

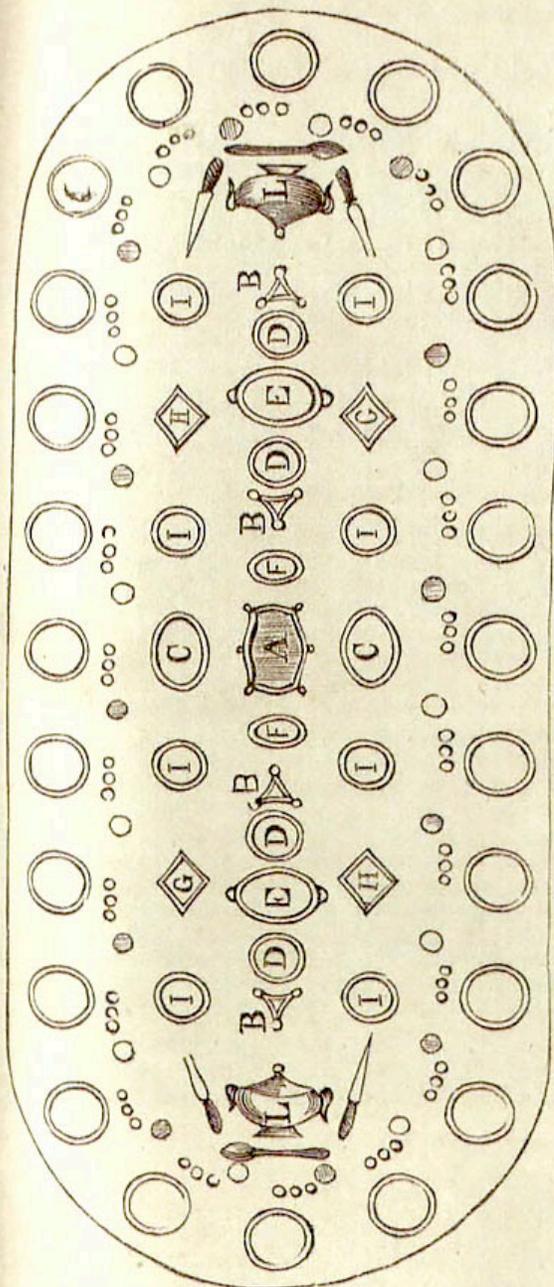
Antiche ricette



della cucina torinese

Mensa imbandita per 24 persone.

Spiegazione della Figura. (1)



A. Gran vaso elegante con fiori, nel mezzo della tavola.

B. Quattro candelabri a branche, portanti ciascuno almeno 6, o 8 candele.

C. Due pasticci, o croccanti, in forme elevate ed a guisa di trofei.

D. Quattro vassoi disposti con gusto, contenenti dolci diversi, o pasticceria minuta.

E. Due grandi piatti con frutta fresche, accomodate in bell'ordine.

F. Due compostiere con frutta sciropate, o marmellate, o creme.

G. Due vassoi con gelatine dolci.

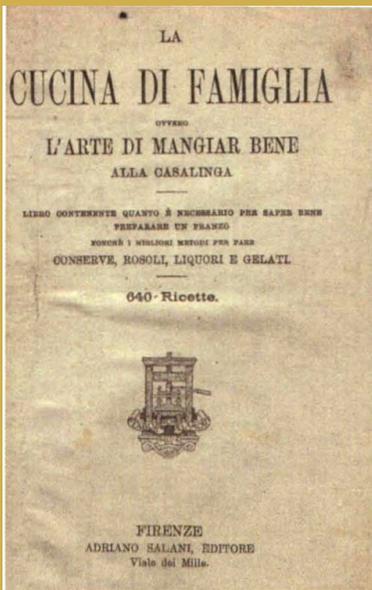
H. Due piatti con formaggio di diverse specie.

I. Otto piattini con principî di tavola, come: *crostini, ostriche, burro, caviale, sardine di Nantes, prosciutto, salumi di varie specie, legumi verdi sott'aceto, funghi sott'olio, olive conciate*, ecc.

L. Due zuppe all'estremità opposte della tavola, contenenti la zuppa, o minestra da servirsi al momento. Nel posto di queste vengono successivamente collocate le vivande che si debbono man

mano servire, cioè: i *lessi*, i *fritti*, gli *umidi*, gli *arrosti*, ecc.,

(1) Colla norma di questa si possono imbandire anche altre mense per un numero maggiore o minore di convitati, purchè si avverta di adoperare tavole proporzionate alla quantità dei piatti che si vogliono disporre. Nei pranzi di lusso la tavola dev'esser foggjata a **T**, oppure a ferro di cavallo.



La tavola imbandita
 è una componente
 importante
 della cucina.
 a pagina 2
 vediamo come
 il libro del 1929:

*“La Cucina di Famiglia
 l’Arte di Mangiar bene
 alla casalinga”*

suggerisca di preparare
 per un pranzo
 di 24 persone.

*Materiale dell’Archivio
 Storico della Città di Torino*

Indice delle ricette

Il Cuoco Piemontese - 1815

Zuppa magra di Cipolla	4
Minestra di Castagne in grasso e magro	5
Minestra di riso e cavoli	6
Minestra di Tomates	6
Zuppa di varie erbe	7

La Vera Cucina Casalinga - 1815

Dei Lessi (Bui)	8
Broda viaggio in tavolette	9
Dei Croccanti (Croquettes) - Panifica di croccanti	10
Modo di far cuocere i croccanti	11
Maccheroni alla napoletana - alla piemontese	12
Maccheroni alla crosta	12
Maccheroni francesi	13
Delle Frittelle (Subrich)	14
Salsa Bechamelle - Salsa alla crema (fior d’lait)	15
Salsa piccante (Remolade) - Salsa maionese	16
Sugo - Burro di alici (anice)	17
Burro di gamberi	17
Sabbione gelato	18
Crema sbattuta allo Chantilly	18

La Cucina di Famiglia - 1929

Crostini di Caviale	19
Crostini di tartufi	19
Crostini di beccaccia	19
Crostini di fegatini e acciughe	20
Crostini di fegatini di pollo	20
Crostini di milza	20
Crostini alla senese	20
Frittelle di mele - di pere - di albicocche - di pesche	21
Frittelle di susine - di riso - di riso composte	22
Acciughe ripiene - Ovuli ripieni	23
Carciofi ripieni	24
Insalate diverse - Giardiniera	25
Insalata composta in maionese	25
Insalata di patate - Insalata russa	26
Pesche in composta - Pere in composta	27
Albicocche in composta	27
Ciliegie in composta	28
Conserva di Pesche	28

Cucina Borghese - 1890

Delle frittute	30
Della pasticceria varia	31
Dei dolci caldi	32
Del taglio di vitello o altro quadrupede	33
Taglio di pesce	34

Ricette tratte da:

Il Cuoco Piemontese

ridotto all'ultimo gusto e perfezione
di Pietro Agnelli in S. Margherita
pubblicato a Milano nel 1815

**IL CUOCO
PIEMONTESE**
RIDOTTO ALL'ULTIMO GUSTO E PERFEZIONE
CON NUOVE AGGIUNTE
D'USO ANCHE DELLA NOSTRA LOMBARDIA
CHE INSEGNA FACILMENTE
A CUCINARE QUALUNQUE SORTA DI VIVANDE
SÌ IN GRASSO, CHE IN MAGRO;
*truisce pure nella scelta, e bontà d'ogni cosa
appartenente alla Cucina, dando la spiegazione
di tutti gli Utensigij necessarj a tal' Arte;*
Dippiù insegna il vero metodo per il Pasticciere
e Confezzuriero;
*I doveri di un Mastro di Casa,
Minute per le Provvizioni nelle quattro Stagioni;*
E la maniera di trinciare ogni sorta di Cibi.



MILANO 1815.
Presso Pietro Agnelli in S. Margarita.

Zuppa magra di Cipolle.

Tagliate in piccole fette una dozzina di cipolle mezzane, mettetele in una casseruola con un pezzo di burro, tenetele al fuoco un'ora e mezza, volgendole di tanto in tanto, insino a che sieno cotte, e colorite egualmente, bagnatele con un po' d'acqua, o brodo magro, se voi ne avete, con sale, e pepe rotto, facendole dare alcun bollo, poscia le metterete del pane per far mittonare al solito la vostra zuppa.

Se volete fare una zuppa di latte colle cipolle, mettetene un po' meno, tenetele al fuoco con burro, insino che sieno cotte, senza però essere colorite, poscia fate bollire del latte, e mettetelo colle cipolle condite di sale: e poi mettete del pane tagliato nel piatto: che dovete servire, con una parte del vostro brodo, copritelo, e lasciatelo sopra un po' di cenere calda, quando

il pane sarà bene inzuppato, mettetegli l'avanzo del brodo, e servite.

Minestra di castagne in grasso ed in magro.

Per fare una minestra di castagne in magro , metterete in una casseruola un pezzo di butirro con tre cipolle tagliate in fette, una carotta , un occhio di sellero, e tre porri , il tutto tagliato in piccoli pezzi , un mezzo bacello d'aglio . due garofani , mettete tutto al fuoco, sinchè sia un po' colorito , bagnate con acqua , facendo bollire per un' ora , colate il brodo alla stamigna , aggiungendovi sale , poi prendete un centinaio di castagne di quelle marroni , oppure di quelle grosse , levatele la prima scorza , mettendole al fuoco in una padella pertuggiata , maneggiandola sempre finchè si possa levare la seconda scorza , quando saranno ben mondate , fatele cuocere con una parte del brodo , in appresso scegliete quelle , che sono intere per ornamento della minestra , e le altre le pesterete , e passerete per una stamigna , facendone un sugo colato , che bagnerete col brodo , che si adoperò per farle cuocere ; fate mittonare la minestra col brodo di erbaggi , e quando servirete , mettetegli il sugo delli marroni. La minestra grassa si può fare nella stessa maniera , mettendo in luogo del brodo magro , il grasso.

La Cucina Piemontese

La cucina francese che nel Settecento egemonizzava il panorama europeo aveva operato una rivoluzione radicale nella cultura gastronomica tradizionale, depurandola dalle spezie, dalle ornamentazioni esuberanti tanto più inutili in quanto sovente artificiose e soprattutto da quello spirito di ibridazione che mescolava il salato allo zuccherato, l'agro al dolce.

Rifiutando l'eredità del passato, i maestri cuochi parigini avevano rinunciato ai principi di assemblaggio e sovrapposizione a favore della fusione e della riduzione degli elementi.

Invece di accumulare gli ingredienti e di forzare le dosi degli agenti di sapidità, la cucina moderna procedeva per estrazione degli umori, succhi ed essenze delle carni, delle verdure e delle piante aromatiche per concentrare i gusti, alleggerire e aerare il piatto.

