



T E A

La fontana: adoperate soltanto la punta delle dita.



F O R

La prima piega.



T W O

Le sfogliatine pronte per andare nel forno.



Con due cucchiaini metete la pasta a piccole dosi sulla lastra del forno.



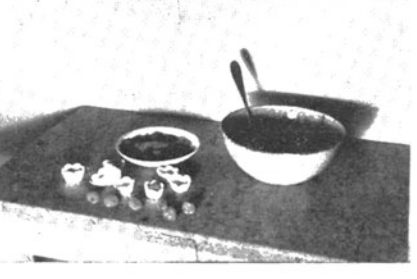
Gli «Choux» gonfiati dopo la cottura.



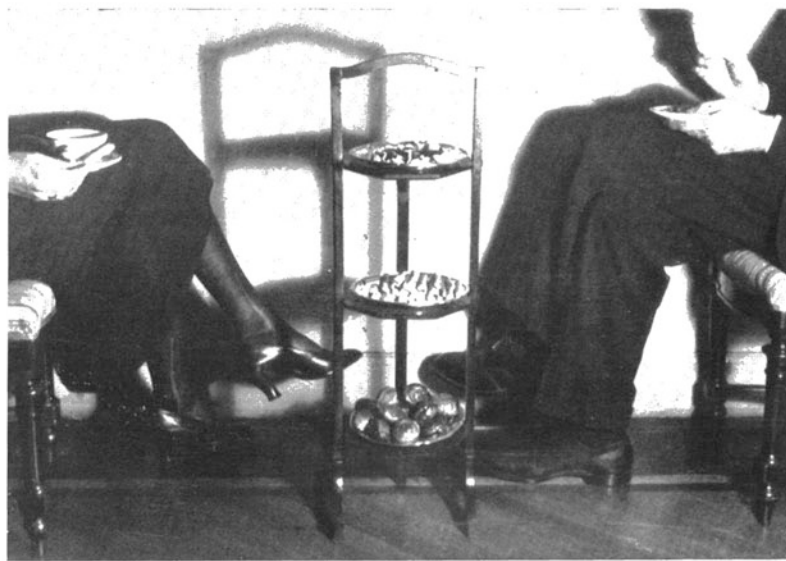
L'operazione della riempitura.



La rapida incaramellatura.



I cioccolatini involtolati nella cioccolata.



Vi capiterà di dover ridurre alle proporzioni minime un thé che vorreste estremamente elegante pur con un numero minimo di invitati. Concentrate tutte le vostre forze su tre piatti: uno di salati, uno di dolci, uno di dolcini, come in questo terzetto d'esempio.

SFOGLIATINE DI FORMAGGIO.

Non spaventatevi: della pasta sfoglia qui non c'è che il principio tecnico e il risultato finale; non le difficoltà, i pericoli. Anche i più inesperti, possono subito arrivare al miracoloso effetto della stratificazione della pasta.

In 200 gr. di farina preparata a fontana stemperate con la punta delle dita a poco per volta 125 gr. di burro freddo ma lavorato prima ben bene in un angolo di tovagliolo. Sciogliete 5 gr. di sale in pochissima acqua che metterete pure all'inizio del lavoro nella fontana. Se vi piace, anche un po' di pepe di Caienna o senape inglese. Lavorate pochissimo la pasta e lasciatela in riposo per un quarto d'ora.

Intanto grattate 70 gr. di parmigiano. Prendete la pasta (che non deve essere risultata troppo dura) e stendetela in un rettangolo molto regolare di circa cm. 45x20. Dividete il formaggio in otto mucchietti uguali. Stendete sul terzo centrale della pasta una di queste quantità. Piegare sopra un terzo laterale e fissate premendo leggermente col matterello. Ancora nel centro una parte di formaggio. Ancora piegate l'altro terzo laterale, e ancora un colpo di matterello. Stendete allora la pasta nell'altro senso, e ripetete quest'operazione quattro volte, avendo così esaurito tutto il formaggio.

