790. SPEZIE FINI

Se volete usare nella vostra cucina delle spezie buone, eccovene la rìcetta:

Noci moscate, n. 2.
Cannella di Ceylan ossia della regina, grammi 50.
Pepe garofanato, grammi 30.
Chiodi di garofano, grammi 20.
Mandorle dolci, grammi 20.

Se vi aggiungete altre specie di droghe all'infuori del macis, cioè l'arillo della noce moscata, che è ottimo, non farete nulla di veramente buono; vi consiglio anche di non imitare i droghieri, i quali, invece della cannella di Ceylan, adoperano la cassialinea ossia cannella di Goa e vi buttano coriandoli a piene mani perché questi fanno volume e costano poco.
Pestate ogni cosa insieme in un mortaio di bronzo, passate le spezie da uno staccino a velo di seta e conservatele in un vaso di vetro a tappo smerigliato, oppure in una boccetta col turo di sughero, e vi si conserveranno anche per anni colla stessa fragranza del primo giorno. Le spezie sono eccitanti, ma usate parcamente aiutano lo stomaco a digerire.