

Alla colazione del mattino, caffè o thé con qualche goccia di latte e lo si beve semplicemente, perché qui sarebbe ridicolo l'intingervi pane od altro. Lo si accompagna però egualmente con pesce fritto, con sardelle di Nantes, con uova molli e con qualche fettina di carne di maiale, sottile come salame e fatta arrostita dinanzi alle bragi. Aggiungetevi l'indispensabile piatto del burro che si stempera sulle fettucce di pane, e l'eccellente senapa inglese di cui qui si fa uso in tutti i pasti e con tutte le vivande ed avrete compiuto il vostro *breakfast* del mattino.

Semplicissimo è il pranzo. Li rado incomincia con una minestra: per regola generale non si compone che di due portate, la prima di carne, la seconda di *puddings*. Qui non si usa servire i piatti l'uno dopo l'altro: si incomincia dal disporre sulla tavola tutte le vivande di carne: se il pranzo è modestamente succulento, ve ne sono di due o tre qualità; una coscia di bue o di montone arrostito ad un lato della tavola; una coscia di maiale od un piccolo porchetto del Koryshire pure arrostito intero e color d'oro all'altro lato. Talvolta invece è un pollo esso pure arrostito od una lepre a pezzi ed in salsa forte.

Queste vivande le si tagliano a fettine sottili ed a voi si lascia la scelta: ma per lo più si suole servirvi di due qualità di carne, come bue e maiale. I tondi sono molto larghi e ben riscaldati al forno prima di essere portati in tavola: ottima usanza che impedisce alle vivande di raffreddarsi durante il pranzo. Una volta che nel mezzo del piatto avete disposte le vostre fettine di carne, viene la volta delle verdure, di cui si hanno sempre più qualità: riso asciutto e senza formaggio o condimento, patate intiere, cavolfiori, radice bollita, piccoli cavoli di Bruxelles grossi come noci ecc. Ne pigliate una cucchiata da ciascun piatto, e le disponete nel vostro tondo in giro ed attorno alle carni. Ne ancora avete finito: eccovi il *cruet* o specie di porta-liquore con mostarde e sughi: eccovi a senapa, i tapani, i *pickles* (pezzetti di verdura in composta fortissima): eccovi il sale, e la salsa di pere cotte che accompagna sempre i porchetti in arrosto. Disponete un po' di tutto sul largo orlo del vostro tondo, cospargete su di esso una pioggia di pepe bianco fortissimo, e poi quando a Dio piace, colla forchetta alla sinistra e col coltello nella destra procedete all'attacco.

Qui incomincia una serie di manovre difficilissime. La forchetta infila un pezzetto delle diverse carni e verdure che avete nel tondo: la punta del coltello raccoglie sull'orlo del piatto un pochino di tutte le diverse salse e composte, e quindi le deponi sul miscuglio che avete sulla forchetta. Allora potete liberamente trangugiarlo e così mangiate ad un tempo di due o tre qualità di carni e di altrettante sorta di verdure, e passate ad un tempo per tutta la scala dei gusti, dal dolce delle pere cotte; al forte dell'aceto e della senapa. Durante quest'operazione di rado vi servite di pane: qui si considera la verdura come il solo companatico delle carni.

Ma il vero supplizio non incomincia che colla seconda portata quella dei *puddings*. Sono tanforme, *carlotes*, *blanc manger*, pasticci di conserve, di frutta, di carne, di spiriti ecc. ma i più comuni e pregiati sono il *rice pudding*, o riso cotto nel latte e fatto quindi arrostito al forno, ed il *plum-pudding* o *bonnet* di carne sminuziata e di pruned stacciate, e condite con vini spiritosi, noci moscate, canditi ecc. ve ne servono nel piatto di tutte le qualità ad un tempo: indi spesse volte, vi cospargono un bicchierino di *scherry* alcoolico o di *brandy*, e formano così un miscuglio orribile di crema, di latte, di acquavita, di pepe, di dolce e di brusco, che vi fa contorcere la bocca e balzare sulla sedia ogni volta che ne trangugiate una cucchiata.

