

caraffa passandolo da un colino. A parte sbucciate la pesca, tagliatela a dadini, mettetela in una tazza e conditela con il succo di limone e lo zucchero. Lasciatela in infusione fino a quando il tè è freddo, poi versatela nella caraffa e mettetela in frigorifero per circa due ore.

#### Aspic di Arancio

Per 4 persone:

4 aranci rossi,  
1/2 limone,  
4 zollette di zucchero,  
4 cucchiaini di zucchero,

4 fogli di colla di pesce,  
1 mela delizia,  
1 banana.

Mettete la colla di pesce a bagno in una scodella di acqua fredda. Lavate gli aranci ed il limone e sfregate la scorza con le zollette di zucchero. Tagliate i frutti in due e premetene il succo, passandolo direttamente da un colino in una casseruola. Aggiungete i fogli di colla di pesce strizzati, le zollette di zucchero, lo zucchero in polvere e fate bollire il liquido per pochi minuti. Lasciatelo raffreddare, poi tagliate la mela e la banana a dadini ed aggiungeteli all'arancio. Versate tutto in una insalatiera, o uno stampo, bagnati d'acqua e mettetela la gelatina in frigorifero per tre ore. Per sformarla agevolmente passate un coltello tutto in giro fra la gelatina e lo stampo, e, se necessario, tuffate un momento quest'ultimo nell'acqua bollente, quindi sformate l'aspic sul piatto da portata.

#### Aperitivo all'Ananas

3/4 succo di ananas in scatole,                      seltz,  
1/4 gin,    ghiaccio tritato.

Riempite il mescolatore fino a metà di ghiaccio tritato, aggiungete l'ananas ed il gin, agitate pochi minuti e versate l'aperitivo in un bicchiere alto da bibita. Aggiungete uno schizzo di seltz e servite con cannuccia.

#### Dry Martini

1/3 vermouth Martini dry,                                      1 scorzetta di limone,  
2/3 gin,    ghiaccio tritato.

Riempite il mescolatore fino a metà di ghiaccio tritato, aggiungete il vermouth ed il gin, agitate per qualche minuto, poi versate l'aperitivo in un bicchiere ed aggiungete la scorzetta di limone.

#### Negroni

1/3 gin,    seltz,  
1/3 bitter Campari,    1 scorzetta di limone,  
1/3 vermouth rosso,    1 cubetto di ghiaccio.

Versate il gin, il bitter ed il vermouth nel mescolatore ed agitate per qualche minuto. Versate il cocktail nel bicchiere, aggiungete uno spruzzo di seltz ed il cubetto di ghiaccio, strizzate la scorzetta di limone e servite.

#### Bronx Cocktail

1/3 gin,    1/3 succo di arancio,  
1/6 vermouth Martini dry,                                      ghiaccio tritato.  
1/6 vermouth rosso,

Riempite il mescolatore fino a metà di ghiaccio tritato, aggiungete il gin, le due qualità di vermouth ed il succo di arancio ed agitate. Servite nei bicchieri.

- Carne cruda e pesce fresco: nell'apposito contenitore sotto il « freezer ».
- Carne e pesce cucinati: sul primo ripiano in alto, insieme alle bottiglie di latte.
- Dolci e gelatine: sul secondo ripiano.
- Minestre e brodi: sul terzo ripiano.
- Formaggi - salumi - scatolami: sull'ultimo ripiano in vetro che serve da copertura al contenitore della frutta e della verdura.
- Frutta e verdura: nell'apposito contenitore in basso del frigo.
- Burro e formaggio, uova e bottiglie: negli appositi balconcini nella controporta.

Per maggiori dettagli Vi preghiamo di consultare l'apposito libretto d'istruzioni della Zoppas.

Il « freezer » deve essere sbrinato regolarmente: d'inverno ogni 15 giorni e d'estate ogni settimana per avere un ciclo di circolazione regolare d'aria fredda all'interno del frigorifero.

In ogni caso, quando si vede che intorno al « freezer » si forma uno strato di brina di 1/2 centimetro di spessore occorre assolutamente fare lo sbrinamento.

L'aumento dell'involucro di brina attorno al « freezer » diminuisce il rendimento del frigorifero, aumentando inutilmente il consumo di corrente.

Si consiglia perciò di leggere attentamente l'apposito libretto di istruzioni che la Zoppas unisce a tutti i suoi frigoriferi.