by Dvd19247

MANUALE
di
COGNIZIONI

UTILI E DILETTEVOLI

Dvd 2017

13 luglio 2017

Prologo

Ho ricevuto in regalo questo libro da un mio compagno di collegio che ne apprezzava solamente la data di edizione.
Io frequentavo allora la seconda "Pacinotti" e, curioso per natura ne ho visto un mondo da scoprire.
L'ho consultato e conservato con molto rispetto vedendone sin dall'inizio la saggezza e l'esperienza degli antichi anni passati e nondimeno notandone le grossolane eresie che la mia cultura tecnica mi ha fatto immediatamente saltate all'occhio.
In tarda età, anche per conservarne l'integrità, ho iniziato a digitalizzarlo, conservandone e rispettando il più possibile la forma grafica, la sintassi (compresi gli errori ortografici?) e la forma editoriale. Le modifiche, d'altronde minime, erano indispensabili per gli strumenti a mia disposizione e l'unico Jpeg inserito è il titolo principale i cui caratteri sono evidentemente introvabili.

Spero che chi si approccerà a leggere questo libro lo faccia con lo stesso spirito con cui io ne ho sempre fatto uso, traendone ogni volta consiglio e gioia nell'entrare in quel mondo.

Buona lettura,

Michieletto Davide Gianni.

MANUALE

di

COGNIZIONI

UTILI E DILETTEVOLI

O

RACCOLTA

DI SEGRETI, RICETTE, -METODI. NOTIZIE E CONSIGLI

RISGUARDANTI

L'IGIENE PUBBLICA E PRIVATA,
LE ARTI, I MESTIERI, L'INDUSTRIA,
L'ECONOMIA DOMESTICA E RURALE, LA CUCINA, LA CACCIA, LA PESCA,
LE CURIOSITÀ CHIMICIIE, I GIUOCIII DI CONVERSAZIONE, ECC. ECC.

OPERA

compilala e ordinata sui migliori libri e trattati di simil genere

DA

EMANUELLE ROSSI

FIRENZE

PRESSO **GIACOMO MORO** EDITORE

1857

PROPRIETÀ DELL' EDITORE

MILANO — TIP. WILMANT

AL LETTORE

L'aggradimento col quale il Pubblico accolse ognora i libri che trattarono enciclopediche cognizioni, e il desiderio di riempiere un vuoto in questa classe di lavori mi hanno determinato a dare alle stampe questo MANUALE DI COGNIZIONI UTILI E DILETTEVOLI, che io compilai sui migliori e più bene accetti trattati di questo genere che finora videro la luce sì in Italia che in Francia. Né male mi appongo, per quanto io sappia, se con questa mia operetta intendo di supplire al difetto sopraccennato; imperocché le grandi *Enciclopedie* diffuse in questi ultimi anni, non possono, pel loro caro prezzo, aprirsi un adito fra la maggioranza del Pubblico; né le piccole raccolte di *segreti* e *ricette* fin qui pubblicate corrisposero tutte allo scopo di allettare ed insieme istruire, sia per l'insufficiente materia, sia per la spropositata loro descrizione.

E veramente reca stupore il vedere come tante volte e senza ritenutezza siasi ingannata la buona fede dei compratori, stampando libri di segreti, i quali torse non sono intesi neppure da chi gli ha scritti; e di questi potrei citarne qui molti, il che non faccio per

non guadagnarmi la taccia di censore delle opere altrui; ma non tralascerò di dire che erratamente pensa chi crede di rendersi più famigliare adoperando voci del dialetto, come, per addurre un esempio, si fece *nell'Emporio di segreti e ricette* testè pubblicato a Torino; giacché per tal modo non si è compresi che sul luogo, mentre sa ognuno che i libri non si stampano per una sola città. Ond'è che a me piacque chiamare le cose col loro vero nome italiano, e quale si trova su qualunque Vocabolario, per ciò appunto che bramo rendere popolare questo mio lavoro.

Di più, come porta il titolo del libro, volli unire alle utili cognizioni anche le dilettevoli, e quindi ho descritti varii giuochi di chimica, di numeri e di carte, facili ad eseguirsi, e nel tempo stesso di molto effetto; non che alcuni giuochi di conversazione, quali si usano fra noi a mantenere il buon umore e la vivacità nelle nostre serali riunioni, massime durante l'inverno.

Finalmente, oltre all'indice in ordine di materia, che ho posto in principio del libro, ho pensato di mettere in fine un *indice alfabetico* delle cose che vi sono trattate,

a fine di rintracciarle con maggiore facilità; né ho connessa una tavola di ragguaglio dei nostri pesi e misure citati nel corso dell'opera, con quelli dei diversi Stati d'Italia, e ciò per non renderne equivoca l'intelligenza ai non Toscani. E lutto questo compendiai in un solo volume, che per quanto potevasi feci riuscire di piccola mole, al doppio intento di limitarne il prezzo, ed agevolarne perciò l'acquisto.

Non pertanto sono ben lungi dal credere perfetto questo mio lavoro; che tale non potrà mai dirsi opera umana; ma tu, o lettore, se vi troverai tanto che valga a darti una serie variata di cognizioni che ti dilettino coll'istruirti (di che non dubito), vorrai essermi indulgente e fare buon viso anche a questo, certamente non ultimo, fra i libri di simile natura.

il compialtore

EMANUELLE ROSSI

TAVOLA DELLE MATERIE

AL LETTORE					*pag.*	V
Ragguaglio dei pesi e delle misure ecc.					»	XII
PARTE PRIMA						
ARTE SALUTARE						
Cap	I	**Dell'Igiene**			»	1
		S	I	*Istruzioni generali*	»	ivi
		S	II	*Proprietà dietetiche delle sostanze alimentari*	»	5
		S	III	*Consigli igienici*	»	12
Cap	II	**Il medico di se stesso**			»	19
		S	I	*Malattie degli artigiani*	»	ivi
		S	II	*Degli avvelenamenti*	»	23
		S	III	*Cura di varii mali*	»	27
Cap	III	**Farmacopea domestica**			»	47
PARTE SECONDA						
ARTE DEL CUOCO						
Cap	I	**Conservazione delle sostanze**			»	59
		S	I	*Delle sostanze animali*	»	60
		S	II	*Delle sostanze vegetali*	»	65
Cap.	II.	**Cucina**			»	68
		S	I	*Brodi, zuppe e minestre*	»	ivi
		S	II	*Salse, lessi, fritti*	»	78
		S	III	*Intingoli, umidi, arrosti*	»	87
		S	IV.	*Frittelle, gelatine, latticini*	»	99
		S	V.	*Appartenenze del pizzicagnolo*	»	107

		§	VI	*Pasticceria*	»	114
PARTE TERZA						
ARTE DEL CONFETTIERE E LIQUORISTA						
Cap.	I.	**Delle frutta**			»	128
		§	I.	Preparazioni semplici della frutta	»	ivi
		§	II.	Dello zucchero e del sciroppo	»	135
		§	III.	Confezione delle frutta	»	145
		§	IV.	Gelatine, marmellate, composte e conserve	»	152
		§	V.	Gelati o sorbetti	»	163
Cap.	II.	**Dei liquori**			»	168
		§	I.	*Distillazione*	»	ivi
		§	II.	*Ratafià, rosolii*	»	178
		§	III.	*Vini liquorosi*	»	190
		§	IV.	*Bibite diverse*	»	196
PARTE QUARTA						
ECONOMIA DOMESTICA						
Cap.	I.	**Governo della casa**			»	207
		§	I.	*Pulitezza della casa e delle masserizzie*	»	ivi
		§	II.	*Modi di cavar le macchie*	»	218
		§	III.	*Istruzioni e ricette diverse risguardanti l'economia domestica*	»	234
		§	IV:	*Mezzi per liberarsi dagli animali ed insetti nocivi*	»	239
Cap.	II.	**Ricreazioni economiche**			»	249
		§	I.	*Della caccia*	»	ivi
		§	II.	*Della pesca*	»	270
Cap.	III.	**Economia rurale**			»	281
		§	I.	*Orticoltura*	»	ivi
		§	II.	*Calendario dell'ortolano*	»	296
		§	III.	*Istruzioni e ricette diverse risguardanti l'economia rurale e l'arte del giardiniere*	»	301

		§	IV.	*Degli animali animali domestici*	»	308
		§	V.	*Del vino e dell'aceto*	»	310
PARTE QUINTA						
INDUSTRIA, ARTI E MESTIERI.						
Cap	I	**Attenenze del profumiere**			»	317
		§	I	*acque odorose, essenze*	»	ivi
		§	II.	*Olii, polveri, pomate, saponi odorosi*	»	331
Cap	II	**Arte del tintore**			»	340
Cap	III	**Arte dell'inverniciatore e dell'indoratore**			»	354
		§	I	*Preparazione delle vernici*	»	ivi
		§	II.	*Dell'indorare e dell'inargentare*	»	363
Cap	IV	**Degli oggetti del cartolaio**			»	368
		§	I	*Fabbricazione degli inchiostri*	»	ivi
		§	II	*Lapis, matite, ceralacca ecc.*	»	377
Cap.	V.	**Miscellanea di segreti e ricette**			»	380
		§	I	*Fabbricazione delle candele*	»	ivi
		§	II	*Attenenze del conciatore*	»	383
		§	III	*Segreti e ricette riguardanti i metalli*	»	388
		§	IV	*Altri segreti e ricette diverse*	»	396
PARTE SESTA						
TRATTENIMENTI PIACEVOLI						
Cap	I	**Curiosità chimiche**			»	407
		§	I	*Inchiostri simpatici*	»	ivi
		§	II	*Divertimenti chimici*	»	411
Cap.	II.	**Il saputello**			»	418
		§	I	*Giuochi di carte*	»	ivi
		§	II	*Giuochi di numeri*	»	423
		§	III	*Scherzi e burle*	»	430
		§	IV.	*Giuochi di conversazione*	»	435
		§	V	*Penitenze*	»	449
Indice alfabetico					»	467

RAGGUAGLIO DEI PESI E DELLE MISURE DELLA TOSCANA

CON QUELLI DEGLI ALTRI STATI D'ITALIA

N.B. I ragguagli si sono fatti il più approssimativamente possibile, evitando una troppo nojosa complicazione di numeri. Coloro che hanno famigliarità co' numeri decimali,faranno meglio ragguagliando pesi e le misure toscani con quelli del Piemonte, i quali ci è stato facile rendere in un equivalente più esatto.

	Toscana	Milano		Napoli		Roma		Piemonte	
Misura lineare	Braccio	Braccia	1 e 1/5	Palmi	2 e 2/3	Palmi	2 e 7/12	Metri	0,5836
Misura de' Grani	Stajo	Staja	1 e 1/3	Quarti	1 e 7/9	Scorzi	1 e 6/7	Ettolitri	0,2436
pei Liquidi Misura	Boccale	Boccali	1 e 3/7	Caraffe	1 e 4/7	Fogliette	2 e 1/2	"	0,01139
	Mezzetta	Zaine	1 e 7/8	Misurelle	5 e 1/2	"	1 e 1/4	"	0,00569
	Quartuccio	"	1 e 3/7	"	2 e 3/4	"	— 5/8	"	0,00285
PesiMisura de'	Libbra	Libbra pic.	1 den 10	Libbre 1 Once 1/2		Libbre	1	Chilogram.	0,33954
	Oncia	Once	1 gr. 23	Once 1 Denari 1		Once	1	"	0,02829
	Denaro	Denari	1 gr. 1	Denari	1	Scrupoli	11	"	0,00118
	Grano	Grani	1	Grani	1	Grani	8	"	0,00005

PARTE PRIMA

ARTE SALUTARE

CAPITOLO PRIMO

DELL'IGIENE

1. Definizione dell'Igiene. —Prendere quei provvedimenti suggeriti dall'esperienza e dalla ragione per ovviare o rimuovere ogni causa di malattia, e mantenerci, per quanto sta in noi, in uno stato soddisfacente di salute. ecco ciò che dicesi *Igiene,* la quale non è che un ramo speciale della Medicina.
Savia cosa ne sembra dunque il dar principio a questo *Manuale di cognizioni utili,* che noi dedichiamo al popolo italiano, con una breve si, ma ordinata esposizione dei mezzi più acconci a conservarci il migliore dei beni compartiti dal Creatore alle sue creature; voglìam dire la sanità, prezioso tesoro che sgraziatamente non tutti sanno apprezzare abbastanza, imperocché tuttodì si vedano individui prepararsi le miserie dell'infermità, con una vita disordinata che ad altro non vale se non a farli soccombere ad una morte precoce.

§ I. — Istruzioni generali.

***2. D*elle cause di malattia.** — Molte sono le circostanze che possono più o meno influire sulla nostra salute, alterandone lo stato normale; noi le distingueremo in tre classi:

I.º Le cause *naturali,* ovvero quelle che avvengono indipendentemente dalle nostre azioni, come l'influenza atmosferica, i venti, le stagioni, i climi, i luoghi, le acque, ecc.:

2.° Le *casiiali, e* sono quelle che ci sono arrecate dal caso, come i dispiaceri per sopraggiunta sventura, le passioni dipendenti dal nostro temperamento sanguigno, la paura, le cadute, le perdite di sangue, la viziata conformazione, e in generale tutte le calamità che non possiamo prevedere ed alle quali non ci è dato sottrarci;

3.° In fine le cause *volontarie,* o come dir si voglia, quelle cui han parte in qualche modo la nostra volontà, le nostre azioni; tali sono, per esempio, la qualità delle vesti, degli alimenti, delle bevande di cui facciamo uso; la fatica, la veglia, il sonno, l'inerzia, l'astinenza o il soverchio uso di ciò che è necessario, l'ubriachezza ed in generale l'intemperanza.

A tutte queste cause di malattia, potremo il più delle volte sottrarci colla prudenza, colla filosofia e con un reggime regolato.

3. Del reggime. — i precetti generali del reggime che meglio si addice a ciascun individuo subiscono numerose modificazioni, detcrminate dall'età, dal sesso, dalla costituzione o temperamento fisico, dal carattere, dalla professione, dalle abitudini, dalla posizione sociale o da molte altre circostanze della vita dell'individuo stesso a cui si consigliano; laonde non si dovrà stabilire un reggimc, senza prendere prima in seria considerazione quanto abbiamo ora accennato. Tuttavia si potrà giovarsi delle istruzioni che diamo qui in seguito, come quelle che riguardano ogni indivìduo a cui stia a cuore la propria salute.

4. Scelta dell'abitazione. — La prima cura da aversi nella scelta d'una abitazione vuol esser quella di accertarsi che non sia fabbricata di recente, ne dipinta internamente da poco tempo, massime in inverno, giacché molte e gravi malattie provengono dall'umidità. Altre funeste conseguenze si hanno quando si abita in luoghi dove l'atmosfera sia corrotta dalle emanazioni morbose di stagni, paludi, fogne, lelamaj. macelli, spedali.

cimeterL ecc.; laonde sarà assai vantaggioso l'abitare in case situate in luoghi sani, ariosi, lontani da ogni infezione, e procurare che le camere siano ventilate, acciò l'aria vi si rinnovelli continuamente. Un prolungato soggiorno in una atmosfera non rinnovata può esser causa di serii accidenti. Le case fabbricate da qualche anno e le cui finestre guardino a mezzogiorno, saranno sempre da preferirsi.

5. Della disinfettazione. — Volendo procedere alla disinfettazionc di locali dove siano morti persone o animali di malattie epidemiche e contagiose, si comincierà dallo spazzare il pavimento, le pareti ed il soffitto, per toglier via i ragnateli ed ogni immondizia; indi si dovrà lavare tutto con molt'acqua, avendo cura che durante quest'operazione rimangano aperti gli usci e le finestre, a fine di render libera la circolazione dell'aria. Ciò fatto si procederà alle fumigazioni col metodo seguente: si porti in mezzo alla sala un braciere pieno di carboni accesi, e vi si ponga sopra una pignatta piena per metà di cenere, sulla quale si collocherà un pignattino con entrovi 4 once di sale comune un pochetto umido; si versino allora sul detto sale 3 once d'acido solforico, ma si avverta che prima di intraprendere questa seconda operazione si dovranno chiudere gli usci, le finestre ed ogni varco per dove potesse entrare aria. La persona che opererà le fumigazioni si ritirerà subitamente per non inspirare il vapore che si svilupperà in gran copia dalle dette materie, e che non tarderà a riempiere la sala. Tuttavia questo vapore si anderà dissipando a poco a poco, ed allora si potrà riaprire usci e finestre e riabitare il locale.

6. Fumigazioni dei luoghi abitati. — Allorché occorre di fare delle fumigazioni in luoghi abitati, per esempio presso il letto d'un ammalato, senza dare incomodo al sofferente né agli astanti, bisogna prima di tutto chiudere gli usci e le finestre, e poi versare entro un recipiente di vetro o di porcellana uno o due cucchiaini d'acido solforico concentrato, sul quale si verserà a poco a poco una quantità eguale di salnitro raffinato in polvere, dimenando nello stesso tempo il miscuglio con una verghetta di vetro. I vapori continueranno ad innalzarsi e spandersi

per la stanza per circa un'ora: cessati che siano, si riapriranno le finestre e gli usci a fine di rinnovar l'aria. Se non basta una fumigazione per distruggere il puzzo, bisogna rinnovare l'operazione dopo qualche ora. Per una camera larga e lunga 10 piedi, basta adoperare mezz'oncia d'acido ed altrettanto salnitro. Quando la sala fosse assai vasta, si devono adoperare due o più vasi, mettendo in ciascuno di essi le dosi clic abbiamo accennate, sia d'acido solforico che di salnitro, imperocché mettendone una maggior dose in un vaso solo, si eleverebbero da esso vapori rossi, che conviene evitare.

7. Altra maniera di fumigazione. —Si può anche ottenere una fumigazione, forse preferibile alle due già descritte, operando come segue: si pesti e si mescoli insieme once 3 e denari 8 di sale comune, e denari 16 di manganese; si metta questo miscuglio in un vaso di vetro o di porcellana e vi si aggiunga 4 once d'acqua: indi vi si versi sopra, a poco per volta, 2 once d'acido solforico concentrato. Se il luogo dove si procede alla fumigazione non sia abitato, si potrà versare l'acido tutto in una sol volta sopra il miscuglio.

8. Modo di garantirsi contro l'umidità. — Do vendo dormire in una camera il cui pavimento sia stato la vato da poco tempo, e che perciò apparisca tuttavia umido, gioverà spargere sul pavimento stesso una quantità di se gatura di legno non aromatica e bene asciutta, la quale si incorporerà dell'umidità, impedendo cosi che questa arre chi danno all'individuo. Se l'umidità fosse nei muri, l'ope razione per toglierla non è più tanto facile, per cui la mi glior cosa da farsi sarebbe di non abitare, e molto meno dormire, in luogo dove si verificasse tale inconveniente.

Per garantirsi dall'umidità della notte bisogna umettarsi il corpo con acqua salata e vestirsi co' propri abiti mentre si è ancora umidi. Questa precauzione può essere assai utile a chi viaggia di notte e a piedi.

***9.* Scelta degli alimenti.** — Siccome varie sono le costituzioni o temperamenti dei diversi individui, cosi non tutti gli alimenti possono convenire egualmente a una persona piutto-

sto che a un'altra. D'altra parte sono assai varii altresì i principii nutrizi delle diverse sostanze alimentari; quindi queste convengono più o meno al nostro reggime, secondo che sono poco o molto nutrienti, eccitanti, toniche, corroboranti, rilassative, e secondo che la nostra costituzione e flemmatica, sanguigna, biliosa, linfatica o nervosa. In fine nella scelta degli alimenti si avrà riguardo anche al clima, all'età, allo stato di magrezza o di obesità del corpo, e al genere di vita cui siamo obbligati dalle nostre occupazioni giornaliere. Laonde gli alimenti molto nutrienti si confanno alle persone magre ed a coloro che fanno una vita attiva; i corroboranti giovano ai deboli; gli eccitanti si addicono meglio alle persone flemmatiche; al contrario gli alimenti rilassativi sono da preferirsi per le costituzioni sanguigne o nervose. In generale però non dobbiamo alimentarci esclusivamente di sostanze vegetali ovvero animali, ma sibbene procureremo che il nostro sistema di nutrizione sia proporzionatamente commisto, alternando i prodotti commestibili delle piante con quelli degli animali. Allo scopo di facilitare ad ognuno la scelta degli ali- menti più atti alla propria costituzione, età o maniera di vivere sedentaria o attiva, diamo classificate nel seguente paragrafo le principali sostanze alimentari, additandone in pari tempo le proprietà speciali.

§ II. — Proprietà dietetiche delle sostanze alimentari,

10. Sostanze fecolenti. — La fecola nutrisce completamente e forma la base di tutte le farine nutritive. I vegetabili usati come alimenti e che la contengono, sono: il *grano* o *frumento,* il *grano turco, l'orzo,* il *riso,* la *saggina, l'avena,* il *salep,* la *tapioca,* il *sagù,* le *palale,* le *castagne;* i legumi, come fa*giuoli, piselli, fave, ceci, lenticchie,* ecc.

Del pane, il più necessario degli alimenti, che si compone particolarmente di fecola, è da preferirsi quello di frumento, perché più leggiero e di facile digestione. Gl'individui grassi e pigri devono mangiarne poco; quelli magri e dati alla vita laboriosa ed attiva potranno farne un uso più abbondante.

I legumi generalmente non si convengono alle persone delicate o che fanno vita sedentaria: verdi e spogliati della loro buccia sono sempre da preferirsi.

11. Alimenti erbacei. — La *bietola,* gli *spinaci,* sono alimenti leggieri e di tacile digestione quando siano cotti; ma tuttavia nutriscono poco. La *lattuga, l'indivia,* la *cicoria,* il *cardone,* sono erbaggi di cui si può fare maggior uso che dei precedenti.

II cavolo non conviene alle persone irritabili, né ai convalescenti. Avendo cura di farlo bollire e di gettar via la prima decozione, lo si priverà di quel principio acre che fa pro vare alle persone sedentarie delle acidità e un gran svi luppo di gas. I *cavoli cappucci* preparati all'uso tedesco (sauer-kraut), hanno virtù nutritizie ed anliscorbutiche, che li rendono preferibili nell'uso comune. I *cavoli fiori* presen tano meno inconvenienti degli altri cavoli e forniscono un alimento dolce e poco nutriente.

Gli *sparagi* riscaldano alcun poco, e qualche volta portano irritazione alle vie orinarie; tuttavia questa non sembra arrecare grande impressione al resto del corpo. È alimento assai nutriente, delicato e di facile digestione.

I *carciofi* possiedono delle qualità nutrienti e legger-mente toniche; mangiati crudi non si digeriscono dagli stomachi deboli.

I *citriuoli* sono poco nutrienti e non si digeriscono se non da chi ha stomaco robusto.

12. Piante aromatiche e condimenti. — La *carota,* sebbene sia sana e di gusto gradevole, non conviene a tutti gli stomachi, giacché per alcuni resta indigesta. Per coloro che la digeriscono bene è molto nutriente; tuttavia la collochiamo fra i condimenti, perché si addice meglio a quest'uso, che come alimento. Il *sedano* cotto è di facilissima digestione; crudo, è pesante. *L'aglio,* la *cipolla,* il *porro,* lo *scalogno,* sono anch'esse sostanze da adoperarsi più come condimenti che come cibi, perché irritano facilmente lo stomaco e sono poco digeribili.

Il pomidoro è rinfrescante e astringente; se ne può far uso anche

abbondante, specialmente nelle pietanze poco saporite di per sé stesse.

I *capperi,* conservati nell'aceto, sono difficili a digerirsi, e non si devono usare da coloro che soggiacciono a irritazioni intestinali. Lo stesso dicasi pei *peperoni.*

Le piante veramente aromatichc, come il *prezzemolo,* la *salvia,* la *maggiorana,* il *rosmarino,* il *pepe,* i *garofani,* la *cannella, e*cc., vanno adoperate esclusivamente come condimenti.

La *senape,* stemperata coll'aceto, è un condimento che sveglia l'appetito, e facilita la digestione delle sostanze troppo grasse.

Il sale marino, il più antico dei condimenti, comunica alle vivande un sapore che le rende più gradevoli e meglio digeribili.

Il succo del *limone è* rinfrescante ed è condimento preferibile all'aceto ed all'agresto.

13. Dei funghi. —I *funghi* offrono un alimento caldo clic viene sopportato soltanto dagli stomachi robusti. La qualità nociva e velenosa che trovasi in molte specie di funghi, fa sì che se ne debba far uso con moderazione, ed anche astenersene. Tuttavia, quando si vogliono mangiar funghi, si procuri che siano colti di recente, che non ab biano odore nè sapore spiacevoli, infine che non siano stati tenuti qualche tempo in acqua acidulala; né siano conditi col succo del limone.

Il *tartufo,* che è una specie di fungo sotterraneo, riscalda, dà poca nutrizione ed è difficile a digerirsi. Se ne faccia uso assai limitato e di preferenza si adoperi come condimento.

14. Delle frutta. — Mature le frutta sono nutrienti, e lo sono più o meno a seconda della proporzione della loro parte mucilagginosa o gelatinosa, della loro parte zuccherina e della loro polpa: le meno nutritive sono le *ciliege.* le *pesche, lo'arancie,* i *ribes,* i *lamponi* le *fragole;* questi frutti sono rinfrescanti e convengono alle persone sangui gne, biliose o nervose. Più nutritive sono le *susine,* le *albicocche,* le *mele,* certe *pere,* il *popone,* l'*uva*, i *fichi,* i *datteri,* ecc. La maggior parte dei frutti è refrigerante: in generale i meno nu-

trienti sono i più rinfrescanti; e i più nutrienti, salvo qualche eccezione ed alcune particolarità di stomachi, sono i più facili a digerirsi. I fichi secchi nutriscono meglio ed ingrassano. Le *mandorle dolci* sono rinfrescanti, ma caricano lo stomaco. Le *noci* e le *nocciuole* sono indigeste per gli stomachi deboli. *I pistacchi* devono adoperarsi soltanto per aromatizzare i piatti dolci: mangiati soli riescono indigesti e molto calorosi.

15. Della carne. — Fra tutte le carni, quella che racchiude in sé maggior copia di principii nutritizi è senza dubbio quella di manzo. Perche essa sia di buona qualità dev'essere d'un rosso chiaro, non sanguinolenta, contenere poco grasso, di odore non spiacevole e infine procedere da bestia sana, né troppo vecchia né troppo giovane. La carne di manzo arrostita è un eccellente corroborante; lessata è meno riparatrice. Il *vitello* di tre mesi è un alimento dolce ed assai riparatore; prima di quest'epoca la sua carne è insipida e poco nutriente. La carne di *porco* o *majale* è sostanziosa, ma pesante per gl'individui avvezzi ad una vita sedentaria: salata ed affumicata, si digerisce meglio. Il porcellino da latte è molto pesante e poco nutriente. La testa ed alcune altre parti del *cinghiale,* sono più digeribili che la carne del porco. *L'agnello* da latte è rilassante e nutrisce poco, ma quando abbia passato il settimo o l'ottavo mese somministra un alimento tenero, tonico e meno caldo che quello del montone. La carne del *montone e* del *castrato* è alimento assai sano, riparatore e meno stimolante che quella del manzo: si digerisce meglio del vitello. La selvaggina, come *lepre, daino, capriuolo, ecc.:* è alimento in generale assai nutriente, ma molto caldo, percui non si conviene alle persone facilmente irritabili.

16. volatili. — La *gallina,* il *gallo,* il *cappone,* quando siano giovani e grassi, sono un cibo delicato, sostanzioso e facile a digerirsi. Il *tacchino* o pollo d'India giovane e ben nutrito, ha la carne tenera e sostanziosa; quella della femmina è ancora più delicata. Il *piccione* giovane è tenero, saporito e di facile digestione. *L'anitra* domestica si mostra un poco pesante per le persone delicate; se poi è vecchia resta di difficile dige-

stione per tutti i ventricoli. La carne dell'anitra selvatica è più saporita, più eccitante e meglio digeribile. L'oca ha la carne che non si addice agli stomachi delicati. Il *fagiano,* la *beccaccia,* il *tordo* ed in generale i piccoli uccelli sono assai saporiti, nutrienti, e riscaldanti.

17. Pesci. — Questi animali acquatici danno una carne meno nutriente che quella degli animali già descritti, ed in generale alcun che riscaldante. Fra i pesci che forniscono un alimento meno stimolante, leggiero e poco ripa ratore, si contano: *l'argentino,* il *barbio,* il *ghiozzo,* il *nasello.* Quelli che ci danno un alimento stimolante, sano e più riparatore, sono: *l'acciuga,* la *boga,* il *pesce cappone,* il *carpio,* la *cheppia,* il *dentice, l'eperlano,* il *luccio,* il *merluzzo fresco,* il *muggine, l'ombrina, l'orata,* il *persico,* la *razza, il rombo,* il *salamone,* la *sardella, II sarago,* lo *sgombro,* la *sogliola,* lo *storione,* la *tinca,* la *trota.* Fra i pesci indi gesti o pesanti si hanno: *l'aguglia, l'anguilla,* la *balena,* il *boldrò,* il *calamajo,* il *delfino,* il *gambero,* la *lampreda,* il *merluzzo salato, l'occhiata,* il *pesce spada,* il *tonno,* la *tor pedine,* ecc.

La *rana,* animale anfibio che ci fornisce un alimento di magro come i pesci, è sana e di gusto gradevole. Se ne può ritrarre un brodo assai rinfrescante.

La *testuggine* di terra o di mare è alquanto pesante; ma dà un brodo nutriente e rinfrescativo.

18. Molluschi. — *L'ostrica* e alimento corroborante è di facile digestione; ma non se ne devono mangiar troppe. Lo stesso si dica in generale degli altri molluschi, come l'*arsella,* il *dattero* di mare, ecc., eccettuata la *chiocciola,* la quale è pesante ed indigesta; per'cui anche gli stomachi robusti ne faranno poco uso.

19. Delle uova e del latte.— Le migliori *uova* sono quelle di gallina; quando sono fresche danno un alimento altrettanto dolce quanto nutriente, assai vantaggioso nella maggior parie delle irritazioni croniche. Le uova dure, ossia quelle a cui sia stata coagulata la chiara o albume per mezzo del calore, non convengono che ai ventricoli robusti. Le nova dei pesci

hanno molta analogia con quelle degli uccelli; molte però sembrano mancare della parte albuminosa.

Il *latte* può essere più o meno nutritivo, più o meno facile a digerirsi a seconda degli animali che lo hanno fornito; quello di vacca e quello di capra sono i più nutrienti; quello di asina è più leggicro e conviene alle persone malaticce o di stomaco debole. In generale il latte si addice alle costituzioni sanguigne e nervose, ed è contrario ai ragazzi linfatici e agli adulti biliosi. Il siero dà una bibita rinfrescante. Quagliato o rappreso, il latte è rinfrescante e rilassativo; ma non conviene ai biliosi, ai vecchi ed a coloro che hanno i visceri facilmente irritabili.

20. Salumi. — Fra i tanti salumi che si preparano, specialmente in Italia, il *prosciutto,* e in generale le carni di porco preparate con più semplicità sono senza dubbio da preferirsi fra i salumi: dopo vengono quelli preparati con maggior quantità di droghe, come il *salame* la *mortadella,* la *coppa,* ecc.

*

Fra i pesci salati si darà sempre la preferenza alle *acciughe;* non ostante è meglio adoperarle come condimento. Le *aringhe* salale irritano moltissimo e disseccano le membrane mucose; quindi voglion essere adoperate con riserva e da chi è dotato di stomaco robusto. Il *baccalà* è indigesto. Generalmente parlando le carni ed i pesci salati sona troppo riscaldanti per coloro che conducono una vita sedentaria, o che hanno lo stomaco debole, e convengono meglio alle persone robuste.

21. Delle bevande. — *L'acqua,* quando sia di buona qualità, è la più pura e la più essenziale di tutte le bevande; ma presa in soverchia quantità snerva le forze digestive.

I *sughi acquosi* delle frutta, come quelli di ribes, di cedro, d'arancia, di lamponi, ecc., estinguono benissimo la sete, ma sono poco nutrienti. I *sughi zuccherini,* estinguono meno la sete, ma sono più nutritivi.

L'infusione di *thè* favorisce la traspirazione ed eccita l'azione dello stomaco.

Il decotto di *caffè,* o come dicesi comunemente il *caffè nero,* stimola gli organi digerenti, ed è perciò utile dopo il pasto per favorire la digestione; non conviene però

alle pèrsone nervose. Il latte unito al caffè ne modera la troppa attività e forma così un alimento, mentre il caffè facilita la digestione del latte.

La *cioccolata* è una bevanda assai nutritiva e facile a digerirsi. Mangiata cruda si conviene meglio alle persone nervose che sono abituate a prender qualcosa fra un pasto e l'altro.

I *liquori* fermentati, presi in quantità moderata, sono tonici, stimolanti, danno brio, ajutano ed accelerano la digestione. Al contrario, facendone uso soverchio, arrecano sempre dei disordini e disturbano la stessa digestione.

L'acquavite è una bevanda incendiaria pei giovani e per gl'individui di costituzione sanguigno-nervosa, non che per gli abitanti dei paesi caldi. Si hanno molti esempi di gran bevitori d'acquavite morti idropici o per arsura dei visceri.

I vini spumeggiami, stimolano lo stomaco, dissetano bene, riscaldano poco e danno molto brio.

I *vini alcoolici amarognoli,* come la Malaga, presi in poca quantità, sono tanto più utili stimolanti, quanto più sono vecchi. Giovano alle persone di stomaco debole e di lenta digestione.

I vini *moscadi* convengono poco agli stomachi deboli, le cui digestioni sono lente e imperfette.

I *vini generosi* ben fermentati non dissetano molto, ma sono assai stimolanti ed accelerano la digestione. Questi convengono sul finire del pasto agli stomachi deboli; ma non si consigliano alle persone irritabili e facili a riscaldarsi.

I vini che tardano molto a fermentarsi, e che nel loro stato di perfezione conservano sempre un poco di acerbità, come quelli di Bordò, sono tonici, pochissimo stùiiolanli e non ubriacano che a gran dose. Convengono alle persone di stomaco debole ed irritabilissimo.

I *vini bianchi* leggieri estinguono bene la sete, passano facilmente per orina, e presi in molta quantità sono causa
di ubriachezza passeggiera.

Per coloro che hanno bisogno di ber molto e a'quali la digestione non ha bisogno d'essere stimolata, sarà utile annacquare il vino e renderlo così leggerissimo. D'ordinario i vini annacquati convengono meglio durante i pasti, mentre che i puri giovano più prendendoli prima o dopo d'aver mangiato.

La *birra* disseta bene, nutrisce, ed eccita, leggermente gli organi digerenti e la secrezione dell'orina. Essa è da preferirsi per le persone deboli e gracili, la cui digestione ha bisogno d'essere stimolata.

II *sidro* disseta pur bene, ma mitre meno della birra ed
ubriaca più facilmente; se acquista una viva acidità, ca giona dei violenti dolori colici.

§ III. — *Consigli igienici.*

22. Sulla eccessiva magrezza. — Quando si è troppi magri, il modo più acconcio per ingrassare consiste nell'adottarc un reggimc alimentare conveniente. Quindi a colazione si preferirà le minestre di patate, la carne di manzo o di vitello arrostita, le uova, i sughi dei legumi, la cioccolata. A pranzo le minestre sostanziose, il pane fresco, la carne arrostita, le vivande di riso, i maccheroni, i pasticci, le creme, i frutti cotti. Si mangerà molta uva ben matura, gettandone via le bucce: in generale si eviteranno tutti gli acidi, e fra le bevande si darà la preferenza alla birra. Tutto ciò riguardo agli alimenti. Fa d'uopo inoltre respirare l'aria pura, tener l'animo in calma, far brevi passeggiate, dormire bastantemente, portare abiti comodi e adattati alla stagione.

23. Sull'obesità. — Le persone eccessivamente grasse, possono talvolta rimediare a questo incomodo col far uso di alimenti poco sostanziosi; preferire la carne lessa e le bevande acidulate, per esempio il vino bianco un po' acido allungato coll'acqua, escludendo in ogni caso la birra, sarà altresì vantaggioso il diminuire a poco a poco la quantità degli alimenti ed il sonno, ed accrescere al contrario l'attività del corpo, sia con esercizii ginnastici,

equitazione, passeggiate, nuoto od occupazioni assidue.

24. Sulla digestione. — Non basta che gli alimenti siano scelti a seconda della nostra costituzione; fa d'uopo che siano ancora ben preparati e cucinati convenientemente. Non si deve mangiare né troppo, né con prestezza. La maggior parte delle sostanze hanno bisogno d'esser ben masticate. A ben triturare gli alimenti occorrono buoni denti; si abbia dunque cura di conservarci questi utensili preziosi che, oltre all'ornamento della bocca, concorrono ad una bella e libera pronuncia. Un poco di moto dopo aver mangiato agevola molto la digestione; al contrario riesce nocivo il mettersi a tavolino ed occupar la niente subito dopo aver pranzato. Gli uomini di studio, sì disposti all'inappetenza, faranno bene a fare una passeggiata all'aria libera prima di pranzare.Il difetto di esercizio muscolare scema l'appetito, laddove si mangia più e si digerisce meglio in ragione del maggior moto che si fa. Riguardo al numero dei pasti che si devono fare nel corso di 24 ore, non si saprebbe dare consigli precisi; imperocché i diversi stomachi hanno esigenze diverse, quantunque l'abitudine vi influisca molto. Diremo pertanto con un filosofo: « Si mangi per vivere, e non si viva per mangiare. »

25. Sulla respirazione. —La purezza dell'aria congiunta alla serenità del cielo è la circostanza più favorevole alla nostra libera respirazione. In secondo luogo vien la temperatura o grado di calore dell'atmosfera: il caldo eccessivo rende l'aria troppo rarefatta ed in conseguenza la nostra respirazione affannosa; il freddo troppo intenso è fatale alle due estremità della vita, vogliam dire ai vecchi ed ai bambini, mentre favorisce la respirazione e l'attività digestiva negli adulti e nei ragazzi di una certa età. Il clima temperato di primavera, che fra noi fa ascendere il termometro dai 10 ai 20 gradi centigradi sopra lo zero, è quello che in generale meglio si conviene a tutte le età. Il rinnovellamento dell'aria è di somma necessità sopratlutto nelle sale dove sono assembrate molte persone. I fiori alterano l'aria non altrimenti che le esalazioni fetenti; quindi non se ne dovranno tenere in luo-

ghi chiusi, massime nella camera da letto. Il fuoco consuma l'ossigeno contenuto nell'aria, la quale perciò non è più atta alla nostra respirazione; i corpi in combustione dove non vi è rinnovellamento d'aria, sono causa di fatali accidenti. Non sono rari i casi di persone morte asfissiate per essersi chiuse imprudentemente in una camera dove erano dei fiori o del fuoco. Termineremo le nostre osservazioni sulla respirazione coll'avvertire che i vestimenti troppo serrati alla cintola sono pure un ostacolo alla libera azione dei nostri polmoni; per cui è nociva quanto sciocca la moda invalsa di comparire più snelli di quello che ci ha fatti natura.

26. Sulla secrezione cutanea, o traspirazione della pelle. — il freddo umido, le correnti d'aria, ed il repentino passaggio del caldo al freddo sono tutte condizioni sfavorevoli alla traspirazione della pelle, o come si voglia dire al corpo che suda; imperocché cagionano affezioni catarrali e qualche volta il rachitismo. La pulitezza del corpo è il miglior mezzo di render libera la traspirazione; laonde i lavacri parziali, fatti almeno una volta al giorno, ed i bagni generali tiepidi praticati ad intervalli varranno possentemente ad un tal fine. Gli abiti di cui ci dobbiamo coprire, influendo molto sulla secrezione cutanea, non devono esser scelti a caso o secondo i capricci della moda; ma si preferiranno in estate gli abiti di lino o di canape: nel verno quelli di lana o di seta. Coloro che soggiacciono ad affezioni catarrali, reumatiche o gottose, avranno cura di evitare l'uso delle camicie di pannolino e di usare invece quelle di cotone, materia sana e capace di conservar meglio il calore. In generale l'uso della flanella sopra la pelle quando non vi sia un forte motivo, come per gl'individui deboli e linfatici, è piuttosto di danno, perché rende il corpo più accessibile alle cause morbose.

27. Sulla secrezione orinaria.—Per evitare molti incomodi e malattie comuni a coloro che non si tengono regolati nel modo di bere e nelle qualità delle bevande, diamo i seguenti consigli, che non possono mancar di giovare a chi li metta in pratica. Non si beva che quando si ha sete, e si cessi di herc quando ci sentiamo soddisfatti. È bene di bere durante il pasto, e non soltanto dopo, come pratica-

no alcuni; ma si eviterà di imitare tanti altri, i quali non sanno inghiottire due bocconi senza bere, il che non serve che a sopraccaricare lo stomaco di materie poco nutritive. L'eccessivo abuso di vino o di bevande spiritose arreca quasi sempre irritazione delle vie orinarie. Quando si prova una spiacevole sensazione nell'orinare, riesce vantaggioso il diminuire la tonicità e quantità delle bevande: l'uso dell'acqua pura in simili circostanze basterà a far scomparire quest'incomodo. Non è bene contrarre l'abitudine di orinare ad ogni momento; ma soprattutto ci guarderemo dal ritenere l'orina sino a che non siamo vivamente pressati dal bisogno di emetterla, imperocché il resistere o mostrarsi sordi all'invito naturale, può esser causa di funeste conseguenze.

28. Sulla conservazione del denti. — Ecco il meglio da farsi per conservare questo bell'ornamento della bocca. Non si mangi né si beva troppo caldo o troppo freddo; questi estremi sono d'immenso danno ai denti, specialmente alternando in un sol pasto i cibi o bevande caldissimi con quelli gelati. Si ripuliscano ogni mattina con acqua ed uno spazzolino molle, onde non nuocere alle gingive; e si sia cauti nel far uso di polveri dentifricie, le quali imbiancano lo smalto, è vero, ma sempre a danno della sua solidità. In fine non si mastichino corpi troppo duri, non si schiaccino le noci, coi denti, e non si faccia abuso della pipa, dei liquori spiritosi e dei condimenti acri.

29. Sulla capigliatura. — Per conservarci una bella capigliatura e necessario prima di tutto di mantenerci in buona salute. Importa poi tener la testa pulita, facendo uso giornaliero del pettine e della spazzola, per ravviare i capelli e liberarli dalla forfora od altra immondizia che si l'orma sul capo a causa della polvere, dell'unto ed anche della traspirazione del capo stesso. Di quando in quando si farà uso di una pomata leggermente aromatizzata, o anche di strutto vergine semplicemente. È savia precauzione, massime per le donne, le quali hanno l'uso di tener la capigliatura legata, quella di cambiar più volte nel decorso dell'anno il posto della divisa; con ciò si evi-

terà che i capelli si diradino, come avviene facilmente nel luogo dove si suole far la divisa per un tempo assai prolungato. Non bisogna abituarci a tenere la testa coperta quando siamo in casa, giacché l'eccessivo calore della testa è appunto la causa principale della caduta dei capelli. Quando, dopo una convalescenza, i capelli minacciano di cadere in massa, sarà savia cosa il farli radere completamente col rasojo. a fine di lasciarli ricrescere più forti: si avrà cura però di non tagliare i capelli nè subito dopo aver mangiato, nè durante un freddo troppo intenso.

30. Sulla conservazione dei sensi. — Tulle le sensazioni che proviamo ci sono trasmesse dai cinque sensi di cui ci ha forniti il Creatore: la *vista, l'udito, l'odorato,* il *tatto, il gusto.* Ognuno comprende di quanta necessità ci sono questi organi del nostro sentimento, e perciò non saranno superflui i pochi consigli che diamo qui appresso pel miglior uso e per la conservazione di simili tesori.

1.° *Della vista.* — II passaggio repentino dall'oscurità alla luce troppo viva; il fissare lungamente un corpo luminoso; l'abuso dei liquori; l'esporsi ai turbini di polvere, sono cause d'infiammazione agli occhi e d'indebolimento alla vista. Sono pure di danno a questo organo le occupazioni assidue in lavori troppo minuti, la lettura prolungata di libri stampati con caratteri piccolissimi, specialmente quando forziamo la vista a renderci il suo ufficio in luoghi non bene rischiarati. Dovendo lavorare, scrivere o leggere al lume d'una lucerna, sarà savia precauzione il far uso di un paralume verde o turchino. Si eviti di stropicciarsi gli occhi rozzamente colle mani o con qualche tessuto specialmente di lana. Si abbia l'avvertenza di non rimanere troppo tempo al bujo, nè ai raggi cocenti del sole. Anche i vapori delle orine e degli escrementi d'animali sono nocivi alla vista. Finalmente raccomandiamo la cura di lavarsi gli occhi tutte le mattine*con acqua fresca.

2.° *Dell'udito.* — I colpi troppo intensi, le forti detonazioni, possono indurre tristi effetti sul l'organismo dell'udito: nei cannonieri ed in coloro che assistono all'esplosione delle mine si verifica spesso la rottura della membrana del timpano. Quando, nell'esercizio del nuoto, ci

accade di tuffarci nell'acqua, è prudenza l'essersi messo nelle orecchia un poco di cotone. La prolungata dimora in luogo dove si faccia molto rumore, come negli arsenali, nelle officine, presso la bottega di un calderajo. ecc., rende l'udito ottuso e insensibile ai piccoli rumori. Anche l'umidità è cagione di malattia all'organo dell'udito.

3.° *Dell'odorato.* — Si abbia sempre presente che se l'odorato si perfeziona, come tutti gli altri sensi, coll'esercizio, non tarda a divenire ottuso coll'abusarne. Per conservare questo senso, si fuggano gli odori forti e penetranti, i quali irritano e distruggono a poco a poco la sensibilità dell'organismo. L'uso del tabacco, l'abuso dei profumi, sono sempre dannosi all'odorato, imperocché lo privano della sua sensibilità.

4° *Del tallo.* — La squisitezza del tatto sta in rapporto colla finezza della pelle, quindi se ci manterremo questa nella sua naturale sensibilità, anche il tatto si conserverà perfetto. La pulizia, gli abiti delicati, sono i migliori mezzi di cura per la pelle. Il continuo contatto con corpi rustici incalliscono le mani, che sono il principale organo del tatto, e-le rendono poco sensibili a quest'ufficio.

5.° *Del gusto.* — La lingua ed il palato sono gli organi principali del gusto. Per conservarci in buona condizione questo senso, fa d'uopo prima di tutto di non abituarlo ai sapori troppo forti, i quali ci muovono il desiderio di altri più forti ancora e finiscono per renderci insensibili ai sapori delicati. Al contrario le sostanze leggermente sapide destano il gusto nell'atto in cui si mangiano e ci mantengono questo organo sensibile anche agli alimenti più insipidi. La pulizia dei denti è un secondo mezzo per mantenerci inalterato il gusto. Si lasci ai marinari, ai detenuti, agli asmatici, ai scorbutici o scrofolosi l'uso di masticare il tabacco.

31. Osservazioni sui bagni. — L'immergersi in un bagno subito dopo aver mangiato è cosa dannosissima: come pure è pericoloso l'entrare in un bagno troppo caldo,
perchè con ciò si provocano copiosi sudori, agitazioni, ver

tigini e qualche volta ben anche l'apoplessia: è regola generale che l'acqua dev'essere ad un grado di temperatura al disotto del calore proprio al nostro corpo, il quale d'ordinario non passa i 37 gradi. Nell'estate sono da preferirsi i bagni freddi. Questi dissipano i reumatismi, accelerano il moto del sangue e degli umori, rendono più libera la traspirazione e agevolano le secrezioni. L'ora più acconcia per prendere dei bagni è la mattina a digiuno, o poco prima del desinare: si eviti però di entrare in un bagno freddo mentre il corpo è troppo riscaldato e in sudore. Le donne poi si asterranno dal prendere bagni, anche parziali, nei giorni che precedono di poco le loro mestruazioni, o quando queste sono comparse.

32. Consigli e massime generali. — La calma dell'anima è la condizione che più d'ogni altra influisce sulla salute del corpo; e questa calma, o tranquillità la possiamo ottenere col retto operare. La ragione sia sempre guida alle nostre azioni, e mai ci trasporti la passione ne' suoi eccessi; e questo diciamo per la parte morale. In quanto alla parte materiale o fìsica, raccomandiamo prima d'ogni cosa la pulizia" del corpo, degli abiti (vedi num. 26). la scelta degli alimenti (vedi num. 9), e la loro conveniente preparazione (vedi num. 24). L'esercizio, il moto, giovano allo sviluppo del nostro corpo e fortificano la nostra costituzione. Giova finalmente l'abituarci per tempo alle fatiche, ai disagi, 'alle intemperie ed ai capricci delle stagioni, affinchè, quando non possiamo sottrarci alle loro azioni, ce ne provenga il minore male possibile, se pure non siamo abbastanza forti da resistere alla loro influenza.

CAPITOLO II.

IL MEDICO DI SÉ STESSO.

33. Avvertimento. — Nell'accennare le varie specie di malattie ed affezioni morbose che più comunemente ci affliggono, e nell'additare in pari tempo i mezzi più alti ad ottenerne la guarigione, non intendiamo di fare d'ogni indi-
viduo un medico, come per avventura potrebbe far supporre il titolo che porta in fronte questo capitolo; ma sibbene vogliamo render facile al popolo ed ai capi di fami glia specialmente, la cura di quei mali che, per la loro non pericolosa natura, non richieggono a tutto rigore l'assistenza del medico; mentre ci affrettiamo di avvertire gli stessi popolani e padri di famiglia per i quali scriviamo questo libro, che quando una malattia qualunque non pre senta un carattere troppo semplice, ovvero dà dei sintomi allarmanti, è savia cosa ricorrere tosto, senza frapporre il più breve indugio, al sussidio di un bravo medico, e non fidarsi troppo nella propria esperienza, né molto meno nei farmachi di ciarlatani o di donnicciuole.

*

§ I. — *Malattie degli artigiani.*

34. Tessitori, sarti, calzolai. — Questi artigiani, e in generale quelli che conducono una vita sedentaria, sono ordinariamente affetti di debolezza, e vanno soggetti a idropisia, scorbuto, paralisie e ad attacchi nervosi. È dunque necessario ch'essi mutino spesso positura, che pas
seggino nelle ore di libertà all'aria aperta e facciano uso di alimenti sostanziosi e di buon vino, ma in dose moderata. Gioverà ad essi l'uso di sughi, infusioni o decotti di erbe amare, le quali hanno la proprietà di rimettere in vi gore tanto le parti solide come le liquido del loro organismo. Ma prima di tutto debbono astenersi da'liquori troppo
spiritosi, dagli alimenti di difficile digestione e da qualun-
que stravizio.

35. Chimici, distillatori, fonditori, vetrai. —

Gli operai esposti all'azione del fuoco, provano a un tempo gli effetti del calore e le esalazioni nocive; sono spesso travagliati da reumatismi, da affezioni polmonari e soprattutto da tosse, asma e consunzione. Per prevenire tali malattie è necessario che le officine siano disposte in modo che l'aria vi si possa facilmente rinnovare, acciò il fumo e le esalazioni non abbiano a rimanervi molto tempo. Inoltre gli operai non devono eccedere nelle fatiche, né ricevere a un tratto l'impressione dell'aria fresca esterna; ma quando sortono dall'officina devono aver cura di coprirsi bene, massime se sono molto riscaldati dal lavoro.

36. Fornai, mugnai, scarpellini, scultori. — I fornai ed i mugnai vanno soggetti a'medesimi incomodi de'chimici, distillatori ecc., a motivo del calore a cui si espongono. Di più, il dover continuamente inspirare della farina li assoggetta più facilmente all'asma. Laonde è da raccomandarsi ad essi ed agli scultori, scarpcllini e simili artieri, che sogliono inspirare una polvere sottilissima, di coprirsi il capo con un pannolino, a fine d'impedire l'affluenza della farina o di altra polvere nei polmoni. Gioverà ancora il lavarsi di frequente le palpebre con acqua fresca, se si vogliono preservare dalle ottalmie e dalla perdita della vista.

39. Calderai ed altri artellci che lavorano il rame. — Quelli che, per l'arte loro, sono costretti a lavorare il rame, né ispirano il vapore e le minime particelle, ciò che li espone ad essere attaccati da malattie di petto, dall'asma, tosse e simili malanni, per prevenire i quali devono procurare di lasciar libera la circolazione dell'aria nelle loro officine, e di soggiornare in queste il meno tempo possibile; quanto appena richiede il loro lavoro.

38. Conciatori, macellai, pescivendoli, anatomisti. — Questi, ed in generale coloro che lavorano sostanze animali, sono più o meno esposti a'miasmi putridi che esalano da simili materie, ed alle malattie che inevitabilmente ne derivano. A previnirc per quanto è possibile simili accidenti, giova il fare frequenti fumigazioni (vedi num. 5, 6 e 7), per allontanare i germi di corruzione che esistono nell'aria, la quale deve anche essere rinnovata spesso.

39. Votacessi e bottinai. — Costoro vanno soggetti ad un'asfissia che è loro particolare. Gli è quindi prudente cosa quella di assicurarsi, prima di scendere nel bottino o fogna, se l'aria vi sia respirabile; il che si potrà vcrificare calandovi una candela accesa; che se questa si spegne immediatamente, è sicuro indìzio del pericolo che incontrerebbe chi impruden-temente vi scendesse. Se poi, malgrado tale precauzione un votacessi venisse colto da asfissia, si dovrà tosto ricorrere ai mezzi curativi che prescriviamo all'articolo ASFISSIA (vedi num. 62.)

40. Tintori, pittori e doratori. — Questi artisti, non che tutti coloro che fanno uso di vernici e mordenti, sono esposti a coliche dette saturnine, a cagione dei vapori emanati dalle varie materie di cui si servono per l'arte loro, e che essi inspirano facilmente. Se si vogliono prevenire questi malanni, occorre lasciar libero corso all'aria nei locali dove si esercitano simili arti, e procurare inoltre di non farvi troppo prolungato soggiorno. Le coliche de'pittori si guariscono con una pozione composta di 4 denari di rabarbaro, ed altrettanta magnesia purissima, presa tre volte al giorno.

41. Birrai e vinai. — L'acido carbonico che si sprigiona dalla birra e dal vino, in fermentazione può esser cagione a questa gente di asfissia. Il miglior mezzo per schivare un sì gran male, è quello di tener aperte frequentemente le porte e le finestre de'luoghi dove si conservano tali liquidi, a fine di stabilirvi una corrente d'aria che spazzi via il vapore che si sviluppa dalle materie fermentanti. Si rimedia all'abbrezza che cagionano le esalazioni dei vini e dei liquori, pigliando aria e facendo uso d'una leggiera infusione di caffè.

42. Fabbricatori d'amido. —Dalla farina macerata nell'acqua, di cui si fa uso per la fabbricazione dell'amido, emana un vapore acre che travaglia gli organi della respirazione agli individui che si dedicano a questo mestiere, e che può ben anche indurre oppressioni violentissime. Per ovviare a questi inconvenienti è saggia cosa di lavorare in luoghi molto spaziosi, di mantenervi una corrente d'aria, e di munirsi il collo d'una specie d'imbuto di cartone la cui parte più larga sia volta in su, onde sviare il vapore che si dirige verso le vie della respirazione. A fine di neu-

tralizzare il vapore acido dell'amido, gioverà pure di far sviluppare dell'ammo-niaca; e qualora durante il lavoro questi operai venissero colti da tosse o da oppressione, facciano uso di bevande mucilag-ginose ed oleose.

43. Fornaciai e gessaioli. — Questa gente, soggetta a respirare un vapore impregnato di calce, acido car bonico, o gesso, il che è assai pernicioso, è spesso attaccata da asma, da tremori e da tisichezza. Per preservarsi da si tristi effetti torna utile di prendere aria libera più di fre quente che sia possibile, avvertendo però di non esporsi al fresco mentre si è riscaldati dal fuoco delle fornaci.

44. Lavandai e pescatori. — Costoro dovendo vivere in un' aria umida, nè potendo fare a meno di te nere spesso le mani, i piedi, e perfino tutto il corpo nel l'acqua, vanno soggetti assai di frequente a malattie cutanee, a erisipole, a catarri, a reumatismi, e via discorrendo. Se vogliono dunque evitare questi mali, debbono tenersi ben coperti, stare nell'acqua meno che si può, e possibil- . mente coi piedi e gli stinchi riparati da stivali; portare in-' dosso un cappotto di tela incerata che ricopra loro la nuca, le spalle e la spina dorsale, a fine di non bagnarsi; asciu garsi ben bene dopo il lavoro, avendo cura che non asciu ghino loro addosso i panni bagnati, e finalmente far uso dì vino, tabacco, ed anche di acquavite in dose moderata.

45. Bagnaiuoli e stufaiuoll.—Siccome queste persone sono esposte di sovente in luoghi caldi, umidi e ca richi di vapori mefitici, così cadono talvolta in un'asfissia, di cui possono morire, se non vengano trasportati subito all'aria libera, spruzzati d'acqua fredda e fregati con neve o ghiaccio. Dove simili soccorsi non bastino, bisogna impiegare i mezzi suggeriti da noi all'articolo ASFISSIA (vedi num. 62).

§ II. — *Degli Avvelenamenti.*

46. Avvelenamento con arsenico.— Se dopo poco tempo che il veleno è stato inghiottito non comparisce il vo mito, bisogna provocarlo con farmaci emetici. Tre denari di

magnesia calcinata sciolta in due boccali d'acqua tiepida, di cui si beva un bicchiere ogni due minuti, potrà servire all'uopo. Se poi il veleno di per se stesso abbia già comin ciato a far vomitare. allora basta fomentare questa eva-cuazione con dare al malato ogni quarto d'ora un bic chiere d'acqua tiepida, a cui vuolsi aggiungere qualche goc cia d'alcali volatile. In generale a questi rimedii si aggiun geranno frequenti clisteri di latte, d'acqua saponata e di gomma arabica, i quali si moltiplicheranno quando i do lori si estendono al ventre. Invece della magnesia si potrà far uso anche di una soluzione di sapone in acqua.

Si riconosce la presenza dell'arsenico in qualunque sostanza, gettandone una piccola porzione sul fuoco, o sopra una pietra rovente: se vi è dell'arsenico n'esalerà un forte odore d'aglio.

47. Avvelenamento con sublimato corrosivo. Bisogna evacuare, più presto che sia possibile, il veleno; per mezzo d'un vomitatorio diluito in molt'acqua, conti nuando a far bere acqua tiepida in abbondanza.

Quando vi hanno segni d'infiammazione, e che la febbre si sia già manifestata, è necessario, oltre alle bevande tiepide, di ca-var molto sangue al sofferente, e di somministrargli dei lavati-vi ammollienti, come acqua di malva, di linsemc, ecc. Del re-sto, ciò che si prescrive per l'avvelenamento con arsenico, gio-verà anche in questo caso.

48. Avvelenamento con verderame. — Questo avvelenamento, che può essere cagionato dai vasi di cucina non bene stagnati, e nei quali siansi lasciate freddare so stanze grasse o acide, si può combatterlo con bibite d'ac qua tiepida, in cui si sia stemperata della chiara d'uova.

Anche per questa specie d'avvelenamento, riescono van-taggiose le cure suggerite nei casi precedenti (num. 46,47).

49. Avvelenamenti con l'acido nitrico, e col-l'olio di ve-triuolo. — Contro l'aziono dell'acido nitrico, comunemente detto acquaforte, e contro l'olio di vetriuolo gioverà moltis-simo l'uso di 3 denari di magnesia calcinata sciolta in un bicchier d'acqua. Nello stesso tempo si appresteranno be-vande dolci, mucilagginose, provocando con esse il vomito, a cui si farà succedere l'amministrazione di altri 3 denari di magnesia.

Dopo un avvelenamento prodotto da corrosivi, sono sempre da temere i inali cronici che ne possono conseguire; laonde vuolsi prescrivere al malato il latte d'asina, il brodo di rane, l'acqua d'orzo o di riso.

50. Avvelenamento coll'estratto di saturno. — Tale avvelenamento, non che quelli cagionati da altri pre parati di piombo, si cureranno nel modo seguente: si comincia dall' amministrare un clistere fatto con una decozione di 6 denari di sena ed altrettanti di polpa di coloquintide, a cui si aggiunge un'oncia di *benedicta laxativa* e un'oncia o due di vino emetico: la forza di questo clistere va proporzionata alla robustezza ed all'età del malato, come
anche all'intensità del dolore. Sei o sette ore dopo, si som ministra un altro clistere fatto con 6 once di olio di noce ed altrettante di vin rosso. Il giorno seguente si prescrive l'emetico; se ne dà sino a 4 grani alle persone molto robuste. Quando il vomitatorio ha operato, si fa prendere al malato 6 denari di triaca con un grano d'oppio, e il terzo giorno si ritorna ai clisteri: da ultimo si purga il malato con qualche drastico.

51. Avvelenamento colla calce.—Quando non sia stata spenta in sufficiente quantità d'acqua, la calce può operare violentemente sull'uomo e sugli animali, facendoli ben anche morire, se arriva a cauterizzarc le parti su cui venne applicata; e siccome l'umidità le è un incentivo, così essa abbrucia più rapidamente la bocca e la gola alle per sone che ne hanno inghiottita.
Gli olii sono i migliori rimedii da usarsi; dopo i quali si ricorre alle bevande rinfrescanti, alle lattate ed a'bagni alquanto freddi.

52. Avvelenamento con vetro. — II vetro pestato produce sul corpo animale i più terribili effetti. Prima di tutto bisogna salassare il malato per arrestarne l'infiamma
zione; indi gli si deve far mangiare una quantità di cavoli bolliti per servire come d'inviluppo al vetro; poi bisogna ch'egli prenda 2 grani di tartaro stibiato in due bicchieri d'acqua, a line di vomitare; finalmente farà uso di molto

latte, di bagni, di clisteri ammollienti; e per compiere la guarigione, sarà bene ch'egli passi al latte d'asina.

53. Avvelenamento con liquorì spiritosi. — Le persone malandate per l'abuso di liquori forti, debbono ricorrere ai brodi di rane, al latte d'asina, ai bagni e ad ogni altro mezzo lenitivo; in una parola, converrà loro una regola di vivere rinfrescativa, che dovranno osservare per molto e molto tempo, come unico mezzo di guarigione.

54. Avvelenamento con oppio. — In caso d'avvelenamento prodotto da oppio o sue preparazioni, si dovrà promuovere il vomito con 3 o 4 grani di tartaro emetico in un bicchier d'acqua, il che si replicherà non succedendo il vomito dopo la prima pozione. Ottenuto questo, si amministrerà un clistere purgativo, e si faranno delle fregagioni sulle gambe e sulle coscie con una spazzola non troppo dura.

15. Avvelenamento cagionato dai funghi. — Le persone che hanno mangiato funghi velenosi, provano nausea, voglia di vomitare, conati senza vomito, svenimenti, ansietà, oppressione, sovente ardore con sete, dolore allo stomaco; talvolta vomiti frequenti, evacuazioni di ventre abbondanti, nerastre, sanguinolente, accompagnate da coliche, gonfiezza e tensione dolorosa del ventre. Altre volte, al contrario, vi ha ritenzione di tutte l'evacuazioni, e ritiramento dell'ombellico.

A questi primi sintomi si aggiungono ben presto le vertigini, il peso alla testa, il delirio, l'assopimento, il letargo, granchi dolorosi, convulsioni, freddo alle estremità e debolezza de'polsi. Ordinariamente in due o tre giorni la morte pon fine a tanti tormenti.

Il corso e lo sviluppo de'sintomi presentano qualche differenza. secondo la natura e la quantità dei funghi che si sono mangiati, e secondo la costituzione dell'individuo. Talvolta i sintomi sì manifestano poco dopo il pasto; ma per lò più ritardano dieci o dodici ore.

In ogni caso la principale importanza si è l'evacuazione dei funghi. Ecco dunque come si dovrà procedere. Si faccia sciogliere in una libbra e mezzo d'acqua calda, 4 granì di tartaro emetico con 6 o 8 denari di sale di *Glauber*, e si

dia da bere all'ammalato questa soluzione così tiepida, un bicchiere per volta, con maggiore o minor frequenza, secondo i casi, e finché abbiano luogo l'evacuazioni.
Ne'primi momenti basta qualche volta il vomito ad espellere tutti i funghi ed a far cessare ogni sintomo; ma quando s'indugiano i necessarii soccorsi, e i sintomi non siansi manifestati che parecchie ore dopo il pasto, è da supporre che una parte de'funghi malefici sia passata negli intestini: ed in tal caso si deve ricorrere a'purganti ed ai clisteri fatti con cassia, sena e qualche sale neutro, a fine di promuovere evacuazioni pronte e copiose. Gioverà pure, come purgante, un miscuglio di olio di ricino e siroppo di fiori di pesco, al quale si dovranno aggiungere alcune gocce d'etere alcolizzato, e somministrarlo a cucchiaiate in più volte.
Dopo queste evacuazioni, che sono d'una necessità indispensabile , si dovrà rimediare a' dolori ed alla irritazione prodotta dal veleno, ricorrendo all'uso delle bibite mucilag-ginose e addolcitive, unite a corroboranti; e perciò si prescri-verà l'acqua di riso gommata, o un'infusione di fiori di sambuco allungata col latte, e aggiuntivi un pochetto d'acqua di fiori d'arancio e di menta, ed un siroppo.
In qualche caso bisognerà ricorrere a'tonici ed alle pozioni can-forate; e dove si trovi tensione dolorosa al ventre, converrà far uso de'fomenti mollificativi, e talvolta ancora de'bagni e delle cacciate di sangue.
Ma l'uso di tali rimedii vuol essere determinato dal medico, il quale li modifica secondo le circostanze.

56. Avvelenamento colle cantaridi. -— Questi insetti, quando vengano inghiottiti, operano sui visceri alla stessa guisa che i veleni irritanti, ed inducono l'infiammazione alle vie orinarie, convulsioni e vomiti. Si può rimediare a questi pericolosi efletti, facendo uso per tempo di bevande mucilagginose, come l'acqua di malva, di linseme, d'orzo, e qualche volta ricorrendo anche al salasso, massime quando lo richieda l'infiammazione.

59. Morsicatura di vipera. — II veleno di questa serpe sta chiuso in certe vcscichette ch'essa porta da ambe le parti laterali della testa, e che, venendo compresse per l'azione del

mordere, lasciano passare il veleno stesso per un condotto al dente, e da questo, aperto all'estremità, lo insinuano nella ferita prodotta dal morso. Appena si rimane morsicati, bisogna fasciare alquanto stretto il membro offeso, un poco al disopra della ferita, sulla quale si verserà abbondante alcali volatile, onde cauterizzarla. Sarà poi necessario che la persona offesa si ponga in letto per provocare il sudore, al qual fine gioverà l'acqua di fiori di tiglio o di sambuco, a cui si deve aggiungere, ogni due ore, sei od otto gocce d'alcali volatile.

§ III. — *Cura di varii mali.*

58. Afte. — Le afte sono ulcerette superficiali che na scono nella bocca. Il rimedio più proprio a guarirle consiste nell'uso di gargarismi astersivi e alquanto rinforzati con spi rito divino canforato. Quando siano disperse, si rendono questi gargarismi un po' più ammollienti e addolcitivi. Il dottor Beerhaave raccomanda che si usi poi di qualche purgante che non debiliti, come il rabarbaro.
Swediaur prescrive contro le afte il seguente liquore: Piglia 6 denari di carbonato di soda; 12 denari di tintura alcoolica di mirra; 12 denari d'acqua rosa, e once 2 di mele rosato: mescola il tutto insieme, e imbevutone un piumacciuolo, toccherai con esso le ulcerette, le quali avrai cura dopo di nettare.

59. Angina. — Trattandosi d'una lieve angina, prendi un denaro d'allume, ed altrettanto di galla e di pepe, il tutto ben polverizzato. Mescola questi ingredienti con un poco di chiara d'uovo; e due o tre volle al giorno tocca l'ugola colla punta d'uno stecco guernita d'un po' di cotone inzuppato in questo rimedio.

60. Annegati. — I soccorsi più efficaci da apprestarsi agli annegali, consistono: 1.° In spogliare sollecitamente l'annegato; coprirlo con una coperta di lana; coricarlo sul fianco destro sopra una materassa distesa sul pavimento in vicinanza di un buon fuoco: 2.° fargli delle fregagioni sulle diverse parti del corpo, prima con una semplice flanella, e poi con una flanella inzuppata in qualche liquore spiritoso; riscaldare il suo corpo, e mettergli sullo stomaco e sotto le piante de' piedi un mattone ragione-

volmente caldo e involtalo in una pezza di pannolino: 3.° versare, potendo, nella bocca dell'annegato, alcune goccie di vino caldo o di acquavite: 4.° procurare d'introdurre dell'aria nei polmoni, e il mezzo migliore per riuscirvi si è quello d'applicare , il cannellino d'un soffietto in una narice, comprimendo l'altra con un dito: in mancanza di soffietto si può far uso d'un cannello qualunque, soffiandovi col nostro fiato: 5.° solleticare la superficie interna delle narici e della gola con una piuma, e cercare anche d'irritarla con fumo di tabacco od alcali volatile.
Dal momento che l'annegato comincierà a ricuperare la facoltà d'inghiottire, bisognerà approfittarne per fargli prendere qualche cucchiaio d'acqua di melissa, di vino caldo o d'acqua emetica. In oltre si devono fare all'annegato alcuni clisteri irritanti. Più volte si è fatto uso con buon esito del seguente: foglie di tabacco secche, mezz'oncia; sale comune, denari 9; si faccia bollire tutto per un quarto d'ora in sufficiente quantità d'acqua, e si coli intanto che si praticano gli altri soccorsi. Finalmente si avrà cura di premere dolcemente e replicata-mente colla mano il basso ventre dell'annegato.
Tutti questi soccorsi devon'essere apprestati con perseveranza, imperocché ordinariamente gli annegati tardano anche parecchie ore a ritornare in vita.

61. Apoplessia. — Si sciolgano tosto gli abiti alla persona colpita da apoplessia, e la si collochi sopra una sedia a bracciuoli o sopra un letto, avvertendo però che vi stia col tronco verticale e la testa alquanto all'indietro; indi le si bagnino le tempie con acqua fredda, e gli si tenga sotto il naso dell'ammoniaca o aceto spiritoso (1). Se il medico tarda, e se il viso del malato è acceso e gonfio, si applicheranno tosto delle mignatte alla nuca ed al collo, e senapismi ai piedi. (Vedi all'art. BALSAMO ANTIAPOPLETICO, n. 150).

62. Asfissia. — Se l'asfissia è cagionata da carboni accesi in luogo chiuso, si esponga tosto l'asfissiato all'aria aperta, si spogli, si adagi sopra un letto, gli si faccia fare un salasso, e gli si somministri acqua con aceto. Intanto si pratichino sul corpo, e specialmente sulla faccia e sul petto, aspersioni d'acqua fredda, e fregagioni con pannolini bagnati in spirito canforato o in altro liquido spiritoso. Di

quando in quando si somministrino dei clisteri composti di due terzi d'acqua fredda ed un terzo d'aceto. Sono pure utili i pediluvi in acqua bastantemente calda. Talvolta, dopo simili rimedii e forza ricorrere all'applicazione delle mignatte alle tempie.

L'asfissia cagionata da esalazioni di gas mefitici richiede quasi le medesime cure dell'altra prodotta dal fuoco; solo che qualche volta bisogna procurare d'irritare la membrana pituitaria solleticando con una piuma le narici dell' asfissiato, ovvero tenendogli sotto il naso una boccetta d'alcali volatile. Gioverà anche spingere dell'aria nei polmoni col mezzo da noi indicato all'articolo ANNEGATI (num. 60).

All'asfissia prodotta dal freddo si rimedia coll'immergere il malato in acqua fredda di pozzo, nella quale si versa poi a poco a poco una quantità d'acqua calda, in modo che il bagno, dapprima freddo, diventi tiepidetto, indi tiepido, e finalmente un po'caldo. Questo successivo aumento di calore si deve operare in circa tre quarti d'[1] ora di tempo. Quando il malato possa inghiottire, sarà bene somministrargli qualche dose di bevanda tonica, come acqua di menta o di cannella. Del resto anche in questa sorta d'asfissia possono tornare utili i mezzi curativi prescritti più sopra per gli altri casi.

63. Asma. — L'inspirazione del gas ossigeno ajutata da qualche rimedio tonico, guarisce perfettamente l'asma. (Veggasi più innanzi, all'articolo SIROPPO CONTRO L'ASMA, num. 151).

64. Bile. — Negli stravasamenti di bile, giova il seguente rimedio: togli un'oncia di radice di celidonia; se è.fresca, tagliala in piccoli pezzetti, se è secca riducila in polvere; infondila in mezzo boccale di vin bianco, e bevine due once ogni mattina. È ancora utilissimo a' biliosi l'uso della cicoria, del macerone e

(1) In questa ed altre circostanze, riesce molto giovevole l'essenza d'aceto, detto ancora *aceto de'sette ladri,* che si fabbrica nella nostra fonderia di S. Maria Novella.

dell'indivia.

65. Calli.— Il miglior rimedio per i calli, e che vale anche a prevenirli, sono le calzature comode e morbide. Tuttavia, se il callo è vecchio vuol essere estirpato, il che si fa col mezzo d'un rasojo o temperino, dopo aver tenuto il piede in molle nell'acqua calda per qualche tempo, affine di rendere l'operazione più facile e senza dolore.
Si può estirpare un callo anche nel seguente modo: dopo che avrai ammollato i tuoi piedi nell'acqua calda, bagna un pezzetto di cartapecora; indi fa nel suo centro un foro della grandezza del callo; pesta alcuni spicchi d'aglio; adatta la cartapecora al callo in modo che questo sporga fuori del foro praticatovi, ed applicavi poi sopra l'aglio pesto. Replica questo rimedio per tre notti, e vedrai sparire il callo per una leggiera suppurazione che non suol durare più di 24 ore.

66. Colica. — Le coliche di stomaco si calmano pigliando, nel momento dell'accesso, due once d'olio mescolato ad un bicchierino d'aceto.. Si fa uso altresì di clisteri composti d'una manata di crusca, altrettanto tassobarbasso e due prese di linseme, il tutto fatto bollire in 2 libbre di acqua fino a diminuzione d'una terza parte: dopo colato l'infuso vi si devono stemperare due tuorli d'uova.
Le coliche dei bambini lattanti si possono vincere facendo loro pigliare una polvere composta di 20 grani d'iride fiorentina (giaggiuolo), 5 grani di croco e 10 grani di semi di finocchio, mischiato tutto insieme e ridotto in polvere. Questa dose si deve somministrare in due volte.

67. Colpi di sole. — È necessario il salasso, prima d'ogni cosa, poi si somministreranno bevande acide e rinfrescative, e si applicheranno alla testa pannolini inzuppati d'un miscuglio d'acquavite e di aceto.

68. Consunzioni e sputi di sangue. —Per questi mali si suggerisce l'uso della seguente bevanda. Piglia 8 marroni de' più belli, cotti nell'acqua e sgusciati; falli bollire leggermente in un bicchiere di latte; indi passa per staccio, ed avrai così una decozione che farai bollire un altra volta in un altro bicchier di latte: aggiugni allora un po' di cannella ed un tantino di zucchero; fa spumeggiare il liquore, e bevilo cosi caldo.

Il siroppo d'edera terrestre e l'estratto di ginepro sono parimente raccomandati nelle consunzioni.

69. Contusioni. — Il seguente rimedio fu adoperato con buon esito in molti casi di contusioni. Piglia una mezza candela di sego, mezzo bicchiere d'aceto tortissimo ed un pugno di sale; fa bollire il tutto insieme, e ungine la parte offesa tre volte al giorno, servendoti di un pannolino, che lascierai poi applicato sulla parte stessa. Questo empiastro dev'essere adoperato più caldo che sia possibile; e se la contusione è ad un piede, sarà necessario di tener la gamba in perfetto riposo almeno per un giorno. In caso di contusioni leggiere basta bagnare la parte con acqua salata od aceto, e ricoprirla con un pannolino inzuppato nello stesso liquido.

7 . Corpi estranei introdotti in qualche parte del corpo. — Avviene qualche volta che una parte del nostro corpo soffra dolore e corra pericolo per l'introduzione di qualche corpo straniero.

Per la bocca si possono introdurre insetti insieme coll'aria inspirata; possono fermarsi nell'esofago parti di cibi, o piccole schegge d'ossi, da che risulterebbe un'immediata infiammazione del condotto stesso. In simili casi si dovrà promuovere il vomito, sia solleticando l'ugola con una piuma intrisa d'olio, sia bevendo una pozione d'acqua emetizzata.

Se il corpo estraneo fosse penetrato nelle narici si promuoverà lo starnuto; il che spesso vale ad cstrarnelo; altrimenti si dovrà ricorrere al chirurgo, il quale opera con più sicurtà, giovandosi de' ferri dell'arte e dell'esperienza.

Quando entra qualcosa in un occhio, conviene sollevar la palpebra, far girare in verso opposto il globo dell' occhio, affine di scoprire il corpo estraneo, e, vedutolo, estrarlo col mezzo di un pezzetto di carta rotolato strettamente, o colla piega sottile di un pannolino. Se il corpo è metallico si può cavarlo dall'occhio avvicinandogli una calamità.

Nel caso che si introduca qualche corpo estraneo nel- . l'orecchio, bisogna schizzettarlo con olio d'oliva ed ajutarsi, per estrarlo, con uno stuzzicatojo.

Allorché ci pungiamo e che resta nella ferita il corpo che l'ha prodotta, come spina, punta d'ago, scheggia di legno, ecc.,

dal che consegue sempre un'infiammazione, devesi sollecitare la suppurazione, mantenendo la parte umida e calda col mezzo di empiastro composto di semi di lino o di mollica di pane cotta nel latte.

71. Costipazione. — i lavativi ed i purganti sono i migliori rimedii contro le costipazioni del ventre. Si consiglia ancora il seguente elettuario: piglia un'oncia di copparosa verde, e mettila innanzi al fuoco finché diventi bianca; riducila in polvere; aggiungi un'oncia di polvere di scialappa, ed altrettanto così di sena come di cremore di tartaro ; mischiavi insieme mezz'oncia di zenzero, 12 gocce d'olio essenziale di garofani, e siroppo di melarance quanto basta per dare al miscuglio una conveniente consistenza.
Ai bambini se ne somministra tanto quanto è grosso un pisello, alla mattina a digiuno, continuando sino a che si sia ottenuta la guarigione.

72. Crepature della cute. — Queste crepature, che avvengono specialmente alle mani, si possono far disparire mantenendo calde le mani stesse, e facendovi sopra delle unzioni con olio d'oliva, con burro, o con midollo di bove. Le crepature al capezzolo, a cui vanno soggette talvolta le dohne che allattano, si curano con abluzioni ammollienti ripetute più volte, e coll'ungere la parte stessa, come abbiamo indicato più sopra per le mani.

73. Dentizione. — Allorché ai bambini spuntano i denti, lo che appunto dicesi dentizione, essi vanno soggetti ordinariamente a dissenteria, febbre, nausea, vomito e sfinitezza. Contro questi malanni, gioverà una cura rinfrescante e astenere i bambini dall'umidità e dal freddo.