Ciò accade specialmente nelle cene succulenti, offerte dalla *misses* disiderose di conoscere l'italiano che deve suonare divinamente e cantare colla dolcezza dell'usignuolo uccello favoloso per questi paesi, in cui non vive in causa del rigore del clima. Immaginate che stupore quando si scopre che l'italiano ne canta ne suona! Ma ciò malgrado ci deve gustare di tutti i *puddings* di cui è coperta la tavola: perché ognuno d'essi è stato fatto da una *miss* o signorina: e *miss* Lizzie, *miss* Polly o *miss* Lu, gli terrebbe il broncio tutta sera se l'italiano non proclamasse che il suo pudding è spendido! E l'italiano ossequente manda giù di tutto rispondendo ad ogni tratto con un ottimo! od un sublime! e con un crescendo tanto più marcato, quanto è più bella e sorridente la bionda *miss* che lo interroga.

Più semplice è il thé, servito per lo più alle 5-1/2 il modo di farlo è assai facile: si pone nella caffettiera un cacciarino colmo di thé per ciascuna tazza; quindi vi si versa l'acqua bollente. In tal modo resta una bevanda forte e caricata che si raddolcisce con molto zucchero. Durante il thé servono fettine di pane, spesse volte arrostate, e su cui si stempera burro, ed un numero infinito di *marmelades* e di *jellies*, o conserva di arancio, di ribes di pruned ecc. spesse volte al thé si sostituisce il cioccolato. — La cena della sera non è che una ripetizione in minor scala del pranzo del pomeriggio: tranne che è una comunissima l'usanza di mangiare piccoli salsicciotti ben pepati, ed anche quei piccoli biscotti inglesi che da noi si servono per lo più col thé, e che qui invece ordinariamente si mangiano col formaggio.

Ma la cucina non è mai stata così operosa come in questi giorni. Il natale è per gli inglesi la più grande solennità dell'anno ed è qui festeggiato in modo altri superiore a quanto si usa da noi. Le scuole, gli uffici, le società tutto fa vacanza per più settimane: questa macchina colossale che funziona sempre a grande velocità, rallenta in questi giorni il suo moto. Per gli inglesi che non conoscono il carnevale, il natale è l'epoca dei pranzi, delle danze, delle dolcesse intime della casa. In questi giorni si respira un'atmosfera di gioia e di pace, e la città si fa più silenziosa nel sereno raccoglimento della famiglia e della religione.

Anche il clima favorisce, e direi quasi, impone eodesta vita intima, che scorre calma e serena attorno al focolare. La prima neve ha disteso un velo bianco e ghiacciato sulle guglie delle chiese e sui tetti delle brune case, formando stupendi contrasti di bianco e nero, di luce e di ombre: — la nebbia più folta avvolge la città in una specie di crepuscolo, attraverso a cui il sole del Natale di rado ci manda il suo pallido saluto. Talvolta ad un tratto scende la notte profonda nel cuore della giornata: le tenebre folte e caliginose avvolgono la città nell'ore stesse del mezzogiorno, ed allora la fiamma del caminetto diventa così cara, così bella ed allegra!

Il Natale è giunto! Già da più giorni l'interno delle case, delle botteghe e delle chiese è adorno da verdi ramoscelli di *holly*: già più volte nel silenzio della notte, la via quieta echeggia delle sacre melodie eseguite da bande di giovanotti che annunziano l'arrivo del Natale. I laghi ghiacciati sono coperti da centinaia di signori e signore che pattinano sino a notte inoltrata al chiaror delle fiacole; dappertutto vi è il sorriso della festa, vi è l'impronta della gioia.

I giovanotti libertini hanno già adornata la casa di *mistletoe* piccoli ramoscelli verdi con bacche bianche o rosse. Per usanza tradizionale ogni *gentleman* ha diritto di baciare la *miss* da lui colta sotto il *mistletoe*. Lo si sospende insidiosamente al disopra degli usci, ed attorno alle fiamme del gaz nel mezzo delle stanze: non v'è casa in cui non siasi eretto il *mistletoe*, dalla cucina sotterranea al salotto del piano superiore. Non v'è *miss* che possa sottrarsi a questa usanza che i burloni assicurano confermata da una legge del parlamento a cui si deve obbedire da buon cittadino, i maligni affermano persino che in questi giorni le *misses* sono puntualissime nel fare le loro visite del Natale presso le famiglie dove sanno di trovare giovanotti allegri: io lascio che vi creda chi vuole: questo solo vi posso dire, che nelle case rallegrate da *misses* gioconde, i *mistletoe* sono numerosi, infiniti, ed i baci in proporzione.

