

Vrilles de vigne. — Ce Hors-d'œuvre se fait à l'époque où les vrilles sont très tendres, c'est-à-dire de juillet à août ; elles doivent être aussi fraîchement cueillies que possible.

Les tenir dans l'eau glacée pendant un quart d'heure ; puis, les égoutter, les plonger dans un poêlon d'eau bouillante salée et leur donner 5 minutes d'ébullition.

Ensuite les égoutter à fond et les mettre aussitôt dans une terrine avec, par 250 grammes de vrilles : 15 grammes de feuilles d'estragon, et un bouquet de 4 feuilles de cassissier. Couvrir de vinaigre bouillant ; laisser macérer au frais pendant 4 ou 5 jours et servir avec accompagnement de marinade.

Zampino. — Est une spécialité de la charcuterie italienne.

Après avoir fait tremper le Zampino pendant quelques heures, gratter la couenne ; le piquer à la grosse aiguille, l'emballer dans un linge, le ficeler et le mettre en casserole longue. Couvrir d'eau froide, faire prendre l'ébullition et tenir ensuite en frémissement à peine visible.

Compter une bonne heure de pochage par kilo.

Le détailler, quand il est bien froid, en tranches excessivement minces, et dresser avec bordure de persil frisé.