74. Diarrea. — Quando non è fatta vizio abituale, la diarrea può esser mezzo provvidenziale della natura per ri stabilire l'ordine delle funzioni del corpo; ed allora non conviene porvi rimedio. Ove però provenga da soverchio mangiare, basterà la dieta, limitata ad una infusione di ca momilla o di tiglio per ristabilire lo stomaco sconcertato. In generale poi gli astringenti hanno virtù di toglierci que

sto incomodo.

75. Dissenteria. —Alcuni medici vincono la dissen teria coll'acido solforico amministrato in modo da formare una Icggier limonea, che si fa bere copiosamente a' malati. Per renderla più grata si può addolcirla con un poco di zucchero.

In mancanza d'acido solforico, si faccia uso di un decotto di spighe di piantaggine, mischiato con ottimo vin rosso: una o due bottiglie devono sempre bastare per questa cura radicale.

76. Emicrania. — Questa malattia, che consiste in un dolore acuto con ispasimo in un punto fisso della testa e talvolta con eccitamento al vomito e febbre, si può guarire, nel più de'casi, mercè l'applicazione d'un po' d'oppio, disteso sopra un pezzettino di taffettà, a' luoghi più dolenti.

L'uso di piumacciuoli inzuppati d'acqua di melissa o di tiglio, e applicati alla fronte; alcune gocce d'etere sopra un pezzetlo di zucchero, o nell'acqua di menta raddolcita; ovvero un grano d'oppio, hanno bastato a dissipare quella specie di granchio che accompagna certe emicranie.

77. Emorragia. — L'emoraggia del naso, se è modi ca, non può esser funesta, che anzi nel più dei casi vale a scaricare la testa dal soprabbondante afflusso di sangue, e perciò previene una possibile infiammazione. Quando però avvenisse in persona debole, o che durasse troppo a lungo, allora conviene arrestarla coll'esporre il malato all'aria fredda, fargli conservare una posizione verticale, scoprirgli la testa ed il collo, e fargli aspirare dal naso dell'acqua fresca acidulata con aceto, o saturata d'allume, a fine di ristringere i vasi sanguigni.

L'emorragia dell'utero si rimedia trasportando la malata immediatamente in un luogo freddo, adagiandola sopra un letto, ma col capo molto basso, e avvertendo di coprirla con leggiera coperta. Le si farà osservare assoluta quiete, dieta strettissima, e non le si permetteranno che bevande freddo ed acidulate. Ove il male persista si ricorrerà alle fasce in-

zuppate di acqua fredda e acetata, applicate alle cosce ed al ventre, si dovrà schizzettare la parte con acqua gelata, ed infine applicare del ghiaccio sul basso ventre.

78. E**morroidi.** — Questo genere di malattia spesse volte riesce un provvedimento della natura per la conservazione dell'individuo; e l'esperienza ci ha provato che alcune volte è pericoloso l'arrestare il flusso emorroidale. Tuttavia è necessario calmare i dolori che talvolta cagionano l'emorroidi, o con immergere la parte in un'acqua ammolliente, o con applicarvi de'piumacciuoli inzuppati nel latte in cui sia bollito del cerfoglio, o del semprevivo, oppure sopra cui sia disteso dell'unguento populeo, od un cerotto incorporato con oppio gommoso.'
Qualche volta, se l'emorroidi d'indole benefica scompaiono, conviene rivocarle sedendo sul vapore d'acqua calda, applicando mignatte all'ano e qualche lavativo con acqua di sapone.

79. Epilessia. — Gl'individui che vanno soggetti all'epilessia, o come diciamo comunemente *mal caduco,* devono astenersi dall'uso del prezzemolo, il quale è stato provato aver la facoltà di moltipllcare gli accessi. Il lavarsi di frequente piedi e mani con una decozione calda di navoni, è bastato molte volte ad impedire gli accessi epilettici. Quando però si tratta di soccorrere un individuo assalito da questo male, il meglio da farsi si è d'accostargli al naso un vaso contenente dell'ammoniaca; avvertendo inoltre di tener l'ammalato supino possibilmente sopra un materasso, e lasciarlo dibattere, solo evitando che si faccia del male in qualche parte, e guardando di non somministrargli alcuna bevanda.

80. Febbre. — Havvi una quantità di febbri più o meno malefiche, e per le quali si richiedono varii metodi di cura, secondo la loro natura. Si distinguono le febbri intermittenti, la febbre maligna, la febbre putrida, la terzana, la quartana, ed altre, per le quali è indispensabile l'assistenza d'un medico. Tuttavia diamo qui alcune ricette per guarire le febbri più comuni e d'indole meno malefica. Una decozione di grumoli di lattuga,

presa negli intervalli della febbre, ed un bicchiere ogni due ore, può vincere talvolta una febbre, massime se ci esercitiamo contemporaneamente al moto, passeggiando per la stanza, ed anche fuori se il tempo è bello.
Un eccellente febbrifugo è il seguente: piglia due cucchiaiate di sugo di salvia pestata, ed altrettante d'aceto; mescola il tutto e fallo prendere al malato appena incominciano i brividi. Questo semplicissimo rimedio guarì molti febbricitanti. Lo stesso dicasi de' due seguenti rimedii.
Piglia tre denari di china-china, e altrettanta iride fiorentina (giaggiuolo); mescola e bevi il miscuglio in un brodo lungo, al sopraggiungere de' primi brividi.
Piglia 4 once d'acquavite pura, od anche meno, secondo la costituzione del malato; appiccavi fuoco e subito gettavi dentro un tuorlo d'uovo fresco; lascia bruciare il liquore, e bevi ciò che resta al primo apparire de'brividi.

81. Ferite.— Le ferite possono esser cagionate da armi da fuoco, da punta o da taglio, ovvero da cadute, percosse, morsicature, ecc. Tutte queste specie di ferite talvolta sono gravi, e tal'altra leggiere, secondo la loro profondità, la parte del corpo in cui si sono riportate ed anche secondo la qualità dell'arme o della materia che le ha prodotte. Ordinariamente le ferite alla testa, al petto ed al ventre sono le più pericolose; ed in tali casi è indispensabile la presenza di persona dell'arte.
In caso di ferita semplice devesi anzi tutto lavarla con acqua fresca, o meglio con vino; asciugarla bene, e procurare di unirne i margini, mantenendoli poi cosi uniti mediante qualche stricia di cerotto atto a cicatrizzare la ferita. Se si fosse aperta un'arteria o una vena, il che si conosce facilmente per la copia di sangue che ne sgorgherebbe, allora bisognerebbe fasciare bastantemente stretta la ferita per arrestare l'efflusso del sangue intanto che si manda pel medico.

83. Fiato cattivo. —Si rimedia a questo incomodo col pigliare alla sera, prima d'andare in letto, un pezzetto di mirra, quanto è grossa una nocciuola, e lasciarla discio gliere in bocca. In difetto di mirra si può sostituire con buon successo un pezzetto d'iride fiorentina, o d'allume fuso prima in un cucchiaio, o un chiodo di garofano, un pochetto di cacciù, di macis, ecc.

83. Pignoli, o furoncoli. - Si deve sollecitare la suppurazione con empiastri di farina di linseme oppure di pane cotto nel latte, che si rinnovano la sera e la mattina di ciascun giorno. Quando la suppurazione ha avuto luogo e che il furoncolo si sia liberato alquanto dalla materia, si può applicarvi sopra, invece dell'empiastro, un pezzetto di cerotto, il che tornerà di meno incomodo. Se il furoncolo venisse in qualche parte dove non si potesse applicare l'empiastro, si supplirà con un po' d'unguento o di cerotto.

Finalmente, gli individui ne' quali si riproducono spesso i furoncoli, ciò che indica infezione del sangue, troveranno giovamento in una cura interna di salsapariglia, oltre alle locali applicazioni dette di sopra.

84. Geloni. — L'allume è un potente rimedio contro i geloni o pedignoni: se ne fa sciogliere mezza libbra in due boccali d'acqua tiepida, e si tiene immersa in questa soluzione la parte malata. Facendo uso di questo rimedio due volte al giorno subito che appariscono i primi indizii di geloni, si arrestano i loro progressi in brevissimo tempo. Anche i suffumigi fatti abbruciando la crusca su carboni ardenti, guariscono perfettamente i geloni. Lo stesso dicasi dell'uso dell'alcali volatile, col quale taluni spalmano. i loro geloni.

Per i geloni rotti o ulcerati si adopereranno gli empiastri, ammollienti, e si faranno abluzioni d'acqua d'altea, coprendo poi le piaghe con filacce e cerotto.

85. Gonfiezze. — Se trattasi di gonfiezze al ventre, piglia delle radici d'ebulo e cuocile in sufficiente quantità di sugna fresca, formandone un empiastro, che applicherai sul ventre. In oltre farai bere al malato ogni mattina a digiuno un bicchiere di buon vino bianco in cui siansi infusi un pugno di radiche di finocchio pestate ed altrettante radiche di levistico, parimente pestate.

La gonfiezza ai piedi puoi guarirla con bagni caldi ai piedi stessi, servendoti d'una decozione di foglie di sambuco.

Per la gonfiezza della faccia si farà uso di fregagioni alla parte con un pannolino inzuppato in acqua, nella quale abbia bollito una piccola dose d'allume.

86. Gotta. — Nel dicembre dell'anno 1812 fu pubbli-tato a

Parigi nel *Journal de l'Empire,* per ordine del ministro dell'interno, il seguente specifico per guarire la gotta. Togli 20 denari di balsamo della Mecca, un'oncia di china-china rossa, mezz'oncia di zafferano, un'onda di salsapariglia, un'oncia di salvia e 4 libbre di spirilo di vino raffinato. Fa sciogliere a parte il balsamo in un terza parte, dello spirito; lascia macerare nel resto le altre sostanze per ventiquattr'ore; feltra, e mescola i due liquori.
Per farne uso si mischia la tintura ottenuta con due o tre volte tanto d'acqua di calce, e si agita la bottiglia al momento di servirsene, a fine di mescolare il precipitato che si è formato.
Quando vuolsi adoperare questo rimedio, si prepara un cataplasma di farina di linseme, distendendolo ben caldo e per la grossezza di un dito circa sopra un tovagliolino; si ricopre con un pezzo di pannolino ; vi si versa sopra 2 once del liquore preparato, spargendolo uniformemente da per tutto, senza che venga assorbito dal cataplasma, il quale a tal uopo dovrà essere assai viscoso, e finalmente si applica il tutto sulla parte dolente, quanto più caldo si possa dal malato sopportare, e avvertendo di coprirla interamente. Per conservar meglio il calore si avvolge una flanella o un taffettà gommato sopra il cataplasma e si ferma ogni cosa con fasce. Quest'operazione si rinnoverà ogni ventiquattr' ore.
Vien suggerito ancora l'uso d'un cataplasma composto di 16 once di farina di riso, 4 once di lievito di birra e 2 once di sale comune, il tutto ridotto a pasta densa, che si applica alla pianta del piede, avvolgendolo poi con flanella come si è detto più sopra. D'ordinario questo rimedio, rinnovato ogni 12 ore, suol produrre la guarigione in pochi giorni. Allora bisogna lavare il piede del soggetto con un miscuglio di crusca, acquavite, acqua calda e sapone, e tenerlo ben coperto evitando il freddo.

87. Granchio. — Così dicesi una contrazione subitanea, involontaria e dolorosa di qualche muscolo, la quale avviene più di frequente alle gambe. Le cause di questo male possono essere traspirazione soppressa, cattiva digestione, secrezione arrestata, vermini, ecc. La maggior parte di coloro che ne sono tormentati, hanno vomiti violentissimi, ed una generale prostrazione di forze. I rimedii stimolanti sono i soli che valgono ad arrestare tal malattia: e quello che finora ha più

d'ogni altro giovato, è senza dubbio l'alcali volatile. Se ne fanno pigliare 10 o 12 gocce in mezzo bicchiere d'acqua, e si prevoca il sudore con decozioni abbondanti e caldissima di salvia o di cannella, osservando un'esattissima dieta. È raro che il malato non guarisca nel medesimo giorno; ma dove succedesse il contrario, è d'uopo ricorrere ad una seconda dose d'alcali.

Per quei granchi passeggieri che ogni tanlo ci colgono alle gambe durante la notte, basta una fregagione col palmo della mano o con un pezzo di pannolino.

88. Idrofobia. — Chi sia morsicato da un cane che presenti indizii d'idrofobia, deve tosto lavarsi la ferita con alcali volatile ed acqua, o con acqua saponata, od anche con acqua semplice od orina, dopo però d'aver ben compressa in tutti i versi la ferita. Indi, arroventato un ferro, lo si dovrà applicare per un istante sulla ferita stessa. Se queste cure saranno apprestate da persona dell'arte, riusciranno forse più atte a prevenire le triste conseguenze dell'idrofobia.

I segni più sicuri per riconoscere un cane idrofobo sono questi: languidezza, tristezza, amore della solitudine, avversità agli alimenti e più alle bevande, l'occhio feroce, la bocca bavosa, la lingua pendente, la coda serrata, il pelo irsuto; finalmente un cane arrabbiato è ordinariamente barcollante, sfugge l'acqua e i colori vivaci, rigna continuamente e muore in un giorno o in due al più. Evita sempre un cane che presenti alcuni di questi sintomi, e così preverrai nel miglior modo gli atroci tormenti e la miseranda fine a cui vanno talora soggetti, malgrado tutte le cure, coloro che sono morsicati da un'animale idrofobo.

89. Idropisia. — Allorché le noci sono ancor fresche, e la pellicola ond'è ricoperto il gheriglio se ne stacca facilmente, si prenda di queste pellicole in quantità sufficiente da formarne un buon pugno, e si lascino infondere per tre giorni in una bottiglia di vino bianco. Questo rimedio, preso la mattina e la sera, a un bicchiere per volta, è dato per infallibile.

Ecco un'altra ricetta: piglia un'oncia di foglie di tabacco di

Virginia e 16 once d'acqua bollente; infondi per un'ora in un vaso chiuso e messo in bagnomaria; poi passa l'infusione per panno lano e tirane 14 once, a cui aggiungerai 2 once d'acquavite, affinchè il liquore si conservi senza alterarsi. La dose per un adulto è da 60 fino a 100 gocce, da pigliarsi due volte al giorno, cioè due ore prima del pranzo e la sera quando si va a letto. Queste gocce si mischiano a qualche bevanda adattata alla malattia, e che sia gradita all'ammalato. Nel caso di colica, si mette un'oncia della medesima infusione in un clistere.

90. Impetiggine. — Con questo nome si chiamano certi mali cutanei in forma di squame forforacee prurigi- ' nose, che bruttano più spesso la faccia. Quando le impetiggini non procedono da mali venerei, e sono d'un carattere semplice, si possono far scomparire lavandosi con acqua stillata di piantaggine e di rosmarino; ovvero con decozioni di cerfoglio e d'altea, che però non abbiano bollito o che non siano troppo viscose.

91. Infiammazioni d'occhi. — Per guarire gli occhi travagliati da un'infiammazione accompagnata da copioso scolo d'acqua acre e salata, che produce uno straordinario prurito e gran rossore alle palpebre, piglia tre denari d'iride fiorentina in polvere, ed altrettanto vitriuolo bianco; metti queste sostanze entro tre mezzi boccali di acqua; dimena ben bene il tutto finché il vitriuolo sia sciolto; indi lascia in infusione il mescuglio per 24 ore e feltra per servirtene all'occorrenza. A tale effetto, immergi in quest'acqua una pezza di tela, e con essa lava dclicatamente gli occhi, due o tre volte al giorno; ed alla notte vi applicherai un piumacciuolo inzuppato nell'acqua medesima.

92. Indigestione. — Si rimedia facilmente a, questa irritazione dello stomaco, con uno o due giorni di dieta e di riposo, e promovendo l'evacuazioni mediante bevande tiepide d'infusione di tiglio, di fiori di sambuco, di camomilla. Quando lo stomaco è leggermente imbarazzato, basta prendere un'oncia e mezzo d'olio di ricino, e beverc dopo un'ora una tazza di brodo.

Per un fanciullo può bastare mezz'oncia d'olio soltanto.

93. Infreddatura. —Gl'infusi di fiori di sambuco, di camomilla, di melissa o di menta, sono ottime bevande per impedire le conseguenze d'una infreddatura, e calmare le debolezze di stomaco, le sincopi e i catarri. In generale poi, trattandosi d'infreddature, bisogna osservare la maggior regolarità nel vitto, astenendosi da' tutti i cibi troppo nutritivi, e massime da quelli riscaldanti.

Il dottor Tronchia faceva prendere sera e mattina un cucchiaino d'un elettuario, ch'egli componeva con questi, ingredienti:

Manna in lagrime		Once	1, ½
Cassia cotta		»	1, —
Siroppo d'altea	»	1, —	
Burro di caccao	Den.	18,	
Olio di mandorle dolci	»	18,	
Acqua di fiori d'arancio	»	12,	
Chermes minerale		Grani	4,

Dopo subito faceva bevere una tazza di leggiere infuso di fiori di malva, raddolcito con siroppo d'altea.

Questo rimedio, addolcitivo ed ammolliente, divide e attenua gli umori viscidi e pituitosi; mantiene libero il ventre, previene e guarisce le infreddature violente e infiammatorie, e garantisce dalle sinistre conseguenze delle infreddature trascurate.

94. Mal di denti. —Di tanti rimedii che si spacciano contro questo dolorosissimo male, pochi sono quelli che realmente raggiungano lo scopo; e noi ci troviamo imbarazzati a dettarne qui uno efficace. Tuttavia per non lasciare una lacuna in materia di tanta importanza suggeriamo una ricetta che ne'più de'casi ha valso a calmare fortissimi dolori di denti.

Lascia infondere per Io spazio di un mese in tre boccali di spirito di vino 4 once di laudano liquido , un'oncia di oppio, 6 denari di canfora, altrettanto di garofani, mezz'oncia di cannella, un'oncia di zafferano e 6 denari di coriandoli accia-

c-cati. Indi feltra e serviti del liquore ad ogni occorrenza.
Allorché il mal di denti è cagionato da un gran freddo o da un colpo d'aria, l'ottimo dei rimedii è d'applicare sulla guancia un pezzo di flanella, o d'altra stoffa di lana ben calda, assicu-randocela con un fazzoletto legato sul capo, o come torna più comodo.

95. Panereccio. — Subito che si sente un dolor sordo con una leggiera pulsazione alla punta del dito, s'immerga il dito stesso in acqua tanto calda, quanto si possa sopportare; e il panereccio si dissiperà per virtù di questo bagno topico, il quale, aprendo i pori, rammollisce le callosità della pelle. In caso però che tal rimedio non abbia prevenuto il male, e che il panereccio si sia formato, si potrà curarlo come segue: piglia un pugno d'erba acetosa, e tanta sugna quanto è grosso un uovo; involgi queste cose in alcune foglie di bietola; e quindi il tutto in un foglio di carta, che legherai con refe: ciò fatto poni il tuo fagottino a cuocere sotto la cenere per una buon'ora, osservando che la carta non si abbruci. Togli allora questa carta e mescola ben bene insieme il rimanente. Copri con questo unguento che avrai ottenuto, tutta la parte malata, ed anche il dito intero: ed in capo a qualche giorno la pelle diventerà bianca nel luogo d'onde dee uscir la marcia: pungila allora con un temperino bene appuntato, senza spingerlo troppo addentro.

96. Piaghe. — Si guariscono le piaghe alle gambe lavandole con un po' di latte, nettandole ben bene da tutta la marcia, e applicandovi poi sopra la parte bianca d'un porro che sia stato in molle in latte tiepido. Bisogna però rinnovare il medicamento ogni giorno, sino a compiuta guarigione. Alcuni trovano giovamento lavando le loro piaghe col vino caldo.
In quanto alle piaghe cancrenose, è prudenza sottoporsi alle cure d'un bravo medico, il quale meglio d'ogni altro conosce, arresta ed anche previene le tristi conseguenze di questi malanni.

97. Porri. — Le foglie fresche di campanula ederacea, che trovasi ne' luoghi ombrosi, pestate ed applicate più

volte al giorno sui porri, li fanno cadere e sparire.
Un altro rimedio contro i porri consiste nei pigliare un pezzo di lavagna, farla calcinare al fuoco, ridurla in polvere, stemperarla in aceto forte e, ridottala in una specie di poltiglia, coprirne i porri.
Si può anche amputare i porri, il che è più pronto, legandoli e stringendoli con filo di seta finché siano caduti, ovvero tagliandoli con forbici o rasojo, e poi medicare la ferita con diachilone gommoso.

98. Punture d'insetti. — Si calma il dolore clic cagionano le punture degli insetti, come a dire, le api, le vespe, i calabroni e certe formiche, coll'olio d'oliva, oppure con cataplasmi ammollienti. Talvolta riesce efficace l'alcali volatile versato sopra la puntura.

99. Raffreddore. — È malattia piuttosto incomoda che grave, la quale si guarisce facilmente col procurare di sudare, mantenersi caldo, e prendere qualche bibita calda.

100. Reumatismi. — Si fanno cessare i dolori reumatici con praticare alcune frizioni o fomente sulla parte dolente; il che si fa servendosi d'un pezzo di flanella inzuppata
in una lisciva calda. Anche le bevande dolcificanti, come l'acqua d'orzo con latte, le infusioni di malva, ecc.. addolcite col siroppo di altea o di capelvenere, prese ai primo manifestarsi dei reumatismi, sono rimedii efficaci.

101. Rogna. — Un unguento atto a guarire in pochi giorni la rogna è il seguente. Piglia once 4 di zolfo sublimato lavato; once 2 di sal marino calcinato, ed once 16 di sugna. Polverizza il sale, mischialo collo zolfo, passando per istaccio, e incorpora il miscuglio colla sugna liquefatta.
Invece della sugna si può far uso di 10 once d'olio d'oliva, e 6 once di buon sego.

102. Scottature. —Una scottatura superficiale e leg-giera si guarisce facilmente immergendo la parte scottata entro acqua fredda in cui sia infuso un poco di estratto di saturno (un'oncia per ogni due boccali d'acqua). Se non fosse possibile immergere la parte offesa nell'acqua, si dovrà inzuppar-

vi un pannolino piegato in modo da formarne un piumacciuolo, e coprire con questo la scottatura, avvertendo di mantenerlo sempre bagnato. Ancbe l'inchiostro nero comune è un eccellente rimedio contro le scottature. Quando queste formano delle vcscichctte, è bene pungerle con uno spillo e premerle a fine di estrarne l'umore acqueo di cui sono piene; ma si dovrà fare attenzione di non staccarne la pellicola, giacché altrimenti si darebbe causa a una piccola piaga, la quale, qualora si verificasse, converrà medicare con unguento.

Per le scottature profonde, o che abbiano dato luogo a forte infiammazione, la prudenza vuole che si ricorra tosto alle cure di persona dell'arte.

103. Sincopi. — Le sincopi (più comunemente svenimenti) possono essere cagionate da improvvise e violenti sensazioni. In simili casi devonsi prima di tutto slacciare le vesti a chi ne è colpito, a fine di rendere libero il respiro e la circolazione del sangue; poi si deve procurare di trasportare la persona presa dal deliquio in luogo dove l'aria abbia libero corso: finalmente le si spruzzerà il viso con acqua fredda e le si accosteranno al naso sostanze di odore acuto.

104. Slogature. — II rimedio più sicuro e più speditivo consiste nell' immergere subito la parte in acqua freddissima, la quale riescirà più efficace se vi si aggiungeranno due once d'estratto di saturno e un po' d'acquavite, avvertendo di rinnovare l'acqua di mano in mano che si fa tiepida, e continuare così per due o tre ore. Ciò fatto si fascia la parte stessa con bende inzuppate nella detta acqua, procurando inoltre di umettarle frequentemente, perchè non abbiano ad asciugarsi. Se il dolore persiste e si manifesti enfiagione, sarà d'uopo far uso di empiastri ammollienti, non troppo caldi. In ogni caso però il riposò assoluto della parte slogata o indispensabile.

105. Sordità. — Quando l'orcccbio è reso poco atto al suo ufficio dal soverchio ammollimento della membrana che lo riveste, si fa uso, per riparare a lale incomodo, di suffumigi

aromatici di mirra, d'aloè, di benzoino, di tinture amare; ovvero d'injezioni emollienti, se la membrana fosse troppo indurita. In questo secondo caso si raccomanda specialmente l'olio di giglio ed il succo di cipolla bianca cotta sotto la cenere. Talvolta ancora, e in caso che sia otturata la tromba eustachiana, la perforazione del timpano, fatta a bella posta da àbile professore, o succeduta accidentalmente, restituì in un subito l'udito a persone sorde da gran tempo.
Finalmente si rimedia, o meglio si prevengono i mali a cui va soggetto l'organo dell'udito, mediante una grande nettezza, e usando a tenervi dentro del cotone. (Vedi al num. 30 sull'igiene dell'udito).

106. Sudore de' piedi. — Le persone che sudano abitualmente ai piedi, possono rimediare a tal incomodo, asciugandoseli con pannolino all'uscir dal letto, e mentre sono tuttavia in uno slato di madore, e poi aspergendoseli con qualche goccia d'acquavite. I pori assorbiscono questo spirito, il quale fortifica il sistema generale e lo rende atto ad assimilarsi un'evacuazione che suol riescire molesta. È questo tutto il segreto onde solea far uso Federico il grande.

1O7. Tagli. — Si preme la parte offesa per farne uscire il sangue, si lavano bene con acqua o vino i labbri del taglio, i quali si avvicinano con diligenza, e si tengono cosi uniti con due o tre piccole liste di taffettà inglese. (Vedi l'articolo FERITE, num. 81.)

1O8. Tigna. — Le semplici lozioni d'acqua tiepida .in cui sia sciolto del sapone, bastano il più delle volte a toglier quell'icore che va rodendo le parti sane, deostruendo le glandule; indi la rigorosa nettezza, le lievi fregagioni con una spazzola alquanto morbida, e il tagliare spesso i capelli, sono i mezzi di guarigione più sicuri e insiem più facili, contro lo schifoso morbo che chiamiamo tigna.
Il dottor Hufeland fece uso con buon esito d'un unguento composto di parti uguali di calce e d'olio di mandorle dolci, ch'egli applicava esteriormente colla certezza di guarire la tigna più inveterata, senza verun pericolo per l'ammalato.

IO9. Tisichezza. — Quando la stagione non è nè troppo calda, né troppo fredda, devesi mettere il malato in una stalla di bestie bovine, e farvelo dimorare per un certo tempo, in modo che vi passi giorno.e notte senza uscirne per niuna cagione. Mille esempi evidentissimi sembrano accertare l'efficacia di questa cura.

Allorché i bambini inclinano alla tisichezza, o che hanno fatto gravi cadute, giova il lavarli con vino caldo, o con acqua, pure calda, mescolata ad una quinta parte d'acquavite. Ciò vale a corroborare la loro costituzione e ad evitare qualunque sinistro.

110. Ubbriachezza. — Non solamente l'abuso del vino e de'liquori, ma ben anco la varietà loro e la qualità insolita o non confacente a qualche stomaco possono produrre l'ubbriachezza. I soccorsi da prestarsi a chi ne fosse preso, sono i seguenti: per prima cosa si procuri di sbarazzargli lo stomaco, promuovendo il vomito con pozioni d'acqua calda, il che avvenuto, gli si somministreranno bevande acidulate con limone o con aceto, e si praticheranno su tutto il corpo fregagioni asciutte. Ove l'ubbriachezza fosse tanto forte da far temere l'apoplessia, si ricorrerà all'uso delle mignatte, dei bagni ai piedi, dei senapismi, alle aspersioni fredde ed ai lavativi irritanti.

111. Ulceri veneree. — Siccome la cura di questa specie d'ulceri richiede l'uso di medicamenti più o meno velenosi, la cui preparazione ed applicazione vuol essere consigliata e diretta dal medico, onde evitare le funeste conseguenze che potrebbero derivare da un errore, o da un'imprudenza commessa, così consigliamo coloro che si trovassero molestati da ulceri veneree, di ricorrere a persona dell'arte, prima che queste abbiano fatto maggior danno col loro progresso, che talvolta è assai rapido.

Trattandosi di ulceri semplici, basta soffrcgarlc leggermente con un poco d'allume e lavarle con acqua di caprifoglio stillata.

112. Vermi. — Questa malattia, che s'incontra più di fre-

quente ne'bambini, è guaribile coll'uso di erbe amare, ed anche cogli alimenti tonici e stimolanti. Fra i vegetali che meglio valgono a distruggere i vermi si ha la santolina, che generalmente si adopera come vermifugo.
Contro il verme, cosi detto *solitario* si fa uso con buon successo del succo di mallo di noci, alla dose d'un cucchiaio preso per tre giorni consecutivi la mattina a digiuno in un bicchiere di vino bianco. Quando il verme è distrutto, bisogna purgare- il malato.

113. Vesciche a' piedi. — In una lunga marcia, il continuo sfregaménto delle scarpe sulla stessa parte del piede, massime se esse scarpe sono troppo grandi e troppo dure, può indurre certe vescichette ai piedi, le quali riescono assai incomode e dolorose. L'unico mezzo per guarirne prontamente si è di pungerle con uno spillo, farne sortire tutto l'umore acqueo che contengono, ed ungerle finalmente con un poco di sego. Facendo quest'operazione la sera prima di coricarsi, la mattina successiva si trovano le vescichette quasi seccate.

CAPITOLO III.

FARMACOPEA DOMESTICA.

114. Osservazioni sull'acqua.—La miglior acqua potabile e cbe più conviene alle preparazioni farmaceutiche, è senza dubbio quella di fonte. Tuttavia non sarà superfluo 1' accennare qui i caratteri che ne determinano la bontà e purezza. L'acqua dunque vuol esser chiarissima,

trasparente, inodorifera, senza sapore sensibile, o almeno senza sapor disgustoso, leggiera, esposta all'aria, in moto e fresca. L'acqua fresca corrobora lo stomaco e disseta assai bene, laddove l'acqua calda e tiepida lo debilita e predispone al vomito. Finalmente vogliamo qui avvertire che l'acqua ajuta meglio la digestione che non fa il vino ed i liquori spiritosi. 1 bevitori d'acqua hanno d'ordinario i sensi più perfetti, la mente più lucida, che i bevitori di vino.

115.Depurazione dell'acqua. — II metodo più semplice consiste nel farla riposare, ma si depura l'acqua anche filtrandola; però i feltri, anche i più netti, comuni cano quasi sempre all'acqua qualche odore o sapore, laddove il riposo, quantunque talvolta non la chiarifichi cosi bene come la feltrazione, pure le lascia il suo sapore sincero e naturale.

Per far riposar l'acqua è bene servirsi di giare o di altri vasi di terra porosi. Tra i filtri, quello che meglio s'impossessa delle particelle fetide, idrogenate e carburate delle acque impure, è il carbone polverizzato.

L'acqua di neve produce coliche, diarree, dissenterie, ed è fors'anche una delle cause de'gozzi; mal vi cuocono i legumi, e l'infusioni vi riescono meno aromatiche. Questi effetti sono da attribuirsi alla poc'aria contenuta in simile acqua. Certuni si contentano di farla bollire; ma ciò è insufficiente ed accresce l'insipidezza dell'acqua, senza restituirle l'aria che manca. Bisogna dunque agitarla, filtrarla, esporla all'aria ed al sole; e così in capo a pochi giorni essa ripiglia le sue proprietà.

116. Bevande sudorifere. — A promuovere il sudore si fa uso di decozioni di fiori di tiglio, o di sambuco, o di camomilla, o di capelvenere; e quando si vuole anche facilitare il sonno, si preferisce l'uso dei fiori di papavero. Tali decozioni si fanno mettendo a bollire in un vaso di rame o di latta una cerla quantità d'acqua, in cui, appena cominciata l'ebullizione, si getta un pugno di quei fiori od erbe sopra accennate, siano verdi o secchi: dopo qualche minuto si ritira il vaso dal fuoco, lo si copre, e, scorsi ancora alcuni altri minuti,'si cola in una tazza con un po'di zucchero, avvertendo di far bere la deco-

zione quanto più calda si può. Tali bevande valgano a curare con successo le infreddature ed i reumatismi incipienti.

117. Decozioni diuretlche, o promoven-ti le orine. — I decotti di gramigna, di radici di sparagi, e di prezzemolo sono ottimi diuretici che potranno giovarti al bisogno, senza ricorrere al farmacista.

118. Decozione amara. — Per preparare questa bi bita, tanto efficace per purgare il sangue, prenderai un boccale e mezzo d'acqua, un quarto d'oncia di dulcamara, e legno quassio e radici di cicoria in dose uguale, a cui potrai aggiungere anche radici di gramigna, e prezzemolo. Farai bollire il tutto per mezz'ora, e finalmente colerai e avrai cura che tal decolto venga bevuto piuttosto caldo che tiepido.

119. Decotto d'altea. — Piglia once 4 di radice dì altea un po'secca, ed un pizzico d' uva passa; fa bollire il tutto in un boccale e mezzo d'acqua infino a riduzione d'un terzo; cola e lascia in riposo. Se l'altea fosse molto secca, bisognerebbe farla bollire fino alla riduzione della metà. Si usa questa bevanda nelle tossi e congestioni d'umori acri sui polmoni.

120. Decotto di china-china. — Togli un'oncia di china-china grossamente polverizzata, e falla bollire in un boccale e mezzo d'acqua finché il liquido sia ridotto alla terza parte; cola il residuo, e se vuoi render più gradito e più effica-ce questo decotto, aggiungivi un cucchiaino da caffè dì spirito di vetriuolo.

Si prepara un altro decotto di china-china nel seguente modo: piglia mezz'oncia di quest'erba ed altrettanto di serpentaria virginiana in polvere grossa: bolli in mezzo boccale d'acqua fino a riduzione della metà; cola, ed aggiungi alla colatura un'oncia e mezzo d'un'acqua aromatica. Questa bevanda, pre-sa a 4 cucchiaj per volta ogni 4 o 6 ore, è raccomandata, come eccellente rimedio, nel declinar delle febbri maligne, allorché il polso è basso, la voce debole, e il capo istupidito con un poco di delirio.

121. Decotto di salsapariglia. — Poni a bollire per mezz'ora in un boccale d'acqua mezz'oncia di salsapariglia contusa, procurando che non svapori dal vaso. Cola e versa. Nel giorno seguente potrai valerti di quella del precedente, ponendola a ribollire con metà dose di altra salsapariglia.

122. Decotto pettorale. — Piglia once 1 d'orzo mondato, e fallo bollire in sufficiente quantità d'acqua finchè si sia screpolato, e che l'acqua sia ridotta a circa 4 boccali: allora ritiralo dal fuoco e aggiungi subito 15 denari di regolizia raschiata e minutamente tagliala, ed altrettanta radice d'altea, tagliata anch'essa assai minutamente, foglie di capelvenere, denari 8 ; fiori di papaveri, denari 4; fiori di tossillaggine, denari 8: infondi il tutto per quattro ore, e cola.

123. Decotto o iufusione d'ortica. — Una decozione o infusione d'ortiche in due boccali d'acqua ogni giorno, fortifica tutto il sistema del corpo umano, e rimedia al rilassamento delle parti. L'ortica, data in decozione o infusione leggiera è un alterante ed operativo meraviglioso: purifica il sangue e dissipa le ostruzioni dei vasi. Il succo di questa pianta, preso a cucchiaj, secondo il bisogno, è un potente stitico nelle emorragie interne. Applicata in forma di cataplasma, essa risolve l'infiammazione e dissipa i tumori ed i mali di gola. In quest'ultimo caso si può anche farne uso per gargarismo.

124. Decotto di tamarindo. — Acciacca due once. di frutto di tamarindo, mettilo in un boccale d'acqua, e fallo bollire per alcuni minuti, dimenando con un mestolo affinchè la polpa del frutto si sciolga perfettamente. Levato dal fuoco il decotto, passalo per istaccio o pannolino, e bevilo freddo, avendo cura di raddolcirlo con zucchero, se ti sembra troppe acido. Questa bibita è utilissima nelle affezioni reumalichc, nelle leggiere infiammazioni de'visceri, non che nelle flussioni, ecc.

125. Polpa di tamarindo. — Prendi una libbra di tamarindo, stritolalo minutamente e ponilo al fuoco in un vaso con sufficiente quantità d'acqua; lascialo bollire lentamente finche sia tutto disciolto, dimenandolo con un mestolo perchè non abbia ad attaccarsi al vaso; poi ritiralo dal fuoco e, ancora tiepido, passalo per istaccio: allora vi aggiungerai tre oncc di zuc-

chero in polvere, e lo rimetterai sul fuoco, sino a che tu lo veda ridotto a poltiglia piuttosto densa.

126. Polpa di cassia. _ Estratta dalla canna e raccolta la cassia in un vaso, seguirai lo stesso metodo che pel tamarindo, omettendo però l'azione del fuoco e limitandoti ad ottenerne la soluzione nell'acqua mediante l'azione del mestolo. -

127. Emulsione di mandorle dolci. — Prendi un'oncia di queste mandorle: mondale, il che ti sarà facile se le immergerai a lale effetto per un istante in acqua bollente, giacche allora basterà che tu le prema ad una ad una fra le dita per farle schizzar fuori dalla loro buccia; ciò fatto ponile in un mortajo e pestale aggiungendovi un poco d'acqua, a fine d'impedire che apparisca l'olio. Indi uniscivi 2 once di zucchero bianco, e seguita a pestare finche ne avrai ottenuto una pasta: allora mettivi dell'altra acqua, in quantità sufficiente da formare circa una libbra di peso con quella già adoperata. In fine cola, passando e spremendo per pannolino, e preparata cosi la tua emulsione aggiungivi mezz'oncia d'acqua di fiori d'arancio.
Questa preparazione è rinfrescativa ed umettante, e giova ancora nelle affezioni spasmodiche.

128. Lattata di semi di popone. — Pesta in un mortajo un'oncia di questi semi ben netti, aggiungendovi un poco di acqua, come si è avvertito per le mandorle (numero 127); poi unisci un'oncia di zucchero; pesta ancora un poco; aggiungi altr'acqua, in modo da ottenere un mezzo boccale di bibita, e finalmente cola attraverso un pannolino. Questa lattata è assai rinfrescante.

129. Purgante economico. — Togli da due a quat-tr'once, secondo la robustezza del soggetto, di foglie di solano; un poco di regolizia acciaccata, ed un pizzico di scrofularia, di anici e di coriandoli; lascia stare il lutto in infusione per una notte su ceneri calde in un boccale d'acqua. Il giorno appresso fa bollire leggermente questa tisana: e, dopo averla colata, pigliane tre bicchieri per due mattine, lasciando scorrere tre ore d'intervallo dall'un bicchiere all'altro, e soprabbevendovi un brodo di vitello ben digrassato.
Questo purgante ordinariamente seguito da sette o otto scari-

chi assai copiosi e che non istancano punto il malato.

130. Purgante vermifugo. —Due o tre cucchiajate d'olio di ricino o di palma per un uomo, e la metà pe' fanciulli, prese cosi pure, o, se vi piace, mescolatovi dentro un luorlo d'uovo, o un poco di brodo, offrono un potente rimedio contra i vermini e le malattie delle vie orinarie.

131. Vermifughi.—L'aloè, apprestato a'ragazzi in dose proporzionata all'età, e non maggiore di 3 denari per volta, è un ottimo vermifugo. Anche il calomelano, sommi-nistrato in dosi da due a sei grani, può essere adoperato con buon esito; ma usato frequentemente rode le membrane inteslinali; per cui è prudenza ricorrervi soltanto dietro sug gerimento del medico.

La santolina è il più attivo ed innocuo rimedio contro i vermini: se ne somministrano da due a sei grani, secondo l'età. Tutti questi rimedii si danno in poca acqua fresca.

132. Acqua vulneraria. — Piglia e taglia grossamente foglie fresche di salvia, d'angelica, d'assenzio, di santoreggia, di finocchio, di mentastro, d'issopo, di melissa, di basilico, di ruta, di timo, di maggiorana, di ramerino, di origano, di nepitella, di serpillo, once 4 per sorta; ed oncc 4 parimente di fiori di spigo: poni il tutto a macerare per vcntiquattr'ore in 10 libbre di spirito di vino rettificato; poi distilla a bagnomaria in un lambicco, finchè ne abbi tirato circa 6 boccali d'acqua vulneraria, che potrai fare a meno di rettificare.

Siccome quest'acqua o molto spiritosa, bisogna guardarsi bene di non applicarla così pura sulle piaghe; ma convien temperarla con acqua, sia che si voglia usarla internamente,
o per applicazione esterna.

133. Emetico. — Per preparare un potente vomitatorio, si polverizza separatamente once 5 di vetro d'anti monio, ed once 7 ½ di cremore di tartaro. Mescolate que ste sostanze, si gettano a poco a poco in acqua bollente contenuta in un vaso di terra invetriato. Succede un'effer vescenza ed una combinazione, ed il liquore diventa giallo, verdastro. Dopo una mezz'ora d'ebullizionc, si filtra poi si svapora e si fa cristallizzare per raffreddamento. Siccome i

cristalli sono assai spesso gialli e sporchi, fa mestieri di sciogliere di nuovo, chiarificarli con albume d'uovo, e farli, svaporare un'altra volta: cosi si hanno bianchissimi.
Questo sale, che o pure solutivo e diaforetico, va preso alla dose d'uno a quattro grani.

134. Pediluvii mollitivi. - Fa bollire in sufficiente quantità d'acqua una libbra di crusca, alcune radici di altea, due o tre manipoli di foglie di malva e uno o due di parietaria. Avrai così preparalo un pediluvio che ti gioverà assai al bisogno. Se ne prepara ancora uno più semplice con acqua e sale comune: ma questo non è efficace come il precedente.
È da osservare che i pediluvii non siano troppo caldi, e che l'immersione de'piedi non duri troppo tempo, che altrimenti il bagno irriterebbe in luogo di calmare. I pediluvii dovranno essere tiepidi e non durare più d'un quarto d'ora: i piedi s'immergono sino a mezza gamba, e dopo che si sono ritirati, si fanno delle fregagioni con pezza di lana, avendo riguardo di non pigliar freddo: il meglio da farsi, dopo aver fatto i pediluvii, si è d' andarsene a letto.

135. Senapismi. —Un senapismo o cataplasma composto d'un'oncia di semi di senape mischiati con una cuc-chiajata di ramolaccio raschiato, un poco di lievito ed un poco d'aceto, applicato sulla parte superiore del braccio o della polpa della gamba, e lasciatovi stare fino a che vi si senta uno considerabile infiammazione, produce ottimi effetti ne'casi di forti dolori di capo o di denti, di vertigini, d'intormentimento, di soffocazioni, ed anco d'apoplessia.

136. Bagno solforoso. — Togli: solfuro di potassa, 6 denari; acqua, 10 once: acido muriatico, 4 denari:.mescola e versa nel bagno. Si copra la tinozza e si tenga fuori soltanto la testa.

137. Clisteri. — Sonovi clisteri acquosi, emollienti, salini, purgativi, nutritivi; altri contengono olio od aceto, ovvero oppiati sciolti in qualche liquido, e trementina me scolala con un tuorlo d'uovo. Il grado di calore de' clisteri vuol essere a 32° di Reaumur al più, che è il calore interno

del corpo. La quantità di liquido per un uomo non deve oltrepassare tre bicchieri da tavola; per l'adolescente ne basta la metà in circa; due terzi di bicchiere è la massima dose per un fanciulletto.

138. Empiastri emollienti. — Si ottengono get tando un pugno di farina di linseme in sufficiente quantità d'acqua bollente, che si lascia bollire ancora un poco, a fine di formare con la farina una poltiglia un po' consistente; ovvero facendo cuocere della mollica di pane nel latte. Quest' empiastri si stendono su di un pannolino e si applicano caldi. La loro azione potrà essere aumentata con istemperarvi anche un poco d'unguento o d'olio di oliva, che varranno altresì ad impedire il disseccamcnto dell'empiastro sulla pelle..

139. Pomata per le screpolature delle labbra.
— Sciogli a bagnomaria once 2 di cera gialla, e poi aggiungi once 2 d'olio di mandorle dolci ed altrettanto d'olio rosato. Incorpora ben bene il tutto dimenandolo con un mestolo, e lascia freddare, continuando a dimenare finché la pomata sia ridotta a tale consistenza da potersi mettere nei vaselli.

14O. Cerotto di Galeno. - Piglia: olio d'oliva fino, o di mandorle dolci, once 6; cera bianca, once 1½; acqua di di rose, once 6. Fa sciogliere nell'olio, a bagnomaria, la cera tagliata a pozzetti: versala in mortajo di marmo leggiermente scaldato, affinchè la si raffreddi più lentamente; agita questo miscuglio, onde impedire che la céra non si cristallizzi in piccioli grumi; finalmente aggiungi dell'acqua. un pochettino per volta, acciocché, mediante la sua inter posizione, si dividano le molecole del cerotto, ed esso ac-- quisti maggior bianchezza e maggior virtù rinfrescativa. Allorché tutta l'acqua è incorporata, e si è bene agitato il miscuglio, il cerotto debb'essere perfettamente bianco. Se l'acqua fosse troppa sarebbe impossibile incorporarla col miscuglio.

Nell'estate bisogna adoperare un pochetto di cera di più, altrimenti il cerotto sarebbe troppo molle. Inoltre si deve osservare di non lasciar invecchiare un tal cerotto; perché

facilmente si fa rancido, diventa giallo e acre.
II cerotto di Galeno ha molta virtù; è dolcificativo, am-morbidisce la pelle, guarisce le screpolature, le scottature.
i cociori, ecc. Si applica per frizione sulla pelle.

141. Cerotto con china-chlna. — Prepara un ce-rotto semplice senz'acqua, facendo struggere once 1 di cera bianca in once 3 d'olio di mandorle dolci. Freddo che sia questo cerotto, raschialo, e quindi fa di triturarlo esattissimamente alla dose di once 4 con 1/2 oncia d'estratto alcoolico di china-china, stemperato in poche gocce d'alcoole. Questo cerotto viene applicato sulle parti che tendono a cancrenarsi.

142. Taffettà Inglese. — Scegli un taffettà sottile, ina non troppo raro; indi piglia once 1 di colla di pesce, che taglierai in pezzetti e farai liquefare in un padellino d'argento contenente 16 once d'acqua bollente, che lascierai al fuoco 10 o 12 ore, affinchè la colla si possa sciogliere perfettamente; dopo di che passerai il liquido spremendo per istaccio o per pannolino. Allora intingi una spazzola nella colla; danne una mano sopra il taffettà,che avrai disteso esattamente sur un telajetto con alcuni spilli; fa seccare questa prima mano davanti a fuoco di fiamma senza fumo; poi ritorna a darci sopra di colla, continua allo stesso modo finché abbi distesa tutta la tua colla sul taffettà, il quale debbe presentare un'estensione di un braccio quadrato. Ciò fatto, davvi, sopra due mani di tintura di balsamo del Perù in pallottole fatte collo spirito di vino: e quando il taffettà sia secco, taglialo in piccoli pezzi, che piegherai sopra se stessi a forma di rotolo.
Tutti sanno che si applica una piccola striscia di questo taffettà, umettato sul rovescio colla saliva, alle lievi escorazioni ed ai tagli poco profondi.

143. Elisire di lunga vita. — Togli aloe, once 1 ¼; radice di genziana, zafferano, rabarbaro, agarico bianco, di ciascuno denari 3; teriaca, denari 6. Polverizza il tutto più che sia possibile, e infondi per 15 giorni in tre libbre di buona e gagliarda acquavite; poi decanta il liquore. In una quantità d'acquavite eguale a quella che avrai versato sulle sostanze precedenti, metti un'oncia di zucchero in

polvere con 3 denari di cannella, e lascia in infusione per altri 15 giorni. In capo a questo termine, mischia i due liquori, lasciali posare, e quindi passa per panno lano o carta sugante, e serba in bottiglie ben chiuse.
Questo elisire fortifica lo stomaco e purga la massa del sangue. La dose è un buon cucchiajo preso la mattina a digiuno.

144. Elisire odontalgico. — Questo elisire, il cui nome denota che è contro il mal di denti, si fa per mezzo di tre infusioni. Per la prima si pigliano 6 boccali di vin bianco, in cui si mettono 6 once di radice di lapazio ben monda e tagliata in fette, 4 once di coclearia, ed altrettanto di guajaco raschiato. — Per la seconda, si piglia un'oncia e mezzo di chiodi di garofano, ed altrettanta cannella fine ac ciaccata, che si gettano in due libbre di spirito divino.— Quanto alla terza, si mettono in due libbre di spirito un'on cia e mezzo così di mirra come di cocciniglia, 18 denari di allume ed altrettanto cremore di tartaro. Si lasciano separatamente in infusione questi ingredienti per tre o quattro giorni, avvertendo di agitarli di tempo in tempo: quindi si si mischiano insieme e si filtrano per panno lano o per carta sugante.

145. Altro elisire. — Piglia: aloe, denari 8; mirra, denari 16; zafferano, denari 8; cannella, garofani, noce mo-scada, di ciascuno denari 12. Fa macerare queste sostanze in tre libbre di buon'aquavite; compiuta che sia la soluzione, filtra il liquore; poi aggiungi egual quantità di siroppo di capelvenere per raddolcirlo, e aromatizzalo con acqua di fior d'arancio.
È stomatico, cordiale, utile nelle coliche e nelle indigestioni , e serve pur anche per liquore da tavola. Si piglia a piccoli bicchierini.

146. Balsamo di Foureroy. — Togli: olio d'oliva, libbre 3; fa cuocere con radice d'angelica in polvere, once 1 ¼; ed altrettanto di scorzonera, ipperico e bacche di ginepro.
Dopo una macerazione di 10 ore, scalda, e aggiungi: triaca, zafferano, estratto di ginepro, di ciascuno denari 4, ed aloe denari 2.
Fa cuocere insieme; passa per pannolino, e riscalda di nuovo,

aggiungendo e facendo cuocere once 6 di trementina.
Poscia, alla fine, incorpora a fuoco: olibano in polvere, storace calamita polverizzato, e belzuino anch'esso in polvere, denari 3 per ciascuno. Fa raffreddare la composizione e riposare per tre giorni; passa per pannolino e serba in . vaso ben chiuso.
Avverti, che se tu non poni ben mente ad agitare il miscuglio quand' è al fuoco, corri pericolo di vederlo abbruciare.
Questo balsamo si applica sui geloni, sulle setole delle mani o dei capezzoli, sugli ingorgamenti, sulle slogature, sulle parti travagliate da reumatismi, da ulceri, ecc.

147. Balsamo di ginepro. — Prendi: olio fino d'oliva libbre 3; cera gialla in piccoli pezzetti, once 9; vin rosso generoso, boccali 1 ½; sandalo rosso in polvere, once 2. Metti il tutto in vaso di terra verniciato della capacità di 6 boccali: lascia bollire ed agita per mezz'ora: indi aggiungi una libbra e mezzo di trementina della migliore; incorpora bene il tutto con un mestolo per due o tre minuti; leva il vaso dal fuoco, e quando il balsamo sarà freddato, gettavi 8 denari di canfora in polvere e mescola. Cola poi per pannolino in un altro recipiente; lascia in riposo fino alla dimane, e tosto che il balsamo si sarà appigliato, favvi dentro profonde incisioni, per cavarne il liquido che si sarà posato sul fondo. Mettilo allora e serbalo in vaso di majolica.
Si fa uso di questo balsamo nella cangrena, nelle ulceri, contusioni, ferite, ecc. Bisogna far con esso delle frizioni sulle parti offese; indi coprire le dette parti con pannilini o con carta sugante; si medica il malato due volte al giorno, e si continua cosi fino a perfetta guarigione. Si usa parimenti questo balsamo contro i reumatismi, i dolori interni ed esterni, i mali di testa, le pleurisie, coliche, febbri maligne, morsicature di animali velenosi, stendendolo caldo sopra la parte ammalata, e facendone pigliare 8 denari per bocca.
Preso internamente per alcuni giorni, ha virtù di purgar la vescica, guarir della renella, cessare i vomiti, fortificare lo stomaco, ecc.

148. Balsamo di Locatelli.—piglia mezzo boccale d'olio d'oliva; altrettanto di cera gialla, e un'oncia di san

dalo rosso in polvere. Mescola la cera con una piccola quan tità d'olio a fuoco temperato; allorché il tutto sarà sciolto, aggiungi il resto dell'olio e la trementina; indi mescola insieme il legno di sandalo polverizzato; tira indietro il miscuglio, e continua a dimenare finché sia freddo.
Questo balsamo è raccomandato nelle erosioni degl'intestini, nella dissenteria, nelle emorragie, nelle contusioni interne, ed in alcune affezioni e dolori di petto; come pure ad effetto di consolidare e detergere le piaghe e le ulceri. La dose è da 2 a 6 denari.

149. Balsamo odontalgico. — Togli: olio empireumatico di legno guajaco, denari 8; olio volatile di garofano, danari 4; olio concreto di noce moscada, once 1, oppio e canfora, peso eguale, denari 2 ½. Fa liquefare a moderato calore l'olio di noce moscada; aggiungi gli olii di guajaco e e di garofano. Da principio avrai sciolto l'oppio e la canfora in un pochetto d'alcoole; mescola dunque questa soluzione cogli olii, e conserva in boccia ben chiusa.
Si applica questo balsamo sopra i denti cariosi e che dolgono.

150. Balsamo antiapopletico. — Prendi olii stillati di chiodi di garofano, di spigo, di cedro, di maggiorana,'di menta, di ramerino, di salvia, di legnosi rosa, d'assenzio, dosi eguali, 12 goccie; ambra grigia, grani 6; bitume giu daico, denari 6; olio di noce moscada, once 1; balsamo del Perù, quanto basta per ridurre il lutto in un balsamo di molle consistenza.
Questo balsamo, applicato alle narici ed alle tempia, riscalda ed irrita; agisce sulle membra paralizzate, servendosi di esso per fare delle frizioni. Si suole ordinarlo nelle affezioni di testa e di nervi, negli ingorgamenti, nell'apoplessia, nella letargia, ecc. Si prende in boli ed in elettuario, da tre fino a sei goccie.

151. Siroppo contro l'asma. — Piglia due manipoli d'ellera terrestre seccata all'ombra, e una buona manata di capelvenere. Metti queste piante in boccali 1½ d'd'acqua, e fa bollire fino alla riduzione d'un tèrzo dell'acqua; filtra questo decotto; aggiungi once 2 di zucchero fino, e fa bol lire il tutto per 7 o 8 minuti. Quando que'sto siroppo è freddo

versalo in una bottiglia e chiudi con turacciolo.
Se ne prende contro l'asma 3 o 4 cucchiai alla sera andando a letto. Questa pozione fa dormire e facilita l'espettorazione del giorno successivo.

PARTE SECONDA

ARTE DEL CUOCO

CAPITOLO PRIMO

CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE

152. Istruzioni generali. — Il calore al disopra di 80 gradi ha la proprietà d'impedire la decomposizione delle sostanze, rendendo inattivi i principii che le costituiscono: ma per rendere certi e durevoli i suoi effetti o necessario che le sostanze stesse siano sottratte intieramente all'azione dell'aria.
Non vi ha economo che non sappia che gli alimenti, ed in specie le carni, si conservano più lungamente cotte che crude. Il calore dà un principio di cottura alle sostanze, e nel medesimo tempo scaccia tutta l'aria contenuta nel vaso ove queste si pongono quando si sottomettono al calore, e che in seguito si tiene ermeticamente chiuso. Questo processo, che serve di base all'apparecchio del signor Appert, si può adoperare tanto per le sostanze animali quanto per le vegetali, e riesce anche ad arrestare la fermentazione dei liquidi. La maniera di operare in questo processo consiste nel rinchiudere in vasi di vetro o di latta le sostanze che si vogliono conservare, sottometterle al calore dell'acqua bollente in un bagnomaria, ed infine ritirarle e metterle in luogo conveniente.
I carciofi, le barbabietole, le fave, i fagiuoli verdi, i piselli, le rape, i tartufi, si dovranno lasciare nel bagnomaria per un'ora: per i cavoli fiori e le cipolle, basta mezz'ora i per i funghi è sufficiente un quarto d'ora; per gli sparagi un minuto soltanto.

Vi sono diversi altri metodi per conservare le sostanze: la Disseccazione, la fumigazio ne, il sale, l'aceto, le materie grasse sono altrettanti mezzi adoperati a tal uopo. Noi anderemo accennando questi diversi metodi qui in seguito.

§ I. — *Delle sostanze animali.*

153. Modo di conservare la carne. — Si può con servare la carne fresca per 8 o 10 giorni, avviluppandola in una tela bianca e chiudendola ermeticamente in vaso di terra bene asciutto, ovvero in una scatola di legno: si deve però .usar la precauzione di riempire del tutto il recipiente, pi giandovi la carne ben bene, acciò non vi resti dentro dell'aria. Indi si dovrà mettere il vaso sotto una sabbia molto secca, ed in luogo esente da umidità, dove la temperatura sia un po' bassa: una cantina asciutta è il luogo che meglio conviene.

Questo metodo riesce più efficace per le carni di bue, di vitello, di majale, ed in generale per quelle cosi detfe *grosse;* mentre il pollame, gli uccelli, le lepri, i conigli, ecc. sono più facili ad esser soggetti alla putrefazione, a motivo dell'aria che rimar-rebbe nel loro corpo.

Si possono anche conservare le carni tenendole sotto l'olio; ma questo metodo non è troppo economico. Facendo cuocere a metà in una casserola del pollame, della cacciagione o qualunque altra carne, si possono conservare lungamente ricoprendole con grasso di porco.

154. Conservazione della carne mediante il carbone.— Volendo conservare in tal maniera ogni sorta di carne, bisogna ricoprire di uno strato di carbone polverizzato il fondo del vaso che si vuole adoperare; questo può essere di terra, di vetro o di legno, ma l'ultimo non è da preferirsi. Si pone la carne su questo strato di carbone; si riempie il vaso di detta polvere in modo che essa non permetta alla carne di toccare le pareti del vaso stesso, e che non la lasci scoperta in alcun luogo. Poi si chiude er-

meticamente e si pone in sito ben secco.
Con questo processo *si* possono conservare le carni per più d'un mese senza che soffrano. Quando queste carni si vogliono adoperare per la cucina, si debbono lavare diligentemente per toglierne tutta la polvere che vi resta aderente.
Per conservare con questo metodo il pollame e la cacciagione, non bisogna toglier loro le penne o il pelo, ma si avrà cura di vuotarli dalle interiora e di lavarli con molla diligenza: ciò fatto si riempiono perfettamente colla polvere di carbone, e si rinchiudono in vaso, come si è detto più sopra.

155. Modo di conservare il brodo. — Si fa bol lire a lungo finché le carni si sfilano: si passa per un panliolino, del quale si fa uso per spremere le carni, e si riem piono con questo brodo ancor caldo alcune bottiglie ben nette. Si lascia raffreddare finché si forma una gelatina e che il grasso si addensa, e allora si chiudono ermeticamente le bottiglie. Volendosene servire, se ne apre una, si mette nell' acqua calda per renderne fluida la gelatina, e se ne versa quella quantità necessaria per fare un brodo di buon sapore e sufficientemente nutriente.

156. Tavolette di brodo. — Si prendono 4 libbre di zampe di vitello, 10 libbre di coscia di bue, 10 di ca strato e 3 di vitello; si mette tutta questa carne in sufficiente quantità d'acqua, si fa bollire a lento fuoco, si schiu ma, e quand'è cotta si spreme fortemente. Si rimette la stessa carne a bollire in nuova quantità d'acqua, e si ripeta l'operazione finche se ne può cavare del brodo colla bolli tura. Si riuniscono tutti questi brodi e si lasciano raffred dare per levarne tutta la materia grassa che si rappiglia. Si rimettono al fuoco, si scaldano, si salano e si chiarifi cano con 5 o 6 chiare d'uova. Si procede poi all'evaporazione in vaso stagnato più piccolo a bagnomaria, fino a consistenza di una poltiglia densa. Allora si versa in una forma o sopra tavola di marmo, e quando è raffreddata si laglia in tavolette. Queste in seguito si fanno evaporare in forno, finché siano perfettamente secche e che si rompano

facilmente come colla.
Nella composizione della gelatina si possono aggiungere ancora que' legumi che ordinariamente si mettono nel brodo.
Queste tavolette possono conservarsi lunghissimo tempo, tenendole chiuse ermeticamente in vaso di vetro. Per fare il brodo non si ha che a metterne una certa quantità nell'acqua e farla riscaldare a fuoco lento fino a che siasi perfettamente disciolta.

157. Anitre salate. — Due giorni dopo essere state uccise le anitre si tagliano dalla parte inferiore, si levano loro le cosce, le ali e le carni che coprono il di dietro e lo stomaco, si mettono in un recipiente e vi si lasciano per quindici giorni ricoperte di sale. Passato questo tempo si tagliano in quattro parti, vi si gettano sopra dei garofani e altri aromi con qualche foglia di lauro ed un poco di nitro, per dare alla carne un bel colore vermiglio. Si mettono in vasi e si ricoprono di salamoja, sopra la quale si versa un po'd'olio.

158. Tonno marinato. — L' operazione che si fa al tonno in molti luoghi, particolarmente in Sardegna, in Bar-beria ed in Toscana nell'isola dell'Elba, è questa: si taglia in pezzi e si fa bollire in acqua con molto sale; si lascia sgocciolare bene sopra graticci di vimini, e finalmente si colloca in piccoli barili o in vasi di terra o di vetro, che si riempiono d'olio. 11 salamone precedentemente lavato e vuotato con cura de' suoi interiori, si può conservare perfettamente, facendolo cuocere nell'acqua salata e ricoprendolo d'olio.

159. Vitello ad uso tonno marinato. — Prendi una fetta di vitello molto giovane, taglialo in pezzi e gettalo nell'acqua bollente, aggiungendovi alcune foglie di lauro ed un po' di sale che provengano dalla salagione del merluzzo, delle aringhe o d'altro pesce. Quando la carne è stata in fusione per due ore in quest'acqua, falla sgocciolare e gettavi sopra del sale pesto; il che fatto, battila con una spatola di legno affinchè il sale la penetri. Nel fondo del vaso in cui la vuoi conservare mettivi delle alici, indi sopra la carne, e riempi il vaso d'olio d'oliva.
Il vitello in tal guisa preparato ha il colore ed il sapore del ton-

no marinato, e come questo si conserva benissimo.

160. Conservazione del latte. — Per conservare al latte tutte le qualità che ha quando è recente, bisogna metterlo in un vaso, tenerlo immerso nell" acqua, e ricoprirlo con una tela che sia sempre bagnata. Si può conservare in tal modo per ventiquattr'ore.

Desiderando conservarlo per maggior tempo converrà far uso del processo di Appert. Consiste questo nel concentrarlo a bagnomaria e schiumarlo più volte. Quando è ridotto a due terzi si passa per uno staccio, si chiude ermeticamente in bottiglie e si sottopone di nuovo al bagnomaria per un'ora. Il latte può però essere messo in bottiglie anche appena munto, senza bisogno di concentrarlo, e solo deve essere esposto al bagnomaria come di sopra si è detto. Dopo un certo tempo, la crema o fior di latte si separa, e quindi per adoperare il latte devesi levarlo dalla bottiglia e farlo bollire, acciò la crema si rimescoli nuovamente alla massa. Questa operazione vien sopportata benissimo dal latte senza che esso ne soffra punto. Il latte conservato in tal guisa fu trovato buono, dopo due anni, a tutti gli usi della vita, meno quello di fare il burro.

Si è pure praticato il mezzo di disseccarlo. A tale effetto si fa bollire lentamente a bagnomaria, si schiuma spesso, per togliere la pellicola che vi si forma alla superficie, e si concentra finché si riduca in polvere, la quale si conserva in bottiglie ben chiuse. Volendo aver latte per gli usi, non si ha a far altro che sciogliere la polvere nell'acqua tiepida.

161. Modo di conservare il burro. — La miglior maniera è quella di spogliarlo diligentemente del latte che contiene, lavarlo, dibatterlo un pezzo nell'acqua fresca, e quindi sottrarlo all'influenza del calore e dell'aria, involgendolo in pannolino bagnato. Bisogna però avere l'avvertenza che il pannolino sia mantenuto sempre umettato d'acqua fresca. Si può conservare il burro anche tenendolo immerso nell'acqua.

Ma volendolo conservare più a lungo bisogna struggerlo e salarlo. Nel caso che il burro diventasse rancido, ecco due processi mediante i quali si toglie questo difetto. Consiste:

il primo nel farlo struggere in una quantità d'acqua, ed agitarlo il più che sia possibile. Si lascia poi raffreddare, e quando è rappreso si fa nuovamente struggere senz'acqua ad un calore non molto grande, e si versa in un vaso di terra. Alcuni propongono ancora di salarlo dopo la seconda fusione. Il secondo processo è molto preferibile, sebbene valga a diminuire maggiormente la quantità del burro. Si lava questo per molto tempo con acqua fresca e s'impasta esattamente colle mani : si mette poscia al fuoco in una caldaja con del carbone in polvere; si fa fondere e bollire tutto insieme, si schiuma secondo il bisogno, e quand'è al giusto punto si leva dal fuoco, si passa per istaccio per depurarlo dal carbone. Con questo processo il burro rancido acquista tutte le qualità di quello fresco.

169. Maniera di conservare fresche le nova. — Non altro occorre, che di coprirle con due o tre mani di vernice comune, o d'olio, ovvero con grasso di montone, a fine d'impedire l'accesso dell'aria esterna. Si prolunga lo stato fresco delle uova immergendole in una caldaja d'acqua bollente e lasciandovele per un minuto. Indi si ritirano e si conservano in luogo fresco ed asciutto. Con questa operazione i pori del guscio, rimanendo otturati da uno strato dell'albume che il calore ha coagulato internamente, non permettono all'aria esterna di penetrarvi. Queste uova possono così conservarsi parecchi mesi; e quando si vogliono mangiare affogate, si fanno riscaldare nell'acqua bollente per altri 3 o 4 minuti.

Si ottiene lo stesso risultato immergendo le uova nel latte di calce, e lenendovele per qualche giorno; allora i pori del guscio sono turati esternamente dal deposito di calce che l'acqua vi lascia sopra.

Si possono conservare parimente le uova senza farle cuocere, mettendole in un barile con buona cenere stacciata, ovvero con suolo di sale e d'uova alternativamente. Ancora si può mettere le uova in un orciuolo e versarvi sopra del grasso di montone liquefatto, ma non troppo caldo. In tal modo si riesce a conservarle per un anno o due.

§ II. — *Delle sostanze vegetali.*

163. Modo di conservare gli ortaggi mediante la disseccazione. — In generale tutti gli erbaggi del l'orto, che voglionsi conservare, debbono essere raccolti di recente e ben maturi. Le piante e le radici succose si devono prima scottare, immergendole nell'acqua bollente per qualche minuto; poi conviene gettarle nell'acqua fresca, asciugarle e farle disseccare sia col mezzo del sole, sia mediante i forni. Quest'ultimo metodo è da preferirsi al primo. Gli erbaggi si tagliano a pezzi, si mondano e si dispongono su graticci, i quali poi, così preparati, si mettono al sole o si affidano al forno. Dopo che l'erba o disseccata, si tiene esposta all'aria in luogo fresco e ventilato. Per servirsene al bisogno si fanno rinvenire nell' acqua. I cavoli, oltre al sopraccitato metodo, si possono conservare nella sabbia tenendoli in luogo fresco.

164. Modo di conservare le piante cocurbitacee. — I citriuoli, le zucche, i cocomeri si conservano lasciandoli un giorno dopo la loro raccolta esposti al sole cocente, e disponendoli su tavole in una camera asciutta, in modo che non si tocchino e che non gelino. I poponi si colgono prima che siano maturi, unitamente al ramo ed alle foglie loro, e si sospendono per aria; poiché cosi il ramo alimenta il frutto per qualche tempo.

Anche in mezzo alla sabbia possono conservarsi per due o tre mesi.

165. Maniera di conservare i funghi. — Oltre al metodo che abbiamo indicato al num. 163, i funghi si puli scono anche senza farli scottare, si tagliano a fette sottilissime, s'infilzano a una gugliata di refe, e si fanno seccare all'a ria, ma in luogo ombroso; indi si chiudono in un sacchetto di carta. Per servirsene s'immergono nell'acqua tiepida.

166. Funghi nell'olio. — Si scelgono sani, giovani, piccoli e freschi; si mondano, si fanno asciugare all'aria, si scottano nell'aceto bollente, si lasciano sgocciolare e si

rinchiudono in vasi di vetro, ricoprendoli d'olio d'oliva.
Vi si può aggiungere un po' di cannella e qualche chiodo di garofano.
Lo stesso si opera pe' tartufi; soltanto che invece di scollarli nell'aceto, si fanno bollire per un qarto d'ora nel vin bianco, e non vi si aggiunge nessuna droga.

167. Modo di conservare i tartufi. — Si possono disporre a strati in casse, in modo che non si tocchino, ricoprendoli con sabbia fina ed asciutta, dopo di che si chiudono le casse e se ne ingessa ogni fessura per dove possa passare aria. Si conservano i tartufi anche col metodo di Appert, da noi indicato al num. 152.

168. Preparazione del sauer-kraut. — Si prepara ordinariamente coi cavoli cappucci, le cui foglie sieno serrate e bianche, e dopo aver tolto a questi cavoli le prime foglie troppo verdi ed il torsolo, si tagliano in sottilissime e finissime liste, si raccolgono e si mettono a prosciugare sopra un panno; indi, mescolati con semi di carvi o coccole di ginepro, si accomodano in un barile con un sol fondo. E nota che il *sauer-kraut* riescirà migliore se il barile avrà dapprima contenuto o vino, o acquavite, o aceto. Il modo di accomodare nel barile il cavolo così tagliato è questo: si spalma il barile stesso con un poco di lievito, poi si copre il fondo di esso con un suolo di sale, e vi si distendono sopra uniformemente le liste de' cavoli infino a 6 o 8 pollici d'altezza; le si comprimono con un coperchio finché la detta altezza sia ridotta alla metà; si fa un altro suolo di sale ed altro di cavoli, e si comprime alla stessa guisa, e così si opera di mano in mano finché il barile sia colmo, meno due pollici, avvertendo che l'ultimo suolo sia di sale. Sopra questo sale si pongono le grandi foglie verdi che si sono spiccate dal cavolo prima di tagliarlo in liste; si stende su tali foglie una tela bagnata e poi strizzata; sulla tela si mette il coperchio del barile, e su questo grosse pietre, affinchè la fermentazione non lo sollevi. Il ginepro, o altro aroma con che si voglia condire il *sauer-kraut,* si deve mescolare coi cavoli e non già col sale. In capo a qualche tempo i suoli si abbassano e si ristringono, e i cavoli abbandonano la loro acqua vegetale: quest'acqua verde e fetida, che viene a galleggiare sulla massa,

vuol esser tolta via, e in suo luogo si versa sui cavoli nuova salamoja. Si continuano queste diligenze finché la salamoja n'esca ben netta; il che suol durare circa 15 giorni.
Per conservare in istato perfetto il *saner-kraut,* anche manomesso, importa più che mai di tenerlo sempre coperto d'un pollice almeno di salamoja, e di non lasciar nessun vuoto fra la massa e le pareti del barile.
Quando si vuol servirsene si lava diligentemente nell'acqua fresca, onde levargli il sale, e si fa cuocere con un po' d aceto, affinchè si accresca la sua acidità ed acquisti un odore più grato. Preso il bisognevole si tura di nuovo il barile, osservando le precauzioni sopra indicate.

169. Citriuoli nell'aceto. — La semplice immersione nell'aceto li conserva. Accenneremo però un altro metodo che non è certo inferiore al primo. Si prendono i citriuoli ben nettati, e tagliatone il gambo, si salano involtandoli in ruvida tela; indi si mettono in un vaso, si versa sopra dell' aceto bianco bollente, e si chiudono diligentemente. Dopo venti-quattr'ore avranno preso un color giallo; allora si leva l'aceto, si mette in una caldaja al fuoco, e quando bolle vi si gettano i citriuoli, che tosto ritornano verdi. Pochi minuti dopo si levano dalla caldaja e si fanno freddare. Allora si pongono ne'vasi con cipolline, serpentaria e agi io, si coprono d'aceto, si turano bene i vasi, e dopo otto giorni si può cominciare a farne uso.

170. Cipolle nell'aceto. — Si scelgono piccole e bianche; si mondano e si mettono in un vaso di vetro con eccellente aceto bianco; vi si aggiunge un po'di sale, ser-pentaria, pepe in grani e cannella, e si chiude perfettamente il vaso.

171. Modo di conservare i pomidoro. —Raccogli de' pomidoro ben maturi; lavali, falli sgocciolare, tagliali a pezzetti e mettili a cuocere in vaso di terra o di rame stagnato, finché vengano a spappolarsi. Ridotti che siano alla terza parte del loro volume, passali per istaccio, onde separarne i semi è le bucce; rimetti al fuoco la colatura, e lascia bollire sino alla riduzione di due terze parti ; fa poi raffreddare in una catinella

inverniciata, infiasca e fa bollire a bagnomaria per un quarto d'ora.

172. Altra maniera di conservare i pomldoro.— Prendi pomidori ben maturi e bene asciutti; meltili in un catino e spremili diligentemente; passa il sugo per istaccio, e ponilo in un vaso inverniciato. con mezzo denaro d'acido solforico per ogni libbra di sugo, facendo cadere l'acido a poco a poco e agitando il miscuglio. Infiasca da ultimo il liquido, e turalo bene con sughero e cartapecora, avendo avuto prima l'avvertenza di versare nel fiasco un poco d'olio sopra il sugo de'pomidoro.

173. Altro metodo per fare la conserva di pomidoro. — Fa cuocere i pomidoro senz'acqua, come s'è detto più sopra; passali per istaccio, e metti la colatura al fuoco in una casserola. teglia o tegame; fa bollire ancora fino a che avrai ottenuto una densa poltiglia: allora versa la conserva in diversi piatti all'altezza di un mezzo dito, esponila al sole per alcuni dì, e falla prosciugare finché diventi assai densa da potersi staccare dai piatti in forma di cialde, che arrotolerai e ravvolgerai ognuna in un pezzo di carta unta con olio d'oliva.

CAPITOLO II.

CUCINA

---

§ I. — *Brodi, Zuppe e Minestre.*

174. Brodi di grasso. — La carne di manzo da il miglior brodo; scegli però di preferenza il culaccio, la punta della spalla ed il sottolombo. Per servire in tavola è migliore il culaccio, la coscia, lo spicchio di petto. Se vuoi brodi saporiti e sostanziosi, avverti di non lasciare in molle nell'acqua le carni da cui vuoi ottenerli, prima di porle al fuoco. È errore di molti quello di mettere in uri vaso d' acqua il manzo, il vitello ed il pollame. prima di porli a cuocere, e di lasciarveli alcun tempo.

Una tale immersione spoglia le carni della parte più ali-mentare e più gustosa, per cui le carni stesse ed i brodi che se ne fanno riescono insìpidi e poco nutritivi. Se le carni hanno bisogno d'essere lavate, lo puoi fare, ma senza lasciarle immerse nell'acqua; e perciò preferirai di stropicciarle colle mani, tuffandole due o tre volte nell'acqua, e subito dopo le porrai a cuocere. Le carni che furono di recente spiccate da pezzi più grossi, non avendo alcuna immondizia, non abbisognano d'esser lavate.

I polli danno un eccellente sapore al brodo, ma conviene unirli alla carne di manzo.

Per ogni libbra di carne metterai nella pentola un boccale d'acqua, e appena comincia a bollire la schiumerai assai bene; indi la salerai pochissimo, e guarderai che il tuo brodo bolla lentamente. Si può mettere nella pentola, secondo i gusti, una cipolla abbrustolita e steccata con garofani, o un po' di sedano, carote, ecc.

Dopo mezz'ora di bollimento avrai un brodo già abbastanza sostanzioso; però la carne non sarà cotta che dopo aver bollito 2 o 3 ore.

175. Brodo economico. — Metti una certa quantità d'ossa in una pentola munita del suo coperchio, e uniscivi lant'acqua per il doppio del loro peso. Distendi sulla pen tola Un foglio di carta, e raccomandalo intorno ad essa con spago; ponvi sopra il coperchio e manda la pentola così preparata al forno, dopo che ne è stato cavato il pane. Lasciavela per alcune ore, ed avrai un brodo eccellente, il quale sarà anche migliore se vi avrai aggiunto dei legumi. Le medesime ossa possono servire per tre volte almeno.

176. Brodo ristretto. — Metti molta carne in una pentola con poca acqua, e falla cuocere a lento fuoco e per molto tempo. È questo il mezzo più semplice.

Se poi ne vuoi fare un migliore, metti nella pentola un bel pezzo di manzo, un grosso cappone ed un piccione; falli bollire a lento fuoco e sala poco: tosto che il cappone ed il piccione sono cotti, cavali dalla pentola e serbali per darli in tavola freddi, guarniti con prezzemolo o altr'erba adattata.

Lascia bollire il manzo per altre due ore, e dopo averlo cavato, fa concentrare il brodo, acciocché venga di più consistenza: digrassalo e servitene all'uso.

177. Brodo di magro.— Si ottiene specialmente dalle rane bollite in acqua con un poco di burro, aggiun gendovi anche qualche erba aromatica. Ottenuto il brodo, dopo conveniente bollimento, se ne levano le erbe e si versa, avendo cura di separarne l' unto. Si potrà rendere più sostanzioso siffatto brodo col pestare le rane cottevi in un mortajo, aggiungervi gamberi cotti e ben mondi, e quando il tutto è ridotto in poltiglia, metterlo in uno staccio e ver sarvi sopra il brodo, sicché questo venga a portar seco tutto il sugo degli animali pestati. Rimetti poi il brodo a bollire a fuoco lento, finché sia divenuto alquanto denso; cola, leva l'unto, e avrai un sugo da non differire da uno grasso. Alcuni vi aggiungono un poco di cannella, od altra droga, ma non tutti i palati lo amano, e quindi si seguirà il gusto.

178. Brodo di pesce. — Ci vuole un buon pesce, come dentice, scrofano, ragno o nasello; ma, in mancanza di questi, potrai servirti di piccoli pesci, cioè di scorpene, ghiozzi ed altri, non che di tinche. Fa bollire il tuo pesce in sufficiente quantità d'acqua, con poco sale, o quando sia cotto da servirlo in tavola, ritiralo con diligenza, acciò non si rompa, e getta nel brodo che rimane un po' d'olio, in cui avrai fatto soffriggere una cipolla, o qualche erba aromatica.

179. Brodi per malati. — Il brodo per le persone malate debb'essere più passante e meno nutritivo che sia possibile, a meno che la malattia non dipenda da sfinitezza, o da mancanza precedente di alimento, che allora saranno opportuni i brodi di carne molto sostanziosi.
Un brodo eccellente pei malati in generale è quello di vitello.

180. Zuppa semplice. — Poni in una zuppiera alcune fette di pane, fresco o duro a piacere, e versavi sopra del brodo quasi bollente al momento di servire in tavola. Quando è scodellata vi si sparge sopra un po' di formaggio parmigiano grattato.