Dividete allora la pasta in due. Stendete ciascuna parte in una striscia larga 12 cm. circa e grossa 2 mm. Tagliatela con un coltello a bastoncini di un cm. circa di larghezza. Spennellateli di latte leggermente, e metiteli sulla lastra del forno, dove cuoceranno a calore moderato per un quarto d'ora circa, senza che abbiano il tempo di prendere un colore troppo scuro.

CHOUX CARAMELLATI.

Mettete al fuoco 200 gr. d'acqua, con sale, due cucchiaini di zucchero, 75 gr. di burro e una fettina di scorza di limone. Quando bolle, togliete dal fuoco e gettate di colpo 125 gr. di farina. Mescolate violentemente e quando la pasta sarà liscia rimettetela al fuoco lento sbattendola sempre, finchè la vedrete ben staccarsi dalla casseruola. Allora toglietela dal fuoco, lasciatela intiepidirsi un momento: aggiungetevi, uno per volta, quattro uova, e levate la scorza di limone. Più la sbatterete, meglio sarà.

Con due cucchiaini mettete la pasta a piccole dosi sulla lastra del forno, un po' distanti, e cuocete a forno non troppo caldo per venti minuti circa.

Fate una crema con due cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di farina, due rossi d'uovo e un bicchiere di latte. Riempitene gli choux per mezzo di una siringa o di una tasca di tela (in mancanza di queste, potete anche praticare agli choux un piccolo taglio con la forbice e introdurre la crema con la punta di un cucchiaino). Caramellate un etto circa di zucchero bagnato di qualche cucchiaino d'acqua e con un pizzico di cremor di tartaro. Con due dita prendete un choux alla volta e immergetelo rapidamente nello zucchero badando di non scottarvi. Man mano appoggiateli a raffreddare sulla lastra di marmo imburata.

CIOCCOLATINI QUATTROVA SENZA CIOCCOLATA.

Qui non vi darò dosi. Sono cioccolatini nati senza dosi in un momento d'ispirazione felice, e ogni volta che ho voluto rifarli mi sono sembrati

sempre una creazione nuova. A voi la gloria di ricrearli col vostro genio e la vostra fantasia.

Vi manca la cioccolata e volete dei cioccolatini. Prendete qualche cucchiaino di cacao amaro che non vi può mancar mai. Dovete raddolcirlo e non avete zucchero a velo? Meglio ancora: fate sciogliere al fuoco qualche cucchiaino di zucchero comune con un po' d'acqua e l'immane cremor di tartaro. Non lasciatelo colorire, ma toglietelo dal fuoco un momento immediatamente prima, al punto circa del fondant. Sbattetelo allora forte con un cucchiaino, schiacciandolo contro la casseruola, e lo vedrete imbiancarsi. Versatelo allora nel cacao che avete intanto stemperato con del burro e un po' di liquore. Sbattetelo molto tutto quest'impasto, e mettetelo a gelare. Dopo poco tempo, per l'azione del burro e dello zucchero cotto, la pasta si sarà talmente rassodata, che potrete, con delle mani molto fredde, foggiane delle palline, che passerete (questa volta sì) in cioccolata grattata.

