; versatela nello stampo e approntatela.

La gelatina di kirch o di maraschino si fa esattamente allo stesso modo. Per quella di cedro o di arancio si aggiunge una decozione della corteccia dell'uno o dell'altro di queste frutta. Per la gelatina con madera, malaga od altri vini e liquori, si chiarifica insieme lo zucchero e la colla diluita, aggiungendovi il succo di un limone quando vi sta sopra il fuoco, il che aggiunge molto alla chiarificazione; si passa questa preparazione per una salvietta e si mescola il vino o liquore.

**Frammessi inzuccherati di frutta.** **Charlotte di mele.** Mondate e tagliate in quarto dodici o quindici mele, di cui leverete l'interno dove stanno i semi; poneteli così entro una casseruola con alquanto burro, cannella, e un bicchiere d'acqua. Cuoprite la casseruola, collocala sopra un fuoco blando, e lasciate cuocere le mele senza muoverle. Quando saranno ridotte molliccie, rimiscolate per formarne come una specie di *purée*; aggiungetevi zucchero in proporzione di mezza libbra ogù libbra di mele, fate ridurre rimiscolando sempre, affinchè le mele non si attacchino al fondo della casseruola, e continuate sino a che questa pasta abbia assunta una certa consistenza. Ta-

gliate mollica di pane in fette sottili due dita larghe e alte come il vostro stampo; guarnite il fondo ed il contorno dello stampo con queste fette di mele che avrete immollate nel burro stemperato. Ponete nell' interno di questa pasticceria le mele che frammischierete a qualche piccolo strato di sciloppo di albicocche onde la nostra vivanda riesca più delicata. Ripiena che sia la forma, cuopritela con fette di pane e collocatela per circa venti minuti sia sopra le cinigie, sia in forno debolmente riscaldato, per far assumere colore alla *charlotte*. Rovesciate quindi lo stampo e servite caldo.

**Mele con mandorle tostate.** Ponete sur un piatto o dentro una crosta di torta conserva di mele, che coprirete con albumi d'uova sbattuti fino a che spumeggino e inzuccherate. Formate un cartoccio di carta, tagliatene la cima, empitelo di quello che vi avanza dell' albume d'uova, e formate sul piatto una specie di torta con mandorle tostate; aspergetele di zucchero, e ponete il tutto in un forno con mediocre calore. Quando la conserva abbia assunto un bel colore, ritiratela dal fuoco e servite caldo.

**Charlotte russa alla crema.** Guarnite lo stampo di biscotti nella stessa forma e modo con cui la charlotte di mele fu guarnita di fette di pane. Farete cuocere nel burro quarti di mele, che lascerete raffreddare e di cui guarnirete il contorno dello stampo dentro dei biscotti. Empite il mezzo con conserva di mele e albicocche miste insieme, od anche soltanto con conserva di queste.

Si può fare questo piatto di frammessi con pera e albicocche, invece di mele. Si può anche, invece di frutta e di conserva, empire la cavità lasciata libera fra i biscottini, sia con fior di latte sbattuto o con un formaggio alla bavarese, sia con una qualsivoglia gelatina.

**Mele alla portoghese.** Mondate cinque belle mele; levatene l' interna parte, senza però romperle nè spezzarle;

ponete zucchero in polvere e due cucchiai d'acqua entro un piatto d'argento oppure in una crosta di torta. Collocatevi entro le mele, di cui empirete l'interno con zucchero polverizzato, e fatele così cuocere in forno a lento calore.

Potete in tal modo fare delle *mele al burro*,empiendo con eccellente burro fresco l'interno delle mele, in quella che escono dal forno, delle *mele all'albicocca*, empiendole di conserva di esso frutto, ecc. ecc.

**Marzapani.** Sbattete cinque albumi d'uovo; quando sieno ben diluiti, aggiungetevi otto oncie di zucchero un po' per volta, rimescolando sempre. Tosto che quella specie di pasta è bastevolmente rimescolata, vale a dire, che sia molle e facile a scorrere dal cucchiaino, collocate i marzapani sopra pezzetti di carta disposti secondo la grandezza e la forma che loro avrete data; d'ordinario però si adotta la forma di un uovo aperto in lungo per metà. Quando sieno formati li cuoprirete di zucchero stacciato per un passatoio di crine, e li porrete in forno a debole calore; ritirateli tosto che sieno cotti e abbiano assunto un bel colore giallo; al momento di servirli, potete guarnirli di fior di latte ben bene sbattuto.

Convieni usar attenzione di non porre il fior di latte se non nel momento in cui devono comparire in tavola; perchè se fossero molto prima guarniti, l'umidità del fior di latte sbattuto li ammolirebbe di troppo, e farebbe loro perdere tutto il merito.

Si possono profumare li marzapani, sia col maraschino, coll'essenza di rose, col caffè, colla vaniglia, sia con fragole, lamponi, ananas, cortecce grattugiate di limoni, oppure di aranci.

**Mandorlato e Torrone.** Prendete una libbra di mandorle dolci, mondatele, lavatele, stillatele bene sopra una salvietta; tagliate poscia ogni mandorla in cinque o sei

parti, e fatele abbrustolire leggermente ad un fuoco temperato senza che assumano alcun colore. Ponete in una padella o casseruola tre quarti di libbra di zucchero in polvere, che farete diluire rimescolandolo con un cucchiaino di legno, ma leggermente e solo in quanto s'impedisca di bruciarsi. Quando sarà liquefatto, assumendo un bel colore giallo, gettatevi per entro le mandorle che avrete tenute calde; ritirate dal fuoco la casseruola e mescolate bene le mandorle collo zucchero. Spalmate uno stampo nonchè un coperchio di casseruola; prendete una cucchiainata di mandorlato, e stendete anche questo sul coperchio della casseruola, stacciandolo al più possibile sottilmente con un limone, e guarnitene tosto lo stampo; continuate in tale modo fino a che lo stampo sia per intero ripieno. Si può anche versare tutto ad un tempo il mandorlato nello stampo e disporlo quindi in esso, ma l'operazione riesce più difficile. In questo come nell'altro caso questo lavoro deve eseguirsi assai prontamente e sul caldo, a rischio anche di scottarsi alquanto le dita, perchè il torrone si raffredda assai presto, e quando è freddo non si può più disporlo nella forma. Per levarlo da questa, dovete aspettare che si raffreddi, e quindi decoratelo a vostro piacimento. Potete disporre anche il vostro torrone in piccoli panieri o corbelli che empirete di fior di latte sbattuto incoronandolo di fragole o di lamponi.

**Composte.** Le frutta che si adoperano più abitualmente per composte, sono le prugne fresche o secche, le mele, le pere, le albicocche, le pesche e le cotogne.

**Composta di prugne.** Prendete una libbra di belle e buone prugne, e immollatele nell'acqua fredda per due ore; indi gettate via quest'acqua e ponete le prugne in una casseruola con due bicchieri d'acqua, tanto che basti per cuoprirnele; aggiungetevi una corteccia di limone, un pezzetto di cannella, un pezzo di burro grosso come una

noce e un quarto di libbra di zucchero. Lasciate cuocere le prugne sopra un fuoco lento per due o tre ore. Quando sieno tenere alla pressione del dito allora riconoscerete che sono cotte. Aggiungetevi allora un bicchiere di vino di Bordeaux rosso, fate riscaldare fino a che formisi una specie di spuma bianca, ritirate dal fuoco, e quindi servite a freddo.

**Composta di mele intere confettate.** Prendete delle più scelte mele di media grandezza, e, dopo averle mondate e ritirati con acconcio ferro li semi ed il cuore, ponetele in una casseruola con acqua e zucchero, facendole cuocere senza che si rompano nè si spezzino. Adagiatele nel vaso di composta, e, allorchè siano fredde, guarnitene l'interno con gelatina di ribes. Fate ridurre lo sciloppo in cui furono cotte, versatele in un recipiente, tanto che ne possa prendere la forma, e scopritene poi le mele, sopra le quali deve formare una specie di gelatina trasparente e leggiera. Si può, innanzi di versare lo sciloppo, decorare le mele di qualche fiorellino di viola.

**Gelatina e confetture di ribes in grappoli.** Prendete una certa quantità di ribes in grappoli, e su questo due terzi di ribes rosso ed uno di bianco. Sgranatela con una forchetta, prendendo i grappoli alla rovescia e facendo scorrere i grani entro apposita catinella. Ponete quindi al fuoco insieme ad un bicchiere d'acqua. Quando il frutto incomincia a scaldarsi e a screpolare, passatelo per uno staccio di crine spremendolo colle mani per farne passare tutto il succo, in modo che le polpe e gli acini rimangano asciutti nello staccio. Pesate questo succo e aggiungetevi altrettanto zucchero in pani ridotto a grossi pezzetti quanto è il peso del succo. Ponete tutto sul fuoco, e al primo bollire, essendo lo zucchero appena liquefatto, ritirate la confettura, schiumatela e versatela in appositi vasi. Procedendo in tal modo, conservate al frutto tutto il suo pro-

fumo, e avrete una confettura assai trasparente e di ottima qualità. Badate pertanto di non prolungarne la cottura al di là del tempo indicato, nè di fare una male intesa economia ponendo soltanto una mezza libbra o tre quarti di libbra di zucchero per ogni libbra di succo.