181. Zuppa d'erbe. — Fa bollire per un'ora in eccel-

lente brodo due mazzetti d'acetosa di giardino, un cesto d'indivia, quattro cesti di lattuga e un mazzetto di cerfoglio, avendo prima lavato e tagliato il tutto sottilmente, e aggiungendo le foglie intere di un sedano, una mezza rapa mondata, una carota e mezza cipolla, anche queste tagliate in fette sottili.
Prepara in una zuppiera alcune fette di pane così semplici, ovvero arrostite, o fritte nel burro, e versavi sopra il brodo unitamente alle erbe che vi avrai cotte.

182. Zuppa con cipolle. — Piglia alcune cipolline bianche della grossezza d'una noce; taglia loro il gambo, ponile in una casserola con acqua fresca, e falle bollire al fuoco per mezz'ora. Poi ritirale dal fuoco, gettale nell'acqua fredda, e leva loro la buccia; mettile in una pentola con un pezzo di prosciutto magro e con alquanto brodo; fa bollire e versa il tutto sopra le fette di pane che avrai preparate in una zuppiera, come si è detto al num. 181, avvertendo di togliere il pezzo del prosciutto.

183. Zuppa di cavolo. — Taglia un cavolo verzotto in quattro parti, gettandone via le foglie più dure e le costole; mettilo in acqua bollente, e quand'è a mezza cottura ritiralo e gettalo in acqua fresca; indi spremilo, ponilo in una casserola con un pezzo di burro, una fetta di prosciutto, un po' di cipolla e mezzo spicchio d'aglio, ambidue tagliati sottilmente; fa soffriggere il tutto per dieci minuti su lento fuoco, e gettavi sopra il brodo.
Avrai preparato in una zuppiera alcune fette di pane semplici, o arrostite, o fritte, e sopra vi verserai il brodo col cavolo, avvertendo di togliere la fetta del prosciutto.

184. Zuppa di rape. — Monda quattro rape, che poi laglierai a fette non troppo sottili, e metterai in un tegame salandole, Coprendole e lasciandole cosi per un'ora ; colata l'acqua che avranno fatto le rape, metti queste in una casserola con un pezzo di burro ed una fetta di prosciutto; falle soffriggere sopra un fornèllo per cinque o sei minuti, e dimenale con un mestolo acciò non si attacchino e non prendano odor di bruciato; bagnale con brodo e sugo di pomidoro; lascia cosi bollire finché.non siano cotte, osservando

però che non si disfacciano; digrassa il brodo o togli il prosciutto, versando le rape ed il brodo in una zuppiera, dove avrai preparato delle fette di pane.

185. Zuppa d'erbe legate. — Piglia lattuga, bietola, spinaci, e se è primavera, piselli verdi sgranati. Metti il tutto tritato in una casserola con prezzemolo, timo, burro, prosciutto, sale, pepe e spezie; fa asciugar bene al fuoco, aggiungendo un poco di farina, e bagnando poscia con buon brodo. Lascia cuocer bene queste erbe, sbatti 4 o 6 uova, secondo la quantità di quelle, e gettale nella casserola, osservando di togliere prima il prosciutto. Ponivi sopra un testo di ferro con fuoco, diminuendone un poco di sotto; scopri spesso, e allorché vedrai che le erbe sono legate alla densità di una morbida frittata, toglila dal fuoco, e con un cucchiajo rompila a piccoli pezzi, che metterai in una zuppiera, ove avrai preparato il pane inzuppato in eccellente brodo.

186. Zuppa alla romana. — Fa struggere 4 once di midollo di bue, e passalo per colatojo; quand'è raffreddato mettici due uova intiere e 4 once di mollica di pane inzuppata prima in buon brodo e poi bene spremuta, un poco di prezzemolo, noce moscada e sale; riduci a una giusta consistenza, aggiungendo alquanta farina; forma con questa pasta così ottenuta delle pallottoline della grossezza d'una nocciuola; falle cuocere nel brodo pel corso di pochi minuti, e finalmente versale insieme al brodo stesso in una zuppiera sopra fette di pane.

187. Zuppa con sugo di legumi. — Si fa aggiungendo alla zuppa ordinaria una poltiglia (dai francesi detta *purè),* la quale si ottiene passando per istaccio a forza certi legumi a piacere, come fagiuoli, piselli, lenticchie, ecc., che preventivamente si sono fatti cuocere nell'acqua.

188. Farinata bianca. — Si prende alquanto fior di farina e si getta a poco a poco in un calderotto o altro vaso fondo, in cui sia del brodo tiepido; si stempera questa farina agitandola continuamente con un mestolo di legno, onde non si formino grumi; quando sarà disfatta e ridotta alla densità d'una crema, si getta nella pentola ov'e il brodo caldo nel quale si vuoi far la farinata. Si agita il detto brodo finché sia ben cotta la fari-

na, e si toglie allora dal fuoco per servirla in tavola. Se si gradisce che abbia un qualche odore, si farà uso d'un brodo ove abbiano bollito diverse erbe e cipolle, le quali si dovranno ad ogni modo ritirare prima di unirvi la farina.
Ponendovi una quantità di tuorli d'uova, appena levata dal fuoco, questi la rendono squisita; ma per impedire che si rappiglino, bisognerà versare a poco alla volta, nel vaso ove si vogliono frullare, due o tre ramajolate di farinata quasi bollente; allorché questa sia bene incorporata colle uova, si getta tutto nella pentola ov'è il rimanente della farinata e si dimena con un mestolo, aggiungendo anche, se ciò aggrada, un po' di formaggio parmigiano grattato. Vi è chi aggiunge ancora un pezzetto di buon burro.
In generale si opera nella stessa guisa per qualunque farinata.

189. Pan grattato. — Quando bolle il brodo, vi si getta a poco per volta alquanta corteccia di pane grattata minutamente, o meglio biscotto di mare pure grattalo o pestato in un mortajo, agitandolo con un mestolo, e portandolo a quella densità che più aggrada.

190. Riso con cavolo. — Metti del cavolo verzotto ben pulito a cuocere nel brodo, insieme ad un battuto di lardo o prosciutto, a cui avrai unito un po' di prezzemolo od uno spicchio d'aglio. Allorché i cavoli ti sembrano abbastanza cotti da soli, butta giù il riso e fallo cuocere a giusta cottura. Quando avrai scodellato la tua minestra, spargivi sopra del buon formaggio parmigiano grattato.

191. Riso con rape. — Si scottano le rape, si mondano, si tagliano a pezzi e si gettano nel brodo bollente insieme col riso. Alcuni fanno prima rosolare le rape in una casserola con un po' di burro.

192. Riso con piselli. — Piglia piselli verdi sgranati e gettali nel brodo insieme col riso, aggiungendo, se ti piace, sugo di pomidoro passato per istaccio. Lo stesso praticherai se invece dei piselli vuoi adoperare fave o zucchini tagliati a fette.

193. Riso con fagiuoli. — Fa cuocere in acqua con

sale una certa quantità di fagiuoli, siano freschi o secchi poco importa; acciacca in un mortajo parte di questi fagiuoli e poi passali per istaccio, onde ricavarne un sugo a guisa di poltiglia, che getterai nel brodo insieme col rimanente dei fagiuoli; uniscivi ancora un battuto di lardo con prezzemolo e un po' d'aglio, che avrai preparato anticipatamente: metti giù il riso, e in fine aggiungi sugo o conserva di pomidoro. Questa minestra, che non vuol esser troppo brodosa, ma piuttosto densa, è eccellente e può farsi anche di magro, adoperando, invece del brodo, l'acqua in cui si sono cotti i fagiuoli.

194. Minestra di farro. — Si deve questo far cuo cere in buon brodo pel corso di tre ore, unendovi qualche erba aromatica e un po' di cipolla trinciata. Osserva che non si attacchi al fondo, e perciò agitalo spesso con un mesto-lo. Dopo scodellato spargivi sopra del parmigiano grattato.

195. Minestre di paste diverse. — Le migliori paste di grano duro sono quelle che si fabbricano a Genova, in Toscana e a Napoli. Se ne contano molte specie, le quali cambiano nome, secondo la loro forma e grossezza.

Fra le diverse paste per minestre, che si conoscono in Toscana, si distinguono le seguenti: la *grandinina,* le *puntine,* i *semini,* le *stelline,* gli *anelini, la grandine, la primiera,* i *capellini,* i *sopracca-pellini,* gli *spaghetti,* i *vermicelli,* i *nastrini,* le *bavette,* le *lasagne,* i *maccheroni,* i *sedani,* ecc. Per regola generale le paste, di qualun-que specie si siano, si gettano nel brodo, come il riso, mentre esso bolle, e si lasciano cuocere più o meno, secondo i gusti; non pertanto la maggioranza degli individui le trovano più saporite quando non sono troppo cotte e che pendono un poco al duro. Le minestre di pasta si preferiscono un po' brodose e con buon formaggio parmigiano grattato, sparsovi sopra quando siano scodellate.

196. Paste fatte In casa. — Piglia quella quantità di farina di frumento che ti fa bisogno; formane un mucchio sopra una tavola ben netta e non verniciata ; fa nel bel mezzo della farina un buco, in cui verserai un uovo o più, secondo la

quantità della farina, e coll'ajuto d'un po' di brodo o d'acqua calda impasta e forma una pasta molto dura, osservando di stemperare bene le uova colla farina; ciò fatto distendi la tua pasta col matterello, spargendovi sopra di quando in quando un po' di farina, finchè tu l'abbia ridotta a sfoglie sottilissime, che laglierai a guisa di lasagne, di nastrini, o come ti aggrada. Se brami fare piccole puntine, non occorre che tu stenda la pasta col matterello, ma strapperai dalla massa della pasta tanti pezzetti piccoli quanto un grano di frumento, dando loro una stropicciata coll'indice ed il pollice, in modo da formare come tanti grani d'avena.

Prima di cuocere questa pasta, si deve tenere per qualche ora esposta all'aria. Le minestre che se ne fanno sono più saporite che quelle fatte colle paste comprate.

197. Tortclli alla bolognese. — Prepara un bat tuto composto di polpa di pollo lesso, mollica di pane in zuppata nel brodo o nel latte, un po'di cervello di agnello o d'altro animale da macello, uova. droghe in polvere senza pepe, e formaggio parmigiano grattato, il tutto ben me scolata.

Prendi alquanta pasta fatta in casa, e col matterello formane delle sfoglie sottilissime (num. 196); disponivi sopra con un cucchiaino, a piccole porzioni, il battuto che abbiamo sopra accennato, lasciando fra esse uno spazio di due dita all'intorno, a fine di poter ripiegare la pasta sopra sé stessa e chiudere così il ripieno dopo aver separato ogni tortello mercé una rotellina fatta per 1' uso. Si abbia però cura che i lembi della pasta si attacchino bene fra loro, onde nel cuocerli i tortelli non si abbiano ad aprire.

Si gettano nel brodo quando questo bolle, e si lasciano cuocere per 20 minuti a fuoco gagliardo.

198. Agnellotti alla toscana.— Si fanno alla stessa guisa, tanto per la pasta che pel ripieno e la forma, dei tortelli alla bolognese (num. 197); ma nel battuto si aggiun ge alquanta ricotta fresca. Quando si sono cotti in eccellente brodo, si scolano, se ne formano diversi suoli in un piatto fondo, e si condiscono, suolo per suolo, con sugo di

carne in umido e con buon formaggio parmigiano grattato. Non siate avari nel condimento, e servite in tavola tosto che avete ultimato l'ultimo suolo.

199. Lasagne alla genovese.—Prepara delle lasagne nel modo indicato al num. 196; falle cuocere in buon brodo, scolale e condiscile con sugo di carne e formaggio parmigiano alla guisa degli agnellotti (num. 198).

200. Maccheroni alla napoletana. — Fa cuocere i maccheroni nell'acqua con sale, scolali e condiscili nello stesso modo che si pratica per le lasagne (num. 199).

201. Risotto alla milanese. — Metti in una casse-rola conveniente quantità di burro, lardo, cervellata, midollo di manzo ben pesti, e una cipollina tritata. Quando a fuoco lento la cipolla ha preso color dorato, versa nella casserola il riso e lascia per pochi minuti che s1 imbeva dell'unto: allora aggiungivi del brodo a poco per volta, avendo cura di tenerlo pronto quasi bollente, e agita con un mestolo affinchè il riso non si attacchi alla casserola. Finalmente aggiungi una piccola dose di zafferano stemperato prima in un po' di brodo, e quando il riso è cotto mischiavi del buon parmigiano grattato. Nota che il risotto dovrà riescire alquanto denso. Se vi unirai un tartufo tagliato a fette sottilissime, o un pizzico di funghi secchi cotti a parte. darai al tuo risotto un sapore più squisito.

202. Ravioli alla toscana. — Prendi una quantità di bietola, a cui torrai le costole; lavala, falla bollire molto nell'acqua, e quando è cotta gettala in altra acqua fresca;-spremila, battila sopra il tagliere con la lunetta, e ponila poi in un tegame, dove l'impasterai con 4 uova fresche, 2 once di parmigiano grattato, 3 once di ricotta, un poco di noce moscada grattata e sale. Spargi della farina sopra una tavola ben pulita, ponivi a piccole porzioni detto impasto, e col palmo della mano lo voltolerai in modo da formare tante pallottole della grossezza di una noce, che avrai cura d'infarinar bene. Così preparati, getta i tuoi ravioli nel brodo bollente a pochi per volta, osservando che non cessi il bollore, e allorché sono venuti tutti a galla, ritirali con diligenza, falli scolare e condiscili

come gli agnellotti (num. 198).

203. Minestrone. — Nelle stagioni in cui si possono avere varie qualità di legumi e d'erbaggi, si ottengono ottime minestre assai complicate, cui si da il nome di *minestroni.* D'ordinario si compongono con cavoli, fagiuoli sgranati, fagioletti verdi, patate, zucchini, carote, fave, piselli, sedano, salvia, prezzemolo, sugo di pomidoro, ecc., cotti nel brodo, al quale si unisce un po'di cotenna di majale tagliata a pezzetti. Puoi servirti di riso o pasta a piacere, come pure, se ti aggrada, puoi unirvi un battuto di lardo con aglio.

204. Minestre di magro. — In generale si fanno come quelle di grasso, adoperando brodo di pesce o di rane in luogo del brodo di carne, ovvero facendo uso di burro.

Si avranno buonissime minestre di magro facendo cuocere riso, o vermicelli, o lasagne, o bavette nell'acqua in cui abbiano cotto i fagiuoli, e aggiungendovi un sugo ottenuto da una parte dei fagiuoli stessi passati per istaccio, zucchini o patate minutamente tagliate, e del sugo o conserva di pomidoro.

Qui appresso indichiamo alcune minestre di magro, forse più gustose che quelle di grasso.

205. Pilao all'uso di Levante. — Poni a cuocere piselli, o fave, o zucchini con olio, sale, erbe odorose e cipolla trinciata; allorché sarà cotto tutto versavi dell'acqua; quando bolle metti giù il riso, ed aggiungi olio e un po' di pepe in polvere, e seguita a metter acqua quasi bollente, che avrai pronta, a poco per volta, finché il riso, essendo cotto, non resti né troppo denso, né troppo liquido. Gettalo allora nella zuppiera, e dopo qualche minuto servi in tavola.

206. Pilao colle telline. — Piglia telline di mare; ponile in una casserola al fuoco, onde si aprano tutte; levale dal loro guscio, e rimettile in una casserola con erbe odorose, cipolla e qualche fungo secco, il tutto ben trinciato, facendole soffriggere a fuoco lento con un po' d'olio. Quando la cipolla abbia preso un bel color d'oro, unisci un po' di brodo di pesce, e in mancanza di questo acqua semplice con un po' d'olio e sale. Metti il riso in quantità sufficiente, e aggiungi

umido a poco a poco, perché non resti troppo liquido. Allorché sia cotto, versalo nella zuppiera e servilo senza brodo.
Invece delle telline si possono adoperare arselle.

207. Pilao colle uova. —**si** cuoce il riso nell'acqua o nel latte, con giusta dose di sale; si cola e si condisce con burro, formaggio parmigiano e tuorli d'uova, dimenando bene il tutto.

208. Lasagne di magro alla genovese. — Cuoci in acqua con sale le lasagne, le quali riesciranno più saporite se avrai fatte in casa. Intanto per condirle metti in un mortajo due e tre spicchi d'aglio, foglie di basilico in abbondanza e alquanta polpa di cacio di Roma, o d'Olanda, o di Sardegna, secondo il gusto, e pesta tutto ben bene; aggiungi dell'olio fino in quantità, e tre o quattro cucchiajate dell' acqua stessa in cui cuocono le lasagne. Quando queste son cotte, colale e condiscile suolo per suolo col pesto che hai preparato, aggiungendo ancora del formaggio grattato.

209. Maccheroni col burro. — Cuocili in acqua con sale, colali e condiscili con buon burro e formaggio parmigiano grattato. Alcuni vi aggiungono un po'di cannella in polvere o pepe.
Il burro si può farlo struggere, ed anche cuocere alquanto, prima di farne uso; ma molti preferiscono adoperarlo fresco, poiché il calore stesso dei maccheroni basta a farlo sciogliere.
Invece di maccheroni si può prendere lasagne, o bavette, o vermicelli, a seconda del gusto.

210. Ravioli di magro. — Si fanno come quelli di grasso (num. 202), ma si condiscono col burro, formaggio parmigiano e cannella in polvere.

§ II. — *Salse, Lessi, Fritti.*

211. Savore piccante. — Piglia alquante noci, e pestale in un mortajo insieme a un poco di pane inzuppato nell'acqua, ed a qualche spicchio d'aglio. Quando tutto sia ben pestato e ridotto ad un impasto, aggiungi olio, pepe o sugo di limone. Ti servirai di questa salsa per condirne il lesso.

212. Salsa piccante di cren. —Prendi una radica di cren, e puliscila bene con un spazzolino ed acqua, togliendogli tutta la terra che contiene: quando sia bene asciutta, grattala e gettala in un vaso adattato, stemperandovela con aceto. Questa salsa è buona per lessi ed arrosti, o si conserva per molto tempo. Si avverta di ridurla alla densità di una polentina.

213. Mostarda piccante. — Si fa stemperando alquanta farina di senape in un poco di brodo, in maniera da formare una densa poltiglia. Si può anche addolcirla con un poco di zucchero, ovvero adoperando mosto di vino, concen-trato al fuoco, in luogo di brodo.

214. Acciugata. — Piglia alcune acciughe salate; puliscile, privale della loro lisca e mettile al fuoco in una casserola con un po' d'olio: appena questo è caldo, riduci le acciughe ad una pasta, servendoti d'un mestolo di legno, e osservando che l'olio non levi il bollore. Vi si può aggiungere, volendo, alquanti capperi o sugo di pomidoro. Questa salsa si adopera a condimento del pesce lessato.

215. Agliata. — Metti in un morlajo molti spicchi d'aglio mondi, e pestali ben bene, aggiungendo olio d'oliva finché siasi formata una specie di crema. Di questa salsa si fa molto uso pei lessi di magro.

216. Salsa con uova. — Si legano al fuoco due tuorli d'uova con sugo di limone e sale, aggiungendo alquanto olio a poco alla volta, e agitando sempre. La salsa non tarderà molto a legarsi ; ed allora di tanto in tanto vi si aggiunge un poco d'aceto. Si adopera questa salsa pel pesce, pei volatili e per gli erbaggi lessi.

217. Salsa agro-dolce. —Prendi un bicchiere, riempilo per metà di zucchero, e fino a tre quarti d'aceto ; dimena il tutto, e aggiungivi due pizzichi di pinocchi, altrettanta uva passa e mezzo panetto di cioccolata grattato. Questa salsa la getterai nella vivanda in umido, che avrai preparata, e ve la lascierai bollire insieme per alcuni minuti. Ordinariamente si adopera questo condimento per ogni sorta di selvaggina, che allora si dice *all'agro-dolce.*

218. Lesso di manzo o di vitello. — Si procuri che la carne che si vuoi far lessare sia tagliata in un sol pezzo piuttosto quadrato, anziché in forma di fetta, e che non abbia di quella parte callosa sì poco gradevole al palato. La si metta al fuoco in una pentola insieme a proporzionata quantità d'acqua fredda, avvertendo di non aggiungerne dopo, poiché altrimenti si scemerebbe il sapore alla carne; conviene inoltre mantenere un fuoco moderato, ma continuo, e osservare che la carne non oltrepassi la giusta cottura. D'altra parte si osserverà quanto abbiamo avvertito pel brodo (vedi num. 174). Dovendo conservare il lesso, convien tenerlo nel suo brodo ad un moderato calore, né mai lasciarlo asciugare per poi rituffarlo nel brodo onde servirlo.

Ove piaccia, prima di farla cuocere, si potrà lardellare la carne, praticandovi colla punta d'un coltello alquanti buchi, che si riempiono poi con pczzetti di lardo e spicchi d'aglio.

219. Lesso di pollame. —Fra il pollame, il cappone e la pollastra sono i più adatti a fare un buon lesso. Dopo d'averli ben pelati e sbarazzati de' loro interiori, si espongono per alcuni istanti sopra una fiamma per bruciare quella peluria da cui sono coperti; poi si lavano in acqua fresca e si mettono a bollire in proporzionata quantità d'acqua. Allorché questa ha levato il bollore, si sala e si lascia cuocere finché la forchetta entri facilmente nel pollo.

D'ordinario i polli lessi si servono freddi e guerniti con prezzemolo od altro.

220. Lesso di zampetti e di cotenne di majale. — Piglia una quantità di zampetti e di cotenne, e dopo averli ben puliti con acqua bollente, mettili a lessare in sufficiente quantità d'acqua con una cipolla, sei garofani, due spicchi d'aglio, sale e pepe in grani. Quando sono cotti si servono in tavola caldi. Essi richiedono però una lunga cottura.

221. Lesso di pesce. — Per rendere questo lesso più saporito si fa bollire per mezz'ora alquanta acqua con entrovi molto sale, aceto, cipolla, carote, sedano, prezzemolo una foglia d'alloro, spicchi d'aglio, pepe in grani e garofani; poi si pas-

sa lutto per istaccio, e si adopera la colatura per farvi lessare il pesce.
Prima però di metterlo in quest'acqua lo si dovrà raschiare per spogliarlo delle sue squame, e poi sbarazzarlo degli interiori e pulirgli le branchie.
I pesci migliori sono lo storione, il ragno, il dentice, il nasello. l'ombrina, la triglia grossa; questi sono tutti di mare: tra quelli d'acqua dolce i migliori sono il luccio, la trota e il carpio.
Per cuocere il pesce è d'uopo servirsi d'una casserola oblunga adattata alla lunghezza e grossezza del pesce stesso, acciò questo possa starvi dentro intiero e tutto disteso. Lo si mette in tal casserola insieme all'acqua preparata come si o detto sopra, ovvero con acqua semplice, avvertendo d'i salarla; e quando esso è cotto si leva con diligenza, tirandolo fuori def suo brodo mediante una reticella di metallo che si sarà messa preventivamente sul fondo della casserola.
Si serve in tavola in piatto adattato e contornato di prezzemolo e piccole foglie di sedano. La salsa più opportuna è l'acciugata con capperi (num. 214).

***222. Pesci* lessi.**— II baccalà, lo stoccafisso, il sermone, la sorra, la tonnina, si mettono a cuocere in acqua bollente, sì salano e si servono in tavola guerniti di prezzemolo od altro. Il baccalà e lo stoccafisso si condiscono con olio, pepe, sale e limone, e per renderli più gustosi vi si aggiunge l'acciugata (num. 214). Il sermone, la sorra e la tonnina si condiscono con olio, pepe ed aceto senza sale.

223. Lesso di legumi secchi. — i fagiuoli freshi o secchi e d'ogni specie, i ceci e le lenticchie sono i legumi che più spesso si usa mangiar less: hanno bisogno di molta coltura, particolarmente i ceci, i quali, dopo averli ammollati per 24 ore, si mettono ad acqua bollente, oppure si unisce all,acqua in cui devono cuocere un poco di cenere chiusa in un pannolino, od anche una goccia d'olio di tartaro, ambedue sostanze che agevolano la cottura di questo legume, senza nuocere alla salute. Qualunque civaja, dopo che è cotta, si

scola e si serve in un piatto. condita con olio, pepe, sale e sugo di limone. Alcuni però preferiscono l'aceto al limone, particolarmente per i fagiuoli detti dall'occhio.
Si possono ancora servire i legumi con crostini di pane arrostiti e stropicciati con aglio mentre sono ancora caldi, che si mettono sul piatto e vi si versa sopra le civaje cotte e condite come abbiamo detto.

224. Lessi d'erbe. — i broccoli e cavoli d'ogni specie, la cicoria o radicchio, la bietola colle sue radici o senza, i talli di rape, le rape tenere con le loro foglie, i fagiuoli in erba, gli zucchini, gli spinaci, i carciofi, gli sparagi, i cardoni, le carote, le radici di scorzonera, le pastinache, ogni specie d'insalate, sono tutti erbaggi che richieggono diversi gradi di cottura, la quale si conosce quando sia al, suo vero punto comprimendo i varii erbaggi fra due dita. Fra questi alcuni, come i talli di rape, gli spinaci, le bietole hanno bisogno dopo cotti d'esser gettati nell'acqua fresca e poi bene spremuti e trinciati; altri invece non hanno d'uopo di tale operazione, e sono i cardoni, i carciofi, i sedani: l'insalata vuol esser spremuta cesio per cesto; i cavoli, i fagiuoli in erba, gli zucchini e gli sparagi richieggono soltanto d'esser bene scolati; la scorzonera c le carote devonsi privare della loro anima. Tutti questi ortaggi si condiscono poi con olio, sale, pepe e sugo di limone o aceto, secondo i gusti. Si possono pure condire con burro strutto e formaggio parmigiano grattato, non omettendo in ogni caso il sale. Sotto i broccoli si addicono molto i crostini fregati con aglio ed inzuppati appena nell' acqua in cui si sono cotti i broccoli stessi. V'ha chi li condisce con l'agliata (num. 215).

225. Patate lesse. — Si fanno cuocere ncll' acqua con sale, si sbucciano e si tagliano a fette, e finalmente si condi-scono con olio, pepe, sale ed agro di limone, od aceto.
Per cuocerle bene o renderle più saporite si piglia una pignat-ta, si empie d'acqua per metà e vi si adatta sopra una rete di metallo, su cui si pongono le patate in modo ch' esse possano ricevere tutto il vapore che si sviluppa dall'acqua sotto-

posta intanto che bolle. Si avverta però di tener coperta la pignatta con un testo finché non sieno cotte le patate.

226. Ballotte. — Si mette in una pentola alquante castagne con acqua, sale in proporzione, e un po' di finocchio, e si fanno bollire sino a giusta cottura. I marroni, o castagne che siano, si possono pelare prima di metterli a cuocere, ed allora si dicono *pelate* invece di *ballotte.*

227. Cervello fritto. — Prendi alquante cervella; gettavi sopra dell'acqua bollente, il che ti ajuterà a privarle della loro pellicola; tagliale in pezzi delia grossezza d'una noce; rivolta questi nella farina, 'e quando siano bene infarinati immergili nell'uova frullate, e falli friggere in padella con olio fino o con buon burro, finché abbiano preso un bel color d'oro. Per regola generale il fritto si serve sempre caldo.

228. Animelle fritte. — Si fanno prima lessare per un quarto d'ora, poi si passano nell'acqua fredda e si tagliano in piccoli pezzi che s'infarinano, si immergono nell'uova frullate e si friggono, come abbiam detto per il cervello (num. 227).

229. Lingua fritta. — Piglia una lingua di vitello; lessala bene, tagliala a fette sottili, quindi infarinale e friggile, immergendole prima o no neli'uova, secondo più ti piace.

230. Coratella fritta. — Si scotta, si taglia a pezzi, e si frigge come la lingua (num. 229).

231. Uccelli fritti. — Si puliscono bene, si taglia, loro il becco e le zampe, si vuotano dentro di tutte le interiora, si fanno soffriggere in una casserola con burro e sale, rivoltandoli spesso; quando sono cotti per metà vi si aggiunge prezzemolo e basilico trinciati, e si fanno finire di cuocere con l'umido che producono da sé stessi; si lasciano freddare, s'involgono nella farina, poi nell'uovo sbattuto, e si friggono in padella.

232. Fegato di vitello fritto. — Piglia il fegato, taglialo a fette sottili che involgerai nella farina, e friggile in padella con burro, dopo che questo siasi prima strutto e cotto alquanto da sé solo: avverti però di agitare sempre il fegato

nella padella, onde non si dissecchi. Quando ha preso un bel bruno dorato, o quando, tagliandone una fetta, non presenti questa nel suo interno un rosso sanguinolento, versalo e servilo con limone, perché allora è cotto. D'ordinario bastano 5 minuti perché il fegato pervenga a giusta coltura. In generale poi per qualunque frittura si fa uso di poco sale intanto che si cuoce, perché si è sempre a tempo a salarla dopo che è in tavola.

233. Pollo fritto. — Prendi un piccolo pollastro; puliscilo bene nell'interno, e privalo di tutti i bordoni e della peluria, esponendolo alla fiamma; indi taglialo a pezzi dì giusta dimensione; immergi questi in una liquida polentina, che avrai preparata stemperando un po'di farina nell'acqua ed aggiungendovi giusta dose di sale, e finalmente friggi e servi caldo, guernendo, se vuoi, il tuo fritto con prezzemolo pure fritto. Prima di tagliare il pollastro si può ancora farlo arrostire allo spiedo o lessarlo a mezza cottura, operando poi come sopra. In tal guisa si accomoda ogni specie .di pollame; ma giova avvertire che trattandosi di galline grosse, capponi o tacchini, conviene avanti lessarli bene.

234. Frittura di salsiccia, o di lombo di majale. — Metti a soffriggere in conveniente quantità di burro un po' di cipolla sottilmente affettata, con giusta dose di sale; quando abbia preso un color dorato, aggiungi la salsiccia od il lombo, o l'una e l'altro, se vuoi una frittura mista, e lascia friggere a fuoco non troppo ardente, avvertendo di agitare frequentemente con un mestolo, affinchè la cipolla non ab-brustolisca di troppo, il che darebbe un amaro disgustoso a tutta la frittura. Sarà pur bene punzecchiare con una forchetta la salsiccia, onde dar sfogo al vapore che vi si genera per l'azione del fuoco, ed anche perché ne sgorghi l'unto, e per evitare che la si crepi. Avverti inoltre che il lombo dovrà esser prima tagliato a sottil fette. Allorché la cottura sia compiuta, versa in piatto capace, lasciando che la frittura nuoti nel suo unto, e servi caldo.

235. Fritto piccante. — Si suol fare di carne di vitello affet-

tata e fritta, a cui si aggiunge una salsa piccante. (Vedi SALSE.)

236. Polpette fritte. — Batti sul tagliere alquanta carne lessa (e ti potrai servire di quella avanzata al pasto), unendovi un po' di midolla di pane inzuppata nel brodo, prezzemolo, uno spicchio d'aglio e droghe; impasta il battuto con due o più uova, secondo la sua qantità; formane tante pallottole un po' allungate; avvolgi queste nel pan grattato, poi nell'uova sbattute, indi ancora nel pan grattato, e friggile, dandogli bel color d'oro e rendendole croccanti.

237. Pesce fritto.— Qualunque specie di pesci, fra quelli che ci procurano un vitto, può fornire un eccellente frittura. I pesci minuti non importa privarli delle loro in-tcriora; ma non è così de' pesci molto grossi, i quali vanno anche raschiati prima di friggerli, se hanno le scaglie dure. D'ordinario i pesci che non oltrepassano il peso di mezza libbra si friggono intieri, eccettuate le sogliole, le quali, per la loro forma schiacciata, si possono friggere senza tagliarle a pezzi, ancorché pesino una libbra. Ogni sorta di pesce si deve prima infarinare e poi gettarlo in padella quando l'olio frigge fortemente.

Il burro non può servire pel pesce; ma si farà uso di buon olio d'oliva in abbondanza. Allorché il pesce ha preso bel colore da ogni parte (giacché si deve avvertire di rivoltarlo a tempo) si toglie dalla padella, servendosi d'una mestola forata, a fine di fargli sgocciolare bene l'olio, e poi si pone su carta sugante per alcuni istanti, onde lasci meglio l'olio che ancora ritiene.

Il pesce fritto, come ogni altra frittura, vuoi esser servito caldo.

238. Rane fritte. — Dopo che sono ben pulite, si immergono in una pasta liquida formata di farina, acqua e sale, e poi si friggono nell'olio.

239. Baccalà fritto. — Si lascia ammollare nell'acqua per 24 ore, si taglia a pezzi di giusta dimensione, i quafi s'involgono nella pasta, come abbiam detto sopra, e si friggono in padella con olio, facendogli prendere un bel colore dorato.

Si può anche, prima di friggerlo, farlo cuocere in una casserola con olio, aglio, maggiorana e spezie, bagnandolo di sovente con brodo di pesce, od acqua pura.

240. Erbaggi fritti. — I fagiuolini in erba, i sedani, i cardoni, le carote, i cavoli fiori, i carciofi, i porri, gli zucchini, i fiori di zucche, le melanzane, gli sparagi, si scottano nell'acqua bollente, osservando di toglier loro la parte dura o cattiva, si tagliano in pezzi se son grossi, s'infarinano, s'involgono nell'uovo sbattuto e si friggono.

241. Patate fritte. — Si sbucciano crude, si affettano sottilmente e si fanno friggere senz'altro.

242. Fanghi fritti. — si puliscono bene, si tagliano in pezzi, si lavano in acqua fresca, si asciugano con pannolino, s'infarinano e si friggono. I migliori funghi da friggere sono i porcini o morecci e gli uovoli. Sono molto buoni mangiati col savore (num.211) o col sugo di limone.

243. Indìvia fritta. — Prendi dodici cesti d'indivia, taglia loro il fusto, lavali a due acque e lessali, facendoli cuocere bene; gettali poi in acqua fresca e lasciaveli per un quarto d'ora: scolali, spremendoli ben bene; trinciali sottilmente, e falli soffriggere per dieci minuti a fuoco gagliardo in una casserola con un po' di burro, sale, pepe e cannella in polvere in proporzione; quando li ritiri dal fuoco aggiungi sei once di parmigiano grattato e due tuorli d'uova, rimesta bene il tutto e lascia freddare. Intanto prepara alquante fette di pane, privale della lora corteccia, e fanne tanti piccoli pezzi quadri, su cui distenderai l'indivia preparata come abbiam detto: ciò fatto immergi ciascun pezzo in uova sbattute, poi avvolgili di pan grattato, a cui avrai unito un poco di parmigiano,'e cosi conciati friggili nello strutto o nell'olio come ti aggrada.

244. Frittate in varie maniere. — La frittata semplice si compone di sole uova sbattute, a cui si unisce un poco d'acqua, acciò non restino troppo dure; si sala il liquido proporzionatamente, e si fa rappigliare in padella con burro, olio, o strutto, secondo il gusto. Quando la frittata è cotta da una

parte, la si rivolta, servendosi a tal uopo d'un piatto grande abbastanza da coprirla tutta; con questo la si toglie dalla padella, voltandola sottosopra, e poi tosto vi si rimette, così voltata, affinchè si cuocia dall'altra parte.
Si possono comporre le frittate con ogni specie di erbaggi, e massime con spinaci. In simili casi si fanno prima cuocere le erbe nell'acqua; si spremono, si gettano in padella quando l'unto soffrigge, e col mestolo si distendono egualmente; allorché hanno alquanto soffritto insieme all'unto, vi si versano sopra le uova sbattute, e si lasciano rappigliare come si è detto più sopra.
Invece di erbaggi si può adoperare funghi o tartufi, con che si rende più gustosa la frittata.

§ III. — *Intìngoli, Umidi, Arrosti.*

245. Intingoli di tartufi. — Pulisci alquanti tartufi e tagliali in fette sottilissime; mettili in una casserola con un pezzetto di burro, un po' di prezzemolo, cipollina, mezzo spicchio d'aglio e due garofani; poni la casserola sul fuoco ed aggiungi un pugillo di farina con un po' di brodo ed altrettanto vin bianco. Fa cuocere per un'ora a lento fuoco, digrassa ed aggiungi un poco di sugo colato, sale e pepe.

246. intingolo di funghi. — Metti in una casserola alquanti funghi mondati e tagliati a fette; uniscivi un pezzo di burro, un po' di prezzemolo e cipolline; passa il tutto al fuoco, ed aggiungi un pugillo di farina, un bicchiere di brodo e mezzo bicchiere di vino bianco, con altrettanto sugo colato; lascia cuocere per un'ora, digrassa e condisci con sale e pepe. In mancanza di sugo colato si aggiunge un po' più di farina.

247. Intingoli di rigaglie.— Piglia rigaglie di pollo: falle cuocere in sugo di manzo o in soffritto di cipolle con qualche droga, e quando son cotte aggiungivi vino bianco o agro di limone, secondo il gusto. Con queste condirai qualche pietanza in umido.

248. Intingoli diversi. — Si possono fare diversi in-tingoli

col frammischiarli l'uno coll'altro, ovvero con tritare qualunque sorta di carne, o di cervelli, o di animelle, o di rigaglie, ecc., ed unirvi una salsa adattata. Si fa prendere al tutto sul fuoco un po' di sapore, e si adopera l'intingolo ottenuto per condire diverse pietanze in umido.
In generale gl'intingoli servono più per condimento di altre pietanze, che per esser serviti soli; ma quando non si voglia guardare alla spesa si può servirli soli in piatti adattati e contornati di crostini fritti nel burro.

249. Lingua fasciata. — Prendi una o più lingue di animale grosso, come manzo, vitello, majale, ecc.; falla bollire in acqua, spellala bene e tagliala a fette sottili, su cui porrai un po' di ripieno di carne a piacere; dopo di ciò accartoccia le dette fette, *e* avvolgile in rete di majale o d'agnello; indi infilza queste polpette in un sottil spiede o in altrettanti stecchi appuntati; ungile con olio e falle cuocere arrosto, avvertendo di spargervi sopra, quando sieno quasi cotte, un po' di pane grattato. Le servirai in tavola calde, coperte'd'una salsa piccante di tuo gusto, dopo averle tolte dallo stecco col quale le avevi infilzate.

250. Lingua agro-dolce. — Fa lessare una lingua di vitello o di manzo, toglile la pelle, falla a fette, disponi queste in un tegame, e versavi sopra la salsa descritta al num. 217, facendo cuocere ancora per pochi minuti.

251. Lingua in diverse maniere.—Dopo che si è bollito è spellato qualunque sorta di lingua, si taglia a fette e si fa cuocere ancora per alcuni minuti, o con soffritto di cipolla, o con qualche sugo, o salsa, o battuto di erbe e un po' di burro.

252. Rognone alla borghese. — Taglia a piccoli pezzetti il rognone o rene che avrai tolto, sia di manzo, di vitello, di majale. d'agnello o di castrato; ponilo al fuoco in una casserola con un pezzo di burro, sale, pepe, prezzemolo, cipolla tritata e aglio; quando sarà cotto aggiungi un po' d'aceto e sugo colato o brodo, non lasciandolo più bollire, onde non indurisca.

253. Rognone al vino. — Prendi alquanta farina,
mettila in una casserola al fuoco con burro, e falle prendere

un color rossastro, avvertendo di agitare spesso con un mestolo, onde non si attacchi al fondo, né si abbruci affatto; quindi bagna con un po' di brodo o con sugo di pomidori, e otterrai cosi una salsa, in cui metterai il rognone tagliato a fette sottili, insieme ad un poco di pepe, noce moscada grattata, prezzemolo e cipollina tritata. Allorché il rognone è quasi cotto, aggiungi vin bianco e un pezzo di burro ed un pizzico di farina, acciò si leghi meglio la salsa.

254. Fegato in istufato. — Prendi fegato di animale grosso, puliscilo bene, taglialo a fette della grossezza d'un dito e cuocile in un soffritto di cipolla, aggiungendo un pugillo di farina stemperala nel vino, in modo da formare una salsa. Quando il fegato è cotto, prima di servirlo in tavola, versavi qualche goccia, d'aceto. Si può anche met tervi un po' di finocchio. v

255. Fegato alla cittadina. — Fallo cuocere come il precedente (num. 254); ma aggiungi tre tuorli d'uova e due cucchiajate d'agresto o d'aceto. Avverti però di far unire bene le uova senza farle bollire.

256. Fegato piccante. — Taglia il fegato a fette, infarina queste assai bene e falle cuocere in padella con un poco d'olio. Quando son cotte condiscile con sale, pepe e alquanto aceto, togliendole dal fuoco appena sono un poco rosolate.

257. Fegato con salsa di pomidoro. —Piglia alquante fette di fegato e cuocile in un soffritto di cipolla con un po' di prosciutto. Aggiungi del sugo di pomidoro, e lascia cuocere per alcuni altri minuti.

258. Fegatelli. — Taglia il fegato a fette (il migliore per quest'uso è quello di majale); uniscivi a ciascuna fetta un piccolo pezzo di buon grasso, e se il fegato è di majale, un pezzetto di lardo, mettendovi inoltre pepe, sale e un poco di finocchio; involta ogni pezzo in rete di majale e formane così come tante polpette, le quali infilzerai in stecchi di canna sottili, ponendo fra l'una e l'altra una foglia d'alloro.

Mettile poi in un tegame, e cuocile con olio, sale e un poco di

vino. Quando i fegatelli siano cotti toglili dalle canne e servili nello stesso loro unto.

259. Coratella alla borghese. — Piglia la coratella (le migliori sono quelle di vitello, di agnello, o di majale), che comprende il cuore, il fegato, i polmoni e la milza; tagliala in piccoli pezzi e falla scottare; mettila poi in una casserola con burro e qualche erba aromatica; passala al fuoco; aggiungi un pugillo di farina, e bagna con brodo; quando l'intingolo è cotto, aggiungivi tre tuorli d'uova stemperati nel latte; fa unire il tutto al fuoco, dimenando con un mestolo, e prima di servire spremivi sopra un poco di limone.

260. Trippa eli vitello alla lucchese. — Dopo averla ben pulita, fa lessare la trippa, lasciandola cuocer bene" insieme a qualche erba odorosa. Levala indi dal suo brodo e tagliala a fette sottili; ponila così tagliata in una casserola con burro e un po' di cipollina tritata, e lascia soffriggere. Prima di servirla in tavola versala a poco alla volta nel piatto, e condiscila, con abbondante quantità di formaggio parmigiano grattato.

261. Zampucci alla fiorentina. — Prendi zampe di vitello, o di majale, o di castrato, e dopo averle ben pulite falle cuocere in acqua; indi ritirale dal fuoco, scolale e togli loro gli ossi più grossi; mettile in una casserola con burro, cipolla, prezzemolo, sale, pepe ed un po' di brodo. Lasciale cuocere finché la salsa sia ridotta a due terzi, e aggiungi sugo di pomidoro e tuorli d'uova sbattuti, facendo ben legare al fuoco, c servendo caldo. Prima di servirle però si aspergono di formaggio parmigiano grattato e cannella.

262. Testa di vitello alla borghese. — Piglia una testa di vitello ben pulita, mettila in acqua bollente per più di mezz'ora, levala e immergila in acqua fredda; toglile la mascella superiore fino all'occhio, c l'osso della sommità della testa, cercando di far conservare alla carne la propria forma; involgila in un pannolino e lega con spago;sarà anche bene, prima di involtarla nel pannolino, fregarla con mezzo limone, il che varrà ad imbianchirla. Per cuocerla, stempera nell'acqua un pugno di farina o fecola di patate, burro, cipolle, carote, prezze-

molo, sale, pepe in grani, la scorza e la polpa del limone che ha servito a fregar la testa, privandolo de' semi. Metti la testa in quest'acqua; quando bollirà schiumala, ed allorché sarà cotta levala dal pannolino, e servila in tavola con una salsa piccante di tuo gusto.

263. Testa di vitello ripiena. — Dopo che avrà bollito più di mezz'ora, disossala con diligenza, rovesciandone la pelle, e con coltello staccando la carne dall'osso, per la quale operazione comincerai dalla parte del cervello. Riempila quindi di un battuto fatto della lingua e del cervello della medesima testa, aggiungendovi altri battuti di tuo gusto. Prima di riempire così la testa, cucile gli occhi e la bocca e poi anche l'apertura per dove avrai introdotto il ripieno, procurando di conservare la testa nella sua forma. Così acconciata, metti la testa in una casserola proporzionata, e ponila al fuoco con acqua fresca fino a che abbia levato il bollore. Allora ritirala e mettila in altra acqua fresca per alcuni minuti. Finalmente ponila in altra casserola, in cui avrai preparato un soffritto di cipolla, burro ed erbe odorose, come sedano, prezzemolo, carote, pepolino, ccc. Aggiungi brodo e droghe in polvere, e dàlie un'ora e mezzo di cottura. Ciò fatto, metti la testa in un piatto, togli il refe delle cuciture, e servila con salsa di tuo gusto, ovvero con l'umido in cui l'hai colta, facendolo però ben concentrare e aggiungendovi qualche tuorlo d'uova, sugo di carne o di pomidoro, e parmigiano grattato con cannella in polvere.

Questa testa si può servire anche fredda, ma in questo caso si fa cuocere nel vin bianco, senza brodo.

264. Animelle all'Intingolo. — Piglia due animelle, lavale e scottale, tagliale in pezzi di giusta, dimensione e mettili in una casserola con funghi tagliati a fette, un pezzo di burro, ed un mazzetto legato di erbe odorose, come sedano, carote, prezzemolo, timo, ecc., che poi toglierai via quando le animelle saranno quasi cotte.

Nell'atto di mettere la casserola al fuoco, avverti di aggiurigere un bicchiere di brodo e mezzo bicchier di vin bianco, in cui avrai stemperato un pugillo di farina. Condisci inoltre con

sale e pepe, e lascia cuocere per una mezz'ora. Con quest'intingolo potrai guernire qualche pietanza di carne, o torta.

265. Ragù di animelle. — Piglia le animelle, scottale e tagliale a pezzi della grossezza d'un dito; metti in una casserola un po' di burro, olio fine, foglie di prezzemolo, scalogno, il tutto tritato, e un poco di pepe con noce moscada; fa stemperare il tutto a fuoco lento; aggiungi alquanto trifoglio e fagli sentire il caldo nella salsa preparata; indi metti dentro la casserola stessa anche le animelle, bagnale con sugo di carne, fa cuocere e servi in tavola con sugo di limone per guarnizione di pasticcio caldo.

266. Culatta di manzo al forno. — Togli alla carne gli ossi, praticavi dei buchi colla punta del coltello, e riempili con pezzi di prosciutto, sale e spezie fine. Metti la culatta , cosi preparata, in una casserola con un bicchier di vin bianco, fette di prosciutto, una cipolla tritata ed un poco di brodo; copri con coperchio, turando con pasta le fessure acciò non svapori; fa cuocere per 5 o 6 ore al forno, e servi in tavola.

267. Braciuoline ripiene. — Prendi alquante bra-ciuole di manzo o di vitello molto sottili; riempile con un battuto di carne, cervello, formaggio, uova e erbe odorose, non che un po' di pane inzuppato nel brodo; accartoccia le braci-uole, legale con filo affinchè non ne scappi il ripieno, e cosi acconciate in forma di polpettine, cuocile in casserola in qualunque maniera, aggiungendo, se ti aggrada, patate, fagiuoli o altro.

268. Pancetta ripiena. — Piglia un pezzo di pancetta di vitello; praticavi col coltello un'apertura orizzon-lalmentc nel verso delle fibre della carne, e in modo da fare una specie di sacco; riempila d'un battuto come sopra (num. 267), o come ti piace ; cucine l'apertura, e falla cuocere in una casserola in un soffritto di cipolla, come ai num. 263.

269. Fricassea. — Prendi carne di vitello o di agnello, tagliala a piccoli pezzi, falla cuocere in un soffritto di cipolla, burro ed erbe odorose, aggiungendovi brodo e sugo di pomidoro, e quando sia cotta, lega la salsa con tuorli d'uova, un pugillo di farina, un po' di prezzemolo tritato ed agro di limone.

270. Carne In umido. — La coscia di manzo o di vitello è la più adatta a questo genere di vivanda. Lardella la carne con prosciutto, spicchi d'aglio e qualche droga, come garofani, cannella, ecc., e mettila in una casserola, nella quale avrai preparato un soffritto di cipolla, burro, midollo di manzo e lardo battuto, avvertendo di non aggiungervi la carne che quando tal soffritto abbia preso bel colore dorato. Lascia cuocere a fuoco lento, tenendo coperta la casserola, e allorché la carne sia quasi cotta aggiungi, un po' di conserva di pomidoro stemperata nel brodo. Alcuni aggiungono ancora un mezzo bicchiere di vin bianco, o un po' di rum.

271. Cinghiale. —Qualunque sia la parte di quest'animale, si può cuocere nel modo seguente: lava la carne con aceto; mettila a cuocere in una casserola con fuoco sopra e sotto, dopo averla unita ad un soffritto di cipolla, prosciutto, foglie d'alloro e qualche erba odorosa, avvertendo di bagnarla di quando in quando con aceto. Allorché la carne sia cotta, dopo averla digrassata, servila con una salsa piccante, in cui avrai aggiunto dei tartufi, e spremutovi sopra il sugo di mezza arancia forte.

272. Lepre o cinghiale agro-dolce.—Lava la carne con aceto, tagliala a pezzi, mettila a cuocere in soffritto di cipolla con un po' di prosciutto ed alquanto brodo, ed allorché sia cotta servila colla salsa agro-dolce descritta al num. 217.

273. Fagiano in diverse maniere. — Lascia frollare il fagiano per qualche giorno, lardellalo con prosciutto: arrostiscilo a fuoco lento in una casserola o allo spiede, ungendolo spesso con olio e aspergendolo di sale. Quando è cotto servilo con qualche salsa piccante od intingolo, e meglio se è d'olive, o con erbaggi, o con sugo di carne.

274. Pernici. — Si cuocono nella stessa maniera dei fagiano; ma riescono migliori girate allo spiedo, senza essere lardellate di prosciutto, ma fasciate tutte quante con larghe fette di prosciutto grasso e magro, garofani, limone tagliato a fette e privo della buccia e dei semi, pepe in grani, alloro, spicchi d'a-

glio, cipolle, carote, olio e burro. Si fasciano bene le pernici con detti ingredienti e con carta, legando con spago, onde non cada l'unto. Allorché sono cotte si servono con salsa piccante.

275. Pollo in umido. — Fa soffriggere in una casserola, con alquanto burro, mezza cipolla trinciata, un po' di sedano, prezzemolo e una carota. Mettivi il pollo, dopo che l'avrai pulito ed accomodato secondo l'uso; aggiungi un po' di brodo o acqua, e quando sia quasi cotto versavi della conserva o sugo di pomidoro. Lascia concentrare l'intingolo e servi in tavola.

276.Pollastra in bianco. — Lascia bollire in una casserola un boccale di buon latte con timo, alloro, basilico e coriandoli, finché sia ridotto a metà; passalo per istaccio, ed aggiungivi dopo un pugillo di pane grattato. Rimetti il latte al fuoco, lascialo imbevere dal pane, indi ritiralo, aggiungivi quattro oncc di pane tagliato a piccoli pezzi, dodici mandorle dolci ben pestate, noce moscada grattata e cinque tuorli d'uova. Con tutto questo riempi la pollastra, che avrai già preparata, cuci l'apertura, avvolgi il pollo fra due fette di prosciutto inzuppate nel latte, e condisci con sale e alquanti coriandoli; fa cuocere in una casserola, e quando sia cotto asciuga la pollastra dal grasso e servila con salsa bianca, che farai aggiungendo del latte ad un soffritto di cipollina trinciata con un po' di prezzemolo.

277. Costolette alla milanese. — Piglia delle co-stolettc tagliate alquanto sottili; battile bene con un bastone, onde la carne diventi frolla; immergile in uovo sbattuto, indi avvolgile in pan grattato, e falle friggere in padella con buon burro, facendo prendere loro un bel color dorato.

278. Arista. — Prendi un bel pezzo d'arista (che è la schiena del majale), steccala con rosmarino, aglio, pepe, qualche garofano e sale; mettila in un tegame adattato, con un po' di brodo, burro od olio ed un altro poco di sale, e falla cuocere al forno in modo che prenda un bel colore da tutte le parti. Prima di servirla, toglile tutto l'unto che avrà lascialo.

279. Arrosto. — Procura che il pezzo di carne che vuoi fare arrosto non sia tanto grosso da oltrepassare le 5 o 6 libbre, perché allora non cuocerebbe internamente. D'ordinario per l'arrosto si adopera la carne di vitello o di manzo, e si preferisce la coscia e la schiena. La maniera più semplice di fare l'arrosto si è d'infilzare nello spiede la carne che si o scelta, esporla al fuoco, ungerla con olio o burro, e salarla bene, ungendo via via di nuovo coll'unto stesso che cola nella ghiotta.

Si può ancora lardellare la carne, adoperando prosciutto o lardo a piacere, aglio, pepe, garofani, rosmarino o salvia, secondo i gusti.

V'ha chi la pillotta, mettendo un pezzo di lardo dentro un foglio, facendolo accendere e colarne l'unto sopra la carne intanto che arrostisce.

Si fa ancora ogni specie d'arrosto senza infilzarlo allo spiede, e perciò senza far uso del girarrosto; ed allora s'involge bene la carne in un foglio di carta grande, forte, unta con olio o burro, e si lega in modo che non possa uscir l'unto, mettendola poi sulla gratella a fuoco lento e girandola spesso. Prima di involgerla si deve avvertire di salar bene la carne, e lardellarla come abbiam detto sopra.

L'arrosto riesce ancora assai bene cuocendolo a fuoco lento in una casserola con olio e burro, e meglio, mettendo fuoco anche sopra. facendo uso a tal uopo d'un testo di ferro. In questo caso, cioè quando si vuoi fare l'arrosto in casserola, vi si unisce ancora un po' di brodo, affinchè non si attacchi al fondo. Si lascia prendere alla carne un bel colore, e quando è presso ad esser servita in tavola, si può anche metterla per dicci minuti sulla gratella, ungendola con olio ed aspergendola di sale, a fine di farle prendere il sapore d'arrosto fatto allo spiedo.

Trattandosi di carne di agnello potrai servirti di un quarto intiero, che accomoderai sullo spiede in modo che ogni parie della carne resti quasi egualmente distante dal fuoco.

D'ordinario ogni sorta d'arrosto si serve con patate, le quali si fanno cuocere nella ghiotta nell'unto che cola dall'arrosto, lasciando prendere loro un bel colore doralo. Se l'arrosto si fa

in casserola, vi si cuocono insieme anche le patate.

280. Arrosto di polli e piccioni.— I polli di qualunque sorta ed i piccioni si puliscono delle loro interiora; dopo che siano ben pelati s'infilzano allo spiede e si fanno cuocere per un' ora o poco più a lento fuoco, ungendo di quando in quando con olio o burro, e salando. Anche i polli, come qualunque arrosto, si possono far cuocere in casserola invece che allo spiede.

281. Arrosto di oche. — Dopo di averle accomo-date, come si pratica per gli altri volatili, si mettono in una casserola con acqua bollente, e vi si lasciano per 3 o 4 minuti: indi si ritirano e si pongono in acqua fresca; poi si accomodano allo spiede, si mcttono al fuoco, si ungono e si salano quattro volte, e si lasciano cuocere per circa due ore.

282. Arrosto di anitre salvartiche. — L' anitra salvatica è più stimata della domestica, e ordinariamente si serve arrosto senza pillottarla, e colta allo spiede. Dopo cotta si può tagliarla in piccoli pezzi e condirla con una salsa di limone, o di capperi, o di acciughe.

283. Arrosto di quaglie. — Si da loro mezz'ora di cottura, ungendole e salandole subito che si mettono al fuoco; dopo un quarto d'ora si ungono nuovamente e si mantengono sempre ad un fuoco regolato.

284. Arrosto di pavoni. — Questo arrosto è di un gusto assai grato; ma i pavoni debbono essere ammazzati quindici giorni avanti di cuocerli; dentro ai medesimi si mette una cipolla a cui s'infilzano 10 o 12 garofani: si accomodano allo spiede con simmetria; si prende una carta ben grossa, vi si pone nel mezzo il pavone con un poco di olio e sale, s'involta bene e si mette a cuocere a fuoco moderato per tre ore.

Con l'unto che ne cola si torna ad ungere di sopra la carta, avvertendo che un quarto d'ora prima di servire in tavola, si svolge il pavone dalla sua carta e gli si fa prendere al fuoco un bel colore. Ciò fatto si toglie la cipolla e si colloca il pavone in un piatto contornato d'insalata ben pulita, acciò si possa condire e mangiare insieme al pavone.

285. Arrosto di tordi. — Questi, ed altri piccoli uccelli, come i pettirossi, i merli, ecc., s'infilzano allo spiede, collocando fra l'uno e l'altro un crostino di pane e qualche foglia di salvia; indi si pongono al fuoco, si ungono con olio, si salano e si fanno cuocere per circa tre quarti d'ora.

Volendo cuocere qucsti, uccelli in una casserola o tegame, s'infilzeranno con stecchi, collocando i crostini e la salvia come abbiam detto sopra, e si ungeranno e saleranno, avendo cura di voltarli quando son cotti da una parte.

286. Arrosto di beccafichi. — Quest' arrosto è assai piacevole; però fa d'uopo farlo con attenzione. Dopo che si sono ben puliti, si bagnano i beccafichi con chiara d'uovo sbattuta, poi s'infilzano ad uno spiede sottile con crostini di pane, e si mettono al fuoco: dopo tre minuti si ungono e si salano. Dodici minuti al fuoco di fiamma ba stano per farli cuocere.

287. Arrosto di beccacce. — Questo è assai squisito e gentile; conviene però eseguirlo con diligenza. In primo luogo si vuotano le beccacce di tutte le interiora; si gettan via le budella e si mette il rimanente sopra un tagliere con altro fegato di vitello in quantità proporzionata al numero dei crostini che si vorranno fare; vi si aggiunge un po' di prezze-molo, una mézza cipolla, un poco di salvia, e con una coltella si batte il tutto insieme riducendolo assai trito: si fanno poi dei crostini di pane alquanto sottili, vi si distende sopra il suddetto battuto, e si accomodano poi bene nella ghiotta, vicini gli uni agli altri. Allora s'infilzano le beccacce nello spiede, e si da loro un'ora di cottura , avvertendo di ungerle e salarle più volte, e osservando che l'unto che ne cola vada a cadere sopra i crostini preparati nella ghiotta. Dopo cotte, si accomodano le beccacce in un piatto e si contornano de' loro crostini.

288. Arrosto di lepre. — Si taglia a quarti, dopo averle tolto la pelle; le si dà mezza cottura in una casserola con un po' di vin bianco, brodo, erbe odorose, sale, pepe, burro ed olio. Si lascia ristringere molto l'umido; poi si ritirano dalla casserola i quarti della lepre, s'infilzano allo spiede, e si fanno arrostire,

ungendoli, salandoli, ed anche spargendovi sopra del pan grattato.
Lo stesso si pratica pe' conigli. Il cervo, il capriolo, il daino, il cinghiale, si cuocono come la lepre, solo che si possono lardellare con prosciutto prima di metterli al fuoco.

289. Pesce alla gratella. — Qualunque pesce non troppo piccolo, come la sogliola, la triglia, l'orata, il parago, il muggine, le piccole seppie, i totani grossi, ecc., sono buoni arrostiti sulla gratella, salandoli, ungendoli con olio, e gettan-dovi sopra un po' di finocchio. Quando sono cotti da una parte si rivoltano per farli cuocere dall'altra, e poi si servono caldi, conditi con olio ed agro di limone.

290. Storione allo spiede. — Fallo prima marinare per due o tre ore, mettendolo in una casserola dove avrai fatto scaldare un pezzo di burro, un po' di farina, sale, pepe, prezzemolo, cipolline, aglio, garofani, mezzo bicchier d'acqua ed aceto. Dopo ritira lo storione da tali ingredienti, infilzalo allo spiede e fallo arrostire.

291. Tonno alla gratella. — Prendi una rotella di tonno, ungila con olio, ed aggiungi sale ed un poco di rosmarino: mettila sulla gratella a fuoco di brace, e continua ad ungere; ravesciala e fai lo stesso; falle prendere un bel colore da ogni parte e servila calda.

292. Arrosto d'anguille grosse. — Si tagliano le anguille a pezzi, gettandone via la testa; s'infilzano detti pezzi allo spiede, collocando fra l'uno e l'altro un crostino di pane e qualche foglia di salvia; si pongono al fuoco, si ungono con olio, si salano e vi si sparge sopra del pan grattato.

Si possono cuocere le anguille ancora sulla gratella, ma i pezzi dovranno allora infilzarsi con stecchi, invece che collo spiede.
. Potrai anche, prima di infilzarli, lasciarli marinare per tre ore in una concia preparata con olio, sugo di limone, sale, cipolla, timo, prezzemolo e basilico, ed ungerli poi, nel tempo che cuocono, con la stessa concia.

293, Baccalà alla gratella. — Puliscilo da tutte le lische, e ta-

glialo in pezzi quadri; condiscilo con olio, agro di limone, pepe, sale e prezzemolo tritato; lascialo per due ore cosi condito; dopo di che involgi i medesimi pezzi di baccalà in pan grattato sottile, e ponili sulla gratella a lento fuoco. Quando han preso colore, rivolgili e fa lo stesso dall'altra parte, procurando di mantenere il baccalà morbido coll'un-gerlo spesso. Allorché sarà cotto, ponilo in piatto e versavi sopra il condimento che ti sarà avanzato.

§ IV. — *Frittelle, Gelatine, Latticinii.*

294. Pallette di viso. — Prendi una libbra di riso, e cuocilo molto nel latte con un po'di sale ed un pezzetto di burro; osserva che rimanga ben denso; fallo raffreddare, mettilo in una casserola, uniscivi un poco di lievito disfatto con acqua calda, mezzo bicchiere di vin bianco, due once di mandorle dolci sbucciate e tritate, e impasta tutto con tre uova sbattute e fior di farina, riducendo l'impasto alla densità d'una dura polenta. Indi con un mestolo ed un coltello gettane piccoli pezzi nell'olio bollente, ma non troppo, e fa friggere di bel colore. Quando togli questa specie di frittelle dalla padella, spargivi sopra dello zucchero in polvere, e servile calde.

295. Pallette di semolino. — Fa cuocere il semolino in eccellente latte, con poco sale, burro e zucchero; formane una densa polenta; quando sia fredda versala in altro recipiente, ed uniscivi tuorli d'uova, metà de' quali colla loro chiara, e seguita a rimestare ben bene per quasi mezz'ora. Se per caso l'impasto ti riuscisse troppo liquido, aggiungivi del fior di farina. Quando avrai ottenuto una pasta non troppo soda, gettane piccole porzioni nella padella, dove avrai messo a bollire l'olio, ed agita intanto che friggono, affinchè le pallette si gonfino. Allorché saranno di bel colore, ritirale, facendo scolare bene l'olio, e spolverizzale con zucchero.

296. Pasta fritta all'inglese. — Piglia sei once di farina, un poco di sale, un uovo intiero, due once di burro, un'oncia di strutto ed una quantità proporzionata di latte; unisci il tutto,

formandone una pasta alquanto dura, distendila col matterello, riducendola alla grossezza d'uno scudo; tagliala poi con una stampa, e quando lo strutto, che avrai messo in una padella al fuoco, bolla non troppo gagliardamente, ponivi dentro i pezzi, e sempre dimena la padella onde la pasta gonfi. Allorché sarà fritta di bel colore, ritirala e servila calda spolverizzata di zucchero.

297. Bombe. — Metti in una casserola un pezzo di burro grosso quanto un uovo, scorza di limone grattata, tre once di zucchero, un bicchier d'acqua, e tanta farina stemperata, che bollendo formi del tutto una densa polenta; mescola continuamente finché tutto non sia ben cotto; lascialo raffreddare un poco, versavi indi alquante uova, seguitando a dimenare per ben legarle colla pasta; forma di questa tante porzioni come noci, e gettale nella padella in olio non troppo bollente, agitando affinchè diventino ben gonfie. Dopo tolte dall'olio spolverizzale di zucchero, e servi in tavola.

298. frittelle di farina dolce. — Prendi alquanta farina di castagne, stemperala in sufficiente quantità d'acqua, formandone una densa farinata; aggiungivi un po' di zibibbo e pinocchi, e versa a piccole porzioni nell'olio bollente, avvertendo di rivoltarle quando siano cotte da una parte.

299. Frittelle d'erbe.— Le foglie d'erba santamaria, le ciocchettinc di menta, le foglie tenere della vite, ecc., si immergono in una pasta composta di due pugni di farina, un cucchiajo d'olio, mezzo bicchiere di vin bianco e sale; ciò fatto si friggono nell'olio, non facendole colorire di troppo, e si servono calde polverizzate con zucchero.

300. Frittelle di mele. — Piglia alquante mele, togli loro il torsolo, servendoti d'un cannello di latta, col quale le passerai da parte a parte, lasciando un foro nel verso dell'asse della mela; tagliale indi a fette sottili, che lascierai immerse per alcune ore nello spirito, zucchero, cannella in polvere, od altro aroma: sgocciola, infarina e impasta simili fette con una pasta formata nel modo che abbiamo detto più sopra (nuni. 299). e friggile, senza farle troppo colorire. Quando sono cotte servile con

zucchero polverizzato.
Si possono fare ancora più semplicemente, senza toglier loro il torsolo, e solo tagliandole a fette, immergendole nella pasta suddetta e poi friggerle.

301. Frittelle di crema. — Fa ridurre a metà un boccale di latte, tenendolo al fuoco in una casserola; lascialo raffreddare, versavi sei tuorli d'uova, ed uniscivi alcuni amaretti, che lascerai disfare nel latte; aggiungi altresì due cucchiajate di fecola di patate o di farina, e tre once di zucchero; fa bollire il tutto per dieci minuti, e dimena sempre osservando che la pasta riesca ben densa mentre è calda, onde freddando lo sia anche di più. Versa questa pasta in un piatto all'altezza di mezzo dito; quando sia fredda tagliala a pezzelti quadrati, infarinali e friggili, ovvero immergili in uovo sbattuto, poi in pan grattato e friggi.
Tutte le creme si possono friggere, avvertendo soltanto di farle molto dense, il che si ottiene coli'aggiungervi fecola di patate o fior di farina.
Queste frittelle riescono eccellenti mettendo nella crema un poco di cioccolata grattata.

302. Gelatine di carne. — Prendi 3 libbre di manzo nella parte muscolosa, senza grasso; taglialo a piccoli pezzi, prendi inoltre una gallina vecchia, o un vecchio gallo tagliato in quattro pezzi, e una zampa di vitello; metti tutto in una pentola con tre boccali d'acqua: fa bollire e schiuma il brodo; aggiungi due cipolle, un piccolo sedano ben mondato, un po'di prezzemolo, una carota e qualche garofano; fa bollire ancora per 5 o 6 ore a lento fuoco; cola poi il brodo e lascialo raffreddare; mettici due chiare d'uova sbattute; ponilo al fuoco in una casserola; schiuma quando il brodo bolle, e fa ristrin-gere. Ogni tanto prova a versare una gocciola di brodo sopra un piatto, lasciandovela raffreddare per vedere se prende consistenza; se ciò si verifica, ritira dal fuoco, passa per panno-lino e lascia raffreddare. Puoi servirti di questa gelatina met-tendola in una forma a gelare fino a forte consistenza, aven-dovi prima messo in mezzo un pollo disossato e ripieno, o qualche altra cosa di tuo gusto.

303. Gelatina aromatizzata. — Prendi tre zampe

di vitello ben pulite e tagliate in mezzo per lo lungo; lavale, asciugale bene, fregale con mezzo limone e mettile in una pentola con tre boccali d'acqua e un po' di sugo di limone: fa cuocere per 4 ore; passa il brodo per pannolino; chiarificalo con l'albume di due uova, come abbiam detto al numero precedente; passalo più volte per pannolino, finché non sia ben chiaro, e servitene per qualunque delle gelatine seguenti, aromatizzandole e indolcendole secondo il gusto. Si può sosti-tuire alle zampe la colla di pesce, la quale da pure un eccel-lente gelatina.

304. Gelatine di essenze. — Piglia una libbra di giulebbe, aromatizzalo o con spirito, o con acqua di gi nepro, o di cannella, vaniglia, garofani, cedro, menta, fior d'arancio, o di qualunque altro aroma di tuo gusto; aggiungivi del sugo di limone ben chiaro e due libbre di gelatina num. 303, ben densa, fatta o con colla di pesce, o con zampe di vitello. Quando il tutto sia ben liquefatto al fuoco, senza essere troppo caldo, mescola bene; indi versa in una forma adattata, la quale, dopo raffreddata la gelatina, metterai in ghiaccio e sale per far ben gelare; il che fatto bagna il di fuori della forma con un cencio inzuppato d'acqua calda; poi rovesciala su di un tovagliuolo piegato e accomodato sopra un piatto, e servi in tavola. Potrai colorire questa gelatina, unendo al giulebbe un poco di car minio, che gli darà un bel colore di rosa.

305. Gelatina di sugo d'arancia. — Spremi sei arance dolci e sei limoni, uniscivi la scorza di due arance e poni sul fuoco il tutto con una libbra di giulebbe; fa bollire per alcuni istanti e passa per pannolino; unisci questo siroppo aromatizzalo con due libbre di gelatina densa di colla di pesce, o di zampe di vitello, descritta al num. 303, e fa freddare sotto il ghiaccio in una o più forme. Servi poi, se è una sola gelatina, sopra una salvietta accomodata su di un piatto, o, se sono più gelatine in forme piccole, in altrettanti piattini da caffè con cucchiaino.

Potrai colorire questa gelatina unendo al giulebbe un po' di

zafferano infuso in poc'acqua.

306. Gelatina di sugo di limone. — Spremi Otto limoni freschi, unisci al sugo la scorza di due, e poi fa come per la gelatina precedente num. 305. La potrai colorire con acqua di zafferano.

307. Gelatine ripiene. — Prendi la gelatina prima che sia ridotta a consistenza; versane un po', all'altezza di un dito, nella forma in cui la vuoi far gelare; mettila nel ghiaccio, e quando sia ben rappreso questo suolo di gelatina, formavi sopra un disegno con piccole fette di ogni sorta di conserva di frutti che sia ben densa; gettavi sopra, un altro suolo di gelatina come il primo, favvi su un altro disegno, e seguita la stessa operazione finché avrai gelatina, o fino a che la forma sia piena. Potrai fare ogni suolo di diverso colore e sapore, o fare un mosaico, mettendo la gelatina di diversi colori quando è quasi rappresa.

308. Gelatina candida. — Piglia della pasta di mandorle, ovvero formala da te stesso nel seguente modo: sbuccia 6 once di mandorle dolci ed una dozzina di mandorle amare, il che ti riescirà facile se prima scotterai le mandorle stesse nell'acqua bollente; pestale in un mortajo aggiungendo un poco d'acqua, onde non facciano olio; mettivi un bicchiere di eccellente latte, spremi il tutto con un pannolino, fa struggere in questo latte di mandorle otto once di zucchero fine, ed uniscivi due libbre di gelatina molto densa. Accomoda e servi come le precedenti.

309. Modo di cagliare il latte. — Piglia un caglio di vitello di latte, o di capretto, aprilo con un coltello, lavalo, rimettici dopo il latte caglialo che vi era contenuto, insieme ad un pizzico di sale, lega l'apertura con spago; mettilo in un vaso di terra con un mezzo boccale d'acquavite e sei once d'acqua; tienlo in questa infusione pel corso di un mese, e serbalo in luogo fresco, osservando però che il vaso sia ben turato: dopo tal periodo di tempo, filtra il liquido per carta, mettilo in bottiglia ben chiusa e conservalo. Una cucchiajata da caffè di questo liquido basta per far cagliare un boccale di latte.

310.Formaggio al flor di latte. — Prendi un boc-

cale di latte fresco, uniscivi un biccliier di fior di latte ed un mezzo cucchiajo di caglio (num. 309); mescola bene e metti il vaso su cenere calda; quando il latte sia rappreso, mettilo in un panierino di giunchi della forma che vuoi dare al formaggio; lascialo sgocciolare pel corso di qualche ora, e poi rovescialo in un piatto adattato, che riempirai a due terzi di buon flor di latte.

311. Cacio sbattuto. — Togli alquanta scorza di cedro verde; mettila in una zuppiera con tre quartucci di buon fior di latte ed un poco di gomma in polvere; sbatti bene il tutto, ed a misura che diverrà sodo lo metterai col mestolo in un canestrino di giunchi, sul fondo del quale avrai stesa una pezza di pannolino. Quando il fior di latte sia del tutto sbattuto, lascia scolare bene il cacio, finche sia il tempo di servirsene, ed allora versalo in un piatto adattato e spargivi sopra dello zucchero.

312. Cacio alla principessa. — Metti al fuoco un boccale di fior di latte con una mezzetta di latte, un poco di sale, una scorza di cedro verde raschiata, un pugno di coriandoli, un piccolo pezzo di cannella e tre once di zucchero: fa bollire il tutto, lasciando ridurre a metà, e ritira indi dal fuoco. Quando sia quasi tiepido aggiungi del caglio (num. 309) in quantità di mezzo cucchiaino; passa al colatojo, e rimetti sulle ceneri calde: allorché sia rappreso, metti il cacio a scolare in un canestrino di vimini, dandogli intanto una forma adattata; finalmente mettilo in una compostiera e servilo in tavola.

313. Cacio alla Montmorency. — Poni sul fuoco in una casserola un boccale di fior di latte con due once di zucchero, e quando comincia a bollire levalo dal fuoco, lasci-andolo raffreddare; indi aggiungivi una cucchiajata d'acqua di fiori d'arancio, e sbatti con un mazzo di giunchi; a misura che diverrà sodo lo leverai con un cucchiajo, e lo metterai in un piccolo canestro coperto di pannolino, continuando cosi finché non resti più latte nella casserola. Lascia scolare il cacio, e servilo in una compostiera.

314. Flor di latte spumante. — Piglia mezzo boccale di fior di

latte e un boccale di latte buono, e fa ridurre a metà al fuoco; aggiungivi 4 once di zucchero e un buon pugillo di gomma arabica in polvere, disciolta in un po' d'acqua di fiori d'arancio: sbatti con un mazzetto di giunchi finché non sia divenuto tutto come neve, e servi subito in tavola, perché facilmente si abbassa. Invece che coll'acqua di fior d'arancio si può aromatizzarlo con vaniglia, caffè, ecc.
Per farlo ai rosolii, si mette nel fior di latte quattro once di zucchero, si aumenta la dose della gomma, e si aggiunge un mezzo bicchier di rosolio, secondo il gusto.
Per farlo alla cioccolata, si tritola questa in un mortajo, o se ne grattano ben bene quattro once; si scioglie in poca acqua bollente, e quando sia bene ridotta a poltiglia si versa nel fior di latte con gomma in abbondanza, operando come sopra.

315. Creme. — Sbatti sei tuorli d'uova e versali in un boccale di eccellente latte con 4 once di zucchero ed un buon pugillo di fecola di palale o farina; aggiungi l'aroma che più gradisci, cannella, vaniglia cedro, ecc. Mescola bene il lutto, esponilo a fuoco lento e continua ad agitare col mestolo. Quando la crema è vicina all'ebullizione, si attaccherà al mestolo, ed allora ritirala subito dal fuoco e servila in chicchere, o in una composliera.
Se vuoi abbruslolire la crema, spolverizzala con zucchero fino, indi passavi sopra la paletta infuocata per darle il colore.
Si può guarnire ogni specie di creme con piccoli confettini di diversi colori. Si mettono questi in un cartoccio, in fondo al quale si pratica un piccolissimo foro per dove escano, e girandolo sopra la crema si fanno cifre o fiori a piacere.
Si guarnisce la crema anche con cioccolata. Se ne scioglie una parte in acqua bollente, come la si farebbe per bevanda, solo avvertendo di ridurla assai densa; si versa in un cartoccio di carta grossa, e si lascia colare sulla crema per un piccolo foro praticato in fondo al cartoccio stesso movendo questo nel medesimo tempo in modo da descrivere qualche ornamento a disegno.

316. Crema al marzapane. — Prendi delle pastine di marzapane o degli amaretti; disfane cinque o sei in un mortajo con

poco latte: aggiungi un boccale di latte eccellente, 4 once di zucchero e 6 tuorli d'uova. Fa cuocere come si è detto al num. 315, e servi in chicchere o in una compostiera adattata.

317. Crema con pistacchi. —Scotta in acqua bollente 2 once di pistacchi, pelali, pestali in un mortajo e passali per istaccio; unisci alla crema la pasta che otterrai da' pistacchi, mescolando bene il tutto, e se vuoi potrai anche, dopo che la crema è cotta e fredda, unirvi alcuni pistacchi intieri ma sbucciati.

318. Crema alla tedesca. — Prepara la crema come abbiamo detto al num. 315, ma prima di cuocerla aggiungivi alcune mandorle dolci abbrustolite e tritate, un po' di cedro candito tagliato sottilmente a piccoli pezzetti, e finalmente alcuni biscotti di Savoja, così detti *savoiardi*, inzuppali nel vino di Cipro. Mescola bene il tutto colla crema e fa cuocere.

319. Zuppa all'inglese. — Prepara in una compostiera alcune fette di bocca-di-dama, inzuppate nel rum, e versavi sopra la crema di latte, uova e zucchero, descritta al num. 315.

320. Zabajone. — Sbatti sei tuorli d'uova, uniscivi del vino dolce (meglio il vino di Cipro o di Malaga), tanto quanto ne conterrebbero sei uova; aggiungi tre cucchiajate di zucchero, ed esponi al fuoco, seguitando a frullare finché sia ben rappresa questa specie di crema, la quale si serve calda in chicchere.

321. Budino di semolino. — Metti al fuoco un boccale di buon latte con 6 grosse cucchiajate di zucchero in polvere, e quando bolle gettavi 5 once di semolino, onde farvelo cuocere fino ad ottenerne una densa polentina, la quale ritirerai dal fuoco per farla alquanto raffreddare: uniscivi 6 tuorli d'uova con quattro chiare bene sbattute, e mescola diligentemente il tutto; aggiungivi ancora un po' di cedro candito trinciato sottile, ed un'oncia d'uva passa seguitando a mescolare. Prepara una forma di rame o di ferro stagnata, ungendola internamente con burro liquefatto, e spolveriz-zandola poi con pan grattato assai fino; ciò fatto versavi la pasta preparata come abbiam detto sopra, e fa cuocere in forno. Allorché il budino è cotto si toglie dalla forma rove-sciandolo sopra un piatto, e si serve caldo o freddo a piacere.

Si può dargli un sapore più gradito facendo cuocere insieme col latte alquanta scorza di limone o d'arancia grattata, ovvero unendo al latte stesso un pezzo di cannella, che poi si toglie allorché si ritira dal fuoco. Nel servire in tavola il budino alcuni vi versano sopra del buon rum, formandovi un po' di guazzo intorno.

322. Budino di riso. — Si fa come il precedente, num. 321, sostituendo il riso al semolino, ed aggiungendovi un pizzico di farina, onde il riso si leghi meglio insieme.
Si deve anche avvertire di mettere al fuoco il riso insieme col latte, invece di gettarvelo quando questo bolle, come si è detto pel semolino.