- segue a pag. 7

Capitolo I.

Minestra di riso, e cavoli.

Si prenda il riso, e si mette a molle nell'acqua calda per lo spazio d'un'ora, poi si prende il cavolo, che sia ben pulito, e si lesserà il medesimo nell'acqua con poco sale, dipoi si spremeranno bene, e si tritano, si pongono nella casseruola con due oncie e mezza di butirro, un poco di cipolla trita, li passerete al fornello, e vi metterete un poco di spezieria dolce, il sale poco, ma il succo abbondante, tanto che il cavolo galleggi con il succo; dipoi passerete al fornello in un'altra casseruola con entro altrettanto butirro, e vi porterete il riso bene scolato, ed osservate, che il riso non si attacchi, onde conviene essere diligente di mescolarlo con la mestola di legno, poi rinfrescatelo con il sugo, fintantochè diviene lungo, e grosso, ma che non sia passato di cottura, poi lo porterete in tavola, avendo unito il riso, ed il cavolo insieme con aver messo nella casseruola tre oncie di parmigiano grattato, acciò s'incorpori bene.

La minestra di riso, e selleri si fa nell'istesso modo del cavolo, e riso.

Minestra di riso, e pomi d'oro, detti da noi Tomates.

Il riso si fa come di sopra, ma il pomo d'oro si fa così; si prenda il pomo d'oro, e si taglia per mezzo, si pone nella casseruola, ove metterete un poco di butirro, una cipolla in fette, ed una fetta di presciutto, e la lascerete cuocere a fuoco lento, fintantochè comincia a fare il suo succo, dipoi la farete andare a fuoco più gagliardo, e quando comincerà ad attaccarsi, vi metterete il succo, e lo farete andare così, finchè sarà tempo di mandare in tavola; allora prenderete il riso, quale avrete tirato come quello del cavolo; minestrate il riso nella terrina, passerete i pomi d'oro nello staccio ben brodosi, e li mischierete nel riso, e lo manderete in tavola, quale sarà di buon colore, e di ottimo sapore.

delle Zuppe , e Minestre.

Zuppa di varie erbe.

Prendete varie erbe, cioè lattughe, spinazzi, acetosa, e cerfoglio, il tutto bene sfogliato; tritate crude le suddette erbe, e se è di Primavera si puon mettervi l'erbetta di biete, mettete il tutto in uua casseruola con batirro, presciutto, un poco di sale, pepe, e droghe-rie in polvere, facendole ascingar bene al fuoco, poi mettetevi un pizzico di farina, poi bagnatele con buon brodo chiaro, tanto in grasso, che in magro, e lasciatele cuocer bene; battete sette, o otto ova, e legate le vostre erbe, e guardate, che non s'agruppisoa, e mettetela alla bocca del forno, oppure un poco di fuoco sopra, e sotto; ma avvertite che non bolla. Ben presa che sia, con un cucchiaro la metterete a piccoli pezzi entro la zuppiera, o marmitta, dipoi vi metterete l'istesso suo brodo.

Leggerezza, raffinatezza, equilibrio, dosaggio, armonia erano parole chiave della nouvelle cuisine. Le spezie si facevano discrete e il loro impiego, sempre parsimonioso, serviva ormai più come correttivo e come aiuto alla digestione che come tocco di esotismo e di ostentazione.

Lo zucchero veniva bandito dai piatti e confinato a fine pasto in una portata specifica.

E' proprio facendo riferimento a queste linee guida che nella seconda metà del Settecento nacque la cucina piemontese.

Ne pose le basi l'autore de Il cuoco piemontese, pubblicato a Torino nel 1776. Cuoco professionista, egli introdusse i nuovi principi e procedimenti appresi a Parigi. Per fare questo dovette compiere un fenomenale lavoro di adattamento, reinterpretazione e rielaborazione delle ricette di base, scartando quelle troppo lontane dal gusto e dalle usanze locali o semplicemente irrealizzabili sul posto.

IL CUOCO

PIEMONTESE

PERFEZIONATO A PARIGI

Che insegna con facil metodo a cucinare qualunque sorta di vivande, sì in grasso, che in magro, di nuovo gusto: ed avvisi sopra la bontà, e scelta d'ogni cosa appartenente alla Cucina; profeguito dal Confetturiere.

Coi doveri del Maestro di Casa, e le minute per le quattro Stagioni; colla spiegazione degli utensili necessarj, e la maniera di truciare pulitamente le carni.

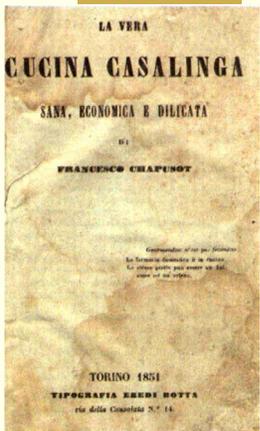


IN TORINO, MDCCLXXVI.

presso CARLO GIUSEPPE RICCA Stampatore vicino a S. Rocco.) (Con lic. de' Superiori.

A spese di Beltramo Antonio Re Librajo.

- segue a pag. 13



Ricette
tratte da:

*La Vera
Cucina
Casalinga,*
sana
economica
e dilicata

di
Francesco
Chapusot

Torino
1851

DEI LESSI (*Bui*).

Estesissimo per le mense e l'uso delle carni lesse, o bollite che si voglian chiamare, siccome quelle che formano gran parte del nutrimento, e sono ad un tempo stesso di facile apparecchio e di non men facile digestione. — Oltrechè la grande economia che da tal uso ridonda, è un validissimo patrocinio in suo favore. — Un buon lessò (*bui*), accompagnato da qualche legume, può somministrare un sanissimo pasto ed insieme appagare il gusto pressochè generale. — Ogni sorta di carne può esser preparata al lessò, comechè l'una riesca talvolta migliore dell'altra. — Il bue per cagion d'esempio, può a giusto titolo appellarsi il re de' lessi, tanto per la squisitezza del suo sapore, quanto pel molto ristoro che esso procaccia; ed immediatamente a lui vengono dopo il succulento pollame, il vitello, il pesce, il montone, ed in ultimo la selvaggina, che è la men buona cotta in tal guisa.

Raccomando perciò col massimo interesse la cottura delle carni bollite, consistendo in essa sola tutta quanta la bontà loro, benchè sia impossibile determinare il tempo preciso a ciò richiesto; e dico impossibile, per molte ragioni, di cui reco qui in mezzo le principali. La differente durezza delle carni, l'uguaglianza o disuguaglianza del fuoco, la grossezza maggiore o minore dei pezzi, e persino la foggia variata del taglio, ciò tutto contribuisce direttamente sul più o meno di tempo necessario alla cuocitura dei lessi. — Sarà impertanto ottima cautela il riconoscere, mezz'ora prima del pranzo, se il lessò è cotto a dovere; ed allora si ritira la

pentola dal fuoco, senza levarne il brodo. — Per contrario, ove il tuo lesso si manifestasse ancor duro, lo riporrai a più forte bollitura.

Ecco il semplice metodo, che si ha da tenere nell'apprestamento delle carni bollite.

Brodo da viaggio in tavolette.

Questa sostanza è comodissima sì per viaggio che in campagna per avere al minuto un buono e sano consumato; ma si richiede una gran diligenza a prepararla, sì per fissarvi la maggior parte dell'osmazoma (aroma delle carni), sì per non lasciarle contrar nulla d'unto o d'arsiccio, e sì per darle il giusto punto di cottura che la conserva indefinitamente inalterata.

Metti in una pentola 12 libbre (da 12 oncie) di coscia di bue, la parte più cartilaginosa, una vecchia gallina, due carote, due cipolle e due sedani con sei piote (8 litri) d'acqua, su fuoco dolce, perchè la schiuma si separi a dovere; dopo di che, coperto il vaso, lascialo sobbollir sei ore, che la mucilagine sciolgasi tutta, e, passato il brodo per tovaglia e digrassato, riponilo in un tegame a bollir un po' forte sempre coperto, finchè rappiglisi in un sciroppo d'un bel tanè, indizio questo di perfetta cottura che riconoscesi ancora quando, versatone un cucchiaino su di una tavola di marmo, si raggela tosto. Ritiralo allora per versarlo in forme da cioccolato o in vasselli.

Avverti però bene di non salar punto questo consumato; il sale attrae l'umido che fa ammuffir la gelatina. — Il modo di usar queste tavolette si è di gettarne un pezzo in proporzionata acqua bollente con un po' di sale, e lasciarlo sobbollire un istante perchè sciolgasi a dovere.

DEI CROCCANTI (*Croquettes*)
(in piemontese *Croqui*).

I croccanti bene allestiti sono, a dir vero, non che un cibo delizioso, ma sommamente economico, perchè composti dei residui di un pranzo. Le carni di pollame, o di selvaggina, che sien troppo tiglie, coriacee, si riducono in croccanti; e dove si abbiano pochi avanzi, e non sufficienti a fare un piatto, vi si aggiungono legumi, od alquanta più salsa, e si avrà questa vivanda buona mai sempre. Vi si possono ancora frammischiare differenti sorta di carne da macello, pollame, selvaggina, non meno che pesce, ed uova.

Per atto d'esempio, avendo tu alquanta carne di pollame, tritala fino, ed aggiungivi uova dure; tritala in simile guisa con selvaggina, ed aggiungivi legumi, come carote, funghi, patate, tartufi; e col pesce aggiungi uova sode o legumi. Colla carne di bue, od altra, aggiungi erbe fine, legumi, ed uova dure.

Questi croccanti offrono un mezzo economico e soprammodo vantaggioso nel governo di una famiglia.

Paniccia di croccanti.

Prendi con un cucchiaino grosso quanto un uovo di piccione della tua preparazione, gèttala in midolla di pane, rivòlgila per modo che tutta ne sia coperta, poi ridùcila colle dita in forma di turacciolo di sughero (*stöpön d' nata*).

Preparàti così i tuoi croccanti, metti in un vasello tre o quattro uova intiere ben diguazzate, intingivi i croccanti, poi rivoltali di nuovo in midolla di pane, e ponli in fresco insino al momento di farli friggere.

Volendo tu fare di bei croccanti, adoprerai del così

detto *pan francese* crostuto; gli torrai la crosta, ne metterai la mollica in tovaglia, la stropiccerai (*fèrtè*) ben bene per ridurla in minuzzoli (*fèrvaie*), e la passerai alla mèstola (*scumoirà*) per valertene al bisogno.

Possono anche venir in concio la crosta ed i grissini (voce dell'uso: *ghèrsin*), procacciandoceli ben secchi, pestandoli, e facendoli passare al setaccio di crine. Questo metodo però si è il men convenevole, perocchè essendo sì la crosta che i grissini già troppo cotti, i croccanti piglierebbero un color bruno, ed un gusto frequentemente disaggradevole.