Si può dare anche il sapore del lampone a questa confettura aggiungendovi, dopo averla schiumata, due libbre di succo di lampone, avvertendo di porre altrettanto zucchero quanto succo di lampone.

**Gelatina di uva.** Procedete allo stesso modo, solo avvertendo di adoperare metà dello zucchero anzichè l'intero.

---

## FOCACCIE E BISCOTTI

---

**Focaccia Baba, palacca, attribuita al re Stanislao Lecinski.** Approntate prima il vostro lievito con 45 grammi di buona pasta e state attenti che levi per bene. Sciogliete quindi una pasta ad uso focaccia con 375 grammi di farina, 30 di sale, 125 di zucchero in polvere, un bicchiere di fior di latte, venti uova e un chilogrammo di burro. Mesceatevi il lievito, rimescolate e impastate ben bene.

Ora, nel bel mezzo della pasta, aprite un foro che empirete con mezzo bicchiere di vino di Madera o di Malaga, e con una infusione di 4 grammi di zafferano nella quarta parte di un bicchiere d'acqua (per le piccole focaccie, dette *baba* usuali, sostituite a questa infusione un po' d'acqua di fiore d'arancio).

Seminate poscia sul volume impastato 185 grammi di uva di Corinto, altrettanti di moscata senza semi, o 30 grammi di cedro confettato, tagliato in sottili fettucce (questi due ultimi ingredienti si possono sopprimere nelle focaccie di minor lusso ed impegno).

Incorporate anche l'uva nella pasta ben bene premendola e impastandola per ogni verso, indi ponete in uno stampo, avendo però in quest'ultima operazione l'avver-

tenza di levare i grossi grani d' uva sporgenti che si attaccherebbero alla forma durante la cottura. Questa non deve mai oltrepassare l' ora, ma durar circa cinquanta minuti, e quando abbia assunto nella superficie un bel color biondo carico, versatela subito in apposito tondo e spalmatela con uno sciollo di gradi 35, profumato coll'essenza di kirsch o di qualsivoglia altro aroma.

**Focaccia alla tedesca ovvero Kouglauffe.** Prendete d'ordinario la quarta parte della farina per fare il lievito delle altre parti residue, che porrete in una terrina con un terzo di burro, un sesto di zucchero, altrettante mandorle tagliate in lunghe fettine, il sesto di uva di Corinto, il che per un chilogrammo e mezzo di farina fa un mezzo chilogrammo di burro, 250 grammi di zucchero ecc. ecc. Salate la pasta a sufficienza; fate intiepidire il burro sopra una quarta parte di farina; versatevi sopra un bicchiere di fior di latte; diluite quindi assieme ogni cosa; allorchè la pasta sarà molle, sebbene alquanto densa, ponetevi il lievito, che incorporerete ben bene colla pasta; ciò fatto, spalmate di burro una casseruola od uno stampo, e fate si gonfi la pasta per cinque o sei ore ad una temperatura blanda e tiepida; tosto ch'è ben rigonfia, ponetela in forno riscaldato allo stesso grado di colore che per le focaccine *baba*.

**Focaccia alla parigina, secondo il celebre cuoco Carême.** Mondate e abbrustolite un mezzo chilogrammo di avellane e nocciuoli, pestateli, umettandoli con un cucchiajo di fior di latte, quindi passateli dal mortajo entro una terrina o catino, onde irrorarle di tratto in tratto, con quattro bicchieri di fior di latte; passate quindi in due riprese questo miscuglio, e ponete in serbo questo latte di avellane. Finito ciò, preparate un lievito come per le cialde colla quarta parte di un chilogrammo e mezzo di farina, un bicchiere di latte tiepido e 45 grammi di pasta lievitata.

Porrete poscia entro una terrina nuova 750 grammi di burro fresco, nel quale verserete sopra 250 grammi di burro tiepido appena sciolto. Mescolate con un cucchiaino di legno nuovo questo burro assieme per sei minuti, quindi poco a poco aggiungetevi, sempre però agitando esso burro, due uova intere e dieci tuorli d'uovo. Avrete allora una crema di burro, alla quale mescerete la metà della residua farina e un bicchiere di latte di noccioli, aggiungerete due manate di farina. Fate quindi un cavo nel centro di quella pasta e poneteci dentro 30 grammi di sale, un altro bicchiere di latte di noccioli e 185 grammi di zucchero in polvere. Mescolate insieme il contenuto di quella cavità, aggiungendo gradatamente la restante farina e il latte di noccioli. Se la pasta diluita non vi sembrasse però della consistenza delle focaccine baba, non avrete che ad aggiungere alcune uova.

Allora è il momento di amalgamare il lievito. Ciò fatto, aggiungete alla focaccia 185 grammi di pistacchi, che fonderete nella loro lunghezza, e 125 grammi di cortecce d'aranci confettate e tagliate in sottilissime striscie. Versatela poscia entro una forma che sia come un cilindro scanalato di 217 millimetri di diametro e 244 di altezza. Essa forma deve inoltre essere bene spalmata di burro, avendo l'avvertenza che la pasta, s'è d'inverno, non sia esposta ad alcuna corrente d'aria, e, di estate, lungi dal contatto del sole: insomma in ogni stagione occorre abbia calore eguale e temperato.

Il dotto inventore di questa scelta vivanda vuole che, per distinguerla dalle precedenti od altre simili, si preparino anche 185 grammi di pistacchi, come fu già detto, e che se ne faccia come un'insipida squamma alla ghiottornia parigina. Aggiungete anche come si possa sostituire le avellane o noccioli con 315 grammi di mandorle dolci e 185 grammi di amare. E d'ordinario viene anche seguito questo con-

siglio, nonchè si sostituiscono i pistacchi, che servono di guarnitura alle croste della focaccia con amandorle, essenonchè allora riesce meno costosa.

**Focaccia di Berlino.** Sbattete come fosse fior di latte entro una catinella un chilogrammo e 250 grammi di burro; aggiungetevi poco a poco altrettanta farina e 250 grammi di amandorle pestate, altrettanto zucchero in polvere; un mezzo cucchiaio di feccia di birra e sessanta tuorli d'uovo. Sbattete da un'altra parte come sopra, ma con una specie di scopetta di vimini, i sessanta albumi d'uovo che vi rimangono, e versateli nella catinella, mescolando il tutto insieme ben bene. La pasta acconciatela entro stampi riquadri larghi 162 millimetri, alti 54 millimetri. Fatela gonfiare al calore della stufa per qualche momento, indi ponetela entro un forno moderatamente riscaldato. Levate quindi dopo tre quarti d'ora allo incirca, estraete la pasta dallo stampo, e tagliate la focaccia in grosse fette ovvero per metà. Essa è eccellente da prendersi col tè. Per un qualsiasi altro uso spalmatela sia col rum, col cedro, con aranci, con vino di Madera o con cioccolatte, esponendola quindi di nuovo al fuoco perchè vi s'incorpori la spalmatura e assuma un bel colore dorato.

**Mince-pics, o pasta inglese.** Pigliate 500 grammi di grasso d'arnione di bue e tagliatelo fino fino; 500 grammi di lingua di bove in punta, che farete cuocere e poi triturerete come il grasso; 500 grammi di mele così dette della regina, che avrete prima mondati, toltine i semi, e tritati come sopra; 250 grammi d'uva secca senz'acini, e 625 grammi d'uva di Corinto, lavata, mondata e bene asciutta. Dopo averli di nuovo e ben bene tritati assieme, ponete questi ingredienti entro un vaso; aggiungetevi 250 grammi di zucchero, 8 grammi di macis pesto, altrettanta noce muschiata, un pizzico di polvere di garofano, altrettanto di polvere di cannella, sale in sufficiente quantità, o

un doppio decilitro di buona acquavite; amalgamate ben bene il tutto con sei uova, di maniera che formi una specie di pasta; prendete raschiature di pasta sfogliata, distendetele assottigliandole ben bene, e foderatene, per così dire, degli stampi da tortine od altri che sieno un po' più fondi, empiteli di quest'apparecchio; abbiate in pronto 125 grammi di cedro confettato, tagliato in minutissimi pezzetti riquadri, alquante cortecce esteriori di arancio o di limone, che avrete prima fatte cuocere nello zucchero, e gittate sopra questi tortelli, o *mince-pics*, che farete cuocere entro un forno a calore temperato per tre quarti d'ora, indi li servirete caldi. In Inghilterra questa specie di pasticcetti con carne si servono di preferenza il dì di Natale.