§ V. — *Appartenenze del pizzicagnolo.*

323. Lardo. — Spicca il lardo del majale, lasciandovi attaccato meno carne che puoi; distendilo in cantina sopra qualche tavola, e spargivi sopra una libbra di sale per ogni 10 libbre di lardo: quando lo avrai sparso egualmente da per tutto, porrai le mezzine le une sopra le altre, carne contro carne; indi poserai le tavole sul lardo, e sovr'esse metterai de' sassi. Quindici giorni dopo appenderai le tue mezzine in luogo asciutto per farle prosciugare.

324. strutto. — Monda la grascia del porco, vale a dire toglile le membrane che vi si trovano aderenti; tagliala a pezzetti e mettila in una caldaja con un pochetto d'acqua e una cipolla steccata con chiodi di garofano. Fa struggere a fuoco lento, finché gli avanzi che non si possono più struggere cominciano a colorarsi. Allora ritira dal fuoco la caldaja; lascia quasi freddare lo strutto, e versalo, colando, in un vaso di terra, ovvero in vesciche, che poi chiuderai legandole con spago, affinchè lo strutto si conservi meglio.

325. Sanguinacci. — Piglia delle cipolle, trinciale e falle cuocere in una casserola con un po'd'acqua e grasso di porco; allorché il tutto è ben cotto, né altro più resta che del grasso, prendi dello scotennato di porco, taglialo in forma di dadi, e

mettilo nella casserola suddetta insieme con sangue di porco ed una quarta parte di fìor di latte; condisci con sale fino e spezie, aggiungendo anche se piace un po'd'uva passa e pinocchi. Rimesta ben bene il tutto insieme, e versalo dentro intestina dello stesso animale, dopo averle ben ripulite, lavate e finalmente tagliate della lunghezza che vuoi dare a' tuoi sanguinacci, avvertendo però di non empirle soverchiamente, acciocché non crepino nel cuocere. Poi, annodato che abbi con spago i due estremi di ciascun sanguinaccio, li farai cuocere in acqua molto calda, ma non bollente, per un quarto d'ora. Si conosce facilmente quando siano cotti, pungendoli con uno spillo; poiché se non esce sangue, ma invece unto, allora è segno certo che sono cotti. Lasciali raffreddare e serbali all'uso. Prima di mangiarli si arrostiscono sulla gratella, oppure si tagliano a grosse fette, le quali s'infarinano e si fanno soffriggere in padella o nel tegame con olio o strutto.

326. Salsicciotto bianco. — Metti della mollica di pane sminuzzata in un boccale di latte; fa bollire, rimestando finché abbia acquistato una certa densità, indi metti a raffreddare. Intanto taglia una mezza dozzina di cipolle in piccoli dadi, e falle cuocere a lento fuoco con un pezzetto di burro, senza che vengano a rosolarsi. Abbi quindi in pronto una mezza libbra di grascia di majale tritata, che mischierai con le cipolle. Dopo di averle tirate in dietro dal fuoco, vi aggiungerai sei tuorli d'uova, ed unirai la pappa suddetta, mescolando il tutto insieme ed aggiungendo sale e spezie. Allora piglia delle budella, tagliate così lunghe come vuoi che siano i tuoi salsicciotti, empile infino a tre quarte parti, legane le estremità, e getta i salsicciotti in acqua caldissima, ma non bollente, dove li lascerai finché sieno cotti. Allora ne li ritirerai colla schiumarola, li getterai in acqua fredda, e indi li farai sgocciolare.

327. Salsicce. — Piglia della carne di majale alquanto grassa; battila con una coltella fino a renderla minutamente tritata; aggiungi un po'di prezzemolo e di cipolla, il tutto tagliuzzato: condisci con sale e spezie; insacca questo miscuglio in budelìa di majale o di vitello; allacciale con spago in più luo-

ghi, secondo la lunghezza che desideri dare a' tuoi rocchj, e serba per l'uso. Se ti piacesse che questi rocchj di salsiccia avessero il sapore dei tartufi o dello scalogno, non avrai che a tritare un poco di tali sostanze insieme colla carne del majale. Si mangiano queste salsiccie cotte col lesso o con altra vivanda, a cui servono di condimento; ovvero si cuocono nel tegame con sedano, aglio e vino; o si arrostiscono sulla gratella in una cassettina di carta.

328. Salsicce di sangue. — Piglia del sangue di majale che non siasi rappreso nel tempo che è stato tolto all'animale, e con un mestolo battilo bene finché non sia divenuto freddo; togline le pellicole che potessero esservi, e passalo per istaccio di crine; indi fa un piccolo battuto con finocchio, prezzemolo, sale, pepe, spezie ed un po' di noce moscada grattata, aggiungendo anche un poco di grasso di prosciutto ridotto in tanti piccoli pozzetti della grossezza d'un pisello; unisci questo battuto al sangue, ed aggiungivi inoltre della mollica di pane inzuppata nel brodo, 4 uova, formaggio parmigiano grattato, ed un poco di burro strutto. Dimena e mescola ben bene il tutto, e riempi con questo composto le budella di majale o di vitello, operando come per le altre salsicce. Falle bollire appena nell'acqua, e servitene come delle altre.

329. Mortadella alla bolognese. —Piglia 12 libbre di carne magra di porco, e dopo averla ben battuta, uniscivi tre libbre di grasso tagliato in forma di grossi dadi, e condisci con 5 once di sale, 6 denari di pepe in polvere ed altrettanto in grani, e cinque o sei spicchi d'aglio pestati e spremuti con un po' di vino bianco dentro una grossa tela; e dopo mescolato bene tutto ciò insieme, insacca in budelle grosse di manzo, legando con spago.

330. Salame di testa. — Togli le ossa ad una testa di majale, osservando di non intaccar la pelle; leva tutta la carne, taglia-la a strisce, separa il grasso dal magro, taglia gli orecchi nello stesso modo, condisci con sale, pepe. noce moscada, spezie, un poco d'alloro, prezzemolo tritato 5 pinocchi e pistacchi mondi, scorza di limone raschialo e sugo di limone. Distendi

la cotenna della testa sopra una tavola, e disponivi sopra tutti i pezzetti della carne, alternando il grasso col magro e le fette cartilaginose delle orecchie, ed arrotola la cotenna, racchiudendo la carne in forma d'un grosso salame, che cucirai strettamente in un pezzo di pannolino, e porrai a lessare per 6 o 7 ore in acqua, a cui avrai aggiunto un po' di vin bianco, sale, pepe od erbe odorose. Lascialo poi raffreddare nel suo brodo, scioglilo dal pannolino e servilo freddo tagliandolo a fette.

331. Salato di Parma. — I Parmigiani chiamano *bondiola* una specie di salame che preparano nel modo seguente: si prende della carne di porco, e precisamente i due pezzi muscolosi situati fra il lardo e la spalla, della lunghezza di un palmo e mezzo o due, co' quali si formano due sole *bondiole.* Si prepara un miscuglio di sale, nitro (in poca quantità), cannella, garofani, noce moscada e pepe, il tutto ridotto in polvere e mescolato bene insieme; con questo si stropiscia ben bene i due pezzi di carne, i quali si pongono indi dentro un vaso di terra'verniciato, spargendovi sopra le droghe non incorpo-ratesi colla carne, e, spruzzando con un po' di vin bianco o di rosolio; si lascia cosi la carne bene pigiata per 15 giorni, avvertendo di rivoltarla a metà di tal periodo di tempo; e finalmente s'insacca in budclla larghe di manzo, aggiungendo qualche garofano intiero in mezzo alla carne, e legando poi esternamente con molti giri di spago, a spire poco distanti le une dalle altre. Ciò fatto, si prosciugano le *bondiole* per poco tempo a moderato calore, e poi si conservano in luogo fresco piuttosto umido.

332. Lingue salate. — Piglia delle lingue di majale. o di manzo, o di vitello; falle bollire nell'acqua per un quarto d'ora; nettale e togli loro la prima pelle; ponile in un vaso di terra, una sopra l'altra; spargivi del sale mescolato con una sesta parte di salnitro, ed erbe aromatiche trinciate grossamente; copri le lingue, così conciate, con un coperchio di legno, e sopra questo disponi qualche peso, a fine di ben comprimerle, e onde per tal modo s'incorporino meglio della salamoja. Lascia per 8 giorni il vaso in luogo fresco e ventilato;

indi fa scolare l'umido che si è prodotto, ed involgi le lingue in budella di majale o di vitello, le gandone le estremità.
Se vuoi affumicarle, mettile all'altezza di due braccia dal fuoco, sopra una gratella., facendovi poi bruciar sotto a poco a poco dei rami di ginepro verdi.

333. Prosciutto. — Piglia la coscia d'un buon majale, e stropicciala fortemente da ogni parte con sal marino asciuttissimo e in polvere; mettila in un sacco; indi scava nel terreno secco d'una cantina una buca di due piedi di profondità, collocavi il tuo prosciutto avvertendo di farvi prima un suolo di paglia, e riempi la buca col cavaticcio. In capo d'una settimana ritirane il prosciutto, nettalo del sale quasi liquefatto di che sarà irrigato, stropiccialo un'al tra volta con sale asciutto e fine, e sotterralo di nuovo dentro il suo sacco. Quest'operazione la rinnoverai ogni 7 giorni, per la durata d'un mese in capo al quale cava fuori il tuo prosciutto e tienlo per un giorno sotto lo strettojo, avvertendo però di non comprimerlo soverchiamente, il che gli torrebbe gran parte del suo succo. Trattolo poi dallo strettojo, lavalo, fallo prosciufare ben bene, tenendolo involto nel fieno, e per qualche giorno lascialo appeso sotto la cappa del cammino.

Per conservare i prosciutti in perfetto slato, si debbono porre in un sacco di tela ben fitta, e tenerli in luogo fresco, asciutto e senza luce.

334. Modo di cuocere il prosciutto. — Involgi il prosciutto in tela rada, e mettilo in una caldaja di proporzionata grandezza, munita del suo coperchio; fa in guisa che la caldaja sia tanto piena d'acqua che il prosciutto vi si trovi im-merso comodamente; e subito v'aggiungi carote, timo, lauro, un mazzolino di prezzemolo con 3 o 4 garofani, due spicchi d'aglio e qualche cipolla.

Mentre che cuoce il prosciutto, bisogna badar bene che il fuoco non sia troppo gagliardo; il liquido deve soltanto grillare, ma non bollire. Allorché ti sembra che il prosciutto sia giunto alla debita cottura, fanne l'esperimento, provando se

un cannello di paglia entra e penetra insino al fondo della polpa: allora aggiungi un mezzo bicchiere d'acquavite, e lascia stare al fuoco la caldaja per un altro quarto d'ora. Il prosciutto, cotto in tal guisa, è facile ad essere disossato.

Il brodo che se ne ritrae nel cuocerlo, può servire a cuocere una testa di vitello, od a fare qualche minestra di riso.

335. Prosciutto di Magonza. — Abbi in pronto un tino ben pulito e forato come per colar lisciva: metti in sul fondo alcuni spicchi d'aglio e un po' di cipolla, timo, lauro e pepe; aspergi ogni cosa di sale; poi fa alternatamente un suol di carne porcina ed un suolo di sale. Quando avrai impiegata quasi la metà della carne di majale, distendivi sopra i due prosciutti, coprili interamente di sale, spargivi sopra alcune foglie di lauro e di timo, poi continua a riempire il tino col resto del majale, avvertendo d'alternar sempre un suolo di carne ed uno di sale, e di comprimere il tutto. Colmo che sia il tino, o non essendovi più carne da mettervi dentro, copri ogni cosa con alloro, timo, cipolle, e versavi sopra tre o quattro bicchieri d'acqua, a fine di provocare Io scioglimento del sale. Di mano in mano che la salamoja colerà pel foro del tino, tu devi riversarvela sopra, a quel modo appunto che si fa quando si cola la lisciva.

In capo a 10 o 12 giorni al più, potrai cavarne fuori carne e lardo. Appendi l'una e l'altro al soffitto; nè, così facendo, avrai a temere di rancido, come succede ne' salatoj ordinarj. I due prosciutti li lascerai stare 15 o 16 giorni sotto la cappa del camino, affinchè si prosciughino perfettamente: poi li collocherai in cenere di sermenti stacciata, ma in modo che se ne trovino affatto coperti. Da ultimo li porrai fra, due asse, collocando su quella superiore grossi pesi. Quando li vorrai far cuocere, li laverai ben bene e gli avvolgerai in salvia, timo e fieno ben secco. In tal guisa i tuoi prosciutti avranno lo stesso sapore che quelli di Magonza.

336. Prosciutto di Bajona. — Prendi una coscia di majale, e mettila fra due asse, caricando di pesi la superiore; lasciala così per 24 ore, indi polverizzala con molto sale unito ad una

dodicesima parte di salnitro; metti di nuovo fra le asse il prosciutto, e lasciavelo compresso per altri 3 o 4 giorni. Prepara una salamoja con vino ed acqua, che farai bollire con molto sale, aggiungendo timo, salvia, lauro, ginepro, basilico, pepe, coriandoli ed aranci. Lascia raffreddare, metti il prosciutto in vaso adattato di terra o di legno, e versavi sopra la salamoja, osservando che ne resti ben coperto, ed aggiungendo qualche altro pugno di sale. Lasciavelo stare per 15 giorni; indi ritiralo dalla salamoja e fallo prosciugare a moderato calore. Se vuoi affumicarlo, opera come per le lingue (vedi num. 332) per 4 o 5 giorni ad intervalli, e ungendo con olio; lascia nuovamente prosciugare, involta il prosciutto in carta e conservalo sotto la cenere.

337. Cervellata. —Batti ben bene 12 libbre di grasso di majale, riducendolo come una manteca; aggiungivi 14 once di buon formaggio parmigiano grattato, un'oncia di pepe in polvere, un'oncia di spezie, una noce moscada grattata e mezza libbra di sale: mescola ed impasta il tutto insieme; insacca in budella, le quali potrai colorire di giallo con zafferano sciolto nell'acqua, finalmente fa diverse legature a uguali distanze, formando tanti rocchj della lunghezza di un quarto di braccio.

Con questa cervellata si condiscono varie pietanze: i milanesi l'adoperano specialmente per condire il loro *risotto.*

§ VI. — *Pasticceria.*

338. Pasta da pasticci. —Piglia 4 libbre di farina; fanne un mucchio sulla tavola, lasciando un vuoto nel mezzo, nel quale metterai un'oncia e mezzo di sale, una libbra di burro, due tuorli d'uova, ed un bicchier d'acqua tiepida; mescola bene il tutto, formandone una pasta, a cui. se riescirà troppo dura, aggiungerai un poco d'acqua; se troppo molle, un poco di farina. In luogo di burro si potrebbe adoperare dello strutto, ma il primo è sempre preferibile.

339. Pasta frolla. — Togli 12 tuorli d'uova, una libbra

di zucchero, mezza libbra di burro, ed una libbra e mezzo di farina; impasta bene insieme il tutto, e serviti di questa pasta per fare pasticcini, torte o focacce dolci..

340. Pasta sfoglia. — Prendi una libbra di farina; ammucchiala su di una tavola e favvi un buco in mezzo, in cui metterai alquanto sale ed acqua fresca, impastando il tutto bene e procurando che la pasta riesca nò troppo molle, né troppo dura: lasciala riposare almeno per due ore: poi prendi tanto burro quanta è la pasta; stendi que sta col matterello, mettivi nel mezzo il burro. e ripiega la pasta tre volte sopra sé stessa; distendila nuovamente col matterello, ripiegala ancora per tre volle sopra sé stessa, e ricomincia la medesima operazione per altre tre o quattro volte. Anche questa pasta serve per pasticci, torte, ecc.

341. Pan-dolce.— Piglia 4 libbre di farina, mettila sopra una tavola e favvi un buco in mezzo nel quale collocherai un'oncia di lievito disciolto in un poco d'acqua tiepida: forma una porzione di pasta, coprila col restante della farina, e lasciala lievitare alquanto in un luogo caldo: allora aggiungi 2 libbre di burro, una libbra di zuccliero, 12 uova. una libbra di zibibbo ed un poco d'acqua colorata con zafferano; mescola ed impasta bene insieme il tutto, osservando che la pasta non riesca troppo dura; chè se riuscisse tale, vi agiungerai delle uova. Formane una specie di pane e lasciala lievitare ancora per 5 o 6 ore. Non la mettere in forno se non quando questo sia caldo, e prima ponila sopra carta unta con burro, conservandole la forma di un pane e bagnandola superficialmente con un uovo sbattuto.
Il forno dovrà essere meno caldo di quello che occorre per cuocere il pane comune. Un'ora (poco più, pòco meno, secondo la quantità della pasta) basta per cuòcere il pandolce.

342. Pasticci. _ Prendi della pasta num. 338 o 339; distendila col matterello alla grossezza di un mezzo dito, copri con questa l'interno della forma in cui vorrai fare il pasticcio, avendo prima unto con burro liquefatto la forma stessa: riempi il vuoto con un ripieno (che descriveremo qui ap-

presso), e copri con altra sfoglia di pasta, avvertendo di attaccarne bene insieme gli orli, ciò che si ottiene bagnandoli con uovo sbattuto.
Onde il vapore che si sviluppa dal ripieno mentre esso cuoce, non abbia a far scoppiare il pasticcio, si pratica sul coperchio un buco d'un pollice di diametro, nel quale si colloca un piccolo tubo formato di grossa carta, affinchè il buco stesso non si richiuda. Ciò fatto, si mette il pasticcio in forno, facendolo cuocere per 3 o 4 ore, e se si vede che prenda troppo colore, si copre cori pezzi di carta inumidita. Quando è cotto, si toglie il tubo di carta' e si riempie il vuoto che può essersi formato dentro il pasticcio con un poco di gelatina tiepida. Si ricopre allora il buco con un pezzetto di pasta cotta appositamente a parte, e si serve il pasticcio caldo o freddo a piacere.

Si fanno tali pasticci anche sopra una teglia, oppure su grossa carta bene unta con burro, dando loro una forma tonda, ovale, o quadra a piacere, e facendovi sopra degli ornamenti con piccoli pezzi di pasta disposta a disegno, che si attaccano con un po' d'uovo sbattuto.

La carne di vitello, di montone, di agnello; le pollastre, i piccioni, le beccacce, le pernici, ecc., possono servire a formare un buon ripieno pe' suddetti pasticci: all'uccellame si deve però tagliare le zampe, la testa ed il collo. Qualunque poi sia la carne di cui si voglia empiere il pasticcio, si dovrà prima darle una mezza cottura in un soffritto di cipolla con prosciutto, disossarla e tagliarla a pezzi. Se ne riempie poscia il pasticcio, unendovi anche qualche intingolo e maccheroni cotti nell'intingolo stesso, avvertendo di aver prima ricoperto la superficie interna del pasticcio con sottilissime fette di prosciutto assai grasso, delle quali se ne ricoprirà ancora il ripieno, prima di mettervi il coperchio di pasta.

Se il pasticcio è destinato ad esser servito caldo, si potrà operare nel seguente modo: si prende la pasta preparata e le si da la forma che più aggrada, incidendovi sopra un circolo od un ovale colla punta d'un coltello; si fa cuocere; quando è

cotta si toglie dal fuoco; s'insinua la punta del coltello stesso nell'incisione praticata precedentemente nella pasta, e dandogli leva se ne distacca il pezzo di crosta, che dovrà servire di coperchio al pasticcio; indi si vuota internamente, togliendo la pasta poco cotta; in luogo di questa si mette il ripieno prescelto, aggiungendo una salsa od intingolo a piacere ; si copre e si serve in tavola.

343. Vol-au-vent. — Cosi chiamano i francesi il seguente pasticcio: piglia dèlia pasta sfoglia (nuin. 340) della grossezza di due dita; tagliala in forma tonda od ovale, se condo il piatto in cui vorrai servire il pasticcio; fa cuocere in forno, e quando sarà cotta vedrai la tua pasta assai ri gonfiata in altezza; allora praticavi sopra un'incisione, come abbiamo detto al num. 342; alza il coperchio, vuota il pa sticcio internamente, e riempilo d'un umido di animelle, nervetti, cervello e rigaglie di pollo, insieme al loro intingolo.

Questo pasticcio si serve caldo.

344. Pasticcini. — Prendi alquanta pasta sfoglia (num 340), e riducila col matterello all'altezza di mezzo dito ; tagliane tanti pezzi con una forma a piacere : poni su ciascuno di essi una quantità di battuto di carne cotto e assai saporito della grossezza d'una noce; copri con altrettanti pezzi uguali di pasta; bagna il disopra con uovo sbattuto, affinchè cotti prendano un colore dorato; falli cuocere in forno, e servi questi pasticcini caldi o freddi come più ti piace.

345. Composto per bianchire il disopra delle paste dolci. — Piglia dello zucchero bianchissimo in polvere, il sugo di mezzo limone ed una chiara d'uovo; sbatti bene il tutto per qualche tempo; copri la superficie superiore delle paste con questo composto, e fallo asciugare ad un leggiero calore, od avvicinandovi a certa distanza una paletta infuocata.

Si può fiorire questo composto, prima che sia secco, con piccoli confetti di diversi colori.

Per fare il composto di cioccolata, ne abbisognano 4 once spolverizzata e sciolta con due cucchiaj d' acqua; si unisce

poi ad una libbra di zucchero bianco in polvere, e si fa cuocere il tutto a gran cottura di giulebbe. Si leva dal fuoco, vi si aggiunge un poco d'agro di limone, si mescola bene, e si osserva se gela, versandone un po' sopra una carta prima di servirsene.

Si fa il composto anche con fragole: se ne passano per istaccio 4 once; si unisce al sugo una libbra di zucchero in polvere ed una chiara d'uovo; si sbatte ben bene il tutto e si adopera come gli altri.

346. Focaccia di mandorle. — Metti sopra una tavola una libbra di farina, quattro uova, un pezzo di burro quanto una noce, un pizzico di sale, tre once di zucchero, mezza libbra di mandorle dolci ben pestate: impasta il lutto insieme, e formane una focaccia; falla cuocere al forno e poi imbianchiscila col composto descritto più sopra (num. 345).

347. Focaccia di Savoja. — Pesa quante uova ti pare; prendi lo stesso peso di zucchero fino, e la metà di farina; rompi le uova e metti a parte le chiare; unisci allo zucchero, dopo averlo ben pestato e stacciato, alcuni fiori d'arancio canditi e ridotti in polvere, ovvero un poco di scorza di cedro raschiata; sbatti i tuorli per mezz'ora insieme allo zucchero, servendoti d'un mazzetto di fuscelli; aggiungi le chiare, anch'esse bene sbattute: mescola e uniscivi da ultimo la farina a poco a poco; metti la pasta in una casserola unta con burro, e fa cuocere al forno a moderato calore.

348. Focaccia alla crema. — Forma una pasta piuttosto dura con una libbra di farina, un pugillo di sale, e fior di latte in quantità sufficiente; lascia poi riposare la tua pasta per una mezz'ora; incorporavi mezza libbra di burro, stendendola per cinque volte col matterello, come si opera per la pasta sfoglia (num. 340); formane una o più focacce; dorale con tuorlo d'uovo sbattuto, e fa cuocere su di una teglia al forno.

349. Savojardi. — Adopera la pasta della focaccia di Savoja (num. 347), versandone sopra una carta, col mezzo di un imbuto, alcune strisce della larghezza d'un buon dito e separate le une dalle altre; spolverizzale con zuccherò fino, e fa

cuocere al forno sopra una teglia. Cotti che siano i savojardi, staccali dalla carta colla punta d'un coltello, e servili in tavola.

350. Marzapane. — Pesta ben bene mezza libbra di mandorle dolci (mondate con acqua calda e bene asciugate), spruzzandole con un po' d' acqua di fiori d'arancio e con una chiara d'uovo; fa cuocere mezza libbra di zucchero a gran piuma; nel rimuoverlo dal fuoco vi getterai dentro le mandorle pestate, dimenandole con diligenza sopra lento fuoco, infino a, tanto che la pasta non aderisca più' alle dita appoggiando un dito contro l'altro. Distendila sopra fogli di carta con zucchero in polvere così sopra come sotto; dividila in pezzetti della forma che più ti aggrada, e metti questi a cuocere in forno a moderato calore su teglia.

351. Torte. — Si fa ogni sorta di torta tanto con pasta sfoglia quanto con pasta frolla, stendendola col matterello all'altezza di quasi mezzo dito, e dandole la forma e grandezza del piatto in cui si vorrà servire la torta. Sulla pasta così preparata si distende una densa crema (num.315), ovvero una' conserva di qualunque frutto, lasciando all'intorno un margine di due dita; si forma sul ripieno stesso una specie di grata con alcune striscie della medesima pasta, di cui si fermano le estremità sul margine suddetto con un orlo di pasta, che si attacca bagnandolo con uovo sbattuto; finalmente si indora la superficie della pasta con un tuorlo d'uovo, e si fa cuocere al forno sopra una teglia, spolverizzando poi la torta con zucchero quando sia quasi cotta.

Invece di formare sulla torta una specie di grata con strisce di pasta, come abbiamo detto sopra, si può chiudere il ripieno fra due sfoglie della stessa pasta, unendone il lembo con uovo sbattuto.

352. Bocca di dama. — Piglia una libbra di man dorle dolci; mondale, asciugale e pestale insieme ad una chiara d'uovo. Sbatti diciotto tuorli d'uova per un'ora uni tamente ad una libbra di zucchero bianchissimo in polvere ed un poco di sale ; uniscivi otto chiare d'uova sbattute

prima a parte, ed aggiungivi le mandorle pestate ed un poco di scorza di cedro grattata; mescola bene il tutto, versa la pasta in una casserola unta con burro, e cuocila al forno a moderalo calóre. Dopo cotta, potrai coprire la bocca di dama col composto num. 345.

353. Pane di Spagna. — Si fa nella stessa guisa della bocca di dama, ma con soli 12 tuorli d'uova, 6 once di zucchero e un po' di sale; si sbatte per tre ore; vi si unisce una libbra di mandorle pestate, scorza di arancia grattata, 2 once di farina; si sbatte per altra mezz'ora, e vi si unisce 12 chiare bene sbattute.

354. Pasta reale. —Si fa la pasta come per la focaccia di Savoja (num. 347), e si cuoce in cassette di carta della grandezza che si desidera, collocandole sopra una teglia. Se si cuoce in una grande cassetta, per modo che riesca un pane assai grosso ed alto, allora si serve la pasta reale tagliata a fette.

355. Amaretti. — Scotta, sbuccia diligentemente e pesta ben bene mezza libbra di mandorle dolci e due once di mandorle amare, unitamente alla metà d' una chiara d'uovo; metti la pasta così ottenuta in una catinella con once 2 di farina di riso, ed oncie 10 di zucchero in polvere; mescola bene insieme il tutto, e aggiungi 4 chiare d'uova sbattute. Torna a mescolare ogni cosa; poi metti la pasta a piccole porzioni sopra alcuni fogli di carta, e fa cuocere gli amaretti in forno non troppo caldo, dopo averli più volte aspersi con zucchero ridotto in finissima polvere.

356. Spumanti. — Sbatti 12 chiare d'uova insieme a 6 once di zucchero, fino a ridurli come neve, aggiungendovi alcuni fiori d'arancio canditi e ridotti in polvere, ed in mancanza di questi, scorza di limone grattata. Versa il composto sopra un foglio di carta, formandone tanti mucchietti della grossezza della metà d'un uovo; ed avvertendo che non si tocchino fra loro, e fa cuocere i tuoi spumanti a forno assai temperato.

357. Spumanti ripieni. — Fa gli spumanti nel modo

sopra indicato (num. 356); quando sono cotti sfondali dalla parte di sotto, tenendoli in luogo caldo, perché non si am molliscano, ed al momento di servirli uniscili a due a due dalla parte in cui gli hai sfondati, avendo però prima riem piuto il vuoto o di qualche latticinio. o di una conserva di frutta,

358. Modo di colorire gli spumanti. — Si può dare agli spumanti un colore a piacere, servendosi delle seguenti ricette:

Pel *giallo* si adopera un' infusione di zafferano nell'acqua.

Pel *violetto* si fa uso di carminio sciolto in pochissima quantità entro una cucchiajata d'acqua, aggiungendovi qualche goccia di carbonato di potassa.

Pel color rosa si disfa un poco di carminio in acqua in cui siasi sciolto un po' di gomma arabica.

Per l'*azzurro* si prende l'indaco ben macinato, ed una minima quantità d'acido solforico: si tiene in luogo caldo; quando ha avuto luogo la dissoluzione si aggiunge mezzo bicchiere d' acqua; s'inzuppa in questo liquore della lana ben lavata e pulita, agitandovela per un quarto d'ora ; si ritira e si sciacqua in acqua fresca; poi si fa bollire in poca quantità d'acqua per circa un quarto d' ora; e l'azzurro, abbandonando la lana, colorirà l'acqua: si ritira allora la lana, si strizza fortemente, e coll'acqua che ne sorte si da il colore azzurro agli spumanti, senza renderli punto nocivi.

Pel *verde* si piglia un po' della suddetta acqua azzurra, e vi si aggiunge dell'acqua gialla, ottenuta collo zafferano, come abbiamo detto più sopra.

Tali preparazioni possono servire per colorire altresì rosolii, creme, gelatine, ecc.

359. Croccante. — Piglia una libbra di mandorle dolci, sbucciale con acqua calda, asciugale, tagliale a pezzetti e mettile in una casserola con 10 once di zucchero e tanto butirro quanto ne sta in mezzo guscio d'uovo. Fa cuocere il tutto a fuoco gagliardo, lasciandogli prendere un color bruno dorato; indi ritiralo dal fuoco, e versato in una forma, comprimendo questa specie d'impasto con

tro le pareti della forma stessa, mediante la scorza d'un limone. Quando siasi freddato, togli il croccante dalla forma e servilo in piatto adattato. Nel caso che non si stacchi, si deve scaldare la forma; però sarà bene l'aver unto la forma stessa con un poco di burro, prima di versarvi la pasta, del croccante.

360. Altro croccante. — Pesta 4 once di mandorle mondate con due chiare d'uova, le quali aggiungerai a poco per volta: quando si sarà formata la pasta, uniscivi 2 once di fecola di patate, 6 once di zucchero fine, un poco di scorza di limone grattata, ed un cucchiajo d'acqua di fiori d'arancio; forma del tutto una densa pasta, stendila e tagliala a pezzi nel modo che più ti aggrada; falli cuo cere su fogli di carta imburrati, disposti sopra una teglia, a forno non troppo caldo, e quando siano cotti potrai ser virtene per costruire piccole piramidi o tempietti, sovrap ponendo ed attaccando insieme i varii pezzi di croccante con zucchero cotto quasi a caramella.

361. Biscottini comuni. — Rompi e Sbatti bene insieme 8 uova, alle quali aggiungerai una libbra di zucchero in polvere, altrettanta farina, poco più poco meno, ed alcuni flori d'arancio; stempera ogni cosa finche la pasta sia ben bianca, e non rimanga più nessun grumetto. Versa questa pasta in forme quadrate di carta, e mettile in forno, avvertendo di lasciarlo aperto. Un quarto d'ora dopo ne le ritirerai, e le spolverizzerai con zucchero fine; il che avrai pur fatto prima di metterle in forno.

362. Biscottini diversi. — Prendi alquanta pasta frolla; formane alcuni bastoncelli della lunghezza della teglia nella quale vorrai cuocerli, e della grossezza di un grosso pollice; dorali con uovo sbattuto; falli cuocere al forno; indi tagliali a fette oblique, che farai biscottare al forno sopra teglia adattata.

Se li vorrai con sapore d'anaci, porrai mezz'oncia di questi per ogni libbra di pasta.

Se li bramerai piccanti, aggiungi ad ogni libbra di pasta un pugillo di pepe.

Se col gusto di cannella, mettivi di questa in luogo del pepe.

Si possono fare i biscottini anche con mandorle o pistacchi, unendone mezza libbra, sia delle prime che dei secondi, per ogni libbra di pasta, avvertendo di sbucciarli con acqua calda. Le mandorle o i pistacchi si uniscono alla pasta intieri, o pestati con un po' di chiara d'uovo, od anche tritati col coltello, secondo più aggrada.

Se li vuoi con cioccolata, basterà che tu ne unisca un panetto grattato per ogni due libbre di pasta.

Colla pasta preparata nei diversi modi sopra indicati, potrai formare, in luogo di biscottini, delle piccole paste, dando loro quella forma che più ti piace, come a dire tonda, ovale, quadrata, a bastone, a S, ecc., dell' altezza di un mezzo dito, o poco meno. Dopo colte potrai anche bianchirle col composto (num. 345).

363. Pastine di mandorle. — Unisci a poco a poco 5 chiare d'uova a due libbre di mandorle sbucciate, intanto che tu pesterai queste; quando avrai formato una pasta, aggiungivi una libbra e mezzo di zucchero in polvere e un poco di scorza di cedro o d'arancia grattata, impastando bene insieme il tutto; spiana questa pasta col matterello, e tagliala a pezzi di quella forma che più ti aggrada; spolverizza un foglio di carta con zucchero e farina mescolati, e disponivi sopra le tue pastine, che farai cuocere in forno, mettendole sopra una teglia adattata insieme colla carta. Avverti che il forno non sia troppo caldo; e quando le pastine siano cotte, bianchiscile col composto num. 345, facendole poi prosciugare a moderato calore.

364. Pastine di diverse qualità. — Con ogni specie di pasta dolce, o marzapane, o pan di Spagna, pasta reale, bocca di dama, pasta frolla, ecc., si può fare un'infinita quantità di pastine, secondo il genio detta; come pure, dopo cotte, si possono bianchire superficialmente col composto num. 345, o tuffare nel giulebbe ridotto a cottura quasi di caramella, ovvero nella chiara d' uovo sbattuta ed unita ad un po' d'ac-

qua di fior d'arancio, e poi farle un poco asciugare ed avvolgerle bene in zucchero fino stacciato; od anche si possono fiorire con confettini colorati; e finalmente si può dar loro la forma che più aggrada, e riempirle con qualunque conserva di frutta o crema.

365. Biscotti di mandorle. — Piglia 4 once di mandorle dolci, e 2 once di amare; sbucciale con acqua calda, pestale ed aggiungivi un po'di chiara d'uovo, affinchè non formino l'olio. Quando ne avrai formato una pasta, sbatti a parte 12 tuorli d'uova con una libbra di zucchero sopraffino; uniscivi 8 chiare, anch'esse ben sbattute, ed un'oncia di farina, ed incorpora il tutto insieme. Metti questa pasta in cassettine di carta, spolverizza con zucchero e farina, e fa cuocere ad un forno poco caldo.

In luogo di mandorle si possono adoperare pistacchi, ovvero le une e gli altri.

366. Biscotti di cioccolata. — Prendi 6 uova, 3 once di farina, un' oncia e mezzo di cioccolata in polvere e 10 once di zucchero; sbatti i tuorli con la cioccolata e lo zucchero, finché non siano ben mescolati; aggiungi pòscia le chiare sbattute fino a renderle spumanti e come neve; mescola bene il tutto, e fa incorporare la farina o fecola di palate; metti questa pasta in forme di latte, o in cassettine di carta, e lascia cuocere al forno a moderato calore.

367. Pinocchiate. — Sbatti 6 chiare d'uova, ed uniscivi 4 once di zucchero bianco in polvere, 2 once di pinocchi mondati, alcuni fiori d'arancio canditi e pestati, un poco'di fecola di patate o di farina, mischiando bene il tutto e formandone una densa poltiglia: ponila sopra ostie bianche a giuste porzioni, e cuoci al forno a moderato colore.

368. Torrone. — Prepara una caldaja sopra un fornello, in mezzo della quale penda una lunga e grossa mestola, di cui avrai legata l'estremità superiore ad un anello di ferro fissato al muro. Metti dentro alla caldaja 10 libbre di miele, e chiariscilo per tre volte a fuoco lento con chiare d'uova sbattute insieme ad un poco d'acqua. Seguita a far cuocere il

miele, agitandolo sempre in tondo colla mestola, finché non sia venuto a coltura tale, che mettendone un poco sopra un dito ed immergendolo nell'acqua fresca si rompa con facilità: allora aggiungi 10 libbre di mandorle mondate e bene asciugate, e, se ti piace, anche alcuni pistacchi; seguita a dimenare finché non sia il tutto bene unito; aromatizza a piacere, e poni questa pasta sopra ostie all'altezza di due dita, coprendola poi con altre ostie; quando sia quasi raffreddata, tagliala col coltello ben tagliente in pezzi lunghi e quadrati, e tienli in luogo asciutto, e riguardati dall'aria se il tempo è umido.

Nel fare il torrone abbi la cautela di cuocerlo a fuoco lentissimo e di non cessare mai di agitarlo con la mestola: anzi, abbisognando di 6 o 7 ore di cottura, saranno necessarie più di due braccia per poterlo agitare senza interruzione, ed in particolare sulla fine, quando la pasta prende una forte consistenza. .

369. Pan-forte all'uso di Toscana. — Fa bollire in una caldaja 6 libbre di buon miele; aggiungivi una libbra di mandorle mondate ed altrettanto di nocciuole pure mondate ed abbrustolite; mezza libbra di cedro candito e trinciato, poco pepe, cannella in polvere, ed una libbra di cioccolata grattata; mescola bene il tutto ed a poco per volta mettivi tanto semolino quanto basta per ridurre l'impasto ad una densità consistente. Ritira la caldaja dal fuoco, forma con detta pasta tanti pani tondi e schiacciati dell'altezza di un dito o poco più, stendendoli sopra ostia bianca; prosciugali al forno poco caldo, e finalmente bianchiscili sopra col composto num. 345.

Se vuoi pan-forti più buoni e più delicati, vi metterai pochissimo semolino o quasi punto, sostituendovi mandorle tritate e prosciugate al forno, e zucchero. Siccome però non resterebbero densi a sufficienza, così verserai la pasta in tante scatole o cassette di carta tonde, dell'altezza che vorrai dare a' tuoi pan-forti, non omettendo però di porre un' ostia sotto a ciascuno. Questi ultimi pan-forti non occorre metterli

a prosciugare in forno, e si spolverizzano con cannella fina in polvere.

370. cialdoni. — Stempera della farina ed altrettanto zucchero con buon latte, od acqua e un poco di burro liquefatto, riducendo l'impasto alla densità d' una polenta. Aggiungivi un po'd'acqua di fior d'arancio e qualche uovo. Fa scaldare sopra fuoco gagliardo le forme di ferro fatte appositamente per quest'uso; gettavi frammezzo una cuc-chiajata del tuo composto; chiudi subito la forma, e rimettila al fuoco per un momento, rivoltandola perché la pasta prenda egual colore da ambe le parti. Stacca dalla forma il cialdone cotto, e accartoccialo intanto che è caldo, serbandolo poi in luogo asciutto.

La stessa operazione si rinnuova finché rimane della pasta, servendosi, per far più presto, di parecchie forme.

371. Pastiglie di cioccolata. — Sciogli un' oncia di dragante con un pochetto d'acqua; cola per pannolino, e versa la colatura in un mortajo con due pani di cioccolata ; tritura e stempera; passa per istaccio, indi aggiungi la chiara d1 un uovo, e a poco a poco una libbra di zucchero fino, fin che il tutto siasi convertito in una pasta maneggevole. Leva la pasta dal mortajo e formane tante pastiglie della grandezza e disegno che ti piace.

372. Pastiglie di rose. — Triturato che abbi tre libbre di zucchero bianchissimo, passalo per istaccio rado di crine, e separa poi con staccio di seta la polvere più fina da quella grossa granellosa. Sciogli questa polvere fina a fuoco lento con 6 once d'acqua di rose, in un padellino col manico e col becco per versare. Al primo bollore dello zucchero, mischiavi la polvere granellosa suddetta, agita prontamente, e versa a goccia a goccia sopra lastra di marmo o di metallo ben, levigata. Queste goccie si rappigleranno in forma di emisferi.

Qualora l'acqua di rose non bastasse a dare sufficiente fragranza, aggiungi allo zucchero liquefatto un po' d'olio di legno di Rodi. Potrai dare a queste pastiglie il color della rosa, infondendo della cocciniglia nell'acqua di rose con un poco

di allume.

Allo stesso modo si fanno le pastiglie di cedro, di fiori d'arancio, d'anice, di bergamotta, di cannella, ecc. Si co loriscono o in giallo colla curcuma, o in azzurro coli'azzurro di Prussia, o in verde con la mescolanza di questi due colori.

373. Pastiglie rinfrescanti per la sete. — Prendi acido ossalico puro (sal d'acetosa), denari 6; zucchero bianco in polvere, libbre 1 *e* 1/2; olio volatile di cedro, da 20 a 30 gocce; mucilaggine di dragante, quanto basta. Procedi come per le pastiglie di rose (num. 372). Invece dell'acido ossalico, si può adoperare l'acido citrico, o l'a cido di tartaro.

374. Pastiglie di menta piperina. — Cuoci a consistenza di molle poltiglia, in un padellino con manico e becco, once 2 di zucchero bianco, ed altrettante d' acqua di menta stillata. Indi mescola ad altre 3 once di zucchero bianco in polvere grossa, 2 denari d'olio volatile di menta pipcrina; incorpora rapidamente questo miscuglio al primo; e mediante un piccol fuscello fallo cadere a gocce dal becco del padellino sopra un marmo levigato. Le gocce si rappiglieranno in emisferi; lasciale seccare sopra uno staccio per qualche ora, e serbale in vaso opportuno.

375. Pastiglie d'altea. —Monda delle radiche d'al tea, e polverizzale; poi fa una pasta composta d'once 1 e ½ di quésta polvere e d'oncc 4 e ½ di zucchero raschiato, con sufficiente quantità di mucilaggine di dragante. Distendi questa pasta col matterello sopra un marmo cosperso di zucchero; tagliala in forma di piccole tavolette, e fallo prosciugare.

Queste pastiglie sono pettorali e raddolcitive. Si può aromatizzarle secondo il proprio gusto.

PARTE TERZA

ARTE DEL CONFETTIERE E LIQUORISTA

CAPITOLO PRIMO

DELLE FRUTTA

376. Osservazioni sulle frutta. — Le frutta si possono conservare intiere e nel loro stato naturale, oppure facendole disseccare o cuocere, ma senza aggiungervi sostanze estranee; inoltre si conservano ancora col mezzo dell' acquavite; ma queste sono propriamente le preparazioni domestiche.

Più di sovente però le frutta vengono conservate per la loro unione collo zucchero, o per mezzo della cozione; forman-dosene anche delle conserve e marmellate: tali sono le appartenenze del confettiere.

Noi parleremo pertanto successivamente di questi varii modi di preparare e confezionare le frutta.

§ I. — *Preparazioni semplici delle frutta.*

377. **Succhi di frutta.** — II succo spremuto dal ribes, dal lampone, dalle ciriege e simili, può conservarsi facendolo bollire per un buon quarto d'ora al bagnomaria, dopo averlo posto in bottiglie e chiusovelo ermeticamente. Questi succhi, aggiungendovi dello zucchero quando si vogliono adoperare, tengono luogo di sciroppi, e non apportano come questi una spesa

piuttosto considerevole.

378. Polpa di frutta. — Se vuoi conservare collo stesso metodo la polpa delle frutta, come fragole, lamponi, albicocche, susine, ecc., bisogna che tu la raccolga dopo averla passata a forza per istaccio, e che la mescoli diligentemente con 2 once di zucchero in polvere per ogni libbra di polpa di frutta; indi la chiuderai in bottiglie che porrai a bagnomaria, come abbiam detto al numero precedente.

379. Gelatina di mele senza zucchero. — Le mele destinate a fare questa gelatina debbon essere perfettamente mature; per conseguenza le si preparano in marzo od in aprile. Le mele che avessero sofferto nell' inverno non sono atte a quest'uso. Anzi tutto si pestano e se ne spreme il succo allo strettojo; poi si versa sulla feccia un po' d'acqua e si da un'ul-tima pressione. Il succo ne escirà torbido, ma ben presto si chiarificherà, e solo in questo stato lo si dovrà conservare. Si porrà questo succo in un recipiente adattato ad un fuoco gagliardo, e si lascerà svaporare fino a che sia ridotto alla metà, onde farne un sciroppo, ovvero ad un quarto, onde farne la gelatina: indi vi si getterà della scorza di limone a pezzetti per aromatizzarlo.

Questa gelatina ha la consistenza di quella fatta con zucchero, ma è meno limpida.

380. Melata. — si fa d'ordinario sul finir di novembre. Vi si adoperano ogni sorta di mele, anche le meno belle e quelle punte dal tarlo. Dopo mondate, tagliate in quarti ed estrattine i semi, si pongono in una caldaja con pochissima acqua; si coprono e si espongono al fuoco per ammollirle; quando incominciano a disfarsi si versano in appositi vasi di terra, e si pongono a raffreddare in luogo fresco. La dimane si ripongono al fuoco e si ritirano come 11 giorno prima. Si ripongono le mele al fuoco per la terza volta, e si fanno cuocere a consistenza di marmellata. Indi si esaminerà se dopo essersi raffreddata la mela cede ancora la sua acqua, e se ciò si verifica si riporrà al fuoco la caldaja. Finalmente si versa il contenuto in vasi, che si metteranno due o tre volte al forno all'istante in cui ne venne ritirato il pane. Quest'operazione ha per iscopo di ricuocere la melata e darle una leggiera crosta, principio di sua conserva-

zione.

Si ottiene così una marmellata eccellente e molto economica, poiché non contiene zucchero.

381. Gelatine di prugne cotte al forno.— Piglia belle prugne ben mature; togli loro il nocciolo, e falle cuocere al forno disposte su gratelle di fil di ferro, avendo però cura di ripetere tale operazione tre, quattro ed anche più volte; imperocché per tal modo le prugne guadagneranno in materia zuccherosa, e la gelatina riescirà migliore: avverti però che il forno non sia troppo caldo; anzi 40 o 50 gradi di calore saranno sufficienti. Fa poscia cuocere le prugne come per le marmellate. aggiungendo le mandorle d'un quarto circa dei noccioli all'istante di ritirare la caldaja dal fuoco, e aromatizza secondo il tuo gusto. Fatta così la tua gelatina, ponila in vasi: alcuni giorni dopo la troverai rammollita; allora riponi i vasi al forno, dopo che ne è stato tolto il pane, e cosi il calore, evaporando l'acqua, produrrà alla superficie una crosta leggiera, che varrà a conservare la tua gelatina. Nondimeno la ricoprirai come si pratica per le confetture.

382. Confetture di campagna. — Prendi del vino nuovo chiamato mosto, il più dolce che sia possibile, d'uva bianca o nera non importa; ponilo in una caldaja, e fallo bollire su fuoco bene alimentato, finché sia ridotto a due terze parti, onde abbia una giusta consistenza e possa confettare il frutto per conservarlo.

Prendi le frutta che vuoi confettare, siano pere, mele o cotogne; falle cuocere in poc'acqua finché si siano rammollite; indi mondale e ponile nel tuo sciroppo di vino mosto, lasciando bollire il tutto, e schiumando diligentemente fino a che la cottura sia finita; locchè conoscerai quando, ponendo un po' di sciroppo sopra un piatto, non lo vedrai colare. Allora ritira le frutta dal fuoco e riponile in vasi.

383. Osservazioni sulla sapa o mosto cotto. — II nome di sapa conviensi assai ad una specie di marmellata molto gustosa, che si prepara, in tutti i paesi ricchi di viti, col sugo, la polpa e la pelle delle uve non fermentate, le più mature, le più zucchero-

se e le più profumale. Vi si aggiun- gono sovente parecchie frutta, radici e aromi, ma non mai, almeno in alcune località, miele o zucchero. Queste due sostanze, che, come è noto, servono di condimento alle altre confetture, sono sostituite in alcuni luoghi dalla sostanza mucoso-zuccherina delle uve medesime, che nei paesi caldi e nelle annate asciutte, sono abbondantemente provvedute di questo principio.

Si vuole che la preparazione della sapa sìa altrettanto antica che l'arte di fare il vino: essa trovasi descritta nelle prime farmacopee sotto differenti nomi. Era la confettura dei nostri primi padri, e forma ancora il gusto dei moderni. Nei luoghi sprovveduti di vigne, gli abitanti ne fanno con altre frutta, adoperando come mezzo, invece del mosto d'uva, il succo delle mele o delle pere di fresco spremuto, vale a dire il sidro dolce.

La consistenza della sapa può variare da quella d'una marmellata fino a quella d'un sciroppo. In quest' ultimo caso è facile sciogliere la nell'acqua, per farne bevande dolci.

Senza enumerare qui tutti i vantaggi che possonsi ottenere dalla sapa, o mosto cotto, ci limiteremo a dire che gli elementi di cui essa o composta, sono elaborati, combinati, misti in modo da presentare i caratteri d'una squisita confettura, e da porre durante un certo tempo al sicuro dalla fermentazione la gelatina e la polpa delle frutta.

384. Scelta delle frutta per la sapa. — Se le differenti specie d'uva non convengono per farne vino, tutte però sono egualmente buone per la preparazione della sapa. Parecchie fra loro sono còsi abbondantemente provvedute del principio mucuso-zuccherino, che fa mestieri necessariamente di aggiungere loro delle frutta polpose, aspre, acerbe, mature o no, ed aromi in copia, per togliere la troppo sapidità; mentre altre invece esigono, secondo il clima e la stagione, l'aggiunta d'un poco di miele, di melassa o di zucchero non raffinato, onde moderare l'eccessivo acido.

L'alterazione che prova la sapa, a misura che invecchia, si è di candirsi o di liquefarsi. Nel primo caso si scioglie al tempo

della vendemmia con nuovo mosto; nel secondo invece si espone alquanto al fuoco. Cosi si può ancora ripristinare la sapa, e metterla in grado di passare l'inverno.

Nelle contrade meridionali, dove d'ordinario si fa maggior quantità di sapa che altrove, le uve riconosciute più atte a questa operazione sono: il moscato bianco, quello rosso e la lugliatica.

Per cogliere l'uva destinata alla preparazione della sapa, bisogna aspettare la perfetta maturazione, e non coglierla, per quanto è possibile, se non in un tempo asciutto, e mentre il sole è ardente, avendo somma cura di sgranellarla e di mondarla, atteso che un acino guasto ed il più piccolo racimolo basterebbero ad alterare lo squisito sapore della sapa.

Allorché, dopo la vendemmia, succedono ancora giornate asciutte e bei soli, né v'ha di che temere per parte degli uccelli e degli insetti, sarebbe utile cosa l' approfittarne per lasciar appassire l'uva allo scoperto; nel caso contrario bisogna portarla in casa e distenderla sulla paglia. Con questo mezzo si perviene a diminuire la spesa della evaporazione, ed a tenere meno a lungo esposta all'azione del fuoco la sapa, la quale allora produce più abbondante fruttò, meno colorato e d'un sapore più dolce.

La sapa non consiste già sempre nel succo d'uva reso più o meno consistente colla evaporazione: vi si fanno entrare spesso altre frutta, fra le quali le migliori sono le pere, le cotogne, le mele e da ultimo le prugne: bisogna però che queste frutta siano aspre e imperfettamente mature, per toglier loro il troppo dolcigno.

Le pere, le mele e le prugne non formano sempre la base della sapa; vi si fanno entrare fette di popone, radici zuccherose, come carote, barbabietole, ecc. Ma alla perfezione del mosto cotto non concorrono solamente la qualità delle frutta, la loro proporzione, e Io stato di maturazione in cui si trovano: il metodo che si usa per operare la loro combinazione e la loro cottura, non ha meno influenza sulla sua qualità e sul suo pregio.

È dunque necessario che questa preparazione, per quanto

semplice, sia fatta metodicamente.

385. Maniera di preparare la sapa. — Prendi quella quantità di uva che credi a proposito, sgranellala e ponila in una caldaja a fuoco moderato. Se non ne esce abbastanza succo, schiaccia alquanto gli acini intieri, ed accresci il fuoco, avendo cura di rimestare contìnuamente per favorire l'evaporazione dell'umidità. Quando la pelli cola dell'uva è abbastanza cotta per potersene distaccare, ritira dal fuoco il liquore denso e ridotto per metà, ponilo a poco a poco in uno staccio di crine abbastanza fitto. .e passavelo attraverso, premendo alquanto colla mano.

Riponi la marmellata così ottenuta in un apposito vaso sur un fuoco moderato, e procedi nuovamente all'evaporazione , rimestando senza interruzione, soprattutto quando s'avvicina il termine della cottura, imperocché allora arde facilmente.

La sapa è, al suo vero punto di coltura quando il colore, di vinoso che era, è divenuto d'un bruno alquanto carico; e quando lasciandone cadere sur un piatto di majolica una piccola quantità, non si spiana di troppo, e non si forma all'intorno una specie d'aureola umida. Da 100 libbre d'uva si ottengono 24 o 30 libbre di sapa.

386. Altri metodi di fare la sapa. — Prendi pere, di qualunque'qualità esse siano, ma tutte prima che ab biano raggiunto la loro perfetta maturazione. Mondale, togliendo loro i gambi, le bucce ed i torsi; tagliale a fette, ed aggiungile, in proporzionata quantità, al sciroppo ottenuto dalla prima preparazione del metodo sopraccennato (num. 385). Esponi il tutto ad un fuoco moderato, e con una spatola di legno rimesta nel modo più uniforme che sia possibile. La cottura si riconosce ai medesimi segni indicati precedente-mente. Si possono cuocere le frutta anche separatamente sotto le ceneri o al forno, e aggiungerle al sciroppo dopo essere state ridotte a marmellata. In questo modo l'incorporazione si farà assai più agevolmente.

Si può fare un'altra specie di sapa: preparasi questa con uve bianche moscate, ed altre uve di pergola di squisito sapore. Si

procede alla stessa guisa che per la sapa ordinaria, aggiungendovi mosto delle medesime uve, e facendo cuocere il tutto con precauzione al bagnomaria. Questa sapa è la migliore di tutte, ed è meno colorata e meno bruna di quella che si ottiene con uve nere.

Taluni preparano pure una sapa acerbetta. molto gradevole al gusto, con agresto, sgranellandolo e ponendolo a cuocere in ottimo mosto: se ne ottiene una specie di conserva comune, e con poco dispendio.

La sapa più perfetta, e perciò più gustosa, si prepara con uva scelta, diligentemente sgranellata, mondata, pigiata colle mani, e posta allo strettoio in un sacco di tela. Se ne espone una porzione al fuoco, e a misura che il liquore entra in ebullizione, vi si versa di quando in quando l'altra parte. L'evaporazione si deve spingere sino a che il liquido sia ridotto di Ire quarti, il che ottenuto, vi si aggiungono le pere e le mele. Questa sapa, così spoglia della materia estrattiva della pelle e dei semi, ha il vantaggio di conservarsi più a lungo che le altre, le quali, benché pervenute allo stesso grado di cottura, sono più soggette a deterioramento.

L'abitudine di preparare la sapa rende famigliare la conoscenza del grado di cottura a cui bisogna portarla per conservarla da un anno all' altro, ed anche due anni, secondo la natura dell' uva adoperata. Il mosto cotto, una volta pervenuto a questo grado, debb'essere versato in appositi vasi di majolica o di creta bene asciutti; e quando sono ben raffreddati, si ricoprono, dopo aver applicato alla loro superficie un pezzo di carta imbevuta d'alcool. Collocansi infine in luogo asciutto e fresco, al coperto dal sole e dalla luce.

387. Preparazione del sciroppo d'uva. — Scegli l'uva bianca più zuccherosa, ben matura, e un poco appassita sul ceppo o sulla paglia, espremine il succo. Potrai distruggere il principio fermentabile di questo succo o mosto con uno stoppino solforoso; indi lo esporrai al fuoco in una caldaja, e lo farai evaporare agitandolo con uno schiumatojo. Quando il succo è ridotto d'un quarto, ritiralo dal fuoco, dopo averlo schiumato, e ag-

giungivi, sempre agitando il liquore, bianco di Spagna o creta ridotta in polvere, fino a che non v'abbia più effervescenza. Queste sostanze si combi-nano cogli acidi dell'uva. Allora colloca la caldaja sul fuoco, dopo aver lasciato depositare un istante il contenuto, ed aggiungivi chiare d'uova sbattute. Passa il liquore per istaccio, e fa bollire di nuovo. Per conoscere se il sciroppo è cotto, se ne lascia cadere con un cucchiajo sopra un piatto; se la goccia cade senza spruzzare e senza dilatarsi, ovvero se, separandola in due, le parti non si ravvicinano che molto lentamente, allora si può giudicare ch'esso ha la richiesta consistenza. Si versa in vaso di terra non verniciato, e allorché è raffreddato intiera-mente si distribuisce in bottiglie, che si turano poi diligente-mente e si portano in cantina. Si dovrà avvertire che una volta posto mano ad una bottiglia non la si dovrà lasciare lungo tempo così scema. Non è possibile determinare in modo preciso la quantità di creta o bianco di Spagna necessaria all'operazione. Ve ne vuoi più o meno secondo il clima, ma in ogni caso l'eccedente non potrebbe nuocere, poiché resta confuso sul feltro cogli altri sali insolubili e colle schiume.

§ II — *Dello zucchero e del sciroppo.*

388. Chiarificazione dello zucchero. — Non deb-besi adoperare che ottimo zucchero raffinato, in pezzi duri e sonanti; imperocché questo si presta meglio alla chiarificazione, mentre lo zucchero non raffinato, per quanto bello sia, offre molte difficoltà nel chiarificarlo, e determina inoltre una perdita rilevante.

La chiarificazione dello zucchero si fa col mezzo d'un'acqua preparata con una mezza chiara d'uovo circa, sbattuta in mezzo bicchier d'acqua, per ogni libbra di zucchero.

Poni le chiare d'uova coi loro gusci infranti in una calderuola da confettiere, e aggiungivi acqua successivamente, sbattendo con un mazzetto di giunchi. Allorché tutta l'acqua si è combinata colla chiara d'uovo, e il miscuglio è ben coperto di schiuma, mettivi dentro lo zucchero rotto in pezzi, e poni la calde-

ruola sul fuoco, rimestando di tratto in tratto lo zucchero, affinchè non si attacchi al fondo della calderuola, e schiumando appena comincia l'ebullizione. Dopo alcuni bollori lo zucchero si solleverà tanto da esser lì per straboccare dal recipiente; allora aggiungivi un poco d'acqua fredda, e continua a schiumare. Osserva però di non toglier via la schiuma mentre lo zucchero bolle, ma aspetta che si gonfi, gittavi allora un po' d'acqua, e schiuma tosto. Quando sia ben netto e ben chiaro non sale più agli orli del recipiente e non produce che una piccola schiuma leggiera e bianchiccia. Allora ritira la caldaja dal fuoco, prendi un tovagliolo, distendilo sopra altro recipiente di terra, e passavi lo zucchero, il quale troverai perfettamente chiarificato.

389. Cottura dello zucchero. — Chiarito che sia lo zucchero, bisogna dargli il grado di coltura che si richiede dalla preparazione che si vuoi fare con esso. I confettieri ne distinguono varj gradi, i più comuni de' quali son quelli conosciuti sotto i seguenti nomi: *a giulebbe, a perla, a vento, a piuma, a conserva, a caramella.*

Si dice che lo zucchero è cotto *a giulebbe* allorché, presane una goccia fra le dita, e poi distaccandole, se ne forma un filo: se questo filo è piccolo e quasi da non potersi vedere, allora dicesi che lo zucchero è cotto *a piccolo giulebbe.*

Proseguendo la cottura, se il filo si allunga molto senza rompersi, si dice che lo zucchero è colto *a perla; se* non si allunga gran fatto si dice che è cotto *a piccola perla.* Questo grado di cottura si distingue anche da ciò, che i bollori formano come a dir tante perle, le quali pare che rotolino le une sopra le altre.

Spingendo ancora più oltre la bollitura e ritirando la schiumaruola dopo di averla scossa col batterla sull'orlo del recipiente, se, soffiando nei buchi, n'escono come tante bolle, si dice che lo zucchero è cotto *a vento.*

Se. continuando la cottura, invece delle perle si formano delle bolle, le quali appena innalzatesi, scoppino e mandino molto fumo, allora lo zucchero è vicino ad esser colto *a piuma.*

Così essendo, s'immerge la schiumaruola nella massa e si ritira, scolendola fortemente in aria; se lo zucchero s'innalza a guisa d'una leggiera piuma, ma un poco larga, si dice cotto *a piccola piuma.* Continuando poi la bollitura e scotendo come prima la schiumaruola, se lo zucchero si forma in filamenti volanti, si dice cotto *a gran piuma.*

Lo zucchero si dice colto *a conserva* allorché, immergendovi le dita bagnate d'acqua fresca, e poi stropicciandole, lo zucchero che v'è attaccato si rompe producendo uno scricchiolìo, e posto sotto ai denti vi si attacca fortemente.

La cottura *a caramella* è quando, posto lo zucchero sotto a' denti, si rompe senza che vi si attacchi. È però necessario farne spesso la prova, giacché, per poco che s'indugi a ritirarlo dal fuoco, corre pericolo d'abbruciare.

È d'uopo notare che lo zucchero, nella cottura *a conserva* ed *a caramella.,* sale nella calderuola, ricade e lascia la traccia sulle pareti. Onde impedire che il calore faccia prender fuoco a ciò che aderisce alle pareli della calderuola, e non guasti così il tutto, bisogna bagnare internamente le pareti stesse con un po'd'acqua fredda, ogni volta che lo zucchero sarà ricaduto al fondo.

Un'osservazione più generale, poiché applicasi a tutte le cotture dello zucchero, consiste a non mai lasciarvi la schiumaruola dopo la chiarificazione, né dopo che si sarà tolta la schiuma. Bisogna anche aver cura di non rimestare, perché lo zucchero diminuirebbe sensibilmente.

390. Chiarificazione del miele. —Se vuoi adoperare il miele invece dello zucchero, bisogna che tu abbia cura di chiarificarlo nel modo medesimo. Quando è bianco e puro, basta farlo sciogliere in un po' d'acqua ad un lento calore, e indi schiumarlo. Se la schiuma prosegue a formarsi, bisogna aggiungervi altr'acqua e chiarificarlo colla chiara d' uovo come lo zucchero. Tuttavia non devesi dimenticare in queste operazioni, che più si fa cuocere il miele, e più esso perde del suo zucchero, diventa nero, amaro ed agro.

Quando è schiumato, sarebbe pur bene, invece di chia-

rificarlo colla chiara d'uovo, gittarvi dentro carboni accesi, ritirarli in capo a cinque minuti, e passare il miele allo staccio.

391. Del sciroppi. — Quando si è fatto disciogliere lo zucchero in una certa quantità d'acqua, si è schiumato e chiarificato, e finalmente cotto fino a che il liquido abbia una consistenza tale che scoli lentamente, si è ottenuto il sciroppo più semplice, vale a dire il sciroppo di zucchero.

Invece di acqua pura, se si prende, per disciogliere lo zucche-ro, acqua saturata di certi principii, come succo di frutta e simili, si avrà il sciroppo della sostanza adoperata. Da ciò si vede che la preparazione dei sciroppi ha per iscopo di conservare l'odore, il sapore, e talvolta il colore delle sostanze che lo compongono.

Volendo adoperare un' infusione, una decozione o un succo bene chiarificato, basta sciogliervi zucchero bianchissimo al bagnomaria ed a lento calore, e il sciroppo sarà fatto senza cottura né chiarificazione. Il più sovente però si fa cuocere dopo avere sbattuto nel liquido freddo una o due chiare d'uova, e poscia si schiuma durante la cottura. I sciroppi debbono rimanere meno tempo che sia possibile sul fuoco, perché vi prendono colore.

Un sciroppo bene chiarificato, non solo è limpido e trasparente, ma l'acqua con cui venne fatto non debbe avere nulla di torbido. Il sciroppo di zucchero non raffinato porta spesso questo inconveniente; ma si candisce meno, in generale, che quello preparato con zucchero raffinato. I sciroppi troppo còtti sono quelli che vanno soggetti a candirsi più di frequente: vi si rimedia, per un certo tempo, facendoli scaldare, onde discioglicre di nuovo le porzioni cristallizzate. Senza questa precauzione, la parte del sciroppo rimasta liquida, non contenendo più abbastanza zucchero, fermenta e si deteriora. Sarà dunque sempre più utile non adoperare che ottimo zucchero, e farlo poco cuocere. Il sciroppo fermenta meno quando venne bene chiarificato, e le bottiglie non furono lasciate sceme: importa dunque conservarle esattamente piene, e soprattutto ben turate. Si può tutto al più arrestare per qualche tempo la

fermentazione aggiungendovi una cucchiajata o due d'acquavite forte per ogni bottiglia, e riturandole esattamente dopo averne fatto uscire le bolle d1 aria e la muffa che si forma alla superficie quando il sciroppo fermenta. Un mezzo che si adopera acciò questa muffa non si produca, consiste a tenere le bottiglie in un luogo asciutto.

I sciroppi si alterano così facilmente quando non sono abbastanza cotti, come quando lo sono di troppo. Bisogna dunque procurare di raggiungere il grado conveniente di cottura senza oltrepassarlo. Molti sono i segni che lo indicano; ma la consistenza è il più semplice. Versandolo dall'alto esso deve filare come un olio fino, cadere senza spruzzare, formarsi in goccie rotonde, le quali, collocate una presso all'altra in un piatto, non si ravvicinano che lentamente. Infine, soffiando sulla superficie, vi si deve formare una pellicola rugosa.

La regola da tenersi per la dose dello zucchero di cui si deve far uso in ciascun sciroppo, sarebbe di mettervene quanto può sciogliere il liquido che si adopera. I succhi acidi ne disciolgono circa 20 once per libbra; le decozioni e le infusioni alquanto di più: in generale però ve ne vuole un po' meno del doppio in peso dei liquidi che si adoperano.

392. Sciroppo di ribes. — Prendi tre libbre di ribes che non sia intieramente giunto a maturazione; una libbra di ciriege di bella qualità, ed altrettanto di lamponi. Togli i noccioli e tutto ciò che v' ha di verde in queste frutta; spremine il succo in un vaso di terra; passalo indi per istaccio, e lascialo in riposo per quattro giorni in una cantina, od in altro luogo fresco. In capo a questo tempo comincia ad operare. Il profumo del lampóne, essendo molto volatile, potrebbe accadere che il succo non ne resti che debolmente impregnato: in questo caso metti ad infondere, per lo spazio di 2 o 3 giorni in questo succo chiarificato, la metà circa del suo volume di lamponi ben mauri; versa il tutto sur uno staccio o sopra una tela distesa al disopra di un vaso qualunque, e

lascia feltrare da sè il liquore, senza spremere i lamponi. Ad ogni libbra di questo liquore aggiungi 20 once di zucchero triturato. Poni il tutto in un vaso collocato al bagnomaria ad un fuoco moderato. Quando lo zucchero sarà intieramente disciolto, lascia spegnere il fuoco e raffreddare il vaso, dopo di che versa il sciroppo in bottiglie per conservarlo.

Il soggiorno del succo in cantina ha per iscopo di chiarificarlo col mezzo della fermentazione che vi si stabilisce, e fargli deporre le parti mucilagginose, che restano indi sul feltro. Si ottiene questo scopo più prontamente aggiungendo un po' di crema o di latte, che l' acido del succo coagula, o chiara d'uovo, o infine sottoponendo il succo all'azione dell'acqua bollente, rinchiuso in un vaso ben turato.

Se il succo fu ben chiarificato, e lo zucchero raffinato, non si formerà schiuma alla superficie del sciroppo. Tuttavia, se si lasciasse vedere qualche bolla, bisognerebbe toglierla prima di ritirare il sciroppo dal fuoco.

Quanto abbiamo sin qui detto applicasi alla preparazione di qualunque sciroppo di frutta acide, dei quali parleremo assai più succintamente.

Le persone cui non piace il lampone, e che preferiscono il sciroppo di ribes semplice, potranno farlo nel modo medesimo; solo, come è naturale, omettendo i lamponi.

393. Sciroppo di ciriege. — Togli i gambi e i noc cioli ad ottime ciriege, ben mature e sane; ponile sul fuoco con un po' d'acqua, e dopo che avranno bollito alquanto, spremile un poco per estrarne tutto il succo. Allora poni il succo così ottenuto in una calderuola, e aggiungi per ogni libbra 20 o 22 once di zucchero triturato, ed un bicchier d'acqua, in cui avrai fatto infondere il giorno prima un po' di cannella. Fa cuocere il tuo sciroppo per una mezz'ora, ponendo mente a bene schiumarlo. Appena sarà cotto a gran piuma, ritiralo dal fuoco e lascialo raffreddare, per indi riporlo nelle bottiglie destinate all'uso.

394. Sciroppo di more. — Prendi 2 libbre di more alquanto prima della perfetta maturazione, affinchè il sciroppo riesca un

po' acidetto. Riduci poscia in polvere due libbre di zucchero, che porrai insìem colle frutta in una calderuola, ma senza schiacciarle; giacché il sciroppo ne riuscirebbe torbido. Poni la calderuola sopra un fuoco moderatissimo, e il calore farà tosto crcpare le more, le quali, con questo mezzo, renderanno tutto il loro succo perfettamente limpido. Appena lo zucchero si sarà disciolto, basteranno alcuni minuti d' ebullizione perché il sciroppo sia perfetto.

Bisognerà che tu lo passi per uno staccio di crine, senza pressione. Le more rimangono sullo staccio, e il sciroppo non ha bisogno d'essere chiarificato.

393. Sciroppo di berbere o crespine.— Questo sciroppo si può preparare come quello di ribes (num. 392), e si può pur anco preparare per decozione come segue. Fa bollire in una calderuola due boccali d' acqua, gittavi dentro una libbra di berbere ben mature e sgranellate, e dopo alcuni istanti d'ebullizione, lasciale infondere fino al giorno seguente. Allora fa chiarificare e cuocere alla perla due libbre di zucchero, riponi le berbere sul fuoco, e fattele alquanto bollire, passavi la decozione, che aggiungerai allo zucchero, e rimetti sul fuoco il tutto. Abbi cura di schiumare fino a che la cottura sia terminata, e versa il sciroppo in bottiglie. Questo sciroppo d'ordinario non fermenta.

396. Sciroppo d'agresto. — Prendi agresto molto verde; pigialo in un vaso di terra; passa prima il succo allo staccio e poscia al feltro, fino a che sia ben chiarificato. Poi fa cuocere e chiarificare 3 libbre di zucchero, versalo nella calderuola, e su di esso giltavi una libbra di succo d'agresto. Fa bollire alquanto, e cuoci alla perla. Final mente lascia raffreddare il tuo sciroppo e versalo in bot tiglie.

397. Sciroppo di cotogne. — Scegli cotogne belle, sane e ben mature; grattale fino al torsolo e spremine il succo attraverso'una tela. Ponilo a fermentare un giorno o due, e indi fallo feltrare come abbiam detto parlando del succo di ribes (num. 392). Fa cuocere a vento una libbra di zuc-

chero per ogni 7 o 8 once di succo chiarificato, e mescola insieme il tutto, facendo bollire alquanto ad un fuoco moderato. Ritira il sciroppo dal fuoco e ponilo in bottiglie allorché è quasi freddo.

398. Sciroppo di limoni. — Piglia 12 limoni freschi, togli la scorza a 2 o 3, tagliali indi tutti in due, e spremili fortemente per estrarne il succo, che verserai su questa scorza, lasciandovelo per un giorno. Passalo poi per un pezzo di tela, o se è troppo torbido, per un feltro di carta. In fine pesa il succo, e poni su di esso il doppio del suo peso di zucchero con un bicchier d'acqua. Chiarifica e schiuma finché sia cotto a conserva. Allora ritiralo dal fuoco; aggiungivi il succo rima-nente; mescola e riponi il tutto sul fuoco per farlo bollire pochi istanti. Se adoperi un vaso di rame non lasciarvi raffreddare il sciroppo.

399. Sciroppo d'aceto. — Prendi un vaso di vetro, ovvero di terra, ponivi quanti lamponi ben maturi e mondi vi posson capire, senza premere, e aggiungivi ottimo acelo onde coprirli intieramente. Dopo otto giorni d'infusione, versa tutto in una volta, i lamponi e l'aceto, sur uno staccio o un pezzo di tela, e comprimendo alquanto il frutto, spremine tutto il succo. Il tuo aceto, essendo perfettamente chiaro e bene impregnato dell'odore de' lamponi, pesalo, o per ogni libbra di questo liquore, prendi 10 o 11 once di ottimo zucchero, che triturerai grossamente e lo porrai in un vaso di majolica, versandovi sopra l'aceto lamponato. Tura bene il vaso, e collocalo a bagnomaria a fuoco moderatissimo. Appena lo zucchero sarà disciolto, lascia estinguere da sé il fuoco, e dopo che il sciroppo si sarà perfettamente raffreddato, lo verserai in bottiglie.

400. Sciroppo di mele. — Prendi due belle mele, che monderai e taglierai a fette sottilissime; ponile in un vaso di majolica con una libbra e mezzo di zucchero in polvere e cinque cucchiajate d'acqua. Tura il vaso e ponilo al bagno-maria per lo spazio di due ore, mantenendo l'acqua in ebullizione. Abbi cura di rimestare a quando a quando il tuo vaso, senza farlo uscire dall'acqua, perché sentendo il freddo potrebbe rompersi. Dopo queste due ore di cottura, lascia estinguere il fuoco e

raffreddare il vaso, senza estrarlo dal bagnomaria. Quando il sciroppo sarà quasi freddo, lo aroma-tizzerai, spremendovi succo di limone e aggiungendovi una cucchiaiata di spirito di cedro o di cannella, o acqua di fior d'arancio, infine qualunque profumo più ti piaccia. Se vedi una specie di fecola precipitarsi al fondo, lascia il tutto in riposo durante alcune ore. dopo di che versa lentamente il tuo sciroppo in bottiglie.

401. Sciroppo d'orzata. — Piglia tre once di mandorle amare, ed una libbra e mezzo di mandorle dolci, "e gittavi sopra acqua bollente. Dopo alcuni istanti, togli loro la pelle e ponile nell'acqua fredda; falle indi sgocciolare, e mettile in un morlajo di marmo. Pestale in modo che non si scorga alcun frammento di mandorle, e abbi in pronto due libbre e mezzo d'acqua e quattro libbre e mezzo di zucchero. Per pestare le mandorle, poni nel morlajo due o tre once di questo zucchero ed alcune goccie d'acqua. Lo zucchero si satura dell'olio delle mandorle, e quando la pasta è ben formata, si discioglie versandovi un po'più che la metà dell'acqua. Passa la pasta così disciolta attraverso un pezzo di tela fina che torcerai fortemente per estrarne tutto il latte di mandorle. Riponi la feccia nel mortajo, pesta nuovamente, aggiun-gendovi un'oncia o due di zucchero, e poscia a poco a poco il resto dell'acqua che hai conservata. Passa di nuovo il miscuglio alla tela, e spremine tutto il liquido che potrà contenere. Unisci insieme questi due latti di mandorle; piglia il rimanente dello zucchero, che chiarificherai e farai cuocere a gran piuma, e versavi il tuo latte di mandorle, lasciando il miscuglio sul fuoco e rimestando fino a che incominci a bollire. Aggiungi un poco d'acqua di fior d'arancio, o alcune gocce d' olio essenziale di cedro, e finalmente versa questo sciroppo in vaso di terra per farvelo raffreddare, il che ottenuto, empine le tue bottiglie. Si fa cuocere anche in altro modo. Poni il latte di mandorle in un vaso di majolica collo zucchero grossamente triturato, e metti il tutto a bagnomaria o su ceneri calde.

Quando lo zucchero è disciolto, locchè si accelera rimestando di quando in quando, si rilira dal fuoco, e allorché il

sciroppo è raffreddato, si aromatizza. Si passa il tutto attraverso uno staccio, e si versa in bottiglie.

402. Sciroppo d'altea. — Prendi 4 once di radici d'altea fresca, che laverai più volte per mondarle intieramente della terra che vi aderisce. Togli loro la prima scorza, raschi-andole leggermente; indi tagliale a pezzi, e ponile a bollire in 4 libbre d'acqua per lo spazio di 7 od 8 minuti soltanto, perché la radice d'altea, bollendo più a lungo, formerebbe una mucilag-gine capace di guastare il sciroppo. Passa questa decozione allo staccio, e favvi fondere 4 libbre di zucchero per ogni boccale di liquido. Chiarifica il miscuglio colla chiara d'uovo, schiumalo diligentemente, fallo cuocere a perla, e ritira prontamente dal fuoco il sciroppo, lasciandolo raffreddare. Finalmente versalo in bottiglie.

Preparato in questo modo, il tuo sciroppo avrà il sapore dell'altea, e ne avrà pure le qualità emollienti. Se in luogo delle radici adopererai i fiori d'allea, il sciroppo riescirà più gustoso.

403. Sciroppo di capelvenere. — Prendi due o tre once di capelvenere, il più odoroso, e ponilo in vaso di terra verniciato; versavi sopra 4 libbre d'acqua bollente e lascia durare l'infusione due ore, ricoprendo il vaso. Spremi e scola quest' infusione, in cui farai disciogliere 4 libbre di zucchero. Poni il tutto al fuoco in una calderuola; chiarifica colla chiara d'uova, e continua la cottura sino a che il sciroppo sia alla perla. Versalo tosto su nuovo capelvenere grossamente tritolato, che avrai posto sullo staccio, ed allorché il sciroppo sarà passato, lascialo raffreddare e conservalo in bottiglie.

404. Sciroppo di fiori d'arancio. — Fa fondere 4 libbre di zucchero in altrettanta acqua; chiarificalo e fallo cuocere a giulebbe. Versalo bollente sur una libbra di fiori d'arancio raccolti di recente e mondati. Dopo che si sarà raffreddato, passa il sciroppo per istaccio, e ponilo in bottiglie, empiendole bene e turandole poi perfettamente.

Onde non perdere i fiori che rimangono sullo staccio, si possono spolverizzare di zucchero finissimo e farli prosciugare

alla stufa (vedi num. 417). Essi servono di condimento alle creme e ad altri piatti dolci.

405. Sciroppo di scorze d'arance. — Dopo aver tolta tutta la parte bianca delle scorze d'arance ben mature e fresche, prendine 4 once, su cui verserai una libbra e mezzo d'acqua bollente. Copri bene il vaso, e lascia operare l'infusione per 6 ore sulla cenere calda. Passa allo staccio ed aggiungi 2 libbre di zucchero; riponi il tutto sul fuoco, fa cuocere e schiuma. Quando il sciroppo sarà raffreddato, aggiungi alcune gocce d'olio essenziale di scorze d'arance, e versa in bottiglie.

406. Sciroppo di punch. — Prendi due libbre di sciroppo di limoni (num. 398), aggiungivi, prima che sia inferamente raffreddato, venti o venticinque gocce d'olio essenziale di cedro e due bicchieri di buon rum, e ponilo in bottiglie per conservarlo.

Si prepara il *punch* ponendo questo sciroppo in una quantità tripla d'acqua bollente.