Altra usanza bellissima sono le *Christmas and New year Cards*. Invece del freddo ed inespressivo biglietto di visita le famiglie e le conoscenze si scambiano in questi giorni un numero infinito di immagini, su cui è dipinto a colori un fiore, un'allegoria con qualche verso gentile, auguri ecc. Ve ne sono di tutte le qualità e di tutti i prezzi, ed adattati a tutte le condizioni sociali. Alle persone vecchie o divote si manda ad esempio una croce con un pensiero religioso: alle giovani, due colombi che si baciano ed un verso d'amore. Di dietro si scrive il nome di chi manda o dona la *card*, e la relativa dedica alla persona a cui è destinata. Dai vecchi ai ragazzi tutti hanno le tasche e le mani piene di queste *cards*: chi va in una famiglia d'amici ne distribuisce una a ciascuna persona della casa e ne riceve un'altra in contraccambio, immaginate quanti milioni di codesli *cards* sono in giro in questi giorni! Le *misses* belle ricevono una vera pioggia di fiori e di auguri, e la *christmas cards* e ben di spesso la prima pagina di un ro-

manzo d'amore, suggellato da un bacio all'ombra del *mistletoe*!

Benchè straniero io provo tutta quanta l'infinita dolcezza di queste usanze, perchè l'inglese è un popolo ospitale, ed anche per lo straniero vi è la fetta di *plum-pudding*, e le *mince-pies* o tortelli, di cui le *misses* preparano un numero infinito, giacchè tanti sono i mesi felici del nuovo anno quante sono le *mince-pies* che mangiate in questi giorni di festa. Ed io vorrei dividerle con voi, o cari lettori, per procacciarvi mesi ed anni felici.

Perchè in fin dei conti siamo tutti concittadini, e sento che dobbiamo tutti augurarci del bene soprattutto nella serena letizia di questo giorno, in cui la neve scende lentamente, e crepita nel caminetto il tradizionale ceppo del Natale!

P. S. Il pranzo del Natale è finito or ora: il supplizio delle bevande forti e dei *puddings* è stato tremendo: ma l'italiano ha superata la prova con onore e con una smorfia sulle labbra che pareva un sorriso!

Nel *plum pudding* colossale, giusta l'usanza, era stato nascosto un anello d'oro. Si dice che la fanciulla cui tocca in sorte passa a nozze nel nuovo anno. L'aspettazione era generale, e fortuna volle che lo si scoprisse nel piatto di una *miss* di diciannove anni, di forme rubiconde e di ottime disposizioni matrimoniali. L'ilarità scoppiò unanime la *miss* fu contentissima dell'augurio ed ho proprio visto allargarsi il cuore della madre, che mi sedeva di fronte. E ben sappiate che poco prima uno degli invitati che la corteggia le aveva regalata una *card* molto espressiva: delle rose (amore) unite da un nodo (matrimonio). Vi garantisco che prima che la giornata sia finita, ella si lascerà cogliere più o meno inavvertentemente sotto il *mistletoe*, e lui le stamperà un bacio, e così il romanzo va innanzi di per sé... Ma ecco intanto un bel augurio di capo d'anno per le mie venticinque mila lettrici ancora nubili: — un romanzo di cui siano le protagoniste e l'anello che le renda felici. Quanto ai baci, signorine mie preferisco la moda inglese, non si augurano, ma si danno e si contraccambiano di cuore, e buon pro a chi toccherà.

Il naufragio dell'Aquila

Dal num. 1 del supplemento del *Caffaro* togliamo la seguente lettera scritta da un nostro concittadino:

« Signor redattore,

« Vi sarò obbligato, se m'accorderete l'ospitalità del vostro giornale, per rendere un pubblico omaggio di riconoscenza a tutti coloro che m'hanno assistito nelle prove dolorose che ho attraversato. Capitano del bastimento italiano, *Aquila*, di 1200 tonnellate, con 20 uomini d'equipaggio, il capitano, il secondo, e 18 marinai, fui a imbarcare della torba, e ritornavo alla mia destinazione, allorché, nelle vicinanze del Capo, si manifestò una via d'acqua e prese tali proporzioni che il naviglio affondava.

« D'accordo coll'equipaggio, risolsi tosto di farmi a costa, e il caso si fece naufragare alla spiaggia del Capo Santa-Maria.

« Ma qui ci attendevano le più dure prove. I naturali di questo paese selvaggio, ci fecero subire per 22 giorni i più orribili trattamenti. Le provvigioni che riuscimmo a salvare dal naufragio furono saccheggiate; ci mancava l'acqua, fummo costretti a mangiare radici, e per dissetarci, pestarle ed estrarne il succo. Durante questo tempo i malgasci reclamavano incessantemente un riscatto che eravamo nell'impossibilità di fornire loro, e ci minaccia-