**Focaccia turca.** Pestate bene entro un mortaio 250 grammi di amandorle mondiate; quando saranno ridotte quasi in polvere, pigliate 500 grammi di farina, 250 di burro, 375 di zucchero in polvere, e un cucchiaino da caffè di zafferano in polvere; pestate il tutto insieme; porrete tante uova che il complessivo apparecchio divenga molle; spalmate di burro la forma, e quindi acconciatevi per entro la pasta, che accomoderete come vi piacerà meglio, dopo che l'avrete lasciata cuocere, dandole la forma che più vi convenga: invece di amandorle potrete adoperare pistacchi.

## Pani pepati.

Il pane pepato, detto anche mostacciuolo, si può fare con farina di segala; molte volte, anzichè zucchero, si fa uso di miele rosso od anche di melassa. S'impasta il tutto,

se ne fa una pasta solida, che quindi si divide in pezzi cui si dà quale forma più piaccia, e si cuoce ad un grado di calore che è un po' più sensibile di quello pel pane.

Però, fra i pani pepati distinti v'hanno quelli di Reims in Francia, Lorena, Olanda, Fiandra, Danzica, Inghilterra, ecc. ecc. Ne parleremo di alcuni.

**Pane pepato collo sciloppo d'uva.** Parmentier fece preparare pane pepato collo sciloppo d'uva invece di miele; era più fino, più delicato e più facile da masticarsi di quello sia d'ordinario.

**Pane pepato alla foggia del migliore, Lorenese.** Piglia: bella farina 3 chilogr.; zucchero in fina polvere 2 dti.; limone grattugiato 61 grammi; limone fresco confettato e tagliato a pezzettini 61 dti.: garofani, coriandoli, cannella, noce muschiata, ciascuno 15 dti.; mandorle dolci tostate un chil. e 500 grammi. — Ponete il tutto in una catinella, fate quindi bollire due litri di miele di Narbona che contenga un po' d'alcool. Tostochè il miele sia in ebollizione, versatelo nella terrina o catinella, mescolate il tutto con una spatola per un'ora, versate la pasta che ne ottenete sur una tavola, e tagliatela in pezzi, ai quali darete la forma che meglio vi piaccia. Ponete quei pezzi sopra fogli di carta aspersi di farina, e poneteli entro un forno che sia moderatamente caldo; ritirateli quando sieno freddati, indi spalmateli con un pennello intinto in zucchero diluito ancora tiepido, e soffregateli sino a che lo zucchero imbianchisca e si asciughi.

Onde apparecchiare questo zucchero dovete porlo entro una casseruola con albume d'uovo sbattuto con alquanto d'acqua. Fatelo bollire a più riprese, e quando sale fino agli orli della casseruola, gettatevi sopra poche gocce di acqua fresca, e continuate a lasciarlo bollire fino a che, immergendovi uno schiumatoio e soffiandovi contro, dopo

avere scosso la scumaruola, si formino, dal lato opposto a quello due soffiatte, bollicine che non si sciolgono.

**Pane pepato all'inglese** (*ginger-bread*). Incominciarsi col far disciogliere 15 grammi di potassa e un po' di allume nell'acqua calda; aggiungansi 20 grammi di burro, e impastando con 500 grammi di buona farina, 335 grammi di melassa e 30 grammi di spezierie miste; la pasta che ne otterrete non si fermenta che in capo ad alcuni giorni; conservate per intere settimane, che diventerà sempre migliore.

**Pani di anici di Santa Maria delle Miniere.** Questa specie di ciambella deve all'impiego che si fa del sotto carbonato di potassa liquida la superiorità che acquistò a preferenza di altri fabbricati in molti altri paesi di Francia. Eccone la ricetta, che fu tenuta fino ad ora secreta. Si piglia: Farina bianca di prima qualità 500 grammi; zucchero bianco in polvere 500 dti.; semi d'anice verde interi 60 dti.; quattro albumi e due tuorli di novo. Aggiungete un cucchiaino da caffè di olio di tartaro (cioè di sotto carbonato di potassa liquida); impastate ben bene, quindi date ai pani una forma bizzarra, lasciandoli ancora dodici e ventiquattr'ore nel fornò innanzi di cuocerli.

**Pani di marroni.** Dopo avere mondati trentasei dei più belli e grossi marroni cotti nella cenere, ne ritirate quelli colorati dal fuoco, pesate 185 grammi di questi e pestateli con 66 grammi di burro fresco. — Se volete far cuocere le castagne o marroni in acqua, aggiungetevi un ramo di salvia, che comunicherà loro un sapore gradevolmente aromatico. — Quando non si scorge alcun frammento dei marroni, si passa la pasta per uno staccio di crine, quindi si pesano 125 grammi di farina, 90 di zucchero pesto, 60 di burro perfetto e un pizzico di sale. Ponete quindi tutti questi ingredienti nel mezzo del vano formato nella

farina. Mescolate bene il tutto e formatene una pasta solida e liscia senza nessuna escrescenza di burro nè di marroni. Fatela in rotolo e tagliatela in quattro parti eguali, indi arrotolate di nuovo ogni singola parte allungandola in parti eguali. Tagliate quindi i pannicciuoli della grossezza di una noce grossa, in forma di rapa lunga 95 millimetri, e collocateli mano a mano sur una piastrina di rame stagnata e lievemente spalmata di burro; dorateli, e poneteli ad un fuoco moderato. Fate che prendano un bel colore, e lasciateli alquanto rasciugare, affinchè sieno crostosi.

**Focaccine Malakoff.** Ponete sopra una tortiera uno strato di pasta da cialde, approntatela al fuoco, formandone un rotolo, equabilmente disposto e piegato, ma prima stendete sullo strato della pasta una conserva di albicocche. Ponetela così in forno, e dopo la cottura, che dev'essere di un bel colore biondo, preparate pezzi di pasta sfogliata e fateli cuocere, guarnitene poi l'interno della torta in guisa che formino altrettanti scompartimenti, che empirete di crema con vaniglia, composta di cogni, di albicocche od uva spina, secondo il gusto, spalmate la crema con cioccolatte, e gli altri ingredienti col kirsch, rum o zucchero cotto, empite ogni vano formato nella pasta rotolata con un frutto candito.

**Turbantini spalmati con conserva.** Stendete per la grossezza di due millimetri un litro di pasta sfogliata girata sopra sè sei volte e mezzo, quindi con un coltello apposito scanalato, di 54 millimetri, ne formerete trenta piccoli strati allungati, che unirete quindi in anella. Da un'altra parte, colla pasta residua, stendete un secondo strato di pasta simile al primo, ritagliandola in forme rotonde (30 pezzi), che collocherete entro una padella; quindi attorno a ciascun pezzetto appoggerete un anello. Spalmate il tutto con uova, farete cuocere entro un forno, e

ben caldo, e un po' prima che la' cottura sia compiuta, ci verserete sopra o meglio passerete un pennello di zucchero fino al calore della fiamma.

Se volete passarvi sopra grossi pezzi di zucchero, spalmate il turbantino con zucchero diluito, e quindi spargetevi sopra grossi pezzi di zucchero, o qualsiasi altra scelta confettura.

**Pozzetti d'amore.** Con un ferro apposito detto taglia-pasta, largo 41 millimetri rotondo e unito, dividete in ventiquattro rotelle uno strato di pasta simile a quella, tanto in grossezza che in grandezza, dei turbantini suddetti. Con altro apposito ferro, del diametro di 27 millimetri, vuotate le rotelle nel mezzo, in modo che quei pezzi formino come ventiquattro piccole corone. Stendete un altro strato di pasta, che pure taglierete in ventiquattro altre rotelle, con un ferro scanalato, largo 54 millimetri. Ponetele in piastra analoga, intingetele di uovo sbattuto, e collocatevi quindi sopra le piccole corone, che intingerete del pari con un pennello bagnato di tuorlo d'uovo; indi ponete il tutto entro un forno ben caldo. Dopo la cottura, la sfogliata essendosi rigonfia, questa ciambella presenta l'immagine di un piccolo pozzo, che voi allargherete inoltre col dito, all'uopo di guarnirlo internamente di confetture. Talvolta si può chiudere il picciolo pozzo con una fragola, ananas, una ciliega candita, una prugna ecc. ecc.

Si possono formare questi pozzi tanto quadrati, che ovali, bislungi, e adornarli all'esterno di qualsiasi delicato strato di confetture di amandorle tritate, o zucchero in pezzettini.