§ III. — *Confezione delle frutta.*

407. Istruzioni generali sulle confetture. — Si chiamano confetture alcune preparazioni di frutta, sia intiere, sia divise, cotte più o meno con una quantità di zucchero eguale o quasi eguale in peso. Le migliori confetture sono quelle che, avendo cotto abbastanza per conservarsi, mantengono tutto il sapore, l'odore e il colore delle frutta. Il mezzo di ottenerle così perfette consiste nel prepararle con una quantità sufficiente di zucchero. Nel modo stesso che pei sciroppi, quando se ne ponga di troppo, si candiscono; ma quando non se ne ponga abbastanza, non solamente fermentano e si guastano nei vasi, ma ne risultano altri inconvenienti che meritano di essere posti ad esame.

In fatti bisogna cuocere le frutta abbastanza per portarle coll'evaporazione ad una consistenza convenevole, onde si possano conservare. Ora, questa cottura di troppo prolungata le annerisce e comunica loro un sapore amaro o più spiacevole an-

cora, e fa perdere l'odore del frutto.
Si da dunque per norma, che le confetture meno cotte saranno le più gustose, purché si possano conservare. Esse hanno altrettanto meno bisogno d'una lunga cottura, quanto più zucchero contengono. Tuttavia non devesi punto abusare di questa regola, poiché, come abbiam detto più sopra, esse si candirebbero quando ne contenessero di troppo. Non crediamo che se ne debba adoperare una quantità maggiore che il peso stesso delle frutta.
Il vaso che meglio conviene per cuocere le confetture. è una calderuola di rame non istagnata. I vasi di majolica, e molto più quelli di terra, le fanno ardere o comunicano loro un sapore spiacevole; la stagnatura altererebbe il colore di alcune. Allorché non si ha una calderuola da confettiere, si può adoperare una caldaja ordinaria; ma non bisogna mai servirsene senza farla diligentemente pulire. Bisógna guardarsi dal dispensarsene, sotto pretesto che non vi si vede alcuna traccia di verderame; col l'aria sola si fa un'ossidazione alla superficie del rame, che lo appanna, e può, deponendosi sulla confettura, non già produrre avvelenamento, ma dare un odore di rame spiacevolissimo. Per cuocere le confetture è necessario in generale un fuoco molto ardente, affinchè restino brevemente in ebollizione. Non bisogna che la calderuola sia troppo piena, perché la cottura sarebbe difficile, né che lo stra-to sia troppo sottile, per tema che prenda fuoco.
Per ovviare a questi inconvenienti debbesi rimestare continuamente con una spatola o cucchiajo di legno, distaccando ciò che venisse ad aderire agli orli per mezzo della bollitura. Man mano che la schiuma si mostra alla superficie, bisogna toglierla colla schiu-marola.
La cozione delle confetture giudicasi pervenuta al suo termine quando, versandone una cucchiajata sur un piatto freddo, essa vi aderisce tosto. Allora bisogna ritirare subito la calderuola dal fuoco, avendo però gran cura di non lasciarvi raffreddare dentro il contenuto, prima di metterlo in vasi; poiché è noto che gli acidi delle frutta intaccano molto il rame quando sono

freddi, e per conseguenza lasciando raffreddare le confetture nella calderuola vi si formerebbe infallantemente il verderame. Quando si versano in vasi di majolica, non v'ha più alcun pericolo. In generale non si coprono i vasi se non dopo il raffreddamento. Si taglia un pezzo di carta dell'esatta gran-dezza dell'interno del vaso; la s'imbeve d'acquavite, e la si colloca sulla superficie delle frutta confezionate, indi si chiude il vaso; s'incolla sugli orli una striscia di carta, finalmente si applica sul coperchio un'altra carta, !a quale si lega in giro con spago.

408. Confettura di ribes In grappolo. — Per confettare il ribes in grappolo, bisogna sceglierlo bello, rosso o bianco non importa, ma maturo. Ponilo nel sciroppo di zucchero chiarificato e cotto a gran piuma; lasciavelo per un giorno, indi estrailo. Fa ricuocere a perla il sciroppo, e versalo sul frutto, che avrai prima preparato in vasi. Bada di non coprirli che la dimane. Occorre una libbra di zucchero per ogni libbra di ribes.

409. Confettura di berbere. — Monda le berbere e falle ammollare nell'acqua in cui avrai posti due limoni tagliati a fette, i quali toglierai all'istante in cui getterai nell'acqua le berbere. Non lasciarvele se non il tempo necessario per toglier loro la troppa acidità che lo zucchero non può correggere. Falle sgocciolare bene sur uno staccio e ponile poscia nella calderuola con un peso eguale di zucchero chiarificato e cotto a vento. Falle bollire alcuni istanti, schiumale e versale in vasi.

410. Confettura di ciriege. — Togli i gambi ed i noccioli a sei libbre di ciriege ben mature; aggiungivi due libbre di succo di ribes rosso preparato come per la gelatina di ribes (num. 424); poni il tutto nella calderuola ad un fuoco gagliardo; fa bollire e schiuma per una mezz'ora. Aggiungi 9 once di zucchero per ogni libbra di succo e di frutta; lascia bollire ancora per una mezz'ora; ritira il tutto dal fuoco, e poni la tua confettura in vasi senza lasciarla raffreddare.

411. Confettura di lamponi. — Prendi 4 libbre di lamponi ben mondi, di cui porrai a parte la metà, scegliendo i più belli. Pigia gli altri con una libbra di ribes bianco, comprimi il tutto

in un pezzo di tela, e poni a cuocere il succo in una calderuola, con due libbre o poco più di zucchero. Schiuma, e dopo un buon quarto d'ora di cottura aggiungi i lamponi intieri. Fa bollire di nuovo per circa 10 minuti, e riponi la confettura in vasi appena la vedrai aderire sur un piatto asciutto.

412. Confettura d'uva moscata. — Piglia uva moscata, sganellala e togli agli acini i semi in modo da conser varne il succo e la forma. Fa bollire 5 o 6 libbre circa di altra uva e spremine il succo. Prendi 3 once di zucchero per ogni libbra d'uva e fanne un sciroppo in cui porrai a bollire i tuoi acini mondati d'uva moscata finché abbiano perduto il loro colore verdognolo. Ritirali poi dal sciroppo con una schiumarola; riponi in questo sciroppo il succo che pro viene dall'uva che avrai fatta bollire, e fallo cuocere sur un fuoco gagliardo, fino a che cominci a formarsi una gelatina. Allora poni in questo sciroppo i tuoi acini intieri, e fa bol lire di nuovo finché avrai ottenuto una gelatina perfetta. per il che bastano ordinariamente 7 o 8 minuti.

413. Altra confettura d'uva. — Sgranella uva qualunque, che non sia lugliatica, pigiala colle mani in un vaso di terra; spremila in un pannolino, e fa cuocere il succo, schiumando, come dicemmo del ribes (num. 408). Si adoperi una mezza libbra di zucchero per ogni libbra di succo, e facciasi la stessa operazione che per la gelatina di ribes (num. 424). Si badi soprattutto di non aggiun gere neppure una sola goccia d'acqua, la quale impedi rebbe alla confettura di raddensarsi.

414. Confettura d'agresto. — Prendi agresto che non sia né troppo verde, né troppo maturo, in modo che fendendolo se ne possano estrarre i semi. Gettalo man mano nell'acqua fresca, e poi fallo bollire alquanto nell'acqua stessa.

Indi ritiralo appena rimonta sulla superficie dell'acqua; lascialo raffreddare nella sua acqua, e riponilo su ceneri calde per farlo rinverdire. Passalo ancora nell'acqua fresca, e dopo averlo fatto sgocciolare sur uno staccio, ponilo in un vaso di terra. Prendi altrettante libbre di zucchero quante libbre vi avranno di agre-

sto, fallo cuocere a giulebbe, e gettalo caldo sul tuo agresto. Il giorno appresso fallo sgocciolare di nuovo e riponi a cuocere lo zucchero; poscia gettavi dentro l' agresto, e fa bollire alquanto. Finalmente schiuma e riponi ne' vasi.

415. Confettura di prugne. — Si raccoglie in sul principio dell'inverno una specie di prugne che chiamansi selvatiche. Esse non hanno un sapore molto squisito, ma servono a preparare un' ottima confettura. Bisogna aver cura di non adoperarle se non dopo che abbiano preso la brina. Dopo d' averne tolto i noccioli, ponile a cuocere in una calderuola per un quarto d1 ora su fuoco moderato. Quando avranno acquistato un grado di cottura pressoché sufficiente, getta nella calderuola una libbra e mezzo o due di zucchero per ogni 12 o 15 libbre di prugne. Allor ché la tua confettura abbia preso una consistenza tale che la non si possa rimestare che a stento, toglila dal fuoco e versala in vasi di terra. Colloca questi vasi in forno nel l'istante in cui se ne sarà ritirato il pane, e lasciaveli sino alla dimane; dopo di che ritirali e ponili in luogo asciutto. Questa confettura può conservarsi per lo meno per due anni. Quando vogliasi servire in tavola, se ne prende con un cucchiajo e si pone sur un piatto o in vasi di majolica.

416. Confettura di pere. — Prendi pere ben mature, mondale e tagliale in quarti. Colla buccia ed i torsoli delle pere farai un sciroppo, pel quale occorre pochissimo zuc chero, imperocché le pere sono in generale molto zucche rose. Quando la buccia ed i torsoli saranno cotti, ritirali dal sciroppo, e per accrescere la quantità del sciroppo stesso, onde le pere possano starvi dentro, prendi 5 o 6 libbre d'uva e spremine il succo, il quale unirai al sciroppo insieme alle pere tagliate in quarti. Rimesta senza posa e lentamente, perché si conservino intiere. Quando avranno preso un bel colore (il che è segno che sono bastantemente cotte), ritira dal fuoco le tue pere, e conservale in vasi.

Bisogna por mente a preparare questa confettura sur un fuoco moderato, poiché altrimenti prenderebbe presto quel co-

lore dorato, il quale trarrebbe in inganno sulla coltura, e il difetto di questa impedirebbe di conservare la confettura.

417. Fiori d'arancio confettati. — Pulisci una libbra di fiori d'arancio, gettandoli di mano in mano nel l'acqua fresca; scottali nel sciroppo di zucchero; passa il liquido per istaccio; raccogli i fiori d'arancio che vi rimarranno sopra; spolverizzali con zucchero fino, e falli disseccare al forno leggermente caldo, o alla stufa.

418. Mandorle confettate. — Frega con una tela grossa e nuova una libbra di mandorle, per toglier loro la polvere che sta sopra la pelle: mettile poi in una calderuola con una libbra di zucchero e tre o quattro cucchiajate d'acqua; falle cuocere finché non producono un frequente scoppiettìo. Ritira allora la calderuola dal fuoco e mescola bene con una spatola, finché lo zucchero non sia ridotto in polvere e si distacchi dalle mandorle. Togli allora una porzione di questo zucchero; rimet-ti il recipiente sul fuoco, e seguita a rimestare colla spatola. Le mandorle non tarderanno mollo a riprendere lo zucchero lasciato, allora aggiungi a poco a poco quello tolto, acciò si attacchi tutto alle mandorle, le quali saranno così confellate.

419. Cedri canditi. — Monda alcuni cedri di me-diocre grossezza, chiari, lisci e freschi; dalla parte del gambo, con un coltello, fa un buco del diametro d'una noce, e gettali di mano in mano in acqua fresca. Intanto fa bollire a parte altr'acqua; favvi lessare i tuoi cedri, e quando siano colli in modo che vi si possa insinuare facilmente uno stecco appuntato, ritirali dal fuoco e mettili ancora in acqua fresca, lasciandoveli per due giorni. e rinnovando spesso l'acqua, ma sempre fredda. Indi ritirali dall'acqua, e col manico d'un cucchiajo, che introdurrai pel buco praticato nei cedri, li vuoterai della polpa e del succo che conterranno. Mettili nello zucchero cotto a perla e tiepido, e lasciaveli per otto giorni, avvertendo ogni giorno di ritirare i cedri, per cuocere di nuovo lo zucchero a perla, e di rimetterveli quando il sciroppo sia tornato tiepido. L'ottavo giorno farai nuovamente cuocere a perla il sciroppo. e vi getterai i tuoi cedri, facendoveli bollire lentamente, fino a che il sciroppo stes-

so, presone un poco, fattolo raffreddare e indi comprimendolo, si riduca come in farina. Allora, con tutta prestezza, ritira i cedri con una forchetta od altro; ponili sur una graticola adattata, acciò scolino e prendano aria da ogni lato, *e* finalmente, falli prosciu-gare alla stufa. Invece di lasciarli intieri, potrai tagliare i cedri a spicchi o come meglio ti piace prima di candirli. Questi canditi dovrai conservarli in luogo asciutto.

420. Altre frutta candite. — Le pere, le mele, le sorbe, le zucche, ecc. si candiscono nella stessa guisa che 1 cedri; ma se queste frutta fossero troppo tenere, non debbonsi far bollire, e soltanto basterà tenerle in molle per alcune ore nell'acqua calda, in cui siasi sciolto un po' d'allume.
Se le mele o le pere fossero di buccia molto dura, le si dovranno mondare prima di lessarle, ponendo nell'acqua, intanto che bolle, alquanto sugo di limone o d'agresto. Pel resto si opera come pe' cedri (num. 419).

421. Albicocche candlte. — Prendi alquante albicocche non troppo mature; fa loro un piccol taglio dalla parte opposta al gambo, e premendo con uno stecco dalla parte del gambo, fa uscire il nocciolo; scottale in un sciroppo di zucchero assai liquido; senza però farle bollire; ritirale, e aggiungi al sciroppo una quantità di zucchero sopraffino chiarificato e tirato a cottura. Fallo evaporare, e versalo caldo sopra le albicocche. Finalmente opera come pe' cedri (num. 419); ma tre o quattro soli rinnovamenti di sciroppo ristretto sono sufficienti.

422. Susine candite. — Si candiscono come le albicocche (num. 421), ma non si toglie loro il nocciolo, e in luogo di tre o quattro operazioni, ne abbisognano cinque o sei, concentrando sempre il sciroppo. All'ultima cottura, quando il sciroppo è quasi a perla, vi si mettono le susine, facendo loro alzare il bollore; si lasciano quarant'otto ore nel sciroppo, procurando con qualunque mezzo che, non si raffreddi totalmente, e in fine si levano e si fanno prosciugare alla stufa.

§ IV. — *Gelatine, marmellate, composte, e conserve.*

423. Delle gelatine. — Così chiamansi certe preparazioni composte del succo delle fruita cotto con una parte pressoché eguale di zucchcro. Quando si sono raffreddate esse debbono avere la consistenza d'una colla tremolante, e conservare il gusto ed il colore delle frutta di cui son composte. V'hanno frutta viscose contenenti molto succo e mucilaggine, quali sono il ribes, le ciriege, le mele ed altre con cui preparansi ordinariamente le gelatine. Ciò che dicemmo parlando delle confetture in generale (num. 407) applicasi perfettamente alle gelatine, che sono vere confetture, con questa sola differenza, che nelle gelatine le frutta non sono mai intiere.

424. Gelatina di ribes. — Prendi 6 libbre di ribes rosso, 2 o 3 libbre di ribes bianco, ed una o due libbre di lamponi, il tutto ben maturo. Pigia tutte queste frutta colle mani in vaso di terra adattato, e ritirane i grappoli ed i gambi; poni questi in un pezzo di tela forte e fitta; e comprimiveli fortemente, onde abbandonino tutto il succo che resta loro aderente. Versa questo succo in una calderuola; fallo bollire a fuoco gagliardo, schiumando ben bene, e dopo un quarto d'ora circa aggiungi lo zucchero pestato, nella proporzione di 9 once per ogni libbra di succo; fa cuocere ancora mezz'ora, e continua a schiumare. La gelatina è abbastanza cotta allorché, versandone una cucchiajata sur un piatto, essa vi aderisce. Allora si colloca in vasi e si ricopre dopo due giorni.

425. Gelatina di ribes senza cottura. — Poni in una calderuola 6 libbre di ottimo zucchero in polvere, versavi a gocce a gocce un bicchier d'acqua rimestando la polvere di zucchero, acciò l'umettazione sia uniforme. Poni la calderuola ad un fuoco lento, e rimesta continuamente, fino a che lo zucchero sia perfettamente asciutto. Versa allora, senza togliere la calderuola dal fuoco, sei libbre di succo preparato nel modo stesso che per la gelatina precedente; rimesta senza posa, e al primo segno di ebollizione ritira dal fuoco la tua gelatina, e mettila in vasi. Questa gelatina ritiene il sapore del frutto in modo assai perfetto.

426. Gelatina di ciriege. — Si prepara col succo di ciriege nel modo stesso che la gelatina di ribes: solamente non vi si uniscono i lamponi. La quantità di zucchero vuol essere la medesima. Durante la cottura si può aggiungere un ottavo di mandorle dei noccioli di ciriege. Se non si volesse che le mandorle vi rimanessero, bisognerebbe passare la gelatina per istaccio: in questo caso però le si comunicherebbe un gusto più squisito, ponendovi colle mandorle i noccioli pesti.

427. Gelatina di prugne. — Le prugne dette *Regine Claudie* sono le sole che abbiano abbastanza succo e profumo per prepararne una gelatina gustosa: le altre specie sono troppo carnose. Si prepara la gelatina di prugne come quella di ciriege. Colla polpa che rimane dopo averne estratto il succo, si possono fare ottime marmellate. Lo stesso dicasi delle ciriege.

428. Gelatina di mele. —Prendi mele appiole mature: mondale, togline il torsolo e tagliale in quarti, ma prontamente perché non; vengano ad annerirsi. Gettale nell'acqua con alcune fette di limone, indi ritirale e falle sgocciolare, per metterle in una calderuola con una quantità sufficiente di nuova acqua, in modo da ricoprinele. Fa bollire fino a che le mele siano ridotte a marmellata; allora ponile sur uno staccio ed estraine il succo, premendo leggermenle. Indi passa il succo aì colatojo, dopo avervi aggiunto il succo d'un limone per ogni libbra. Prendi frattanto altrettante libbre di zucchero, che chiarificherai e farai cuocere a conserva, e versavi dentro il tuo succo, rimestando colla schiumarola. Quando la gelatina è cotta, vi si può aggiungere la scorza d'un limone per aromatizzarla, ovvero alcune cucchiajate di un'infusione di zafferano per darle un bel colore giallo.

429. Delle marmellate. — Le marmellate sono confetture che rassomigliano alle gelatine, in quanto si pre parano con frutte non intiere ; ma ne differiscono in ciò, che non contengono solamente il succo, ma anche la polpa delle frutta. Hanno inoltre una certa consistenza, conten dono meno zucchero e non conservano trasparenza come

le gelatine. Queste diversità sono così poco importanti, che le marmellate sono il più di sovente designate col nome comune di confetture. Nella loro preparazione si possono seguire tutte le norme e prender tutte le precauzioni che abbiam riferito al num. 407.

430. Marmellata di Ciriege — Prendi ciriege belle mature e vermiglie, e togline i gambi ed i noccioli. Prendi per ciascuna libbra di ciriege una mezza libbra di zucchero; chiarificalo e fallo bollire a piccola perla. Indi mettivi dentro le tue ciriege, e rimesta colla schiumarola in tutti i versi, onde lo zucchero si distribuisca egualmente. Abbi cura di schiumare, e fa cuocere il tutto per lo spazio d'un'ora: allorché sarà cotta, versa la marmellata in vasi, lasciandovela raffreddare prima di chiuderveli.

431. Marmellata di prugne. — Prendi belle prugne (le migliori sono le *Regine Claudie),* togline i noccioli e ponile man mano in vaso di terra; versale poscia in uno staccio, premile con un mestolo e raccogline la polpa in un recipiente che avrai collocato al disotto. Poni la polpa cosi ottenuta in una calderuola al fuoco, per condensarla, e rimesta sovente con una spatola di legno. Prendi indi, per ogni sei libbre di prugne, quattro libbre di zucchero, che farai chiarificare e cuocere a conserva. Versalo sopra alla marmellata, e rimesta colla spatola onde ben combinare il miscuglio. Fa cuocere il tutto fino a consistenza di conserva, dopo di che ritira la tua marmellata e versala in vasi.

432. Marmellata di lamponi. — Prendi lamponi ben maturi, mondali e pigiali, passandoli per istaccio per estrarne la polpa, che porrai in una calderuola al fuoco sino a che sia ridotta alla metà, avendo cura di rimestare colla spatola. Indi versali sullo zucchero, che avrai prima chiarificato e fatto cuocere a piuma. Ve ne vuole una mezza libbra per ogni libbra di lamponi. Rimesta bene il miscuglio; riponilo al fuoco, e lascialo alquanto bollire.

433. Marmellata d'albicocche. — Scegli belle albicocche ben mature, mondale, togline i noccioli e tagliale a pezzi. Per ogni 6 libbre di albicocche saranno necessarie

da 3 a 4 libbre di zucchero triturato. Poni II tutto sul fuoco e fa cuocere, rimestando assiduamente con una spatola di legno. In capo a tre quarti d' ora la cottura è sufficiente locchè si conosce quando, prendendo un po' di marmellata sulla punta del dito indice e appoggiandovi sopra il dito pollice si forma un piccolo filo separando le dita. Allora, prima di ritirarla dal fuoco, vi si aggiungono le mandorle della metà dei noccioli, si rimesta per distribuirle egual mente, e si pone la marmellata in vasi. Avverti però, prima di adoperare le mandorle, di levarne la pelle coll' acqua bollente.

434. Marmellata di pesche. — Poni 4 libbre dì pes-che ben mature, mondate, tagliate a pezzi e senza noccioli, in tre libbre di zucchero chiarificato e cotto a piccola perla. Fa cuocere senza cessare di rimestare colla spatola, e prepara la tua marmellata come quella di albicocche (num. 433).

435. Marmellata di pere. — Si può fare con ogni specie di pere zuccherose. Si mondano, si tagliano in quattro parti, se ne toglie via i1 torsolo, e si pongono in una calderuola con tant'acqua che basti a ricoprirle. Si fanno cuocere ad un fuoco gagliardo fino a che siansi rammollite, e quando si ritirano colla schiumarola, si pongono sullo staccio o in uno strettojo, si pigiano, e se ne riceve la polpa in un vaso di terra. Durante quest' operazione, si sarà messa nell' acqua in cui si cossero una quantità di zucchero in ragione di 8 once per ogni libbra di pere. Appena questo zucchero è disciolto e alquanto schiumato, vi si aggiunge la polpa e si termina la cottura, che si protrae più o meno a lungo, secondo che si vuoi dare più o meno consistenza alla marmellata.

436. Marmellata di mele. — Si prepara nel modo stesso che quella di pere (num. 435).

PARTE TERZA

437. Marmellata di scorze d'arance. — Prendi scorze ben sane e recentemente tolte a belle arance perfet-tamente mature; gettale nell'acqua bollente, e quando comince-ranno a rammol-

lirsi, ritirale, ponile nell'acqua fresca e lasciale sgocciolare; indi pestale, passale per istaccio, pigiandole con un mestolo, e finita tale operazione, pesa le tue scorze, ovvero la pasta che ne avrai ottenuta, e per ogni libbra prendine una e mezzo di zucchero, che farai chiarificare e cuocere a piccola perla. Poni il tutto sul fuoco e fallo bollire alquanto, rimestando incessantemente fino a che la marmellata sia finita. Per conoscere, se ha raggiunto il punto giusto di cottura, ne prenderai colla estremità dell'indice e la premerai contro il pollice: se il filo che si forma non si rompe discostando le dita, la ritirerai e la porrai in vasi.
Tutte le marmellate di frutta gialle, come limoni, bergamotte, arance e simili, si preparano nello stesso modo che la presente.

438. Marmellata d'agresto. — Piglia dell'agresto in grani e quasi maturo; pigialo e fallo bollire in una calderuola; passalo indi per istaccio per ottenerne la polpa, e riponi questa sul fuoco. Dopo averne fatto svaporare un quarto circa, vi aggiungerai un egual peso di zucchero, e farai cuocere fino a che la marmellata formi gelatina e produca il filo fra le due dita.

439. Marmellata di berbere. — Poni sul fuoco 3 libbre di berbere sgranellate e ben mature in una mez zetta d'acqua, e dopo averle fatte bollire alquanto, comprimile sur uno staccio per cavarne la polpa, che rimetterai al fuoco per sollecitarne 1' evaporazione. Rimestala, e quando sarà ridotta d'un quarto aggiungivi 3 libbre di zucchero, che farai cuocere a vento. Mescola bene il tutto, ed appena incomincia a bollire, riponi la marmellata in vasi.

440. Delle composte. — Così chiamansi le prepa razioni delle frutta fatte con una piccola quantità di zuc chero, e destinate ad esser mangiate appena ne è termi nata la cottura e tosto che siansi raffreddate. Siccome le frutta vi sono poco o nulla disfatte, non si fanno mai cuocere di molto, né vi si mette abbastanza zucchero da poterle conservare a lungo.

441. Composta di mele. — Prendi sei belle mele, e dopo averle mondale e toltone il torsolo, falle bollire in un boccale d'acqua con 4 once di zucchero ed il sugo

d'un limone. Appena sono cotte e rammollite, ponile in appositi vasi; indi fa bollire il liquido rimanente, chiarificandolo e schiumandolo fino a che sia ridotto a consistenza di sciroppo. Allorché è raffreddato, si versa sulle mele e si serve in tavola.
Le mele si possono cuocere intiere o tagliate nel mezzo.

442. Composta di pere. — Prendi pere di buona qualità, e dopo averne forata la pelle con la punta d'un coltello, falle rammollire nell'acqua bollente quanto è neces-sario, e gettale poscia nell'acqua fresca, da cui poi le estrarrai per mondarle, toglierne il torsolo, tagliarle in due se si voglia, e riporle in altr'acqua fredda con fette di limone, onde si conservi la loro bianchezza. Per una composta di 2 libbre circa, fa chiarificare mezza libbra di zucchero in un bicchier d acqua, e quando lo zucchero sarà cotto a giulebbe, aggiungi il sugo d'un limone ed un pezzo di cannella, e mettivi dentro le pere lasciandocele alquanto bollire. Rilirale allora per collocarle ne' vasi a ciò destinati, e poscia, dopo aver fatto cuocere di nuovo alcun poco lo zucchero, e averlo lasciato raffreddare, versalo sulle tue pere, e servi in tavola.

443. Composta di pere al vino. — Ponile a cuocere in una casserola, intatte o tagliate a pezzi, con un bicchier d'acqua, zucchero in proporzione ed un pezzo di cannella. Lascia cuocere a fuoco lento, e quando il succo e l'acqua sono pressoché svaporati, aggiungivi un bicchier di vino. Allorché, sono cotte, ritirale per far condensare il sciroppo vinoso che rimane, che verserai poi caldo sulle pere ne' vasi appositi.

444. Composta di clrlege. — Taglia la metà de' gambi ad una libbra di belle ciriege, e falle bollire in tre once di zucchero cotto preventivamente a giulebbe. Dopo aver schiumato una o due volte, ritira le tue ciriege, e ponile ne' vasi destinati all'uopo; lascia indi cuocere per alcuni istanti il succo, e appena sia raffreddato, versalo sulle frutta, per servirle. Si può aggiungere scorza di limone od alcuni lamponi per aromatizzarle.

Questa composta riesce più gustosa togliendo alle ciriege il

gambo ed il nocciolo.

445. Composta di fragole e di lamponi. — Poni una libbra di fragole o di lamponi ben maturi in un sciroppo alquanto consistente, preparato con mezza libbra di zucchero e mezzo bicchier d'acqua, avvertendo che esso sia bollente e schiumato; lascia il tutto in riposo per un quarto d'ora, e poi rimettilo sul fuoco, d'onde lo ritirerai appena cominci a bollire, per servire in tavola allorché la tua composta siasi alquanto raffreddata.

446. Composta d'albicocche. — Prendi una doz zina di belle albicocche ben mature, ma sode; togli loro la pelle e dividile in due per estrarne il nocciolo. Ovvero, se vuoi conservarle intiere, fa una piccola apertura a ciascuna albi-cocca, ed estraine il nocciolo colla punta d'un coltello. Indi falle rammollire nell'acqua bollente, fino a che basti, e ponile nell'acqua fredda. Abbi in pronto 4 once di zucchero cotto in un bicchier d'acqua e schiumato; ponivi dentro le tue albi-cocche, e dopo averle fatte bollire un quarto d'ora, ritirale per metterle in apposito vaso, in cui verserai inoltre il sciroppo appena siasi raffreddato.

447. Composta di pesche. — Si prepara nello stesso modo che la precedente. Si possono anche dividere belle pesche in due, collocare le due parti sur un piatto, riempiere il vuoto già occupato dal nocciolo con una cucchiajata da caffè di vino moscato, spolverizzarle con zucchero fino in abbondanza, ricoprirle con un piatto rovesciato, e collocare il tutto sulla cenere calda, fino a che le pesche siano cotte.

448. Composta di susine. — Le mirabelle e le re gine Claudie sono le migliori susine per quest' uso. Si ot tiene questa composta nella stessa maniera che quella d'albicocche (num. 446); ma si può anche preparare più semplicemente, ponendo a cuocere una libbra di susine con un bicchier d' acqua e 3 once di zucchero. Appena sono rammol-lite, si schiuma, o si pongono le susine in un vaso. Se il scirop-po non ha consistenza bastante si fa bollire prima di lasciarlo raffreddare per versarlo sulle susine.

449. Comporta d'agresto e d'uva. —. Prepara un sciroppo consistente con 4 once di zucchero ed un mezzo bicchier d'acqua; ponivi dentro una libbra d'uva moscata e d'agresto dopo averne tolto i semi; lascia bollire cinque minuti, schiuma, se è necessario, e versa la tua composta nel piatto.

450. Composta di ribes. — In un sciroppo come quello della composta d'agresto, poni una libbra di ribes lavato e lasciato sgocciolare, con o senza il grappolo. Fa bollire alcuni istanti, ritira il ribes, fa condensare il sciroppo, versalo, dopo che siasi quasi raffreddato, sul frutto, e servi la composta in apposito piatto,

451. Composta d'arance. — Togli la scorza e ra-schia tutta la parte bianca a sei belle arance; dividile in quarti e togline i semi; falle rammollire nell'acqua bollente, e terminata quest'operazione, gettale nell'acqua fredda. Fa cuocere a giu-lebbe mezza libbra di zucchero, e ponivi dentro le tue arance. Ritirale dopo che avranno alquanto bollito, e appena siansi raffreddate, falle bollire per un altro istante. Poscia riponile in un vaso a parte; fa condensare alquanto il sciroppo che rimane, e versalo sulle arance prima di servirle.

452. Composta di marroni. — Fa rammollire nell'acqua bollente una cinquantina di bei marroni, fino a che potrai penetrarli facilmente con una spilla o stecco appuntato. Mondali e gettali nell'acqua fredda, nella quale avrai spremuto il sugo di un limone. Dopo che avrai fatto sgocciolare ben bene questi marroni, gettali col succo di un altro limone, o con due o tre cucchiaiate di sciroppo di fiori d'arancio (num. 404) in una libbra di zucchero cotto a giulebbe. Fa cuocere lentamente, finché il sciroppo abbia acquistato certa consistenza, e poni poscia la composta in vaso apposito, spargendovi sopra zucchero in polvere.

453. Delle conserve. — Le conserve sono specie di paste prosciugate, che si preparano colla polpa delle frutta, o con polveri di fiori, acque distillate, essenze e zucchero in proporzione assai più considerevole che nelle preparazioni precedenti. Questo nome viene dalla proprietà che hanno le sostanze unite

allo zucchero di conservare tutte le qualità loro. Onde preparare le conserve, si mescola bene la polpa o la polvere allo zucchero chiarificato e già cottissimo, e dopo una nuova cottura si versa in forme piatte, in istrato della gros-sezza di circa mezzo dito trasverso.

Prima che la pasta siasi raffreddata, si tracciano sulla sua superficie colla punta d'un coltello o con altro mezzo righe profonde a distanze più o meno grandi, e allorché il raffred-damento è compiuto, si formano tavolette, rompendo la conserva al segno delle righe. Si fanno pure conserve molli; le quali hanno una consistenza poco maggiore che quella delle marmellate.

454. Conserva alla caramella. — Per preparare questa conserva basta far cuocere lo zucchero al punto della caramella (vedi num. 389), colarlo caldo in cassette di carta grossa, rigarlo come abbiam detto per ogni sorta di conserva (num. 453), e dividerlo in tavolette quando e raffreddato.

455. Conserva di fiori d'arancio. — Monda una libbra di fiori d'arancio freschi, e tagliali minutamente con un coltello: spremivi sopra alcune gocce di sugo di limone e falli cuocere con 4 libbre di zucchero fino e sufficiente quantità d'acqua, avvertendo di non unire i fiori allo zucchero finché questo sia schiumato. Lascia cuocere il tutto a conserva, rimesta gagliardemente con una spatola, e ritira la calderuola dal fuoco allorché il miscuglio comincia a gonfiare in bolle; finalmente versa in cassette di carta o in apposite forme, per lasciar raffreddare la tua conserva.

456. Conserva di rose. — Si prepara con un'oncia e mezzo di polvere di rose ed una libbra di zucchero, operando nel modo stesso che per la conserva precedente.

Si può prendere anche 4 once di petali di rose fresche, imbeverli d'acqua di rose, spremerli, e in quell'acqua che ne esce far cuocere una libbra di zucchero a piuma.

Finalmente il modo più semplice di preparare la conserva di rose, consiste nel far cuocere convenientemente lo zucchero in sufficiente quantità d'acqua di rose, e colorarla con un po' di cocciniglia o di carminio.

457. Conserva di mammole. — Piglia 3 Once di fiori di mammole le più odorose e ben mondate, e pestale onde spremerne il succo. Fa chiarificare e cuocere a vento una libbra di zucchero; lascialo raffreddare alquanto, ed aggiungivi il succo delle mammole, dopo averne ravvivato alquanto il colore con alcune gocce di sugo di limone. Conduci a termine la conserva come le precedenti.

458. Conserva di clriege. — Poni in una calde-ruola a fuoco lento una libbra di ciriege senza nocciolo, e 3 once di ribes rosso sgranellato. Lascia svaporare finché il tutto sia ridotto a 5 o 6 once; ed intanto fa cuocere libbre 2 ed once 3 di zucchero a conserva; uniscivi allora le ciriege, e rimesta sino a che il miscuglio incominci a bollire. Ottenuta così la tua conserva, versala in cassette di carta.

459. Conserva di ribes. — Prendi una libbra di ribes rosso sgranellato, ponilo sul fuoco in una calderuola e dopo averlo ridotto alla metà, premilo sur un staccio per estrarne il succo, che riporrai sul fuoco. Fallo disseccare rimestando incessantemente. Intanto avrai avuto cura di far disciogliere una libbra e mezzo di zucchero e lasciarlo cuocere a conserva. Lo verserai dunque sul ribes, e rimesterai in modo da non lasciarlo aderire alle pareti della calderuola. Riponi poscia il tuo miscuglio sul fuoco e continua a rimestare colla spatola fino a che cominci a bollire. La tua conserva sarà allora al punto d'esser versata nelle forme.

460. Conserva di fragole. — Comprimi con un cuc-chiajo sur un staccio 3 once di fragole ben mature. Mettine la polpa ottenuta in otto o dieci once di zucchero cotto a piccola perla, ma alquanto raffreddato fuori del fuoco. Rimesta continuamente il miscuglio, e quando ricomincia a bollire ponilo nelle forme.

461. Conserva di limone. — Togli la scorza ad un bel limone molto succolento; spremilo sulla scorza medesima, e lasciala macerare alcune ore. Passa indi per islaccio questo succo, e versalo in mezza libbra di zucchero cotto come per la conserva di fragole, terminando l'operazione nello stesso modo (num. 460.)

462. Conserva di lamponi. — Prendi mezza libbra di lamponi e 2 once di ribes. Pigiali e passali allo staccio; indi evapora il succo ad un fuoco lento, fino a che sia ridotto alla metà; prendi 9 once di zucchero, che farai cuocere a piuma; rimesta fino a che formi una gelatina alla superficie; lascialo alquanto raffreddare, e gettavi dentro il succo delle frutta. Fa combinare il tutto, e versalo nelle forme o cassette di carta.

463. Conserva d'albicocche e di pesche. — Piglia 15 o 18 albicocche, secondo la loro grossezza, che non siano perfettamente mature. Togline la pelle ed i noccioli, tagliale a fette e falle cuocere con un po' d'acqua, finché siano ridotte a marmellata bene asciutta e consistente. Prenderai una libbra di zucchero per ogni 3 once di albicocche, lo farai cuocere a gran piuma, e quando sarà alquanto raffreddato, vi unirai le frutta, facendovele ben combinare mediante il continuo rimestare con una spatola. Riduci la conserva a conveniente consistenza, e versala nelle forme. Lo stesso opererai per la conserva di pesche.

464. Conserva di mandorle dolci. — Prendi tre oncc di mandorle dolci; scottale con acqua bollente, sbucciale e pestale in un mortajo, dopo averle bene asciugate. Nel pestarle abbi però cura di spremervi sopra il succo d'un limone. Fa cuocere frattanto a gran piuma una libbra di zucchero; ritiralo dal fuoco, e quando cominci a raf freddarsi, ponivi dentro le tue mandorle ridotte in pasta; rimesta ben bene, ed allorché la tua conserva comincierà a rapprendersi, versala nelle forme.

465. Conserva di scorze d'arance. — Raschia tre o quattro scorze d'arance sur un po' di zucchero in polvere, e mescola. Indi versa il tutto in una libbra di zucchero cotto a piuma; rimesta il miscuglio sul fuoco, e quando il sciroppo sarà condensato, versa la tua conserva nelle forme.

Si possono preparare nello stesso modo le conserve delle altre scorze odorifere, quali sono quella di bergamotta, quella del cedro e quella del limone.

§ V. — *Gelati, o sorbetti.*

466. Regole generali per fare i gelati. — I gelati si preparano con succhi di frutta, misti più o meno a zucchero fine, e indi diacciati; ovvero si fanno con infusioni o decozioni di sostanze odorifere e di sapore squisito, sempre unite allo zucchero; finalmente si preparano più spesso gelati con crema, ossia fior di latte.

Per diacciare abbisogna un secchio di legno munito inferiormente d'un buco per dove si possa far sfuggire l'acqua che si forma di mano in mano pel fondersi del ghiaccio; una sorbetliera di stagno o di latta, ed un mestolo di legno a lungo manico.

Le sorbettiere di stagno sono preferibili a quelle di latta perciò, che la crema che vi si ripone, diacciandosi meno presto, il gelato riesce molto più dolce, più gustoso e più morbido che non in quelle di latta, nelle quali, rappigliandosi troppo presto la preparazione, non v'ha tempo di rimestare a lungo.

Si versa nella sorbettiera la crema già preparata: si forma uno strato di ghiaccio di circa sci dita di altezza sul fondo del secchio; si copre questo strato con sale comune o con salnitro, e vi si mette sopra la sorbettiera ben chiusa col suo coperchio. Avverti che la sorbettiera dovrà essere d'un diametro minore di 6 od 8 dita di quello del secchio, per cui fra le pareti di questo e quelle della sorbetliera rimarrà uno spazio anulare di 3 o 4 dita, il quale riempirai egualmente, fino all'orlo del sécchio, con ghiaccio e sale mescolati, ponendo cura a che nell'aprirc la sorbettiera non possa entrarvi dentro nò ghiaccio, né acqua, né sale. Si lascia così in riposo la sorbettiera per un quarto d'ora: quindi la si apre, senza ritirarla dal secchio, e si distacca col mestolo tutto ciò che si condensa sulle pareti. Ricondotta al centro la parte condensata, si seguita a rimestare per dieci o dodici minuti affine di mescolare esattamente la crema diacciata con quella che trovasi tuttavia liquida. Ciò fatto, si chiude la sorbettiera, la si prende pel manico fisso sul coperchio, e la si fa girare nel ghiaccio senza interruzione per lo spazio d'un quarto d'ora, onde evitare che si diaccino alcune parti isolate

solamente. Aprasi per la seconda volta la sorbettiera, si respinga nel centro come prima la porzione aderente alle pareti, combinandola bene alla parte liquida, in guisa che la crema sia perfettamente eguale e non presenti più diacciuoli separati, essendo merito del gelato d'esser diacciato uniformemente. Si richiuda la sorbettiera e si continui a girarla ed a rimestare alternativamente, fino a che la crema sia abbastanza compatta e solida.

Durante quest'operazione devesi aver cura di far sgocciolare di quando in quando, dal buco apposito di cui abbiamo parlato sopra, l'acqua che si sarà raccolta sul fondo del secchio, riponendo in sua vece nel secchio stesso altrettanto ghiaccio e sale. Quando il gelato è perfetto, si distribuisce in bicchieri o piattini adattati, per servirli. Se non devonsi servire all'istante, bisogna lasciarli nella sorbettiera, seguitando ogni tanto a rimestare, affinchè non si formino diacciuoli. Volendo dare ai gelati la forma d'un frutto o d'altro, si pongono in forme di latta o di stagno, le quali poi si chiudono e si mettono nel ghiaccio. Allorché si vogliono servire tali gelati, s'immerge la forma nell'acqua calda, la si ritira prontamente perché il gelato non si fonda, si asciuga con un pannolino, si apre e si rovescia sopra un piattino, lasciandovi cadere il gelato per servirlo tosto.

467. Gelato alla vaniglia. — Prendi 2 boccali di fior di latte, mettili sul fuoco e falli bollire. Intanto prendi 12 uova, sbattine le chiare in una casserola con un mazzetto di giunchi, e quando avranno la consistenza della neve, aggiungivi 8 tuorli ed una libbra di ottimo zucchero in polvere. Rimesta il tutto, e versavi a poco a poco il fior di latte bollente. Sbatti bene il miscuglio, rimettilo sul fuoco e vergavi mezz' oncia di vainiglia triturata grossamente in un mortajo con un po' di zucchero. Fa bollire alquanto questo miscuglio, e passalo poscia per istaccio, rimestando alcun poco per ajutarlo a passare. Appena si sarà raffreddato, ponilo nella sorbettiera, che metterai indi nel secchio contornandola di ghiaccio, e opera come abbiam detto al num. 466.

468. Gelato al caffè. — Prendi 2 boccali di fior di latte, uni-

scivi 3 once di caffè in polvere, e fa scaldare a fuoco lento. Quando è ben caldo ritiralo dal fuoco, mettivi una libbra di zucchero, lascia riposare il caffè, e cola poscia il fior di latte per istaccio. Finalmente versa nella sorbettiera e fa gelare come abbiamo avvertito al num. 466.

469. Gelato alla cioccolata. — Poni due tavolette di cioccolata grattate in una calderuola con 4 once di zuc chero stemperato con quattro tuorli d'uova; aggiungi un boccale di fior di latte, e poni il miscuglio sul fuoco, facendolo scaldare senza che levi il bollore. Indi passa per istaccio e fa il sorbetto nel modo già indicato.
La cioccolata potrà essere aromatizzata con vainiglia o cannella a piacere.

470. Gelato di cioccolata.— Sciogli a fuoco lento una libbra di cioccolata con 8 chicchere d'acqua; uniscivi 8 once di zucchero, e lascia levare il primo bollore. Pel rimanente opera come per gli altri gelati, solo avvertendo che questo vuol essere molto dimenato, allorché si è posto nella sorbettiera.

471. Gelato al pistacchio. — Per un boccale e mezzo di buon fior di' latte si prende una libbra di pistacchi, si mondano e si mettono man mano nell'acqua fresca. Si lasciano poi sgocciolare e si asciugano con un tovagliolo; indi si pongono in un mortajo e si pestano, aggiungendovi di quando in quando un po' di fior di latte e la raschiatura d'un limone. Quando i tuoi pistacchi sono ben pesti, ponili in una calderuola con dieci tuorli d'uova ben fresche ed una libbra di zucchero in polvere, mescolando bene insieme il tutto. Metti poscia il miscuglio al fuoco per farlo cuocere lentamente, rimesta senza posa, e lascialo condensare, avvertendo che non levi mai il bollore, locchè farebbe indurare le uova. A questo punto aggiungi un poco di decozione forte di spinaci per dare al tuo gelato un bel colore verde. Passa il tutto per istaccio, e quando sarà raffreddato, diaccialo.

472. Gelato alla mandorla. — Monda e pesta in un mortajo mezza libbra di mandorle dolci e *8* once di mandorle amare,

aggiungendovi alcune gocce d'acqua ed un po' di zucchero, acciò non facciano olio. Quando saranno peste, aggiungi 2 once d'acqua di fiori d'arancio e mezza libbra di latte; indi passa il tutto per pannolino, premendo fortemente, ed aggiungi un'altra mezza libbra di latte ed altrettanto fior di latte che avrai fatto scaldare a parte. Indolcisci con sufficiente quantità di zucchero, fa freddare e versa nella sorbettiera per diacciare.

473. Gelato all'agresto.— Prendi 4 libbre d'agresto sgranellato, e pigialo in un mortajo. Ponivi dentro due boccali d'acqua, e passalo quindi attraverso un pannolino. Aggiungivi 2 libbre di zucchero, e rimesta fino a che sia intieramente disciolto. Versa finalmente il miscuglio nella sorbetliera e fallo diacciare.

474. Gelato al lampone. — Piglia bei lamponi, premili in un vaso di terra, e passali per uno staccio di crine assai fitto. Prendi poscia una libbra e mezzo di zucchero per una quantità eguale di succo di lamponi, fallo chiarificare con un boccale d'acqua in una calderuola, ed aggiungivi il succo. Se il liquore non sarà colorito, aggiungivi una radice d'ancusa, lasciandovela finché il liquore abbia preso il colore che desideri. Passa quindi per istaccio, poni il miscuglio nella sorbettiera, e diaccialo nel modo già indicato.

475. Gelato alla fragola. — Si prepara come quello al lampone, precedentemente descritto, solo che si può far uso d'una quantità minore di zucchero.

476. Gelato al ribes. — Prendi il succo di 2 libbre di ribes e di 8 o 10 once di ciriege, passandole colla polpa per istaccio. Se il succo ottenuto ti sembra troppo denso, aggiungivi un poco d'acqua, e mescola poi il tutto con una libbra e mezzo o due di zucchero chiarificato. Ciò fatto non si ha più che a diacciare.

477. Gelato all'arancia. — Prendi 12 belle arance, togline la scorza, e pestale in un mortajo colla raschiatura di due scorze. Passa per pannolino, spremendo con forza, e quando ne avrai estratto il succo, lo mescolerai con mezza libbra di zucchero che avrai fatto fondere nell'acqua e chiari-ficato. Poni il miscuglio nella sorbettiera e diaccialo.

478. Gelato al limone. — Fa chiarificare una libbra di zuc-

chero; uniscivi il sugo di 4 limoni mondati e pestati, e più, se fossero scarsi di sugo; raschiavi dentro la scorza di due limoni, e mettici 8 once di zucchero bianchissimo in polvere; quando sarà ben liquefatto, passa il tutto per istaccio, e quindi versa il liquore nella sorbettiera per farlo diacciare.

479. Gelato all'albicocca. -— Togli i noccioli a trenta albicocche ben mature; ponile a bollire alquanto in un poco d'acqua; versa il tutto sur un staccio, e fa passare la polpa premendo le albicocche con un mestolo. Potrai an che aggiungere e far passare allo staccio il sugo d'un li mone ed una dozzina di mandorle d'albicocche pelate e pestate preventivamente. Finalmente aggiungi 8 o 10 once di zucchero chiarificato, e fa diacciare il tuo miscuglio.

480. Gelato alla pesca. — Si prepara come il precedente; soltanto che se le pesche sono ben mature e suc-colenti, si può fare a meno di cuocerle prima di passarle attraverso lo staccio. Però bisogna avvertire che occorre doppia dose di zucchero per lo stesso numero di pesche.

481. Gelato al flore d'arancio. — Prendi mezza libbra di fiori d'arancio ben mondi, ponili in un vaso e versavi sopra una libbra e mezzo di zucchero, che avrai prima fatto sciogliere in due bicchieri d'acqua. Chiudi il tuo vaso e lascia infondere il miscuglio per lo spazio di 5 ore.

Passalo quindi per istaccio ed aggiungivi due cucchiajate di succo di limone. Poni finalmente il tutto nella sorbettiera e fa diacciare.

482. Gelato all'ananasso. — Si fa come quello di limone (num. 478), aggiungendo, in luogo delle scorze, un mezzo ananasso ben disfatto. Fa passare per istaccio, e mettilo nella sorbettiera.

CAPITOLO II.

———

DEI LIQUORI

---

§ I. — *Distillazione.*

483. Apparato economico per la distillazione. — Il lambicco è della forma ordinaria, soltanto differisce dagli altri per ciò, che dal refrigeratore si eleva un tubo nel quale è collocata una valvola, e al di sopra di essa vi o una tromba pneumatica. Alla sommità del corpo del lambicco havvi un foro convenevole che si chiude con un turacciolo a vite, e che serve per introdurre il liquido. Tutto l'apparato del lambicco dev'essere chiuso ermeticamente; mediante la tromba se ne deve estrarre l'aria per quanto o possibile, e poscia devesi chiudere colla valvola posta sotto di essa. La cosa principale che si avrà in mira nel fabbricare questa sorta di lambicco, si è quella di dare al liquido che si vuoi distillare una grande superficie.
Il tubo, per dove esce lo spirito, deve finire in vetro, acciò da questo punto si osservi quando sia terminata la distillazione.
Il corpo del lambicco deve poggiare in recipiente pieno di acqua, in modo che la distillazione si faccia a bagnomaria, vale a dire a moderata temperatura.

Prima di cominciare l'operazione se n'estrae l'aria, come si è detto, perciocché la pressione di questa è quella che esige un calore più elevato, come accade per gli altri lambicchi.

I vantaggi di quest'apparato sono molti; imperocché il lambicco non è soggetto a distruzione; non vi è perdita alcuna di spirito, essendo chiuso ermeticamente; non acquista sentore empireumatico, stante che si fa a lento calore; ed havvi economia del combustibile. Se si distillino materie, queste non abbruciano, e non vi è bisogno di bagnarle attesa la bassa temperatura.

484. Istruzioni per la distillazione con lambicchi ordinarii. — La quantità del liquido che si vuole sottoporre alla distillazio-

ne, dipende dalla grandezza della caldaja. Devesi però osservare che quanto più grande sarà la superficie libera del liquido, tanto più rapidamente ne seguirà la distillazione, la quale, come ognun sa, si opera per evaporazione, e questa non ha luogo che sulla superficie. Quanto più poi la distillazione sarà lunga più colorato ne uscirà lo spirito, e contrarrà cattivo sapore.

Durante la distillazione, il liquido bolire fortemente nella caldaja ed occupa una spazio maggiore; talché, se è troppo piena, le bolle s'innalzano sopra alla caldaja, e perciò conviene lasciare 7 od 8 pollici di vuoto. Quando si è messo la giusta quantità di liquido nella caldaja. si deve chiuder questa ermeticamente lutandone altresì ogni foro. Se trattasi di vino nuovo, esso, richiede maggior spazio fra la sua superficie ed il collo del lambicco, sì perché contiene assai più quantità d'aria che il vino vecchio, e sì perché le bolle ne sono in conseguenza più copiose.

In alcuni paesi non si suol coprire la caldaja col suo cappello, se non allorché il vino comincia a bollire. Quest'uso è censurabile; poiché è bensì vero che fino a quel punto la parte che si svapora è quasi tutta flemma e si sviluppa ancora una grandissima quantità d'aria; ma quest'aria e questa flemma strascinano pur seco molto spirito.

Tosto che la caldaja è chiusa, importa più che mai di porre nel fornello legna di facile combustione, a fine d'eccitare prontamente un gran fuoco: trascurando quest'avvertenza, o moderando il fuoco soverchiamente non si otterrebbe quasi altro che flemma, e la parte spiritosa si combinerebbe a ciò che rimane nella caldaja.

Dato che siasi il fuoco sotto alla caldaja, ed anche prima, si adatta e si luta il rostro del cappello al serpentino, e si riempie d'acqua il recipiente in cui posa il serpentino suddetto, il quale deve terminare nel vaso destinato a ricevere lo spirito che sta per isgocciolarc. È necessario tener ben vivo il fuoco finché il vapore, che esce dal vino e che sale al fondo del cappello, co-

minci ad entrare nel serpentino, e stia per colare; il che si riconosce applicando la mano al punto ove il serpentino si congegna col becco del cappello: il calore che ivi si sente, annunzia che è già passata sufficiente quantità di vapori.
Alle legna secche e minute si supplisce allora con legna grosse, quante ne possono bastare per tutta l'operazione, procurando che entri nel fornello una corrente d'aria che mantenga il fuoco sempre acceso. Consumate che sieno le legna e ridotte in brace, si chiude il fornello per conservar tutto il calorico sotto alla caldaja.
Ne' primi momenti della distillazione, esce dal becco inferiore del serpentino una gran quantità d'aria, poi della flemma un poco impregnata di spirito, e finalmente lo spirito o acquavite. Se il filo che si presenta è molto considerevole, bisogna diminuire il fuoco; se è troppo debole, rinforzarlo o con aggiungervi altra legna o con disporre in miglior modo quelle che già sono nel fornello. Se il fluido apparisce grosso e torbido, è segno che il vino bollente passa dalla caldaja nel serpentino; ond'è mestieri porvi subito riparo; altrimenti la forza d'espansione dei vapori e dell'aria sbalzerebbe il cappello della caldaja, e vi sarebbe gran pericolo d'appiccare il fuoco all'officina. Conviene perciò affrettarsi a bagnar con molt'acqua il cappello o, il che è meglio, gettare addirittura acqua sul fuoco.
Dopo la flemma, la prima acquavite che si presenta è dotata del maggior grado di perfezione che aver possa; e questo grado si esamina di tempo in tempo col provino o coll'aerometro.

Se vogliasi avere separatamente dell'acquavite forte, si leva il recipiente, sostituendone un altro. Per non perdere lo spirito ardente che trovasi unito alla flemma è necessaria una seconda distillazione.

A fine d'assicurarsi che non rimanga più spirito nell'acqua che continua a stillare, si riceve un tantino di essa in un vasello, e si getta sul cappello infocato della caldaja; allora, presentando una candela accesa al luogo dove questo fluido si scioglie in vapori, se manifestasi una fiammella azzurrognola è segno che vi

resta dello spirito; se no, mostra che tutto è semplice flemma. Si può anche assaggiare il fluido che stilla, e l'impressione ch'esso fa sulla lingua offre una regola egualmente sicura.
Allorché non viene più spirito, si apre la valvola fecciaja, si lascia colare il fondigliolo, e si lava con diligenza la caldaja.
Cominciata che sia la distillazione, non debb'essere interrotta; e spesse volte si continua anche durante la notte; ma in tal caso bisogna guardarsi bene d'avvicinare alcun lume al serpentino; anzi, per maggior cautela, si dovrà far uso di lampade ben chiuse ed appese in alto alle pareti dell'officina.

485. Distillazione dello spirito di vino. — Giova assaissimo tanto a' proprietarii di convertire l'acquavite in spirito di vino, quanto a' compratori di dare a questo la preferenza: 1.° perché si richiede minor quantità di recipienti; 2.° sotto minor volume è contenuto maggior valore; 3.° le spese di trasporto sono meno forti; 4.° il liquore è più fine, meno acre, e più libero di qual si sia corpo straniero.

La rettificazione dell'acquavite richiede un numero di distillazioni proporzionato alla quantità di flemma in essa contenuta. I fabbricatori che cercano la perfezione, gettano nella cucurbita l'acquavite, com'essi dicono, a prova d'Olanda, e distillano a bagnomaria.

486. Distillazione a bagnomaria. — Allorché vuoi distillare a bagnomaria, devi introdurre nella cucurbita un altro vaso di stagno, o rame stagnato, di due piedi di profondita, oppure adattarlo al disopra del medesimo cappello: questi tre pezzi insieme congegnati formano il lambicco da stillare a bagnomaria.

Si riempie d' acqua la caldaja, e vi si colloca il bagnomaria pieno d'acquavite fino al punto conveniente; poscia si copre il tutto col suo cappello unito al serpentino, e, dal momento che l'acqua comincerà a bollire, il suo calore (allora di 80 gradi) farà volatilizzare lo spirito contenuto nell' acquavite, il quale si alzerà solo o quasi solo. In tal guisa ottiensi lo spirito purissimo. Se il fluido contenuto nel bagnomaria fosse portato al me-

desimo grado di calore, che quello che trovasi nella caldaja, lo spirito e la flemma si alzerebbero insieme; ma il fluido circondante soffre sempre un maggior grado di calore che il corpo circondato, di qualunque natura ei si sia; laonde lo spirito si alza solo o quasi solo, poiché la flemma non potrebbe volatilizzarsi al grado dell'acqua bollente che la circonda. Lo spirito ottenuto con simile processo è meno carico d' olio essenziale di vino, che non è quello ottenuto col metodo seguente.

487. Altro metodo di distillazione. — II metodo più usitato nelle fabbriche consiste nel distillare l'acquavite a prova d' Olanda ne' lambicchi che servirono alle prime distillazioni: la sola differenza in questa manipolazione consiste nel moderare esattamente il fuoco affinchè lo spirito salga adagio adagio e stilli in sottilissimo filo.

In questo caso, il distillatore è costretto di mantenere la maggior freschezza possibile nell'acqua dei tini. Senza que ste due precauzioni di somma importanza, lo spirito s'alzerebbe con troppa rapidità, farebbe rompere alcune volte 11 luto del cappello della caldaja, e cagionerebbe un in cendio, quasi impossibile a spegnersi. Laonde si vede che l'operazione debb'esser lunghissima, e che richiede molto tempo e molta vigilanza. Egli è pur facile il comprendere quanto sia inferiore questo secondo metodo all'antecedente: col primo, cioè a bagnomaria, s'alza meno olio essenziale di vino, che è un olio acre, mordente, e che comunica le sue cattive qualità allo spirito; d'altra parte, la materia del fuoco penetra vie più il rame della caldaja, sulla quale agisce direttamente, di quel che succeda allorché la cucurbita è immersa nell'acqua della caldaja.

488. Mezzi d'assicurarsi della purezza degli spiriti. — 1.° Poni della polvere da fucile in un cucchiaio d' argento, versavi sopra una certa quantità di spirito di vino, e appiccavi fuoco: se la polvere noi s'accende, è segno che la flemma è sovrabbondante. Questa prova però è condizionale: se vi metti poca polvere e molto spirito di vino, la minima flemma non impedisce

che la polvere s'infiammi; al contrario, se vi metti molta polvere e poco spirito di vino, non sommi-nistrando questa poca quantità tanta flemma che basti ad umettar tutta la polvere, ne avviene ch'essa s'accende. 2.° S'inzuppa un pezzetto di tela nello spirito di vino, e vi si dà il fuoco; se la tela s'abbrucia, mostra che lo spirito è privo di flemma quanto basta. Questo mezzo e preferibile all'altro. 3.° Ma il sistema migliore consiste nel versar lo spirito di vino sull'alcali fisso; se lo spirito non fa che inzuppar l'alcali, è segno che è puro; ma se lo scioglie, non v'ha dubbio che non contenga dell'acqua.

489. Purificazione dello spirito di vino. — Riempi sino a metà circa la caldaja d'un lambicco di rame con acquavite comune o di frutta, e versavi sopra della polvere di carbone, nella proporzione di mezz'oncia per ogni due libbre di spirito; mischia bene insieme, e quando il miscuglio siasi ben formato, fregane un po' fra le mani, ed esamina se il cattivo odore è scomparso; in tal caso non progredirai nell' operazione. Ma se rimane ancora un cattivo odore, bisogna far uso di nuova polvere di carbone, e poi distillare.

Per procurarsi la polvere di carbone, si riduce in brace il legno di fibra debole, come quello di canape, oppure di tralci, indi si spegne ponendolo in vaso chiuso.

490. Distillazione dell'acquavite di grani. — Si ottiene l'acquavite anche da qualunque liquore in cui si facciano fermentare grani od altre sostanze farinacee. Per ottener l'acquavite di grano, si comincia prima di tutto ad eccitare il frumento, la segale o l'avena alla germinazione lasciando macerare simili grani in acqua tiepida per mezz'ora. Dopo averneli cavati, si distendono sopra stuoje per farli prosciugare. Il calore umido, onde sono penetrati, dilata tutta la loro sostanza, e i germogli spuntano da tutte le parli: allora si procede all'ultima operazione. S'infondono in tale quantità d'acqua, che vi nuotino intieramente: ben tosto ha luogo la più compiuta fermentazione; l'acqua acquista un certo sapore, e si carica del principio muco-zuccheroso contenuto ne' grani; e l'ebullizione ed il calo-

re annunziano il massimo periodo della fermentazione. Pervenuto che sia il liquore a questo grado, bisogna versarlo nel lambicco, e procedere allo stesso modo che si fa per la distillazione del vino, onde estrarne lo spirito ardente che vi è contenuto.

491. Distillazione economica. — La temperatura necessaria per convenire un fluido qualunque in vapore, dipende dalla pressione atmosferica sopra la sua superficie: si può quindi abbassarla dove questa pressione si diminuisca. Laonde l'acqua, non sopportando più il peso dell'aria, si convertirà in vapore ad una temperatura di sotto dell' ebullizione: e per conseguenza può esser distillata col vapore del calore ordinario.

Per produrre quest'effetto, conviene servirsi d'un vaso e d'un recipiente che comunichi con esso; renderlo perfettamente impenetrabile all'aria, e farvi passare il vapore lungo il serpentino d'un lambicco ordinario che vi s'introduce.

Si produce facilmente il vuoto, applicando il calore a questo vaso finché il vapore si sprigioni dall' orifizio di esso e passi nel recipiente: allora si serrano le chiavi e si tira indietro il fuoco.

L'acqua che è stata distillata, viene raccolta nel recipiente, il quale a tale effetto s'ha da mantener freddo.

I prodotti di questa seconda distillazione sono eguali a quelli della prima, e si potrebbe anche aumentarli, fasciando il secondo lambicco con flanella o altra materia qualunque poco conduttrice del calorico.

Ebbenchè l' acqua di mare non entri in ebollizione ad una temperatura così bassa come 1' acqua dolce, tuttavia si è trovato che la differenza è poco notabile, paragonata a quella del vapore formato sotto la pressione ordinaria o nel vuoto. Sarebbe dunque assai vantaggioso l'applicar questo processo alla distillazione dell'acqua di mare.

492. Distillazione de' fiori senza lambicco. — Stendi sopra un boccale di terra inverniciato un pezzo di tela un po' fina, e fermala con una funicella intorno all'orlo esterno del vaso. Avverti che questo pezzo di tela deve cadere nel vaso in forma di

sacco infino alla metà dell' altezza di esso. Riempi detto sacco co' vegetali da cui desideri estrarre l'acqua, come sarebbero fiori d'ogni specie, melarance, ecc. Indi fa scaldare il fondo d'un piatto: mettilo sui detti vegetali, e riempilo di ceneri calde od anche di carboni ardenti: allora i vegetali lasceranno gemere tutta la loro acqua, la quale cadrà nel vaso come in un lambicco. '

II tempo più favorevole per quest' operazione è quando le piante sono in succhio; a meno che si voglia distillare le radiche, le quali si devono invece cogliere quando le piante han cessato d'essere in succhio.

493. Scelta dell'acquavite. — II sapore, innanzi tutto, è quello che deve farti risolvere nella scelta dell'acquavite; essa non deve avere né odore né sapore d'empireuma o di bruciato. L' acquavite bianca è da preferirsi alla gialla o di color d'ambra, come quella che deve il suo colore allo zucchero abbrustolito. Del resto conviene ricorrere all'esperimento. A tale effetto bisogna provvedersi d'una boccetta lunga quanto un dito; vi si mette l'acquavite da sperimentarsi, infino ad un terzo od alla metà della sua altezza; ed agitando la boccetta, si osservano le bolle d'aria che si formano: quanto più lo saranno perlate, grosse e durevoli, tanto più l'acquavite sarà buona ed avrà forza e spirito.

Ancor più sicuro è l'aerometro o *pesa-liquori;* ma siccome questo strumento non è fra le mani di tutti, abbiamo additato l'esperimento della boccetta, qual mezzo da poter bastare, benchè semplicemente empirico. Ve n' ha ancora un'altro.

S'intinge un pezzo di carta nell'acquavite, e cosi com'e, la si presenta alla fiamma d'una candela o d'una lucerna: l' ac-quavite prende fuoco; se è pura, non fa che lambire, per così dire, la carta; se è mescolata con acqua, l'annerisce e la brucia.

494. Modo di far parer vecchia l'acquavite. — Chi voglia dare all'acquavite nuova tutte le qualità d'un'acquavite vecchissima, basta che ci versi dentro, per ogni bottiglia, 5 o 6 gocce d'alcali volatile, e che agiti poi ben

bene il tutto. L'acquavite perde per tal mezzo l'acido che le rimaneva, e acquista il gusto e tutte le proprietà del l'acquavite più vecchia che si possa avere.

495. Acquavite d'Andaye. — Piglia un'oncia d'anice stellato soppesto; 2 oncc d'iride fiorentina in polvere, e le scorze tagliuzzate di due arance; poni il tutto in 6 boc cali d'acquavite, che stillerai a bagnomaria; indi fa un sci roppo con tre libbre è mezzo di zucchero in due boccali e mezzo d'acqua; mescola ogni cosa, e passa per la ma nica d'Ippocrate: ciò fatto serberai il liquore in bottiglie.

496. Acquavite di prugne. — Togli le prugne, o susine che dir ti piaccia, nel momento che stanno per matura-re, e gettale in botti nettissime, che turerai ermeticamente e metterai in cantina. Poscia, sminuzzate ed acciaccate che le abbi, le farai fermentare in un tino, avvertendo di non riem-pirlo intieramente, perché la fermentazione fa sollevare la ma-teria. Le susine da principio mandano un odor vinoso, il quale si fa più spiritoso di giorno in giorno, fino al decimo o decimoquarto, a norma della temperatura del luogo. Quest'odore contrae poi un non so che di acido, solito effetto della fermentazione il che indica il momento di mettere il residuo in un lambicco, a fine di procedere alla distillazione. Versa allora un poco d'acqua calda nella cucurbita, e mettivi poi la parte più chiara del liquore fermentato: un po' più tardi aggiungivi il rimanente. Dimena il tutto insino al punto che il liquido cominci ad entrare in ebollizione; metti alla tua cucurbita il cappello, luta come al solito, e mantieni fuoco lento e sempre uguale. In tal modo otterrai un primo prodotto, che vuol esser rettificato coi metodi conosciuti; e parimente serba in bottiglie il prodotto della seconda distillazione, che non la cede per niente alle migliori preparazioni di questa sorta.

Così la feccia che resta nel fondo della cucurbita, come anche l'acqua, non vanno perdute; perocché la feccia, dopo che si è freddata, serve ad ingrassare i majali. e comunica al loro lardo un gusto gradevole; e l'acqua, feltrata per pannolino serve a

fare ottimo aceto.

497. Spirito di cedro. — Piglia 12 cedri de' più belli; levane le scorze con un coltello, cioè a dire tutta la parte gialla della buccia infino al bianco; getta queste scorze di mano in mano che le spiccherai dal frutto, in 2 boccali d' alcool perfetto; lasciale in macerazione per otto giorni in luogo temperata-mente caldo ed in vaso di vetro, o di terra cotta inverniciato perfettamente chiuso: in capo a questo termine versa l'infu-sione in una cucurbita: adattavi il refrigerante, e stilla a bagno-maria fino a siccità; indi travasa lo spirito di cedri, che avrai ottenuto, in un'altra cucurbita; mettila in bagnomaria, adattavi il cappello ed il recipiente, Iota esattamente le commessure, e stilla a fuoco lentissimo fino a tanto che abbi tratto 5/6 del tuo primo prodotto; e cosi avrai uno spirito di cedri, che terrai per alcuni giorni al sole nel matraccio medesimo, lievemente tura-to con carta per fargli perdere quel poco empireuma che potesse aver contratto. Da ultimo lo riporrai in bocce di cris-tallo chiuse perfettamente con tappi pure di cristallo smeri-gliati. Allo stesso modo potrai distillare lo spirito di scorze d'arance, di limoni, ecc., avvertendo di regolare la dose delle scorze a seconda della loro fragranza. Alla medesima guisa si procede ancora per fare lo spirito di cannella, di garofani, di noce moscada, d'anici ecc., avendo cura d'acciaccar queste sostanze, prima di metterle in infusione.

498. Spirito di ginepro. — Togli sufficiente quan tità di coccole di ginepro ben mature; acciaccale e mischiale con un poco di miele o di lievito di birra, e con quanto basta d' acqua, perché ne restino coperte d'un buon dito.

Lascia il tutto in macerazione, finché abbia un odore forte o vinoso; versa allora nella cucurbita con una terza parte circa d'acqua, e distilla a fuoco aperto fino a che ciò che cade nel recipiente non abbia più forza. Qualora questo liquore abbia troppa flemma, lo distillerai ancora in un' piccolo lambicco a bagnomaria. In tal modo avrai uno spirito infiammabilissimo, d'una forza penetrante senza pari. Questo liquore non è grato

al gusto, ma giova molto ne' casi d'indigestione. Invecchiando perde alquanto della sua forza, e diventa meno spiacevole.

§11. — *Ratafià, Rosolii.*

499. Istruzioni sul modo di fabbricare i ratafià. — i ratafià sono liquori gustosissimi che si preparano coll'infusione, ordinariamente a freddo, di fiori, frutta, semi o noccioli e simili, nell'acquavite o nello spirito di vino: di sovente si aggiunge un qualche aroma; lo zucchero però è sempre indispensabile. Il tempo dell'infusione può esser più o meno prolungato; ma quando sarà creduto sufficiente bisogna feltrare il ratafià.
Per preparare buoni ratafià, bisogna adoperare solamente sostanze di buona qualità e recenti. I fiori di fresco raccolti hanno più aroma; le frutta mature, senza esserlo di troppo, e le più fresche, i semi raccolti più recentemente, sono le sostanze migliori, perocché il succo delle une è più abbondante, ed il gusto degli altri è più pronunciato.
Quando s'aggiungono aromi, come cannella, garofani,ecc.; si possono triturare o lasciarli in pezzi, ponendoli in un pezzo di tela o spandendoli nel liquore: l'effetto ne è il medesimo.
Lo zucchero non deve esser messo nell' acquavite, nè nello spirito, poiché non vi si scioglierebbe perfettamente; ma lo si dovrà prima lasciare imbevere d'acqua pura per aggiungerlo al ratafià. Talvolta pongonsi alcune sostanze nello zucchero, mentre altre macerano nell'acquavite, e si riunisce poscia il tutto per comporre il ratafià; Ma qualunque sia il metodo che si tiene, non debbonsi mai inzuccerare i ratafià che con zucchero raffinato e di ottima qualità. Parimente non debbesi adoperare che acquavite di gran forza e ben fabbricata, perché si satura meglio delle particelle aromatiche delle sostanze che vi si fanno macerare. È pure giovevole il far uso di spirito a 33 gradi, quando si preparano ratafià con materie che hanno molto odore e sapore, e per conseguenza quando si farà uso di olio essenziale. In questo caso lo zucchero che vi si aggiunge debb'esser disciolto o ridotto a sciroppo in tanta acqua, quanto fu lo

spirito adoperato. Si possono pure preparare ratafià collo spirito senza aver bisogno di sciogliere lo zucchero in altret-tanta acqua: locchè avviene quando si opera con frutta rosse, le quali hanno molto succo.
Il tempo dell'infusione varia secondo ciascun ratafià: il più sovente però non vi ha inconveniente a prolungarlo al di là di ciò che è prescritto. In generale si lasciano in riposo da 15 a 30 giorni; ma ve n'hanno alcuni pe' quali bastano soli 8 giorni, mentre altri esigono parecchi mesi. L'infusione non avrà bisogno d'esser troppo prolungata, se si abbia cura di agitare sovente il vaso, onde impregnare più prontamente il liquido dei principii aitivi delle sostanze che vi sono contenute. Sarà pure buon partito il collocare 11 vaso in un luogo, la cui temperatura sia alquanto calda, o al sole, quando si tratta di frutta poco odorifere, come le ciriege, il ribes e le cotogne. Quanto poi alle sostanze di, odore delicato, come i fiori d'arancio, le scorze aromatiche e simili, bisogna farle macerare all'ombra e senza calore. In questi ultimi casi, in cui non si vuole estrarre che l'odore delle sostanze adoperate, non si debbe far macerare che poco tempo, e spesso un giorno basta, affinchè il ratafià non si saturi di principii acri, amari e spiacevoli.
Bisogna premurosamente evitare, nella preparazione dei ratafià, di far uso d'alcun vaso di metallo, come a dire di rame, di stagno, nò tampoco di latta. Gli alberelli, le pentole di creta ed anche i vasi.di majolica sono i soli di cui si possa servirsi.

500. Fcltrazione dei ratafià.—i ratafià, e qualunque altro liquore non feltrati, sarebbero densi, o almeno torbidi, il che terrebbe loro parte del buon sapore che debbono avere. Prima di feltrarli è d'uopo assaggiarli onde aggiungere zucchero al bisogno, poiché facendolo dopo lo zucchero gl' intorbidirebbe nuovamente, e quindi converrebbe feltrare un' altra volta.
La carta è il mezzo più adatto a feltrare i liquori ed a renderli più liquidi: la si piega in forma d'imbuto e si colloca entro un imbuto di vetro, già posto nel collo d'una bottiglia, o sospeso sopra un repiente, in cui vogliasi far colare il liquore, il quale perciò si versa dentro la carta così disposta a feltro. Anche i

tessuti servono a feltrare i liquori, e rendono anzi più spiccia l'operazione; ma se il tessuto fosse troppo serrato, il liquore non vi passerebbe, e se all'incontro fosse troppo rado non uscirebbe limpido. Bisogna dunque avere parecchie stoffe, più o meno fine: e se alla prima feltratura il liquore non è abbastanza limpido, si verserà in un altro feltro, e si replicherà l'operazione fino a che si ottenga il grado di limpidezza desiderato. In capo ad un certo tempo la stoffa o la carta s'impasta ed il liquore non trova più via d'uscire; allora bisogna travasare il liquore in un altro feltro per continuare la feltrazione.

501. Ratafià d'anici. — Tritura in un mortajo 4 once d'anici verdi, 5 o 6 semi d'anice stellato, ed un'oncia di coriandoli; poni il tutto in un vaso colla scorza di due limoni e quattro boccali d'acquavite, o due boccali di spirito a 33 gradi. Lascia in riposo per un mese, avendo prima ben turato il vaso; in capo a questo tempo cola il liquore, e aggiungivi 2 libbre di zucchero sciolto in un po' d'acqua solamente, se avrai fatto uso d'acquavite, ovvero in molta acqua, se avrai invece adoperato spirito. Finalmente feltra, e riponi il liquore in bottiglie.

502. Ratafià di noccioli. — Poni in un vaso dei noccioli d'albicocche, recentemente usciti dal frutto, avvertendo che il vaso ne rimanga pieno per tre quarti della sua capacità; riempi il vaso d'acquavite, ed esponilo al sole per due mesi. Passa poscia per istaccio, e aggiungi per ogni boccale di liquore sei once di zucchero sciolto in poc'acqua; lascia ancora il vaso in riposo per otto giorni, e finalmente feltra il liquore per poi conservarlo. Se adopererai noccioli di pesche, il ratafià riescirà più gustoso; ad ogni modo dovrai schiacciare sempre alcuni noccioli prima di metterli in infusione, lasciando loro la mandorla. In questo ratafià non v'ha aggiunto alcun aroma.

503. Ratafià di noci. — Prendi un centinajo di belle noci verdi, ma il cui guscio sia ancora abbastanza poco sodo da lasciar passare attraverso facilmente una spilla; pestale in un mortajo e ponile in infusione per due mesi in sei boccali d'acquavite, con poche noci moscade ed un po' di garofani. In capo a questo tempo, passa la tua in-

fusione attraverso uno staccio di seta; prendi poscia tre libbre di zucchero triturato in piccoli pezzi, e fallo fondere nel ratafià; riponi in appresso il liquore in un vaso, e la scialo in riposo per altri tre mesi. Spirato questo termine decantalo, vale a dire toglilo da questo vaso, inclinandolo leggermente per non turbarlo, e ponilo in bottiglie.

504. Ratafià di ginepro. — Prendi 4 once di coc cole di ginepro, perfettamente mature, triturale e ponile poscia in infusione in quattro boccali d'acquavite. Fa cuocere a giulebbe due libbre di zucchero, e quando il tuo sciroppo si sarà raffreddato, versalo sull'infusione. Tura bene il vaso ed esponilo al sole, ovvero collocalo in un luogo temperato per lo spazio di sei settimane. Feltra il tuo ratafià, e ponilo in bottiglie.

505. Escubac. — Per comporre questo liquore prendi mezz'oncia di zafferano, altrettanto di coccole di ginepro, 4 denari d'anici, altrettanto di coriandoli, mezz'oncia di cannella e di radice d'angelica, 2 denari di macis e di garofani, e sei giuggiole. Tritura tuttti questi ingredienti, e falli infondere in 3 boccali d'acquavite a 22 gradi. Ag giungi 3 libbre di zucchero ridotto a sciroppo col meno d'acqua possibile, poni il tutto in vaso ben chiuso, e lascia macerare per un mese, dopo il qual tempo feltra il tuo liquore. Il sciroppo si deve aggiungere allorché l'infusione è terminala e prima di feltrare. Questa specie di ratafià, dev'essere piuttosto denso.

506. Escubac di Lorena. — Prendi mandorle d'albicocche, coriandoli e cannella, 4 once; garofani, cardamomo, mezz'oncia; macis o scorza di noce moscada, un'oncia; basilico, un pugno; mandorle dolci, 2 once; scorze di 8 limoni: fa infondere il tutto in 8 boccali d'acquavite per lo spazio di 4 o 5 giorni. Prepara 3 once di zafferano, che farai infondere in un boccale di vino moscato, o, in difetto di questo, in un boccale di buon vino bianco, insieme ad un'oncia di fiori d'arancio. Fa bollire 4 libbre di zucchero in 5 boccali d'acqua limpida, mescola il tutto e feltra. Otterrai cosi un *cscubac* perfetto.

507. Ratafià de' sette semi. — Prendi un' oncia per sorta de'semi seguenti: anici, carvi, comino, finocchio, appio, coriandoli e aneto ovvero angelica: pestali grossamente in un mortajo, e ponili in un vaso con 4 boccali d'acquavite e 2 di spirito. Termina quindi il tuo ratafià come per quello d'anici (num. 501).

508. Vespetro. — Prendi 2 once di semi d'angelica, un'oncia di coriandoli, 6 denari d'anici ed altrettanti di finocchio, due limoni tagliati a fette, e la scorza di quattro arance. Poni il tutto in infusione in 2 boccali d'acquavite, lascia macerare per 15 o 20 giorni, agitando di quando in quando il miscuglio. In capo a questo tempo aggiungi al liquore una libbra di zucchero in pezzi imbevuti d'ac qua, e lascia in riposo ancora finché lo zucchero sia disciolto: finalmente passa per istaccio e feltra il liquore.