Modo di far cuocere i croccanti.

Metterai in una padella certa quantità di grasso, o d'olio, ovvero di sugna (*sandön*), chè il burro a ciò non serve. Procaccerai di aver grasso quanto basta, acciocchè i croccanti ammollino intieramente. La padella vuol esser piccola.

Allorchè il grasso verrà in bollore, vi getterai dodici o diciotto croccanti, ed avrai cura di squassar la padella su fuoco vivissimo; chè se il fuoco non è vivo a sufficienza da rappigliare ad un tratto l'uovo che involge i croccanti, ed indurarne l'involto, il liquido interno si scalda, sciògliesi, perde la sua consistenza, e fa screpolare i croccanti, che più non servono.

Quando i croccanti saran di un bel giallo, sgocciali, e servi all'istante. — Avverti ancora di far questa frittura sul procinto di portare in tavola, chè se un pezzo prima, la crosta divien molle, e perdono i croccanti tutta la loro bontà.

Queste fritture, o grasse, possono servire almeno per venti volte.

Maccheroni alla napoletana.

In una casseruola ove bollano due pinte (2 litri 2½) di acqua con sale, getta a bollir lentamente una mezz'ora 12 oncie di maccheroni, e, appena ti parran teneri al tatto, scolane l'acqua, e, conditi di tre oncie di buon burro, altrettanto cacio parmigiano raspato, sale e poco pepe trito, tienli ancora qualche minuto sul fuoco, tramenandoli bene a scosse, e servili bollenti.

Maccheroni alla piemontese.

Fa bollir come sopra 12 oncie di maccheroni, e, a mezza cottura, versane l'acqua, e supplisci con quattro bicchieri di buon consumato, o col fondo o sugo di qualche carne, lasciando ancor sobbollire una mezz'ora finchè i maccheroni sieno molli e pastosi: aggiungi allora tre oncie di burro, due oncie di buon cacio parmigiano e altrettanto di quel di Gruyère fresco, poco sale e noce moscata, e un mezzo bicchiere di buona crema, e, ben tramenati a scosse sul fuoco, sèrvili fumanti nella casseruola stessa o su di un piatto.

Maccheroni alla crosta.

Preparati come sopra 12 oncie di maccheroni, poni senz'acqua in tegghia o casseruola d'argento o simile, e coperti di midolla di pane raspata e bagnata di burro, 10 minuti prima di servire, infornali, e, appannati d'una bella crosta gialla, sèrvili fumanti.

Maccheroni alla francese.

In quattro bicchieri di latte e altrettanto brodo

bollenti in una casseruola, getta 18 oncie di maccheroni rotti a bollire lentamente tre quarti d'ora, scolane l'umido, ed aggiungi invece due oncie di buon burro. Fatto intanto bollir forte in tegame, tramestando, due oncie di burro, una mezz'oncia di farina, sale, pepe, noce moscata, due bicchieri di buona crema e altrettanto buon consumato, rovesciavi i maccheroni con quattr'oncie di formaggio di Gruyère raspatto, agitandoli leggermente per non disfarli, e servi nel tegame stesso, oppure in una crosta di *vol-au-vent* (pasticcio coperto): altrimenti unta ben dentro di burro una casseruola, e arricciato il burro di midolla di pane, ed il pane spalmato sopra di uovo sbattuto, e questo arricciato di nuovo di midolla di pane, avrai così una crosta da versarvi dentro i maccheroni, che posti, mezz'ora prima di servire, in forno assai caldo, e, riversati sul piatto sì tosto che li vedrai coperti di un bel foglio d'oro, reche-
rai in tavola sfriggolanti.

- segue da pag. 7

Intervenendo sul contenuto egli sostituì gli ingredienti originali con quelli che meglio corrispondevano al temperamento piemontese, più facili da reperire o che semplicemente egli giudicava di migliore qualità: la birra lasciò spazio all'acquavite di vino, il vino bianco secco prese il posto dello champagne, le varietà di cipolle d'Ivrea e i cardi di Chieri furono preferiti a tutti gli altri, i tartufi neri del Périgord furono sostituiti con i tartufi bianchi.

Talora la cultura culinaria di base dell'autore de *Il cuoco piemontese* riprendeva il sopravvento, come testimoniano le ricette di pasta inserite nel capitolo delle minestre e delle zuppe.

Nel corso dell'Ottocento il Piemonte svolse sempre più il ruolo di sintesi tra Italia e Francia in campo gastronomico, divenendo un vero vivaio di cuochi, tra i quali si ricordano Giovanni Vialardi, aiutante capocuoco e pasticcere di casa Savoia, e Francesco Chapusot, capocuoco dell'ambasciata d'Inghilterra.

DELLE FRITTELLE (subrich).

Vivanda economica e buona mai sempre son pure le frittelle, o sèrvinsi da sole, o servino di guarnizione ad altri alimenti. — Economiche inquantochè, per loro mezzo, si usufruttano gli avanzi di legumi, di carnaggi, e di pesce, tritando o pestandoli e, coll'arrota (giunta) di poca salsa, di un po' di farina, riso ed uova, facendosene cibi di bella mostra, e molto piacenti al palato.

Le ricette per le frittelle variano all'infinito; ondechè tratterò io soltanto delle principali, avvertendo sopra ogni cosa, che le sostanze grasse, usate per cuocerle, siano fresche e ben chiarificate, e che si mangino le frittelle appena cotte; imperocchè ogni cibo cotto in grasso diviene stomachevole, se si ritarda a mangiarlo, o se si abbia a rimettere in caldo. — Il condimento poi delle frittelle vuol essere leggero. Avvertasi ancora, che soventi volte questa sorta di preparazione si dislega in cottura, e ne rimane un tritume disgustoso e ributtante all'occhio. Questa mala riuscita procede da più cagioni, ma il più di spesso da disadattagine.

La prima cagione si è che il grasso dee purificarsi al possibile; chè, se nel grasso v'ha molt'umido, la frittella, a vece di friggere e pigliar fermezza, entra in bollore e discioglie l'uovo, in cambio d'indurarlo. La seconda cagione, onde le frittelle riescono a male, sta nell'ammannire troppo liquida la preparazione, o nel non metterci uova a sufficienza, essendo queste l'ultimo ingrediente che forma il legame della pasta. Al quale ostacolo si reca facil rimedio, cuocendo il grasso finchè l'umidità vada in dileguo, o riducendo a consumo la preparazione, allor che non è troppo molle, o finalmente aggiungendovi uova quando ella ne difettasse.

Riparato ai detti inconvenienti, si avrà sempre cura di friggere a fuoco vivo, e di badare a che le frittelle non abbrucino.



Salsa Béchamelle.

Messe in casseruola un'oncia di burro, due cucchiariate di farina, ed una foglia di lauro, fa friggere un momento; poi aggiuntovi un mezzo litro di brodo, tramena bene e lascia bollire la tua salsa sino a spessità. — Bada a rimemar sovente acciocchè non s'attacchi al fondo della casseruola — Aggiungi un mezzo litro di capo di latte (*fior d'lait*) o di semplice latte, ed abbi cura di versarlo nella salsa un mezzo bicchiere per volta, e di mantenere spessa tuttora la tua salsa, riducendola poscia per bollitura a quel grado di fluidezza più convenevole, allorchè la salsa sarà fatta.

Dee risultare alquanto spessa, colante, e liscia; al quale effetto vi getterai grosso quanto un mezz'uovo di burro, rimestando a dovere.

Salsa acconcia a guernizioni di legumi e di pollame, ma soprattutto di *vols-au-vent* infareiti di frantumi (*avans*) di pesci e pollame.

Salsa alla Crema (*fior d'lait*).

Abbi in tegame un'oncia di burro, due cucchiariate di bella farina, una foglia di lauro, e un po' di noce moscata, e friggi un istante; aggiungivi un mezzo litro di crema o pur di latte, diguazza ben tutto, tieni a boglio una mezz'ora, e fa che la tua salsa riesca spessa e scorrevole.

Buona per guernitura di legumi, uova, carne di vitello, ed in ispecie di tutte le restanti carni di un pranzo, non che di crostate croccanti (*gratins-croquets*).

Salsa piccante (Remolade).

Posti in una terrina due tuorli d'uovo (*röss d'euw*) duri, una buona cucchiata di senapa liquida, due alici trite, mischia bene il tutto, poi versavi adagio, tramenando sempre, quattro cucchiatae d'olio, lasciandolo quasi cadere a stille: vedrai la tua salsa divenir liscia e pastosa. Aggiungi infine due cucchiatae di buon aceto, e poco prezzemolo trito, ed avrai una perfetta salsa da guernir carne e pesci arrostiti alla gratella.

Salsa maonese.

Come avrai messi in una insalatiera (*saladiè*, piatto per l'insalata) un giallo d'uovo, sbàttilo forte con cucchiaino di legno di forma tonda e a lungo manico; versavi dolcemente e quasi a goccia a goccia due cucchiaini d'olio fino d'oliva: te ne verrà una specie di mantèca (*pòmada*); aggiungi un quarto di cucchiaino di buon aceto, e sbatti sempre; e così a mano a mano, aggiungendo altr'olio ed altro aceto nelle proporzioni accennate, sinchè tu abbi salsa che basti. — Cominciata bene, ne farai quanta ti abbisogna: se non che ti raccomando di andar cauto nel comporla, chè, se per avventura versi tropp'olio ad un tratto, la tua salsa si scompone, e diviene spiacente alla vista e al palato.

Ma dove ciò accada per incuria (il che altrimenti non può avvenire), eccoti pronto il rimedio: Fa presso a poco il terzo di salsa al burro, e gèttala bollente nella salsa male riuscita, rimestando gagliardo. Sarà

pure ovvio ed opportuno il porre l'insalatiera al fresco nel ghiaccio, massime nella calda stagione, e vi si aggiungerà sale. — Si può ancora allegrar questa salsa con qualche profumo delizioso, ad esempio con alici peste, noce moscata, serpentaria (*estragon*), sèdano, prezzemolo, cerfoglio, aglio, ecc.

Si affà benissimo con ogni carne fredda, coll'insalata cotta, e col pesce.

S U G O.

Essendo il mio libro estremamente economico, propongo perciò ai risparmiatori di valersi del sugo di coscia di grosso bestiame, soprattutto allorquando si è terminata la cucina di un pranzo.