**Pasta per biscottini.** Rompete quindici uova, ponendone l'albume entro una terrina e il tuorlo in un'altra; con questo amalgamate 500 grammi di zucchero in polvere fina, aggiungendovi un po' di fior d'arancio, alquanto corteccia di limone tagliata assai fina, o qualsiasi altro

aroma che giudicate conveniente; sbattete quindi li tuorli d' uovo e lo zucchero con una spatola o con un cucchiaino di legno; allorchè l'apparecchio abbia assunto un colore bianco, sbattete anche l'albume che avrete depresso nell'altra terrina con una spazzola di bosso; tostochè siasi condensato in guisa da formare quasi una pasta, aggiungetevi anco i tuorli sbattuti. Se trattasi di comporre assai biscotti, potete aggiungere 500 grammi di farina; se per pochi basteranno 375 grammi; mescolando poco a poco all'apparecchio delle uova sbattute; quando la pasta sarà ben bene amalgamata, versatela entro una forma apposta che sia spalmata generosamente di burro: aspergetene l'esterno con zucchero in polvere.

Farete cuocere questo biscotto entro un forno aperto, e quando lo estrarrete, intingetelo con un pennello apposito, nel modo che segue; pigliate zucchero in polvere finissima, un albume d' uovo e il succo di mezzo limone; sbattete insieme fino a che quel miscuglio presenta un colore bianco; allora spalmate il biscotto con quella gelatina, che lascierete raffreddare e asciugare.

**Biscotti con crema.** [Dopo averè approntati i tuorli d' uovo come fu già detto, e averli mescolati cogli albumi, aggiungete al miscuglio tre grammi di farina stacciata e rasciutta nel forno, e quattro cucchiaini da tavola di fior di latte bene sbattuto e stillato da qualsiasi goccia di latte. Questa quantità è sufficiente per tre uova e per dodici biscotti. Potrete profumare con vaniglia, con fior d' arancio, essenza di ciliegie, ecc. ecc.

**Biscotti di mandorle.** Prendete 250 grammi di mandorle dolci, altrettante di amare, quindici albumi d' uovo, otto tuorli, 60 grammi di bella farina e un chilogrammo di zucchero fino in polvere; versate acqua bollente sulle mandorle, e un momento dopo sostituitene di fresca, levatene la pelle, e mano a mano ponetele in una salvietta;

pestatele in un mortaio di marmo, aggiungendovi per due volte due albumi d'uovo, oltre la dose prescritta, affinchè le mandorle non emettano olio quando saranno interamente ridotte in pasta; sbattete gli albumi in guisa che giungano ad imitare le uova, e i tuorli in disparte colla metà dello zucchero; mescolate i tuorli e gli albumi bene sbattuti, con pasta di mandorle: ponete il di più dello zucchero che avanza entro un bacino, e aspergete il tutto con fior di farina posto in uno staccio che agiterete onde farla cadere, in pari tempo mescolate continuamente l'apparecchio affinchè sia ben bene incorporato. Abbiate in pronto preventivamente stampi o cassette, come dicono, di carta, cui darete la forma che meglio vi aggrada; le empirete colla pasta e le spalmerete con zucchero in polvere e con fiore di farina mescolati insieme e posti in uno staccio che agiterete facendo cadere la farina e lo zucchero sopra le forme riempite. Attenderete perchè il forno abbia ad essere moderatamente caldo.

**Biscotti di Savoja.** Prendete dodici uova, 375 grammi di farina e 625 di zucchero pesto, rompete le uova e separatene i tuorli dagli albumi, sbatteteli separatamente, li primi collo zucchero, e gli altri sino a che spumeggino, ma non giungano alla densità e candidezza della neve, perocchè allora la pasta formerebbe qua e là grumi e si legherebbe imperfettamente. Per evitare questo inconveniente, aggiungerete un po' di albume calcinato in polvere ai vostri albumi; quindi mescolerete, nonchè la farina dopo averla però passata per lo staccio e fatta asciugare alla stufa, aggiungerete anche limone grattugiato. Composto in tal modo il vostro miscuglio, empite della vostra pasta gli stampi appositi, che avrete anticipatamente spalmati di burro, che aspergerete poscia con zucchero stacciato ben bene due strati. Nella state dovrete spalmare di burro in luogo freschissimo, o in cantina, per tema che il burro

facilmente non irrancidisca. Porrete finalmente lo stampo al forno moderatamente riscaldato, nel bel mezzo, e collocato fra la cenere.

Quando lo riconoscerete cotto a sufficienza, ritirate il biscotto dal forno e levatelo dallo stampo, tagliandolo, fino a che è caldo, nelle forme che più vi piace, e intingendolo con una spalmatura screziata.

Potrete rendere più leggieri questi biscotti ponendo 60 grammi di farina di meno e due tuorli d'uovo di più.

**Bocche di dama.** Prendete sei uova, ponetele entro una terrina con 125 grammi di zucchero in polvere e 90 grammi di fecola di patate, un po' di sale, un pizzico di fiore d'arancio tostato; sbattete il tutto come fareste per biscotti; quindi spalmate di burro una tortiera, entro la quale verserete questo apparecchio; ponete a cuocere a fuoco blando per circa un quarto d'ora; cotto che sia, ritirate, tagliate in parti eguali con ordigno apposito della grossezza di una moneta da cinque franchi; intridete finalmente con pennello que'pezzi, sia con cioccolatte, sia con altro liquido, con cui coprirete la superficie dell'oggetto, il quale esporrete poi alla bocca del forno perchè si raggli la spalmatura.

Anzichè tagliare le *bocche di dama* dopo la cottura, potrete, se lo giudicate conveniente, presentarle intere dando loro una forma sia rotonda che ovale, come i berlingozzi. Potrete pure introdurre la superficie con colore giallo e rosa, aggiungendo questi colori alla composizione.

**Berlingozzi alla rosa, ossia Uova d'amore.** Ponete nella pasta di questi berlingozzi (tre albumi d'uovo sbattuti assai, per 125 grammi di zucchero, che avrete fatto cuocere fino a liquefazione, innanzi di mescolarvi gli albumi sbattuti) essenza di rosa e carmino diluito, onde assuma il colore di rosa delicato. Reiterate a riprese l'aggiunta di questo colore. Componete questi berlingozzi

della grossezza di un uovo di colombo, ed uniteli assieme a due a due con un po' d'acqua inzuccherata e gommata.

**Berlingozzi al garofano, ossia uova d'oro.**

Trattasi per questi di sostituire il colore di rosa con una infusione di zafferano: devesi però profumare con cedro.

**Detti al cacao.** Pigliate 125 grammi di cacao, sette albumi d'uovo bepe sbattuti sino alla consistenza e candore della neve, mescolate insieme, e versate su pezzi approntati di carta, indi cuocete a blando calore; devono riuscire lisce e lucenti come uno specchio.

**Cialde alla casalinga.** Mescolate intieramente 375 grammi di farina stacciata con altrettanto zucchero in polvere, un po' di fior d'arancio e limone grattugiato; aggiungetevi 375 grammi di burro fresco che avrete fatto disciogliere, e diradate un poco questo denso miscuglio con alquanto d'acqua e di latte: formate la pasta liquida abbastanza per poterla porre entro lo stampo. Potete riscaldare lo stampo, che ungerete e spalmerete con burro. Quando la pasta sarà lievemente fermentata, ponetene una cucchiata nella forma e fate cuocere a fuoco vivo, avendo cura di aprire di tratto in tratto lo stampo, onde vedere se la cialda troppo si abbruci; quando avrà assunto un bel colore dorato, levatela e aspergetela di zucchero.

**Cialde alla crema o al burro.** Secondo la quantità di cialde che vogliate fare, diluite altrettanta farina che zucchero fino con un po' d'acqua di fior d'arancio e crema, che poco a poco diluirete, perchè non abbiano a formarsi grumi, ovvero burro ben fresco e tre uova: è duopo che questa pasta non sia nè troppo molle nè troppo densa, o scenda colante nel versarla col cucchiaino; fate scaldare lo stampo su un fornello e soffregatelo dall'una parte e dall'altra con burro fresco, onde sia bene unto: ponetevi poscia un buon cucchiaino della

pasta e chiudete lo stampo per porlo al fuoco; dopo averlo fatto cuocere da un lato, rivolgetelo dall'altro, quando giudicherete che la cialda sia cotta, aprite la forma onde vedere se sia di un bel colore dorato e cotta egualmente; levatela quindi onde porla sur un rotolo che sia fatta a cartoccio, e giratevi sopra la mano, perchè ne assuma la forma; lasciatela sul cartoccio sino a che abbiate collo stesso processo formata un'altra cialda, e intanto che si cuoce levate quella ch'è sul cartoccio onde collocarla entro capace recipiente, od in uno staccio; così proseguite mano mano che levate dallo stampo e passate sul cartoccio: quando le cialde saranno tutte fatte, ponete lo staccio o il recipiente in luogo caldo onde tenerle asciutte e calde sino a che abbiate a servirvene. Nel comporre in tal guisa le cialde, se mai si attaccassero allo stampo, converrà strofinarlo od ungerlo leggermente di burro od anche con cera bianca.