509. Curacau. — Colla lama di un coltello leva quel bianco che ricopre la superficie interna della scorza delle arance amare; rompi in piccoli pezzi la parte cellulosa gialla, e tienla in molle un istante nell'acqua per agevolare lo sviluppo del suo aroma; indi metti in un recipiente di terra un'oncia di questa scorza cosi manipolata, e versavi sopra un boccale di buona acquavite e 2 libbre di sciroppo d'uva bollente. Lascia il lutto in infusione per due giorni, in capo a' quali feltrerai il liquore, che è il vero *curacau* d'Olanda.

510. Perfetto amore. — Metti in un vaso due bei cedri tagliati a pezzi, insiem colla scorza d'altri 3 o 4 cedri, ed aggiungi un po'di cocciniglia pesta. Versavi sopra 4 boccali

d'acquavite e 2 di zucchero sciolto in acqua a consistenza di sciroppo; lascia infondere per 15 giorni od anche più, e feltra poscia con diligenza, a fine di far riuscire il tuo liquore molto limpido.

511. Ratafià, di cedrati. — Si prepara questo li-quore nel modo stesso che il precedente, facendo anche uso di limoni invece che di cedri, ma non adoperando cocciniglia, imperocché il liquore deve riuscire bianco e non rosso come il perfetto

amore.
Si può pure adoperare solamente la scorza di 12 cedri per la stessa dose d'acquavite e di zucchero.

512. Ratafià di cotogne. — Raschia delle cotogne sino al torsolo: fa macerare questa raschiatura senza i semi per lo spazio di tre o quattro giorni, dopo i quali la spre merai fortemente in un pannolino per estrarne il succo, che peserai ed unirai ad una quantità eguale d'acquavite insieme con mezza libbra di zucchero per ogni boccale del miscuglio, ed alcune mandorle amare con un poco di cannella, garofani e coriandoli. Lascia infondere il tutto per due mesi, indi feltra e versa il tuo liquore in bottiglie. Perché tale liquore sia buono, bisogna lasciarlo invecchiare e non beverlo troppo nuovo. Bisogna almeno lasciar passare l'inverno, onde esporlo al sole l'anno dopo. In tal modo il ratafià riuscirà eccellente.

513. Ratafià d'angelica. — Prendi una libbra di steli d'angelica al momento in cui la pianta sta per fiorire: soppestali in un mortajo, e ponili poscia in un vaso con 3 boccali d'acquavite, turando ermeticamente il vaso, e la sciandolo al sole per un mese. Scorso questo tempo, passa il liquore per pannolino, premendo alquanto, ed aggiun givi 8 once di'zucchero sciolto nella minor quantità d'ac-
^qua possibile insieme ad un po'di cannella, macis e garofani. Fa infondere nuovamente il tutto al sole -durante lo spazio d'un mese, e finalmente feltra il ratafià e versalo in bottiglie.

514. Ratafià di visciole. — Pigia in un mortajo 4 libbre di visciole, che avrai prima private del loro gambo, e abbi cura di romperne i noccioli. Lasciale in riposo per due

giorni, durante i quali farai macerare a parte la scorza d'un limone in tre boccali d'acquavite. Mescola il tutto, ed aggiungi 3 libbre di zucchero sciolto in poc'acqua. Lascia infondere il tutto per un mese, ed in capo a questo tempo passa per istaccio e feltra il liquore.

515. Ratafià di caffè. — Pesta grossamente mezza libbra di

caffè *moka* tostato leggermente, insiem con altrettanto caffè crudo. Versavi sopra due boccali d'acquavite, e fa macerare per 15 giorni, agitando sovente il vaso. Dopo questo tempo, aggiungi 10 o 12 once di zucchero ridotto in sciroppo con un po'd'acqua; lascia il miscuglio in infusione per altri 8 giorni. passalo per istaccio e feltralo.

516. Ratafià di ribes. — In due boccali di succo di ribes rosso, poni 4 denari di cannella e 2 denari di ga rofani con 4 boccali d'acquavite. Lascia infondere il miscu glio per un mese, indi decantalo e favvi infondere dentro 4 libbre di zucchero triturato. Feltra il liquore e ponilo in bottiglie.

517. Ratafià di lamponi e di fragole. — Si pre para come il precedente sostituendo il succo di queste frutta a quello di ribes.

518. Ratafià di melagrane. — Scegli melagrane ben mature, sane e senza macchie, in quantità tale da cavarne 3 boccali di succo. Prima di spremerle abbi cura di mondarle della loro scorza. Poni indi il succo in un vaso insiem con 6 denari di cannella, e versavi sopra sei boccali d'acquavite, lasciando riposare il miscuglio per circa un mese e mezzo. Scorso questo tempo decanta il liquore e favvi fondere 3 libbre di zucchero. Allora feltra il tuo ratafià e riponilo in bottiglie.

519. Ratafià di pesche. — Scegli pesche molto mature e le più sane che ti sia possibile trovare. Togli loro i noccioli; chiudine la polpa in un sacco di tela, e spremine il succo allo strettojo. Ponilo quindi in un vaso con 4 boccali e mezzo d'acquavite per ogni 2 libbre di succo, e lascia in riposo il miscuglio per 5 o 6 settimane. Allora favvi fondere dentro 2 libbre di zucchero; feltra il liquore, e ponilo in bottiglie.

520. Ratafià d'uva moscata. — Prendi 3 boccali di succo d'uva moscata ben matura, favvi fondere 2 libbre di zucchero: aggiungivi 3 boccali d'acquavite, 6 denari di cannella, lascia infondere il tutto per 15 o 20 giorni. Finalmente feltra e riponi il ratafià in bottiglie.

521. Ratafià di fiori d'arancio. — Indicheremo tre maniere di

prepararlo. Si può infondere 2 libbre di petali di fiori d'arancio, di recente raccolti e ben mondi, in quattro boccali d'acquavite. Si tura bene il vaso e si lascia in riposo per 3 o 4 giorni. Aggiungonsi allora 2 libbre di zucchero sciolto in un boccale d'acqua, e si lascia ancora in riposo per alcuni giorni; quindi si passa per istaccio e si feltra alla carta.
Il secondo metodo consiste nel fare un sciroppo con 2 libbre di zucchero in un boccale d'acqua, gettarvi i fiori d' arancio e far bollire un istante. Si lascia raffreddare il tutto in un vaso, si aggiunge l'acquavite, si tura ermeticamente, e si feltra dopo 15 o 20 giorni. Le dosi dei fiori e dell'acquavite sono le medesime.
Finalmente la terza maniera, che è la più spiccia, consiste nel far infondere per dodici ore 10 once di fiori d'arancio in 3 boccali d'acquavite. Intanto si fanno sciogliere 2 libbre di zucchero in un boccale d'acqua, e si unisce all'acquavite, dopo aver lasciato sgocciolare i fiori sullo staccio. Non rimane a far altro che feltrare e riporre il liquore in bottiglie.

522. Ratafià di rose. — Prendi 4 once di rose, e falle infondere per 2 giorni in una mezzetta d'acqua tiepida; indi versato che tu abbi il tutto entro un pannolino, comprimi ben bene per estrarne tutto il liquido. Prendi altrettanta acquavite quanto sarà la decozione che avrai ottenuta ed aggiungi mezza libbra di zucchero chiarificato per ogni boccale di liquido. Aromatizza il liquore con coriandoli, macis e cannella; lascia in fondere il tutto per 12 o 15 giorni, e finalmente feltra il ratafià e versalo in bottiglie.

523. Ratafià di garofani. — Monda piccoli garofani separandone i petali e togliendone la parte bianca. Poni in un vaso mezza libbra della parte rossa rimanente, con alcuni chiodi di garofani ed un po' di cannella; versavi sopra un boccale d'acquavite, e lascia infondere per sei settimane o due mesi, esponendo il vaso al sole, dopo averne turato ermeticamente l' apertura. In capo a questo tempo l'acquavite si sarà impregnata del profumo dei fiori; allora passa l'infusione a traverso un pannolino, e spremine tutto il liquido che rimane incorporato nei fiori. Fa indi sciogliere mezza libbra di zucchero, chiarifi-

candolo e schiumandolo; uniscilo al liquore insiem con un po' di cocciniglia per dare al ratafià un bel colore; riponi il tutto in un vaso, che chiuderai ermeticamente ed esporrai di nuovo al sole per tre settimane, ed in capo a questo tempo feltra il tuo liquore e riponilo in bottiglie.

524. Ratafià di gelsomini. — Scegli bei gelsomini e falli bollire un istante in un sciroppo preparato con tanto zucchero quanto è il peso dei gelsomini adoperati; indi versa nel sciroppo una quantità d'acquavite eguale all'acqua impiegata a fare il sciroppo stesso, e lascia infondere per una quindicina di giorni per lo meno. Feltra da ultimo il tuo ratafià, e ponilo in bottiglie. Questo liquore riesce sommamente profumato e squisito.

525. Kirsch-wasser. — Ecco come si prepara questo liquore. Piglia delle visciole nere perfettamente mature, mondale, e mettile in un tinello proporzionato alla loro quantità. Abbi in pronto della cenere di legna nuova, bagnala per formarne una specie di melma, e distendila sulle visciole, in modo che questa cenere, asciugandosi, formi una crosta, la quale favorirà la fermentazione de' frutti, ed impedirà ad un tempo qualunque evaporazione. Lascia durare questa fermen-tazione per sei settimane, indi levane via la cenere che si tro-verà su quella parte di visciole che vorrai adoperare; getta il sugo e la polpa di dette visciole in una cucurbita, e procedi alla distillazione, che dovrai fare in più volte, e regolando il fuoco con cautela ed a gradi, finché il liquore passi con sottil filo.
Poscia rettificherai il liquore nel bagnomaria del lambicco, e, dopo questa seconda distillazione, riporrai in bottiglie il tuo *kirsch-wasser* per conservarlo.

526. Kirsch-wasser all'uso domestico. — Prendi noccioli di ciriege, che romperai e getterai insieme colle loro mandorle nell'acquavite, lasciandoveli infondere fino a che tu possa aggiungervi noccioli di albicocche senza mandorle: lascia infondere per altri due mesi, poi feltra il liquore, il quale riescirà assai uguale al vero *kirsch-wasser* che si vende carissimo, ed avrà le stesse qualità per lo stomaco.

527. Anisetto. — Per ottenere il liquore così chiamato, riduci in polvere finissima mezza libbra d' anaci nuovi; infondi per'15 giorni in 6 boccali d'acquavite o d'alcool, e distilla a bagnomaria con fuoco moderato. Abbi allora in pronto un sciroppo composto di 4 boccali d'acqua, in cui avrai fatto sciogliere a freddo 4 libbre di zuccherò, e fa di tutto un miscuglio. Aggiungivi la chiara d'un uovo, ed incorporalo ben bene agitando il liquore per alcuni giorni, prima di feltrarlo.

528. Altro anisetto. — Togli: anice recente, libbre una; anice stellato, libbre 2; coriandoli, once 2; finocchio, oncc 2 1/2: pesta tutti questi semi, e mettili in 14 boccali d'acquavite nel bagnomaria del lambicco: opera la distillazione, e avverti bene di cessarla allorché vedrai comparire la flemma. Indi mescola, l'ottenuto liquore con sciroppo composto di 18 libbre di zucchero ed 8 boccali d' acqua di fiume; lascia riposare il miscuglio, e feltra prima di riporre in bottiglie il tuo anisetto.

529. Liquore d'assenzio. — Prendi un manipolo d'assenzio verde, e mettilo sul fondo d'un vaso sufficientemente capace; versavi sopra due boccali di buona acquavite, e v'aggiungi due limoni; lascia in infusione per due ore; versa il liquore senza spremere, risciacqua esattamente il vaso, e rimettivi l'acquavite carica d'assenzio. Aggiungi un sciroppo preparato con 2 boccali d'acqua ed una libbra e mezzo di zucchero, ed 8 giorni dopo feltra il liquore.

530. Acqua d'oro. — Infondi in 6 boccali d'acquavite, 4 cedri, un po' di cannella ed un pizzico di coriandoli; lascia in riposo per quattro giorni, indi distilla l'infusione. Fa un sciroppo con 2 boccali d'acqua e 4 libbre di zucchero; mescolavi il liquore distillato, e colorisci con zucchero abbronzato; indi feltra e metti nel liquore un poco d'oro in foglia.

531. Acqua d'argento. — Questo liquore non dif ferisce dal precedente, se non in questo, che gli aromi da impiegarsi sono l'angelica ed il garofano, né vi si pone zucchero abbronzato; finalmente in luogo dell'oro, vi si aggiunge un po' d'argento in foglia.

532. Liquore di mille fiori. — Nel mese di luglio,

d'agosto o di settembre, quando il tempo sia già da alcuni giorni bene asciutto, raccogli ne' prati, nè averlo a schifo, lo sterco che vi avranno deposto le vacche, e che l'ardore del sole avrà perfettamente prosciugato. Trascegli quello (e non altro) che manda più forte odore di muschio; pi gliane 4 o 5 once, ed infondile per 24 ore in 4 boccali d'ottimo spirito di vino temperato con 3 boccali d'acqua; distilla il tutto a bagnomaria, e come dicono, a *piccolo filo,* tirandone circa 3 boccali di spirito aromatico; mescola questo ad un sciroppo fatto con 6 libbre di zucchero, e 3 boccali d'acqua, e feltra il miscuglio alla carta.

533. Maraschino di Zara. — Togli il gambo ed il nocciolo a libbre 30 di amarasche; mettile indi in acqua fresca, e lasciavele per tre giorni; pesta i noccioli, e met tili in un lambicco, unitamente all'amarasche, con 6 boc cali d'acqua; distilla, e ne avrai 6 boccali di liquore, il quale unirai ad 8 libbre di zucchero d' Amburgo ed a tre boccali di spirito rettificato; lascia il tutto in riposo per 24 ore, agitando il vaso di quando in quando, e feltra alla carta.

Per renderlo chiaro come l'acqua, si prende un imbuto di latta, dell'altezza d'un palmo e più; si colloca nel suo cannello del cotone floscio; poi vi si mette 2 libbre d'arena di mare ben lavata e che non abbia alcun odore, e finalmente vi si versa sopra il rosolio, per farlo passare; e se non sortisse abbastanza limpido, si ripete l'operazione. Ottenuto così il tuo rosolio, riponilo in bottiglie, e lascialo invecchiare almeno d'un anno, se vuoi averlo più buono.

534. Ricetta per fare rosolii a freddo. — Si prendano libbre 3 di zucchero in pani d'Araburgo; si metta in fusione per 24 ore con due libbre d'acqua pura agitando ogni tanto; si aggiunga indi una libbra di spirito di 32 gradi, e che sia di buona qualità, e finalmente vi si metta quella quatità d'essenza che piace, unendo bene il tutto e poi feltrando alla carta. Volendo dare l'odore di gelsomini, viole, mugherini, o di qualunque altro fiore di cui non si trovi l'essenza, si porranno i fiori stessi in in-

fusione per 12 ore nello spirito in vaso ben chiuso, affinchè il liquore si incorpori perfettamente l'odore dei fiori. Per dare il colore ai rosolii, serviti delle ricette da noi date al num. 358.

535. Rosolio di caffè. — Metti in un lambicco 2 libbre di caffè in polvere con 6 boccali d'acqua; distillane 4 boccali di liquore, ed unisci questo a 5 libbre di zuc chero in pani ed a due boccali di spirito rettificato. Pel resto opera come pel rosolio maraschino (num. 533).

536. Rosolio di cioccolata. — Metti in un lambicco una libbra di caccao abbrustolito, insiem con 3 boc cali d'acqua; distilla, e ne avrai due boccali di liquore. Distilla a parte altri 3 boccali d' acqua con mezza libbra di cannella, ed avrai altri 2 boccali di liquore. Infine distilla un'oncia di vainiglia con un boccale e mezzo d'acqua, che ti darà un altro boccale di liquore. Unisci i 5 boccali di liquore con 2 boccali di spirito rettificato e 6 libbre di zucchero in pani, e passa il rosolio al feltro.

537. Rosolio di cannella. — Distilla 4 boccali di spirito rettificato in cui avrai infuso 3 once di cannella, e cavane 3 boccali di liquore: uniscivi 5 libbre di zucchero in pani disciolto in 4 boccali d'acqua; e feltra il liquore.

538. Rosolio di vainiglla. — Metti in un lambicco 4 boccali d'acqua con 2 once di vainiglia, e cavane 3 boccali di liquore: uniscilo a 4 libbre di zucchero in pani ed a due boccali di spirito rettificato, e feltra.

Si fa questo rosolio ancora nel modo seguente: poni un'oncia di vainiglia triturata in un vaso con due boccali di spirito ben rettificato, e lascia in infusione per un mese, indi unisci il mis-cuglio a 6 libbre di zucchero in pani ed a 5 boccali d'acqua; feltra il liquore, e ponilo in bottiglie.

§ III. — *Vini liquorosi.*

539. Osservazioni sai vini liquorosi. — II vino è il prodotto del primo grado della fermentazione delle frutta zuccherose, e specialmente delle uve. Quando si lascia in riposo il succo d'u-

va o mosto, ad una temperatura di 12 a 18 gradi, la fermentazione si sviluppa ed il liquore acquista nuove qualità. Di dolce e zuccheroso ch'egli era, diventa alquanto mordente, e sentesi che contiene i principii dell' acquavite. Il principale cambiamento che allora lia luogo, consiste nella metamorfosi della materia zuccherina dell'uva in alcool. Più le uve sono zuccherose, più la decomposizione dello zucchero si fa compiuta, e più i vini che ne risultano riescono spiritosi ed asciutti. Quei vini, al contrario, che provengono da mosto zuccheroso sì, ma di cui tutto lo zucchero non fu compiu-tamente decomposto, contengono meno alcool, restano più profumati e soprattutto più zuccherosi. Questi sono i vini cui si cercò principalmente d'imitare.

Per ottenere dunque vini liquorosi, abbisognano uve molto zuccherine; qualità che si può loro comunicare, lasciandole maturare ed anche appassire sul ceppo. È da notare che, con questa maturazione prolungata, il principio che nell'uva produce la fermentazione, e che i chimici chiamano *fermento* (il quale è contenuto nelle cellule dell'uva come il principio zuccherino che esiste nel succo) diminuisce in proporzione che la quantità di zucchero cresce. Ecco il perché nei vini liquorosi non havvi una grande quantità di alcool formato: non v'ha abbastanza fermento per decomporre molta materia zuccherina. Sovente nei vini liquorosi trovasi si poco alcool, che bisogna aggiungerne perché non si decompongano.

Queste spiegazioni sul modo con cui si formano i vini liquorosi naturali, porranno in caso di riprodurre gli stessi vini artificialmente. Non daremo gli esempi che d'alcuni soltanto; ma sarà agevole farne altri sulle medesime regole.

540. Vino di Malaga. — È questo uno de' più pregiati. Prendendolo ad esempio, servirà a dare più precisa idea sui vini liquorosi.

La Spagna ha un clima caldissimo: le sue uve sono sommamente zuccherose. Ecco come vi si prepara il vino di Malaga. Pervenuta l'uva alla sua maturazione, si fa appassire sul ceppo, torcendo i grappoli in modo che ì condotti del succo alimenta-

re restino otturati e quindi non abbia più luogo la vegetazione: allora l'uva perde una porzione della sua acqua, e la materia zuccherina ne resta perciò più concentrata. Ridotta che sia a questo stato, si pigia l'uva, e se ne estrae il succo o mosto, il quale si fa fermentare. La fermentazione succede lentamente e senza rumore, imperocché non v'ha più proporzione fra la materia zuccherina e l'acqua. Il vino che così si ottiene si unisce poi ad una quantità determinata e proporzionata d'ottimo vin bianco, il quale acquista per tal modo le qualità del vino di Malaga. Vedesi da ciò che questo' famoso vino è opera puramente dell'arte, senza di cui l'uva dalla quale si ottiene non darebbe che un vino affatto ordinario.

Da quest'esempio risulta che ciò che rende spiritosi i vini, si è la loro materia zuccherina; ciò che li fa al tempo stesso liquorosi o l'abbondanza di questa materia zuccherina; medesima, la cui fermentazione non ha potuto esser completa.

Per concentrare il succo e convertire il mosto in vero sciroppo, si può anche, invece di lasciar appassire l'uva sul ceppo (il che è dato fare solamente ne' paesi caldi), si può, diciamo, fare evaporare il succo stesso col mezzo del fuoco. Questo metodo è più spiccio, e può fornirci in un sol giorno il sciroppo con cui si prepara il vino di Malaga.

Nella fermentazione una parte di materia zuccherina si cambia in alcool, nella proporzione d'un quarto; per conseguenza su tre boccali di mosto cotto si dovrà aggiungere un boccale d'acquavite; e cosi si avrà un quarto d'alcool e tre quarti di

materia zuccherina non decomposti, vale a dire un vino spiritoso e liquoroso come i vini di questa specie.

Quest'aggiunta d' acquavite arresta la fermentazione. Il vino che si ottiene devesi riporre in tinelli, in vasi di creta, o in damigiane di vetro.

Se si desidera un vino più liquoroso, vi si aggiunge sciroppo d'uva; imperocché nessun'altra materia zuccherosa può meglio convenirsi al vino.

Se riuscisse un vino più asciutto di ciò che desideravasi vi si aggiunge eccellente vin bianco. Le proporzioni non le indichiamo: tocca al gusto a determinarle.

541. Diversi vini liquorosi. — Ottenuto il vino nel modo sopra indicato, si aromatizza secondo il gusto, e si ha così quel vino che più piace, liquoroso, asciutto, spiritoso o no, ed altrettanto salubre che gradito al palato. L'aroma più adattato a' vini liquorosi si è il moscato, al quale si aggiunge un po' di fiori di sambuco. Finalmente mescolando a ciascun vino minime parti di altri aromi, come cannella, garofani, macis, vainiglia, giaggiuolo di Firenze, fiori d'arancio, cedro, ecc, si avranno altrettanti vini differenti.

542. Vino di Lunel. — Di tutti i vini liquorosi, i più facili a prepararsi sono quelli di moscato e di Frontignano. Per 12 bottiglie di vino bianco prendi 5 libbre di uva moscata, falla bollire, spremine bene il succo, ed aggiungi 8 once di zucchero con un bicchier d' acquavite. Mescola il tutto, feltra il liquore, e ponilo in bottiglie. Questo vino ha assolutamente il gusto di quello di Lunel.

543. Vino di Tokai e vino di paglia. — Quest'ultimo preparasi nell'alto Reno; ma esso conserva un certo acido che gli toglie l'aroma del moscato, e che il tempo solo può correggere e rendere meno sensibile, senza però distruggerlo intieramente. Per farlo rassomigliare al vino di Tokai, in cui il gusto del moscato è più pronunciato, non si ha a far altro che ridonargli un tal gusto. A quest'oggetto poni della creta nelle bottiglie di vino di paglia, e lasciavela infondere; indi decanta il vino per fargli abbandonare i sali calcari che si precipitano al fondo, e cosi avrai ottenuto quel morbido e quell'aromatico che distinguono il vino di Tokai, in guisa che potrai dare allo stesso vino i due nomi di paglia e di Tokai.

544. Modo di far parer vecchio il vino di Bordò. — Estrai un bicchiere di vino da ogni bottiglia, che riturerai ermeticamente, ponile in forno a moderato calore, ed in capo ad alcune ore, essendosi raffreddato il forno, ritirane le bottiglie, riempile e riponile in cantina. La di

mane il vino di Bordò di 2 o 3 anni, ne avrà 10 o 12.

545. Vino di albicocche. — Per far questo vino. togli albicocche ben mature; tagliale, e cavane i noccioli: spolverizzale con un'oncia di zucchero per ogni 16 once di frutti, e fa cuocere a moderato calore. Indi versavi sopra un boccale di eccellente vin bianco ed un bicchiere d'acquavite per ogni 5 libbre d'albicocche, e aggiungi i noc cioli, dopo averne cavato le mandorle, le quali dovrai pe stare e lasciar seccare al sole per 5 o 6 giorni. In capo ad un mese d'infusione passerai il tutto per la manica d'Ippocrate; e se il vino non fosse ancora ben chiaro, vi getterai dentro un bicchier di buon latte, agitando ben bene: questo latte, rappigliandosi, chiarificherà perfettamente il liquore.

546. Vino di pesche e d'altre frutta. — Prendi una quantità di pesche ben mature, 8 libbre, per esempio; spolverizzale con una libbra e mezzo di zucchero fino, e lasciale macerare per 24 ore. Indi falle cuocere in una calderuola, fino a che comincino a spappolarsi; ritirale allora dal fuoco, e poco dopo versale in un vaso di creta. Quando si saranno raffreddate, gettavi sopra otto bottiglie di ottimo vino bianco e tre bottiglie d'acquavite. Tura ermeticamente il vaso, e lascia in riposo per un mese. Spirato questo tempo decanterai con precauzione tutto il liquore che si troverà limpido; passerai il rimanente al feltro, e riunirai le due quantità separate. Cosi avrai ottenuto un vino altrettanto gustoso che quello di Lunel. Il vino di prugne, e soprattutto di mirabelle, è pure saporitissimo. In lutti questi vini si può lasciare infondere il legno di alcuni noccioli, ma non mai le mandorle.

Colle stesse regole si possono preparare vini di ciriege, di ribes, di lamponi e di altre frutta. Si può anche fare un miscuglio di tutte insieme, o di alcune, secondo il gusto. In generale poi questi vini saranno migliori invecchiando.

547. Vini diversi di frutta. — Da quanto abbiam dello ai num. 539 e 540, parlando dei vini artefatti in genere, si può trarre la conclusione generale, che facendo agire il fermento sullo zucchero, se ne produce vino. Ora, tutte le frutta zucche-

rine contenendo più o meno fermento, debbono poter produrre del vino, quando siano poste in favorevoli circostanze. Ma alcune contengono maggior fermento e zucchero, e queste debbono esser preferite: tali sono princi-palmente il ribes e le ciriege. Le prugne, le pesche, le albicoc-che, ne contengono meno; ma se ne può pure far vino, quando facciasi uso d'un po' di zucchero, e vi si aggiunga del fermento. Non citeremo ad esempio che i primi: quanto agli altri si potranno preparare colle medesime proporzioni di frutta.

Qualunque siasi il frutto adoperato, si può aggiugnere durante la fermentazione una libbra di lamponi o d'albicocche. Il vino che se ne ottiene vi prende un aroma molto piacevole: tuttavia non si vorrebbe che questo aroma fosse troppo acuto. In nessuno di questi vini debbonsi lasciare i noccioli.

548. Vino di ribes. — In un tinello di circa centoqua-ranta boccali, poni cento boccali d'acqua riscaldata a 24 o 25 gradi, e venticinque libbre di zucchero, ovvero, locchè sarebbe meglio, di sciroppo d'uva. Versavi il succo di venticinque a trenta libbre di ribes, ed una libbra di lamponi. Mescola il tutto, e lascia fermentare in una stanza la cui temperatura sia mantenuta a 18 o 20 gradi. Allorché non odesi più alcun fremito nel tinello, si può ritenere che la fermenlazione sia cessala. Allora si versa il liquido in un altro tino, senza turbarlo, e se esso fermentasse ancora, si ricoprirà l'apertura del tino con un pannolino ed una pietra sovropposta. Se al contrario la fermentazione è infatti terminata, si chiude con uno zipolo; solamente si lascia accanto uno zaffo che si cava di quando in quando, fino a che non esca più aria con sibilio. Per colorare il vino vi si aggiunge 10 o 12 boccali di altro vino colorato, e per dargli maggior forza, quattro boccali d'acquavite. Dopo 2 mesi si può bere; ma è miglior partito aspettare qualche altro mese.

549. Altro vino di ribes. — Togli ribes rosso e ne ro, ciriegc di quelle piccole, noccioli e picciuoli, quantità eguale, libbre 30. Mettici! tutto in una botte, e pesta con un bastone. Fa bollire 2 boccali di ginepro in o o 6 boc cali d'acqua; aggiungi mezza libbra di miele o poco più.

a line di promuovere la fermentazione : fermentato che sia il ginepro mischialo col sugo dei frutti. Dimena il miscu glio tre o quattro volte in 24 ore, riempi d!acqua la botte, e chiudila. Avrai per tal modo una bevanda salubre la quale rassorniglierà più che mai al vino, se vi aggiungerai un boccale o due d'acquavite.

550. vino di clriege. — Poni in uh tino 40 libbre di ciriege pigiate e senza noccioli, con 18 o 20 libbre di zucchero. Aggiungi circa 100 boccali d'acqua, e lascia fermentare. Dopo la fermentazione, unirai 4 a 6 boccali di vino colorato, e farai invecchiare il vino così ottenuto.

551. Vermuth all'uso toscano. — Piglia i se-guenti ingredienti:

Coriandoli	Once	4 —
Enula campana	"	2 —
Genziana	"	2 —
Scorza di arancia forte	"	2 —
Calamo aromatico	"	1 e1/2
Cannella della regina	denari	15 —
Macis	"	6 —
Pepe garofanato	"	6 —
Angelica	"	6 —
Garofani	"	2 —
Cardamomo	"	12 —
Centaurea minore	"	12 —

Metti il tutto in infusione in un barile di eccellente vin bianco

dolce, pel corso di 24 ore; indi assaggia, e se ti pare poco fragrante, lascia ancora in infusione gli aromi .suddetti per alcune altre ore.

Cola il liquore e serbalo in bottiglie. Questo vino è stomatico, e si da, in piccola dose, anche ai convalescenti.

Qualcuno mette nell'infusione mezz'oncia di legno quassio, il quale rende il vermulh più amaro e più stomatico. L'avanzo degli aromi può servire per altri 13 o 15 boccali ili vino.

552. vino di lamponi. — Riempi di lamponi belli e maturi un

vaso di terra cotta: versavi sopra tant'acquavite eccellente, quanta ne potrà contenere il detto vaso, il quale chiuderai ed esporrai per due mesi al sole. Indi travasa il liquido per inclinazione finché vedrai che cola limpido. Comprimi ben bene i lamponi in una tela rada; passa per panno lano il succo che ne astrarrai; mischialo con quello che avrai travasato, e aggiungi mezza libbra di zucchero per ogni boccale di liquore. Se questo vino ti parrà troppo debole, lo rinforzerai coll'aggiungervi un po'di buon alcoole; poscia lo chiuderai in vasi, e ve lo lascierai stare per due mesi: finalmente infiascherai il vino e lo conserverai.

§ IV. — *Bibite diverse.*

553. Idromele. — Si ottiene questo liquore vinoso colla combinazione del miele e dell'acqua col lievito in pasta. Eccone |c proporzioni ed il modo di procedere nella preparazione.
Poni in un tino 50 boccali d'acqua, e favvi disciogliere 10 libbre di buon miele. Fa disciogliere a parte in pochissima acqua 3 once di lievito, ed uniscilo poi all'altro liquido mescolando bene insieme il tutto. Colloca allora il tino in luogo la cui temperatura sia da 15 a 20 gradi, e lascia fermentare. Compiuta la fermentazione, riponi il tuo liquore in cantina, in recipiente adattato, osservando di mantenerlo sempre pieno; al quale scopo debbesi tenere in pronto alcune bottiglie ripiene dello stesso liquore, per aggiungerne al tino ogni mese o a più lunghi intervalli.

Quest'idromele è però troppo forte per farne una bevanda ordinaria: ma si può ottenere più debole adoperando doppia dose d'acqua per la stessa quantità di miele, o viceversa, metà dose di miele per la stessa quantità d'acqua. L'idromele migliora sempre invecchiando. Gli si possono dare sapori e odori varii, aggiungendovi nel tempo della fermentazione sùcchi di frutti od aromi: cosi si perviene ad imitare i vini di Costanza, di Malaga, di Malvasia, di Rota ed altri. Adoperan-do fiori di sambuco in proporzione d'un pugno per ogni boccale di liquo-

re, si ottiene il gusto del vino di moscaio. Purificando il miele, basta averlo fatto abbastanza bollire, per comunicargli un leggier gusto di cotto e dare ali' idromele che ne risulta un sapore che si avvicina molto al vino di Madera.

554. Purificazione del miele. — Se il miele che si vuole adoperare per la fabbricazione dell'idromele avesse un aroma ed un sapore spiacevole, bisognerebbe liberarnelo purificandolo prima di farne uso. A tal uopo si scioglie il miele con un quarto del suo peso d'acqua, e vi si aggiunge il ven-tesimo del peso stesso, di carbone pestato grossamente. Si fa bollire il tutto in una caldaja per un quarto d' ora: e se il miele avesse un' sapore acido, vi si dovrebbe aggiungere un po' di creta. Fatta quest' operazione, si passa il miele per feltro affin-chè ne esca limpido e non ritenga più particelle di carbone.

555. Idromele senza fermentazione. — Per pre-parare questo idromele, occorre meno tempo, ed il risulta-mento è il medesimo. Prendi 10 boccali d' acqua, scioglivi 10 libbre di miele; e purifica al carbone (num. 554): passa indi il liquore per feltro di carta o di tela, ed aggiungivi poi 7 libbre di acquavite, in cui avrai fatto infondere, alcuni giorni prima, un pugno di fiori di sambuco ed altrettanti di giaggiuolo di Firenze con tre mandorle amare. Mescola il tutto insieme, esponi il miscuglio per 15 giorni al sole e feltra poscia un'altra volta.

556. Osservazioni sul sidro. — È questa una be vanda preparata col succo di mele fermentate, la quale quando sia ben fatta e venga usata con moderazione, è sana e nutritiva, ed è inoltre tenuta per un ottimo antiscorbutico. Ma l'uso smodato del sidro, massime se egli è troppo recente, è talvolta cagione di coliche, affezioni reumatiche ed altri mali di natura pituitosa. L'ubriachezza prodotta dal sidro dura più che quella cagionata dal vino.

557. Modo di fare il sidro. — Le mele con cui si prepara il sidro debbon essere perfettamente mature. Le si schiacciano sotto una specie di macina; poi con una paletta le si collocano sur un banco di legno, in modo che formino un suolo di 6 o 8 dita di grossezza, sul quale si pone un sttilissimo letto di paglia di

segale. Indi si fa un altro suolo di mele ed un altro di paglia, e finalmente si mette su quest'ultima paglia una gran tavola di legno. Allora si sottopone il tutto all'azione dello strettojo. comprimendo quanto più è possibile. In tal modo ottiensi il primo sidro. Per estrarre poi il secondo, si ri-tira il residuo della prima operazione, se ne leva via la paglia, e si mette sotto la macina con sufficiente quantità d'acqua, a fine di schiacciare del tutto le mele che non furono ben schiac-ciate la prima volta. Si ripone il tutto sotto lo strettojo e se ne spreme il liquore, il quale ordinariamente si aggiunge al primo. L' ultimo residuo delle mele, mescolato con un po' di farina o di crusca, serve a nutrire le vacche ed i majali. Gettandolo nel letame, ne aumenta le buone qualità.

558. Sidro economico. — Getta in una botte, in cui sia stato prima del vino, la quantità che stimerai sufficiente di mele tagliate a spicchi e disseccate aI forno. Avverti che più le frutta saranno in quantità a confronto dell'acqua, e più buono riuscirà il liquore. Del resto sarai sempre in tempo ad aggiun-gere acqua nella proporzione che meglio desideri. Riempi la botte fino a tre quarte parli, gettavi un bicchiere di lievito di birra e due boccali di melassa, e lascia fermentare per alcuni giorni, avvertendo altresì di turare leggiermente la botte con turacciolo di carta. D'inverno la botte vuol esser posta in luogo caldo, ed a tale oggetto è eccellente il caldano del fornajo: d'estate bastano i raggi del sole. Allorché si manifesta la fermentazione vinosa, e prima che passi ad inacidirsi. riempi la botte di nuova acqua, e turala fortemente. Un mese dopo
potrai cominciare ad adoperare il tuo sidro. Serbato in bottiglie ha forza di far saltare il turacciolo.

Si può cavar dalla botte la metà del liquore ed imbottigliarlo, e riempirla nuovamente con acqua: per tal modo otterresti un ottimo vinello per bevanda giornaliera. La feccia si da a' majali.

559. sidro cotto. — Metti al fuoco in una caldaja, o riduci a metà 12 boccali di sidro dolce; schiumalo, e versalo bollente in una vettina dove sieno 6 boccali d'acquavite; aggiungi un piz-

zico d'anici e di coriandoli, un po'di cannella, ed il legno di parecchi noccioli di albicocche o di pesche. Dopo due giorni d'infusione, passa il miscuglio per tela bagnata, e rimetti a macerare per qualche mese.
Si fa uso del medesimo processo pel sidro di pere.
560. Maniera di fare la birra.—Prendi 100 libbre d'orzo, una libbra di luppolo, e 160 boccali d'acqua. Invece di 100 libbre d'orzo, si può mettervene soltanto 80 o 90, e compiere il peso di cento libbre con tanto frumento. Il luppolo da adoperarsi non dev'essere recente, ma bensì d'un anno almeno. Monda i grani e falli germogliare; al quale effetto li gitterai in un tinello, e vi verserai sopra tanta acqua tiepida, quanto basta perché ne rimangano coperti i grani. che vi lascierai in molle per 3 ore. Cava indi l'acqua dal tino, ed ammucchia i grani fino all'altezza di 4 a 5 pollici, in luogo dove la temperatura sia un po' calda. Copri il cumulo de' grani con coperte, affinchè non si secchi né perda il suo calore. Lascialo in questo stato infino a tanto che incominci a germinare: quando i germi sonosi appena manifestati, la germinazione è abbastanza inoltrata: quindi affrettati di trasportare il tuo grano all'aria ed al sole, e distendilo in uno strato sottilissimo per farlo prosciugare più presto che sia possibile. D'inverno si fa seccare il grano in una stufa: anzi è questa la maniera che si pratica ordinariamente nelle fabbriche; ma è sempre da preferirsi la disseccazione all'aria.

Quando i grani sono bastevohnente seccati, si fanno macinare
o pestare grossamente. Allora mettili così macinati in un tino, la cui capacità sia tale che i grani non arrivino oltre la sua metà. Fa scaldare l'acqua in una caldaja più vicino che puoi al tino. Versa nel tino stesso l'acqua della caldaja in tre volte. La prima volta quando l'acqua sarà a 25 gradi di temperatura, cioè a dire un po' più che tiepida: la sua quantità dev'essere sufficiente da impregnare i grani e soprannuotarvi alcune linee; avvertendo d'agitar ben bene il miscuglio con un bastone. La seconda volta prenderai l'acqua, che intanto continuava a scaldarsi, alla temperatura di circa 50 gradi, vale a dire allor-

ché la mano comincia a non poterla sopportare senza molestia: versane allora quanto basta per empiere la metà della parte vuota del tino, e agita di nuovo il miscuglio. La terza volta finalmente, prenderai l'acqua allorché è bollente, versandone nel tino tanta da finirlo d'empiere, e sempre segui-tando a rimestare.

Bada bene che rimanga dell'acqua bollente nella caldaja; versa il luppolo in quest'acqua, e lascia bollire adagio avvertendo'di allentare il fuoco se fosse troppo gagliardo. Frattanto procedi a feltrare il mosto di birra, o diremo l'infusione del grano macinato. Tale feltrazione si eseguisce mediante un cocchiume di legno che chiude un foro praticato nel fondo del tino. Il cocchiume entra sforzato in un cerchio di paglia assicurato sul fondo del tino con chiodi. Si feltra dunque il liquore; e l'otterrai assai chiaro, ritirando un poco il cocchiume, in guisa che il liquore sgoccioli lentamente fra esso ed il cerchio di paglia.

Si potrebbe anche eseguire la feltrazione togliendo affatto il cocchiume di legno, e sostituendovi un turacciolo di paglia non troppo compresso. Raccoglierai il liquido che n'esce in una tinozza, e subito lo verserai nella caldaja del luppolo. Fa bollire tutto questo liquore insiem col luppolo fino a che sia ridotto alla metà. Indi travasalo in botti, facendolo passare per istaccio o pannolino, a fine di tenere indietro il luppolo.

Ciò fatto piglia uno o due boccali di lievito; stemperalo in una quantità pressoché doppia di mosto di birra tiepido.

Questo fermento così stemperato vuoi esser misto ad un quartuccio di mosto tiepido ancor esso: lascialo in luogo dove continui a mantenersi un po' meglio che tiepido, infino a tanto che fermenti, o come dicono, finchè bolla. Bene attuata che sia la fermentazione, versa il tuo lievito (a cui si da allora il nome di *fermento)* nelle botti che contengono il mosto di birra, che avrai avuto cura di conservar tiepidetto o di mettere in cantina. Ma non devi empiere affatto queste botti; e vi porrai d'intorno alcune tinozze per ricevere la schiuma che n'esce durante la fermentazione. Rimetti questa schiuma nelle botti di

mano in mano che la fermentazione va scemando. Ne ti sarai dimenticato di conservare del mosto di birra, in cui vuol esser posto un poco di fermento, per finir di riempiere le botti. Quando sono piene, turale leggiermentc, e lascia che la birra si chiarifichi. Se in termine di 6 od 8 giorni non la vedi per anche ben chiarita, devi colarla, e chiarificata che sia, imbottigliarla. Questa birra non fa saltare il turacciolo, ne spumeggia che in capo ad 8 o 10 giorni.

56l. Altro processo per fare la birra. — Poni l'orzo nell'acqua per 48 ore, affinchè si rammollisca; distendilo sopra un pavimento in modo da formarne uno strato di due o tre pollici di grossezza; in capo a 24 ore rivoltalo con pala di legno, acciocché non si riscaldi soverchiamente: ricomincierai quest' operazione due volte al giorno. Verso il quinto giorno vedrai manifestarsi i segni della germinazione, che lascerai progredire per 24 ore. Dopo questo tempo fa d'uopo arrestarla, ponendo l'orzo al sole o nella stufa per farlo seccare prontamente.

Se vuoi che la birra abbia un rosso carico, farai abbrustolire l'orzo in forno, dopo d'averlo fatto prosciugare ad una temperatura meno elevala. Allora fa macinare gros-samente il grano e tienlo in macerazione per 2 o 3 ore nella metà dell'acqua, che farai scaldare al segno di non poter più la mano sopportarla, e che manterrai a questo grado di calore. Decanta il tuo liquore, e rimetti l'altra metà dell'acqua sul grano; riscaldala infino alla medesima temperatura, e lasciala tuttavia in questo stato per 2 o 3 ore. Indi la decanterai alla sua volta, e la verserai in una caldaja insieme col la prima decozione d'orzo germinato; aggiungi il luppolo, e bolli ogni cosa insieme fino alla consumazione della metà. Passa questo liquore per istaccio o per pannolino, a fine di tenere indietro il luppolo, e ponilo in tini larghi, acciocché si raffreddi pron-tamente: allorché il liquore non sia più che un po' tiepido, versalo in un tino di gran capacità per farvelo fermenlare. Stemperavi dentro un boccale e mezzo di lievito, che avrai cura di agitare e dimenare, affinchè riesca bene il miscuglio. (Il lievito non è altro che la schiuma della birra die ha già fermentato, e che vuol esser conservata a que-

sto fine.) Ben tosto si sviluppa la fermentazione, ed il liquore ribolle fortemente e spinge molta schiuma alla superficie. Raccogli questa schiuma, o lievito, che serve a promuovere la fermen-tazione di novella birra, e i fabbricatori vendono per diversi usi. Quando il moto di fermentazione è calmato, versa la birra in piccole botti e lasciale stare all'aria per alcuni giorni: intanto la fcrmentazione continua. Allorché non vedrai formarsi più schiuma, cola ed imbottiglia la tua birra.

La birra fabbricata co' due processi che abbiamo descritti, è amarissima, e può serbarsi per moltissimo tempo. Chi volesse farne uso subitamente, dovrebbe impiegare 8 o 10 once soltanto di luppolo invece d'una libbra, come si è di sopra indicato. Allora è meno amara.

***562.* Piccola birra.** — Si può anche procacciarsi una piccola birra gradevole e leggiera, tenendo in macerazione l'orzo germinato, che ha già servito per la prima birra, in acqua caldissima per lo spazio di 4 o 5 ore, e facendo bollire questo liquore con un pochetto di luppolo. Si potrebbe, per esempio, impiegare 4 o 6 once di luppolo per 100 boccali di questa decozione, da ridursi a soli 70 o 80 boccali col mezzo dell' ebullizione. Indi bisogna promuovere la fermentazione mediante il lievito.

Questa piccola birra è sana, leggiera e grata, ma non può esser lungamente conservala.

563. Birra casalinga. — Togli uno, due o più Staja di buon cruschello di frumento, mondato con diligenza; fa bollire mezz'ora con acqua di pozzo in una caldaja di ragionevole capacità, e aggiungi, durante l'ebullizione, qualche pizzico di fiori di sambuco secchi ed un pugno di fiori di luppolo. Bollito che abbia ogni cosa, leva la caldaja dal fuoco, e spegnilo sotto di essa; e quando la decozione è quasi fredda, passala per istaccio, e colmane una botte di adequata capacità, la quale se avrà ultimamente contenuto del vino sarà meglio. Quando la birra è imbottata, piglia un bicchier di lievito, stemperalo e allungalo con acqua, e versalo nella botte pel cocchiume; indi rimesta il lutto ben bene. Questa birra bollirà e fermenterà come la fosse

della migliore, e otto giorni dopo la troverai chiarificata. Allora potrai manometterla, avvertendo che i due o tre primi boccali essendo torbidi, bisogna lasciarli posare a parte.
Se vuoi una birra più spiritosa, potrai gettare nella botte una o due libbre di miele, o qualche pugno d'uve passe. Questa birra si conserva benissimo in bottiglie; ma dacché l'avrai manomessa dovrai berla prestamente. Il vero momento di servirsene è quando essa ha perduto il sapor di mosto, ed ha cominciato a prendere un po' di frizzante.

564. Maniera di conservare la birra. — Metti in ogni barile di birra un quartuccio di spirito di vino, e per tal modo conserverai la tua birra più anni.
Per rimediare alla birra alterata, mescola un po' di lievito cogli avanzi di ciò che già servì a fare della birra forte, e lascia al fuòco questo miscuglio per qualche tempo; indi fanne uso per rinnovare la fermentazione della tua birra, in mancanza di lievito di birra, potrai valerti di miele, di lievito di fornajo, o di melassa. Quando è vecchio anche il lievilo, bisogna mischiarvi alcun poco di fior di farina, di zucchero, di sale e di birra calda, oppure dell' acqua calda semplicemente e dello zucchero.

565. Infusione di caffè. — La più semplice maniera di fare l'infusione di caffè, o, come dicesi, il *caffè nero,* è quella conosciuta di porre in un vaso qualunque, mentre l'acqua bolle, una conveniente dose di caffè tostato e polverizzato, stando bene attenti di ritirarlo dal fuoco allorché minaccia di dar di fuori, e facendo quest'operazione per tre o quattro volte per poi ritirarlo definitivamente e lasciarlo riposare acciò si chiarisca.

In luogo d'acqua pura si può adoperare dell'acqua in cui abbiasi fatto ribollire la fondata del caffè del giorno innanzi. In tal caso occorre minor quantità di polvere di caffè per egual dose d'acqua.

Si fa uso anche della caffettiera alla *Dubelloi,* che consiste in un cilindro vuoto di latta, aperto di sopra e chiuso inferiormente con un disco, pure di latta forato a piccolissimi buchi. Si colloca questo cilindro sopra apposita caffettiera, e vi si mette la polvere di caffè, versandovi poi sopra dell'acqua bollente at-

traverso un colatojo che la fa cadere a guisa di pioggia. Per tal modo il caffè s'inumidisce lentamente, e l'acqua s'impregna con più facilità dell'aroma, e scola nella caffettiera convertito in infusione di caffè. La polvere rimane allora spoglia di tutto il suo aroma, e lo prova il fatto, che se vi si ripassa dell'acqua bollente, questa ne esce poco colorita, e con odore e sapore assai sgradevoli.

Con questo ultimo metodo si può ottenere quasi un'essenza di caffè, facendo passare l'acqua bollente con molta lentezza attraverso la polvere di caffè, la quale in questo caso vuoi esser in molta quantità, in confronto dell'acqua che vuolsi adoperare.

Questa infusione allora è suscettibile a conservarsi in vasi ben chiusi, avvertendo di aggiungervi dello zucchero. Quando uno se ne vuol servire, basta che ne prenda un quarto di chicchera, la quale finirà d'empiere con acqua bollente.

Molte altre macchinette furono immaginate in questi ultimi tempi, per otlenere in poco tempo un'eccellente infusione di caffè. Il modo di servirsene viene spiegalo dagli slessi fabbricatori o venditori di tali macchinette.

566. Infusione di thè. — Vi sono molte specie di thè, le quali tutte possono ridursi a due classi principali: il thè verde, ed il thè nero. Quello verde e fortissimo e agisce sui nervi; il nero è più dolcificante. Coloro che fanno mollo uso di thè, sogliono mescolare metà del verde con metà del nero.

Per fare l'infusione di thè, mettine in vaso adattalo un pugno per qualtro tazze di liquido; versavi sopra una tazza d'acqua bollente, e dopo pochi minuti aggiungi le altre tre tazze d'acqua egualmente bollente. Lascia in riposo per 10 minuti tale infusione, indi servitene addolcendola con zucchero in pani.

567. Cioccolata in bevanda. — Metti in una cioc-colattiera tante chicchere d'acqua quanto vuoi oltenerne di bevanda. Gratta due once di cioccolata per ogni chicchera d'acqua, e unisci il tutto, facendo scioglier bene la cioccolata mediante un frullino che agiterai continuamente nel liquido. Ciò fatto poni

la cioccolattiera sul fuoco lento. e lascia cuocere. Al momento di servirtene, frulla alquanto la lua cioccolata a fine di farle levare la schiuma.

568. Modo di fare i punchs. —Metti in un bicchiere comune tre cucchiajate da tavola dì eccellente rum, e un poco di più se desideri il tuo *punch* alquanto carico; aggiungivi due cucchiajate di zucchero in pani polverizzato, ed un poco di sugo di limone. Empisci il bicchiere con acqua ben calda; travasa il *punch* in altro bicchiere, passandolo per istaccio di seta, e spremivi sopra lo spirito contenuto nelle scorze del limone. Si serve caldissimo.

Secondo i gusti si fa il *punch* più spiritoso o più dolce, aumentando la dose del rum, ovvero adoperando più zucchero.

569. Punch alla parigina. — Poni in un bicchiere bastantemente grande e forte un tuorlo d'uovo fresco; frullalo ben bene, e versavi poi sopra a poco a poco il *punch* nel modo che abbiamo già indicato, seguitando sempre a frullare, onde ottenere molta schiuma.

Affinchè il *punch* non si raffreddi, è bene tenerlo sul fuoco fino al momento di versarlo sull'uovo, avvertendo però che non bolla.

570. Punch rosso per signore. —Si fa nello stesso modo che quello già descritto al num. 568. solo adoperando metà alchermes e metà rum, invece di tutto rum.

571. Punch alla turca. — Adoperando caffè invece di acqua pel *punch* descritto al num. 568. si ottiene il vero *punch alla turca.*

PARTE QUARTA

ECONOMIA DOMESTICA

CAPITOLO PRIMO

GOVERNO DELLA CASA

§ I. — *Pulitezza della casa e delle masserizie.*

572. Maniera di colorare ed incerare I pavimenti. — Comincerai dal colorare; per la quale operazione prendi: colla di Fiandra, libbre 1½; ocra libbre 4, ed una secchia d'acqua. Tieni la colla nell'acqua per alcune ore ad ammollare: indi metti l'acqua al fuoco finche la colla sia sciolta; anzi giova lasciarvela fino a che abbia cominciato a bollire. Ritira allora il pajuolo e versavi dentro l'ocra, dimenando con una spatola di legno. Lascia freddare affatto la soluzione, e prima d'adope-rarla agitala di nuovo, a fine d'incorporar bene il colore col precipitato che si sarà formato. Distendi il colore sul pavi-mento con una scopa di crini: se dopo la prima mano ti avanza ancora del colore, sarà bene che tu ne dia una seconda. Avverti che il precipitato che rimane in fondo al pajuolo non serve a nulla. Quando il colore è secco, vi si dà una spazzatina per toglier via l'arena che si trova quasi sempre mescolata all'ocra.
Per incerare, togli: cera gialla, libbre 1 e ½: carbonato di potassa e sal di tartaro, once 4; ed una secchia d'acqua. Metti quest'ultima al fuoco, e quando bolle gettavi dentro la cera gialla

rotta in pezzetii; tosto che la vedrai liquefatta, allenta il fuoco, e versa pian piano il sal di tartaro, che avrai fatto sciogliere in

acqua calda. Agita fortemente il tutto, si perché il sale si unisca alla cera e la renda solubile nell'ac-qua, e sì ancora per impedire che il liquido non si rigonfi e trabocchi dal pajuolo.

Quando l'acqua è diventata bianca, e che nulla galleggia alla sua superficie, bisogna ritirarla dal fuoco. Si può farne uso subito; ma torna meglio lasciarla raffreddare. Se vuoi servirtene subito, intingi la scopa nella cera, e fregane il pavimento, finché tutta la superficie, e specialmente le commessure, ne siano ben coperte. Se la cera è fredda, dovrai prima di tutto mestarla ben bene, indi spargerla su tutto il pavimento, e finalmente distenderla con la scopa. In ambo i casi si ripete l'operazione finché non rimanga più cera.

In capo a 24 ore l'inceratura è secca; bisogna allora fregarla con una spazzola ben dura, sino a tanto che il pavimento diventi colorito e lucido. Per conservarlo in questo stato, basta fregarlo una volta la settimana con un pezzo di cera, e poi darvi una buona spazzolata.

La proporzione degli ingredienti è qui stabilita sulla supposizione che il pavimento abbia un'estensione superficiale di 80 braccia quadrate.

573. Altra maniera di dare il colore sui pavi-menti. — Quando i pavimenti sono già stati colorati, e il colore non è scomparso che in pochi luoghi, basterà darvi una velatura a guazzo; ma quando gli appartamenti non sono stati per anche colorati, ovvero quando ne è stato portato via tutto il colore affatto, bisogna darvi dapprima una mano di color rosso a tempera; indi una mano a olio; e da ultimo una mano a tempera come la prima. Chi deliberasse maggior solidità, potrebbe dapprima applicare due strati a olio, e poi di sopra uno strato a tempera. In ogni caso conviene aspettare che ogni strato sia ben secco, prima d'applicarne un altro; senza questa precauzione il colore anderebbe soggetto a scrostarsi. Ecco la maniera con cui si preparano i colori a tempera ed a olio.

574. Color rosso a tempera per pavimenti. — Si prepara la colla facendo bollire nell'acqua i limbellucci o ri-tagli di guanti,

di pergamene e di cuoj. Quando la colla è ridotta a consistenza press'a poco d'olio, e, mettendone un pochette a raffreddare in un vaso, si condensa e tremola come gelatina, pigliane 4 libbre, falla sciogliere al fuoco, e aggiungi libbre 2 e ½ di rosso di Prussia, mescolando il tutto e dime-nando con spatola di legno. Allorché questo miscuglio è ben caldo e quasi bollente. devi distenderlo eguale sui pavimenti con una scopa, ovvero con una spazzola, o, che è ancor meglio, con un pennello o con una spugna, affinchè il colore si sparga più uniformemente e sia più liscio. Devi lasciarlo ben seccare avanti di darvi sopra di nuovo.

575. Color rosso a olio per pavimenti. — Togli una certa quantità di rosso di Prussia. e macinalo sopra una tavola di marmo con olio di lino cotto. Allorché è ben macinato, pigliane 2 libbre e stemperalo con un pennello in un miscuglio di libbre 1 e ½ d' olio di lino cotto, e di una libbra d'essenza di trementina, ed applicalo sul primo strato a tempe-ra con un pennello, ovvero con una spugna. Se è d'inverno, o si voglia che il colore secchi prontamente, adopera un po' più di trementina, e sciogli nella tinta un' oncia di litargirio in polve-re; ma guarda di non mettervi una quantità maggiore di ques-ta polvere, giacché la tua mestica si scrosterebbe in brevissimo tempo. Avverti che si deve sempre applicare uno strato di co-lore a tempera sopra quello a olio, prima di mettere l'encausto.

576. Maniera di preparare l'encausto per incerare i pavimenti. — Fa liquefare once 4 di cera gialla con un'oncia d'olio di trementina; versa il miscuglio in un mortajo, che avrai scaldato gettandovi dentro dell'acqua bollente; aggiungi successivamente 8 tuorli d'uova. avvertendo di mescolar bene ogni cosa, per formare una pasta che allun-gherai con un boccale d'acqua calda. versandovela sopra a poco a poco, e continuamente rimestando. Si applica quest' encausto con una spazzola o spugna sopra i pavimenti, che vogliono essere dapprima dipinti a tempera. Allorché l' encausto è secco, il che ha luogo in due o tre ore, si frega forte sul pavimento con una dura e larga spazzola,

sopra cui si appoggia il piede, e cosi in poco d'ora vi si dà un lustro brillantissimo, che si conserva lungo tempo, purché si abbia l'avvertenza di fregarlo una volta la settimana.

577. Altro encausto per incerare i pavimenti. — Togli 5 oncc di soda, e fa bollire mezz' ora in una pignatta di ferro con 3 boccali d'acqua e 2 once di calce viva; ritira l' acqua dal fuoco, lascia posare, e decanta in una catinella di rame o di ferro; aggiungi 3 once di cera gialla sbriciolata; metti al fuoco il miscuglio; bolli per circa un'ora, avvertendo di rimestare di quando in quando con una spatola di legno; indi lascia in riposo l'encausto, il quale devesi adoperare soltanto freddo. Lo distenderai, come l'altro; ma questo ha il vantaggio di non alterarsi così presto e di conservarsi più lungamente.

578. Altro metodo per dare il colore e il lucido agli ammattonati dei pavimenti. — Bisogna anzi tutto spazzare diligentemente i mattoni, gettandovi sopra o acqua di lisciva, o acqua saponata, ovvero acqua carica d'una ventesima parte di carbonato di potassa. Questa lavatura serve a toglier via tutte le macchie d'unto, e dispone tutte le parti dell'ammattonato a ben ricevere il colore a guazzo. Si lasci prosciugare.
Frattanto sciogli in 10 libbre d'acqua 8 once di colla di Fiandra. Mescola a questa soluzione, mentre ancor bolle, libbre 2 e ½ d'ocra rossa, e stempera esattamente. Dà una mano di questo colore all' ammattonato, e lascia che si prosciughi. Indi ve ne darai un'altra con rosso di Prussia stemperato con olio di lino disseccativo. Finalmente vi darai l'ultima mano col medesimo rosso stemperato con colla. Secca che sia l'opera, frega con cera.

579. Modo economico di spazzare il camino. — Pesta minutamente in un mortajo, che avrai prima scaldato, 3 parti di salnitro, 2 parti di sal di tartaro, ed 1 parte di fiori di zolfo, mescolando il tutto insieme; versa su una paletta di ferro un po' di questa polvere così ottenuta, formandone un mucchiettino che occupi lo spazio d'un quattrino, e metti la paletta sul fuoco, sotto la canna del camino.Tosto che il miscuglio comincerà a bruciare fulminerà in modo, che il solo movimento subitaneo

dell'aria contenuta nella canna del camino farà cadere senza verun pericolo la fuliggine, così bene ed anche meglio che non potrebbe fare uno spazzacamino. Se non si ottiene subito un tal risultato, converrà rinnovare l'operazione.

580. Maniera di dare al gesso l'apparenza del marmo. — Se hai vasi, statuette, od altri oggetti in gesso, potrai dargli il lustro e l'apparenza del marmo bianco nel seguente modo: fai liquefare al fuoco un pezzetto di sapone bianco in un po' d'acqua, in modo che ne risulti una saponata leggierissima, da darsi sull'opera di gesso, guardando che non faccia spuma. Allorché il gesso si sarà imbevuto dell'umidità, e si troverà perfettamente asciutto, lo stropiccerai lievemente con pannolino finissimo, finché non avrai ottenuto il lustro desiderato.

581. Maniera di pulire e restaurare i quadri. — Le composizioni della vernice che si da ai quadri sono così varie, che per necessità si rendono complicati i mezzi che si adoperano per levarnela via, a fine di sostituirvene un'altra.

Tuttavia indicheremo i melodi più usitati. Un quadro nuovo non ha ordinariamente che una velatura di chiara d'uovo; questa vernice è la più semplice, ed e composta come segue. Piglia 2 o 3 once d' alcoole debole, od acquavite comune; 3 denari di zucchero bianco in polvere, ed una chiara d'uovo fresco. Sbatti bene tutto insieme, e dai sul tuo quadro questa specie di vernice, servendoti a tale scopo d'una spugna finis-sima e morbidissima: avverti però di collocare il quadro in posizione orizzontale. Per impedire che le mosche non siano allettate da questo composto, basta spremervi dentro un po' di succo d'aglio, od anche semplicemente stropicciare con uno spicchio d'aglio le pareti del recipiente in cui devi sbattere la chiara d'uovo. Allorché si vuol levar via questa vernice, si fa scorrere leggiermente sulla superficie del quadro una spugna inzuppata d'acqua calda. Cosi operando, si forma una schiuma che si leva poi con acqua limpida. La medesima operazione si replica finché non si vegga più schiuma sulla spugna.

Con questo mezzo si toglie non solo la vernice fatta con chiara d'uovo, ma ben anche quella che fosse composta di gomma arabica, di colla di pesce, o di qualunque altra materia solubile nell'acqua. Né nulla v'ha a temere pe' colori, poiché l'acqua non esercita nessuna azione sull'olio, col quale furono stemperati.

582. Modo di pulire i quadri antichi. — In questi s'incontrano maggiori difficoltà; imperocché, oltre la presenza di qualche vernice su cui non hanno potere né gli olii. né l'alcoole, accade sovente ch'e' sieno guastati da corpi eterogenei de' quali s'ignori la natura, e che resistino all'azione del sapone. L'essenza di trementina, a dir vero, ha virtù di levar via molte macchie; ma suol pure intaccare i colori. Si può per altro sostituirvi con vantaggio l'olio d'oliva, ed anche il burro. Queste due sostanze grasse ed untuose non arrecano danno a' colori, o per lo meno il loro effetto è lentissimo.

La resina che si trova d'ordinario su' quadri antichi, si suol togliere con una soluzione ottenuta con una parte di potassa sciolta in 8 parti d'alcoole; ma convien usare molte cautele, giacché se l'alcoole porta via alcun chè della vecchia resina, convertendola in una specie di sapone, esso esercita pure la stessa azione sui colori, o piuttosto sull'olio disseccativo che unisce i colori del quadro. Fa dunque mestieri di gran pratica per usar questo metodo.

L'alcoole purissimo ha molta attività non solo per levar' via le macchie oleose, ma ben anche le sostanze resinose che costituiscono le vernici, e a un tempo non porta seco l'inconveniente d'alterare i colori a olio. L'alcoole agirebbe però sui colori, nel caso che il pittore si fosse servito d'essenza di spigo o di trementina per istemperare i suoi colori. Bisogna quindi accertarsi anzi tutto della qualità dell'olio adoperato, facendo un piccolo esperimento in uri angolo del quadro.

In generale conviene prima d'ogni cosa di lavare i quadri con una spugna inzuppata d'acqua tiepida. Se in tale operazione non si produce schiuma, è segno che la vernice è di natura

resinosa. Qualche volta basta questa semplice lavatura a far ritornare i colori nella loro primitiva freschezza.

Ma se il quadro è velato d' una vernice ingiallita dal tempo poco trasparente, e che assorbisca i colori, bisogna collocarlo orizzonlalmente, versarvi sopra dell'alcoole puro, e tenerlo così umettato per alcuni minuti senza fregarlo. Indi vi si fa scorrere sopra dell'acqua fresca, la quale toglie via l'alcoole e la porzione di resina ch'esso avrà sciolta o rammollita: ma si abbia cura di evitare qualunque stropicciamento, per non correr rischio d'intaccare il fondo. Si lasci prosciugare la superficie, e si replichi la medesima operazione finché si sia levata tutta la vernice.

V'hanno de' casi che il quadro è coperto d'una vernice composta d'olio grasso *e* d'una materia insolubile, come sarebbe la gomma coppale. Conviene allora abbandonar l'im-presa, perché tanto l'alcoole che le liscive rimangono senza ef-fetto. Gli stessi olii essenziali, che pur parrebbero a proposito, non fanno che intorbidire la superficie della vernice con danno del colorito.

Tuttavia se il quadro è di qualche pregio, merita la spesa di far uso dell'etere, come quello che non solo ha virtùdi sciogliere la gomma coppale, ma non intacca punto l'olio disseccativo che lega i colori. A tale effetto basta distendere sul quadro una' tela inzuppata di etere. Questo espediente è assai dispendioso.

Quando un quadro inverniciato è sporco di fumo o di polvere, si può ridonargli il lustro primiero con un poco di fiele di bue, servendosi a quest'effetto d'una spugna. E nel caso che il quadro non fosse inverniciato, il fiele di bue non solo non porterebbe alcun danno ai colori, ma li ravviverebbe, purché si usi molta cautela nel fregare.

583. Metodo per pulire i bronzi. — Trattandosi di bronzi inargentati, allorché sono imbrattati di cera o di sevo, bisogna tuffarli in acqua bollente e lasciarveli fino a tanto che simili materie siansi liquefatte; indi si asciuga il metallo, si piglia della biacca sciolta nell'acqua, e con una spazzola intinta in questa soluzione si frega tutto il bronzo; si lascia allora seccare, e con

un'altra spazzola sì leva via il bianco rimasto nelle sinuosità dell' oggetto che si vuol ripulire; finalmente gli si da il lustro fregandolo con pannolino bene asciutto.

I bronzi dorati bisogna fregarli con una spugna fine inzuppata di vino o d'aceto ben caldo; indi si espongono al sole od al fuoco per farli asciugare.

584. Metodo per pulire l'argenteria. — Sciogli un poco d'allume, e forma una forte salamoja, che schiumerai con diligenza; mischiavi del sapone, e lava in questa compo-sizione la tua argenteria, servendoti d'un cencio di lino.

585. Maniera di ripulire le minuterie d'oro. — Per far riapparire la lucentezza di questo metallo, ba sta una soluzione di sapone, o l'uso di alcali fissi, o di al cali volatili, o anche del semplice spirito di vino rettificato. Con ciò si distrugge l'adesione di corpi stranieri sugli og getti d'oro.

586. Maniera di pulire i galloni d'oro o di ar gento. — Piglia fiele di bue e di luccio; mischia in ac qua chiara; lava in questo miscuglio i galloni d'oro o d'ar gento, e poi fregali con una spazzoletta morbida intinta nello spirito di vino caldo.

587. Modo per ottenere una buona lisciva. — Piglia ceneri prodotte dalla combustione di legne *forti,* e falle bollire nell'acqua nella proporzione di 6 boccali di quest'ultima per ogni boccale di cenere, aggiungendovi inoltre 2 once di calcina viva ben pestata, o stemperala di fresco nell'acqua. Lascia posare o purificare 1' acqua della lisciva affinchè lutti i corpi stranieri vadano a fondo o ven gano a galla; versala allora in altro recipiente, e serbala per l'uso.

Allorché vuolsi adoperare questa lisciva, se ne piglia una quantità qualunque, e la si versa in una conca con una cucchiajata d'olio per due boccali di liquido. Sull'istante ne risulta un liquor bianco come il latte, il quale, agitato e fortemente dimenato, spumeggia al pari della miglior acqua di sapone. Si ag-

giunge acqua calda a discrezione per rendere men forte la lisciva, e vi s'immergono le biancherie, stropicciandole, torcendole, ecc., secondo l'uso.

La lisciva ha da esser preparata al momento che se ne dee far uso; perche, rimanendo in vasi scoperti, essa perde assai della sua virtù.

Le ceneri nuove de' noslri focolari sono da preferirsi alle vecchie, le quali riescono sempre meno efficaci; laonde, per tirar da queste ultime miglior profitto, conviene mescolarle con maggior quantità di calcina viva, cioè ad ogni boccale di cenere vecchia s'ha da aggiungere tre o quattro once di calcina.

588. Maniera di rendere la canapa slmile al lino. — Prepara una lisciva nel modo qui sopra indicato, e per ogni dieci libbre di canapa, aggiungivi una libbra e mezzo di sapone raschiato. Tieni in molle la canapa per un giorno nella tua lisciva così preparata; indi falla bol lire per due ore, dopo di che ne la caverai fuori, e la sottoporrai alle medesime manipolazioni che si usano pel lino.

589. Modo di lavare i tessuti di cotone colorati. — Le indiane ed i fazzoletti di cotone in colori non devono venir stropicciati col sapone duro, ma conviene pre parare in disparte una buona saponata, nella quale s'im mergono poi gli oggetti da lavarsi. Avviene spesso che il color verde dei tessuti di cotone svanisce, quando la sa ponata è forte, e lo stesso rosso ne rimane di molto alte rato; perciò, a rendere meno sensibile e men pronta tale degradazione di colore, giova porre nell'acqua alcune gocce d'acido solforico, d'acido tartarico, o d'acido citrico. ov vero ancora dell'aceto bianco assai forte. Per rattenere i colori fugaci torna vantaggioso ancora il tener i tessuti immersi per ventiquattr' ore in un'acqua dove siasi fatto bollire prima una quantità di fieno.

Per far l'acqua di riso, che supplisce con tanto successo al sapone, e che è in sì grand'uso presso gl'Indiani ed i Chinesi, si prende circa due libbre di riso, e si fa bollire in 12 o 15 boccali

d'acqua, fintante che questa sia divenuta molto mucilagginosa e che il riso sia bene disfatto. Si versa il tutto in una conca, e quando l'acqua è divenuta tiepida in modo da potervisi tener dentro la mano, vi s'immergono i tessuti colorati, e si opera come si farebbe coll'acqua di sapone: dopo ciò si fa bollire una minor dose di riso in una stessa quantità d'acqua, si separa il riso dopo l'ebullizione. e si lavano di nuovo le indiane in questa decozione sino a che sembrino ben nette; finalmente si risciacquano ancora in un'acqua di riso, ma molto più leggiera.

590. Modo di lavar la flanella. — Per impedire che la flanella diventi gialla lavandola, piglia una cucchiajata di farina per ogni boccale d'acqua che ti occorre adoperare; stemprala ben bene; melti il recipiente al fuoco avvertendo di dimenare, affinchè la farina non faccia bernoccoli; versa una metà di questa colla leggiera sulla flanella: fa che la stoffa sene inzuppi, e, tosto che il liquore si sarà freddato tanto da poterlo sopportare sulla mano, frega alla guisa che si usa col sapone; poi lava la flanella in acqua chiara; versavi sopra l'altra metà della poltiglia bollente, frega di nuovo, e lava in parecchie acque.
Cosi lavata, la flanella diverrà bianchissima, e la sua applicazione alla pelle riescirà tanto più sana, quanto maggiore sarà la sua nettezza.

591. Modo d'imbiancare e dare la salda al merletti. — Bisogna immergerli consecutivamente in un'acqua di sapone calda, senza stropicciarli, ma soltanto farli scorrere fra le mani, e poi metterli al sole. Oppure si fanno lentamente bollire con grasso di montone in acqua molto carica di sapone; indi, allorché sono presso che asciutti, si attaccano sopra un tappeto, distendendoveli con degli spilli; e poi con una spugna ben fine intinta in acqua gommata si umettono i merletti, e con altra spugna egualmente fine si asciugano tosto, affinchè l'umidità non penetri nel tappeto, e i merletti non siano che ìeggiermenle inumiditi. Finalmente, dopo che saranno asciutti, si distaccano dal tappeto e si stirano.

592. Processi per lavare e marezzare le calze di seta. — Si lavano in due o tre acque di sapone, e quando sono ben pulite, vi si da un leggier bollore nell'ultima acqua, dentro la quale si mette un tantino d'azzurro; indi si torcono per farne uscire tutta l'acqua che è possibile, e si zolfano. Per fare la quale ultima operazione, si stendono le calze così umide sopra una canna in luogo ben chiuso e dove non vi sia niuna corrente d'aria; si mette dello zolfo in un vaso di terra, e vi si da fuoco, lasciando le calze esposte al vapore dello zolfo per 24 ore; dopo di che, si riapre la stanza per farle asciugare. Ciò fatto, si fregano sulle lor forme con uno trofinacciolo di panno lano per dar loro il lustro, od anche con un vetro per renderle più lucide. Finalmente si cavano d'in su le forme e le si piegano.

Quando si vuol marezzarle, cioè fare che le siano a onde, si mette l'una delle calze in forma, e vi si applica sopra l'altra in modo che il suo rovescio rimanga al di fuori, sicché i due ritti si trovino sulla medesima forma applicati l'uno contro l'altro; indi con un bussetto,il cui capo tondeggi alla guisa di un cappello di fungo, si strofinano insieme le due calze sulla forma, andando da diritta a sinistra e per traverso, tantoché in tal guisa le calze, ricevendo una pressione contraria in differenti direzióni, si trovano marezzate allorché si levano dalla forma. Se le calze sono di seta colorate, non si lavano con sapone, né tampoco si zolfano; ma si nettano semplicemente con fiel di bue, il quale ne cava tutte le macchie, e non altera sensibilmente i colori.

593. Munilera di lavare e rincartare I veli. — Per lavare i veli senza sgualcirli, bisogna metterli in un sacchetto di tela bianca. Si preparano tre bagni di sapone, e vi s'immerge in più volte il detto sacchetto, pigliandolo colle mani; quando il primo bagno è sporco, si trasporta il sacchetto nel secondo, e poi nel terzo; quindi si deve metterlo in acqua di fonte chiarissima, dove sia un poco d'indaco, o d'azzurro, o di guado, se i veli sono bianchi ; e finalmente estratti fuori dal sacchetto, si mettono i veli ad asciugare, procurando che ciò succeda prontamente, e si dà loro il cartone.

Un'altra maniera consiste in ciò, che si preparano due bagni di sapone, e quindi si fa bollire il sacco contenente i veli in un terzo bagno, con una certa quantità d'azzurro di guado sciolto nell'alcoole. Dopo un'ora di bollitura, si spreme il sacco per farne uscire tutta l'acqua di sapone; quindi si zolfano i veli cosi umidi come sono (vedi numero precedente); e finalmente si dà loro la salda. Consiste questa salda in una certa quantità di dragante sciolto nell'acqua e passato per pannolino finissimo. Da un'altra parte si dispone un telajetto di legno, a cui si raccomanda una tela ben tesa da tutte le parti. Così preparate le cose, si attaccano i veli su la detta tela con degli spilli, avendo cura di distenderli perfettamente, e si inumidiscono con una spugna intinta nella soluzione di dragante, in modo che i veli non si attacchino alla tela. Dopo che sono asciutti, si levano gli spilli, e si tiran via i veli, i quali si trovano incartati a meraviglia e lucidissimi.(Vedi anche ciò che s'è detto al num. 591). Alcuni preparano la salda con la colla di pesce. Ma lasciamo stare che questa salda costa molto, le manca però la consistenza ed il lustro del dragante. Tuttavia si può farne uso pe' veli d'Italia, ed anche pe' nastri.

§ II. — *Modi di cavar le macchie.*

594. Macchie d'unto. — La sostanza quasi generalmente adoperata per levar le macchie d'olio o d'altre sostanze untuose, è l'olio volatile od essenza di trementina: quanto più è recente tanto maggiore è la sua virtù. Giova perciò assai il prepararsela da sé stesso. Per fare quest'operazione non si tratta d'altro che di stillare la trementina sulla calce; il che si eseguisce in una storta di vetro collocala sopra un bagno d'arena disposto sul fornello; vi si adatta un recipiente opportuno, e si scalda moderatamente. Con tal mezzo s'ottiene un olio volatile leggierissimo, che si conserva in bocce di vetro nero lontane dalla luce.

A quest'olio si possono sostituire altri olii volatili d'un odore più grato: e si può anche mescolare l'olio di trementina con olii volatili fragranti. Simili preparazioni si vendono in commercio

sotto il nome d'*essence vestimentale de Dupleix.*

Si è però osservato che tutte queste mescolanze non reggono al confronto delle sostanze medesime prese da per sé.

Quando le sono mescolale, non agiscono più colla slessa energia, e lasciano bene spesso delle tracce, le quali non si possono far disparire fuorché replicando più volto l'operazione.

Alcuni usano di meltere la stoffa macchiata fra due fogli di carta sugante, e d'applicarvi sopra un corpo caldo che faccia sciogliere la macchia: la sostanza untuosa, rammollita che sia, passa nella carta sugante con cui trovasi a contatto, ed abbandona la stoffa. Si fa sparire intieramenle la macchia, ripetendo più volte l'operazione, e mutando ogni volta la carta.

595. Maniera di cavar le macchie d'unto sul panno. — Allorché una pezza di panno od un abito di lana colorato ha delle macchie d'unto, bisogna prima di tutto batterlo ben bene con una bacchetta; si vedranno allora le macchie coperte di polvere; in questo stato le si fregano con sapone; indi si piglia del fiele di bue, e con una piccola dose dì esso si fregano di nuovo tutte le macchie insaponate, finché le sieno sparite. Poi si aggiungono due boccali d'acqua al residuo del fiele, e con questo miscuglio si spazzola fortemente la stoffa, facendo sempre scorrere la spazzola pel verso del pelo. Quando la stoffa è spazzolata e bagnata egualmente da per tutto, si deve stirarla colle mani, affinchè non vi rimangano pieghe, e metterla ad asciugare. Asciutta che sia la stoffa, essa ha lo slesso lustro come se venisse allora legata di sotto del mangano; le si da una spazzolata per rammollirla, e non occorre più altro.

Vi hanno però dei casi che si possono cavare le macchie d'unto colla semplice terra de' purgatori; ed è quando i colori sono solidi, e non si vuole né lustrare né bagnare intieramente la stoffa. A tale effetto si frega la macchia ripetutamente con detta terra umida. Si lascia prosciugare e si strofina: indi si batte la stoffa per farne uscir fuori la terra adoperata.

596. Macchie di sevo. — Quando le macchie pròven-gono da gocce di sevo, si cavano facilmente introducendovi del fiel di

bue puro con un ferro da calzette; si comincia nel mezzo della macchia, e, distruggendo a mano a mano col ferro da calzette e col fiele il sevo, si riesce a cavare intiera la macchia. Ma si richiede un poco di pazienza e d'attenzione. Distratto che sia il sevo, si lava il luogo della macchia con acqua.

597. Macchie di pece, di trementina, d'olio cotto, ecc. sulla lana. — Se i corpi untuosi sono molto tenaci, come gli olii cotti, la pece, la trementina, ovvero se le macchie sono vecchie, riesce molto difficile a cavarle co' mezzi indicati di sopra. Bisogna dunque, in simili casi, rendere liquido il corpo untuoso, mediante dell'olio o del burro liquefatto.

A fine d'agevolare la soluzione del corpo formante la macchia, si fa uso d'un calore moderato, e quindi si tratta la macchia col luorlo d'uovo o col fiele di bue.

598. Macchie di catrame. — Le macchie di catrame sulle stoffe di lana si cavano facilmente mediante il calore e un poco di burro fresco, strofinando lievemente la parte macchiata davanti al fuoco; e quando il catrame è sciolto, se ne leva via il corpo untuoso co' soliti processi.

