

LAILA TENTONI

VITA QUOTIDIANA AL TEMPO DI ARTUSI:
ENRICO CECCONI E L'AMICO GENIALE

I carteggi epistolari marcano una netta differenza tra gli italiani contemporanei, che quasi non scrivono più, ormai assuefatti all'uso dei mezzi di comunicazione più veloci, pratici e sintetici, e gli italiani dei primi anni del Novecento, quando la rivoluzione tecnologica era ancora nella fase iniziale e il racconto in bello stile, rispettoso della grammatica e della sintassi, naturalmente per le persone acculturate, era il modo migliore per tenere aggiornate le persone care e/o stimate.

Non solo i professionisti per ragioni d'ufficio, o gli scolarizzati per ragioni di status, scrivevano lettere, ma scrivevano le signorine di buona famiglia, scrivevano i soldati al fronte, scrivevano i poeti e i mercanti, scrivevano gli emigranti e i cosiddetti "semicolti", ma scrivevano soprattutto i benestanti, ancorati a una solida educazione borghese, colti e sensibili al mantenimento delle relazioni sociali e dei rapporti con le persone che conoscevano e frequentavano.

Pellegrino Artusi era un benestante, quindi non si sottraeva alla corrispondenza, anzi le relazioni epistolari che intrattene e, nel tempo, incrementò, ebbero un peso non trascurabile nella formazione della *Scienza in Cucina*, fra le cui ragioni di un successo che pare intramontabile, va sicuramente iscritto anche il fatto di essere una opera collettiva, scritta da Artusi con gli italiani che inviavano, oltre che testimonianze di stima e affetto, suggerimenti e ricette.

È conservato in Casa Artusi, fra i documenti della biblioteca gastronomica, l'interessante carteggio¹ in arrivo da marchese, contesse, professori di vaglia, ma anche massaie e casalinghe, che costituisce un patrimonio prezioso a disposizione di studiosi e curiosi che vogliono conoscere di più non solo di Artusi, ma anche del suo tempo.

¹ Presso la Biblioteca comunale "Pellegrino Artusi" a Forlimpopoli è depositato il carteggio della corrispondenza in arrivo a Pellegrino Artusi dal 1901 al 1910 che egli, assieme ai suoi libri e ad altro carteggio, aveva lasciato in eredità al Comune della sua città natale.

In questo numero di *Documenti e Studi*, preziosa rivista che consegna sempre studi approfonditi e originali sulla nostra città, e non solo, non poteva mancare Artusi, nell'anno in cui, nonostante tutto, si continua a celebrare, in Italia e nel mondo, il bicentenario della nascita.

Così la scelta è caduta su un piccolo ma eloquente carteggio: 27 lettere scritte da Enrico Cecconi nel periodo 1900-1901 che, trascritte da Piero Camporesi, consentono di ricavare informazioni culturali, storiche, politiche e, naturalmente, gastronomiche relative alla vita quotidiana nei primi anni del secolo scorso.

Enrico Cecconi, possidente, celibe, è nato a Genova il 4 febbraio 1843 ed è morto il 14 aprile 1926 a Firenze, dove viveva in via Luigi Alamanni 31. Scrive di lui Zeffiro Ciuffoletti:

Eugenio Cecconi, grande cacciatore e pittore delicato di uccelli e di scene di caccia [...] aveva aperto uno studio a Firenze, in via degli Orti Oricellai, ed era stimato ed accolto nella migliore cerchia fiorentina. Cacciava spesso in Maremma, ospite dei Corsini, dei Collacchioni e di Eugenio Niccolini, il grande cacciatore, autore delle *Giornate di caccia*, il miglior libro di letteratura venatoria italiana. Proprio per Niccolini, anche lui amico di Artusi e amante della cucina di caccia, Cecconi eseguì un affresco nella villa di Camugliano, intitolato *Solo natura ispiratrice è l'arte*².

Occorre preliminarmente quindi inquadrare il contesto e formulare delle avvertenze.

Pellegrino Artusi ed Enrico Cecconi non rappresentano un campione equilibrato della realtà italiana e dei ceti sociali. Non vivevano in una provincia dimenticata, ma a Firenze, città conosciuta in tutto il mondo, centro culturale ed economico avanzato.

Sono benestanti in età avanzata, hanno possedimenti fondiari e hanno accumulato rilevanti risorse finanziarie. Da anni, forse da decenni, entrambi si sono ritirati dall'attività lavorativa, che opprime il resto dell'umanità, e si dedicano all'ozio, inteso nel senso oraziano, e non in quello che per noi contemporanei assume il termine.

Per i due scapoloni eleganti non si tratta assolutamente di attuare una discesa nei vicoli bui della noia e del tedio, anzi, dedicano le loro giornate ad approfondire la conoscenza, leggono i classici, non disdegnano D'Annunzio, si concedono serate all'opera per il *Rigoletto* o

² Artusi e la selvaggina in tavola, a cura di Z. Ciuffoletti, Editoriale Olimpia 2002, p. 11.

al teatro “Alhambra” per l’operetta, amano l’arte e la bellezza avendo a disposizione il tempo e i mezzi per coltivarle. Non disdegnano di sicuro quella che noi oggi chiameremmo «la dolce vita».

Aderiscono ai circoli selezionati, frequentano i salotti della buona società, una volta o due all’anno scendono alle terme, viaggiano, non rinunciano ai bagni nelle nascenti stazioni balneari e alle tradizionali battute di caccia, ma sempre il loro *aplomb* raffinato non li distanzia dal buon gusto, dalla moderazione e da un relativo distacco nella fruizione dei privilegi.

Artusi e Cecconi sono ottimamente ascrivibili, a buon diritto, ai gradini più elevati della stratificazione sociale. Gli scorci di vita quotidiana che emergono dal carteggio vanno inquadrati nello stile di vita della borghesia e della media nobiltà dell’epoca.

Dalle lettere emerge una visione assolutamente parziale della società. Per ambire a ottenere uno sguardo complessivo e, forse, più veritiero, occorrerebbe integrare il presente carteggio con alcune comparazioni. Ma un’indagine approfondita degli stili di vita e delle condizioni degli strati sociali, compito enorme, travalica i fini del presente testo.

Infine, è necessario rimarcare che è possibile, come è noto, analizzare solo il carteggio “in entrata”, ovvero le lettere che Cecconi scrive ad Artusi. Da queste si può arguire approssimativamente lo svolgimento dei fatti o dedurre il pensiero, le posizioni e gli atti espressi da Pellegrino. Non è possibile la conoscenza specifica di alcune situazioni poiché mancano le lettere “in uscita”. Manca la versione di Pellegrino.

Per ragioni di analisi si è pensato di raggruppare gli argomenti sparsi nelle varie lettere, in capitoli uniformi.

La calunnia è un venticello...

Il decoro, l’onorabilità, il buon nome, la moralità specchiata sono aspetti basilari per il mantenimento del prestigio sociale di una famiglia borghese.

Un gentiluomo cosciente dei privilegi di cui gode, deve poter essere sempre considerato un membro rispettato e influente del proprio ceto, frequentare i salotti delle contesse ed essere riverito nei *foyer* dei teatri, ma l’animo immacolato, che genera distinzione, come una medaglia a due facce, presenta il suo rovescio. Infatti è esposto al rischio di deturpazione e, da punto di forza, può, in avverse

circostanze, trasformarsi in uno stato di debolezza.

Quando qualche pasticcio inevitabilmente accade nel cuore di una famiglia, quando qualche miseria, piccola o grande, rischia di venire esposta al pubblico ludibrio, scatta perciò l'allarme rosso.

Se la cura preventiva contro il male, affidata, in genere, a governanti e fattori, non dava buon esito, di solito i benestanti benpensanti del primo Novecento, ricorrevano all'arte millenaria dell'ipocrisia.

Il problema insorto andava celato; si lavorava per nascondere la polvere sotto al tappeto. Se nemmeno l'operazione di occultamento riusciva, allora l'affare andava sminuito o negato, chiuso comunque in qualche modo, anche cedendo al ricatto.

Lo status di gentiluomo esponeva i benestanti alla cattiveria di avversari, concorrenti e rivali, mossi dal rancore, dall'invidia, o, semplicemente, dal piacere malsano di vedere il prossimo ridotto in difficoltà. Gli argomenti sui quali si condensava l'azione dei malintenzionati, nella loro miserevole sostanza, non divergevano affatto da quelli che martoriavano il resto dell'umanità e infiammavano le giornate delle lavandaie. Semplicemente venivano raccontati con parole ed espressioni più eleganti e i sentimenti che le vittime del sopruso esprimevano erano improntati più all'amarezza che al turpiloquio.

Il giorno di Natale del 1900, Cecconi trova il tempo per scrivere all'amico Artusi. A un certo punto si sfoga...

Ella ha ragione di rimproverarmi per la malinconia che ancora mi dura. Ma le confesso che in vita mia non mi era mai accaduto di trovarmi mescolato in un pasticcio così disgustoso, e vittima di ignobile intrigo ordito dai più ignobili personaggi, che si sono presi il gusto di mettermi in piazza e rendermi la favola della città, dove sino a ieri nessuno si era dovuto occupare di me³.

Cecconi è esacerbato per il fatto che gli autori dell'intrigo era gente che mangiava il suo pane, da lui trattata con affetto e carità mentre lo tradiva. Probabilmente si tratta di una donna di servizio, con complici, che peraltro egli ha già cacciato, ma che avrebbe dovuto prendere a calci dove non batte il sole. Però non ha potuto. E perché mai non ha potuto? Cecconi spiega che ha dovuto avere riguardi

non per loro ma per altri; perché se altri si è dimenticato quello che si deve al

³ Lettera 739.

proprio nome e alla propria posizione, io non ho mai voluto dimenticare di essere un gentiluomo e un galantuomo e che tutto si deve fare e sopportare per evitare pubblicità e scandali ⁴.