**Osservazioni intorno alle cialde.** Ecco in generale la base di queste vivande da pospasto: ora tratteremo delle varietà, che sono numerose, perchè ve n' hanno tante quanti sono gli aromi differenti e le sostanze farinacee. Laonde si possono comporre cialde con vaniglia, fior d' arancio, tè, cedro, limone, ponce ecc. ecc. Se ne preparano anche con mandorle dolci o amare, pistacchi, avellane, cioccolatte fecola di patate, farina d' orzo e di avena, pignoli e noci fresche.

Quanto alle essenze o profumi, ciò dipende dalla scelta del consumatore, ed è sempre tempo di comunicarla alle cialde: farete quindi bene di preparare la pasta semplice non aromatizzata e quindi aggiungere, quando siete sul fine dell' operazione, la scelta essenza. E giova, del resto, variare, e comporne, per esempio, sei dozzine con vaniglia, sei altre con fior d' arancio, con cioccolatte ecc.

**Cialde di ogni maniera.** Per quelle con mandorle

impiegherete 250 grammi di queste per ogni 125 di zucchero in polvere, un mezzo cucchiaino di farina, e due uova intere, sebbene molti pasticcierei pretendano che non si debba impiegare il tuorlo d'uovo. Aggiungetevi la corteccia di un limone o di un arancio, con soli due o tre granelli di sale. Ora potrete pestare, ora soltanto tagliare in minuzzoli le mandorle.

Spalmando con 60 grammi di pistacchi tritati le cialde come sopra, si ottengono le così dette *cialde di pistacchio*.

Sostituendo invece ai pistacchi la stessa quantità di uva di Corinto ben monda e lavata, si avranno le *cialde con uva di Corinto*.

E così si ottengono le *cialde con nocciuoli* sostituendo le mandorle con questo ultimo frutto.

Otterrete le così dette *cialde tempestate* aspergendovi sopra o seminandovi grosse zollette di zucchero, e ricollocandole per breve momento nel forno; e le *cialde colorate*, qualora le spalmate con pennello intinto nell'albume d'uovo, e aspergendole con zucchero color rosa, azzurro, rosso o colore del zafferano.

Si possono anche cuoprire le cialde con una lieve polvere di confetti rotondi e un po' spugnosi, che chiamansi volgarmente *spumiglie* (*macarons*) bene tritati, o con nocciuoline tagliate a pezzetti minutissimi. La corteccia di limone o d'arancio candita e tritata serve benissimo di apparecchio alla superficie delle *cialde con mandorle*.

Dietro tali dati il pasticciere potrebbe certo agevolmente preparare cialde di ogni specie, non pertanto vogliamo indicarne alcune di particolare fattura.

**Cialde di Fiandra.** Versate in una catinella 250 grammi di farina stacciata, diluite poscia 30 grammi di lievito in un mezzo bicchiere di latte tiepido, passatelo quindi per una salvietta, e versate il liquido nella farina con abbastanza latte tiepido per formare del tutto una pasta

molliccia e scorrente, senza che però sia troppo liquida. Ponete questa pasta in forno, affinchè ottenga l'effetto di una levatura ordinaria. Aggiungetevi poi due uova e quattro tuorli, la corteccia esteriore di un arancio grattugiato sopra un pezzo di zucchero, quindi un pizzico di sale fino. Mescolate ben bene, aggiungetevi 250 grammi di burro che rammollirete soltanto. Quando sia bene incorporato in tutte le parti dell'apparecchio, sbattete i quattro albumi d'uovo sì che riescano densi, e versateli pian piano sulla pasta con due generose cucchiate di fior di latte sbattuto. Ponete poi il tutto a levare entro un ambiente che abbia un calore moderato. Quando la pasta sia raddoppiata in volume, fate riscaldare lo stampo per cialde sopra una fiamma viva, ma più ardente ai lati del ferro che non nel mezzo. Quando il ferro stesso manderà un leggiero fumo, il che annuncia ch'è ben caldo, passatevi per entro un pezzo di burro, indi empite dell'apparecchio un lato dello stampo; quando la pasta ha ottenuto il suo effetto da quel lato, allora voltate leggermente lo stampo, onde la cialda ne assuma completamente la forma. Cotte che sieno le cialde, e assunto un bel colore dorato, mano a mano che le estraete aspergetele con zucchero fino, cui sia passata sopra un'essenza di limone.

**Cialde con pinocchi.** Procedete come nel capitolo precedente e aromatizzate con un bicchiere di kirch-wasser; ma, invece di pestare i pinocchi, il che toglierebbe loro buona parte di sapore, li tagliuzzerete, mescolerete colla pasta e farete cuocere entro uno stampo apposito che abbia cavità abbastanza profonda per ricevere i pezzetti del pinocchio. Però s'ha da aver attenzione di non far troppe briciole, e a tale scopo s'ha da adoperare uno staccio fino.

Si fanno pure in tal modo le cialde con noci fresche e colla fecola di patate.

**Cialde da monache.** Prendete 250 grammi di farina, 370 di zucchero, dieci tuorli d'uovo, un decilitro di Cognac, e diluite il tutto entro un doppio decilitro di fiore di latte. Se la pasta non fosse abbastanza scorrente, aggiungetevi acqua. Il ferro dello stampo dev'essere ovale e più piccolo una metà del ferro quadrato.

**Cialde guarnite.** Avendone preparate di ordinarie senza abbellirle di un elegante o saporito apparecchio, le taglierete in forma rotonda, di 85 millimetri quadrati, in guisa che formino come una colonnina di 32 millimetri di diametro. Allora la guarnirete sia con fior di latte sbattuto alla vaniglia, sia con gelatina di cedro, e per nascondere il guarnimento collocherete alle due estremità della cialda parecchie fragole od altro simile frutto. Anche dei pistacchi tritati e *spumiglie* peste servono allo stesso uso.

**Cialde col caffè, col ponce, ecc. ecc.** Una infusione di caffè nel mezzo litro di latte destinato a diluire la pasta, compone le prime. La corteccia grattugiata di tre aranci e limoni, e infusa entro una misura conveniente di ottimo rum, con 500 grammi di zucchero, costituisce la seconda qualità: si può anche supplirvi con una data quantità di sciroppo di ponce.

## **Dei croccanti (crostate) di pasta inzuccherata.**

Raccomandiamo sotto tale denominazione tutte le leccornie e dolci di pasta asciutta o più o meno dura, conosciuta sotto il nome di *Croccanti con mandorle, frittelle croccanti, stinchetti*, ecc. ecc.

**Biscotti o diavolini di zucchero candito.** Pigliate 500 grammi di zucchero candito, ponetelo entro una casseruola con sufficiente quantità d'acqua per diluirlo. Si fa cuocere della consistenza dello sciloppo, aggiungendovi, poco a poco, 151 grammi di farina, e si mescola costantemente per farne una pasta. Sopra una tavola separata si staccia intanto un lieve strato di zucchero in polvere, e vi si stende sopra la pasta, che quindi ben bene si rimiscola. Allorchè è indurita in un mortajo versatevi un albume d'uovo, fiore d'arancio e un poco d'ambra. S'incorpora bene il tutto, e se ne fanno pallottole che si gettano entro acqua bollente; allorchè nuotando vengano alla superficie si levano colla schiumarola e si lasciano sgocciare. Ciò fatto, si pongono sopra i pezzi apposti di carta, e si fanno cuocere in forno che sia aperto. Questo dolce riesce assai duro.

**Chicche di Verdun.** Lavate 15 grammi di anici stellati, e fatti asciugare alla bocca del forno; sbattete poi cinque tuorli d'uovo con 125 grammi di zucchero in polvere per due minuti; sbattete pure i cinque albumi assai densamente e aggiungeteli ai tuorli insieme a 125 grammi di farina bene asciutta passata per lo staccio e coll'anici. Amalgamate prontamente il tutto, e versate questa pasta entro un recipiente apposito di carta a guisa di cassetto 189 millimetri di larghezza sopra 268 di lunghezza. Ponete l'apparecchio in un forno di mediocre temperatura, e tre quarti d'ora dopo provate se la chicca sia dura allora levatela fuori; e tosto che sia fredda separatene la carta, tagliate la crostata di 80 millimetri di lunghezza sopra 14 di larghezza, e riponetela ad asciugare nel forno, finchè sia affatto friabile.

Si possono queste crostate anche tagliare circolarmente a modo di luna scema, in ovali allungati, o in lunghe lozanghe e intriderne la superficie con anici di Verdun.