Verserai acqua in ogni casseruola, ove carne abbia cotto, e lavandola con due bollori ne otterrai sempre alquanto buon sugo. — Giunta appena la carne dal macello, digrassala, e metti il grasso al fondo di una casseruola con due cipolle tagliate in fette; aggiungi 36 oncie di frantumi, come ossi, nervi, in somma quanto è rimasto di carname da non poter più in tavola far bella mostra. Poni su fuoco vivo, anzi che no, la casseruola, e fa friggere sin tanto che il fondo abbia preso un bel colore bruno; umèttalo con un bicchiere d'acqua, e lascia consumare; umèttalo ancora due volte allo stesso modo; vedrai il fondo divenire di un colore bruno cupo, ed esalare un profumo un po' forte. Aggiungi allora 2 litri d'acqua, una carota, e del sale; lascia bollire dolcemente tre ore, poi cola alla tovaglia.

Burro di alici (anciõe).

Lavate, dissalate, e diliscate 6 belle alici, pestale

in mortaio; aggiungivi tre oncie di buon burro fresco; e, ripestato ogni cosa, passa allo staccio. — Può aggiungersi ancora il sugo di un cetrangolo (*sitròn*).

Eccellente per antipasto (*hors-d'œuvre*).

Burro di gamberi.

Cuoci 18 gamberi (vedi), poi, toltone i gusci e gli ossi, pestali minuto, gèttali in una casseruola con un'oncia di burro su caminetto ardente, e lascia friggere un cinque minuti. — Stesa allora una tovaglia sur una terrina piena d'acqua fresca, versavi sopra il tritume dei gusci ed ossi pesti, torci forte; il liquido, che n'esce, cadendo nell'acqua rappigliasi in burro, il quale deve essere tinto di un bel rosso, e serve per colorar zuppe e manicaretti (*ragouts*) di gamberi.

SAMBAIONE

Dieci rossi d'uovo ben freschi, gettati in tegame con quattr' oncie di zucchero in polvere, si mischiano a dovere, ed aggiuntovi mezzo un litro di vin bianco, si mescola tuttavia, e si pone su fuoco vivo, sbattendo forte con verghe di vètrice (specie di salice), o con quello strumento usato dai cioccolattieri per ridurre in pasta il cioccolato. Tosto che il sambaiione avrà levato tre o quattro bogli, ritirasi dal fuoco, lo si versa in vaso da composte, e si serve caldo o freddo, a volontà. Se però piace di servirlo caldo, si avrà cura di cuocerlo in quel mezzo tempo che si ha da servire, ed è infinitamente più leggero allo stomaco.

Sambaiione al rhum.

Preparato il sambaiione, come qui sopra, aggiun-gevisi, allorchè cotto, un quarto di bicchiere di buon rhum.

Notisi che si apparecchiano similmente sambaiioni al maraschino, all' anisetto, all' amandorla, supplendo al rhum con siffatti liquori.

Sambaiione gelato.

Ammannito e cotto un sambaiione comunque, lo si lascia freddare, ed aggiuntovi un' oncia di colla, o gelatina, fatta struggere in tre quarti di un bicchiere d' acqua, si mescola il tutto, si versa in una forma, la si attornia di ghiaccio pesto, e vi si lascia posare almeno due ore. In procinto di servire s' immerge la forma in acqua calda, si rovescia su piatto il sambaiione, e si serve.

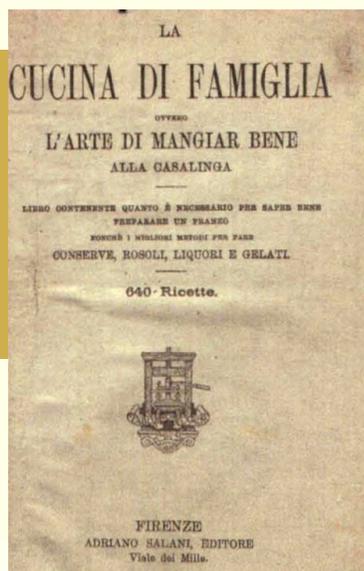
Crema sbattuta alla Chantilly.

Una pinta (1 lit. 1 $\frac{1}{3}$) di buona crema doppia, aggiuntovi una mezz' oncia di gomma arabica in polvere, e, tenuta un' ora in catino di rame sul ghiaccio, sbattesi con iscopa di vètrice (*osier*) o di fil di ferro, sino a neve densa e leggera.

Ricette tratte da:

*“La Cucina di Famiglia
l'Arte di Mangiar bene
alla casalinga”*

pubblicato da Salani nel 1929



12. - Crostini di caviale.

Prendete burro e caviale in proporzioni eguali, mescolateli bene, e, qualora il caviale fosse molto duro, potrete lavorare un poco il miscuglio a fuoco lento. Quindi spalmate sul pane la pasta così ottenuta.

13. - Crostini di tartufi.

Versate in un tegamino di metallo un poco d'olio che basti a ricoprirne appena il fondo, quindi distendetevi un suolo di fettine di tartufi spargendovi sopra un poco di parmigiano grattato e un pizzico di pangrattato. Replicate per più volte la stessa operazione, secondo la quantità che vi occorre, e infine aggiungetevi olio, sale, pepe e un pezzettino di burro, ma tutto in piccole dosi. Mettete il tegamino al fuoco, e, appena avrà alzato il bollore, bagnate con un poco di brodo o sugo di carne e qualche goccia d'agro di limone. Allora ritirate subito dal fuoco e distendete il composto sul pane, che avrete già leggermente arrostito e imburrito. Bagnate poi i crostini con l'intinto che rimane.

14. - Crostini di beccaccia.

Prendete le interiora delle beccacce, togliendone però l'estremità del budellino che confina coll'ano: aprite i ventricoli per accertarvi che non contengano cibi cattivi o di cattivo odore, i quali, in tal caso, getterete via, lasciando invece tutto quanto non sia disgustoso; tritate tutto ben fine unendovi 2 acciughe per ogni 3 interiora; poi mettetelo al fuoco con un poco di burro e una presa di pepe (sale non occorre) bagnando con sugo di carne.

Frattanto arrostiti leggermente delle fettine di pane ben tagliate, e spalmatele con questo composto.

Potrete usare i suddetti crostini anche come contorno alle beccacce.

15. - Crostini di fegatini e acciughe.

Cuocete 2 fegatini di pollo nel burro, e quando lo avranno prosciugato bagnateli con un poco di brodo; mettetevi pure una presa di pepe. Quando i fegatini saranno cotti, tritateli fini insieme con una acciuga lavata e nettata. Poi metteste di nuovo il battuto nel tegamino, aggiungetevi un poco di burro, scaldate il tutto al fuoco senza però farlo bollire e spalmate con esso delle fettine di midolla di pane fresco.

16. - Crostini di fegatini di pollo.

Fate un battutino con uno spicchio di cipollina bianca, un pezzetto di grasso di prosciutto, sedano, carota, qualche foglia di prezzemolo, olio e burro, il tutto in piccolissima quantità, e mettetelo al fuoco insieme coi fegatini.

Quando sarà a mezza cottura, toglietelo dal fuoco e levate i fegatini, che triterete con due pezzetti di funghi secchi rammolliti; quindi rimetteteli al fuoco nell'intinto rimasto, e finite di cuocerli aggiungendovi un poco di brodo. Prima di ritirarli per servirvene, legateli con un poco di pangrattato fine e spremetevi qualche goccia di agro di limone.

Se il composto fosse riuscito molto asciutto, intingete leggermente le fettine di pane nel brodo.

17. - Crostini di milza.

Prendete 120 grammi di milza, levatele la pelle e cuocetela con burro e sugo di carne. Se non avrete sugo di carne, servitevi di un battuto fatto con poca cipolla, burro, olio, sale, pepe e spezie. Tritate poi tutto questo insieme con 2 acciughe, metteste di nuovo al fuoco nell'umido che rimane aggiungendovi un cucchiaino di pangrattato, e, senza fare più oltre bollire, spalmatene il pane che avrete già fatto prosciugare al fuoco, senza però arrostitire, e che avrete unto col burro.

18. - Crostini alla senese.

Fate un battuto con un quarto di cipolla e un po' di prezzemolo, e intanto metteste al fuoco in una cazzaruola un pezzo di burro. Quando questo sarà strutto gettatevi il battuto suddetto, e appena avrà preso il color nocciola mettetevi 150 grammi di milza e 4 fegatini di pollo che avrete già tritati finamente con la lunetta. Aggiungete due pezzetti di scorza di limone. Dopo aver lasciato bollire un poco, versateci un cucchiaino di sugo di pomodoro.

212. - Frittelle di mele.

Mondate alcune mele appiole, che sieno belle e sane; togliete loro il torsolo coi semi, servendovi all'uopo di un apposito cannello di latta, col quale le trapasserete da parte a parte nel verso del torsolo medesimo; tagliatele poscia a fette della grossezza di mezzo centimetro; immergete queste in una pasta composta di farina stemperata con vin bianco; friggetele come al solito, e spolverizzatele poi con zucchero.

Renderete ancor più squisite queste frittelle, lasciando le mele affettate immerse per 2 o 3 ore nel rum, con zucchero e cannella in polvere. In tal caso le farete sgocciolare, immergendole in una pasta composta semplicemente di acqua e farina, e friggendole come le altre.

213. - Frittelle di pere.

Le farete in tutto come quelle di mele, sostituendo a queste alcune pere sane. Le cosiddette pere spine sono le migliori per quest'uso.

214. - Frittelle di albicocche.

Prendete albicocche non troppo mature; privatele del nocciolo, tagliatele a fette od a spicchi, e ponetele in un recipiente involuppate e coperte di zucchero, lasciandovele per parecchie ore, o meglio per un giorno intero; poscia ritiratele, immergetele nella pasta, fatta d'acqua e farina, e friggetele in padella sino a far prender loro un bel colore.

Potrete, volendo, prima di friggerle, tenerle nello zucchero e lasciarle in fusione nel rum, come abbiamo detto per le mele al Num. 212; poi immergetele nella pasta medesima. Comunque, dopo fritte, le spolverizzerete con zucchero.

215. - Frittelle di pesche.

Mondate le pesche, toglietene il nocciolo, affettatele e tenetele per alcune ore nel vin bianco con dello zucchero: indi fatele sgocciolare, immergetele nella solita pasta densa, e friggetele, spolverizzandole poi con zucchero.

216. - Frittelle di susine.

Tenete per 20 o 25 minuti le susine nel forno non troppo caldo; poscia apritele nel mezzo, togliete loro il nocciolo e mettetele in fusione per 2 ore nel rum, con zucchero e cannella in polvere. Finalmente fatele sgocciolare, immergetele nella solita pasta e friggetele ad olio bollente; prima di servirle in tavola, spolverizzatele di zucchero.

217. - Frittelle di riso.

Cuocete 100 grammi di riso in mezzo litro circa di latte, facendolo ben rigonfiare. Prima di ritirarlo dal fuoco aggiungetevi un pezzettino di burro, poco sale, un cucchiaino di zucchero e l'odore di scorza di limone. Quando sarà diaccio metteteci 3 torli d'uovo, 50 grammi di farina, una cucchiata di rum, mescolando bene il composto. Allora lasciatelo riposare per diverse ore. Quando dovrete friggerlo, montate bene le chiare delle 3 uova adoperate, aggiungetele al composto, mescolandolo adagio adagio, e gettatelo in padella a cucchiaiate.