Sembra di capire che, nella versione del Cecconi, egli ha dovuto subire un disonore e, peggio, ha dovuto acconsentire a subire un ricatto, attuato da servi malintenzionati, propagatori di maldicenze, per tutelare il buon nome di «altri», probabilmente un «gentiluomo», disinteressato al discredito che ricadeva sul prossimo.

La vicenda, che non riusciamo a ricostruire nei particolari, doveva aver gettato un'ombra sconveniente sul buon nome del suo casato e questo Cecconi non poteva accettarlo. E la vittima, in questi casi, come poteva risolvere il guaio mentre il chiasso e il chiacchiericcio della vicenda perduravano? Con un viaggio.

La borghesia viaggiava, si prendeva una vacanza, entrava in un cono d'ombra, usciva dalla vista dei pettegoli che, di solito, hanno la memoria corta dei gatti. Cecconi infatti parte, già ai primi di dicembre, e va in Sardegna per una lunga battuta di caccia alle beccacce. E nonostante la salute malferma, tornerà a Firenze solo a metà di gennaio.

La serva, serve...

I benestanti erano abituati ad avere il personale di servizio, se lo potevano permettere e così non erano angustiati e oberati dal peso delle ordinarie, noiose, ripetitive e faticose faccende domestiche. Serviva certamente una governante e perlomeno un cuoco, o una cuoca. Se c'erano poi figli da educare e sorvegliare, e non erano ancora in età da poter essere spediti in collegio, occorreva assumere un'istitutrice.

Il problema della servitù, questo lo si sa bene da quanto scrive nell'*Autobiografia*, era ben noto anche ad Artusi che per gran tempo era incappato «in una fitta di vera canaglia e ladri da non poter riparare». Nel 1903, quando racconta la sua vita con appunti «buttati giù alla buona come cadevano dalla penna», illustra tanti sventurati casi perché «la lingua batte dove il dente duole» ma finalmente può rassicurarci che «per fortuna da lungo tempo non duole più imperocché da quattordici o quindici anni in qua di queste miserie non ho più a dolermi» ⁵.

⁴ Ivi.

⁵ P. ARTUSI, *Autobiografia*, a cura di A. Capatti, Slow Food Editore, 1999, p. 68.

Erano arrivati infatti in Piazza D'Azeglio, 25 (l'indirizzo che gli italiani impareranno a conoscere perché a quel recapito continueranno per vent'anni a ordinare il libro) i due fedeli domestici a cui, per gratitudine, Artusi lascerà i diritti d'autore del manuale di cucina: la governante, Maria Sabatini, detta *Marietta*, da Massa e Cozzile e il cuoco Francesco Ruffilli da Forlimpopoli. Il buon Pellegrino aveva in casa due lavoratori devoti e infaticabili mentre invece l'amico Cecconi stava subendo i rovesci sopra descritti. Oltretutto tal Maddalena (toscana di Terranova Bracciolini, occupata dopo aver lasciato la casa Cecconi ad accudire la moglie del fratello, rientrata a Firenze per ragioni di cuore, «imbruttita, e non ne aveva bisogno!») e tal Berardi (probabilmente romagnolo) risulta che non fossero solo la causa di tanto fastidio in casa altrui, ma che non si rassegnassero, scrive Cecconi ad Artusi, a

raggiungere l'antico scopo, di farle cioè licenziare M, la quale è anche la sola contro cui possono scatenarsi, perché contro di me non possono più nulla. Creda pure che il solo mezzo è quello di fingere di non occuparsene, e far vedere che quanto più essi perseguitano M. Lei maggiormente ne tiene conto, raddoppiandone la sua stima e la sua fiducia ⁶.

La domanda sgorga dal cuore, ma M. chi? Non certo M il mostro di Dusseldorf o M il capo dell'agente che ha licenza d'uccidere, nato dalla fantasia di Ian Fleming. Possibile che fosse proprio la cara e brava Marietta vittima di una trama ordita da coloro che Cecconi chiama «lingue maligne e velenose»? Possibile.

In ogni caso, dopo aver cacciato «la serpe in seno» la casa è vuota, disorganizzata, e Cecconi pensa di «fissare», cioè assumere, anche lui una governante e una persona, uomo o donna non importa, purché possa cucinaragli «un boccone da mangiare, quando verrà a noia andarlo a cercare fuori casa» ⁷.

Da mesi infatti pranza al «Club» e confida di essere discretamente soddisfatto delle pietanze; alla lunga però la situazione diventa insostenibile. Il 25 gennaio 1901 scrive che il mercoledì precedente aveva mangiato «ostriche alla russa, servite in conchiglie di argento senza guscio e intrise in una certa salsa» che trovò pessime, per tacere di un fagiano arrosto che addirittura rifiutò di assaggiare «da tanto che

⁶ Lettera 761.

⁷ Lettera 739.

puzzava». Il disappunto del gentiluomo buongustaio era raddoppiato dal fatto che altri soci del Club, evidentemente privi del senso del gusto, se lo erano divorato, quel fagiano!

Il problema della servitù era una priorità impellente nelle case signorili. Cecconi racconta a Pellegrino di essersi infilato in una «via crucis» inconcludente. Il personale che farebbe al caso suo dovrebbe essere affidabile, moralmente ineccepibile, instancabile, preciso, provetto, puntuale, pratico, esperto del governo di una casa e dei segreti della cucina. E se fosse donna, anche di bella presenza.

Trovare esseri umani con queste caratteristiche pregiate, allora come oggi, appare un'impresa titanica.

Per questo, demoralizzato dagli insuccessi, pressato dall'accumularsi dei problemi, e dei panni sporchi, il nostro chiede ad Artusi il permesso di poter usufruire della consulenza di Marietta, che stima tanto.

La figura della governante tuttofare dell'Artusi, che possiede una forte personalità, troneggia nella sua considerazione. Cecconi la nomina in molte lettere, cita i suoi detti, la ringrazia per le premure e le attenzioni che lei gli riserva. Una volta scrive ad Artusi di aver rinnovato la «*bavera*» che Marietta gli ha inviato per proteggerlo dal freddo. In primavera è Cecconi a inviare, tramite un giardiniere, le prime viole mammole spuntate nel suo giardino per profumare lo studio di Pellegrino, ma spera che «facciano gola anche a Marietta»⁸.

Tuttavia, sebbene sia una fuoriclasse della vita pratica, anche Marietta incontrerà difficoltà a soddisfare Cecconi.

La prima signora che la governante di Artusi gli consiglia, forse una conoscente o un'amica, non va bene «a motivo del gran rossore che aveva sparso per tutto il viso» forse attribuibile a salsedine, o a non sani «umori erpetici», e lui non avrebbe piacere di trovarsela sempre davanti agli occhi⁹.

Grazie alla dipartita per una miglior vita della signora D'Andrade, sarebbe stata disponibile una donna che Cecconi giudicava perfetta, ma si era appena fidanzata e sperava di sposarsi entro un anno. E questo bastava per mandare all'aria il progetto.

Alla fine, tra grandi dubbi, una governante, forse troppo giovane e troppo di bella presenza, viene assunta. Ma già nella lettera del 21

⁸ Lettera 747.

⁹ Lettera 741.

febbraio 1901, il giudizio sulla ragazza migliora. All'amico Pellegrino confida di non aver perso nulla nel cambio con la signora precedente, la già citata Maddalena, donna non proprio avvenente «perlomeno Lei non mi burlerà più sulla bruttezza della mia perpetua»¹⁰.

Resta da reperire il cuoco. La ricerca si trascina fino ad aprile. Stavolta il nome suggerito da Marietta incontra il consenso. Cecconi raccoglie informazioni riservate, dalle quali risulta che il tipo è un buon ragazzo, accurato e onesto, non un genio, ma... c'è sempre un ma.

Le maligne voci si riferirebbero ad un vizio che molti fiorentini hanno avuto in passato e pare abbiano ancora, e che presso di noi molti hanno in orrore, ma che a Napoli, per esempio, mi dicono che sia assai in onore¹¹.

Si tratta solo di voci, il ragazzo è stato a servizio presso altri senza ingenerare scandalo. Cecconi ritiene di non doversi formalizzare troppo. Più che l'onore poté il digiuno? Per risolvere un problema, meglio sorvolare? Non precisamente. Il Cecconi pensa di non dover cedere al pettegolezzo e, con onestà, ammette di frequentare case stimabili e stringere mani nobili

di persone che godono reputazione, a torto o ragione, di avere un debole per tal vizio in forma passiva¹².

Inoltre se il cuoco fosse alieno dal bel sesso, almeno eviterebbe di mettere incinta la cameriera come era successo in passato.

Finalmente, nella lettera del 20 aprile 1901, Cecconi informa di aver conosciuto il cuoco, il cui nome è Orlando Scatena, e di aver scoperto che, per fortuna, è particolarmente brutto. Questo gli fa sperare di non essersi messo in casa un pericoloso seduttore.

Le piccole virtù

Il fascino discreto della borghesia del primo Novecento risiede in quelle che, con Natalia Ginzburg, noi potremmo chiamare le «piccole virtù». Sono finiti i tempi dei romantici quando esplodevano le passioni, ma non è il caso di cedere a un pessimismo cosmico leopardiano. L'Italia è stata fatta, ormai, e gli italiani sono

¹⁰ Lettera 745.

¹¹ Lettera 750.

¹² Ivi.

inevitabilmente quello che sono.

Il buon borghese saluta sempre il prossimo, s'inchina alle nobildonne, cede il passo alle signore; se e quando si presenta il caso, impartisce ordini, ma senza strepiti, riprende i giovani inesperti e i servi riottosi, ma senza mortificare.

È usanza di chieder notizia in modo riservato e rispettoso sullo stato di salute di un infermo. Gentilezza, rispetto, buona educazione, senso della misura, premura nel sollevare l'animo dagli affanni quotidiani sono le regole di condotta. La forma è anche sostanza.

Si invia sempre un servo o un cameriere con un bigliettino che preannuncia una visita non concordata all'amico Pellegrino o alla contessa che tiene salotto. Cecconi ama ricevere, e spesso ama fare, le visite di cortesia, si diletta del bel conversare attorno al nulla. Ama scambiare piccoli doni.

