

270. GERMANO OSSIA ANATRA SELVATICA I

Quando comperate un germano (*Anas boscas*) in mercato, apritegli il becco per osservare la lingua. Se la trovate molto risecchita dite pure che l'animale è morto da lunga data e allora annusatelo per accertarvi che non puzzi.

Alcuni suggeriscono di lavare questi uccelli coll'aceto prima di cuocerli, oppure di scottarli nell'acqua per toglier loro il selvatico; ma siccome quel puzzo disgustoso, se troppo forte, risiede principalmente nella glandola urupigiale, io ritengo che basti il recider questa. Essa trovasi all'estremità del codrione, volgarmente chiamato stizza, e racchiude un umore giallastro e vischioso, abbondante negli uccelli acquatici col quale essi spalmansi le penne per renderle impermeabili. Vuotate il germano serbando il fegatino, il cuore e la cipolla; levategli la testa, e la pelle del collo, dopo averla aperta per estrarne le vertebre, ripiegate la sul petto dell'animale. A questi uccelli, quando si fanno in umido, si addice un contorno di cavolo nero o di lenticchie intere; in ogni modo, si adoperi l'uno o l'altro, preparate un soffritto nella seguente maniera: Se il germano pesa circa un chilogrammo tritate fine col coltello grammi 30 di prosciutto grasso e magro insieme con tutti gli odori, cioè sedano, prezzemolo, carota e un quarto di una grossa cipolla; mettete ogni cosa insieme con dell'olio in una cazzaruola e sopra al battuto adagiate il germano, condendolo con sale e pepe. Fatelo prender colore da tutte le parti e poi aggiungete acqua per tirarlo a cottura.

Cuocete nell'acqua il contorno di cavolo nero o di lenticchie e, sia l'uno o l'altro, rifatelo nel suddetto intinto: assaggiatelo per aggiungervi, se occorre, un pezzetto di burro, che lo renda più grato e saporito, e unitelo al germano quando lo mandate in tavola. Il cavolo tagliatelo all'ingrosso e conditelo pure con sale e pepe.