Quando le frittelle avranno preso un bel colore dorato, levatele dalla padella, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele calde.

La suddetta dose può bastare per 6 persone.

218. - Frittelle di riso composte.

Prendete 40 grammi di farina, mettetela sulla spianatoia e, dopo avervi fatto un buco nel mezzo, stemperatevi, con un poco di latte tiepido, 30 grammi di lievito di birra. Formatene un pane di giusta sodezza e ponetelo in un tegamino il cui fondo sia leggermente ricoperto di latte; fate, col coltello, un'incisione sul panettino; copritelo e lasciatelo intorno al fuoco acciocchè lieviti bene, a moderato calore. Occorrerà per questo 20 minuti all'incirca.

Venditori ambulanti di zuppe, polente e frittelle erano presenze costanti nel panorama urbano. A questi si aggiungevano i numerosi venditori di avanzi, provenienti dalle dimore dei potenti, che offrivano una scelta ampia di cibi per tutte le borse.

E se nelle vie più eleganti della città facevano bella mostra di sé botteghe che vendevano prodotti di lusso (confetti e cioccolato té, caffè e spezie pregiate) per

415. - Acciughe ripiene.

Strappate alle acciughe fresche la testa e le interiora; lavatele, portando via colle dita le loro squame; fatele sgocciolare e apritele nel mezzo, sul ventre, per toglierne la lisca: indi togliete 3 acciughe da ogni dozzina di esse, fatele soffriggere in cazzaruola con olio e poco sale, metetele poi in un mortaio, unitevi della mollica di pane inzuppata nel latte, qualche foglia di origano, e pestate il tutto; aggiungete inoltre un uovo, del formaggio parmigiano grattato ed una presina di pepe. Mescolate ben bene il composto, stendetelo sulle altre acciughe, mantenute aperte, le quali poi bagnerete con chiara di uovo, spolverizzandole di pangrattato; poscia le farete friggere in padella con molto olio, ponendo cura onde non si rompano, o se ne distacchi il ripieno. Quando abbian preso un bel colore, ritiratele con una mestola bucata, accomodatele in un piatto, versatevi sopra una salsa composta di olio, sugo di pomodoro e capperi, il tutto bollito a parte per alcuni minuti, e finalmente servite ben caldo.

416. - Ovoli ripienti.

Scegliete alquante cappelle di ovoli giovani, piccole e non del tutto aperte; spellatele, lavatele, asciugatele con un tovagliuolo, e riempitene la parte concava con un battuto composto dei gambi stessi dei funghi, qualche pezzetto di carne avanzata già cotta e poco prezzemolo, il tutto ben tritato ed impastato con un uovo o più, un poca di ricotta, sale sufficiente e spezie. Ammanniti così, accomodateli in una teglia, colla parte ripiena al di sopra; versatevi dell'olio, facendone cadere un po' anche fra gli spazi, nel fondo della teglia stessa; aggiungete 2 o 3 cucchiaiate di brodo, spargetevi del pangrattato finissimo, e fate cuocere al forno, oppure sul fuoco di brace: ma in questo caso sovrapporrete alla teglia un testo di ferro con molto fuoco sopra, onde i funghi si rosolino anche superiormente senza aver bisogno di rivoltarli.

le fasce più ricche della popolazione, nelle strade e nelle piazze non mancava mai l'inconfondibile figura della venditrice di frutta e verdura che ogni giorno giungeva dalla vicina campagna portando un cesto pieno di prodotti e, sfuggendo ai controlli dei gabellieri e della polizia urbana, andava a portare i freschi frutti del suo orto direttamente alle dimore dei ricchi o li offriva alle semplici massaie dirette al mercato.

418. - Carciofi ripieni.

Prendete 12 carciofi, toglietene le foglie esterne, spuntateli, tagliatene il gambo e apritene le foglie in modo da poter cavare loro, con un piccolo coltello, il grumolino di mezzo.

Questo apritelo, toglietegli il pelo, se vi fosse, e servitevi poscia delle sue foglioline per unirle al seguente ripieno :

Prendete 100 grammi di prosciutto, piuttosto grasso, mezzo spicchio d'aglio, od anche meno, un quarto di cipolla novellina, qualche foglia di prezzemolo e di sedano, un pugnello di funghi secchi, un poco di midolla di pane sbriciolata e un pizzico di pepe. Tritate ogni cosa insieme e riempiete i carciofi con questo composto. Poi disponeteli ritti in un tegame, mettetevi olio quant'occorre, e, quando saranno ben rosolati, versatevi un po' d'acqua per finire di cuocerli.

Se vorrete invece riempirli di carne comporrete il ripieno come segue :

Prendete 200 grammi di vitella di latte, 60 grammi di prosciutto, un quarto di cipolla, un pizzico di funghi secchi rammolliti, un poca di midolla di pane sbriciolata, una cucchiata di parmigiano grattato, sale e pepe, nonchè il grumolino dei carciofi stessi. Quindi procedete come sopra.



Menu

		Vini
Zuppa alla Duchessa	Capri bianco	
Costolette alla Marescialla		
Aragosta salsa Tartara	Rosso da pasto	
Tartufi alla Piemontese		
Fagiani allo spiedo		
Insalata	Gattinara	
Gelato alla Napoletana		
Dessert + Caffè		

30 Dicembre 1902.

Insalate diverse.

502. - Giardiniera.

Mondate e lessate con acqua e sale i seguenti ortaggi: fagiolini in erba, zucchine, barbabietole, navoni, ramolacci e sedano, procurando di dare a ciascuno di essi una conveniente cottura; indi tagliateli a listerelle e conditeli tutt'insieme con olio, limone, sale e pepe. Mettete poscia in un bicchiere alcuni torli di uova, agro di limone, sale e poc'olio; sbattete bene il composto e fatelo condensare al fuoco in una piccola cazzaruola, senza lasciarlo bollire, avvertendo di agitare continuamente col « frullino » per tutto il tempo che terrete questo condimento sul fuoco. Prendete finalmente una forma da pasticci, di quelle scannellate tutto all'intorno ed aventi un tubo cilindrico in mezzo; adagiate in ogni scannellatura una lista di ciascuno dei suddetti ortaggi già lessati, e finite di riempir la forma con quelli che vi rimangono, alternandoli sempre fra loro. Ciò fatto, rovesciate la forma in un piatto, versate il condimento già descritto sulla vostra « giardiniera », nel vano lasciato dal tubo, e servitela fredda.

503. - Insalata composta in maionese.

Prendete dell'insalata romana, oppure lattuga, mondatela, lavatela e tagliatela a strisce. Unitevi alcune barbabietole e patate lessate e tagliate a fette sottili. Aggiungetevi alcune acciughe lavate, nettate e tagliate a pezzi, ed infine un po' di pesce lesso sminuzzato. Potete anche aggiungervi un pugnello di capperi sott'aceto, e la polpa di 2 o 3 olive.

Condite tutto insieme con olio, sale e un poco di aceto, rivoltando bene l'insalata acciocchè prenda il condimento.

Frattanto preparate la maionese come è descritta al Num. 33, alla quale unirete un po' di senapa stemperata in qualche goccia di aceto.

Poi spalmate con questa la superficie dell'insalata, e guarnitela con qualche fettina di barbabietole e patate disposte sopra con gusto.

504. - Insalata di patate.

Lessate 500 grammi di patate, togliete loro la buccia e, dopo averle tagliate a fette sottili, mettetele in un'insalatiera.

Preparate intanto un battuto composto di 30 grammi di capperi sott'aceto, 5 cetriolini, 2 peperoni, 4 cipolline pure sott'aceto, 4 acciughe salate e nettate, e una costola di sedano.

Fatto questo battuto, mettetelo in una scodella; quindi tritate bene 2 uova sode ed unitele al battuto mescolandolo bene e condendolo con molto olio, poco aceto, sale e pepe.

Con questa miscela, che sarà divenuta piuttosto liquida, condite le patate.

Quest'insalata, fatta nella suddetta dose, può bastare per 6 persone.

505. - Insalata russa.

Tagliate a striscioline 70 grammi d'insalata assortita, come lattuga, radicchio, ecc. Prendete 50 grammi di barbabietole, 25 grammi di patate, 30 grammi di fagiolini in erba, 10 grammi di carote (il tutto pesato dopo cotto) e tagliate ogni cosa a dadini. Disponete questa roba nell'insalatiera, aggiungetevi un uovo sodo, 10 grammi di capperi sott'aceto, 10 grammi di cetriolini pure sott'aceto e affettati, 2 acciughe salate, che avrete già nettate togliendone la lisca, e tagliate a pezzetti, e mescolate tutto bene.

Preparate allora la maionese Num. 33 e versatela nel suddetto composto.

Frattanto avrete sciolto al fuoco, in un dito d'acqua, un foglio e mezzo di colla di pesce già tenuta in molle per qualche ora, e ne verserete un cucchiaino in uno stampo liscio; il rimanente versatelo nel composto, che mescolerete bene e verserete nello stampo suddetto per poi metterlo in ghiaccio per circa 2 ore.

Per sfornare bene l'insalata, bagnerete lo stampo con acqua calda.

La suddetta dose basta per 5 persone.

Composte e conserve.

580. - Pesche in composta.

Prendete 12 pesche duracine, togliete loro in giro la buccia con un coltello, mettele in una cazzaruola con 2 bicchieri di vin bianco comune e un ettogrammo di zucchero in polvere; poi fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Allorchè sieno giunte a un giusto grado di cottura, versatele in una compostiera col loro sciroppo, aggiungetevi una cucchiata di rum, e prima di servirle lasciatele freddare.

581. - Pere in composta.

Prendete 600 grammi di pere e sbucciatele; se sono piccole lasciatele intere, se sono grosse tagliatele a spicchi. Quindi mettele in cazzaruola con 2 bicchieri d'acqua, nella quale avrete spremuto mezzo limone. Mettele sul fuoco, e, quando cominciano a bollire, unitevi 120 grammi di zucchero in polvere, scotendo ogni tanto la cazzaruola.

Quando saranno cotte, levatele ad una ad una e mettele in una compostiera. Scolatele bene anche dall'umido che possono avere serbato, e lasciate restringere l'acqua rimasta, facendola bollire ancora finchè non sia ridotta come uno sciroppo. Allora versatela sulle pere e servitele fredde.

582. - Albicocche in composta.

Prendete 600 grammi di albicocche poco mature; fate ad ognuna di esse un taglio per estrarne il nocciolo e mettele al fuoco con un bicchier d'acqua. Quando cominciano a bollire, unitevi 100 grammi di zucchero; quindi procedete come per le pere in composta al Num. 581.