Laonde, per esempio, supponiamo un abito di panno azzurro tinto coll'indaco e macchiato di catrame: dopo aver rammollita la macchia col burro fresco, ne lo leverai con la terra creta, facendola asciugare in più volte finché essa abbia assorbita tutta la materia untuosa che è sull'abito: indi laverai la parte macchiata con acqua tiepida, a fine di torne via le ultime particelle di terra creta che fossero rimaste nel tessuto; lascerai che la stoffa si prosciughi cosi a mezzo, e allora vi darai la spazzola.

***599.* Macchie prodotte dai colori a olio.** — La maniera di cavar simili macchie consiste nel fregar fortemente con un pezzetto di pane, dalla parte della mollica, il luogo macchiato, e tostamente la macchia sparisce.

Si ottiene il medesimo effetto mediante l'essenza di trementina, che bisogna poi lavar via coll'alcoole, tenendo la parte macchiata davanti al fuoco.

600. Maniera di nettare le stoffe di seta. — Bisogna strofinare le stoffe coll'essenza di trementina per cavarne le macchie d'unto, e indi lavarle col sapone se il fondo è bianco, ovvero col fiel di bue o col tuorlod'uovo se il fondo è colorato.

I fondi bianchi si nettano benissimo col sapone, dando loro due o tre lavature. Alle stoffe bianche si da una bollitura di sapone dopo d'averle nettate, e poi si zolfano senza sciacquarle nell'acqua (vedi al num. 592). Riasciutte che siano, si da loro la salda con un poco di dragante, il più bianco che aver si possa.
I colori bruni s'hanno a nettare col fiele di bue, massime quelli in cui entra del cartamo e la terra merita, di cui si suole far uso per tingere quelle stoffe che chiamano *foulards,* i taffetà d'Inghilterra e di Firenze, ed altre stoffe di seta, i cui colori non sono durevoli.

Le stoffe grosse, come a dire i damaschi ed altre ad uso di tappezzeria, si devono nettare colla spazzola dopo d'averle sodate; e bisogna aver cura di risciacquarle ben bene acciocché non vi resti più alcuna traccia di sapone; altrimenti, asciutte che le sieno, presentano una polvere bianca. Si vogliono però eccettuare le stoffe che s'hanno poi a zolfare.

Ciò fatto si dà loro il lustro col mangano o col cilindro; e un particolare può far uso della liscia calda come si usa per la biancheria.

601. macchie d'unto sulle stoffe di seta color rosa. — II signor Giobert propone di cavar le macchie d'unto sulle stoffe di seta tinte in rosa, con un mezzo assai facile: consiste questo in servirsi dell'etere purissimo, od anche dell'alcoole saturato di canfora.

Si piglia un po' di quest'alcoole, si strofina con esso la macchia, e poi si lava non già coll'acqua, perché questa farebbe precipitare una porzione di canfora sulla stoffa, ma sibbene con dell'alcoole comune.

Questo processo è applicabile anche a tutte le macchie d'unto sui colori più delicati, e non altera punto ne i colori, né i tessuti.

602. Macchie prodotte da corpi resinosi. — Le maniere praticate per cavar queste macchie sono in generale le medesime di cui abbiamo parlato addietro. Ma siccome le più di esse non possono aver effetto se non in quanto i corpi resinosi siano convenientemente rammolliti, così non proporremo altro che l'alcoole purissimo, il quale ha la proprietà di sciogliere le resine, e di non alterar punto né le stoffe nè la maggior parte dei colori.

Si conoscono in commercio alcune preparazioni, le quali sono particolarmente destinate a quest'uso: la più vantata è *l'acqua delta regina d'Ungheria.* (Vedi sotto questo articolo).

Si adopera anche l'essenza di trementina massimamente qualora la macchia sia fatta da un corpo tenace, come son le vernici. Ma in tal caso si deve rammollir la macchia con un ferro caldo, prima d'applicarvi la detta essenza; e quindi è necessario di lavarla coll'alcoole o coll'acqua della regina d'Ungheria.

603. Macchia di cera. — II miglior modo per cavar queste macchie, si è di strofinar la parte macchiata còll'alcoole, o, in mancanza di questo, con acquavite della più forte, lascian-dovela stare immersa per qualche istante: ben tosto si vede la cera spiccarsene in polvere; e madiante una strofinatina la si vede sparire interamente.

604. Macchie di sughi, o decotti, o Infusi di sostanze vegetali ed animali. — Gli effetti che questi sughi producono sulle stoffe, si possono ridurre a tre modi d'azione: 1.° Sono acidi, come i sughi di limone, di melarancia, di ribes, ecc., e generalmente distruggono i colori su cui passano. 2.° Presentano un carattere stitico o astringente, come i sughi di melagrana, le decozioni di galla, ecc., e producono delle macchie che si cambiano in giallo od in bruno, per cagione dell'azion dell'aria e della luce, ed acquistano una tale tenacità, che resistono al sapone. 3.° Finalmente quelli che depongono semplicemente le loro particene coloranti sulle stoffe, senz'alterarne né il colore né il tessuto, come sono i sughi di decotti, o gl'infusi di sostanze che non posseggono essenzialmente i caratteri acidi e astringenti;

ed a questa classe si riducono il thè, il caffè, la cioccolata, gli sciroppi, le confezioni, e tutto ciò che si prepara nelle cucine pe' nostri usi domestici, e parimente i sughi o le decozioni di sostanze animali, come il sangue ed il brodo, che producono macchie analoghe a quest'ultime sostanze vegetali; e sebbene ne differiscono in quanto a' loro principii costituenti, si distruggono nondimeno coi medesimi agenti che per i sughi colorati di quei vegetali, i quali depongono semplicemente le loro particene coloranti, senza alterare sensibilmente né i tessuti, né le loro tinte. Di questo genere di macchie faremo ora parola, riserbandoci di parlare altrove (numeri 614 e 615) de' liquidi che intaccano i colori e li trasmutano.

Allorché questi sughi sono di fresco deposti sopra una stoffa, basta una semplice lavatura con acqua fresca per farneli sparire; ma dove siasi dato loro il tempo di seccare, aderiscono con più forza alla stoffa, nè sempre basta la sola acqua a cavarneli.

In tal caso si ricorre ad altri agenti, come, per esempio, all'uso dell'acido solforoso pe'tessuti colorati, e dell'acido muriatico ossigenato o combinato colla potassa per le stoffe bianche: quest'ultima combinazione è conosciuta sotto il nome d'*eau de javelle,*

Siccome non si può indistintamente far uso dell'acido solforoso o dell'acido muriatico ossigenato per cavar questa sorta di macchie (poiché l'acido muriatico ossigenato distrugge in parte i tessuti di seta e di lana, e consuma tutti i colori vegetali), si può solo valersi di quest'ultimo per le tele, di lino, di cotone e di canapa; ed a tale effetto si strofina la macchia col detto acido, o colla cosi chiamata *eau de javelle,* fino a che sia disparita, e indi la si lava in acqua limpida, e si fa asciugare.

Il puzzo insopportabile dell'acido muriatico ossigenato, e la difficoltà di provvederselo, fanno si che più generalmente si fa uso dell'acido solforoso per cavar simili macchie, presentando esso inoltre il vantaggio d'avere una grande inerzia sopra i colori; sicché non altera l'azzurro sulla seta, e né tampoco il color di rosa, cui fa sparire la semplice acqua bollente; non intacca i colori prodotti da succhi o decotti astringenti, e non guasta i

gialli sul cotone. Basta pertanto allungarlo convenientemente per farne uso in questi casi: si strofina con esso la macchia,e, sparita ch'ella sia, si lava il luogo dove la si trovava, e si pone la stoffa ad asciugare.

Il processo che si pratica nelle officine per ottenere l'acido solforoso, conviene soltanto per operare in grande, e richiede troppa spesa allorché non se n'ha bisogno che di una piccola quantità; perciò non sarà fuor di proposito il descrivere un processo semplicissimo per mezzo del quale si ottiene il detto acido assai facilmente e con poco dispendio.

Fa abbruciare del zolfo in una piccola scodellina collocata in mezzo ad un piatto, dove avrai versato una certa quantità d'acqua: allorché lo zolfo è infiammalo, copri la scodellina con una campana di vetro, o con una gran tazza, facendo in modo che le sue pareti peschino nell'acqua del piatto.
Il vapore bianco che si va formando, si precipita nell'acqua, vi si scioglie e la acidula. Ripetendo quest'operazione più volte, si perviene ad ottenere un acido che segna fino a 2, ed anche 5 gradi del pesa-liquori del Beaumé. In questo stato se ne può far uso per cavar, le macchie prodotte da sostanze vegetali cadute sulle stoffe di colore.

605. Macchie di ruggine. — Le macchie di ruggine prodotte dal ferro sono così frequenti come difficili a cavarsi. Il ferro deposto sopra una stoffa, vi si può trovare in due stati differenti; e quindi non è sempre solubile ne' medesimi solventi.

Bisogna dunque distinguere con diligenza questi due stati: cioè, 1.° quando il ferro è in istato d'ossido nero, vale a dire vicino allo stato metallico; 2.° allorché è in istato d'ossido rosso, o sopraccarico d'ossigene.

Nel primo caso, l'ossido aderisce assai meno alla stoffa, e si può cavarnelo coll'acido solforico, ovvero coll'acido muriatico, allungati con dodici parti d'acqua.

Basta immergere la stoffa ne' detti acidi, e lasciare che si umetti convenientemente, avvertendo di strofinare la macchia colle dita, e di ripiegare e fregare la stoffa sopra sé stessa allor-

ché ella resiste all'azione dell'acido; indi si deve lavare la stoffa con gran diligenza nell'acqua chiara, a line di liberarla da tutto l'acido ond'è inzuppata.

Si può ancora, in tutti i casi, adoperare il cremore di tartaro ridotto in finissima polvere, coprendo con esso la macchia prima d'umettarla: si lascia indi agire questa polvere umida per qualche tempo, e da ultimo si strofina la stoffa con somma diligenza.

Il cremore di tartaro è preferibile agli acidi di cui abbiamo parlato, in quanto che intacca assai meno le stoffe, e soprattutto altera meno i colori, che non sogliono gli acidi suddetti, a' quali ve n'ha pochi che resistano.

Ma nel secondo caso, quando cioè il ferro è molto ossidato, ed il colore della macchia pende ad un giallo rossigno più o meno intenso, non si può far uso degli acidi mentovati di sopra, e conviene ricorrere ad altri processi. Si fa dunque uso, in tal caso, dell'acido ossalico, il solo, fra tutti gli acidi, che abbia la proprietà di sciogliere il ferro colla massima facilità, senza intaccare sensibilmente le stoffe su cui viene applicato. A tale effetto si deve polverizzarlo e applicarlo sulla macchia, bagnandola leggiermente per aiutare l'azione dell'acido; ovvero si può applicarvelo già bello e sciolto.

All'acido ossalico si possono sostituire alcune delle sue combinazioni; quella, per esempio, ch'esso forma colla potassa, e che costituisce il sai d'acetosa del commercio. Ma la sua virtù è meno energica.

606. Macchie di ruggine sul merletti e sulla biancheria. — Mentre si da loro il sapone per lavarli. si fa scaldare una liscia; si pone sul ferro così caldo un pannolino bagnato; affinchè si sviluppi un vapor d'acqua: si colloca sopra questo pannolino fumante la parte macchiata di ruggine, e col dito si prende dell' acido ossalico o del sal d'acetosa in polvere, cospergendolo in più volte sulla macchia. Il calore e l'umidità accelerano l'azione dell'acido sulla rùggine, e sparisce tosto la macchia. Ciò ottenuto, si torna a darle di sapone.

607. Macchie d'inchiostro. — Queste macchie hanno molta relazione con quelle di ruggine; anzi passano a questo stato ogni volta che il progresso del tempo o le lavature hanno distrutto o portato via il principio vegetale che tiene l'ossido in soluzione: e però, quando le macchie d'inchiostro sono recenti, si può cavarle più facilmente d'in su le stoffe, di quel che si possa quando son vecchie; poiché in quest'ultimo caso, non solamente l'ossido di ferro, che forma la base dell'inchiostro, è penetrato più addentro nella stoffa, ma l'ossidazione ha fatto de' progressi, e il ferro, in questo nuovo stato, non è più solubile fuorché nell'acido ossalico. Perciò, quando la macchia è fresca, si può adoperare per distruggere intieramente l'impronta dell'inchiostro un acido qualunque, come per esempio il sugo ili limone, l'acido solforico o muriatico, allungati in dodici parti d'acqua, l'aceto, ecc.; ma fra tutti si vuol dare la preferenza ali' acido muriatico ossigenato. Quest' acido porta via con facilità tutte le macchie di tal fatta, e vecchie e recenti, ed è pure ottimo per cavarla d'in su la carta, d'in su i libri e le stampe, come quello che non altera punto l'inchiostro da stampa, nè le stoffe bianche di natura vegetale, come il cotone, la canapa, ecc.; ma si deve per altro sbandirne l'uso per le stoffe di lana e di seta, non meno che per tutte le stoffe di colore: in questo caso non si può valersi fuorché dell'acido ossalico, e si segue il processo indicato per le macchie di ruggine.

I cavamacchie usano di levar le macchie d'inchiostro d'in su la biancheria, la tela batista ed i merletti, col sugo d'acetosa verde, fregando semplicemente la macchia con esso sugo, e quindi sottoponendo i pannolini ad una forte lisciva, e ad una forte insaponatura le tele batiste ed i merletti, a fine di far scomparire le macchie verdastre che si formano dalle parlicelle coloranti verdi dell'acetosa.

Ma questo processo, che del resto si può praticare in una sola stagione dell'anno, cioè quando l'acetosa è fresca, non è applicabile né alla biancheria fine, nè ai merletti molto sottili, poiché l'uso degli alcali in eccesso è sempre dannoso per simil

genere di stoffe, e quindi si vuol dare la preferenza al processo indicato qui sopra per cavar tutte le macchie d'inchiostro d'in su le tele e le stoffe di lana e di seta.

608. Macchie di fango. — Le macchie di fango. massime quelle cagionate dal fango delle contrade delle grandi città, lasciano dopo la lavatura certe impronte colorate, le quali dipendono dalle particelle di ferro che si depongono nel fango dai cerchi delle ruote e dai ferri de' cavalli. Questa impronta nericcia, avendo dunque per causa l'ossido di ferro, si distrugge col medesimo processo che s'adopera per cavar le macchie di ruggine. Laonde un mantello, un cappotto, o qualunque altro abito di lana, che fossero, per esempio, caduti nel fango, vogliono essere trattati dapprima col fiele di bue, per ispógliarli della materia vegetale; indi si prepara un'acqua calda, in cui si mette dell'acido ossalico in piccolissima dose, e vi si tiene immerso l' abito fino a che la macchia sia scomparsa e che il colore sia uniforme: poscia si deve distenderlo senza torcerlo, e, quando è quasi asciutto, vi si da di spazzola a seconda del pelo, si cerca di stirarlo perfettamente, e si finisce di farlo asciugare.

609. macchie di sugna da ruote e di fuliggine liquida proveniente dai tubi metallici delle stufe. — Siccome nelle macchie prodotte dalla sugna da ruote si trova sempre più o meno ruggine proveniente dall'asse di esse ruote, così il processo per cavarle consiste nel separare il corpo Untuoso per mezzo del sapone se trattasi d'una tela di fondo bianco, ovvero mediante l'essenze o l'alcoole se trattasi d'una stoffa di colore. Quindi si toglie l'impronta metallica lasciata dall' ossido di ferro per mezzo dei medesimi agenti onde si fa uso per cavar le macchie di ruggine.

Col medesimo processo si fanno sparire le macchie di fuliggine liquida proveniente dai tubi delle stufe. Dopo d'aver trattata la macchia col fiel di bue, risciacquata e lasciata prosciugare, si distrugge l'impronta metallica col sal d'acetosa, allo stesso modo che si è detto per le macchie di ruggine, avendo riguardo di moderare e regolare l' azione del detto sale, allorché

si opera sopra stoffa colorata.

610. Macchie prodotte dagli unguenti e pomate farmaceutiche. — Spesse volte la biancheria che servi a persone affette di malattie che richieggono l'uso esterno d'unguenti o pomate dove sogliono entrare ossidi metallici, ritorna dal bucato con certe macchie nericce. che non si possono far scomparire co' mezzi indicati, porche se ne ignora la causa.

Tali macchie sono quasi tutte cagionate da ossidi di mercurio, di piombo e di zinco. Questi ossidi, dapprima poco colorati, per essere mischiati col grasso, non macchiano sensibilmente i pannolini; ma, venendo poi sottoposti all'azione della lisciva, si trovano messi allo scoperto, e presentano un aspetto nericcio metallico, che si può facilmente levare mediante l'azione dell'acido muriatico ossigenato per le macchie prodotte dagli ossidi di mercurio. e mediante l'azione dell'acido acetico per quelle prodollo dagli ossidi di piombo o di zinco.

Nel primo caso s'immerge la biancheria in acqua purissima, contenente una parte d'acido sopra quattro parli d'acqua. Si frega di quando in quando la macchia, e, com'essa è sparita, si lava la tela in acqua stillata, od in acqua che sciolga bene il sapone.

Nel secondo caso, qualora la macchia resistesse all'azione dell' acido muriatico ossigenato, non si deve far altro che immergere la macchia in aceto stillato concentratissimo. od in acelo concenrato per via del gelo; gli ossidi di piombo o di zinco che la costituiscono, si discioglieranno mediante l'azione di quest'acido, e una semplice lavatura con acqua stillata basterà per levar via le tracce dell'acido.

611. Macchie d'inchiostro, di fumo, ecc., sulle stampe e sul libri. — Lo macchie prodotte sui libri dalla fuliggine, e la tinta bruna che vien loro comunicata dal fumo, sono difficilissime a cavarsi co' processi finora indicati. L'acido muriatico, perche agisca efficacemente, ha bisogno di essere a tal grado di forza, che altera grandemente la carta.

Laonde conviene serbare cosi affumicate e lorde parecchie

carte od opere preziose per timore di non perderle intieramente col volerle nellare.

Ma riesce facile far scomparire simili macchie mercé il processo insegnatoci dal signor Pelletier. Si distaccano dal libro i fogli che si vuol nettare; si distendono in vaso di terra o di rame ben netto; vi si versa sopra, in maniera che rimangano coperti d'alcune linee, una soluzione d' acido tartarico, preparato nelle proporzioni di 7 denari per 6 once d'acqua. S'innalza la lemperatura, mantenendola por due o Ire minuti a un grado di calore sufficiente per far bollire la detta soluzione intorno alfe pareti del vaso. Si decanta, e si lavano i fogli in acqua chiara nel vaso medesimo. Qualora la macchia tornasse a comparire, si aggiunga una nuova quantità di soluzione tartarica; ma questo caso è però assai raro.

Mediante questo processo si cavano non solo le macchie d'inchiostro, di fumo o di fuliggine, ma ben anche quelle cagionate dall'umidità de' legnami.
La carta non perde nulla della sua consistenza, solo che la colla ne viene in parte distrutta: ma la carta non resta punto alterata; il qual vantaggio non si ottiene facendo uso dell'acido muriatico ossigenato.

Si avverta che, adoperando un vaso di rame, non vi si deve lasciar lungo tempo e neppur freddare l'acido, il quale, col concorso del contatto dell'aria, intaccherebbe il metallo.

612. Saponetta per cavar le macchie. — II signor Chaptal propone la seguente ricetta: piglia una quantità determinata d'alcoole, aggiungi tanto sapone bianco sminuzzato, quanto ne può sciogliere; mescola questa soluzione in un mortajo con 4 o 6 tuorli d'uova; ed aggiungi a poco a poco tanta essenza di trementina, quanto è l'alcoole impiegato. Fatta che sia a dovere la mescolanza, dovrai incorporarvi tanta terra de' purgatori ridotta in polvere, quanta ne abbisogna per darle una consistenza tale da poter ridurre la tua pasta in forma di saponetti o di tavolette; indi lascia seccare all'ombra in luogo molto arioso.

Volendo far uso di questa composizione, umetterai la stoffa con acqua, e con essa composizione ne strofinerai le macchie, a fine di scioglierne una parte: allora, coll'ajuto di una mano e di una spugna, o d'una spazzola, la agiterai fortemente, la farai penetrare, e distenderai la stoffa; poco tempo dopo potrai lavarla, acciocché non vi resti la minima traccia di questo sapone.

613. Altro saponetto per cavar le macchie dalle stoffe di seta ricamate in oro od in argento. — Questo sapone, che non altera punto i ricami in oro ed in argento, si prepara nel seguente modo. Piglia fiele di bue. miele bianco, sapone bianco, polvere d'iride fiorentina, peso eguale; once 3; mescola il tulio in mortajo di marmo, e forma una pasta, che lascierai esposta all'aria per otto giorni, affinchè acquisti tal consistenza da formarne de' saponetti.

Quando se ne vuol far uso, si sparge questa composizione sui luoghi macchiati; indi si strofina la stoffa con acqua in cui sia bollita della crusca, e si continua quest'insaponatura fino a tanto che l'acqua non rimanga più tinta. Poi si asciugano i luoghi bagnati con pannolino bianco, e s'avvolge il ricamo in biancherie asciutte, onde farlo prosciugare in parte. Ciò fatto, bisogna sottoporre la stoffa ad una lieve pressione per farla asciugare interamente. Mediante questo processo, la stoffa ripiglia il suo lustro primiero.

Avverti che spesse volte i fili gialli tinti coll'oriana, che servono di sostegno al ricamo in oro, s'anneriscono per l'azione dell'alcali contenuto in questa composizione. A fine dunque di rimediare a quest'inconveniente, bisogna lavare la stoffa ricamata in un'acqua leggiermenle acidulata coll'acido solforico: poche gocciole bastano, e il colore riapparisce in tutta la sua vivezza.

614. Macchie prodotte sulle stoffe colorate dagli acidi, dagli alcali, dai sughi e dalle decozioni vegetali e animali. — Le macchie prodotte dagli acidi sulle stoffe colorate non sono tutte della stessa natura, ma variano a seconda del loro stato di concentrazione e della natura medesima dell'acido; così gli acidi minerali distruggono la più parte de' colori, laddove gli acidi vegetali non

fanno altro che modificarli, cangiarli, alterarli, senza però distruggerli. Ma qualora i primi sieno indeboliti, e recente ne sia l'impressione, i loro effetti diventano analoghi a quelli de' secondi, ed è sotto questo aspetto che noi intendiamo di considerarli.
Gli acidi fanno diventar rossi i colori neri, lionati, violetti; e generalmente tutte le gradazioni di tinte che si danno coll'oricello e con quelle altre sostanze atte a somministrare un color bruno, o fulvo, sia di per sé, sia mediante certe preparazioni ferruginose.

Gli azzurri d'indaco e di Prussia, i neri fatti senza preparazione di ferro, i violetti che risultano dalla combinazione della robbia non sono suscettivi di provar cangiamenti per parte degli acidi, allorché questi sono di recente applicati al colore e sono sufficientemente temperati coll'acqua. Ma gli acidi medesimi distruggono i gialli poco carichi, e convertono il verde in azzurro sulle stoffe di lana; fanno impallidire i gialli più intensi, e diventare color di rosa il ponsò; avvivano i rossi di fernambucco; rendono gialli gli azzurri somministrati dal campeggio e dal solfato di rame; ed avvivano l'indaco e l'azzurro di Berlino, massime l'acido ossalico.

Per distruggere gli effetti di questi acidi, o le macchie da essi prodotte sulle stoffe colorate, e che si riducono alle alterazioni di cui abbiamo parlato, bisogna ricorrere ad un corpo atto a neutralizzarne l'azione, a fine di ristabilire il colore alteralo, e tornarlo allo stato primiero. Ciò si ottiene coll'uso degli alcali.

L'alcali che merita la preferenza è l'alcali volatile, o diremo d'ammoniaca: basta il presentare la più parte delle macchie al vapore di questo alcali per farle tosto sparire, e veder saltar fuori il color primitivo. L'alcali volatile ha questo vantaggio sugli alcali fissi, ch'esso non altera le stoffe, e produce un effetto più pronto.

Distrutto che si sia l'effetto d'un acido sui colori bruni e violetti per mezzo d'un alcali, spesse volte sottentra al rosso, che si era sviluppato per l'azione dell'acido, una

tinta leggiermenle violetta. Si rimedia a questo inconveniente

lavando la parte alterata in una soluzione di stagno ottenuta coll'acido nilrico-muriatico, e allungata con molt'acqua. Con tal mezzo si fa riapparire il color primitivo in lutta la sua intensità. Si deve parimente far uso della detta soluzione di stagno per ristabilire i colori primitivi o distruggere le impressioni nerastre che rimangono sulle stoffe colorate, dopo averne cavate le macchie di ruggine coll'acido ossalico. Si trattano specialmente cosi le sete ponsò, e i tessuti tinti in rosso colla robbia e colla cocciniglia, come sarebbe lo scarlatto e il cotone rosso d'Adrianopoli. ecc.

Ma lo stesso non ha luogo in riguardo alle tracce che lascia l'acido ossalico sulle stoffe tinte in azzurro, dopo averne cavato via gli ossidi metallici. In quella vece si fa uso dell'ammoniaca debitamente allungata coll'acqua, immergendovi la parte alterata.

615. Macacchie prodotte dall'azione degli alcali sulle stoffe colorate. — L'azione degli alcali sulle stoffe colorate è assai men viva di quella degli acidi; e possono bene alterare certi colori, ma non li distruggono mai come gli acidi.

Gli effetti più notabili degli alcali sono di convertire in violetto i rossi di fernambucco, di cocciniglia, ecc.: di far ingiallire i verdi sulla lana; di render bruni i gialli, e di tramutare in giallastro tutti i colori ottenuti coll'oriana: inoltre rendono cupi tutti i violetti sulla lana e sulla seta, e fanno ingiallire il verde che ha per base l'indaco, come pure i colori ottenuti dalle sostanze atte a dare il color fulvo bruno.

Per ristabilire i colori così alterati dall'azione degli alcali, bisogna ricorrere agli acidi, ed avere in pronto delle soluzioni saline, onde neutralizzare l'azione, e far riapparire il color primitivo. Ma siccome non tutti gli acidi sono sempre a proposito, così conviene saperne fare la scelta. Niuno ve n'ha che meriti maggiormente la preferenza, quanto il nilro-muriato di stagno (il quale è conosciuto nelle arti sotto il nome di *composizione per lo scarlatto)* per ristabilire i colori alterati sulle stoffe tinte in rosso, ponsò, cremisi, mediante la cocciniglia o la robbia, e principalmente sullo scar-

latto. Questa preparazione reintegra in sul fatto il colore alterato; sol vuolsi avvertire di non l'adoperare troppo concentrata, perché in questo caso essa potrebbe dal canto suo alterare il colore, e dare, per esempio, una tinta gialla allo scarlatto.

Allorché si è cavata una macchia d'unto, per mezzo degli alcali, d'in su una stoffa tinta in giallo, il colore s'annerisce; ovvero, allorché si è operato sopra una stoffa tinta in rosso col fernambucco, il colore si cangia in violetto. Per rimediare a simili inconvenienti, e reintegrare il colore primitivo, s'immerge la stoffa così alterata in un'acqua leggiermente acidulata, o vuoi col sugo di limone, per le stoffe di lana e di seta, o vuoi con una piccola dose di acido solforico, per le tele stampate.

616. macchie di sudore e d'orina. — L'orina e il sudore sono secrezioni animali composte d'un gran numero di corpi che posseggono proprietà acide quando sono recenti, ed acquistano una proprietà alcalina coll'andar del tempo, massime allorché hanno provato un certo grado di fermentazione.

Questi fenomeni sono facili a riconoscersi, stante le differenti alterazioni che vengono prodotte dalle secrezioni suddette sulle stòffe colorate. Per determinare siffatte alterazioni, bisogna riportarsi a tutto ciò che s'è detto circa le macchie prodotte dagli acidi e dagli alcali: e i mezzi da usare per distruggerne gli effetti sono i medesimi. Laonde l'impressione che fa sui nostri abiti l'orina recente di certi quadrupedi non può essere tolta fuorché dall'azione degli alcali; laddove l'impressione che risulta dagli spruzzi d'orina che sia invecchiala sopra una stoffa, o che avesse già fermentato, solo può distruggersi mediante l'azione degli acidi.

Lo stesso dicasi deile macchie prodotte dal sudore. Questo liquido, che facilmente si corrompe, acquista assai presto le proprietà alcaline, e sviluppa alterazioni visibilissime, principalmente sulle stoffe tinte in rosso, come lo scarlatto.

Ora, il miglior processo per far disparire le macchie di sudore sul detto colore, consiste nel far uso d'un'acqua leggiermente acidulata col nitro-muriato di slagno, strofinando con essa

delicatamente la parte macchiata.

§ III. — *Istruzioni e ricette diverse risguardanti l'economia domestica.*

617. Polvigli o guancialetti odorosi per la biancheria. — Togli rose seccate all'ombra, chiodi di garofano acciaccati, e noce moscada in polvere; mescola il tutto insieme, e serbalo in guancialetti ben chiusi. Abbi l'avvertenza di stropicciare il rovescio della stoffa de' guancialetti con un poco di zibetto.

Potrai preparare altri polvigli nel modo seguente. Prendi: iride fiorentina, lib. 2; legno rosa, once 6; calamo aromatico, once 6; sandalo citrino, once 4; belzuino once 5; chiodi di garofano, once ½; cannella, once 1: riduci ogni cosa in polvere, e riempine i tuoi guancialetti.

618. Composizione per reintegrare le biancherie abbronzate. — Fa bollire 2 once di terra de' purgatori in una mezzetta d'aceto; aggiungi poi un'oncia di pollina, ½ oncia di sapone in pane, e il sugo di due cipolle, in modo che il tutto pigli una certa consistenza. Versa questa composizione sulle parti danneggiate; e, il suo effetto sarà quello di reintegrarle in tutta la loro primiera bianchezza, fuorché non fossero totalmente riarse, e consumati i fili del tessuto.

619. Maniera di conservare le lane, le piume, ecc. — Esponi prima al calore del forno, dopo cavatone il pane, i detti oggetti; indi mettili in luogo asciutto e arioso, e rivoltali tutti i giorni. S'impedisce che le lane e le piume diventino preda degli insetti, lavandole in acqua di sapone, e poi in più acque limpide, ed esponendole d'inverno al massimo freddo, dopo averle ben bene scamatate.

Dove facesse bisogno di purgar le lane, le si lascino per qualche giorno immerse in 16 boccali d'acqua fredda, in cui siasi fatto sciogliere lib. 2 d'allume ed altrettanto di cremore di tartaro: indi si lavino e si facciano asciugare.

620. Modo di preservare le stolte dalle ti-gnuole e da altri In-

setti. — si preservano le stoffe da quest'insetti col mettere alcuni pozzetti di canfora chiusi in pannolino negli armadi dove si ripongono i panni, gli abiti, ecc.
Le erbe aromatiche, come a dire la menta, lo spigo, ecc. sono pure un buon preservativo contra le tignuole.

621. Maniera di garantire la lana e le pellicce dalle tignuole. — Da una leggier mano di spirito di tre-mentina sopra varii fogli di carta, e colloca questi fogli a rovescio sui mobili ed arnesi infestati dalle tignuole: questi insetti morranno subitamente.
Si può anche aspergere le pellicce o i panni lani, come pure le cassette ed i forzieri che li racchiudono, col medesimo spirito di trementina. Basta poi esporre le stoffe all'aria per far svanire l'odore disgustoso di questa materia.

622. Maniera di rendere assai solide le stoviglie di terra. — Se vuoi che le tue stoviglie divengano sì solide da resistere lungo tempo al fuoco, le impiastrerai ester-namente, quando sono nuove, con argilla stemperata, che- farai poi seccare, e quindi vi darai sopra una mano d'olio di linseme.

623. Maniera di rendere meno fragrile la ma- jolica e la porcellana. — Questa maniera consiste nel mettere i vasi o altro di majolica e di porcellana in una lisciva di cenere ordinaria, che poi si deve far bollire per una o due ore. I sali della cenere s'incrosteranno dentro ai pori della majolica o della porcellana, le renderanno più compatte, e preserveranno il loro smalto da tutte le screpolature che potrebbero lor cagionare un calor troppo forte.

624. Apparato per impedire che geli l'olio nelle lampade. — Affinchè, durante la rigida stagione, la lampada non si spenga per il congelarsi dell'olio, si metterà in pratica il seguente ritrovato. Dal recipiente che contiene l'olio si farà sortire una lamina di rame della larghezza d'un dito, e sufficientemente grossa; l'estremità di questa lamina, che sarà molto più larga, dovrà essere ripiegata a gomito ed andare a terminare sulla fiam-

ma della lampada ad un'altezza conveniente, acciò non le arrechi impedimento. Questa lamina ricevendo il calore lo trasmette nel recipiente dell'olio, d'onde scaturisce, e così evita che la fiammella si smorzi allorché la lampada si trova nella temperatura di gelo.

625. Candele di sevo di maggior durata. — Per fare che le candele facciano una buona riuscita, devesi aver l'attenzione che il sevo non sia puzzolente; quello dei rognoni è il migliore. Si prendano 8 libbre di sevo, metà di bue e metà di montone o di capra, e si fonda in una caldaja a fuoco di carboni, con due libbre d'acqua. Allora quando si sarà liquefatto, si passi attraverso una tela, e ciò fatto si torni a liquefarlo con altrettanta acqua di quella indicata, aggiungendovi mezz'oncia di salnitro. mezz'oncia di sale ammoniaco, ed un'oncia di allume calcinato.
Fa bollire questo miscuglio fino a che non farà più bolle, e che la superficie si osservi unita, mostrandosi in mezzo una macchia lucida della grandezza di uno scudo. Decanta quindi leggiermente , togliendone il sedimento o grasso precipitato, e di nuovo fa liquefare il sevo per impiegarlo nella formazione delle candele.

Il lucignolo deve essere composto metà di cotone e metà di filo; e prima di metterlo nelle forme, immergilo in una soluzione di sevo e canfora. È utile altresì il saturare i lucignoli, prima di tutto, in canfora disciolta nello spirio di vino, e poi immergerli in un miscuglio di cera o sevo.

Le qualità particolari di queste candele sono, che non hanno bisogno d'essere spesso smoccolate, spandano una luce assai viva, e sono di maggior durata.

626. Cera da scarpe impermeabile. — Prima di tulio bisogna che le scarpe o stivali non abbiano alcun buco. Togli dunque, once 4 di sevo; once 2 di sugna; once 1 di trementina; once 1 di cera gialla, e once i d'olio d'oliva: fa liquefare il tutto insieme, e mescola ben bene. Scalda leggi-er-

mente le scarpe o gli stivali che vuoi rendere impermeabili: ungili così caldi colla detta composizione, servendoti della palma della tua mano, finché il cuojo si sia imbevuto di tulto il liquido che può ricevere: e lasciali così per una notte. Il dì seguente le tue scarpe o i tuoi stivali ti parranno un po' tenaci; ma il calore del piede li renderà in breve morbidi come lo erano prima dell'operazione. Con un calzamento così preparato, si può camminare un giorno intiero nell'acqua, senza che il piede soffra la minima umidità.

627. Lustro da scarpe. — Per prepararlo all'uso inglese in pasta, piglia once 1 e ½ di nero d'avorio, e denari 8 di gomma arabica; mescola e macina con once 2 e ½ di melassa, e 3 cucchiaiate di birra o d'aceto debole. Indi aggiungi un cucchiaio d'olio d'oliva; mescola di nuovo, e finalmente versa nel miscuglio 20 denari di acido solforico, che incorporerai co' primi ingredienti dimenandolo ben bene.

Qualora ti piaccia avere il lustro suddetto liquido, non hai a far allro che mettervi una mezza bottiglia di birra, invece delle 3 cucchiajate che abbiamo detto sopra; ma avverti di versarla nella pasta a poco a poco, dopo l'azione dell'acido solforico.

Nell'un caso e nell'altro, per servirsene, si distende colla spazzola un lieve strato di lustro sulla scarpa o sopra lo stivale, e si fa quindi seccare fregando la pelle in su e in giù e rapidamente con un'altra spazzola un poco più dura. Questo lustro; come tutti quelli in cui entra l'acido solforico, inaridisce la pelle, e a lungo andare l'abbrucia. Si rimedia a quest'inconveniente, dando tulli i mesi alle scarpe una mano d'olio di pesce, dopo aver lavato la pelle con una spazzola bagnata nell'acqua.

Il lustro seguente è da preferirsi per ogni rispetto ai già indicati: Piglia once 1 di galla acciaccata; once 1 di campeggio tagliato a piccoli pezzetti; fa bollire in 2 boccali di vin rosso fino alla riduzione della metà, e passa per pannolino. Versa nella colatura libbre 4 d'acquavite, libbre 1 di gomma arabica, altrettanto di zucchero, ed once 1 di vitriuolo di ferro; lascia stare in infu-

sione lutti questi ingredienti fino a perfetta soluzione, che potrai accelerare con lento fuoco, e avendo cura di dimenare sovente il miscuglio.

Questa composizione liquida si conserva in bottiglie ben turate, e se ne fa uso distendendola sulle scarpe o sugli stivali con un pennello a lunghi peli.

628. Modo d'estinguere il fuoco ne' camini. — Appena t'accorgi essersi appiccato il fuoco al tuo camino, chiudine la bocca con una coperta da letto umida. Venendo per tal guisa impedito al camino di tirare aria dal basso, la fuliggine si spegne senza difficoltà ed in pochi momenti.

629. Modo di estinguere il fuoco appiccatosi agli abiti. — Quando il fuoco si è appiccato agli abiti d'una persona, la positura più pericolosa o quella di slare in piedi, poiché la fiamma tende sempre ad innalzarsi. Qualora questa persona si trovi sola, e non le possa riuscire di spegnere il fuoco che le serpeggia intorno, il miglior partito da prendere è di gettarsi per terra e ruzzolarsi; se il fuoco non si estingue, per lo meno diminuisce e rallenta l'azione sua. Ma chi abbia tempo d'avvilupparsi la testa e il corpo in un tappeto od in una coperta di lana grossa, si troverà quasi sul momento liberato da ogni pericolo.

630. Modo di togliere il rancido all'olio. —Pesta 3 once di carbone per ogni libbra d'olio che vorrai depurare; colloca questa polvere di carbone in fondo di un recipiente, e versavi sopra l'olio rancido. Dopo due o tre giorni passa per panno lano, ed avrai un olio chiaro e senza odore.

Quando l'odore di rancido è poco sensibile, si può farlo sparire col mettere l'olio in una bottiglia unito ad una certa quantità d'acqua, e coll'agitare fortemente il miscuglio. Si ripete due o Ire volte quest'operazione; indi si'separa Folio dall'acqua.

631. Modo di fare II burro sul momento. — Basta che tu versi il latte (alcune ore dopo che è slato munto) in bottiglie che agiterai fortemente. Avverti però che non sia stata

tolta al latte la crema; come pure osserverai di non farne piene che fino a metà, o poco più, le tue bottiglie. Formati che si saranno i grumetti, gittali sopra uno staccio, lavali, riuniscili insieme, ed eccoti il burro il più fine e delicato che aver si possa.

632. Clriege nell'acquavite. — Piglia Ciriege ben mature e sanissime; taglia via la metà del loro gambo; fa con uno spillo un foro ad ogni frutto; poni le tue ciriege cosi preparate in un vaso di vetro adattato; versavi sopra tanta acquavite, che i frutti ne rimangano ben coperti, e se, per esempio, ne impieghi un boccale, aggiungivi una mezza libbra di zucchero; metti in un sacchetto di tela alcuni chiodi di garofani, un po' di cannella in canna, un pizzico di coriandoli, due foglie di macis e qualche grano di pepe; lascia riposare questo sacchetto sopra le ciriege; chiudi bene il recipiente, e dopo sei settimane o due mesi ritirane gli aromati. Le ciriege così preparate si conserveranno per lunghissimo tempo.

§ IV. — *Mezzi per liberarsi dagli animali ed insetti nocivi.*

633. Modi diversi per prendere i topi. — Varii lacci e trappole s'inventarono per distruggere questi ani-maletti; ma il modo più semplice consiste in una scodella, che si tien sollevata da una parte con una noce rotta, facendo che la rottura guardi dentro: i topi nel rosicchiare la noce la fanno cadere, e rimangono imprigionati sotto la scodella.

Si prepara un veleno per i topi nel modo seguente. Togli 24 noci mondate ed un pochetto abbrustolite, 6 noci vomiche raschiate colla lima, e 8 once di formaggio grattato. Pesta e mescola il tutto in un mortajo, onde fare una specie di pasta, che dividerai in varii pezzetli grossi come una noce, e che porrai ne' luoghi infestati da' topi.

Se vuoi allontanare tosto i topi da un magazzino o da una stanza, basta che tu vi collochi una cassetta ripiena di sale di succino; giacchè tali animali non possono sopportare l'esalazione di questo sale.

634. Provvedimenti contro le faine e le puz-zole. — Si garantisce il pollame dagli assalti di questi carnivori, impiastrando i polli con catrame; e parimente si allontanano simili animali da' pollaj e colombaj, mettendo vicino al loro ingresso delle ossa di majate bollite.

Oltre questi espedienti, si può liberarsi dai suddetti animali, tendendo loro i lacci, trappole e tagliuole già conosciuti.

635. Maniera di distruggere i ghiri. — Per distruggere in una maniera semplicissima e sicura i ghiri che devastano i nostri orti e giardini, basta formare con foglie fresche di felce stropicciate fra le mani e separate dalla cestola a cui sono attaccate, basta, diciamo, formare con queste foglie de' piccoli mazzetti, e fermarli dietro ai frutti in modo che li tocchino, senza però far loro troppa ombra.

Non parliamo qui se non che delle spalliere: in quanto agli alberi d' alto fusto, bisogna involgere il loro piede colla felce.

636. Modo di scacciare le donnole. — Si scac ciano le donnole, da' loro ritiri, mettendovi de' rami di sommacco. Ovvero si espone nei luoghi da esse frequen tati un gatto arrosto; l'odore che ne esala le fa fuggire. Finalmente, se si possa avere un maschio vivo, gli si tagliano i testicoli e la coda, e quindi si lascia andare: l'aspetto di questo animale così mutilato basta a spaventare le altre donnole ed a far loro cambiare soggiorno.

637. Veleno per le volpi. — Prendi budella di montone o di porco, e riempile con una pasta composta di noce vomica in polvere mescolata con sugna e un po' di vetro pesto; taglia questa specie di salsiccia in rocchi, o pezzetti lunghi un pollice e mezzo; legali alle due estremità, e colloca ciascun rocchio sotto un' assicella sostenuta da due embrici, o da due mattoni, sicché formino un tetto da pre servarlo dalla pioggia: ovvero forma colla suddetta pasta tante pallottoline grosse quanto una noce, e coprile ciascuna con un mezzo guscio d' uovo.

Da lato a quest'esca metti un tozzetto di pane fritto in sugna

di porco con un tantino di gàlbano e di canfora.

Simili bocconi si pongono per i boschi e ne1 luoghi infestati dalle volpi, in distanza di due passi dai sentieri, ed il loro odore attira da lungi questi animali. Tutte le mattine bisogna andare a levare i detti bocconi; e quando si trova che ne fu mangiato alcuno, si va in traccia dell'animale, che per lo più trovasi morto lì oltre pochi passi.

638. Diversi modi per distruggere i gorgoglioni. — Quando quest'insetti si sono moltiplicati fino ad un certo segno sugli alberi (e ciò avviene talvolta in modo straor-dinario), diventano un vero flagello.

I germogli ne sono alle volte sì carichi da non potersene più vedere la buccia.

Essi impediscono a' rampolli di svilupparsi, li difformano, ne fanno accartocciare le foglie, sono cagione che nascano qua e colà vesciche, gallozzole e bitorzoli alcuna volta grossissimi, e si oppongono più che mai al crescimento del legno ed alla produzione del frutto; finalmente non è raro che facciano perire i nesti, ed anche, talora, gli alberi stessi.

La più parte vivono sui fusti, ma ve n'ha di quelli che soggiornano sulle foglie, sui fiori, sui frutti, e perfino sulle radici.

Le più notabili escrescenze di cui parlavamo, sono quelle che si veggono in sì gran numero sopra certi olmi; esse vi durano talvolta parecchi anni, e abbruttiscono questi alberi in modo veramente spiacevole.

Le punture dei gorgoglioni cagionano pure sulle piante altre difformità: la trasformazione de' petali in foglie è una delle più curiose.

I vapori di zolfo ed il fumo di tabacco o d'altro, che alcuni dirigono sugli alberi infestati dai gorgoglioni, non producono sempre l'effetto che se ne attende, o perché il vento vi si opponga, o perché le foglie ne li garantiscano, ovvero perché e' sappiano sottrarsi al loro effetto. Non per tanto non è sempre inutile il tentare questo mezzo sulle spalliere.

Le soluzioni di sal marino, le decozioni di piante acri, come

sono quelle di tabacco, di sambuco, di noce: l'acque delle liscive e de' letamaj valsero sovente a far perire i gorgoglioni, spargendole in forma di minutissima pioggia e replicatamente in su le piante che ne erano infestate, per mezzo delle trombe e degli inaffiatoj: il loro effetto è soprattutto evidentissimo sulle piante giovani.

Ecco una ricetta raccomandata per distruggere i gorgoglioni. Mescola 2 once di zolfo in polvere con ¼ di stajo di segatura di legno, e spargi questo miscuglio sui cavoli e sulle altre piante assalite da tali insetti. In capo ad un'ora cotesti bacherozzoli spariscono; e se tornano a farvisi vedere, ciò non avviene se non dopo un mese; ond'è facile in tal caso lo scacciarneli di nuovo, ripetendo la medesima operazione.

Anche le ceneri d' erbaggi verdi sparse sulle piante distruggono infallibilmente i gorgoglioni che le travagliano.

Finalmente, allorché si coltivano le piante per le quali non si deve risparmiare nessuna sollecitudine, si tiene per miglior partito l'uccidere i gorgoglioni colle dita, ovvero con un pennello di setole, od anche con una spazzola, il che torna ancor meglio.

639. Modo di distruggere le lumache. — La cenere sparsa sulla terra preserva le piante che ivi si trovano dalle lumache e in generale dagli insetti distruttori.

La calcina in polvere gettata sul terreno produce il medesimo effetto. L'uno e l'altro di questi processi servono ad un tempo d'ingrasso. Allorché si vogliono allontanare le lumache dagli alberi fruttiferi, si circondano con una corda di crine di cavallo, due o tre palmi da terra. Trattandosi di spalliere, s'inchioda al muro una simile corda, un palmo circa sopra terra.

Le lumache, all' aspetto di queste corde, daranno volta, e se tentassero di superarle, ne rimarrebbero ferite.

640. Diverse maniere di distruggere o di allontanare le formiche. — Provvedi _tabacco da fumare tagliato in piccoli pezzetti, spargilo negli armadi, nelle creden-ze, ne' luoghi in somma frequentati dalle formiche, e in breve tempo ne le vedrai disparire. Ovvero, fa bollire della ruta nell' acqua, getta quest' acqua

sul farmicolajo, o lava con essa le tavole e gli armadi ove sogliono concorrere le formiche, e non tarderai ad esserne totalmente liberato.

Un altro modo consiste nel mettere ne' luoghi frequentali dalle formiche una scatola con entro qualche poco di zucchero o di miele, e chiusa con un coperchio su cui sieno praticati tanti forellini, per dove possano passare le formiche e andare a mangiare lo zucchero od il miele. Le formiche vi si riuniranno dentro in gran folla. e tu avrai comodo così di farne grandissima strage.

Si può anche mescolar dell'arsenico in polvere colla farina per avvelenare le formiche.

Se vuoi garantire gli alberi da questi insetti, stempera della fuliggine di forno in un bicchiere d'olio di canapuccia; impiastra tutto all'intorno il fusto dell'albero, e le formiche non vi si lasceranno più vedere.

Alcuni bioccoli di lana ben torti, e messi intorno al piede dell'albero, ne allontanano pure le formiche, massime se s'intinge la lana nell'olio di trementina.

641. Maniere di distruggere l'eruche o bruci. — Quando gli alberi si trovano per tal modo infestati dalle eruche, che tutte le foglie ne sieno rosicchiate, si ricorre a questo espediente. Si fa liquefare dello zolfo, e vi s'immergono de' pezzelti di tela vecchia quadrati, larghi 5 o 6 pollici. Abbiasi cura che la detta tela sia bene distesa nello zolfo; e, subito che ne è intinta, si ritiri colle mollette, e si faccia sgocciolare. Questi pezzetti di tela così inzolfati, di cui si fa una provvisione proporzionata al numero degli alberi che si vogliono liberar dalle eruche, si ripongono onde servirsene al bisogno. Allorché se ne vuole far uso, si distendono sotto l'albero grossi panni, sì che la terra ne sia coperta tutto all'intorno: si assicura uno de' pezzetti di tela inzolfata all'estremità d'una pertica munita d'un uncino, e questa tela vi debb'essere attaccata per l'estremità di uno degli angoli, per farne il risparmio che si possa maggiore. Indi si accende'l'estremità opposta della tela; e si fa girare il fumo dello zolfo per tutte le parti dell'albero. Si veggono allora cadere i bruci

a migliaja sui panni distesi sotto l'albero, alcuni morti, altri instupiditi. Si raccolgono e si abbruciano. Se l'albero è molto grande, egli è forza bene spesso ripetere 1' operazione per due o tre giorni consecutivi. Ma è cosa mirabile il veder l'albero, in meno di cinque o sei giorni, ripigliar tutto il suo verde.

Si distruggono pure le eruche ed altri insetti che rodono le viti, accendendo all'intorno de' focherelli di strame e di trucioli, dove vanno ad abbruciarsi i detti animaluzzi. Avverti però che questi focherelli s'hanno a fare in luoghi un po' elevati, e in modo che non facciano in aria globi di fumo, perché ciò impedirebbe che vi si accostassero le farfalle.

Giova altresì assai il seminar della canapa sull'orlo delle ajuole, imperocché, guarentiti da un tal riparo, i tuoi legumi ed i tuoi fiori saranno sempre preservati dalle eruche e da altri insetti divoratori.

642. Modo di distruggere le vespe. — Si può farne morire gran numero, spalmando varii stacci di miele per attirarle a quel leccume, e quindi ucciderle versandovi sopra acqua bollente.

Scoprendo un vespajo, si dovrà inzuppare della stoppa nell'essenza di trementinavindi appiccarvi il fuoco, e intro-durla cosi accesa nell' ingresso del vespajo stesso ali' ora che le vespe ci si trovano tutte raccolte, ossia due o tre ore dopo il tramonto. In tal modo le vespe rimarranno soffogale.

643. Maniera di distruggere gli scarafaggi. — Munisciti di candele, il cui stoppino sia stato immerso in zolfo liquefatto, e che sia coperto di pece comune. Passa sotto gli alberi e lungo le siepi con siffatte candele accese in mano, fra le ore 9 dei mattino e le 3 pomeridiane ne' mesi di maggio e di giugno. Indi fa scuotere i rami degli alberi con pertiche armate d'uncino; raccogli gli scarafaggi che cadranno giù in gran quantità, e abbruciali fra due strati di paglia.

Per distruggere le larve degli scarafaggi, s'innaffia la terra con una lisciva fatta con calce viva, fuliggine di camino e cenere di legno in dosi uguali, e proporzionata quantità d'acqua,

che si lascia poi riposare per venliquattr'ore.

644. Altre ricette per distruggere i bruci e gli altri insetti che rodono le piante. — La più semplice si è quella di polverizzare con fiori di zolfo le foglie delle piante o degli alberi sopra cui si scorgono le tracce de' bruci e di altri insetti, A tale effetto bisogna rinchiudere i fiori di zolfo in un pezzo di tela o di mussolina, e scuoterlo poi sulle foglie e sopra i germogli. Si può anche far uso d' un fiocco da impolverare. Questa applicazione dello zolfo non solo è infallibile per distruggere i bruci, ma conviene ancora perfettamente alla natura delle piante e degli alberi sopra cui se ne fa uso. I peschi soprattutto ne provano un buon effetto.

Daremo qui la ricetta della sì vantata composizione del signor Tatin per far perire tutti gl'insetti distruttori de' vegetabili. Togli: sapone nero, libbre 2 e ½; fiori di zolfo, libbre 3; funghi di bosco od altri, libbre 2; acqua, 30 boccali. Dividi l'acqua in due parti uguali, e versane l'una in una botte; stemperavi il sapon nero, e aggiungivi i funghi leggiermente soppesti: fa bollire l'altra porzione d'acqua per 20 minuti; prima dell' ebullizione, mettevi dentro lo zolfo avvolto in una tela rada, e attaccate ad un peso, perché stia sul fondo. Durante l' ebullizione, dimena l'acqua con un bastone per far che la pigli colore, e di quando in quando premi coll'estremità del bastone medesimo il sacchetto che contiene lo zolfo; indi versa tutta l'acqua bollente nella botte; agita un istante col bastone, e fa lo stesso ogni giorno, finché ne esali un vero fetore. Quanto più vecchia e marcia è questa composizione, maggiore è l'effetto che se ne ottiene. Serviti di essa per bagnarvi i rami al modo che ti tornerà più comodo. Nondimeno e' pare che ancor più efficace sia la calce. Per farne uso, riduci in polvere la calce recente, spargila replicatamente sulle piante infestate dagli insetti, ed in poco d'ora vedrai perire tutti quelli che ne saranno stati cospersi. Le piogge lavano poi le foglie e le gemme. L' uso di questo espediente richiede per altro qualche destrezza, e non è sempre affatto innocuo alle piante. Un latte di calce produrrebbe il me-

desimo effetto; ma imbianchirebbe troppo le foglie, e sarebbe più difficile il levarnelo via.

645. Maniera eli scacciare o distruggere le mosche. — Quando si vuole impedire che le mosche imbrattino i legnami d'una stanza, i mobili, gli specchi, ecc., bisogna ungere questi oggetti in diversi luoghi con olio laurino: l'odore che esso tramanda mette in fuga le mosche.

Qualora siffatto mezzo non sia praticabile, si può cercar di distruggerle con mettere nella stanza parecchi piattelli spalmati di miele, dove le mosche si vanno ad invischiare.

Nelle cucine si suole appendere al soffitto qualche mazzo di parietaria, a cui s'attaccano le mosche.

Si trova pure in commercio una certa carta preparata con veleno, la quale s'inumidisce nell'acqua e si pone in un piatto ne' luoghi ove sono le mosche.

Queste si affollano sulla detta carta per succhiarvi una materia a loro grata che vi si contiene, e periscono tosto.

646. Maniera di liberare una stanza dalle zanzare. — Dopo aver chiuso le finestre della stanza senza portarvi alcun lume, ponvi, alcune ore prima d' andarvi a coricarti, una lanterna accesa, cui avrai avuto cura d'impiastrarne i vetri esternamente con miele stemperato nel' vino o in acqua di rose; il lume attira a sè le zanzare, le quali s'appiccicano al miele in guisa da non potersene più svincolare.

647. Modi diversi per distruggere le cimici. — Ungi con essenza di bergamotta, servendoti d'un pennello, le commessure de' legnami del letto, e le cuciture delle materasse o delle guarnizioni.

Quest' essenza fa morire le cimici, distrugge le loro uova, e non altera punto il colore delle stoffe.

Ecco un altro modo: fa cuocere due manipoli di foglie di noce, o di mallo di noci verdi in un boccale d'acqua per mezz'ora; indi cola spremendo, e serviti della colatura per bagnarne tutte le parli del letto e i nascondigli di sì immondi insetti, i quali si morranno tosto.

Hanno la stessa virtù le foglie ed i fiori di spigo, ed anche il vitriuolo.

Il modo poi di garantirsi dalle cimici, consiste in una estrema nettezza, e perciò in primavera si dovranno smontare i letti, lavarne i legnami, i ferri e la biancheria con acqua bollente: turare i buchi che si veggono nelle pareti, nelle soffitte, ecc., ed imbiancar colla calce o dipingere a olio tutto ciò che è suscettibile di tal preparazione.

Un mezzo già indicato da molto tempo, e che può tornare utilissimo soprattutto ai viaggiatori costretti a far dimora negli alberghi, si è di tenere una candela accesa in vicinanza del letto, ed all'altezza del medesimo; poiché le cimici fuggono dalla luce e si vanno a nascondere ne' lor nidi.

648. Maniere di far perire le cimici e le pulci. — Piglia 2 o 3 once di stafisagria in polvere; mettine un poco in tutte le commessure de' letti e nelle cuciture delle materasse, e in tutti i luoghi dove stanno cimici e pulci: in capo a 2 o 3 notti quest'insetti periranno e seccheranno.

Si può alla stessa guisa far uso di tabacco, di pepe e di resina d'euforbia ridotta in polvere.

Ne' caldi estivi si getta sur un braciere di carboni accesi una mezz'oncia di gàlbano ed altrettanto d'assafetida. Levato le coperte, le materasse, i sacconi, e smontato tutto il letto, si tiene la camera ben chiusa. Bisogna far quest' operazione di buon mattino, e non aprir la camera prima di notte. Subito che s'alza il vapore delle droghe, le cimici cadono prive di moto; e se ve ne rimangono alcune vive, un giorno o due dopo si trovano ancor esse seccate: giova tuttavia, per cautela, rinnovare l'operazione. La quantità delle droghe da noi indicata, è bastante per una stanza di 8 braccia circa in quadro.

Invece del gàlbano e dell'assafetida, si può far uso d'una libbra di zolfo, il quale si pone in un vasetto sopra un braciere pieno di carboni ardenti, collocato in mezzo alla stanza.
Per far quest'operazione, si procede in tutto egualmente a quanto abbiamo dello sopra, meno che prima di esporre lo zol-

fo sul fuoco, si dovrà portare in altra stanza le coperte e le lenzuola del letto, affinchè non contraggano ancora esse il puzzo dello zolfo.

Si fanno altresì perire le cimici abbruciando nelle camere que' ritagli d'ugne di cavalli che cadono in terra quando il maniscalco li ferra.

Ancora vien proposto di pigliar sei aringhe affumicate, involgerle in pannolino, per non imbrattare le materasse, e metterle nel paglericcio, 3 a capo del letto, e 3 da piedi.

649. Maniere diverse di far disparire e morire le pulci. — Una decozione di tribolo terrestre, o di persicaria, o di rovo, o di foglie di cavoli, allontana le pulci se si sparga per la casa.

Profumando la tua stanza con serpillo o pulegio, otterrai lo stesso effetto.

Oppure poni del tanaceto intorno al letto e fra le materasse. Anche potrai impiastrare il legname del letto con una forte decozione di foglie d'ontano.

Se per caso s'introducesse una pulce nell'orecchio, è facile il farnela uscire, presentando vicino ali' orecchio una candela accesa.

650. Modo di distruggere i pidocchi. — Quando non riesce col pettine di liberare da' pidocchi la testa dei fanciulli, è d'uopo ricorrere alle sostanze oleose, od alle polveri acri, come per esempio la stafisagria, il tabacco, l'unghia odorata, ecc.

Quanto a' pidocchi che infestano i quadrupedi, si può distruggerli cogli stessi mezzi, ovvero con decozioni di pepe.

Maggior difficoltà s'incontra a distruggere i pidocchi de' volatili; non di meno si riesce nell'intento, ponendo cura di nettare diligentemente le loro gabbie, o pollaj, o collombaj, e quindi abbruciandovi qualche poco df zolfo, dopo d'aver chiuso esattamente gli usci, le finestre e tutti i buchi.

I pidocchi poi in generale non resistono all'azione delle preparazioni mercuriali.

Si può ancora uccidere i pidocchi per mezzo d'un linimento, con cui si unge la testa, e composto di un'oncia d'aceto, d'un' oncia di stafisagria in polvere, un' oncia, di miele, altrettanto di

zolfo, e due once d'olio.

L'olio di lauro, di per sé solo, distrugge le uova loro, ed in breve tempo discaccia i pidocchi stessi.

CAPITOLO II

RICREAZIONI ECONOMICHE

§ I. — D*ella caccia.*

651. Istruzioni sulla caccia. — La più parte dei cacciatori portano fucili imbruniti, e vestono di verde o di bigio, a fine di non spaventare le selvaggine.

La stagione più acconcia e più gradevole per cacciare si è dalla fine d'agosto insino a dicembre. In questo tempo si trova ogni sorta di selvaggiume; i perniciotti cominciano ad acquistar vigore; le lepri e i leprotti, che vivean come in luogo d'asilo ne' campi di biade, si trovano allo scoperto, ed errano pe' prati, o fra le stoppie ed i trifogli, o lungo le siepi ed i fossati.

Le pernici e le quaglie soggiornano, mattina e sera, nelle stoppie, cercandovi i grani caduti dalle spighe; in su le 10 ore del mattino e verso le 3 dopo il mezzodì s'accostano a' sentieri ed a' luoghi di fresco arati, dove sogliono raspar la terra e starnazzare, a fine di far morire o di scuotersi da dosso i pollini che le molestano; a mezzogiorno discendono alle fontane ed ai ruscelli.

Se alcuno dia lor noja alla campagna, si riducono nelle ceppate, sugli orli de' boschi o delle vigne, o in altri luoghi da starvi tranquille: ma ciò torna in loro danno; poiché, siccome questi uccelli dimorano quivi senza sospetto, e mal si risolvono a partirsene, e sempre le une tengon dietro alle altre, riesce più facile l'ucciderle.

Le pernici dimoran volentieri ne' boschi e nelle lande, come luoghi dove trovano il cibo che lor si conviene.

I l cacciatore deve notare esattamente sopra qual lato esse impuntino per andar a levarle; ed è ben raro che tutte insieme se ne volino via, massime quando si ha un buon cane che ad una ad una le fermi. Avverta il cacciatore di camminare contro vento; imperocché se avesse il vento alle spalle, la selvaggina che lo scopre spiega il volo più da lungi, il cane non se ne avvede, e l'uomo a mala pena spara la metà de' tiri che avrebbe potuto.

Dopo la vendemmia si entra nelle vigne, dove abbonda ogni sorta di cacciagione. In sul finire d'autunno arrivano le gru e l'oche salvatiche; e il cacciatore è sicuro di trovarle nelle grandi pianure scoperte, e vicino agli stagni ed alle paludi, ove si ritirano la notte. Esse volano a schiere, e discendono ne' seminati: chi voglia farsi loro dappresso, è d'uopo che usi molta astuzia; poiché questi uccelli sono assai sospettosi. Dimorano esse ne' campi fino a mezzo giorno; poi le si conducono a bere intorno alle paludi ed agli stagni, dove rimangono fino alle 3 ore; e, come se ne partono, ritornano alla campagna a pasturare: la sera finalmente si riducono di nuovo intorno agli stagni più spaziosi e ne' luoghi più inaccessibili per dormirvi.

Anche le ottarde arrivano di questa stagione, e soggiornano nelle vaste campagne e ne' luoghi pietrosi: diffidenti al pari delle oche selvatiche, bisogna usare con esse non minore astuzia.

Le beccacce si fanno vedere in sul principio di novembre.

Dimorano ne'piccoli boschi, dove si pascono di bacherozzoli e di lombrichi: al cader del sole n'escono fuori in branchi., e si portano nelle valli e sulle rive delle fontane e de'ruscelli. Si pigliano alla pantera ed al tramaglio, ove sia buon passo.

D'inverno si trova molto selvaggiume, specialmente nei paesi folti d'alberi, e sulle rive de' fiumi; né solo v'ha uccelli nostrali in quantità, ma quelli altresì di passo, come sarebbero le anitre d'ogni specie, che dimorano negli stagni e per le paludi, quando però non v'è gelo; poiché appena è ghiacciato, abbandonano questi luoghi e si trasferiscono alle sorgenti.

652. Dell'uccellare al guazzo. — Per disporre un guazzo in

modo che quasi non fugga un uccello, bisogna, se il guazzo è in mezzo ad un bosco, aprire tutt'all'intorno alcuni piccoli sentieri larghi tre piedi; provvedersi di pertiche per uso di tendere archetti: e circondare dappresso tutto il ricetto dell' acqua con vergelli da portar 5 o 6 paniuzze. In parte d'onde si possa vedere tutto l'apparecchio, si faccia un piccolo capannuccio; si tendano gli archetti, si ficchino le paniuzze ne' vergelli, e sopra tutti gli orli del guazzo si pongano de' panioni.
Se il guazzo non è chiuso vicino vicino dal bosco, non fa bisogno de' piccoli sentieri; ma in quella vece torna bene l'avere dugento o trecento gugliate di spago impaniato: di passo in passo si ficca per terra una forcelletta alta 2 braccia; vi si raccoglie sopra il detto spago, il quale deve pendere fino a due dita da terra; e così ben pochi saranno gli uccelli che scamperanno da tante insidie.

Il tempo di questa caccia è subito dopo che sono uscite alla campagna le ultime nidiate, e che si apparecchiano a migrare altrove, e durante i gran caldi estivi, quando la scarsezza dell'acqua porge speranza di copiosa preda. Non si dimentichi l'uccellatore che il gran caldo asciuga il vischio, e che perciò l'ora più opportuna è il mattino, e soprattutto in sul tramonto del' sole, fuorché non si volesse cambiare o rinfrescare più volte le paniuzze.

653. Caccia alla posta. — Si riconosce che un luogo e opportuno per starvi alla posta alle tracce della selvaggina. Il cacciatore sale quivi sopra un albero, e dietro dalle frasche, tacito e paziente e coll'occhio teso, aspetta la preda.

654. Dell'uccellare alla ragna.—Sonovi due sorte di ragne; noi qui parliamo della ragna semplice, la quale s'acconcia alle verghe sì lievemente, che, appena si tocca, cade ed avvolge l'uccello. Chi dunque voglia far uso di questa rete per pigliare merli, deve avere un bastone lungo tre braccia, con una fessura da un capo, e appuntato dall'altro. Si sa che il merlo suol volare per le siepi; laonde l'uccellatore, in distanza di 20 passi dal luogo dove lo ha scorto, prende un ramo d'albero che s'alzi da

terra un 3 braccia e che sporga un poco sulla stradetta, vi fa una fenditura, e lievemente vi ferma un piccolo cavigliuolo di legno legato alla fune della ragna; indi egli passa dall'altro lato della stradetta, e fa lo stesso con un altro ramo; ovvero, non ne trovando che sieno a proposito, si serve del bastone che ha portato seco. Tesa la ragna, egli dà una volta, e si conduce infino a trenta passi di là dal luogo ov'è il merlo insiepato; subitamente gli dà sotto, e il merlo vola lungo la siepe, e si getta nella ragna, la quale cade sovra esso e lo inviluppa. Questa caccia ha luogo particolarmente quando è nuvolo o nebbia.

655. Dell'uccellare alle fraschette, ovvero al fantoccio. — II fantoccio è un grosso ramo lungo 3 brac cia, ed appuntato da basso per poterlo ficcare in terra. L'uccellatore lo rimonda delle verghette, avendo cura di lasciarvi certi piccoli mozziconi, destinati a servir come di maschio ad alcuni pezzetti di ramo di sambuco, a cui s'è cavata la midolla e dove s'inseriscono le pianuzzc. Prima che sorga il sole, deve l'uccellatore sciegliere un luogo adattato, come canapaj, verzieri, e simili, e quivi piantare il fantoccio, ponendovi, in distanza di 8 o 10 passi, alcune gabbie con dentro uccelli di varie specie, come a dire fringuelli, capinere, calderini, etc.

656. Dell'uccellare al palmone. — Questa caccia consiste in ciò, che l'uccellatore, nascosto in un capannuccio di frasche, imita col fischio i differenti versi degli uccelli per attirarli sopra un albero, i cui rami sono irti di paniuzze. La stagione più acconcia è di settembre e di ottobre, e i luoghi più a proposito sono, per esempio, un bosco, od un terreno basso non molto lontano da qualche vigna, o ruscello, o stagno, o da macchie di rovo. Questa maniera d'uccellare, come già si vede, non differisce gran fatto da quella al fantoccio ed alle fras-chette. L'albero che si sceglie per farne il palmone, vuol essere da altri alberi molto lungi, avere i rami corti e diritti e non sporgere troppo alto: le querce meritano la preferenza. Si recidono tutti i rami inutili, cominciando dall'alto, non altro lasci-andovi

che quelli che fanno di bisogno, e si tagliano in modo che l' albero pigli la forma come d'un cilindro: ne' detti rami, ad ogni tre pollici, si fanno alcune tacche, nelle quali si ficcano le paniuzze dal lato che a bella posta si lasciò senza vischio.
Intorno al piè del palmone si costruisce un capannuccio, dove si sta appiattato l'uccellatore. Questo capannuccio è fatto in gran parte coi rami levati all'albero, e con frasche per coprirlo. Deve avere braccia 2 e ½ almeno d'altezza, e sorgere in forma di cupolino. Vi si lasciano due o tré aperture, e si praticano intorno certi piccoli viali, in numero di 10 o 12, lunghi 30 o 40 passi, e che tutti mettino al palmone. Si puliscono bene questi viali, e vi si ficcano delle verghette piegate in arco, nelle quali pure si fanno delle tacche, dove si pongono altre paniuzze in direzione orizzontale.

Questa caccia si fa al mattino al levar del sole, e il dopo pranzo quasi sul tramontare. L'uccellatore, nascosto che si è nel capannuccio, comincia a soffiare in una foglia d'ellera (nella quale si deve fare un forellino, levandone la parte di mezzo assai accosto al picciuolo), per imitare il grido d'un uccelletto che chiami gli altri in soccorso. — Vi sono però altre maniere di zufolare —. Subito che l'uccellatore ha zufolato, gli uccelletti, come i pettirossi, i codirossi, le pispole ed altri, vengono a volo, si posano sulle paniuzze, e con esse cascano in terra. Ancora col fischio si può imitare la civetta: e giova pure far stridere uno degli uccelli presi; il che ne attira degli altri; per esempio il fringuello, stridendo, attira i tordi; il merlo le gazze; le gazze i corvi.

Al levare ed al tromontare del sole si sogliono pigliar gli uccelletti più saporiti, come a dir tordi sasselli, cingallegre, passeri, capinere, scriccioli, ed altri parecchi. Sull'imbrunire si pigliano i gufi e le civette, contraffacendo il sorcio. Al tramontare ed al levare del sole si pigliano ancora falchetti, sparvieri, smerli, smerigli, nibbi e poane. Nel raccogliere gli uccelli rapaci bisogna guardarsi bene da' loro artigli: la più spedita è di ucciderli. Le piche, le gazze, i merli, sono i più difficili a racco-

gliere quando son caduti a terra.

V'ha degli uccelli che non si lasciano pigliare al palmone; tali sono i colombacci, le tortore, gli stornelli, i montanelli, i cardellini, a' quali s'aggiungono tutti gli uccelli che non vanno alla brocca, siccome le starne, le quaglie, le beccacce.

657. Dell'andar a frugnuolo. — Il frugnuolo non è altro che una lanterna cieca, la quale non solamente scopre e tura il lume a piacere di chi la tiene, ma fa sì che chi la porta non sia veduto, ed egli vegga appresso di sé un buon pezzo di terreno. Con questa lanterna dunque si pigliano di notte più specie di uccelli, e soprattutto merli e tordi alla ragna, quaglie e starnotti alla bilancia (se pure questo nome, che è proprio di una rete da pescare, può essere applicato a quella rete da uccellare detta *truble* da' Francesi): è la bilancia una rete adattata al capo d'una pertica, in modo che sta distesa. L'uccellatore con questa rete ed il frugnuolo si porta sul luogo della caccia; e come vede un uccello, lo copre colla detta rete, e lo piglia.

La stagione d'andare a frugnuolo è d'autunno e d'inverno, quando è nuvolo o tempo piovigginoso. Si può cominciare verso le sei ore di sera. I luoghi da cercarvi le pernici ed altri uccelli, sono i boschetti riparati dai venti, le stoppie, ecc.

658. Maniera d'ottenere il vischio. — Quantunque il vischio si trovi facilmente in commercio, pure può giovare il sapere come lo si ottenga, massime a' caccialori di professione, i quali ne consumano molto; e perciò torna loro conto il conoscere un modo economico per procurarselo.

Leva la seconda corteccia dell'agrifoglio nel tempo che la pianta va in succhio; lasciala marcire in cantina dentro ad atti barili; poi battila in mortaj per ridurla in pasta: lava questa pasta in molt'acqua, dentro la quale la diromperai e rimenerai in più volte. Ciò fatto, chiudila in barili, dove la si anderà perfezionando per mezzo della schiuma ch'essa produce, e che tu butterai via. Finalmente mettila in un altro recipiente per servirtene all'uopo.

659. Caccia dell'anitre selvatiche. — Varie sono i

melodi immaginati per far la caccia alle anitre selvatiche: noi indicheremo qui i più facili e più usati.

Si mette la testa in una zucca secca e vuota, e bucata in modo da poter vedere e respirare; si entra nell'acqua e si nuota, lasciando apparire sulla superficie la sola zucca. Le anitre, le quali sono avvezze a veder galleggiare dello zucche sull'acqua, vi si accostano senza alcun sospetto. Allora il cacciatore le afferra per i piedi e le tira sotto, acciocché non s'odano le loro strida; poi torce loro il collo, se le attacca alla cintura, o le ripone in un sacco, e ritorna alla sua caccia.

Ecco un altro modo. Procurati un'anitra domestica; attaccala per un piede con una funicella ad un cavigliuolo ficcalo in su la ripa d'uno stagno, in modo ch'ella possa liberamente volteggiare nell'acqua. Tu nasconditi un poco lontano. La tua anitra non tarderà a farsi sentire; e sì tosto che gli anitroccoli salvatici l'avranno udita, non mancheranno di muovere alla volta di essa, pigliandola per la loro madre. Se vuoi prenderli vivi, getta nell'acqua intorno intorno al luogo dov'è l'anitra dome-stica, alcuni ami in cui sia infilzato un bocconcino di polmone di vitello, e annodali a funicelle che dovrai assicurare in sulla riva con cavicchi: gli anitroccoli si getteranno ingordamente sugli ami e vi resteranno presi. Ma fra tante cacce, la più sicura e da divertirsi maggiormente è quella del *riverbero.* Bisogna avere un calderotto di rame nettis-simo e lucente. Un uomo se lo appende al collo, e tiene in mano un recipiente dove sia dell'olio con 4 o 5 lucignoli accesi, facendo in guisa che il riflesso dei lumi batta sull'acqua a tiro di fucile. Le anitre si fanno sentire da lungi co loro gridi di am-mirazione; i cacciatori, tenendo dietro pian piano ed in silenzio al detto uomo, si cacciano loro di solto, tirano, e, se hanno buon occhio e braccio fermo, uccidono ogni specie d'uccelli ac-quatici. Scaricato il fucile, si dovranno spegnere i lucignoli e condursi più lontano a far uso di questo stratagemma. Si noti che è necessario aver tutto in ordine avanti di accendere i lucignoli.

Si pigliano le anitre selvatiche anche co' lacci e cogli ami ne'

modi seguenti. Per la prima caccia, si tendono i lacciuoli in qualche luogo dove siasi gettato del grano onde attirarvele; e questo luogo ordinariamente è la sponda di una piccola palude, ove l'anitre sono use d'andare a bagnarsi. Per la seconda, si prendono degli ami un po' forti, in cui sia posto un cibo che dall'anitre si appetisca, come a dir pane, o carne, o fave, o ranocchi, o vermi; a ciascuno di questi ami si annoda una funicella da raccomandarsi ad un cavicchio, e si dispongono qua e là nel sito ove si ha speranza che debbano venire le anitre.
In que' paesi donde suol passare moltitudine di anitre, si fanno, in mezzo alle praterie ed a' canneti, lungi da ogni albero e dalle siepi, certi laghetti artifiziali, dove si pongono alcune anitre domestiche le quali, gridando, ivi traggono le salvatiche; ed a qualche distanza si costruisce un capannuccio, da dove il cacciatore le uccide collo schioppo. Questo modo di cacciare si chiama *alla tesa.*

660. Caccia del tordo. — La maniera di pigliar questi uccelli è la seguente, per dove vi hanno laghi. Si gettano sulla superficie dell'acqua varie lenze, a cui sia appiccato un amo ben forte ed adescato. I tordi vi volano intorno, e alla fine discendono e ingoiano esca ed amo. Subitamente si levano in aria, portando seco la lenza; ma indeboliti dal dolore e dagli sforzi che fanno per distrigarsi, cadono giù roteando, sempre attaccati alla lenza, per mezzo della quale l'uccellatore le trae fuori dell'acqua.

Si prendono i tordi anche co' lacciuoli, che, come è noto, sono due o tre crini di cavallo attorti insieme e formanti un cappio scorsojo. Si tendono questi lacciuoli intorno ai ginepri, sotto a' loti, vicino ad una palude, o ad una fontana. Se si è scelto il luogo opportuno, e i lacciuoli sono ben tesi, si può, nel tempo che i tordi passano, pigliarne più centinaja.

Ancora se ne pigliano colle reti. Le notti migliori per questa caccia sono le più oscure, senza vento, e nebbiose. Quando si sono scoperte delle siepi dove si vadano la notte a riposare i tordi, si può far conto di pigliarne gran numero, purché vi si adoperi la necessaria destrezza. Fanno di bisogno quattro per-sone

per questa caccia. L'una porta una torcia accesa, due so-stengono la rete, e l'altra batte i cespugli. Quegli che porta la torcia, si ferma in distanza di 20 passi dalla siepe dove è tesa la rete; il battitore comincia a far l'officio suo dall'altra estremità della siepe; e quelli che tengono la rete, si pongono dirimpetto alla siepe verso la metà. Bisogna osservare profondo silenzio, e non accendere la torcia se non al momento che si comincia a battere la siepe. Di qui si vede che la rete si trova fra colui che porta la torcia, e il battitore, e che gli uccelli si trovano fra il battitore e la rete. Ora, gli uccelli, svegliati dal rumore che si fa nella siepe, fuggono, indirizzando per lo più il volo dalla parte del lume, e quindi si gettano nella rete. Avvertasi però di collo-care la rete, per quanto si può. dalla parte dove il vento tira sui cespugli o sulle siepi; giacché si è notato che gli uccelli dor-mono sempre colla testa contro il vento. Questa caccia si fa d' autunno e di primavera, essendo queste le stagioni in cui i tor-di passano a stormi, e che riposano nelle siepi al coperto del vento.

661. Caccia della cornacchia. — Provvedi un certo numero di cartocci un po' consistenti; portali là dove sogliono stare le cornacchie, le quali, nella stagione che esse passano, sono costrette di cercar pastura sui mucchi di letame che si trovano per le campagne: conficca quivi i tuoi cartocci, nel cui fondo avrai messo un poco di carne tagliuzzata, ed impiastra-ne l'orlo superiore con vischio, in modo che l'uccello, discen-dendo a mangiare ciò che c'è dentro, il cartoccio gli s'attacchi intorno alla testa ed al collo. Le cornacchie, in tal guisa impa-niate, s'alzeranno tosto da terra, e ricadranno poi vicino al luo-go donde si partirono; tantoché, senza incomodo, le si possono pigliare colle mani. Questa caccia è tanto più sollazzevole, quanto che si può ficcare un gran numero di cartocci su parecchi mucchi di letame. (Vedi anche al num. 666).