Sempre nella già citata lettera del 25 gennaio 1901 scrive ad Artusi:

Ella mi dice che la metto in imbarazzo tutte le volte che mi prendo la piacevole libertà di offrirle qualcosa, ma io, invece, non mi trovo minimamente imbarazzato quando è Lei che offre qualcosa a me, e che gradisco moltissimo. Io non credo, come pensano e dicono i francesi, che *les petits cadeaux entretiennent l'amitié*, perché ci vuole ben altro; ma io ho sempre provato un gran piacere a dividere cogli amici, che sono in grado di apprezzarlo, quel poco di buono che mi capita di avere ¹³.

L'undici di febbraio dello stesso anno ringrazia l'amico Pellegrino duecento volte per i 200 tortellini che gli ha favorito. Tra una lezione e l'altra di tedesco Cecconi s'impegna a reperire un disegnatore, si viene così a conoscenza che Artusi, per l'imminente nuova edizione de *La Scienza in cucina*, aveva intenzione di ornare il testo con alcune vignette.

Un gentiluomo, lo dice la parola stessa, deve essere gentile e deve unire la gentilezza al senso del dovere e alla conservazione del decoro familiare. Si è già sottolineato come i borghesi non avessero remore a trattare in modo spiccio l'educazione dei figli.

Il metodo Montessori non aveva fatto ancora breccia. I rampolli, maschi o femmine, venivano spediti in collegio e i genitori si ricordavano di loro a Natale o durante le vacanze estive, o, tutt'al più, quando si ammalavano. Ma anche in questa sfortunata evenienza,

¹³ Lettera 742.

probabilmente non abbandonavano il lavoro, i viaggi in Europa o le partite di canasta. Semplicemente, almeno in questo caso, pregavano lo zio materno di controllare lo stato di salute della nipote, colpita da un attacco di tosse cattiva. E il Cecconi, gentile e responsabile, ogni giorno va a trovare la nipote a Poggio Imperiale, s'intrattiene con lei, ragguaglia sullo stato delle cose la sorella che rimane a Bologna. La conversazione della giovinetta, confida al suo amico Pellegrino, lo annoia, ma lui non pensa minimamente di sottrarsi al dovere.

Che gelida manina...

Anche la buona borghesia si ammalava. In genere campava più a lungo dei poveracci, ma non era esente da malattie che oggi ci farebbero sorridere. La costituzione fisica dei benestanti appare più delicata, cagionevole e fragile di quella dei loro servi. Ma forse si tratta di una falsa prospettiva d'analisi, in quanto nelle lettere la gente parla volentieri dei propri acciacchi. Il freddo era il nemico principale e le conseguenze, se trascurate, potevano anche essere fatali.

Dalle lettere del carteggio si apprende della tosse cattiva che opprimeva la nipote di Cecconi, ma si viene a sapere anche che pure Pellegrino era spesso vittima di «freddature» che duravano parecchio.

Nell'*Autobiografia* Artusi, che vivrà oltre 90 anni, dedica parecchie pagine a incomodi e malanni, anzi risulta proprio martoriato da malattie sin dalla tenera età e nella fanciullezza.

Anche Cecconi non scherza, un caso speciale, può vantare un record degli acciacchi. Afferma che in passato ha sofferto di febbri malariche. A dicembre 1900 è vittima di reumatismi a un piede, anche se il dolore non gli impedisce di cavalcare per otto ore di seguito. In inverno soffre il freddo, in primavera soffre gli sbalzi di temperatura ed è raffreddato in via perenne. Ma è con il caldo che si ammala seriamente e resta a letto per oltre un mese.

Non si capisce bene la natura del male che afflisse l'amico di Artusi, ma probabilmente non lo capivano nemmeno i medici del suo tempo. Si limitavano a constatare se la febbre se n'era andata al mattino e se, nel pomeriggio, aveva avuto la perfidia di tornare.

Come rimedio prescrivevano quotidiani clisteri di acido borico e Marietta, un giorno, spedita da Pellegrino ad aggiornarsi sullo stato delle cose, che gettava un'ombra inquietante sulla salute dell'amico, non poté essere ricevuta in quanto egli, proprio in quel frangente, era a

letto intento a subire quella delicata operazione. Il secondo rimedio, che i medici prescrivevano, era una dieta ferrea: un bicchiere di latte, due uova al giorno, un'ala di pollo tritata in una tazza di brodo a mezzogiorno e una minestrina di tapioca alle sei di sera ¹⁴.

Probabilmente, in questi casi, se sopravviveva al male, un cristiano finiva schiantato dalla dieta! Per fortuna Cecconi se la cavò, ma in una lettera dell'8 settembre, quando già stava meglio, dopo quattro settimane difficili, confessava di essere «in uno stato di debolezza che non credevo possibile». E ancora a fine ottobre, quando peraltro era toccato a Pellegrino di beccarsi un'influenza, non era libero del tutto dalla febbriattola.

L'amico geniale...

Enrico Cecconi, quindi, condivideva con il suo amico Pellegrino Artusi, status, passioni e interessi: entrambi benestanti, celibi ma con nipoti di cui occuparsi, angariati dal problema dei domestici, frequentatori della buona società fiorentina, studiosi di lingue straniere, amanti della caccia e del buon cibo.

Tra la fine del 1900 e nel corso dell'anno successivo, l'Artusi aveva già dato alle stampe, sempre a sue spese, la quinta edizione della *Scienza*, con rinnovata attenzione linguistica e aggiunta di ricette, arrivando alle 10.000 copie. Intanto le signore della buona borghesia e le nobildonne, ma anche casalinghe e donne di casa, da ogni parte d'Italia, lo inondano di lettere, eletto anche a salvatore dei loro matrimoni. Fioccano le lettere di plauso e ammirazione, richieste del libro, tanto da pensare alla sesta edizione, ben ulteriori 4.000 copie in un colpo solo, con l'inserimento anche di un nuovo capitolo, il cui titolo risulta assai esplicativo *La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola* sottotitolo preso in prestito da Ariosto *vedi come giudizio umano spesso erra*. (Edizione 1902).

L'amico Artusi, non era solo quel distinto signore a cui piaceva vestire elegante, con favoriti e cravattino, amante della cultura, di cui aveva dato sfortunata prova con due libri in attivo, uno sul Foscolo e l'altro sul Giusti, ma aveva un palato eccezionale e una attenzione sempre più maniacale al cibo.

Quando era nata questa ossessione non è dato sapere, si sa però che

¹⁴ Lettera 761.

sin da ragazzo amava viaggiare e conoscere le rarità, anche gastronomiche, che ciascun paese offriva. Amava anche la caccia. Lo racconta sempre nell'*Autobiografia*:

Fui preso da una vera mania per la caccia col fucile nella quale riescivi men che mediocre per due ragioni, a mio credere, la prima per mancanza di sangue freddo, la seconda perché, essendo difettoso di vista, non coglievo quasi mai l'uccello al frullo. Per questa passione ardente feci uno sproposito un giorno da perderne la salute ¹⁵.

E racconta di quella volta che arrivò con un amico alla foce del Savio, e continuamente cacciando arrivarono alla famosa Pineta di Ravenna, sino alla spiaggia dell'Adriatico. Il ritorno fu terribile appoggiato al compagno, con i piedi gonfi, arrivando a mezzanotte. Fece 50 chilometri per inseguire delle allodole e ne risentì per 15 giorni.

La caccia era pratica diffusa fra i vari ceti sociali sia in Toscana e sia in Romagna e la selvaggina è sempre stata presente nelle tavole italiane, da quelle delle teste coronate a quelle borghesi.

Anche i poveri si cibavano di cacciagione, soprattutto di piccoli uccelli che si potevano prendere anche con semplici tagliole e che ben si combinavano con la polenta che ha riempito stomaci e pance vuote di tante generazioni di contadini.

Il ricettario artusiano propone tante preparazioni con la selvaggina, a cui Zeffiro Ciuffoletti dedica interamente la pubblicazione già citata.

Nella corrispondenza fra i due buongustai il cibo assume un ruolo importante, con scambio di consigli, ricette e naturalmente di doni, fra cui: fagiuoli dalla buccia finissima, caviale preparato con le ovaie di storione del Po in Ferrara, definite una ghiottoneria luculliana.

Anche Ceconi non disdegnava cingere un grembiule in cucina e provare e riprovare fino al raggiungimento di un risultato pienamente appagante e si sente onorato, confessa di essere cresciuto un palmo quando una autorità riconosciuta come l'amico Artusi gli scrive che fra le cinque ricette provate per la confettura di rose, la migliore era sicuramente la sua.

Di Artusi nemmeno a parlarne: nessuna ricetta (a parte una, ma si giustifica: era finita la stagione delle pesche e la nuova ristampa incalzava) entra nel manuale se non si dichiara soddisfatto, dopo averla provata, eventualmente riprovata, in cucina con il cuoco Francesco.

¹⁵ ARTUSI, *Autobiografia*, cit., p. 12.

Si dirà che io sono armato della virtù dell'asino, la pazienza, quando si sappia che dopo quattro prove non riuscite, ho finalmente potuto alla quinta e alla sesta, cuocere bene un cappone in vescica ¹⁶.

Anche il *cacimperio* di cui disquisiscono, rappresenta per Artusi una delle ricette più complicate. Cecconi chiede consigli, lo aggiorna delle sue prove in cucina, gli manda le sue preparazioni da assaggiare e offre preziosi suggerimenti per il manuale.

Dopo aver ricevuto un vasetto di *Conserva di azzeruole* da assaggiare, Artusi ne inserisce la ricetta nella sesta edizione del 1902. Così come quella della *Conserva di rose*, dove Cecconi dà il meglio di se stesso (la cerca nella *Cuciniera Genovese*, rammentando che a Genova si faceva) e guida l'amico nella ricerca della ricetta perfetta.