**Crostate genovesi.** Pigliate 500 grammi di zucchero, che si passerà attraverso uno staccio ordinario; tredici uova intere, e cinque soli tuorli, che mescolerete insieme allo zucchero entro una catinella posta sopra un fornello alquanto caldo. Sbattete la pasta fino a che sia condensata; la verserete quindi sulla tavola, e ne formerete uno strato che aspergerete con circa 60 grammi di zucchero. Raffreddata che sia la pasta, aggiungerete 480 grammi di farina, un po' di vaniglia, - mescolate ben bene il tutto, e formate strati di 5 millimetri di spessore; quindi tagliate con un coltello o ferro circolare tagliente, pasticche o crostate di 34 millimetri di lunghezza sopra 46 di larghezza, della forma di un ovale. Ponete l'apparecchio sopra due pezzi di latta unta, e cucinatelo entro un forno bene ardente, dopo averlo spalmato con uova ed acqua, e aspersi i pezzi con grosse zollette di zucchero.

**Stinchetti alla svizzera.** Prendete un chilogrammo di zucchero fino, 875 grammi di farina, otto albumi d'uovo, e un po' d'acqua di fiore d'arancio. Disponete la pasta in maniera che facendo i vostri stinchetti non abbia a troppo dilatarsi, ma che nel cuocersi divenga alta e liscia. Tenete in pronto delle piastre leggermente unte. Conviene avere anche un sacchetto di tela che formi il cialdone, in capo del quale adatterete pure un cialdone in stampo di latta che abbia un foro della larghezza di un centesimo. Porrete dentro la pasta, e approntate gli stinchetti alla distanza di 21 millimetri l'uno dall'altro; poneteli quindi o sopra il forno od al calore della stufa, dove li lascerete fino all'indomani perchè siano ben sodi, del che vi accerterete passandovi sopra coll'ungghia. Fateli allora cuocere ad un buon calor; quando saranno freddati, staccateli dalla piastra, perchè sono in ordine.

**Stinchetti con mandorle o frittelle croccanti.**

Prendete 250 grammi di farina bene asciutta, colla quale formerete come un cerchio sulla vostra tavola; 312 grammi di zucchero fino, un pizzico di sale, 156 grammi di mandorle dolci mondiate, e 90 grammi di amare, che pesterete con un po' d' albume d' uovo, onde impedire che emettano l' olio. È necessario che le mandorle sieno sì fine che, nel toccarle, nulla abbiate a sentire sotto la pressione del dito; ponetele in seguito collo zucchero e colla farina, aggiungendovi due uova intere e quattro tuorli soltanto; impastate bene l' apparecchio, che sulle prime vi sembrerà duro, ma che poco a poco si rammollirà; versatevi sopra anche un po' di fiore d' arancio. Finita la pasta, tagliatela in pezzettini, che arrotonderete colla mano dandogli la forma di un' oliva; la porrete poi entro piastre che sieno bene unte. Ciò fatto, componete un liquido da spalmare con due tuorli d' uovo, un po' di latte e zucchero; sbattete insieme il tutto, e passate sopra un pennello intriso in essa materia sulle vostre frittelle croccanti; finalmente cuocetele entro un forno moderatamente caldo.

**Stinchetti con arancio.** Pigliate due aranci di Sicilia, grattugiatene la corteccia sopra 250 grammi di zucchero in pani d' an solo pezzo, e 185 grammi di mandorle rimonde, che pesterete con un po' d' albume d' uovo per evitare che tramandino olio; ciò fatto, aggiungerete lo zucchero, che mescolerete ben bene colle mandorle; posate poscia 500 grammi di farina sulla tavola, e ponetevi due cucchiali di feccia di birra, sei tuorli d' uovo ed un pizzico di sale. Tutto ciò mescolate a modo, ponete lo zucchero e le mandorle sopra d' esse, e fate in modo che la pasta sia bene solida; collocandola, sia sopra il forno che presso la stufa, e lasciandola levare; ciò ottenuto, ripigliatela e rimescolate ancora di nuovo; tagliate

poscia in pezzetti grossi come nocciuole, rotolateli colla mano e gittateli entro una catinella ricolma d'acqua bollente che avrete la precauzione di tenere in pronto vicino a voi; a misura che quei pezzi sormonteranno, li ritirerete per porli entro una terrina, affinchè non rappiglino insieme; quando saranno freddi, li verserete in una passatoja o scumaruola, li lascerete sgocciolare ben bene, e li schiererete poscia sopra piastrelle a debita distanza gli uni dagli altri: cuocete finalmente entro un forno ben caldo.

Questa eccellente pasta croccante si presta ad un infinito numero di varietà, talchè se ne forma di ogni pasta solo mutando gli aromi. Il rum, il kirsch, l'ananas, le frutta che hanno essenza, il fiore d'arancio, la vaniglia, la rosa, e molti altri liquori, fiori, frutta ed essenze, costituiscono altrettanti nuovi apparecchi.

A Dresda, quando vengono ritirati dall'acqua, si pongono a friggere entro burro bollente, anzichè farli cuocere nel forno: potete provarne l'effetto.

**Pazienze, dette anche bottoni da gambiere.** Queste pazienze si fanno anche allo stesso modo che gli stinchetti svizzeri; la sola differenza non è che nello stampo a cartoccio, la cui apertura non deve lasciar passare che un piccolo pisello. Il sacchetto di tela cruda deve essere pure di mezzana grandezza, perchè, se contenesse troppa pasta, vi fareste male al polso nel comporre le vostre pazienze. Affinchè queste si stacchino dallo stampo non avete che a porre la parte dinanzi di questo sopra la piastra. In tale maniera voi tagliate, premendo la pasta, e rimane sulla piastra la sola pazienza nella sua determinata grossezza. Procurerete che la pasta sia un po' più dura che non pegli stinchetti, ed il forno anche più caldo. Quando le pazienze sieno bene ingiallite al di sotto è prova che sono cotte.

**Pazienze alla rosa.** Queste si compongono come le

precedenti, ma si aggiunge, per profumarla, l'acqua di rosa ed il carminio, onde dar loro un bel colore. Il forno in tal caso dev' essere meno riscaldato, affinchè il calore non ne alteri il colore.

**Spagnoletti.** Prendete 500 grammi di farina, 500 di zucchero, ed un po' d' essenza di limone; formate con ciò una pasta abbastanza dura per poter distenderla collo spianatoio. Se volete farla a modo, non impiegherete che sola acqua, perchè l'uovo comunicherebbe troppa consistenza alla pasta e le impedirebbe di venir bene agitata al fuoco. Stendete degli strati dello spessore di un buon millimeto, sopra 54 millimetri di lunghezza e 41 di larghezza. Ponete i vostri spagnoletti sopra piastre bene unte e alla distanza di 14 millimetri l'una dall'altra. Dorateli, cioè spalmateli con un pennello intriso nell'uovo, e cuopritene la superficie con mandorle in lozanghe, indi cuoceteli in forno ben caldo. Tolti che sieno dal forno, abbiate cura da levarli dalle piastre innanzi che raffreddino, sotto pena di conservarne un solo d'intero. Poneteli quindi in luogo bene asciutto, perchè non inteneriscano, od almeno che non sieno esposti all'aria.

**Corone italiane.** Pigliate 500 grammi di zucchero, 500 di burro, un uovo e un po' d'acqua di fiore d'arancio, e formatene una pasta ben dura, impastandola il meno che sia possibile. Stendetela col cilindro sino a che giunga allo spessore di 2 millimetri. Abbiate in pronto uno stampo o ferro da tagliare di 68 millimetri e mezzo di diametro, ed in altro di 27 millimetri soltanto che vi servirà a formare il mezzo della corona. Spalmate con pennello intriso nell'uovo, e cuocete in forno ben caldo.

Questa chicca riesce assai saporita, ma esige che il burro sia della migliore qualità e scelto.

**Ciambelle d'Alby.** Fate riscaldare in una casseruola mezzo litro d'acqua con 60 grammi di burro al più, ed

altrettanto zucchero. Quando l'acqua sia bollente, ma però prima dell'ebollizione, aggiungete un cucchiaio di fiore di arancio o di cortecchia di limone grattugiato, e quanta farina che possa essere imbevuta dall'acqua. Riponetelo al fuoco la casseruola, e fate cuocere la pasta dimenando e agitando sempre sino a che sia bene condensata. Poscia rammollitela, dopo ritirata dal fuoco, con delle uova, rimescolate e sbattete sino a che siensi raffreddate: avvertite però di fare la pasta alquanto soda: formerete con essa cordoni della grossezza di un dito, che si piegano poi in cerchio del diametro di 60 millimetri, fermandone le due estremità. Fate quindi bollire dello zucchero sino alla diluizione; immergetevi le ciambelle, che poscia aspergerete di polvere di fiore d'arancio con mandorle tostate.