584. - Ciliege in composta.

Prendete mezzo chilogrammo di ciliege belle, tagliate loro metà del gambo e fatele bollire in uno sciroppo, già preparato con 325 grammi di zucchero ed un bicchier di acqua.

Allorchè le ciliege saranno bastantemente cotte, ritiratele dalla cazzaruola e mettetele in una compostiera: indi lasciate bollire ancora lo sciroppo onde meglio condensarlo, avvertendo però di schiumarlo; fatelo freddare, versatelo nella compostiera sopra le ciliege, e poi servite in tavola. Potrete aromatizzare questa composta aggiungendo, durante la cottura, un poca di cannella o di scorza di limone, che però in ultimo ritirerete.

585. - Conserva di pesche.

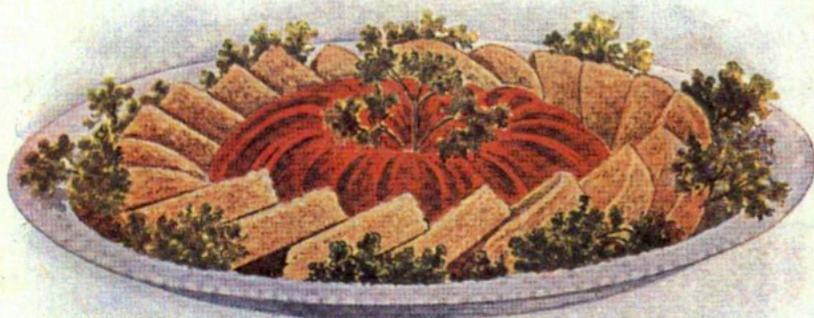
Prendete delle pesche burrone ben mature, togliete loro il nocciolo e mettetele al fuoco senz'acqua. Lasciatele bollire per circa mezz'ora, disfacendole frattanto col mestolo, quindi passatele per lo staccio. Allora pesatele e rimettetetele al fuoco, aggiungendovi 800 grammi di zucchero per ogni chilogrammo di pesche passate.

Voltate spesso col mestolo finchè la conserva divenga sufficientemente consistente, della qual cosa ne otterrete la prova versando ogni tanto una cucchiata del composto in un piatto, sul quale dovrà, quando è cotta, scorrere a stento.

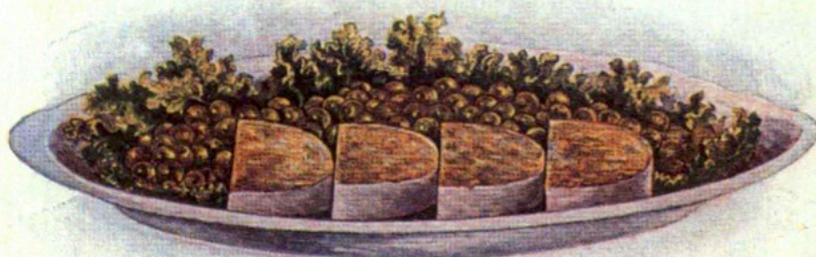
Cotta che sia, mettetela calda in vasetti di cristallo, e quando sarà diaccia, copritene la superficie con un pezzo di carta oliata, tagliata in tondo alla giusta grandezza del vasetto. Infine turate ermeticamente i recipienti, sia con tappo smerigliato, se lo avete, sia con pergamena ammollata prima nell'acqua e poi legata strettamente con spago all'intorno affinchè non vi penetri aria, o con turo di metallo.



Timbales d'épinards au pâté de foie gras végétal



Tranches de protose avec gelée



Nuttolène aux petits pois

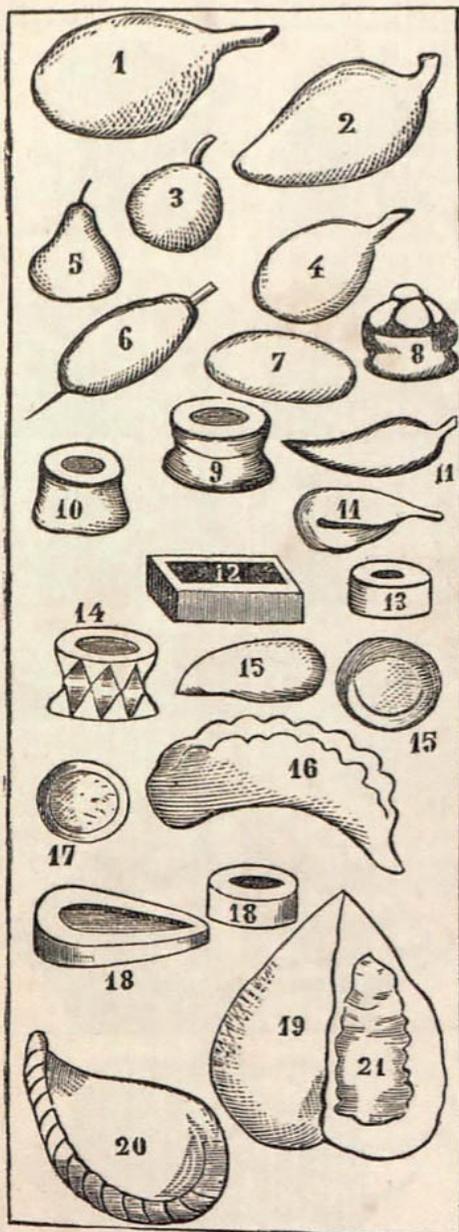
Ricette tratte da:

Cucina Borghese, semplice ed economica

Torino, Roux - 1890



TAVOLA SECONDA. — *Delle frittiture.*



1° Costoletta di vitello panata.

2° Costellette, ossia filetti di volaglia panate alla milanese.

3° Croccanti di rane a forma di pere.

4° Costollette d'agnello.

5° Croccante di riso a forma di pera.

6° Croccante o stecchetto alla genovese.

7° Croccante ordinario.

8° Pasticcetto farcito e coperto.

9° Piccolo pasticcetto (*pâté vol-au-vent*) farcito.

10. Piccolo pasticcio alla sarda.

11. Filetti e coscie di volaglia alla *Villeroy*.

12. Cassetta di carta o di pane fritto farcita.

13. Cassetta di riso fritto e farcita.

14. Crostata di pane fritta e farcita.

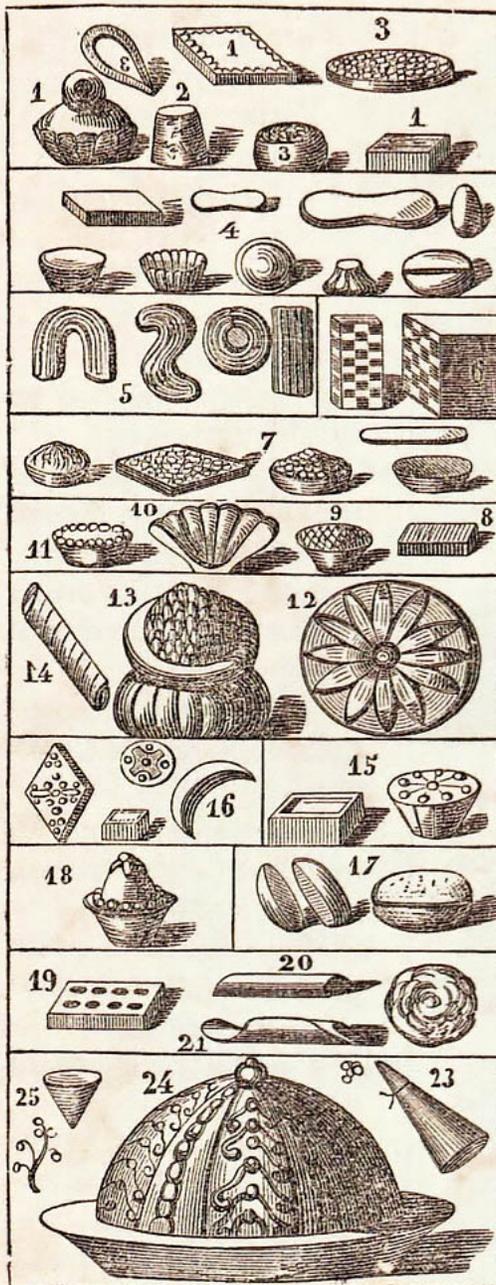
15. Cervella o fegato panato alla milanese.

16. Risole ordinarie.

17. Fritelle (*subriques*) di riso, o d'erbe, o patate.

18. Crostata di polenta o di riso farcita.

TAVOLA SETTIMA. — *Della pasticceria varia.*



1° Briozzi col lievito di birra ghiacciati e decorati.

2° Piccolo baba ai confetti.

3° Michette e torchietti di lievito di pane con zucchero in grana sopra, specie di briozzi.

4° Diversi biscottini cotti negli stampi o fatti sulla carta, di varie forme.

5° Varie forme di pasta frolla o di melica, passata alla siringa, dette ciambelle.

6° *Damier* di pasta frolla mischia o marmellata, *biscuit* cotto di tre colori e onfetti.

7° Pasta bignola farcita di crema o sambaglione e ghiacciata in vari modi.

8° *Artois* alla marmellata.

9° *Tartelettes* di mele.

10. Ventagli sfogliati.

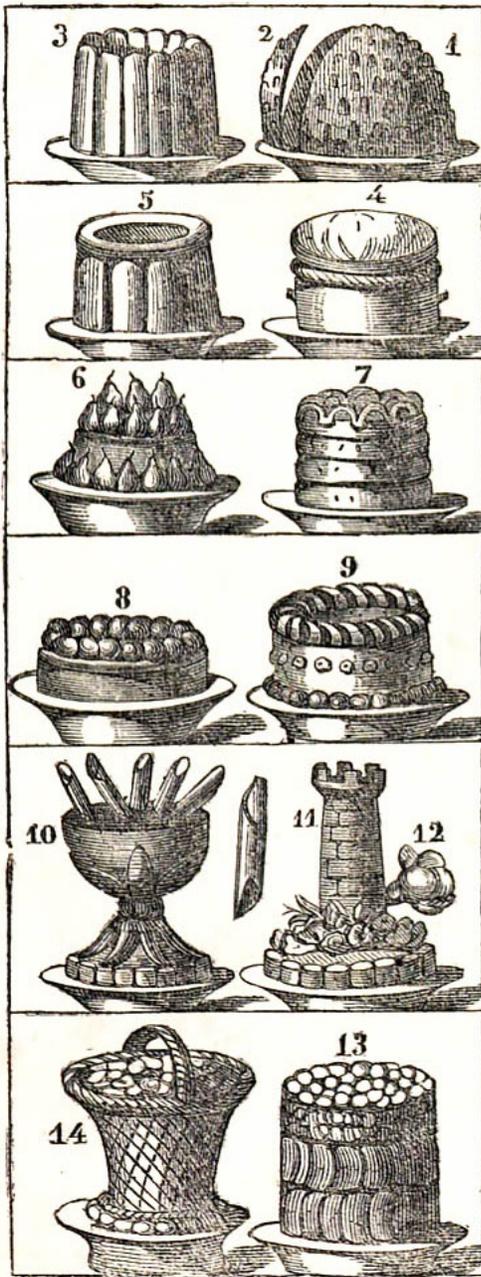
11. Barlingozzi decorati.