Scriva Alberto Capatti:

Finalmente, la conserva di rose si rivela una strategia mondana in cui la delicatezza d'animo di chi si è accinto a tale impresa e il corteggiamento delle signore, fanno tutt'uno, approfondendo, con il dono e la gratitudine, affinità e corrispondenze. Le prove per realizzarla si rivelano al gusto un gioco colto e sottile. I mesi si succedono, arriva a dicembre e, in casa Artusi, son giunte le bozze della nuova edizione de *La Scienza in cucina*. Con il nuovo anno, Enrico Cecconi si ritrova sotto gli occhi, stampata, la nuova ricetta n. 662 (Conserva di Rose) scoprendo i versi di Ludovico Ariosto, quindi il ricordo della «buona e vecchia signora» di cui il sig. Artusi gli aveva parlato, ed infine quelle «rose dette maggesi» che il suo giardiniere gli recherà a maggio. Per i vasetti del 1902 ¹⁷.

Artusi continuerà instancabilmente a curare le nuove edizioni della *Scienza*, fino alla quindicesima che uscirà postuma nel 1911, e che, punto di approdo (e di ripartenza) di antiche tradizioni aristocratiche, borghesi e popolari, continua ancora oggi a essere fonte di suggerimenti e consigli, mentre il buon Cecconi, che gli sopravvive una quindicina d'anni, avrà continuato a pensare al suo amico geniale, pratico della nobile arte della cucina, almeno una volta l'anno, nel mese di maggio, quando le rose si riaprono alla vita.

¹⁶ Ricetta n. 367.

¹⁷ A. CAPATTI (a cura di), *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, BUR Deluxe Rizzoli, 2020, p. 861.

APPENDICE

FRAMMENTI DI CORRISPONDENZA

La sera del 25 dicembre 1900 dalla Sardegna e precisamente da Nuchis¹⁸, parte una lettera indirizzata al «pregiatissimo sig. Artusi» da parte del suo amico Enrico Cecconi il quale scrive:

Con molto piacere ho avuto qui la sua lettera ieri sera, al ritorno da una escursione di otto giorni, e con altrettanto piacere sento che gode buona salute, benché mi si scriva da altri che costì avete avuto dei tempi cattivi ed umidi. Qui non abbiamo ancora sentito il freddo, e questa è la ragione per cui non si trovano beccacce. Sotto questo rapporto la mia ultima escursione non è stata fortunata. Però ho constatato con piacere che le febbri reumatiche non mi avevano troppo indebolito, e che il mio piede è guarito del tutto. Infatti in questi 8 giorni ho fatto la gita di andata e ritorno impiegando otto ore a cavallo, e cacciando sempre gli altri sei giorni. Oggi mi riposo e domani farò i preparativi di partenza, dovendoci dopodomani mattina trasportare in altra località per un'ultima cacciata, che durerà più o meno secondo che troveremo da divertirci. Perciò, il mio ritorno non sarà troppo lontano, e calcolerei essere costì prima del 15, 1901. Ella ha ragione di rimproverarmi per la malinconia che ancora mi dura. Ma le confesso che in vita mia non mi era mai accaduto di trovarmi mescolato in un pasticcio così disgustoso, e vittima di ignobile intrigo ordito dai più ignobili personaggi, che si sono presi il gusto di mettermi in piazza e rendermi la favola della città, dove sino a ieri nessuno si era mai dovuto occupare di me. A questo, che mi pare già abbastanza, aggiunga che questa gente mangiava il mio pane ed era da me trattata con affetto e carità mentre mi tradiva. Infine per questa gente, che avrei dovuto prendere a calci ho dovuto avere dei riguardi non per loro ma per altri; perché se altri si è dimenticato quello che si deve al proprio nome e alla propria posizione, io non ho voluto mai dimenticare di essere un gentiluomo e un galantuomo e che tutto si deve fare e sopportare per evitare pubblicità e scandali. Ma l'aver sopportato e ingoiato tanta amarezza, non può a meno di avere influito sul mio umore, dopo avermi nuociuto alla salute. Naturalmente tutto passa e tutto si finisce per dimenticare, e questo spero succederà anche a me. Ma il dovere riorganizzare la mia casa, mi fa precisamente ripensare alle cause per cui devo farlo, e quando dovrò fissare una donna mi verrà fatto di domandarmi se non avrò preso ad allevarmi un'altra serpe in seno. Per ora il mio bisogno più urgente è di una donna, benché capisca io pure che presto dovrò pensare anche ad un'altra persona, sia maschio o femmina, che possa farmi un boccone da mangiare, quando mi

¹⁸ Frazione del comune di Tempio Pausania, in provincia di Sassari.

verrà a noia di andarlo a cercare fuori casa. Sono adunque molto grato a Marietta se vorrà aiutarmi nella ricerca di una donna che possa fare al caso mio, augurando che possa essere anche il rovescio di quella che dovrà sostituire. Sono sorpreso che i conti Fabrini non siensi per anco restituiti in Firenze, perché il Chianti è località ove non si sta più troppo bene in questa stagione. Presto, però, il freddo li scaccerà, e lei riavrà il piacere di riprendere le sue visite abituali di sera a questi amici. Dal luogo ove mi trovo ultimamente, non potevo scrivere, non essendovi servizio postale, per cui non ho potuto mandarle i miei auguri prima di oggi. (*Lettera 739*).

Come annunciato nella lettera il Cecconi ritorna a Firenze dove abita in un palazzo, oggi scomparso, di fronte alla stazione di S. Maria Novella. La distanza che lo separa da Piazza d'Azeglio (abitazione dell'Artusi) e di soli 2 km e i due, pur incontrandosi di persona, mantengono rapporti anche per lettera come quella del 17 gennaio 1901.

Sono dispiacentissimo per quanto mi dice nella sua di ieri. Ne ho dato rimprovero al Pagni, il quale mi ha detto di non essere mai uscito di casa, e che probabilmente sarà stato o in cantina o in giardino. Questa scusa non mi ha appagato, perché, in quei casi, bisogna che avverta gli altri che sono in casa, e che possono essere ai piani superiori, di dare attenzione alla porta. In ogni modo, poi, Ella non mi avrebbe trovato in casa. Vado un giorno sì e l'altro no al Poggio Imperiale a trovare la mia nipote che è malata per una tosse cattiva, e con lei faccio la passeggiata e poi le tengo compagnia un poco in casa. Ieri vi arrivai alle 2 e ne tornai alle 6 pranzando poi al Club. Oggi sarei rimasto in Firenze perché ho un appuntamento dopo le 2 e poi volevo sdebitarmi di una visita nelle sue vicinanze. Domani mi tocca andare al Poggio perché l'ho promesso alla bambina; ma prevenendola potrei andare più tardi, cioè arrivare lassù alle 3 anziché alle 2, partendo di casa alle 2 e anche un poco dopo. Se a Lei facesse comodo vedermi domani, venerdì, io potrei aspettarla sino alle 2 pomeridiane. Altrimenti mi metto a sua disposizione per sabato alle ore che più le faranno comodo. Le mie visite al Poggio, oltre che per l'interesse che porto alla bambina, sono obbligato farle per tenere informata e tranquilla mia sorella, e impedirle di venir qua, ove potrebbe arrivar malata per freddo che prenderebbe in viaggio, e star male in casa per la mancanza di servitù e pel disordine che vi è. Scusi se le ho parlato così francamente, ma Ella capirà la situazione in cui mi trovo, e le sono oltremodo riconoscente per la bontà che mi dimostra. Al latore della presente può dare un rigo di risposta, per dirmi se debbo aspettarla domani, oppure sabato indicandomi le ore che la accomodano. (*Lettera 740*).

Nella serata di tre giorni dopo esprime il suo pensiero sulla cameriera propostagli da Marietta:

20 gennaio 1901. Le scrivo non avendo potuto esternare a voce l'impressione ricevuta dalla donna condottami da Marietta. L'impressione è stata poco favorevole a motivo del gran rossore che aveva sparso su tutto il viso. Se questo si fosse limitato alle guance, si sarebbe potuto spiegare coll'aver camminato in fretta e coll'essere accaldata. Ma questo rossore si estendeva e cuopriva la fronte e il mento, non diminuendo punto durante la visita. Dunque un tale rossore non posso crederlo naturale, e mi pare doversi attribuire a salsedine o ad una specie di umore erpetico. Come capirà questa vista non mi piacerebbe trovarmela sempre davanti agli occhi, e perciò non mi pare che, anche ripensandoci, mi convenga prenderla a servizio, perché vorrei finalmente mi capitasse una persona sana e gioverecchia. Posso sbagliare, e lo vorrei per essa, ma questa è l'impressione che mi ha fatto. Anche la circostanza di farla licenziare dai suoi attuali padroni, non mi incoraggia per il precetto evangelico di non fare ad altri quello che non si vorrebbe che fosse fatto a noi; prima di tutto; ma poi se, dopo averla fatta licenziare, non mi soddisfacesse, non mi si potrebbe rimproverare di averla fatta uscire da un servizio ove avrebbe potuto continuare anche a restarvi? Mi sono arrivate di Sardegna 24 taccole, ossia tordi scottati o già mezzo lessati, e che devono esser finiti di cuocere. In Sardegna le reputano cose eccellenti e voglio offrirgliene alcune perché le gusti. Possono essere fatti in salmi, arrosto, oppure anche in un pasticcio. E, giacché ne ho l'occasione, la prego gradire anche due aranci di Pisa, quelli che vide ieri nel mio studio. E con questo, ringraziando Lei e Marietta della noia procurata loro per la cameriera gradisca i miei più amichevoli saluti. (*Lettera 741*).

e il discorso continua nelle settimane successive:

25 gennaio 1901. Ella mi dice che la metto nell'imbarazzo tutte le volte che mi prendo la piacevole libertà di offrirle qualcheduna, ma io, invece, non mi trovo minimamente imbarazzato quando è Lei che offre qualcheduna a me, e che gradisco moltissimo. Io non credo, come pensano e dicono i francesi, che *les petits cadeaux entretiennent l'amitié*, perché ci vuole ben'altro; ma io ho sempre provato un gran piacere a dividere cogli amici, che sono in grado di apprezzarlo, quel poco di buono che mi capita di avere; e sono stato, sono e sarò sempre felicissimo di fare quanto posso supporre che riesca grato alle persone che stimo e che mi mostrano amicizia. Io spero che la buona Marietta non si sarà avuta a male se la donna che mi presentò, e che suppongo un poco amica sua, non mi fece buona impressione, e non vorrei che questo la distogliesse dall'aiutarmi nella ricerca dell'araba fenice. Ieri l'altro mi fu parlato appunto di una di queste fenici, lasciata in libertà dal conte Ferraguti, traslocatosi con la famiglia a Roma, ma si era fissata la mattina stessa. Dovendo quasi ogni giorno recarmi al Poggio Imperiale passare diverse ore con mia nipote, e, per paura di portare il contagio nelle famiglie dove sono bambini, non potendo andare a trovare molta gente, la ricerca mi riesce più difficile. Dei tordi di Sardegna ne ho fatto fare due pasticci regalandone uno a

mia cugina e l'altro tenendo per me. Non l'ho ancora gustato sembrandomi non valesse la pena incignarlo per me solo, e cercherò qualcuno che voglia venire a colazione da me. Io seguito a pranzare al Club, trovandomene abbastanza contento. Mercoledì però mi dettero delle ostriche alla russa, cioè servite in conchiglie di argento senza guscio, e intrise in una certa salsa che trovai pessime, e poi un fagiano arrosto che non potei mangiare da tanto che puzzava, ma che altri mangiò benissimo. (*Lettera 742*).

1 febbraio 1901. Di tutto cuore ringrazio Lei e Marietta dell'interesse che mi dimostrano, e ne sono e ne sarò loro sempre gratissimo. Avevo trovato una cameriera che avrebbe fatto per me, e che avrei preso a occhi chiusi essendo stata al servizio della sig.ra d'Andrade e messa in libertà dopo la sua morte avvenuta in questo scorso gennaio, ma avendomi detto di essere fidanzata e doversi maritare fra un anno, ho dovuto rinunziarvi. Infatti essa avrebbe sempre considerato come una casa di passaggio la casa mia non avrebbe potuto interessarsi né a me né alle cose mie. Essendomisene presentate altre o vecchie o che non sapevano fare quello che specialmente fa bisogno a me, ero stanco e noiato. Sicché presentatamene una con buone raccomandazioni e non di Firenze, e che pare sappia fare quello che mi serve la fissai ieri l'altro sera. Per quello che volevo io, è veramente un poco giovane e neppure sgradevole di viso, ma la proverò e ci proveremo, così ha dichiarato chiaramente. Quello che veramente ci sarebbe voluto per me, si era presentato ieri sera offertomi dalla signora Calderoni, dalla quale pranzavo e che l'aveva fatta venire perché la vedessi. Ma era ormai tardi! Per la cucina sarei sempre intenzionato di provare una donna, tantopiù avendo una cameriera un poco giovane, per cui il sottocuoco di Pinto non farebbe per me, almeno sul momento. Mia nipote è guarita e non faccio più la secchia fra casa mia e il Poggio con gran piacere, prima per la ragazza e poi per me che perdo le mie giornate, con danno di molte cose che avevo da fare. Lunedì col treno delle 3 pomeridiane l'accompagnerò a Bologna, dove incontrerò mio cognato che la viene a prendere per tenerla qualche giorno, e ricondurla dopo un breve cambiamento d'aria. Io sarò di ritorno martedì sera volendo passare la giornata colle due nipoti che ho a Bologna. (*Lettera 743*).

11 febbraio 1901. Duecentovolte grazie per i 200 tortellini gentilmente favoritimi, e che gusterò domani mattina avendo invitato mio cugino a colazione, sembrandomi di non dovere riserbare a me solo una tale ghiottoneria. Sono certo che con questi tortellini cancellerò il ricordo di alcuni loro parenti alla lontana, ma molto alla lontana, che mangiai martedì scorso a Bologna, e che mi parvero fatti colla pasta del pane, anziché colla pasta che, ordinariamente, si fa in casa con farina fine. Non sarò io certamente che decreterò le nerbate. Se fossi rivestito di autorità La condannerei a far spesso di questi tortellini, prelevando per me una discreta decima. Finalmente abbiamo un poco di tempo buono, e anche lei potrà

passaggiare senza infangarsi, e senza aver bisogno di aprire l'ombrello ogni poco. Come le avrà detto Marietta ho provveduto per la cameriera e l'ho scelta giovane e bellina perché Ella non possa più burlarmi. Sto sempre cercando la cuoca, ricerca che non è troppo facile. Stamani ne ho veduta una che ha un occhio tutto bianco, e che mi arriva appena all'ombellico. Mi pare già di capire che non la prenderò. (*Lettera 744*).

21 febbraio 1901. Dopo i tripudi e le gozzoviglie carnevalesche, la nostra Santa Madre Chiesa, con sollecitudine veramente materna, ci invita alla astinenza e semplicità della nutrizione, per la salute nostra dell'anima e del corpo. Si è perciò che mi prendo la libertà di mandarle un poco dei soliti fagioli dalla buccia finissima, e per questa specialità leggeri allo stomaco. Ma se Lei, sordo ai precetti maternamente teneri di nostra Santa Chiesa, non vorrà praticare l'astinenza, son certo che in casa vi sarà qualcuno che si sacrificherà a mangiare anche la sua parte. Ieri sera e stamane ho inaugurato la bavera procuratami da Marietta, e la prego dirle che me ne trovo benissimo e che le rinnovo i miei ringraziamenti con più cognizione di causa, dopo una esperienza serale e matutina. E ringrazio Lei pure che le permise di occuparsi di questa mia commissione. Da lunedì ho in casa la nuova cameriera che parmi di buon carattere, abile e volenterosa, tanto da farmi credere di non aver perduto nulla nel cambio con quella perla di Maddalena, e, per lo meno, Lei non mi burlerà più sulla bruttezza della mia perpetua. Speriamo che sappia resistere alle seducenti attrattive dell'assalonico Pagni e non me la gonfi... troppo con l'adulazione. (*Lettera 745*).

Poi si chiacchiera di cucina e altro...

2 marzo 1901. Ho tardato a scriverle perché volevo dirle come mi era riuscita questa volta la sua peretta. Ma la persona che speravo avere a colazione non viene, nemmeno domani, come speravo, e allora tarderei troppo a ringraziarla del suo ghiotto dono, cui volevo e cercherò di fare e far fare onore del mio meglio. Vuol dire che a suo tempo le darò ragguglio, della riuscita della cottura, secondo le verbali istruzioni da Lei favoritemi. Ha letto la canzone di D'Annunzio pubblicata dalla «Tribuna»? Mi è parsa bella assai sebbene in alcuni punti mi è riuscita oscura. Ma questo sarà difetto mio d'intelligenza. Finalmente mi pare che il freddo abbia preso congedo da noi, e ne era tempo. Mi è venuto fra mano un pezzo del giornale la «Tribuna», da me ricevuto in Sardegna, e che conservai per darlo a Lei. Sono curiosità culinarie e gastronomiche che possono divertirla e interessarla, se facesse collezione di simili curiosità, ovvero per arricchire di una dotta e storica prefazione la prossima edizione del suo libro. (*Lettera 746*).

Sabato 15 marzo 1901. Eccola la ricetta della conserva di azzeruole ridotta a miglior lezione, come pure un vasetto della conserva stessa. Gustando questa, che è fatta secondo la stessa ricetta, Ella pratico della nobile

arte, potrà anche capire se dovesse essere emendata nelle dosi o nella cottura, prendendone nota fin d'ora per quando dovrà metterla in pratica. Ho parlato con mio cugino di quanto Ella mi incaricò, e mi disse che crederebbe conoscere la persona che potrebbe farle le vignette, delle quali vorrebbe ornare la prossima edizione del suo libro. Quando Ella credesse di dovergliene far parlare da se, per poi parlargli da se, non ha che da accennarmelo e mio cugino se ne incaricherà subito. Ma forse, per questo sarà meglio che se ne parli insieme. Ieri dimenticai di dirle, e me lo ha ricordato poi il Pagni, che la prima prova che questi fece del *Cacimperio* non riuscì. E per combinazione lo mangiai buonissimo ieri sera al pranzo del Club. Le mando le prime mammole che, finalmente, ho potuto cogliere nel mio giardino. La prego di osservare che sono di tre specie: bianche, violetta chiara, e violetta più scura. Sono colte nel momento e spero che profumeranno bene il suo studio e faranno gola anche a Marietta. (*Lettera 747*).

Adesso è il momento di cercare un cuoco ma...

21 marzo 1901. Grazie per l'indirizzo del cuoco. Ieri scrissi a Pisa per domandare informazioni dell'individuo e della famiglia. La prego dire a Marietta che non avrei mai fatto a Pinto il menomo cenno dello Scatena, se prima non avessi avuto da questi l'autorizzazione di farlo. Perché questo individuo, non prendesse, intanto, nuovi impegni, si potrebbe forse farli intravedere la possibilità che io lo prendessi. Non so quando potrò avere le chieste informazioni, perché i Pisani fanno le cose con comodo. Che bella stagione! E dire che oggi comincia la Primavera! (*Lettera 748*).