Questo genere di ciambelle inzuccherate vengono fabbricate ad Alby (Tarn in Francia) e si spediscono per tutte le parti del mondo, attesochè in nessun luogo si fabbricano meglio che colà.

**Pasta di mandorla ordinaria.** Per ben riuscire a comporre la pasta di mandorle, e specialmente quella dei confetti spugnosi, detti comunemente spumiglie (*macarons*) importa avvertire: 1. ad avere uova assai fresche, e separare perfettamente il tuorlo dall'albume, perchè la più impercettibile parte del primo riesce nociva; 2. di non fare immergere nell'acqua calda le mandorle che si vogliono mondare, ma sì, potendolo, lasciarle un giorno ed una notte immerse nell'acqua fredda; la qual cosa riesce oltremodo utile, attesochè impedisce alle mandorle di assumere sapore oleoso, o di emettere il proprio. Questo vantaggio verrà tosto apprezzato se si rifletta che, appunto per prevenire tale inconveniente si aggiunge, tratto tratto, dell'acqua freddissima alle mandorle che si tritano entro il mortaio.

Prendete pertanto 500 grammi di mandorle dolci, monda-

tele, ponetele nell'acqua fresca, asciugatele entro un lino ben netto e bianco, pestate e, tratto tratto, spruzzatele con un po' d'acqua fresca e con succo di limone; quando sieno ridotte in pasta, in guisa che non abbiate da sentirne alcuna ruvidezza nel palparle col dito, ponetevi 500 grammi di zucchero fino; ciò fatto, ritirate dal mortajo la vostra pasta, versatela entro una padella, che accosterete ad un fuoco assai blando; asciugatela quindi, avendo cura di rimescolarla sempre fino a che, applicandosi sopra il dito, più non vi si attacchi; aspergete quindi di zucchero fino un foglio di carta, con cui ravvolgerete la pasta onde all'uopo servirvene.

**Dolciumi e leccornie con mandorle.** Formate con questa pasta uno strato uniformemente disteso, più o meno grosso, dai 5 ai 14 millimetri di spessore, e con istampi appropriati formatene delle corone, rombi, o semicerchi a guisa di luna crescente, o quadratelli bislungi, ecc. ecc. dello spessore di 5 millimetri. La pastina che vorrete formare potete intriderla con uno strato di fiore d'arancio, o con una leggiera pasta formata di albume d'uovo e di zucchero colorata in rosa. La chiamerete allora pastiglia al fiore d'arancio, ovvero pastiglia di mandorlato alla rosa. Giova sempre profumare la pasta delle mandorle con un assortito aroma, e si deve cuocere a fuoco assai blando.

**Confetture di mandorle alla turca.** Tagliate la pasta, che avrete prima distesa col cilindro, in altrettanti pezzi a forma di luna crescente, intingeteli coll'albume di uovo, e aspergeteli di zucchero finissimo colorato, sia in piccole zollette, sia in polvere finissima.

**Pastiglie di mandorle e farina per croccanti e crostate.** Queste differiscono dalle precedenti solo per l'aggiunta che farete della farina. Il modo di amalgamare questa colle mandorle, lo zucchero, il profumo stabilito, differisce d'ordinario a seconda della preparazione; diremo

pertante che, ad ogni modo, la pasta crostata deve preventivamente formare pezzi di 500 grammi, o di 250, secondo la quantità da prepararsi; che questi pezzi si debbano quindi distendere collo spianatojo o cilindro di una lunghezza e larghezza tale, da porgere un numero giusto di croccanti senza alcun ritaglio. Per esserne ben certo bisogna separare la pasta col dosso del coltello. Quindi si collocano sopra piastrelle ben unte, si intridono con uovo, si cucinano in forno ben caldo, quindi, freddati che sieno, vengono conservati al riparo dall'aria, in luogo bene asciutto.

Quando si staccano uno per uno gli stinchetti o crostate, è duopo adoperare un coltello che tagli bene e d'un solo colpo, onde non abbiano ad avere l'apparenza di essere masticati.

**Croccanti con vaniglia.** Prendete 500 grammi di zucchero, 750 di mandorle tagliate in figura di rombo, 155 di farina, un po' di vaniglia e sei albumi d'uovo. Mescolate insieme il tutto, e fate che la pasta, per dirla proprio perfetta, abbia ad essere scorrente. Tenete in pronto piastre bene unte; formate i vostri croccanti grossi come una noce, e stiaciateli arrotondandoli con apposito ferro. Spolverizzateli con zucchero che sia passato per uno staccio di seta. Levati che abbiate dal forno i vostri croccanti, levateli dalle piastre e poneteli sopra pezzi di legno rotondi che formino come una mezza luna. Freddati che siano, poneteli entro uno staccio e lasciateli passare una notte sopra il forno; poi conservateli entro un luogo bene asciutto.

**Croccanti con cioccolatte.** Questi si compongono alla stessa foggia dei precedenti. Aggiungerete di più 125 grammi di cioccolate che diluirete con albume d'uovo, e quindi mescolerete alla pasta. Nello aspergerli poi, an-

zichè zucchero, impiegherete cioccolatta di prima qualità, grattugiata.

**Paste di frittole croccanti alla spagnuola.** Ponete sopra una tavola mezzo chilo di farina, fate un foro nel mezzo onde versarvi dentro quattro uova fresche, un cucchiaino d'acqua di fiore d'arancio, un bicchiere di vino di Spagna, quattro pezzi o panettini di burro sopraffino; impastate insieme il tutto per formare la vostra pasta, che taglierete poscia formandone o trifogli, o qualsivoglia altro disegno; fate cuocere per metà entro un forno; giunta a metà la cottura, ritirate i tortelli per aspergerne tutta la superficie con zucchero ben diluito; indi riponeteli al fuoco onde si compia la cottura, e quindi spalmateli con albume d'uovo.

**Pasta alla bavarese.** Sbattete otto albumi d'uovo, che porrete entro una padella con 250 grammi di zucchero fino: mescolate insieme con una spatola fino a che il tutto sia bene amalgamato; poi fate bene asciugare sopra un fuoco blando, sempre però mescolando la pasta; leverete l'apparecchio dal fuoco e vi spremerete sopra alcune gocce di fiore d'arancio; ne staccherete poi pezzetti della grandezza di una noce sopra fogli di carta bianca, onde porli a cuocere entro un fornello discretamente riscaldato, e levandoli dalla carta solo allora che siano freddati.

**Pasta di marzapani.** Questa è una pasta più delicata delle precedenti, perocchè si compone di mandorle pestate, inzuccherate e legate insieme con albume di uovo.

Abbrustite alquanto mandorle che abbiate poi da tritare finissime aspergendole con alquanto acqua di fior d'arancio e con albume d'uovo: ponetele in una padella con 375 grammi di zucchero in polvere per ogni 500 grammi di mandorle; fatele asciugare a picciol fuoco fino a che non si attacchino al dito e divengano una pasta malleabile; penete allora questa sopra un foglio di carta

bianca con sotto zucchero fino; a misura che la premerete collo spianatoio, l' agiterete tratto tratto sulla carta gittandovi sopra e sotto ad intervalli zucchero fino misto a 125 grammi di farina onde impedire che aderisca alla carta; pescia tagliatela per farne tutto quello che giudicherete a proposito. Principale difficoltà dei marzapani è nella loro cottura, perchè se il forno è troppo caldo le risultanze saranno assai poco corrispondenti. Laonde farete bene di collocare entro diversi punti del forno da sei a otto marzapani di prova sopra 10 pezzetti di carta. Se in capo di quaranta minuti li ritirate sottili e troppo colorati al di sotto, il forno sarà troppo riscaldato, e dovrete ricorrere alle piastre di rame: impertanto dovete aspettare che il forno sia sul declinare della sua calorescenza.

**Marzapani ad uso d'Italia.** Per formare delicati questi marzapani prendete 500 grammi di mandorle e 500 di zucchero. Pestate le mandorle con albume d'uovo; formate una pasta assai consistente che potrete distendere col cilindro o spianatoio sopra una tavola di marmo dello spessore di due lame di coltello. Abbiate cura di aspergerli sempre con polvere di zucchero. Tagliate la pasta con uno stampo della grandezza di una moneta da due franchi o come un fiorino. Ponete tutti quei pezzi rotondi con piastre lievemente spalmate di cera vergine. Su quei pezzi porrete nocciuole pestate con vaniglia e un po' d'albume d'uovo, come se vorreste farne un pasticcetto con carne; abbiate pure in pronto pasta da spumiglie con 250 grammi di mandorle 500 grammi di zucchero; arrotonderete colle mani questa carta in pezzi grossi abbastanza perchè cuoprano le nocciuole che sono sovrapposte ai pezzi rotondi di marzapane. Anche questo strato superiore dovrà alla sua volta essere coperto di zucchero in zollette. Cuocete in un forno che sia ben ris-

caldato, ma il cui calore abbia quindi subita una certa temperatura.