E. V. QUATTROVA



ORTO, GIARDINO, FRUTTETO IN MARZO

	LAVORI DA INIZIARE	LAVORI DA CONTINUARE	PARTICOLARITÀ DEL MESE	NOTE GENERALI
FRUTTETO GIARDINO ORTO	<p>Si iniziano le semine primaverili: carote, carciofi, cipolle, cavoli, piselli, fave, lattughe, prezzemolo, spinaci. Sottovetro: zucche, meloni, cetrioli, pomodori, melanzane, peperoni ecc.</p> <p>Si trapiantano: cavoli, cavoli cappucci, fragole, cipolle, poponi, cetrioli, zucche, pomodori ecc.</p> <p>Se il tempo si mantiene secco si piantano le patate e le zampe di asparagi.</p>	<p>Si lavora il terreno per preparare nuovi spazi e si concimano per poter effettuare una buona e costante rotazione.</p>	<p>D'ora innanzi si seminano ogni 15 giorni tutti quegli ortaggi i cui prodotti si vogliono sempre freschi, piselli, lattughe, ravanelli, asparagi.</p>	<p>Il Marzo è con l'Aprile il migliore mese per le semine e i trapianti.</p>
	<p>Si semina il prato nel terreno già lavorato, concimato e riposato da qualche tempo.</p> <p>Si seminano in cassette o sul posto annuali che serviranno per il cambio nelle aiuole mano a mano che sfioriscono.</p> <p>Si piantano tuberi di dalie e bulbi a fioritura estiva.</p> <p>Si piantano vivaci perenni, e si estirpano i vecchi ceppi, si dividono e si ripiantano.</p> <p>Si comincia la piantagione delle conifere e di sempreverdi e di quegli arbusti che in climi troppo freddi non si è avuto tempo di piantare in autunno.</p> <p>Si potano alla fine del mese conifere e sempreverdi.</p>	<p>Si potano mano a mano che sfioriscono arbusti a fioritura precoce come hamamelis, forsythia, jasminum nudiflorum, amigdalus ecc. cioè quelli che emettono i fiori sui rami dell'annata precedente.</p> <p>Terminare la concimazione e la lavorazione del terreno nei futuri roseti.</p> <p>Si potano rose e si piantano nuovi esemplari.</p> <p>Dopo la potatura si dà al terreno un po' di concime.</p> <p>Si trapiantano talee di garofani che si erano messi ad abbarbicare in sabbia in autunno.</p> <p>Si fanno talee di crisantemi e si piantano in cassone freddo.</p>	<p>Incominciare e provvedere in climi caldi i mezzi di innaffiamento per mantenere i prati verdi e curati.</p> <p>Appena le essenze sono cresciute dopo la semina fare la falciatura se il terreno è bene asciutto e si rulla. Così ogni 15 giorni.</p> <p>Nell'Alta Italia si possono cominciare a portare sulle terrazze le piante. Si rinvasano e si puliscono i vasi.</p>	<p>Osservare attentamente la stagione e togliere i ripari invernali quando la primavera è bene inoltrata.</p> <p>Nel giardino già ci sono i primi risultati delle piantagioni autunnali, alcune bulbose, fresie, narcisi, iris, ranuncoli e molti annuali.</p>
	<p>Riparare dai venti alberi da frutto in piena fioritura, come ciliegi e pruni, peschi e albicocchi a spalliera.</p> <p>Fare margotte di fichi, vite, cogogni, meli, lamponi ecc.</p> <p>Seminare i semi stratificati.</p> <p>Fare innesti sui ciliegi, albicocchi, noci, olivi, mandorli, peri, meli in modo che la vegetazione della marza sia sempre in ritardo su quella del soggetto, quando cioè questo presenti abbondanza di linfa.</p> <p>Fare seguire all'innesto una zappettatura superficiale.</p> <p>Dividere i cespi di lampone.</p> <p>Piantare nuovi alberi.</p>	<p>Potare gli alberi da frutto come fichi, viti, peschi, albicocchi, ecc.</p> <p>Palizzare gli alberi, e lavorare la terra superficialmente coprendola con uno strato di paglia per non fare prosciugare il terreno.</p>	<p>Praticare l'incisione anulare sui soggetti troppo vigorosi.</p> <p>Passare sui tronchi di soggetti delicati un bagno di latte di calce.</p>	<p>Visitare i magazzini e il frutteto sorvegliando che dovunque l'equilibrio fra il prorompere della nuova vegetazione e l'afflusso regolare di linfa non sia disturbato da freddi e gelate tardive.</p>