1 aprile 1901. Il suo biglietto avuto stamani, l'ho preso, a prima giunta, per un pesce di aprile. Ero incerto se rispondere o no, cioè se abboccare o no all'amo. Ma poi ho pensato che, premessa questa dichiarazione, valeva la pena di rispondere anche se si fosse trattato di un pesce che mi avesse voluto fare, come si suole fra amici. Ma, caro sig. Artusi, quali permali potrebbero esserci stati fra noi al presente? Io aspettavo sempre, di giorno in giorno, qualche informazione concludente da Pisa, circa il noto cuoco, per comunicargliela. Aspetto sempre, infatti, le informazioni che ho domandato da una settimana al Toscanelli, che solo può darcele sulla capacità, onestà e condotta, avendolo avuto in casa, come lo stesso cuoco ha detto. Le altre informazioni che ho avuto non mi bastano, perché è necessario che vengano dai padroni che ha servito. Ma, e credo averglielo già detto, i Pisani non ambiscono ad essere chiamati solleciti. Di salute sto abbastanza bene, malgrado questi tempacci e vorrei sperare altrettanto di Lei, sebbene nulla me ne dica, per il solito detto: «Nulla nova bona nuova». Stasera circa le 11, arriva mio cognato che riconduce la famiglia per rimetterla in gabbia, forse, domani stesso, giacché deve subito tornare a Venezia. Io faccio la mia solita vita tranquilla, passando la maggior parte della giornata in casa, a meno di

dover fare qualche visita. Tornando mia nipote, ricomincerò i pellegrinaggi al Poggio Imperiale (*Lettera 749*).

Venerdì 12 aprile 1901. Finalmente è venuta la risposta concernente il noto individuo e dice: «La persona di cui mi chiedi fù al mio servizio ed è un buon ragazzo, non molto bravo ma accurato, onesto e buono; forse anzi, troppo buono. In casa mia fu per vari mesi e, che io mi sappia, si condusse sempre benissimo: ma, confesso non seppi resistere a certe maligne voci che correivano sul conto suo, e, per questo soltanto trovai una scusa e me ne disfecì». Le maligne voci si riferirebbero ad un vizio che molti Fiorentini hanno avuto in passato e pare abbiano ancora, e che presso di noi molti hanno in orrore, ma che a Napoli, per esempio, mi dicono che sia assai in onore e abbia molti cultori, vizio del quale, poi, nessuno si formalizza. E a dire il vero non mi pare che dovrei formalizzarmene nemmeno io, dal momento che frequento case e stringo la mano di persone che godono riputazione, a torto o a ragione, di avere un debole per tal vizio in forma passiva. Dicono che gli individui che in tal forma vi si abbandonano, sieno alieni dal bel sesso, e che taluno, persino, arriva a detestarlo come un gran concorrente. E questo, a dire il vero, sarebbe una ragione che mi incoraggierebbe a prendermi un tale individuo, visto che, in passato, tutti i cuochi hanno sedotto le cameriere; perché se questo rifuggisse dalle donne, potrei, finalmente, star tranquillo e non temer più i soliti scandali e inconvenienti in casa. Del resto, poi, sarebbe a vedersi se le maligne voci sieno vere o no, perché ricordo per esempio, che una donna di casa mia (certa Elvira) tirò fuori una tal diceria a carico del Righi. E qui stesso si parla in ugual modo di certi signori cui tutti facciamo di cappello, ed occupano posizioni eminenti. La lettera che ho ricevuto, e della quale le ho trascritto il principio, finisce così: «A Napoli si riderebbe sapendo che io ebbi degli scrupoli per alcune voci che correivano e (questa è la verità) io non constatai fatti, ma voci soltanto!». Del resto ora è un pezzetto che trovasi in casa P... e se tali vizi avesse, qualcuno se ne sarebbe accorto. Piuttosto mi pare che sarebbe da informarsi della sua capacità, magari a Montecatini dove pare sia stato ma non so in quale albergo o pensione. Spero che ci potremo vedere e parlarne. Domani ho gente a colazione e poi dovrò uscire. Domenica, forse, dovrò andare al Poggio. Lunedì vorrei fare sul tardi una visita alla contessa Fabrini, avendomi detto che è l'ultimo suo lunedì, e se quivi ci si potesse incontrare, oppure in altro luogo a Lei più comodo, e avrei piacere, anche per fare una buona chiacchierata. (*Lettera 750*).

20 aprile 1901 sabato ore 4 pomeridiane. Finalmente, dopo tre giorni che lo cercavo, ho potuto parlare col sig. Pinto. Questi non ha difficoltà alcuna a lasciarmi l'Orlando Scatena, perché, non potendo andar d'accordo col cuoco, bisogna che se ne disfaccia. Nei racconti fattimi dallo Scatena ho dovuto riscontrare alcune inesattezze con quanto mi ha detto Pinto, e converrà che io parli chiaro prima di fissare. Con piacere ho constatato che è brutto quanto si

può desiderare, e questo mi fa sperare che non sarà un pericoloso seduttore. Se vuole avere la bontà di farlo avvisare perché torni da me avendogli da parlare prima di concludere, mi farà piacere. Domattina sono visibile sino a $\frac{1}{2}$ giorno. Dipoi non sarei reperibile che alle $4\frac{1}{4}$ circa, dovendo dalle 2 alle $3\frac{1}{2}$ trovarmi al Poggio Imperiale. Lunedì, poi, sono visibile la mattina sino alle $10\frac{1}{2}$ dovendo poi uscire, e dopo la colazione fino a una certa ora. (*Lettera 751*).

22 aprile 1901. *In primis et Antonia*, come diceva un asino istruito, La ringrazio di avermi mandato ieri Marietta col di Lei messaggio, dalla quale appresi con vero dispiacere che la sua infreddatura non ha ceduto, e seguita a tormentarlo. Speriamo in questo bel sole e bellissime giornate. Ho concluso coll'avvenente cuoco e verrà da me al primo del mese di maggio. Speriamo che non si annunzi con un bel raglio sonoro. (*Lettera 752*).

3 maggio 1901. Le accludo due ricette che mi è venuto in mente di cercare nella *Cuciniere Genovese*, ricordando che a Genova si faceva, e deve continuarsi a farsi, qualcosa di simile alla conserva di rose, della quale possiede e custodisce gelosamente il segreto la sua bionda e bella vicina. Io la ringrazio della ricetta mandatami; ma penso di attendere quella che sarà per redigere lei, dopo prova fattane, tanto più se potrà avere a manipolare la conserva, quel cuoco o sotto cuoco che altra volta la fece. Ho chiesto al mio giardiniere se poteva procurarmi delle rose maggesi quando fosse il suo momento, e mi ha risposto di crederla cosa facile, perché vicino a casa sua, o almeno non lontano, trovasi un giardino che ne provvede pure alla Farmacia di Santa Maria Novella. Io credo che converrebbe prender subito le prime rose che sbocceranno per fare subito una prima prova, onde essere, poi, in tempo a fare la conserva in dose maggiore. La mattina del 1° maggio fui quasi risvegliato da una lettera che portavami il Pagni, e che dal forte profumo che esalava nonché dalla incerta calligrafia dell'indirizzo, dubitai venisse da qualche sacerdotessa di Venere per invitarmi a qualche sacrificio caro alla Dea. Invece, indovini un poco da chi veniva? Veniva nientemeno che dal cuoco, il quale si scusava di non poter prendere servizio in tal giorno, avendo dolori alla vita, e augurandomi che sarebbe venuto l'indomani. Venne, infatti, ma gli dissi subito che la scusa non mi aveva persuaso, e supponevo invece, fosse stato a festeggiare il 1° maggio coi suoi amici, e con qualche donna allegra che doveva anche avergli fornito la carta con quel violento profumo. Per ieri e per oggi l'ho dispensato dal farmi da mangiare, volendo che consacrasse tutto il tempo disponibile alla pulizia della cucina e delle stoviglie, e a mettere in ordine il suo futuro regno. Da quanto sentii, Ella aspettava la sua graziosa nipote, e se fosse arrivata la prego a volerla salutare per me, spiacente di non poterlo fare personalmente venendo a casa sua. Ma, forse, avrò la fortuna di incontrarla, perché mi immagino che andrà a vedere il Corso dei fiori alle Cascine domenica, dove andrò io pure sentendo che tutto Firenze ci andrà. (*Lettera 753*).

15 maggio 1901. Comincerò per dirle che mi procurò un gran piacere la visita delle sue gentili parenti, e ne sono gratissimo a Lei che la ispirò, non meno che a loro stesse, e a Marietta che Le condusse. Trovai la di Lei nepotina più bella e graziosa che non mi sembrasse l'anno scorso; e profittando dell'impunità che mi accorda la barba bianca, volli anche dirglielo. Ebbi l'ultimo suo biglietto e l'assicuro che se Lei bestemmia in romagnolo, spessissimo bestemmio ancor io in puro toscano, non meno efficace e violento, contro tutta quell'infame congrega di vili mercenari che turbarono i nostri pacifici rapporti da prima, e li hanno resi poi più difficili in seguito. Che Dio ne li rimeriti ad usura! La presente la recapiterà il mio giardiniere, il quale mi ha detto che venerdì potrebbe portarle le rose per la conserva. Ho pensato di prevenirla per tempo onde abbia agio di prevenire il sottocuoco che stava in casa Pinto, per venirla a preparare. E pel caso che Ella non fosse ancora tornato a casa, ho dato al giardiniere un biglietto anche per Marietta, acciò combini essa con lui. Mi permetta offrirle un vasetto di conserva di cedro fatta in questi giorni. (*Lettera 754*).

E con l'arrivo della primavera sono chiacchiere, incontri e ricette scambievoli:

26 maggio 1901. Torno adesso dal Poggio, ove ho ricondotto la nipote che ha passato la giornata con me, senza lasciarmi un minuto di libertà, per rispondere più sollecitamente al suo biglietto. È vero che mi sono dato allo studio del tedesco, ma questo non mi assorbe tanto da obbligare i miei gentili amici, che desiderano vedermi a venire da me alle 9 antimeridiane. Io ho, per ora, una lezione dalle 2½ alle 3½ nei giorni di lunedì, mercoledì, venerdì. Per cui se Ella volesse venire martedì, io potrei essere a sua disposizione nell'ora che Le farebbe più comodo, e che potrebbe indicarmi con un biglietto, che ha tutto il tempo di farmi avere, per la posta, la mattina stessa. Per domani non vi è più tempo. Io ho già detto al cuoco della marchesa Durazzo che desidererei redigere la ricetta della conserva di cedro, e che lo avrei pregato di venire un giorno per dettarmela; al che ha subito consentito rispondendomi che non ho che da avvertirlo del momento in cui sarà più comodo. Spero, adunque, di poterla avere fra non molto e comunicargliela. (*Lettera 755*).