12. Torta di pasta frolla o sfogliata, farcita di crema pasticciata o melata.

13. *Vol-au-vent* alla crema

con fragole.

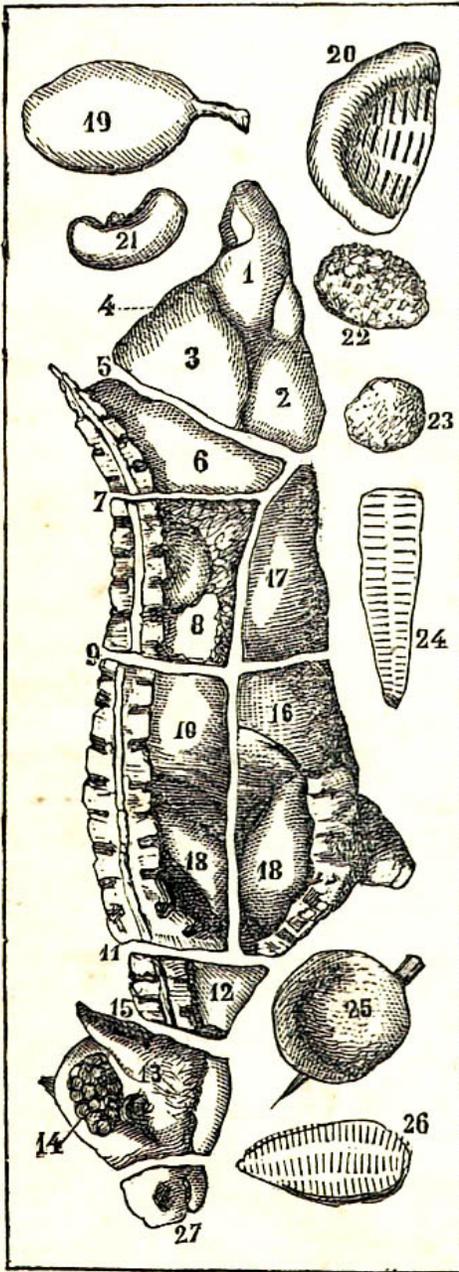
TAVOLA OTTAVA. — *Dei dolci caldi.*



1. Plumbuddingo all'inglese cotto nell'acqua.
2. Fetta di plumbuddingo.
3. Carlotta (*charlotte*) di mele.
4. *Gateau soufflé* in cassa di latta, o d'argento, o di carta.
5. *Biscuit* ripieno d'un sambaglione.
6. Pere scioppate sopra un bordo di riso dolce.
7. *Gateau* di mille foglie.
8. Bordo di pasta frolla ripieno di mele cotte al sciroppo.
9. *Gateau* alla Napolitana alla crema *Chantilly*.
10. Coppa croccante di mandorle con crema, guernita d'oblio.
11. La Svedese di pasta *génoise*, con frutta, composti e confetti.
12. Pera sotto forma di una rosa.
13. *Croque-en-bouche* mischio d'aranci, noci, castagne e confetti.
14. Canestro di pasta croccante ripieno di pasticceria varia.

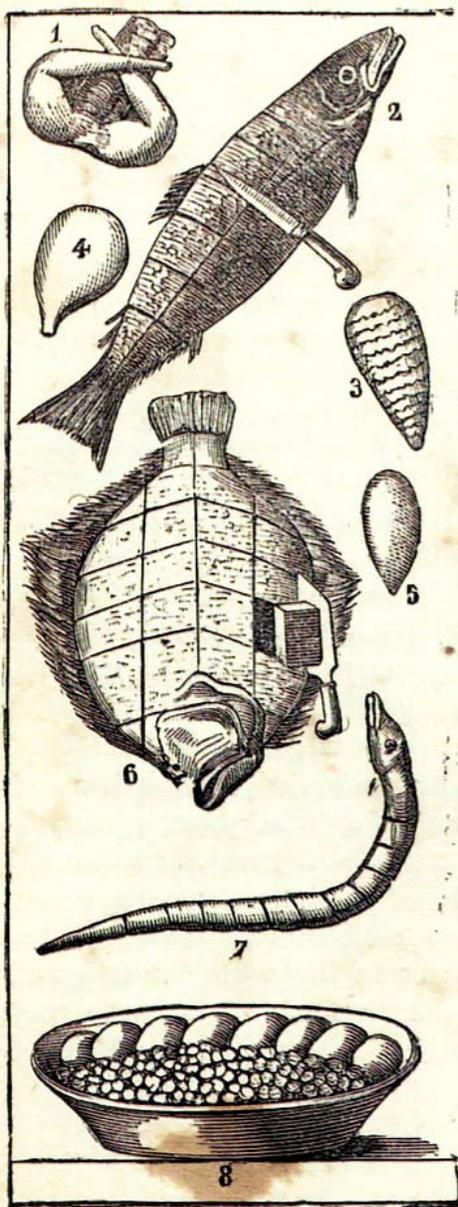
TAVOLA TERZA.

Del taglio del vitello od altro quadrupede.

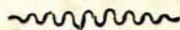


- 1° Nocetta per bollito.
- 2° Natica o primo taglio.
- 3° Noce (*noix*); il migliore taglio della coscia.
- 4° Taglio all'infuori (*fesse*).
- 5° Taglio della coscia.
- 6° Culatta, migliore pezzo per bollito.
- 7° Taglio della culatta.
- 8° Lonza o lombata nel rognone, migliore pezzo per arrosto.
- 9° Taglio della lonza.
10. Costolette (*carré*).
11. Taglio delle costole.
12. Collo, taglio, cioè pezzo ordinario.
13. Testa, ottimo bollito.
14. Cervella.
15. Taglio del collo.
16. Pettrina o tenerume (*tendron*); ottimo per lessato ed intingolo.
17. Tendine (*tendon*).
18. Spalla tagliata in due.
19. Costoletta tagliata a parte.
20. Noce piccata o lardata.
21. Rognone staccato dalla lonza.

TAVOLA QUINTA. — *Taglio del pesce.*



- 1° Rana forbita per farla arrostitire ed in salsa.
- 2° Taglio d'una trota o di qualunque pesce cotto per servire a tavola.
- 3° Filetto d'un pesce cessellato di tartufi neri.
- 4° Costolette di tonno.
- 5° Filetto di pesce al naturale.
- 6° Rombo o pesce di mare cotto e tagliato per servire a tavola.
- 7° Taglio d'un'anguilla.
- 8° Piatto col pesce tagliato, guernito da una parte di patate e dall'altra da servirsi col piatto ben netto.



BOLLETTINO EBDOMADARIO DEI MERCATI

dal 17 al 23 giugno 1861.

N° d'ordine	MERCATI		QUANTITÀ		PREZZI		PREZZO medio	CONFRONTO colla settimana preced ^{ta}		OSSERVAZIONI		
			ESPOSTE		DA	A		aumento	ribasso			
			ETTOLITRI	MIRIA								
1	Cereali per cadun ettolitro	Frumento	2740	»	22	70	25	80	25	25	Le quantità esposte rappresentano soltanto la vendita in dettaglio, poichè il commercio all'ingrosso si fa per mezzo di campioni.	
		Segala	650	»	14	»	15	»	14	50		»
		Orzo	120	»	11	10	12	20	11	65		»
		Avena	870	»	10	50	11	40	10	85		»
		Riso	1420	»	25	65	26	85	26	25		»
2	Vino per cadun ettolitro	1 ^a qualità	2290	»	52	»	76	»	64	»	Prezzo medio per ogni misura di litri 50 in uso sul mercato L. 26 25.	
		2 ^a id.		»	52	»	50	»	41	»		
3	Burro per cadun chilog ^a	1 ^a qualità	»	1650	»	1	95	»	2	10	»	
		2 ^a id.			»	1	60	»	1	90		»
4	Pollame per caduno	Polli N° 9500	»	»	»	65	»	1	75	»	»	
		Capponi 500	»	»	»	1	50	»	1	75		»
		Oche 45	»	»	»	5	»	5	50	»		»
		Anitre 2638	»	»	»	1	25	»	1	75		»
		Gallid'India (Dindo) 2560	»	»	»	2	30	»	4	50		»
5	Pescheria fresca per cadun chilog ^a	Tonno e Trota	»	»	40	»	5	50	»	4	Le quantità indicate rappresentano soltanto i generi esposti in vendita sul mercato generale in piazza Emanuel Filiberto.	
		Anguilla e Tinca	»	»	120	»	1	20	»	1		85
		Lampreda	»	»	»	»	»	»	»	»		»
		Barbo e Luccio	»	»	55	»	1	45	»	1		60
6	Ortaggi per cadun miriag ^a	Patate	»	»	2100	»	1	40	»	1	90	»
		Rape	»	»	700	»	1	90	»	2	»	
		Cavoli	»	»	800	»	1	60	»	1	80	
7	Frutta per cadun miriag ^a	Castagne biscotte	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
		Id. bianche	»	»	»	»	»	»	»	»		
		Pere	»	»	50	»	2	25	»	5		25
		Ciliegie	»	»	2500	»	1	50	»	2		30
8	Legna per cadun miriag ^a	Quercia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
		Noce e Faggio	»	»	12342	»	»	»	»	»		»
		Ontano e Pioppo	»	»	»	»	»	»	»	»		»
9	Carbone per cadun miriag ^a	1 ^a qualità	»	5678	»	1	15	»	1	25	»	
		2 ^a id.			»	»	75	»	»	80		»
10	Foraggi per cadun miriag ^a	Fieno	»	»	9000	»	»	»	»	»	»	
		Paglia	»	»	8500	»	»	»	»	»		
PREZZI DEL PANE E DELLA CARNE												
11	Pane per cadun chilog ^a	Grissini	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
		Fino	»	»	»	»	»	»	»	»		
		Casalingo	»	»	»	»	»	»	»	»		
12	Carne per cadun chilog ^a	Sanato	»	»	1	20	»	1	50	»	Ai macelli municipali sulla piazza Emanuel Filiberto, casa della Città, in via Provvidenza, casa Rora, ed in via dell'Accademia Albertina, casa Casana, si vende la Carne di Vitello a L. 1 il cadun chilogrammo.	
		Vitello	»	»	1	10	»	1	20	»		
		Bue	»	»	1	»	»	1	10	»		
		Moggia	»	»	»	»	»	»	»	»		
		Soriana	»	»	»	»	»	»	»	»		
		Montone	»	»	»	»	»	»	»	»		
Agnello	»	»	»	»	»	»	»	»				