Attorno la superficie di questi marzapani potrete comporre ghirlande di zucchero in pezzettini rossi e bianchi.

**Imitazioni varie.** Se, come vogliamo supporre, il pasticciere sarà dotato d'immaginazione, di abilità e buon gusto potrà imitare una quantità di oggetti la cui grazia e originalità attraggano, anche per la vista, i convitati e gli anfitrioni. Non v'ha palazzine, castelli, od almeno vivande di varie forme, legumi, frutta, fiori, istrumenti di musica, giuochi, pesci, insetti ecc. ecc., insomma non v'ha oggetto che non possa imitarsi colla *pasta crostolata di mandorle*, colla *crosta all'italiana*, colla *pasta di mandorle spalmata coll' uovo*, ecc. ecc. essendo gli zuccheri colorati e aromatizzati, e il cioccolato la base della spalmatura che si dà alla superficie di ogni singolo pezzo, in unione, ben s'intende, all' albume d' uovo.

Per intridere questi oggetti ed esporli alla fiamma, quando non sieno spalmati, gioverà porre un pizzico di zucchero in polvere entro il tuorlo d' uovo onde il colorito riesca più brillante. Quando si tema il troppo calore del forno, si debbono supporre due piastré sotto quelle che correggono li detti oggetti, e collocarli pure sulla medesima piastra a 9 sino a 14 millimetri di distanza gli uni dagli altri.

**Altra pasta croccante all'italiana.** Pigliate 500 grammi di mandorle e 60 di fior d' arancio, la corteccia di un limone, e 70 grammi di zucchero in polvere; mondate le mandorle, le mescolerete insieme col fior d' arancio e colla corteccia di cedro, spruzzandole interpolatamente con albume d' uovo; chiarificate lo zucchero e fatelo cuocere; indi ritirerete la catinella dal fuoco, e ci porrete la pasta che mescolerete insieme; riaccosterete il recipiente ad un fuoco che sia blando, avvertendo di agi-

tare la pasta sino a che si stacchi dal bacino; porrete poi entro un tondo che sia asperso di zucchero fino, e quando sarà fredda potete comporne oggetti a mo' di ciambelle d'ogni forma e dimensione secondo il ferro tagliante o stampo che sarà disegnato nelle forme che più vi piacciono: indi riporrete al fuoco.

**Rupi e rocce di cioccolatte.** Grattugiate 185 grammi di cioccolatte che farete scaldare aggiungendovi due albumi d'uovo onde diluire il vostro cioccolatte, che dev'essere come una materia da spalmare; passate quindi per uno staccio 500 grammi di mandorle peste alquanto grosse, e 375 grammi di zucchero ordinario; mescolate insieme unendovi il cioccolatte: se non basta per rendere l'apparecchio abbastanza liquido, aggiungetevi albume d'uovo, in modo che pigliandolo colla mano possa starsene ritto all'uopo di poter formarne delle rupi o piccole occie entro piastre bene unte oppure entro fogli d'ostia. È necessario se ne stiano ritte, senza che però il piede o a base sia molto più larga della sommità; da ultimo spergerete con zucchero misto a cioccolatte grattugiato. Vuocete in forno che sia stato caldo, ma poi temperato alquanto.

Cotti e freddati che sieno questi simulacri di roccia, agliate tutto all'intorno l'ostia; potrete anche, se vi piaccia, formare alla superficie una specie di verdura artificiale, dei pistacchi tagliati in sottilissime fettucce, avendo l'attenzione d'ingungere con un po' di gomma liquida il sito dove vorrete applicare i filetti di pistacchio a forma di foglie.

**Pesci fritti di zucchero e di mandorle.** Pigliate 80 grammi di mandorle, metà dolci e metà amare; pestatele fino con albume d'uovo, e una volta che le abbiate ridotte a pasta morbidissima, aggiungetevi 280 grammi di zucchero in polvere e un po' di vaniglia, for-

mate una pasta durissima; avvertite di tenere in pronto alcuni stampi di piombo che abbiano la forma di un pesce; ponetevi dentro la pasta occorrente per empirli, e stringete bene insieme le due parti, affinchè il pesce sia bene raffigurato, però il sito dove sta l'occhio è duopo rimanga scoperto. A misura che ne avrete fatti di questi pesci, poneteli entro uno staccio, indi collocateli sopra il forno lasciandoveli sino all'indomani. Soprattutto cuoceteli entro un forno di assai moderato calore, perchè non conviene che la pasta abbia a scomporsi per troppo calore sotto pericolo di deformare il pesce.

Cotti che sieno i pesci, il che agevolmente riconoscerete al tatto, cioè; allorchè abbiano assunta una tal quale consistenza, li leverete dal forno, perchè non conviene che sieno affatto asciutti. Comporrete allora una materia da spalmare consistente in tuorlo d'uovo e zucchero colorato e bianco, dipingendo così il cerchio dell'occhio, e in bianco la parte media della pupilla. Ma questo lavoro s'ha da praticarlo in due volte, dapprima empite una parte, collocate il vostro pesce sopra apposi o staccio, e ponetelo ad asciugare bene al forno; indi voltatelo, quando sia bene asciutto, e terminatene la parte opposta.

**Detti alla Chinese.** Si possono imitare anche i pesci della China, aspergeteli con polvere di zucchero rosso e così sia per tutte le qualità di pesci, imitandone il variegato e lo screzio delle squamme con apposite tinte.

**Salsicciotti.** Prendete 350 grammi di mandorle, pestatele ben fine con alquanto albume d'uovo, aggiungetevi 185 grammi di zucchero, un pizzico di cannella e mezzo pizzico di chiovi di garofano in polvere. Separate questa pasta per metà, e ponete da una parte 60 grammi di cioccolatte diluito, mescolate insieme le due parti bianche col cioccolato in guisa che il colore di quest'ultimo domini sul bianco. Tagliate quindi pezzi da 15 grammi e for-

mate piccoli salsicciotti della forma di que' di Treviso, un po' più sottili, oppure anche cervellate. Lasciateli sopra il forno sino all'indomani, e cuoceteli ad un forno che abbia moderato calore. Cotti che sieno e ancora caldi, con un pennello intriso nell' albume d' uovo, inverniciateli e poneteli di nuovo in forno per breve tempo, cioè fino a che s' asciughino. Per formare la testa o la legatura del salsicciotto, legatelo all'estremità con una lieve striscia di seta o di filo, come si pratica nelle salsiccie ordinarie. Più tardi levate il filo e la fettuccia, e la pasta deve mantenersi chiusa da sola, e legata come avesse il filo.

**Grissini di Torino.** Questi biscottini in forma di bacchettucce, e la semola fatta, con tal genere di ciambelle, sono un alimento leggero, sano, nutriente, e di un sapore squisitissimo nel caffè, nel cioccolato, nel brodo, e soprattutto sono convenientissimi nelle zuppe che si approntano ai convalescenti. Rotti in pezzettini e ridotti in farina, si conservano per più di un anno.

I grissini si formano con una pasta consistente, di farina di avena, acqua distillata e alquanto sale; quando vi si aggiunga burro, essi sono più delicati, ma durano però meno. La pasta si fa con due lieviti onde riesca più sottile e poter facilmente tirarla. I fornai di Torino hanno in proposito tale abilità, che tirano i grissini della lunghezza di 75 centimetri. Essi tagliano la pasta in piccoli pezzi, li pigliano colle dita d' ambe le mani e li allungano adattandoli alla pala del forno. Essi l' infornano, vale a dire, passano la pala coperta di grissini entro un forno ben caldo, li tengono d' occhio, e li ritirano tosto che abbiano raggiunto il conveniente grado di cottura.

## Ragguaglio dei pesi contenuti in questa Operetta.

	Grammi	Once	Dramme	Grani	Funto	Lotto
Libbra . . . equivalente a	420,9	12	—	—	$\frac{3}{4}$	—
Oncia . . . . . ”	35	—	—	—	—	2
Grosso e dramma . . . . . ”	4,375	—	1	60	—	$\frac{1}{4}$
Litro . . . . . ”	1000	37	300	1800	$2 \frac{1}{2}$	75
Questo si divide in decilitri e in centilitri.						
Chilogramma . . . . . ”	1000	28	e 4	e 34	$1 \frac{3}{4}$	$52 \frac{1}{2}$
Gramma . . . . . ”	1	—	—	18, $\frac{9}{10}$	—	—

Il Decimetro equivale ad Oncie  $3 \frac{9}{10}$ , misura metrica di Vienna.