Martedì 28 maggio 1901. Stamani mi sono dimenticato di dirle una cosa, ed ecco di che si tratta. La marchesa Costabili di Ferrara, in cambio di piante di fragola e altro che le spedii l'anno scorso, mi ha mandato adesso, oltre dei bellissimi sparagi, del caviale preparato con le ovaie di storione del Po in Ferrara stessa, e del quale Ella avrà sentito parlare. I Ferraresi reputano questo caviale una ghiottoneria luculliana, ed io gli trovo due difetti facilmente emendabili del resto. In primo luogo la mancanza di sale che i ferraresi trovano un merito dovendosi mangiare fresco, e perciò non aver bisogno di sale come quello di Russia che serve pel commercio e deve conservarsi lungamente.

Inoltre, per me, lo affogano troppo nell'olio, ma anche questo inconveniente si evita lasciandolo scolare. Perciò, gustandolo, Ella avrà la precauzione di salare il caviale, o il crostino imburrito col quale lo mangerà, giacché mi faccio ardito a mandargliene un poco perché lo assaggi. (*Lettera 756*).

Mercoledì 29 maggio 1901. Il biglietto col quale Ella mi avvertiva della sua visita non poteva arrivarci né lunedì sera, né ieri mattina colla prima distribuzione, perché evidentemente fù impostato soltanto ieri, e anche dopo mezzogiorno. Perché Ella non abbia alcun dubbio le accludo il suo biglietto, che non ho aperto dal momento che me ne disse a voce il contenuto, e che le rimetto intatto acciò possa verificare come sul bollo postale, leggasi chiara la data e l'ora della levata, cioè 28 - 5 - 01 - 4.s [sera]. Cosicché non l'ho ricevuto che con la prima distribuzione di questa mattina. Avendomi il giardiniere portato le rose, ho fatto subito la conserva, seguendo le indicazioni della sua ricetta, modificandola come concertammo, e cioè misi al fuoco 6 decilitri di acqua fredda, e quando alzò il bollire vi misi e lasciai le rose per 5 minuti. Ritiratele e scolatele bene, anche premendole, le misi nel mortaio con 200 grammi di zucchero e il sugo del ½ limone per pestarle il più possibile. Nell'acqua in cui avevano bollito le rose fu messo il restante zucchero e le rose pestate lasciandole bollire finché il siroppo preso fra due dita non ha dato segno di fare il filo. Quando stavasi per levare il tutto dal fuoco, si aggiunse un cucchiaino di Breton. Si è osservato una cosa curiosa. Le foglie di rosa mentre bollivano nell'acqua perdettero il colore e diventarono bianche. Ma messe nel mortaio e pestandole, riacquistavano il loro colore di mano in mano che vi si strizzava il sugo di limone. Le mando subito il campione di questa seconda prova e la prego a volermi dire se le pare che sia riuscita una edizione migliorata. (*Lettera 757*).

10 giugno 1901. Per quanto ci si fosse veduti dopo la sua lettera del 2 corrente, avrei dovuto risponderle e scriverle per raggugliarla di quanto si è fatto di poi. Prima di ogni altra cosa bisogna che le confessi di essermi sentito cresciuto di un palmo almeno, e non ve ne sarebbe bisogno dirà Lei, nel sentir dichiarare da una autorità tanto competente, che la famosa conserva da me fatta, con le modificazioni che le proposi e che portai alla sua ricetta, sia stata quella meglio riuscita fra le cinque prove fattene. Io dipoi ho ritentato la prova riducendo di 10 minuti circa la cottura, dietro suo consiglio e del cuoco della marchesa, per vedere se lo zucchero cristallizzerà meno, ossia più lentamente. Le confesso, però, che non ho avuto ancora il coraggio di assaggiarla. E questo perché a me accade che quando mi occupo o manipolo da me qualche cosa da mangiarsi me ne viene il disgusto e non posso mangiarne per quel giorno stesso ed altri ancora. Ricordo che quando preparavo il cappon magro, operazione che facevo da me non giovandomi degli altri, finivo per non poterne mangiare benché mi piaccia assaissimo. Per la conserva di rose poi si aggiunge il profumo fortissimo che si spandeva e durava in casa dalla apparizione di questi

fiori e fino a sera, cioè ancora molte ore dopo l'operazione fatta, tantoché ne sono rimasto così stucco che non ho avuto ancora lo stomaco disposto a gustarne. E questa è stata pure una delle cause del mio ritardo a scrivergliene, sperando sempre alzarmi, una bella mattina, ben disposto per tale degustazione. Non mi è riuscito di raccapezzare nulla relativamente a quell'anonimo del quale Le accennai e il sospetto non può a meno di cadere sopra i soliti personaggi che, negli anni versarii delle gesta da loro sudiciamente compiute, abbiano avuto il delicato pensiero di volersi ricordare a me, per quanto in modo assai anodino. La prego a non farne caso, perché la miglior punizione è di mostrarsi incuranti di certa gente. (*Lettera 758*).

La calda estate: è tempo di viaggi, villeggiatura e pettegolezzi:

9 luglio 1901. Che cosa avrà pensato di me e del mio prolungato silenzio, dopo il suo gentile biglietto del 30 giugno decorso? La spiegazione vengo a dargliela subito, ed è che sono stato in procinto di partire; per cui non solo ho avuto molto da fare per mettere ordine alle cose mie, oltre il tempo che mi prende il mio tedesco, ma ho dovuto perder molto tempo fuori di casa, facendomi rimandare da un giorno all'altro il piacere di risponderle. Ma, poi, anche ho ritardato perché se la mia partenza fosse avvenuta, speravo poterle annunciare il mio passaggio da Porretta, colla speranza che forse avrei potuto vederla un momento alla stazione, se l'orario della cura lo avesse permesso. Infatti ebbi per un momento l'intenzione di partire per Vienna in compagnia dell'amico che mi ci condusse l'anno scorso, e dei signori Pinto i quali partono tutti insieme domani. E siccome la partenza è alle 6 di mattina, e siccome ai Bagni si è piuttosto mattinieri, così avrei avuto la speranza di vederla alla stazione di Porretta verso le 9 quando passa il treno. Non ho potuto eseguire il progetto per l'arrivo di mia sorella che non vedevo più dall'ottobre, e che viene, al solito, per prendere la figlia dopo gli esami. Non ho rinunciato, però, ad un viaggetto, e avrei intenzione di ritornare in Austria; soltanto non potrò andarmene che dopo la partenza di mia sorella, cioè dopo la distribuzione dei premi dell'Istituto del Poggio, e dopo di aver messo in ordine il vestiario borghese della figlia. Le confesso, pieno di vergogna, che non ho gustato ancora l'ultima edizione della conserva di rose; ma se ne incaricherà mia sorella cui piace assai. Sino a ora il caldo, salvo uno o due giorni, è stato abbastanza sopportabile, ma è certo che tende ad aumentare e non a diminuire. Firenze presenta il solito aspetto, cioè l'aspetto dell'estate, animandosi un poco sulla sera, e restando deserta nel giorno. Abbiamo un discreto *Rigoletto* all'Arena Nazionale, e delle operette all'Alhambra, soli passatempi serali che si abbiano adesso. (*Lettera 759*).

Poi Cecconi si ammala...

31 agosto 1901. Due righe per darle mie notizie. Da ieri mi pare che le

cose si avviino al meglio, perché in tutta la giornata la mia temperatura non superò i 38 gradi, ed oggi spererei che fosse lo stesso, quando pure non scendesse di qualche linea ancora. Nel caso le ore critiche sono verso sera. Il medico che mi ha veduto anche stamani, non si lascia impietosire, e vuole che continui la più rigorosa dieta latte con due uova, e che non lasci il letto benché cominci a indolirmi. Temo che ne avrò per tutto questo terzo settenario, cioè sino a martedì almeno. Pazienza! Ma sono ridotto a una debolezza estrema, da non reggermi sulle gambe, e la testa pure è debole. Ella mi disse che il Berardi era a Meldola, ma ora avrà saputo che trovasi qui da tre o quattro giorni. Quello che, forse, non saprà ancora, si è che anche la Maddalena è qua. Stamani l'ha incontrata il cuoco quando arrivava colla ferrovia, e gli ha detto che veniva da casa sua (Terranova Bracciolini) e che tutto questo tempo (dacché mi lasciò) lo ha passato parte da suo fratello, che aveva la moglie malata, e parte a casa sua ove pure sembra avesse dei malati. Ora, naturalmente sapendo che l'amato bene era qui, è corsa a raggiungerlo. Però lui era in mercato a fare il chiasso e non si è dato la pena di andarle incontro alla stazione di dove usciva sola con una valigetta in mano. Pare che sia imbruttita, e non ne aveva bisogno! Chissà che teneri amplessi ci saranno stati. (*Lettera 760*).

