

Ricetta n. 1 : Brodo

Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai. Se poi, invece di un buon brodo preferiste un buon lessò, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi. È noto pur anche che le ossa spugnose danno sapore e fragranza al brodo; ma il brodo di ossa non è nutriente. In Toscana è uso quasi generale di dare odore al brodo con un mazzettino di erbe aromatiche. Lo si compone non con le foglie che si disfarebbero, ma coi gambi del sedano, della carota, del prezzemolo e del basilico, il tutto in piccolissime proporzioni. Alcuni aggiungono una sfoglia di cipolla arrostita sulla brace; ma questa essendo ventosa non fa per tutti gli stomaci. Se poi vi piacesse di colorire il brodo all'uso francese, non avete altro a fare che mettere dello zucchero al fuoco, e quando esso avrà preso il color bruno, diluirlo con acqua fresca. Si fa bollire per iscioglierlo completamente e si conserva in bottiglia. Per serbare il brodo da un giorno all'altro durante i calori estivi fategli alzare il bollore sera e mattina. La schiuma della pentola è il prodotto di due sostanze: dell'albumina superficiale della carne che si coagula col calore e si unisce all'ematosina, materia colorante del sangue. Le pentole di terra essendo poco conduttrici del calorico sono da preferirsi a quelle di ferro o di rame, perché meglio si possono regolare col fuoco, fatta eccezione forse per le pentole in ghisa smaltata, di fabbrica inglese, con la valvola in mezzo al coperchio. Si è sempre creduto che il brodo fosse un ottimo ed omogeneo nutrimento atto a dar vigore alle forze; ma ora i medici spacciano che il brodo non nutrisce e serve più che ad altro a promuovere nello stomaco i sughi gastrici. Io, non essendo giudice competente in tal materia, lascerò ad essi la responsabilità di questa nuova teoria che ha tutta l'apparenza di ripugnare al buon senso.

Ricetta n. 18: Minestra paradiso

È una minestra sostanziosa e delicata. Ma il Paradiso, fosse pure quello di Maometto, non ci ha nulla a che fare. Montate sode quattro chiare d'uovo, incorporateci i rossi, poi versateci quattro cucchiariate non tanto colme di pangrattato, altrettanto di parmigiano grattato e l'odore della noce moscata. Mescolate adagino onde il composto resti soffice e gettatelo nel brodo bollente a cucchiaini. Fatelo bollire per sette od otto minuti e servitelo.

Potrà bastare per sei persone.

Ricetta n. 573: Biscotti della salute

Farina, grammi 350.

Zucchero rosso, grammi 100.

Burro, grammi 50.

Cremor di tartaro, grammi 10.

Bicarbonato di soda, grammi 5.

Uova, n. 2.

Odore di zucchero vanigliato.

Latte, quanto basta.

Mescolate lo zucchero alla farina, fate a questa una buca per porvi il resto e intridetela con l'aggiunta di un poco di latte per ottenere una pasta alquanto morbida, a cui darete la forma cilindrica un po' stacciata e lunga mezzo metro.

Per cuocerla al forno o al forno da campagna ungete una teglia col burro, e questo bastone perché possa entrarvi, dividetelo in due pezzi, tenendoli discosti poiché gonfiano molto. Il giorno appresso, tagliateli in forma di biscotti, di cui ne otterrete una trentina, e tostateli.

Pellegrino Artusi commenta:

State allegri, dunque, ché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Mathusalem. Infatti io, che ne mangio spesso, se qualche indiscreto, vedendomi arzillo più che non comporterebbe la mia grave età mi dimanda quanti anni ho, rispondo che ho gli anni di Mathusalem, figliuolo di Enoch.

Ricetta n. 693: Latte alla portoghese

Latte, un litro. Zucchero, grammi 100. Rossi d'uovo, n. 8 e due chiare. Odore di vainiglia, o di coriandoli, o di caffè, che sono quelli che più si addicono. Se preferite quest'ultimo, macinate diversi chicchi di caffè tostato; se aggradite l'odore de' coriandoli, che è grato quanto quello di vainiglia, soppestatene un pizzico e, tanto l'uno che gli altri, metteteli a bollire nel latte che poi passerete. Se il latte non è di molta sostanza, fatelo bollire anche un'ora e un quarto. Non dimenticate mai il velo di zucchero fuso in fondo allo stampo.