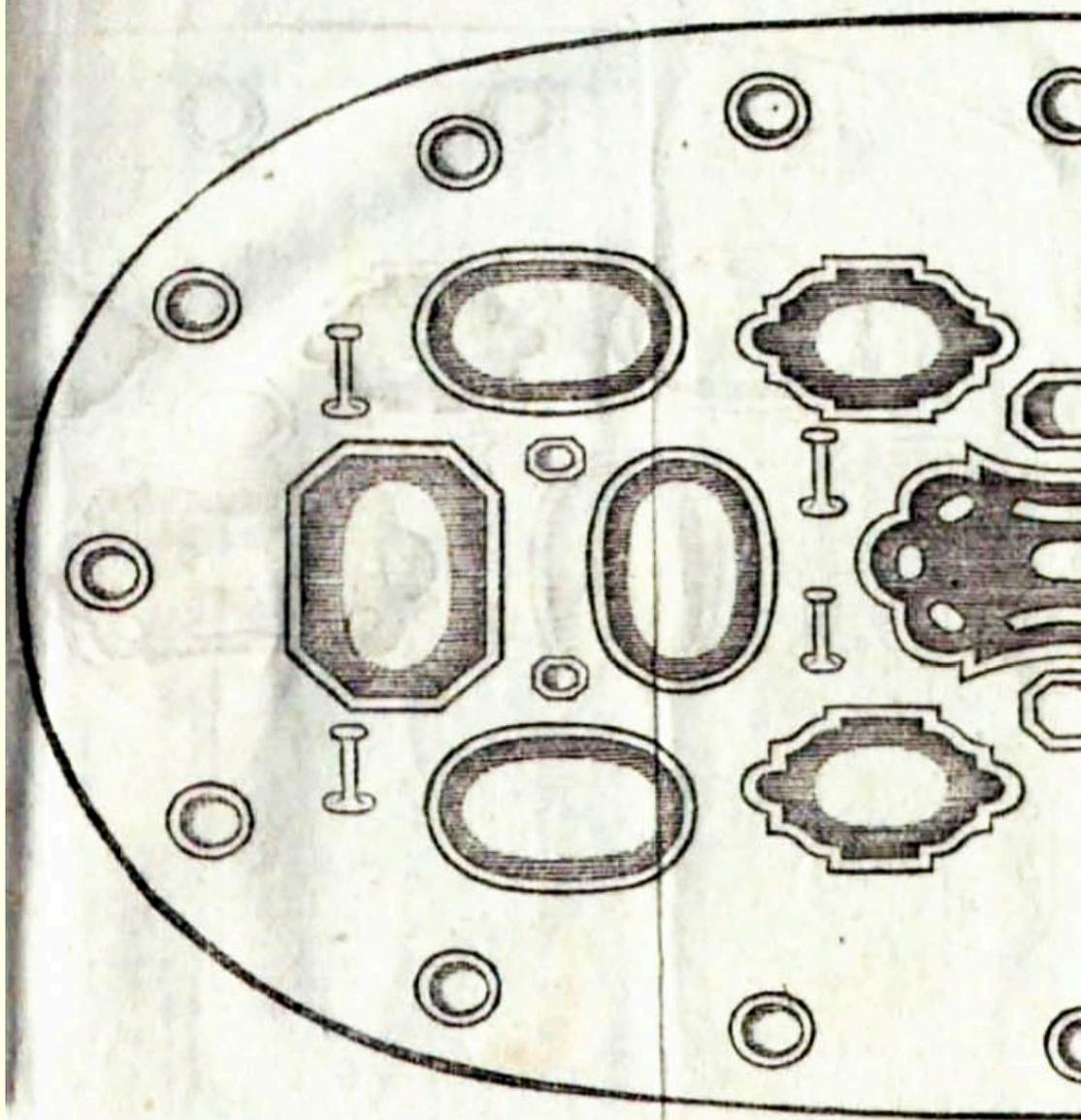
L'Ispettore Municipale

V. IL SINDACO

Tip. BOTTA.

Bollettino ebdomadario dei mercati del 1861:
era il resoconto dei prezzi dei generi di prima necessità
pubblicato dalla Città di Torino, compilato dalla Polizia Municipale.

TAVOLA DI 16. COPERTI S



PRIMO SERVIZIO.

Sur-tout pel mezzo.

2 Grossi *Entrées*.

Di un Pollo d'India in *tortue*.

Di un Capone all' Imperiale.

4 Mezzani *Entrées*.

Di tre Petucchi in *Damier*.

Di tre Becacce alla Greca.

Di tre Piccioni all' *au laur nouvelle*.

Di tre Pullastri in fantasia.

2 Zuppe.

1 *Jullienne*, con le Punte di Sparagi.

1 *Precisè*.

2 Rilievi delle Zuppe.

1 Longia al *maître d'Hotel*.

1 *Gigot*, ossia Coscia all' Inglese.

4 *Hours d'œuvres*.

1 Di Pasticciotti alla *bestemelle*.

1 Di Saugugnacci alla Spagnuola.

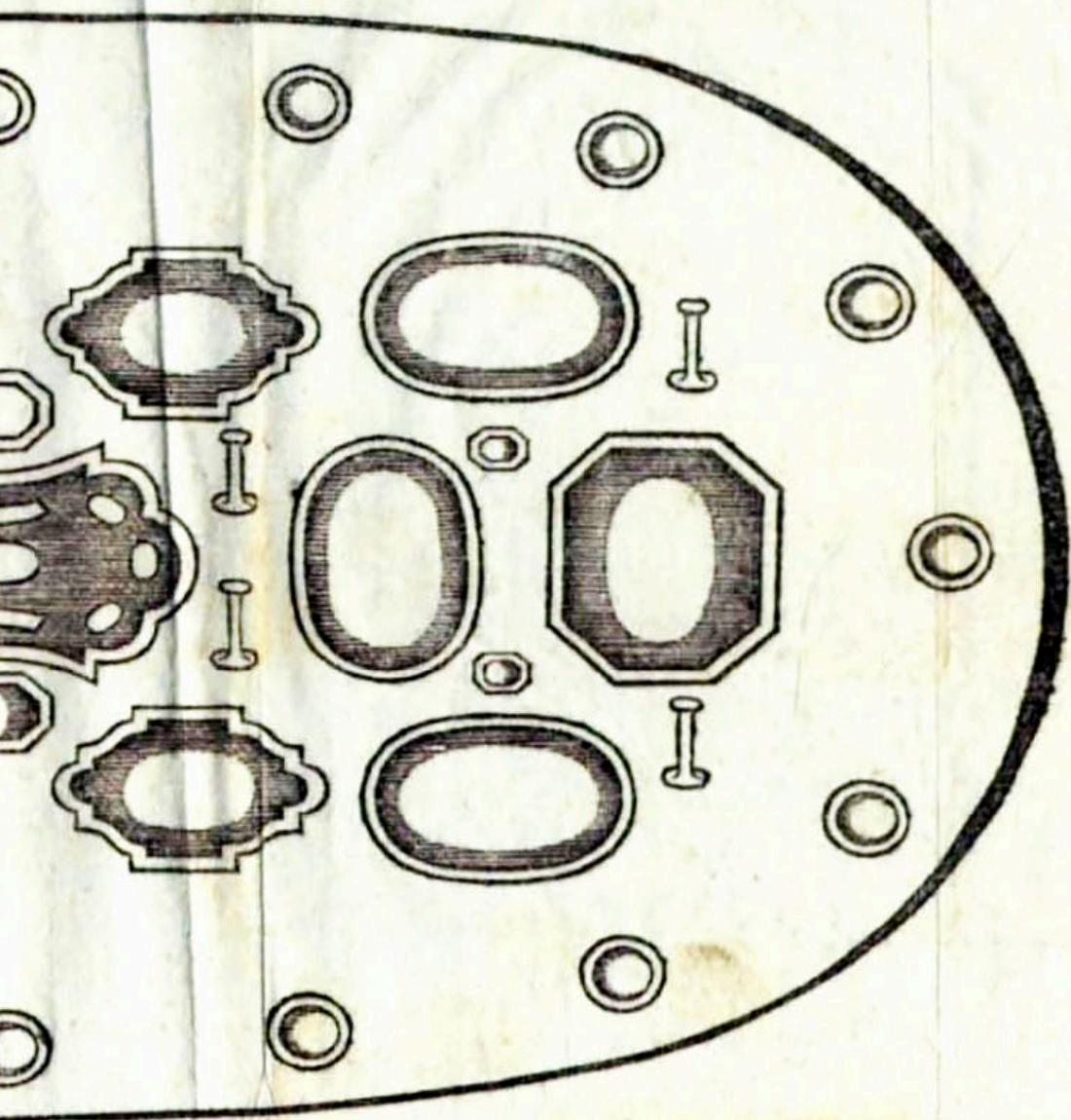
1 Di Rosolate alla Savojarda.

1 Di Filetti dorati alla Moscovita.

2 Salsiere.

Consigli per rimbandire la tavola in: *"Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto e perfezione"* di Pietro Agnelli di S.Margarita - 1815

SERVITA A 13. PER CENA.



SECONDO SERVIZIO.

- 1 Prescutto panato.
- 1 Pasticcio alla perigord.
- 1 Gâteau morbide.
- 1 Spigo di Pernici.
- 4 Arrosti.
- 1 Fagiano guernito d'Ortolani.
- 1 Di due Pernici.
- 1 Groupe, ossia 1 due Quarti di dietro di
Agnello alla Crema.
- 1 Lonza di Viscello piccata.

4 Entremets.

- 1 Di Pasta sfogliata.
- 1 Di Pasta d'Amandole.
- 1 Di Carcioffi
- 1 Salsa mista
- 2 Piccole Insalate al fuoco delle Salsittr.
- 1 Cappon di Galera.
- 1 Di Cavolfiori.

TURIN, 30 OCTOBRE 1898

MENÙ

Consommé en tasses

Sandwichs variés et petits pâtés à la Duchesse

Carne de saumon de la Loire, sauce tartare

Jambon de Gratz à la gelée

Grande pièce garnie de poulardes à la Louis XV

Pâté de foie-gras de Strasbourg

Filet de bœuf rôti - Salade à l'Italienne

Gâteau Breton, sauce Madère

Corbeille de pâtisserie à la Florentine



VINS

Castel Blattubo

Château Léoville

Champagne Doyen



Menù di un pranzo ufficiale del 1898 a Torino