8 settembre 1901. Mi ha scritto la signora Pinto che si divertono molto! Oggi devono essere in Amburgo e il 15 saranno a Parigi. Ebbi la gradita sua del 4 corr(ente) cui avrei voluto rispondere subito, ma tutto mi faticava. Da due giorni sto un poco meglio, benché non possa dirsi che la febbre mi abbia del tutto lasciato. Ma, almeno, la notte sono sfebbrato e dormo in modo da sentirme ristoro. Nel giorno, poi, in certe ore vi è sempre un rialzo di temperatura, che indica come il male non sia vinto del tutto. Da ieri, il medico ha permesso che oltre al solito latte e alle solite due uova, io possa aggiungere un'ala di pollo ben tritata in una tazza di brodo a ½ giorno, e una minestrina di tapioca alle 6 pomeridiane. Posso stare alzato un poco e con belle giornate come oggi, stare qualche momento in giardino. Devo sempre continuare a prendere i soliti clisteri di acido borico, e prendere altri disinfettanti per bocca. Intanto fra lo stare a letto, la dieta rigorosa e la febbre, che mi dura da quattro settimane, sono in uno stato di debolezza che non credevo possibile. Il mio medico, che è pure un mio vecchio amico, dice che questo è il regolare processo di questo genere di febbri, che somigliano molto alle tifoidi, e vanno di 7 in 7 giorni; ma non è preoccupato affatto del mio stato, e se non ci vedesse chiaro penserebbe da se a un consulto, come altra volta volle lui stesso che consultassi altri, quando ero tormentato dalle febbri malariche. Dimenticavo dirle che quando venne a suo nome la Marietta a prendere mie nuove, io non potei vederla perché alzatomi per rifare il letto, vi era rientrato in quel momento, e in quel momento avevo preso e avevo in corpo dovendolo tenere il più possibile, il liquido del clistere. Mi figuro che i primi giorni del suo soggiorno costì, avrà avuto tempo cattivo come qui e in

molti altri siti. Oggi però è una splendida giornata, e il tempo pare rimesso e non faccia più temere un ritorno di caldo. Mi ha stupito quanto Ella mi dice di quella brava gente che, pare non sia più in questo momento a Firenze, almeno non è stata più veduta. Io non so immaginare che cosa possano ancora inventare a carico di M. più di quanto inventarono l'anno scorso, perché non so che cosa si potrebbe dire di più, da lingue maligne e velenose come quelle. Ma Lei come ha fatto a sapere queste cose nuove? Le hanno forse scritto una nuova epistola come quella tanto spudorata dell'anno scorso? Sarei curioso di sapere quale via hanno preso questa volta per arrivare sino a Lei che, sono certo, non avrà permesso che mettessero piede in casa sua. È certo che quella brava gente, che si trova a spasso, devono sempre cercare di raggiungere l'antico scopo, di farle cioè licenziare M., la quale è anche la sola contro cui possono scatenarsi, perché contro me non possono più nulla. Creda pure che il solo mezzo è quello di fingere di non occuparsene, e far vedere che quanto più essi perseguitano M., Lei maggiormente ne tiene di conto, raddoppiandole la sua stima e la sua fiducia. Una querela sarebbe quello che essi desiderano, perché lo scandalo si allargherebbe, e diventerebbe pubblico quello che ora si conosce e si è ripetuto fra un numero limitatissimo di persone. Io sono persuaso che in fondo sperano sempre che qualcuno perda la pazienza e la testa, e offra loro il mezzo di fare uno scandalo. Scusi la brutta calligrafia della presente ma lo scrivere mi costa anche una certa pena e fatica. (*Lettera 761*).

18 settembre 1901. Alla sua cortese premura non posso che affrettarmi a rispondere, tanto più che non mi opprimono le occupazioni. Con mio dispiacere debbo dirle che mi trovo sempre presso a poco nelle medesime condizioni, e perciò mi nutrisco esclusivamente a latte e uova; soltanto ho aumentato la quantità visto che posso tollerarli, e del primo ne prendo 2 litri e 4 uova ogni giorno. Questa quantità è nutrizione sufficiente per chi, come me, non fa spreco di forze, non essendo ancora mai uscito di casa, tranne che per prendere una boccata d'aria in giardino, nelle ore calde e quando il tempo è buono. Durante il giorno si verifica sempre un piccolo rialzo di temperatura che, per quanto piccolo, indica che il male non è vinto del tutto, e che si potrebbe avere un peggioramento quando meno ci si aspetta. Nei giorni scorsi ho spesso pensato a Lei, immaginando bene che il soggiorno di Viareggio non doveva esserle piacevole. Vicino agli equinozi non vi è neppure troppo da sperare che il tempo si accomodi tanto presto. Vi è da sperare in un bel mese di ottobre, e Lei potrà goderne passandone ordinariamente una parte a Viareggio. Il Pagni non dimentica la commissione datagli delle azzeruole, e mi ha detto che sono appena ieri le prime, ma che non erano belle e erano care. Appena ne troverà di buone e convenienti le spedirà. Quanto alla conserva di rose le dirò che mia sorella si trattenne pochissimo, perché sapeva che io dovevo partire appena partita lei, ed io occupato nei preparativi miei non pensai affatto a farle assaggiare la conserva di rose che mi riservo di farle gustare fra pochi giorni

quando, ai primi dell'entrante, ricondurrà la figlia al Poggio Imperiale. Posso dirle però, che una sera parlando di questa conserva con diverse signore, una di queste che fu la marchesa Rondinelli, madre della contessa Bastogi, mi disse che sarebbe stata curiosa di gustarne, pensando che le sarebbe piaciuta. L'indomani io le ne mandai un vasetto, e subito mi rispose che l'aveva trovata buonissima e per essa gustosissima. Di quelle due brave persone non si è più saputo nulla, e nessuno li ha più veduti. Supponesi che siano in campagna nel paese di lei ove ultimamente ebbero luogo delle feste. Finché staranno vicine vi sarà sempre da aspettarne delle nuove. Ma poi vedendo che non riescono a nulla, e che perdono tempo e fiato, finiranno i loro attacchi. Io non ho da darle nessuna notizia perché non vedo nessuno. (*Lettera 762*).

25 settembre 1901. A mezzo pacco postale, il Pagni le ha spedito questa sera stessa e bene condizionato in un cestino, il chilogrammo azzeruole da Lei desiderato. Spero che le sarà recapitato a domicilio poco dopo di questa mia. Le confermo una mia precedente, ma non posso colla presente annunziarle ancora la mia guarigione e continuo ad essere lattante, benché vada un poco meglio. (*Lettera 763*).

21 ottobre 1901. Stamane quando mi hanno aperto la finestra, vedendo la brutta giornata che seguiva alla non meno brutta nottata, pensavo a Lei che si sarebbe deciso a lasciare Viareggio, il cui soggiorno doveva essere ormai poco piacevole. Poco dopo la posta mi ha recapitato il suo biglietto di ieri, dal quale, con mio dispiacere, ho appreso che Ella ha dovuto tornarsene non cacciato dal tempo cattivo, ma per meglio curare la sua salute. Sono però contento di sentire che oggi si è alzato, e spero significhi che Ella stia un poco meglio, e sia al principio della sua guarigione, cosa che Le auguro di gran cuore. Io non posso dirmi di essere del tutto libero dalla febbre, perché nel mezzo del giorno la mia temperatura si alza di qualche linea. Però da dieci o dodici giorni ho ripreso a mangiare senza averne inconvenienti, per cui spero riacquistare presto le forze, e poter anche quest'anno, sebben più tardi del solito, andare in Sardegna, dove spero guarire del tutto col cambiamento d'aria e di vita. Sono ben contento che la conserva di azzeruole Le sia ben riuscita. Posso dirle che mia sorella ha trovato buonissima quella di rose, e se ne serve per mescolarla al latte. Il suo debito col Pagni è poca cosa, £ 1,20 e penserà a ritirare il cestino, ma non vi è premura. Quella brava gente non ha ancora disarmato, e cerca sempre di procurare seccature. Il Berardi mi dicono siasi impiegato presso il marchese Viviani, ma ignoro cosa sia della sua bella. (*Lettera 764*).

26 ottobre 1901. Spero che oggi Ella potrà darmi buone notizie della sua salute. Il tempo pare rimesso, ma mi pare voglia cominciare l'inverno perché oggi fa un bel freschino, e conviene aversi riguardo molto. Stamani ho incontrato il sig. Pettini che ignorava il di Lei ritorno e, tantomeno che fosse

incomodato. Io continuo a star bene e con l'aiuto di una vera fame spero riacquistar presto le forze perdute. Se potessi mangiare per quanto ho fame prenderei certo delle indigestioni; ma vi è mia sorella che vigila e mi modera, tanto che esco da tavola coll'appetito, sebbene per quantità mangi come prima. Le mando due cipolle di Brettagne per le sue caraffe, avendo ieri fatto la mia solita provvista. (*Lettera 765*).

Dopo due mesi di malattia c'è voglia di assaggi e degustazioni:

5 novembre 1901. Io credo esser guarito del tutto, e, in grazie del buon appetito del quale godo, ho riacquistato forze sufficienti per avventurarmi alla mia solita cacciata in Sardegna, contando partire certamente in questa settimana e, forse, giovedì mattina, profittando delle belle giornate che abbiamo. In queste sere, volendo copiarci qualche ricetta dal suo libro, di quelle che potrebbero essere messe in pratica in quei paesi inospiti, trovai mancante il modo di cuocere il riso o la pasta nel brodo di fagioli, cioè nella *purée*, e con l'aiuto di altre ricette sue me la son fatta e provata da me, come pure, per uso mio, mi sono accomodato le sue ricette per la zuppa di fagioli con e senza erbe, supplendo a queste con la *julienne*. La parte nella quale mi trovai imbrogliato fu nel sostituire la dose di lardo all'olio, nei luoghi dove questo non si trova buono, come nei luoghi da me frequentati in Sardegna. Per mostrarle la mia sfacciataggine nell'aver osato di lavorare e modificare sue ricette, le accludo per divertirla, i miei tentativi: ma non vi troverà parola del lardo né della *julienne* che, solo in nota, ho messo nel libretto che porto con me. Chissà poi se neppure mi capiterà di provare, troppo spesso mancando tutto l'occorrente. Eppure un manualetto di cucina ad uso di cacciatori, alpinisti, e turisti, con ricette semplici e da potersi eseguire dovunque, sarebbe assai utile. Nella sua futura edizione dovrebbe dare le dosi del lardo da sostituirsi all'olio, nei paesi dove questo non si adopera o perché non vi è o perché è cattivo e costoso. In Sardegna, per esempio, salvo nelle città, si cucina col lardo. P.S. Non mi è riuscito di trovare in libri di cucina il modo, di fare le salicce, la sopressata e di salare i presciutti. (*Lettera 766*).

Un Ottocento forlimpopolese

