

644. TORTA DI PANE BRUNO ALLA TEDESCA

Una torta che merita e vi consiglio a provarla.

Mandorle dolci, grammi 125.

Zucchero, grammi 125.

Cognac, cucchiainate n. 4.

Corteccia di pane di segala grattato, cucchiainate colme n. 3.

Uova, n. 5.

Prima lavorate lo zucchero con due delle dette uova intere, poi aggiungete le mandorle sbucciate e pestate fini con una cucchiainata del detto zucchero; tornate a lavorare il composto, indi versate il pangrattato e tre rossi, in ultimo il cognac. Montate le tre chiare rimaste ed unitele. Preparate una teglia proporzionata, ungetela col burro e aspergetela di zucchero a velo e farina. Dopo averla cotta al forno o al forno da campagna copritela con una crosta tenera come quella del n. 645, oppure con un intonaco di cioccolato in questa maniera:

Mettete al fuoco grammi 30 di burro e grammi 100 di cioccolato a pezzetti e quando sarà bene sciolta aggiungete grammi 30 di zucchero a velo e distendete il composto sul dolce quando non sarà più a bollire.

Se non temessi di seccare il lettore, qui verrebbe opportuna un'altra digressione sulla cucina tedesca.

Mi resterà memorabile finché vivo il trattamento della tavola rotonda di un grande albergo ai bagni di Levico. Cominciando dal fritto o dal lessato fino all'arrosto inclusivo tutti i piatti nuotavano in un abbondante sugo sempre eguale, dello stesso gusto e sapore, con qual delizia dello stomaco potete immaginarlo e, come se ciò fosse poco al suo tormento, quei piatti spesso spesso venivano in tavola accompagnati da un timballo di capellini, - di capellini, capite! - che in questo modo devono sottostare a doppia e lunga cottura: un vero impiastro.

Quanta differenza dal gusto nostro! Ai capellini in brodo il mio cuoco ha l'ordine di far alzare appena il bollire, ed io li prevengo aspettandoli in tavola.

La cucina italiana, che può rivaleggiare con la francese, e in qualche punto la supera, per la grande affluenza oggigiorno di forestieri in Italia che, si vuole, vi lascio da trecento milioni all'anno e, secondo calcoli approssimativi, con un crescendo eccezionale di altri duecento milioni in oro nell'anno santo 1900, va a perdere, a poco a poco, in questo miscuglio turbinoso di popoli viaggianti, il suo carattere particolare e questa modificazione nel vitto già è cominciata a manifestarsi più specialmente nelle grandi città e nei luoghi più battuti dai forestieri. Ebbi a persuadermene di recente a Pompei, ove, entrato con un mio compagno di viaggio in un ristorante in cui ci aveva preceduto una comitiva di tedeschi, uomini e donne, ci fu servito il medesimo trattamento di loro. Venuto poi il padrone a chiederci gentilmente se noi eravamo rimasti contenti, io mi permisi di fargli qualche osservazione, sullo sbrodolo nauseoso dei condimenti ed ei mi rispose: "Bisogna bene che la nostra cucina appaghi il gusto di questi signori forestieri, essendo quelli che ci danno il guadagno". Forse per la stessa ragione, sento dire che la cucina bolognese ha subito delle variazioni e non è più quella famosa di una volta.