

Carissimo Maestro ed amico
Ho letto con vivo interesse la
produzione favoritami; è inutile
ch'io le dica che mi è piaciuta
e che riuscirà utilissima.

Per la mostarda, si allessano
i codogni, poi si pelano freddi
e se ne ricava tutta la polpa.
ad ogni kilo di pasta così otte-
nuta dalla polpa dei codogni, si ag-
giungano 300 grammi d'zucchero
e in un recipiente bene stagnato
si mescolano a lento fuoco la pa-
sta fino a che sia consistente.
Indi vi si aggiunge zucchero vani-
gliato, cannella, macis in polvere
(a volontà secondo i gusti) e 20
grammi d'fiore di senape per
ogni kilo; le cortanze aromatiche
si aggiungono quando la pasta è
quasi feda. Frutti s'roppati a
volontà.

Vaglia riverire anche da parte
di Luisa moglie e ringraziare
voi da parte mia di tutte le
attenzioni usatemi l'ottimo
d'lei liquore e figli tanto
compreso il buon Ching e
mi creda sempre il suo.
Valenza

N.B. Sul lato anteriore si scrive soltanto l'indirizzo.

CARTOLINA POSTALE

(CENT. 10.)



93

Al Prof. Cav. Prof. P. A. Saccardo

H. Orto Botanico

Padova

(Provincia di **PADOVA**)