662. Caccia delle allodole. —Tra le diverse cacce per pigliar le allodole, la più sollazzevole è quella con lo specchio. Bisogna avere un pezzo di legno pesante, largo un pollice e mezzo al disotto, e tagliato da tutte le parti a faccette, le quali formino

tra loro de' canti vivi divergenti. In ciascuna di queste faccette si fanno certi piccoli incavi un poco affondati, ne' quali s'incastrano de'pezzetti di specchio, e vi s'appiccano a maraviglia con un mastice composto di 3 once di pece nera liquefatta, a cui s'unisce 4 once di cemento rosso stacciato; indi si da una tinta d'ocra con colla a tutto l'apparecchio, avendo cura di non imbrattare gli specchietti. Si fora il pezzo di legno nel centro della sua superficie inferiore infine ad un pollice; si mette in questo foro una verghetta di ferro, munita d'un rocchetto, sopra cui s'avvolge una funicella destinata a far girare lo specchio. Si procura un manico di legno duro, in cui sia praticato un foro da potervi insinuare la verghetta di ferro che esce di sotto al rocchetto; si versa in questo foro qualche goccia d'olio, vi si pianta dentro lo specchio, e si raccomanda la funicella al rocchetto. Ciò fatto si tendono le paretelle in modo che vengano a incrocicchiarsi e cadere sullo specchio: l'uccellatore si nasconda a debita distanza, quivi fa girare lo specchio per mezzo della funicella, le allodole vengono a quella volta, s'avvicinano allo specchio, e, purché l'uccellatore sia pronto a far iscoccarc le reti, vi rimangono prese.

Chi non volesse usar le reti, e amasse meglio di cacciare collo schioppo e collo specchio, bisogna ch'egli abbia seco un compagno, il quale faccia girare lo specchio; ovvero, che a tal fine e' s'annodi la funicella ad un piede.

Si pigliano altresì le allodole co' lacciuoli, e con diversa sorta di rete, come il butrio, il tramaglio, la ragna, ecc.

663. Caccia delle beccacce. —Sono diversi i modi che si usano per pigliare le beccacce. La piedica, i lacciuoli, il tramaglio, sono altrettanti mezzi che si adoperano per la loro caccia.

Le beccacce, come anche i beccaccini, volano sempre contro vento; laonde è bene appostarli, per quanto si può col vento alle spalle; poiché così vengono in faccia al cacciatore, e riesce più facile tirar loro collo schioppo.

664. Caccia delle quaglie. — Si pigliano le quaglie col tramaglio. Si ficcano per terra i piuoli della rete, la quale

vuol esser ben tesa, affinchè le quaglie più facilmente s'insacchino. Ciò fatto, l'uccellatore si tira indietro un dieci passi; suona il quagliere, e va sempre più abbassando il tuono di mano in mano che la quaglia si avanza: la fretta con cui essa cammina, fa sì che inciampi nella rete con la massima facilità. Allora la si piglia, si leva il tramaglio, lo si avvolge intorno a'piuoli, e, suonando il quagliere, si va in traccia d'altre quaglie.

Usasi altresì una rete che si chiama strascino: questa caccia suol farsi in due; e bisogna avere pure un cane bracco da fermo benissimo ammaestrato. Lo strascino avrà 10 o 12 braccia in quadro. Voi sciogliete il vostro cane, e tosto che lo vedete in atto di fermare l'uccello, vi portate di fianco; uno di voi piglia la funicella sopra cui scorre la rete, e che suol esser lunga 3 braccia; entrambi vi avanzate verso il cane, gettate lo strascino, e coprite cane e uccelli insieme, e così li pigliate. Avvertite che bisogna tener la rete per due braccia alta davanti, lasciando strascicar l'altro lato per terra. Questa caccia, d'autunno, si fa d'ordinario nelle stoppie, ne' prali subito dopo la segatura, e ne' trifogli; ma di primavera e d'estate, si fa ne' prati.

A questo modo si pigliano ancora starne, conigli, lepri, beccacce, gallinelle, ed altresì molti uccelli acquatici.

Ne' luoghi dove passano quaglie in gran numero, se ne pigliano molte co' lacciuoli.

Un tempo umido e brutto, foriero di tempesta, è ottimo per la caccia delle quaglie; all'incontro non v'è da sperar nulla se tira vento. Non è mai troppo di buon'ora per far questa caccia; ma ciò che nuoce si è la rugiada, poiché la quaglia, quando ha i piedi bagnati, è infingardissima. Laonde si suole uccellare dalle ore 5 del mattino infino alle 10, e dalle ore 3 dopo mezzodì fino al tramontar del sole.

665. Caccia dello sparviere. — Non solo si distruggono tali uccelli di rapina col fucile, ma v'ha un altro espediente più sicuro, il quale consiste nel collocare sopra un'assicella stabilita in cima ad una pertica, che dev'essere piantata in mezzo ad un campo, una di quelle trappole chiamate tagliuole. In mezzo ai

due archi aperti sull'assicella, si lega un uccelletto: lo sparviere vi si getta addosso per ghermirlo, e col suo peso fa sì che gli archi scoccano e lo serrano per i piedi.

666. Caccia della gazza. — Si riempie una scodella assai profonda d'olio di noce o d'oliva, il più limpido che si possa avere; si pone questa scodella in parte frequentata dalle gazze, e l'uccellatore si nasconde dietro a qualche cespuglio; la gazza da principio volteggia intorno alla scodella, e, vedendovi la propria immagine come in uno specchio, la piglia per un'altra gazza, e vi piomba sopra: le sue ali s'inzuppano, d'olio, e le impediscono di riprendere il volo; l'uccellatore le corre dietro e la prende.

Chi possedesse già una gazza, potrà usare un altro dilettevole ingegno. Si pone la gazza per terra colle gambe in aria, fissandola al suolo per le ali, le quali le si assicurano a due piccoli cavicchi. In questa posizione la gazza griderà fortemente, e farà sforzi per fuggire; le altre gazze che si trovano ne' dintorni corrono per ajutarla; ma la gazza prigioniera piglia una di esse col becco e colle unghie, e strettamente la tiene, sì che tu accorrendo la puoi pigliare. In questo modo si pigliano ancora le cornacchie.

667. Caccia dell'usignuolo. — II tempo più opportuno per pigliar gli usignuoli, è il mese d'aprile, e l'ora più favorevole è dopo il levar del sole sino alle ore 10 del mattino, perché in questo tempo egli va in traccia de' vermicciuoli, delle mosche, delle formiche e d'altri piccoli insetti di cui si pasce; ed allora lo si deve adescare coi bachi della farina, ond'egli più che mai va ghiotto.

La vigilia del giorno destinato per questa caccia, bisogna che tu vada la sera nel bosco dove avrai sentito cantare gli usignuoli. Esamina i diversi luoghi dove cantano; piglia una verghella, lunga circa mezzo braccio, assottigliata da un capo e fessa dall'altro, affine che vi possa mettere due bachi di farina infilzati in uno spillelto; ficca la verghella per tre o quattro dita nella terra, alla distanza di circa 20 o 30 passi dal luogo dove avrai udito a cantar l'usignuolo, collocandola in modo che l'uc-

cello possa facilmente scorgerla d'in su l'albero. Smuovi lievemente la terra intorno alla verghetta, piantane parecchie altre, e vanne pe' fatti tuoi fino alla dimane.

La mattina appresso andrai di buon'ora a visitare le tue verghette, e se non vi trove-rai più i bachi appiccativi, vi tenderai una di quelle sottilissime reticelle che si fanno a quest'uso, dove porrai altri bachi infil-zati in uno spillo, e smoverai d'intorno un pochetto la terra per darle un'apparenza di freschezza, il che attirerà l'usignuolo, il quale non mancherà di ritornare, per vedere ciò che avrai fatto.

Caduto che sia l'usignuolo sotto la reticella, lo piglierai con una mano dalla parte di sopra insieme colla reticella stessa, e coll'altra leverai la reticella da terra, e delicatamente ne trarrai fuori per i piedi l'usignuolo, che conserverai in una gabbia, per dilettarti del suo grazioso canto.

668. Caccia del merlo. — Si pigliano i merli coi panioni, colla ragna, co' lacciuoli e con lutti gl'ingegni da pigliare i tordi; ma si pigliano inoltre alla *schiaccia ed* all' *archetto.*

La schiaccia consiste in una piccola fosserella, larga sei dita, lunga dieci, e profonda dodici circa. Si guarnisce il fondo di questa fosserella con bacche o piccoli vermini appiccati ad una verghetta, o infilzati per traverso in lunghe spine: chi volesse pigliare altri uccelli che merli (poiché questa maniera d'insidia può servire per quasi tutti), metterà nel fondo della fosserella granelli da beccare, ed altri cibi che sieno loro graditi. Indi si prende una zolla coperta d'erba, una tegola, od una pietra della grandezza della buca, e si acconciano queste cose con un bastone posto in bilico sulla buca medesima, in maniera che l'uccello non possa arrivare all'esca senza toccare il detto bastone, il quale, perduto l'equilibrio, lascia cadere il peso sovrappostogli, onde riman coperta la fossetta, e dentrovi l'uccello. Questa caccia è molto usala d'inverno; poiché gli uccelli, stimolati dalla fame, volano sbadatamente ovunque trovano di che cibarsi.

L'archetto si usa nel tempo della vendemmia: l'uccellatore sceglie ne' boschetti non troppo lontani dalle vigne un arbo-

scello diritto ed alto; lo rimonda infino a 2 braccia e mèzzo, e lo trafora a un quarto di braccio di sotto. Ciò fatto egli sceglie un altro arboscello discosto dal primo un quattro passi; lo rimonda delle foglie e de' rami, e vi lega in cima una funicella non più lunga d'un quarto di braccio, a cui egli annoda un lacciuolo di setole di cavallo; indi piglia 1' estremità superiore dell'altro arboscello, lo curva in modo da fargli quasi toccar il secondo, e nel foro di esso fa passare il lacciuolo, tirandolo fino al nodo della funicella, la quale viene a livello del foro medesimo. Oltre a ciò, egli ha un legnetto lungo 4 dita, ridotto da un capo a guisa d'un uncinetto, e augnato dall'altro; inserisce alcun poco e leggiermentc questo legnetto nel breve spazio che deve restare dal nodo infino all'orlo del foro del l'arboscèllo, poi vi tende di sopra il lacciuolo, aperto in fondo. e adagiato piano sul dorso del legnetto; e finalmente vi pone sopra per esca un grappolo d'uva, o di quelle coccole di cui i merli van ghiotti. Il merlo si tosto che ha veduto l'esca, vola a beccarla, e si posa sul dorso del legnetto o cavigliuolo che vogliam dire, il quale, cadendo, lascia all'arboscello piegato la facoltà di ripigliare la sua direzione, primitiva; e cosi 1' uccello rimane preso per i piedi dal laccio.

669. Caccia degli ortolani. — La caccia più usi- ' tata è quella colle reti, come per pigliar le allodole, con ortolani cantajuoli in gabbia. Si pigliano ancora mettendo un ortolano in una gabbia posta in cima ad una pertica, e con intorno trabocchetti o gabbie scaricatoje.

Altri tendono loro certe reti, come a dir ragne o paratene, in mezzo alle quali gettano del miglio, e pongono ortolani allettajuoli in gabbie appese a piccoli pali. Queste cacce si fanno in aprile ed in agosto, che sono le epoche in cui passano gli ortolani: ma quella d'agosto è la migliore, perché se ne prendono molti di novelli, i quali sono cibo più assai delicato che non i vecchi.

670. Caccia de' conigli. — Quando un cacciatore ha scoperta una conigliera, e sa che vi si trovano de' conigli, chiude tacitamente le bocche di tutte le tane; indi scioglie un cane bassotto,

ammaestrato a questa caccia, il quale cerca e leva i conigli, mentre egli medesimo, collo schioppo pronto in mano, gli sta aspettando vicino ad una tana. I conigli inseguiti dal cane, si studiano a intanarsi: e in tal momento il cacciatore gli uccide.

Si pigliano i conigli anche col furetto. È questo un animale domestico, poco maggiore della dònnola, e nemico de' conigli: il cacciatore lo trasporta sul luogo della caccia in un sacco con entro della paglia che gli serva di stramazzo. Egli ha pur seco un cane bassotto a ciò addestrato, il quale, appena sciolto, insegue i conigli, e li fa fuggir nelle loro tane. Allora il cacciatore lega il suo cane, e pone una reticella alla buca, ben assicurata a piuoli fitti in terra: indi appende al collo del furetto un sonaglio, a fine di poter seguire le sue tracce, e gli dà pur da mangiare, acciocché per la fame non isbrani i conigli: alcuni invece di dargli da mangiare gli chiudono la bocca, con una museruola. Subito che il furetto è entrato per l'altro buco della lana (poiché ogni lana ne ha due), bisogna osservare perfetto silenzio, affinchè il coniglio incalzato da esso, esca fuori; e cosi uscendo, entra nella rete, ed è preso. Allora bisogna impossessarsi di questo primo coniglio, avanti che il furetto se ne accorga; altrimenti egli non rientrerebbe nella lana per farne uscire gli altri. Talvolta è necessario di trarre alcuni colpi di fucile nella buca per isvegliare il furetto; il che succede allorquando egli ha succhiato del sangue de' conigli; svegliato però ch'egli sia, si lascia prendere facilmente dal suo padrone. Altri usano di accendere del fuoco innanzi ad uno de' buchi della tana, acciocché il fumo lo desti e ne lo faccia uscire.

Un altro modo di pigliar conigli, si è il seguente. Metti zolfo e polvere d'orpimento in un foglio di pergamena o in una pezza di lana; appiccavi il fuoco, ed accostalo all'ingresso del buco, in modo che il vento ne spinga dentro il fumo. Il coniglio, forzato ad uscire, fugge per l'altro buco, ma rimane avviluppato da una rete od altro laccio che vi avrai teso prima; ovvero rimarrà esposto al tiro del tuo schioppo.

Per pigliar conigli si usa più particolarmente una certa rete

chiamata *callajuola,* la quale si suol tendere o sopra un sentiero, o al valico d'un bosco, in modo che il coniglio, incappandovi, non abbia il vento di rincontro: ciò basterebbe per farlo tornare indietro. La callajuola è stesa sopra 3 o 4 staggi, lunghi circa due braccia, e grossi quanto un pollice, augnati in fondo, e un po' curvi superiormente, che si ficcano in terra un poco inclinati e ad uguale distanza. La callajuola sarà armata in modo che, entratovi dentro il coniglio, a un tratto abbia a scoccare.

Il cacciatore, nascosto dietro ad un cespuglio in distanza di 10 o 12 passi, si deve star zitto; ma tosto che il coniglio gli sarà passato innanzi 5 o 6 passi, batterà forte le palme, affinchè quello, credendosi inseguito, si metta in fuga e dia più facilmente nella rete. Si dovrà tendere la callajuola allo spuntar del giorno per una mezz'ora, e la sera un poco prima che tramonti il sole fino a notte.

Vi ha chi tende la callajuola ad una delle bocche della tana, e introduce nell'altra un granchio, il quale lento lento si striscia sino al fondo della buca, e, trovatovi il coniglio, lo abbranca sì forte, che quello, volendo fuggire a tale tormento, si getta nella callajuola. Questa caccia richiede molta pazienza, poiché il granchio non fa le sue cose in fretta: ma è così sicura come quella col furetto.

In Ispagna si fa la caccia ai conigli col mezzo del richiamo, al cui suono accorrono questi animali da tutte le parti. Questo suono si ottiene soffiando in una foglia di gramigna o di quercia verde, od anche in una pellicola d' aglio, che si pone fra le labbra; in questo modo si imita benissimo la voce del coniglio. Tal caccia si fa ne' boschi; ed il cacciatore, intanto che fa il verso a' conigli, rimane fermo immobile dietro ad un albero, col suo fucile in pronto per far fuoco sui primi conigli che si presentano.

I giorni nebbiosi e umidi sono i più favorevoli a questa caccia, che' si suol fare nei mesi di marzo, aprile, maggio e giugno, dalle ore 10 del mattino fino alle 2 dopo mezzodì.

671. Notizie sulla caccia della lepre. — Le lepri si pascono di notte, e mangiano erbe, radici, frutti ed ogni pianta il cui sugo

sia lattiginoso.

Esse dormono cogli occhi aperti, ed hanno tale un istinto per la propria conservazione, che non si può fare a meno di pigliarne meraviglia. Escono di rado dal loro covile, a meno che non sieno cacciate: allorché sentono lo schiattir de' cani, fuggono pe' maggesi, a fine di far perdere la loro traccia; ma un esperto cacciatore si ride di tutta la loro sagacità. Il leprotto non si allontana mai troppo dal luogo ove nacque; e quando se ne trova uno nel suo covo, è certo che ve n'hanno degli altri ne' contorni.

Quando si dà la caccia alla lepre, ordinariamente ella piglia la montagna, come quella che, avendo le gambe dinanzi più corte delle posteriori, quivi corre più spedita. D'estate ella dorme ne' campi, d'autunno nelle vigne, d'inverno fra' cespugli, e d'ogni tempo si può scovarla co' segugi e coi bracchi. Riesce più facile trovarla, quando piove, sul pendìo di qualche fossato, o vicino ad un mucchio di pietre. In dicembre e gennajo le lepri non hanno posta ferma, perché in questo tempo sono in caldo, e si può dar loro la caccia da per tutto: tuttavia la stagione più acconcia è la primavera ed il settembre. D'inverno, quando gela, si scopre il covo d'una lepre ad un certo vapore che s'alza, e che è l'effetto del suo fiato. I segugi sono i veri cani appropriati alla caccia della lepre. I venti migliori per questa caccia sono quelli di levante e di mezzodì. Quando si scopre una lepre al covo, si può riconoscere se è maschio o femmina dalla postura delle orecchie, le quali sono serrate l'una contro l'altra sulle spalle del primo; all'incontro quelle della femmina pendono allargate intorno al collo.

672. Caccia della lepre col fucile. — La caccia della lepre si fa scorrendo la pianura per ridurla a tiro, ovvero andando dietro a' bracchi di leva. Quando i cacciatori sono due, è meglio, poiché l'uno tien dietro a' cani per condurli, e all'uopo indirizzarli; l'altro può restar fermo al suo posto, aspettando che la lepre abbia fatto il suo giro, dopo di che ella suole a poco a poco ritornare al luogo dove, è stata levata; allora esso la uccide traendogli col fucile mentre ella passa. Se il colpo andasse a vuoto,

ma ch'egli avesse di bravi cani, può sperare ancora di trarle al medesimo luogo dopo un secondo giro.

Sulla fine d'aprile e in maggio si può trarre alle lepri ne' solchi delle biade, ov'esse intrattengonsi a pascere per buona pezza del giorno. Questa caccia si fa dal levare del sole fino alle otto, e al dopo pranzo due ore prima del tramonto.

672. Caccia della lepre alla posta. — Dicesi *posta* il luogo ove si pone il cacciatore per stare in agguato, attendendo che passino gli uccelli od i quadrupedi che vuoi prendere. Allorché non è lungi una foresta od un bosco di qualche estensione, il cacciatore si mette in agguato sul loro limitare, e quivi attende le lepri che vengono a pasturare, per ucciderle.

Questo modo di caccia dicesi ancora *andare a balzello.* Se il cacciatore, vedendo da lungi venir la lepre, per esser più sicuro del suo colpo, vuol trarle al fermo, deve prenderla di mira avanti ch'essa sia a tiro, e quando vi è, deve far colla bocca quel suono che nasce dal tirar dentro il fiato, mentre si stringono forte le labbra: la lepre tosto si ferma per ascoltare d'onde venga tal rumore, e così dà agio al cacciatore d'ag-giustare il suo colpo.

674. Caccia della lepre co' lacci. — Questa caccia è conosciuta da tutti gli abitatori delle campagne. Per ben riuscirvi si fa un giro lungo le siepi, esplorando i luoghi onde passano le lepri; il che facilmente si riconosce al pelo ch' esse vi lasciano. Il cacciatore, scoperto che ha questi luoghi, piglia del grano in erba, ginestra o sermollino, frega con essi i lacci, i quali in questo caso soglionsi fare di fil di ferro o d'ottone, e quivi li tende alti da terra quanto sono alte le gambe anteriori della lepre.

675. Osservazioni sulla caccia del lupo. — Il lupo fa conoscere i luoghi che frequenta, per mezzo de' suoi rosumi. La primavera e l'estate sono le stagioni più opportune por dar la caccia a' lupi; e il tempo da trarne maggior divertimento è dal mese d'aprile fino ad agosto, poiché allora sogliono le lupe partorire, e riesce più facile a inseguirle ed ucciderle. Quando le lupe stanno per figliare, abbandonano insiem coi maschi la campagna aperta, e si ritirano di consueto nei folti macchioni e

nelle cave. Allorché le biade sono troppo alte, non è prudenza il cercarvi i lupi, poiché vi stanno sempre all'erta, ed i levrieri ed i segugi non possono vederli. Ordinariamente i lupi rimangono nei campi di frumento o d'avena anche in autunno, se altri non si cura di scacciarneli e forzarli a cercare pascolo nelle selve, dove queste fiere non sono solite a ricoverarsi che nell' inverno. Il lupo è gagliardissimo, e dura più che altri animali a far fronte a' cani che lo investono. Il giorno assegnato per la caccia del lupo, deve il cacciatore aver le sue armi in ottimo stato e caricate il di stesso con palla. Questa caccia per altro non è senza rischio.

670. Caccia del lupo collo schioppo. — Togli un gatto sventrato e scorticalo; fallo arrostire nel forno; indi spalmalo di miele, e portalo così caldo dove sai che bazzicano i lupi. Ivi giunto, lo strascinerai attaccato ad una corda fino al luogo dove ti piaccia d' attirare i lupi. Subito li vedrai uscire dalle loro tane e dalle macchie, e tener dietro alle tracce del gatto; onde facilmente ti verrà il destro d'ucciderli.

677. Del pigliar lupi alle fosse. — Si scava una fossa, di cui i quattro lati formino un muro a piombo, largo 3 o 4 braccia, e profondo 4 o 5.

Chiudesi la bocca di questa fossa con un graticcio in bilico, e si copre il graticcio di foglie e di musco, sì che non veggasi la buca sottoposta. Il lupo, passandovi sopra, cade nella fossa col graticcio subitamente rivolto. Si avverta di legare nel mezzo del graticcio un'oca, ovvero un agnello, o di mettervi altr'esca. Ma quest'insidia può cagionare funesti accidenti, se non si ha cura di avvisare chi passa.

678. Esca per distruggere i lupi. — Metti in una pignatta di terra ben netta una cipolla bianca tagliata in quattro parti; tre cucchiajate di grasso di porco; tre pizzichi di fieno greco in polvere; altrettanto d'iride fiorentina e di scorza interiore di morella o di regolizia salvatica; tanto di gàlbano quanto è grosso un uovo; ed un pizzico di galanga polverizzata. Cuoci il

tutto per lo spazio di 7 od 8 minuti a lento fuoco; indi tira indietro la pignatta, e gettavi dentro canfora acciaccata quanto è la grossezza di una fava: dimena il miscuglio e coprilo, affinchè la canfora non svapori; finalmente passa per pannolino ben grosso. Questa composizione adesca non meno i lupi, che le volpi; ma riesce ancora meglio la prova, se in vece del gàlbano e della galanga vi si mette un venti gocce d'olio di scarafaggi, o anche d'anici, se non si possa avere il primo. La detta composizione si conserva in recipiente di legno coperto con cartapecora bagnata.

Si fa un'altra esca nel modo seguente: togli una libbra di sugna di porco; falla struggere con mezza libbra di gàlbano; mischiavi una libbra di scarafaggi pestati; cuoci il lutto a piccolo fuoco per quattro o cinque ore; passa il miscuglio così caldo per pannolino, e spremi finché non resti più altro nel pannolino che le ali ed i piedi degli scarafaggi. Indi serberai questo unguento in vasi di terra. Quando ti verrà l'occasione di farne uso. impiastra con esso le suole delle tue scarpe, e poi vanne a passeggiare ne' boschi; tieni l'occhio a' luoghi dove si ritirano i suddetti animali; ritorna poi al sito che avrai scelto per metterti alla posla, e li vedrai senza fallo venirti a cercare tenendo dietro alle tue pedate.

679. Del pigliar lupi coll'amo. — Fa fare a bella posta varii ami acutissimi e fortissimi; annoda ciascun di essi ad una fune grossa un dito; infilza negli ami un pezzo di carne; quindi appendili ad un albero, in modo che il lupo, alzandosi un poco, vi possa arrivare e gli abbocchi.

680. Caccia della volpe. — La caccia delle volpi si fa in molte maniere, cioè co' levrieri per raggiungerle, co' bracchi e col fucile per ucciderle, e con cani bassotti per andarle a trovare nelle tane: come pure si tende loro ogni sorla di lacci. In generale però si usano per pigliare le volpi tutti i mezzi già indicati per la caccia de' lupi.

Ma accenneremo qui un altro espediente, molto usitato in alcuni luoghi, per prender vive le volpi. Prima di tutto bisogna

avvezzar quest'animale a venir a prendere in una buca alcun cibo, il quale, allorché si vuol pigliarla, si deve coprire con un'asse, nel cui centro siavi un foro, chiuso da un'animella da dover cedere sotto la zampa della volpe. Intorno al detto foro, al di sotto dell'asse, si forma con una corda un cappio scorsojo, tenuto aperto per mezzo di un cavicchio; la corda annodata ad una pertica serve di molla; e questa corda dev'essere dall'altro capo fermata all'asse ond'è coperta la buca. La volpe, allettata dall'esca, procura d'introdurre la zampa nella buca; il cavicchio si smuove; la pertica, trovandosi libera, per la sua elasticità ritorna nel suo primo essere; il cappio scorsojo si stringe, e la volpe rimane accalappiata.

681. Caccia del cignale. — Il cignale, come ognun sà, è una specie di porco salvatico, e non differisce dal porco domestico se non in ciò, ch'egli ha le zanne più grandi e più acute, il grugno più forte, e la testa più lunga: tutte le sue abitudini sono rustiche; rozzi tutti i suoi gusti; e tutte le sue sensazioni si riducono ad una lussuria furibonda, e ad un'ingordigia brutale. Esso soggiorna quasi sempre ne' luoghi più boscosi e al fresco: sul finir dell'inverno rimane nel folto de' vepraj e degli spineti; e durante questo tempo si pasce di radici, vermi, crescione e ghiande, che trova ancora sotto le querce. Di estate abbandona que' luoghi, e si mette sugli orli delle foreste per esser vicino alle biade ed alle pozzanghere, dove più volte in un giorno suol andare a voltolarsi. D'autunno, quando è fatto il ricolto, e la terra è nuda, si ritira vicino a' boschi d'alberi d'alto fusto, dove sono ghiande, faggiuole e nocciuole. In dicembre i maschi vanno errando e corrono dietro le femmine; ma quando vogliono riposarsi, si cacciano dentro al primo roveto o macchione che incontrano, donde prestamente tornano ad uscir fuori.

La caccia del cignale si fa di pieno giorno coi cani, ovvero per sorpresa durante la notte al lume della luna. Siccome questa fiera è lenta a fuggire, e lascia dietro di sé odore fortissimo, e si difende contro i cani, sempre ferendoli pericolosamente, è d'uopo cacciarla non già con buoni levrieri o segugi, ma con

mastini un poco ammaestrati. Altresì conviene assalire soltanto i più vecchi, i quali si conoscono agevolmente alle pedate. Un cignale novello di tre anni è difficile a raggiungere, perché suol correre lontanissimo senza mai fermarsi; laddove un cignale più vecchio non fugge lontano, si lascia cacciare dappresso, non teme gran che i cani, e s'arresta sovente per affrontarli; anzi per meglio riuscirvi, da bravo schermidore, si serra contro un albero, e ne uccide e sbudella parecchi, per poco che il cacciatore indugi a richiamarli a sé.

Per assalire queste fiere, bisogna scegliere un luogo opportuno, essere a cavallo, ed avere un buon fucile caricato a palla. Non v'ha alcuno il quale s'ardisca d'assaltare il cignale a piedi e senza schioppo, poiché quest'animale accorre al fracasso ed alla voce delle persone, e fa loro profonde ferite.

D'inverno, quando è nevicato, si può inseguirlo andando dietro alle sue orme. Subito che l'animale è ucciso, i cacciatori si affrettano di tagliargli i testicoli, la cui puzza è sì forte, che ammorberebbe tutta la carne.

Avverta il cacciatore di non trarre al cignale, se prima non l'ha tolto bene di mira, e se non è ben sicuro di non poter ferire alcuno.

Un vecchio cignale non ha altro di buono che la testa: ma delicata e stimata è tutta la carne d'un cignale giovine che ancor non abbia compiuto un anno.

§ II. — *Della pesca.*

682. Istruzioni sulla pesca. — Dovendo pescare ne fiumi, ne' laghi, o in qualche stagno, conviene scegliere un luogo ove sia una sufficiente .profondità d'acqua, ed il cui fondo sia il meglio eguale, senza sassi, né legni, né erbe, e possibilmente non melmoso; imperocché il pesce, non solo potrà così vedere più facilmente l'esca, ma altresì, allorché sarà punto dall'amo, non potrà ritirarsi in parte da non poternelo cavar fuori se non a stento. Si avverta però che pescando in mare, è d'uopo talvolta scegliere un luogo fra gli scogli, dove appunto frequentano molte specie di pesci.

Quando fa caldo, il pescatore deve tener l' amo vicino alla superficie o circa alla metà dell'altezza dell'acqua; ma durante l'inverno, e soprattutto allorché fa molto freddo, bisogna che lo tenga vicino al fondo. Gettato che abbia la lenza, darà subito qualche piccola scossa alla canna, acciocché l'esca assicurata all'amo saltelli, sì che paja voler essa fuggire dal pesce che l'ha scorta. Questa malizietta inganna il pesce, e lo invita a lanciarsi e ad inghiottire frettolosamente ed esca e amo. Se ciò non avviene subito, il pescatore deve restar immobile, coll'occhio fisso sopra il sughero, di che è munita la sua lenza, ed il cui movimento annunzia che il pesce ha abboccato; ma quando ciò segue non deve aver troppa fretta di trarre a sé la lenza; bisogna ch'ei lasci tempo al pesce d'inghiottir l'esca: subito però che il pesce strascina seco il sughero, è segno ch'egli cerca di fuggire, e quindi conviene allora che il pescatore dia una scossa alla lenza per ferire il pesce, facendogli entrare nella gola la punta dell'amo. In questo punto i pesci grossi si dibattono a tutta forza, e l'esperto pescatore, ben lungi dal tirare la lenza, la va a poco a poco allentando, per lasciarli vagare qua e là, fintanto che s'accorga che sono stanchi: allora pian piano li tira a sé. Senza questa precauzione si corre il rischio di veder la lenza strapparsi, e perdere così ogni cosa. Per i pesci piccoli sì può trarre a sé tostamente la lenza, la quale è sempre assai forte da resistere alle loro scosse.

Qualora si tema di perdere il pesce nel tirarlo a terra. lo si può raccogliere in una reticella in forma di borsa, di cui ogni pescatore dovrebbe andar munito. Tale reticella è assicurata ad un piccolo cerchio, il quale alla sua volta sta fissato all'estremità d'una canna.

683. Lombrichi per uso della pesca. — Sono questi certi bachi che nascono ne' prati, e di cui sono in generale ghiottissimi i pesci. A fine di procurarseli, si va in un luogo qualunque dove ci siano molte erbe, si scava e si smuove quivi la terra, e così si vede uscirne fuori i lombrichi.

Allora si raccolgono; e bisogna far presto, altrimenti essi tor-

nano ad insinuarsi sotterra, e spariscono.

Nella stagione de' frutti, si fa un'infusione di noci verdi, e con essa s'inaffia la terra; il che fa uscire i lombrichi. Si ottiene lo stesso effetto adoperando le foglie del noce o della canapa, che si fanno bollire.

684. Esche da appiccare agli ami. — Oltre ai lombrichi, si preparano esche per i pesci nei seguenti modi. Impasta una libbra di mollica di pane fresco con un'oncia di formaggio grattato, e serviti di questa pasta bene manipolata, formandone, di mano in mano che ne avrai bisogno, una pallottolina che attaccherai all'amo, in modo da nasconderne la punta. A fine di conservare fresca la tua pasta, la terrai in un vasello coperta con un pezzo di tela, che avrai cura di mantenere umida.

Si prepara un'altra esca, versando sopra un piattello un po' di sangue di montone, a cui si aggiunge un pizzico di sale, onde impedire che s'annerisca; si lascia quasi seccare, e quando ha preso una certa consistenza, si taglia in pezzetti proporzionati all'amo.

Un altro modo consiste nel prendere una manata o due di grosso frumento, e farlo bollire nell'acqua finché sia ben molle; allora Io si frigge a lento fuoco con miele ed un poco di zafferano stemperato nel latte. Questi grani servono per gli ami molto piccoli; ed anche se ne può far uso per esca *da fondo* (vedi num. 686).

Finalmente le mosche, le formiche alate, ed ogni specie di vermicciuoli, sono altrettante esche per i pesci.

685. Esche fattizie. — È noto che gl'insetti alati sono esche eccellenti per la pesca delle trote, de' tèmoli, de' persi di fiume, o pesci persici che dir li vogliamo, dei salamoni, ecc.

Ora, la difficoltà di procacciarsene di opportoni in tutte le stagioni, ha fatto immaginare l'esche fattizie, le quali suppliscono perfettamente agl'insetti naturali. Difficile sarebbe, e lunga cosa, lo spiegare qui con esattezza tutte le particolarità d'una tale fabbricazione. D'altronde si trovano in commercio, con poca spesa, ami già belli e muniti di tali insetti fattizii e si

bene imitati, che facilmente si scambierebbero con i reali. Nondimeno ecco, in un modo generale, come si dee procedere allorché si vogliono fare da sè simili insetti.

Il corpo lo, formerai con una piccola striscia d'una stoffa sottile del colore proprio dell'insetto che vuoi imitare, e lo assicurerai all'amo con fil di seta dello stesso colore, a cui mischierai del filo d'oro o d'argento quando l'insetto ha il colore di questi metalli. Se l'insetto e vellutato, farai uso del medesimo filo per assicurare una certa quantità di lanugine o di peli, che taglierai colle forbici, o di cui abbrucerai l'estremità alla fiamma d'una candela, per ridurli alla debita lunghezza. Se l'insetto ha da avere le ali, formerai queste con piume, ferme e strette, che taglierai colle forbici per dar loro la grandezza e la forma che si richieggono.

Per imitare le formiche alate, con cui si pescano le trote nel mese di giugno, si fa uso di cambellotto bruno e rosso, a cui si da la forma rotonda del ventre di quell'insetto, ed una penna nera strappata dal collo d'un gallo, ovvero le setole di majale servono a formar le ali.

Per regola generale, gl'insetti artifiziali voglion essere d'un color chiaro, quando si pesca con un tempo fosco: o d'un colore oscuro, quando v'è sole. Tre o quattro insetti ben fatti bastano per pescare tutto l'anno.

686. Esche da fondo. — Per invitare i pesci a fre-quentare i luoghi dove si vuol pescare, bisogna presentar loro di que' cibi di cui van ghiotti. Laonde si mischiano talvolta colla belletta varie sorta di grani; se ne riempie un canestro od un barile, aperto dall'un capo e dall'altro, e il pescatore lo col-loca nel fondo dell'acqua. Parecchie specie di pesci, e partico-larmente i carpioni, amano cercare i grani in simile belletta.

Ecco un'esca tenuta per eccellente. Tieni in macerazione per una notte delle fave grosse; falle lessare alquanto nell'acqua; aggiungi un'oncia di miele e un grano di muschio per ogni mezzetta di fave; né aspettare che le sieno intieramente cotte per tirarle indietro dal fuoco. Con queste fave si fanno delle

pallottole, e si gettano nell'acqua dove il fondo non è melmoso. Si possono conservare alcune di queste fave, le più grosse, per farne il boccone agli ami.

L'esca da fondo la più facile a farsi e una pasta di mollica di pane, di miele e d'un tantino d'assafetida;

Anche lo sterco di vacca, la crusca mista con avena ger-mogliata, le budella d'animali, ecc., attirano i pesci.

Quando si fa uso di simili esche, se ne porta in riva all'acqua verso le ore 8 o 9 di sera; se ne formano delle pallottole, e vi si gettano dentro. La dimane si torna quivi a pescare.

687. Pesca colle lenze immobili. —Le lenze immobili, dette daTrancesi *bricoles* ed in Toscana *correntìne,* sono lenze molto lunghe, a cui si raccomandano due o più ami, e che, invece d'essere annodate ad una canna, si tengono in mano per la loro estremità, ovvero si assicurano alla riva ad un ramo d'albero, o ad un cavicchio, o ad un sasso.

Queste lenze hanno una pallottola di sughero fermata a qualche distanza dagli ami, secondo l'altezza dell'acqua: e vicino agli ami stessi vi ha un pezzetto di piombo, in guisa che quella parte di lenza compresa fra il sughero ed il piombo, rimane immersa nell'acqua perpendicolarmente, e gli ami al di sotto.

S'infilza agli ami il boccone come al solito, e, intrecciata la lenza intorno al pollice ed al mignolo, il pescatore la posa cosi piegata sulla palma della mano diritta, e tenendo fermo colla sinistra l'altro capo della lenza, getta con tutta la sua forza e lenza e amo, sì che il sughero vada a cadere nell'acqua nel sito ch'egli giudica più conveniente. Allora egli raccomanda il capo della lenza, che tenea colla sinistra, a qualche ramo od altro, come abbiam detto sopra.

Alcune volte si tendono lungo un fiume od in riva d'uno stagno, venti o trenta lenze; ma vuolsi aver riguardo che sieno disposte in modo che non s'abbiano ad ingarbugliare fra loro. Il movimento del sughero avverte quando il pesce resta preso all'amo.

688. Altro sistema di lenze. — Si attaccano sopra una corda

più o meno lunga varie lenze lunghe 3 o 4 palmi, distanti due braccia l'una dall'altra, e munite d'esca. Il pesca-tore in un battello raccomanda l'un capo di questa corda così disposta ad un palo ficcato nel fondo del fiume, e poi, allonta-nandosi a poco a poco e gettando successivamente nell'acqua tutta la corda, quando l'ha tutta distesa, attacca all'altro capo di essa un grosso sasso, e lo getta nella corrente.

Quest' operazione vuoi farsi prima che tramonti il sole, e la mattina seguente si ritirano le lenze.

Si pigliano a questo modo i barbi, i pesci persici, ecc. Ma se si tendesse in un luogo dove fossero molte anguille, bisognerebbe far le lenze di crine; e volendo pigliar lucci, le lenze si soglion fare di fil d'ottone.

689. Alodo di dare 11 colore alle lenze. — I pescatori tingono le loro lenze con un leggiero color verde, per dar meno sospetto ai pesci. Ecco come si deve operare. Metti mezza libbra di fuliggine in un boccale di birra; aggiungi un poco di succo di foglie di noce, ed un pizzico d'allume. Quando il tutto avrà ben bollito e sarà quindi freddato, v'immergerai le tue lenze, e ve le farai stare più o meno tempo, secondo il grado di verde che

690. Pesca col giacchio, ossia ritrécine. — Il giacchio, o ritrécine che tu voglia chiamarlo, è una rete di forma conica, ossia a guisa d'imbuto; la sua bocca, la quale ha talvolta fino a 12 braccia di circonferenza, si va sempre restringendo a ciascun ordine di maglie, e termina in una punta o comignolo, a cui è annodata una lunga corda. La lunghezza, o profondità del giacchio è di 4 in 5 braccia, e talvolta anche più.

Questa rete, fatta con buon filo ritorto a tre capi, ha la circonferenza guarnita di una corda grossa quanto un dito mignolo, nella quale sono infilati tanti anelli di piombo del peso di un'oncia ciascuno, che stringono la corda in modo da non potervi scorrere. Tutti questi anelli, fissati ad egual distanza fra loro, pesano insieme da 40 a 50 libbre.

L'orlo delia rete sopravanza di circa mezzo braccio la corda impiombata; ma questo lembo è rivoltato al didentro del cono, ed è parimente sostenuto di distanza in distanza da piccole funicelle; onde questa porzione di rete viene a formare all'intorno della bocca del giacchio varie borse destinate a ritenere i pesci.

Si pesca col giacchio in due maniere, cioè: strascinandolo, ovvero gettandolo. Qui di seguito descriviamo e l'uno e l'altro modo di servirsene.

691. Maniera di strascinare il giacchio. — Si attaccano due corde a quella che cinge la bocca del giacchio, in modo che lo spazio fra esse compreso, o meglio diremo, il tratto di circonferenza compreso fra i due punti ove esse sono annodate alla corda che forma l'orlo della rete, sia un terzo circa di tutta la circonferenza dell'orlo stesso. Due uomini, camminando sopra le due sponde del fiume, strascinano il giacchio tirando le due corde suddette per di sopra alla spalla. La parte dell'orlo del giacchio compresa fra le due corde, ossia, come abbiam detto, la più corta, rimane tesa al livello dell'acqua per l'azione de' due uomini che tirano le due corde, mentre il rimanente dell'orlo stesso vien tratto a fondo dal peso dei piombi. Un terzo pescatore tiene la corda che risponde al comignolo della rete, e quando giudica che vi possano esser dentro de' pesci, tira a terra il giacchio nel seguente modo. I due primi pescatori allentano ciascuno la propria corda, affinchè tutta la circonferenza della relè cada al fondo, ed il terzo intanto tira a sé pian piano la corda del comignolo, passandola ora a destra, ora a sinistra, per far si che i piombi si accostino gli uni agli altri, e chiudano la bocca del giacchio ; e per agevolare ciò, appena gli perverrà in mano il comignolo della rete, lo attorcigliera con ambe le mani.

Allora con tutta la sua forza egli tira la rete a terra, la sostiene colla sinistra, e colla destra solleva la corda impiombata, e la scorre tutta all'intorno, vuotando le borse di tutto ciò che vi si trova di lordo, e buttando nell'acqua i pesciolini troppo piccoli; ma di mano in mano che ne trova di quelli che meritano d'esser presi, li ripone in un paniere coperto, il cui fondo vuol

essere guarnito d'erbe fresche. Ciò fatto si ricomincia la pesca.

Vi ha chi crede miglior partito il trascinare il giacchio contro la corrente dell'acqua, e chi invece a seconda. Nell'un caso e nell'altro, una parte de' pesci, spaventati, fugge innanzi per evitare la rete. Laonde è bene aver la cautela d'arrestare questi fuggiaschi con tender loro, di distanza in distanza, un tramaglio che attraversi il fiume per tutta la sua larghezza; ed è infatti vicino a questi tramagli che si piglia maggior quantità di pesci.

692. Maniera di gettare il giacchio. — Non si strascina questa rete se non ne' fiumi di poca larghezza, non troppo profondi, e il cui letto non abbia macigni e sassi grossi; laddove la pratica di gettare il giacchio può convenire in ogni caso.

Prima di tutto, il pescatore si lega al pugno sinistro la corda del comignolo, e colla mano medesima stringe tutto il giacchio tre palmi circa sopra la corda impiombata: indi, tenendo penzoloni questa porzione della rete, in modo per altro che i piombi si accostino un poco a terra, piglia colla destra circa la terza parte della circonferenza della rete, e, rovesciandola intieramente, se la getta sulla spalla sinistra come si farebbe con un mantello alla spagnuola; poi prende ancora colla destra un'altra terza parte circa della rete, e lascia penzolare il resto davanti a sé.

Disposte in tal modo le cose, e condottosi in riva al fiume, o in mezzo al medesimo sur un battello, il pescatore volge la persona verso la sinistra, e subitamente e con vivacità rivolgendosi a destra, getta quanto più forte può la rete nell'acqua, in guisa che nello spiegarsi essa formi una ruota. La corda impiombata discende tosto al fondo, e tutti i pesci che si trovano sotto il giacchio, vi restano chiusi. Allora il pescatore tira a se la rete come abbiam detto sopra.

693. Pesca de' ghiozzi. — Avvi due specie di ghiozzi; quelli di mare, e quelli d'acqua dolce.

I primi si pescano in tutti i porti della nostra penisola, colla lenza ed i lombrichi; i secondi abbondano ne' laghi, ne' fiumi,

ed anche in alcuni stagni.

Ne' giorni più caldi, questi pesciolini si radunano in quantità a galla dell'acqua. Bisogna allora raccogliere ne' prati due o tre cavallette, e quindi collocarsi in silenzio dietro un albero in riva del fiume. Il pescatore pone le cavallette nell'amo, e lascia pendere la lenza sull'acqua, in modo che l'esca stia un mezzo braccio discosta dalla superficie. Appena che il ghiozzo scorge l'ombra della canna, si tuffa nel fondo; ma ben tosto riappare a galla: allora bisogna lasciar calare pian piano l'amo davanti al pesce, il quale accorre, abbocca l'esca, e resta preso.

In mancanza di cavallette, si può valersi egualmente di una lumaca nera, d'un pezzo di cacio dolce, d'un lombrico, d'un calabrone, d'una formica alata, d'una mosca, ecc.

Anche le trote si pigliano a questo modo.

694. Pesca delle anguille. — Si pigliano le anguille colle nasse gittate alla sera in un fiume; — colla lenza immo-bile, nei cui ami si pongono grossi lombrichi; — coll'allettamento d'una composizione fatta con un'oncia di scolopendra marina, il simile di squilla e 3 denari di giuggiolena, il tutto mischiato insieme; — ovvero con una manata di sermenti annodati da ambo i capi, che si gettano la sera nel fondo dell'acqua, ove si dee fermarli con un grosso sasso, e che si ritirano la mattina seguente —.

695. Pesca delle rane. — Si possono pescare le rane colla lenza, servendosi per esca di qualche insetto. Anche un pezzetto di panno rosso le alletta, e vanno ad abboccarlo credendolo forse un pezzetto di carne. In generale si può far uso d'ogni sorta d'esche, tanta è la voracità di questo anfibio. Una tal pesca vuoi esser fatta in silenzio.

Ancora si pigliano le rane nel modo seguente metti una rana viva in un bicchiere, in riva ad un pantano, e poni sopra esso un sasso, affinchè la rana non possa uscirne. Subito che le rane sentiranno gracidar quella che tu hai rinchiusa, accorreranno per liberarla, e allora le piglierai con una retiticella a guisa di borsa, assicurata in cima ad una pertica, e di cui sarai provvisto.

Ma la pesca di notte è senza dubbio la più abbondante. Si pigliano delle torce, e si va in luogo dove si sa che si trovano delle rane. I pescatori entrano nell'acqua, e portano seco un sacco per riporvi le rane. Questi animali, attirati dal lume delle torce, accorrono in folla sulle rive, e si lasciano facilmente prendere; ma conviene usar la precauzione di chiuder bene il sacco, altrimenti si rischierebbe di vederle fuggir tutte. Il tempo migliore per questa pesca è il più oscuro.

696. Pesca de' carpioni. — Scegli un luogo di fiume o di stagno dove l'acqua formi una specie di bacino netto da ogni sorta di giunchi e di radici d'alberi, e dove sii certo che si trovino molti carpioni. Mediante un battello, fa di chiudere un tal luogo con reti, il cui piombo tocchi il fondo, e la cui parte superiore si sostenga alla superficie dell'acqua per mezzo di pezzi di sughero infilati alla corda che ne forma l'orlo.

Piglia dodici, quindici, venti o più petardi composti come i razzi ordinarii, ed a'quali avrai legato de' sassi per farli calare a fondo; da loro il fuoco, e gettali prontamente, gli uni dopo gli altri, nel bacino. L'esplosione de' petardi solleva la belletta e intorbida l'acqua; i carpioni, atterriti, non sanno dove fuggire; ma costretti a trovare un'acqua più pura, incappano nelle reti.

Si prendono i carpioni anche facendo calare al fondo una vecchia barca, che si sarà prima empiuta di rami secchi. In capo a tre mesi, tirando la barca a terra, si trovano nel suo fondo e Ira i rami i carpioni che vi si erano stanziati.

697. Pesca delle lamprede. — Vi ha de' pescatori i quali pigliano le lamprede colle mani, gettando ne' luoghi da esse frequentati una composizione fatta con carne di storione, un'oncia di semi di ruta salvatica, e altrettanto di grasso di vitello, il tutto ben pesto e mischiato insieme, e ridotto in pallottoline della grossezza d'un pisello.

La lampreda, la quale appetisce molto una tale mescolanza, ne mangia, s'inebbria, cade in sopore, e riman preda del pescatore.

698. Pesca dei totani, o calamaj. — In alcune coste della Spagna, si fa una pesca assai singolare, chiamata colà *poterà,* per

pigliare i totani, o come altri li dicono, pesci calamaj. I pescatori si procurano una lenza di circa 20 braccia di lunghezza, in capo alla quale è una piccola verghetta lunga 8 o 10 pollici; infilzano in questa verghetta un pesciolino, e vi attaccano solto un pezzetto di piombo per far discendere la lenza; inoltre, guarniscono la verghetta di lenze di crine di varie lunghezze, a cui sono annodati certi piccoli ami senz'esca. Portano la lenza così preparata ad una cerla distanza, e poi si ritirano. I totani, che vengono per mangiar l'esca, s'intricano fra gli ami; ed al momento che il pescatore, il quale tiene in mano il capo della lenza, s'accorge che v'è qualche cosa di preso, la lira a sé, ne spicca la preda, e rimette la lenza nell'acqua. Questa maniera di pesca si pratica di notte.

699. Pesca dei gamberi. — Ammazza una lepre vecchia, od un gatto vecchio, e lascialo un po' imputridire: indi legalo ad una corda, e gettalo nell'acqua; il giorno appresso ritiralo, e lo troverai coperto di gamberi. Affinchè i gamberi non iscappino, avverti di mettere il gatto o la lepre in un fagotto: la pesca è allora più sicura..

Un merluzzo salato è pure un'esca eccellente pe' gamberi. Quando si tira a sé la preda, bisogna mettervi sotto un paniere per ricevere i gamberi che si lasciano cadere nell'acqua. Alcuni pescatori, per adescare i gamberi, si servono d'un sacco usato dove sia stato del sale.

Quando si conosce un ruscello dove sieno molti gamberi, è ottimo partito il deviarne il corso dell'acqua per mezzo d'una tura; giacché appena rimasti in secco, e gamberi e pesciolini saranno tua facile preda.

CAPITOLO III.

ECONOMIA RURALE

§ I. — *Orticoltura.*

700. Aratura degli orti. — L'aratura si fa ad epoche e con melodi diversi, secondo le qualità dei terreni e le specie di piante che si vogliono coltivare. Quindi le terre leggieri ed aride si debbono arare assai profondamente prima del verno, acciocché le acque vi possano penetrare: durante la stagion calda, converrà ararle solamente ne' tempi di pioggia; ovvero, qualora vi abbia necessità di farlo ad onta che il tempo sia asciutto, bisognerà subito dar loro un' abbondante irrigazione, la quale renda men pronta e meno facile l'evaporazione della loro umidità.

Per lo contrario, non bisogna dare alle terre forti, compatte, fredde ed umide, se non che una leggiera aratura verso la fine dell'ottobre, per uguagliarle e far perire l'erbe maligne; ma di primavera, quando la stagione delle piogge è passata, e d'estate, quando il tempo è più che mai secco, gioverà l' ararle più profondamente e più spesso che si possa, a fine di romperle, svolgerle, dividerle, e farne svaporare la soverchia umidità. Però la profondità delle arature al piede degli alberi si regola a norma della maggiore o minore estensione delle loro radici, onde non le offendere, di non metterle allo scoperto, e di non danneggiare il loro capellamento. Ma sommamente importa di differire le arature della primavera infino a tanto che gli alberi sieno sfioriti e che abbiano allegato, qualora altre occupazioni avessero impedito di farlo alcun tempo prima del loro fiorire; imperocché le terre arate esalano assai più vapore, che non fanno quelle la cui superficie è ferma e rassodata; e i fiori, umettati e inteneriti da tali vapori, vengono danneggiati dalle brine, che ancora sono frequenti in tale stagione.

Allora quando si ari al piè de' ciriegi, de' susini e di tutti gli alberi novelli d'un anno infino a tre, e che non piova a tempo, la terra, inaridendo, non può somministrare quell'ab-bondante nutrimento ch'è loro necessario.

701. De' concimi. —Quando un terreno, per essere stato troppo adoperato, si sfrutta e stancasi, non bastano le arature a sostenere e perpetuare la sua fertilità: fa d'uopo che buoni con-

cimi gli restituiscano i sali di cui fu spogliato.

I concimi più noti agli ortolani, e più usati a bonificar gli orti, sono i letami marciti e consumati.

Ma qual sorta di concime si conviene a ciascuna specie di terreno? Quando e come fa mestieri d'adoperarlo? Ecco ciò che verremo qui sotto esaminando.

Il letame di cavallo è assai atto a correggere i difetti delle terre compatte, fredde e pigre; e qualora esso non fosse abbastanza efficace, si potrebbe sostituirgli od ag giungergli i cacherelli di pecora, e più meglio ancora la polvere di sterco.

Il letame di vacca, che ha poco calore, ma che è grasso ed untuoso, si addice moltissimo alle terre leggieri e calde, le cui parlicelle troppo tenui e dilatate hanno bisogno d'essere ravvicinate ed unite per poter conservare l'umido e il fresco.

Non devonsi sotterrare i letami troppo profondamente, giacché sarebbe lo stésso che renderli inutili, non arrivando la maggior parte delle piante a molta profondità.

L'inverno è il vero tempo di letamare la terra. Si fa una profonda aratura, e si distende il letame sul terreno: passato il freddo, si fa un'altra aratura meno profonda, e si ricopre il letame.

In tal modo esso finisce di consumarsi, e le piogge, distaccandone i sali, li mischiano e spargono per tutte le molecole della terra.

Un terreno che frutta una sol volta all'anno, non richiede d' essere concimato né tanto né così spesso come se ogni anno vi si succedessero più specie di piante, ovvero che non gli si lasciasse nessun riposo, come sono appunto gli orti.

Finalmente vi ha de' legumi che non richieggono letame; altri non vi diventano così buoni e belli; parecchi vi contraggono certe cattive qualità; tutti poi riescono migliori in un terreno mescolato a terriccio. Quanto più la pianta è delicata, fa bisogno di maggior quantità di terriccio; ma rare volte ne comporta più della metà.

702. Concime per le, viti. — Le vinacce che si buttano via allorché si o fatto il vino, mescolate col sangue degli animali che

si scannano al macello, e tre quarte parti di terra nuova, formano un ottimo concime per le viti. Si mischiano le tre sostanze indicate, si mettono in una fossa, e vi si gettano dentro le foglie di vite con quanto basta d'acqua: il miscuglio fermenta, e l'anno appresso, sparso in poca quantità al piè delle vili, le ravviva e fa sì che gettino messiticci più belli, e producano uve più saporite.

703. Maniera di convertire In letame ogni erba parassita. — Si faccia prima di tutto un letto, alto mezzo braccio, di erbe parassite verdi; sopra vi si distenda un leggier strato di calcina viva polverizzata, e si continui sempre in tal modo a fare alternativamente uno strato d'erbe, ed un altro di calcina. Rimaste che sieno le materie in contatto per qualche ora, si manifesta la loro decomposizione. È però necessario d'impedir l'infiammazione spontanea che può risultare dallo sviluppo del calorico, coprendo la massa con terra ed erba.

In capo a 24 ore la decomposizione è compiuta, e la cenere che ne risulta, possiede tutte le qualità d'un eccellente letame.

704. Vermi di terriccio. — Si preservano le cipolle ed allre piante delicate dai vermi che rodono le loro radici, mischiando del carbone pesto e crivellato fino alla quantità di 1/5 sulla totalità della terra preparata per queste piante.

La delta polvere, fra gli altri vantaggi, ha quello di avvelenare gl'insetti del terriccio, di fertilizzare a meraviglia la terra, e di tenerla sempre fresca.

(Per ciò che riguarda gl'insetti ed animali nocivi alle piante, vcggansi i num. 635 e seguenti).

705. Delle semenze. — Affinchè le seminagioni riescano bene, è necessario soprattutto l'avere di buone semenze. Bisogna dunque conoscere la forma di ciascuna semenza, la grossezza, il colore, l'odore ch'esse debbono avere per esser buone, e per quanti anni conservino la loro fecondità; come pure è necessario sapere che età esse abbiano al momento che le si seminano. Tutte queste cose non si possono indovinare alla sola ispezione delle semenze; quindi l'unico mezzo di accertarsi della loro buona qualità, sì è il raccoglierle da sè con

tutte le cure e precauzioni possibili.

Per conservare genuine e schiette ogni specie di piante, bisogna tenere quanto più si può distante fra loro quelle da semenza, allorché sono di specie diversa; laonde non si devono lasciar piante da semenza di lattuga crespa vicino a quelle di lattuga romana; piante di cipolle rosse vicino a quelle di cipolle bianche; e cosi delle altre piante. Ma non v'ha nessun inconveniente a lasciar le piante da semenza di cavolo accanto a quelle di lattuga, o di cipolle, o di rape, ecc.

In poche parole, quanto più le specie si rassomigliano, tanto più si deve tenerne isolate le piante da semenza, affinchè non vengano ad imbastardirsi.

Si devono sempre destinare per semenza le piante più belle e migliori della loro specie; le più sane, rivestite di tutte le loro foglie, e che non sieno né troppo più grandi, né troppo più piccole di quello che sogliono esserlo ordinariamente. Ancora fa d'uopo che la pianta da semenza, durante il suo crescere fino a maturità, non abbia troppo sofferto la siccità; che non sia stata rotta da venti o da altro accidente qualunque, che non sia stata infestata dagl'insetti, soprattutto che non sia stata spo-gliata delle sue foglie prima della formazione de' semi.

Ancora essenziale è il vigilare il maturamento de' semi; giacché ove si aspetti il momento che il maggior numero de' semi sieno secchi, e che i loro involucri si schiudano, non si può far di meno di non perderne una gran parte.

Quando dunque si veggono i primi semi in sul punto di cadere da sé, ed il fusto e le foglie andar seccando, bisogna con precauzione tagliare o strappar la pianta da semenza, riporla in una tela, e portarla in luogo asciutto dove abbia aria, senz'essere esposta al sole. Torna meglio certamente il far la ricolta con un tempo asciutto, perché le piante da semenza e le semenze stesse fanno più presto a seccare; tuttavia it tempo umido ed anche la pioggia non debbono impedir la ricolta, attesoché, col differire, siccome la pioggia fa gonfiare i semi, non v'ha dubbio che molti se ne perderebbero il primo giorno di sole. La perdita sarebbe poi grandissima se al momento che

sono maturi i semi tirasse un forte vento; imperocché i semi meglio condizionati, che sono i primi a maturare, cadrebbero facilmente, perché più grossi e più pesanti.

I semi che si trovano chiusi in una carne molle, e che non sono muniti d'una buccia dura, come quelli di poponi, di citriuoli, di petronciane, ecc., vogliono esser tratti dai loro frutti allorché questi sono perfettamente maturi; poiché, aspettando che il frutto si apra da sé, l'interiore è sovente vicino allo infracidire, e i semi sono perciò guasti. Un esperto ortolano ha altresì l'avvertenza di preferire per le seminagioni i semi situati dalla parte del frutto la quale riceveva l' impres-sione del sole, e trascura quelli situati dalla parte del frutto che toccava la terra, essendo provato che questi ultimi non possono giungere sempre a perfetta maturità.

Le sementi benissimo monde, e secche a dovere, si devono serbare in sacchetti di tela, o scatole, o zucche, da tenersi in luoghi ben asciutti, freschi, e inaccessibili a' topi.

Si avrà inoltre l'avvertenza, a fine di evitare errori, di scrivere su ciascun involto di semenza il nome della sua specie, ed il giorno in cui fu raccolta. Finalmente non si deve trascurare di scuotere un poco le sementi una volta al mese, per dar loro dell'aria, e vedere se mai vi si fossero introdotti degl'insetti.

706. Delle seminagioni. — La più parte delle semenze destinate alle seminagioni, vogliono essere dell'ultimo ricolto; ma siccome non sempre se ne può avere, e assai importa d'esser sicuro che la semenza germoglierà, cosi indicheremo nella seguente tavola, secondo la più comune, esperienza, fino a quale età le semenze ortensi possono essere impiegate con sicurezza, sempre che sieno state raccolte sane, nè siensi guastate dappoi.

SPECIE DELLA SEMENZA	DURATA Anni
Acetosa	3
Anice	3
Basilico	3

Bietola	8
Borraggine	2
Cardi.	10
Carote	2
Cavoli	10 e più
Cerfoglio	2
Cicoria	10 e più
Cipolle	3
Citriuoli	8
Coriandoli	2
Crescione	2
Fagiuoli	2
Fave.	3
Gran turco, o formentone	2
Lattuga	4
Nasturzio d'India	4
Navoni	2
Pastinàca	1
Pepe lungo	10 e più
Pinpinella	3
Piselli	3
Poponi	8
Porri	4
Prezzemolo	5
Radici, o ravanelli	10 e più
Rape	10 e più
Ruca	2
Santoreggia	5

SPECIE DELLA SEMENZA	**DURATA Anni**
Scorzonera di Spagna	2
" comune	1
Sedani	4

Senape 2
Serpentaria 3
Spinaci 3
Valeriana ortense 8
Zucche 8
" lunghe 8

Allorché si vuol seminare della semenza, di cui non si conosce con certezza la bontà, è prudenza l'esperimentarla qualche giorno prima di quello destinato per la seminagione. Tolgasi pertanto una certa quantità di tale semenza, ma così a caso e nel mezzo del mucchio, e si semini in terriccio buono e sotto una campana. In capo a pochi giorni si giudicherà dalla quantità che n'è germogliata, ciò che si può sperare dal rimanente. Ognun comprende quanto sia importante una tale precauzione, trattandosi di semenze non conosciute; impe-rocché se esse non germogliassero (supposto anche che si avesse la fortuna di procacciarsi poi semenze migliori) non si potrà godere cosi presto del prodotto; oltreché è raro che dia buon frutto ciò che vien seminato fuor di stagione.

Il tempo in cui si devono fare le diverse seminagioni, non è lo stesso da per tutto, né in tutti gli anni; poiché dipende esso dal clima, dalla natura del paese, dalla qualità ed esposizione del terreno, dalla temperatura dell'aria, dalle piogge, o dal secco; ma tutti devono stare attenti a fare le loro prime e successive seminagioni quanto più presto è loro permesso dalla stagione, ed allorché hanno ragioni di credere che i cattivi tempi non verranno a distruggerle. Coloro che uniscono la diligenza alla prudenza si trovano sempre ricom-pensati da buon esito.

Una delle più importanti cautele da aversi nel seminare, si è di non spargere troppa semenza: eppure nulla è più comune che il veder piante e seminagioni troppo fitte. Da ciò segue che le piante appena nate, o di mano in mano ch'esse crescono, si stivano, si soffocano; intristiscono, periscono.

Egli è certo che la prontezza con cui germogliano le sementi, e il progresso delle giovini pianticelle che ne pro-vengono, dipen-

dono dalla poca profondità in cui si è seminato. Laonde le semenze più grosse, come le fave, le castagne, le mandorle, ecc. non vogliono essere coperte con più di due pollici di terra (un pollice o un pollice e mezzo è sufficiente), primieramente perché, essendo la pianta obbligata ad acquistar la forza e la lunghezza necessarie per uscire d'una grossezza maggiore di terra, il suo spuntare sarebbe più tardivo: in secondo luogo perché la pianta, il cui fusto fosse troppo sotterrato, resterebbe debole.

Le altre sementi si sotterrano ad una profondità proporzionata alla loro grossezza. Non coprendole di troppo, se ne fa considerabile risparmio, perché nascono tutte, e le piante riescono più vigorose; ma sotterrandole troppo poco sono esposte a mancare dell' umidità necessaria alla germinazione. Si noti però che seminando in terra secca e leggiera, bisogna farlo a maggior profondità che non in terra umida e compatta.

Per le sementi molto minute, e massime per quelle che sono dure e lente a germogliare, come quelle di fragole, bisogna acconciare, unire e svolgere la terra; inafiìarla abbondantemente, e spargervi subito i semi; stacciarvi di sopra un poco di terriccio fine, che appena copra e nasconda i semi; distendere sopra il tutto una stuoja, o della paglia; ed a traverso a questa copertura, e senza ritirarla, far de' piccoli inaffiamenti cosi sovente come è d'uopo per mantenere l'umidità. Allorché le piante cominciano a spuntare, si ritira la copertura; ma si deve ripararle dal sole, e sovente innaffiarle, sino a che tutti i semi sieno nati.

Questa pratica è ottima per le semenze fine. Ve n'ha pur di quelle, come le semenze di salice, di betulla, di pioppo, le quali' non vogliono essere cosperse di terriccio, ma richieggono di restar nude sulla terra.

707. Del trapiantare. — Per fare quest'operazione, bisogna scegliere una giornata nuvolosa e che prometta vicina la pioggia. Si eslraggono delicatamente le piante col mezzo di un trapiantatojo, né mai si svelgono pigliandone un pugno, e tirandole a sé tutte insieme. Tale violenza fatta a pianticelle così tenere, ne ammaccherebbe le foglie ed i fusti, e lacererebbe le barbe: il che ne farebbe perire buon

numero, ed altre ritarderebbero a rimettere e venire innanzi.

Si trapiantano le diverse piante subilo che sono cavate da terra, e si avverte di estrarne quella quantità che si può piantare nello spazio d'un'ora o due; perché, quanto più tempo le piante rimangono svelte, tanto più soffrono; e tanto più stentano a rallignare, quanto più le foglie si sono appassite, e le radici inaridite. Per questa ragione si deve pure inaffiarle e ripararle al più presto, senza aspettare di aver fatta tutta la piantagione intera.

La maniera più comune di piantare, ed anche la più spe-ditiva, consiste nel far uso del foraterra, per mezzo del quale si fa un buco tondo che va a terminare in punta; ma non è questa già la più sicura perché le piante rallignino più presto. Priemieramente. siccome il buco fatto dal foraterra è spesse volte più profondo di quello che sia lunga la radice della pianticella, ne risulta un vuoto che lascia sospesa l'estremità della radice senza ch'essa tocchi la terra, la quale perciò è inutile, e così la pianta si secca o marcisce. Sovente ancora, quando si procede a inaffiare, la pianticella discende colla terra più pro-fondamente che non deve. Finalmente, allorché si butta la terra contro la radice per sotterrarla, il capellamento si distende sul fusto della radice stessa, e non rimane cosi bene aperto e sepa-rato come lo dispone la natura; ond'è che la pianta rimette allora nuovo capellamento, il che ne rilarda il suo crescere.

Laonde è assai miglior cosa il servirsi d'un trapiantatojo; di scavar tanta terra quanta è la lunghezza della radice; dì presentare la pianta colla mano sinistra, ed a giusta altezza, cioè in modo che il collarino, ossia la parte che separa il gambo dalla radice, si trovi a livello della superficie della terra; e finalmente di valersi della mano destra per distendere e slargare le radici, coprirle di terra soffice, e leggiermente comprimere la terra all'intorno della pianta col dosso della mano, in modo che non rimanga nessun luogo dove la terra non sia un po' calcata contro la radice.

708. Dell' Inaffiare. — Le più delle piante ortensi non crescono così prontamente, e non diventano sì belle come le vorrem-

mo, se non quando il terriccio e la terra, dove son poste, vengono mantenuti in un giusto grado di umidità, e senza troppo lunga interruzione. Ma questo grado non è conosciuto fuorché da chi ci ha gran pratica; e perciò qui non altro può dirsi, in un modo generale, che la terra o il terriccio de' seminali vogliono essere mantenuti umidissimi fino a che sieno nate le piante, e che d'allora innanzi fa bisogno di minore umidità; poiché se la fosse abbondante, le piante crescerebbero forse più presto, ma il minimo freddo, il sole un po' caldo, una momentanea arsura le farebbe intristire; laddove le piante che, dopo nate, abbiano ricevuto meno inaffiamento, avranno radici, foglie e gambi più sodi e manco delicati; potranno soffrire, senza riceverne danno, un po' di freddo, di sole, di arsura; e quelle che verranno trapiantate rallignerannno più facilmente e saranno più rigogliose.

Per inaffiare le piante che, essendo di fresco germoglia-te, e cominciando a spuntare da terra, non sono ancora provvedute di radici, bisogna far uso d'un inaffiatojo con palla minutamente traforata; giacché una pioggia troppo forte sparpaglia il terriccio, scopre alcune sementi, e ne sotterra le altre più profondamente, curva le giovani pianticelle, e le ricopre di terra, il che è parimente dannoso.

Le piante trasposte in piena terra vogliono essere inaf-lìate sovente, cioè in modo che la terra circondante i loro fusti si trovi alquanto umida finché le piante abbiano attaccato.

Torna mèglio inaffiare poco per volta e più di fre-quente, acciocché la sottil capellatura che si forma penetri facilmente la terra.

Per le piante isolate, come sono i cavolfiori, i cardi, ecc., si farà uso dell'inaffiatojo a becco, dirigendolo in modo che il getto d'acqua non porti via la terra d'intorno alle radici.

Vi hanno alcune piante le quali, come sono giunte ad una certa età, hanno bisogno d'essere inaffiate più che in ogni altro tempo, per dare il loro prodotto; tali sono i cavolfiori, le lattughe e i cavoli; ma cresciute poi che sieno ad un certo punto, non vogliono esser più inaffiate, perché semenzireb-bero. In queste cose per altro è necessaria la pratica, né v'è regola deter-

minata da dare.

Non torna lo stesso l'inaffiare in un'ora piuttosto che in un'altra del giorno. Dal mese di ottobre infine al mese di maggio, in cui le notti sono fredde e soggette al gelo ed alla brina, non si deve inaffiare fuorché tra le ore dieci del mattino e le due dopo mezzodì; e ancora bisogna versar poc'acqua per volta, affinchè le piante e la superficie della terra sieno asciutte prima di notte, per timore che geli.

Dopo il mese di maggio fino a settembre, ma soprattutto ne' giorni più caldi, conviene inaffiare in su la sera e abbondantemente, acciocché l'acqua penetri infine alle radici, e non sia tolta dal sole appena versata, né che la terra si asciughi troppo presto e si screpoli; dal quale inconveniente risulta che la terra s'indurisce, e le radici si scoprono e si spezzano.

709. Malattie degli alberi. — Si è trovato che scalzando i peri, le cui foglie gialle davano indizio del loro intristire, e mescolando alla terra smossa un po' di carbon fossile calcinato, questo carbone li ravviva e rinvigorisce, e fa lor mettere novelli rampolli e fronde novelle.

L'esperienza ne insegna ancora che il pesco, le cui foglie sieno sfate guaste dagl'insetti, può ripigliar vita e forza e dare bellissimi frutti, dove si abbia cura d'inaffiarne le foglie, e di sparger a pie di esso alquanto carbon fossile calcinato, come abbiam detto sopra.

Essendo gli alberi annojati dal muschio, bisogna scalzarli, e mettere nel vano che resta un po'di ceneraccio, vale a dire di quella cenere che ha servito al bucato. Talvolta bisogna rinnovare quest'operazione. La presenza di gorgoglioni o d'altri bacherozzoli sopra un albero, indica ordinariamente che l'albero è malato. È eccellente il rimedio che adoperano i Tedeschi, il quale consiste nel letame di porco, con cui essi circondano ed ingrassano l'albero infestato.

Togliendo la corteccia alle parti inferme o guaste degli alberi, e spalmandole di trementina al calore del sole, si osser-va dapprima che i luoghi scortecciati si vanno ricoprendo d'una specie di lacca, che impedisce all'aria di penetrarvi, e ben tosto

l'albero ripiglia novello vigore. Con questo espedien-te furono risanati alberi del tutto scortecciati, in meno d'un anno.

Dove gli alberi patiscano di gomma o di cancrena, si taglia via la parte magagnata con ferro ben tagliente, e si fanno nel legno lievi incisioni, che s'impiastrano poi con acetosa, facendone penetrare il sugo nel legno. Per tal modo ottiensi la guarigione radicale d'una malattia che più non comparirà sullo stesso albero.

710. Della moltiplicazione degli alberi. — Si moltipllcano gli alberi con varii metodi, cioè, con i semi, colle margotte, co' piantoni e colle radici; ma tutti questi metodi vogliono esser messi in pratica con molta cura ed attenzione, affinchè non riesca vana la spesa e la fatica; laonde gioverà lasciar fare tali operazioni a persone del mestiere ed esperte. Stimiamo perciò inutile il dare qui dei dettagli che riescireb-bero troppo lunghi e non adattati all'indole del presente libro.

711. Nuovo processo per moltiplicare gli olivi. — I noccioli d'olive mature che si fanno inghiottire ai tacchini, se vengono raccolti e piantati in terricci a cui non si manchi di dar le debite inaffiature, germogliano assai facilmente, e producono alberi bellissimi.

712. Modo di preservare i fiori degli alberi da' geli. — Avviene talvolta che ne' mesi in cui gli alberi sono fioriti, ritornano i geli dell'inverno; a prevenire i danni ch'essi recherebbero agli alberi fruttiferi, si fa scaldare dell'acqua fino a che sia quasi bollente; quindi con una tromba portatile, munita d'una palla d'inaffiatojo, si fa cadere sugli alberi una tiepida pioggia, la quale scioglie le brine arrecate dal freddo notturno; e i raggi del soie, asciugando questa rugiada artificiale, non possono più nuocere agli alberi in fiore.

713. Potatura degli alberi. — Daremo qui soltanto alcune istruzioni relativamente alla potatura degli alberi, le quali ne faranno conoscere lo scopo, e serviranno dì guida a chi voglia intraprendere tale operazione.

La potatura dunque ha per iscopo di dare all' albero il vigore necessario a compiere l'ufficio cui è destinato, di distribuire

il sugo uniformemente in tutte le sue parti, e di lasciarlo solo fruttificare in tale proporzione da non dover nuocere alla fruttificazione dell'anno seguente, col consumare tutta la sostanza dell'albero, una parte della quale deve rimanere ne' suoi vasi per nutrire i fiori ed anche i fruiti dell'anno appresso al loro primo svilupparsi;' finalmente d'accelerare o di rallentare a proposito il moto de' sughi.

L'applicazione di simili principii costituisce l'arte del potare. Ecco pertanto alcune cognizioni utili a sapersi. Primieramente il sugo delle radici tende a salire verticalmente; quindi quanto più alcuni rami d'un albero s'accostano alla direzione verticale, tanto più questo sugo gl'innonda a preferenza de' rami inclinati, e il suo moto è più attivo e produce più legno. Al contrario, quanto maggiore è l'inclinazione de' rami, tanto minore è l'attività del sugo; e dove le radici ne somministrino molto, esso tende ad accostarsi alla linea verticale, preferendo di portarsi nelle gemme de' rami che sorgono diritti, e nella parte più alta di essi rami, ovvero aprendosi una via attraverso la corteccia, nella quale e' forma novelle gemme, che subitamente sviluppano e mettono que' rami, che per tal ragione chiamiamo in Toscana *bastardumi.*

Il sugo delle radici ha bisogno d'essere elaborato dalle foglie, perché serva a nutrir l'albero. Questa elaborazione somministra i sughi propriamente detti, la cui parte che non fu consumata rimane come in serbo ne' vasi e nel parenchima fino alla primavera. Le foglie assorbono i fluidi ed i gas dell'atmosfera, come le radici ne succiano dalla terra.

Se il sugo delle radici abbonda in un albero, e vi esercita molta attività, farà sviluppare molte gemme da rami, ma pochissime da fiori; queste gemme da fiori che appariscono su tale albero, possono bene schiudersi, ma i germi in esse contenuti languiscono, e i frutti non vengono bene, o cascano dopo che sono incominciati a svilupparsi. Allorché più copioso è il sugo delle foglie, la sua mescolanza con quello delle radici da luogo alla formazione delle gemme fruttifere: ed è questo il momento in cui l'albero è in vigore.

A queste cognizioni, che devono indirizzare l'agricol-tore già pratico alla potatura degli alberi, aggiungeremo che l'epoca più favorevole a quest'operazione, si è all'approssimarsi dell'inverno, quando, cioè, il sugo è in riposo.

714. Potatura dello viti. — Dopo quanto abbiamo detto in generale della potatura, stimiamo opportuno il dare qualche cognizione più particolare per la potatura della vite, come l'albero maggiormente utile all'uomo.

Per le piante novelle, nella prima potatura leva via intero il messiticcio più alto, e taglia il secondo di sopra al primo òcchio. L'altro anno, se la tua vite è destinata ad essere d'altezza mezzana, taglia sopra tre sermenti, e leva tutti intieri gli altri rasento il ceppo. Per la vite bassa non devi lasciare che due capi; una sola gemma basta per una vite nana, e dev'esser formata sul sermento più basso. In ogni caso, non si lascia sopra ciascun capo che la gemma più vicina al tronco.

Alla terza potatura, concedi un germoglio di più a ciascun capo; la vite mezzana deve averne tre per lo meno, ma di rado più di quattro, ancorché sia pervenuta alla sua maggiore altezza: due tralci maestri bastano alla vite bassa; solo dal tronco o dal ceppo devono partire immediatamente i sermenti da frutto, o i capi della vite nana, preferendo sempre il più basso, in modo per altro che le uve non vengano a toccar la terra.

A quattro anni la vite ben piantata ha già acquistato un po' di forza, e comincia a far uva: allora si può potare a due occhi sopra i due o tre sermenti più vigorosi.

La quinta potatura richiede ancora alcuni riguardi particolari: taglia a due occhi soltanto sopra il legno più forte; limita ad un solo pollone il prodotto del sermento inferiore, e non lasciare in tutto più di cinque capi. E così la pianta novella è divenuta, finalmente una vite fatta.

Per le viti vecchie abbi le medesime cure che richieggono quelle novelle: esse voglion essere potate corto e sovente. Il bisogno di ringiovanirle rende preziosi i messilicci, ancorché dapprima sterili, che nascono verso il basso del ceppo; né sono mai soverchie le cure che si hanno per la loro conservazione,

poiché, quando è d'uopo di potare, è in essi riposta tutta la speranza del vignajuolo. Quando una vite è stata intieramente maltrattata dal gelo, né v'è più da far conto sugli ultimi polloni, taglia fin sul ceppo il legno vecchio ed il nuovo.

Se i geli della primavera avranno stancati o distrutti i polloni, bisogna potar sopra quelli che sono rimasti sani; e l'anno appresso potare sopra il solo legno buono che è spuntato di sotto agli occhi o fuor del ceppo.

Quanto alla stagione favorevole alla potatura, bisogna scegliere l' autunno o la primavera, secondo la natura e l'esposizione del terreno. È finalmente da raccomandarsi di far uso di pennati ben taglienti, a fine d'impedire che il legno si laceri o si scheggi. Il taglio dev'esser liscio, fatto a becco di flauto, e alla distanza d'un pollice dall'occhio più vicino, e dal lato opposto a quello ove è il detto occhio.

715. Innesto della vite. — L'innesto consiste nel tagliar netto il ceppo della vite a due o tre pollici in terra allorché comincia a muoversi il succhio, che è a dire in marzo o aprile, ed a fenderlo per lo mezzo in uno spazio senza nodo; s'inseriscono in tale fenditura due nesti tagliati a forma di zeppa dall'estremità più grossa, e più da un lato che dall'altro; il lato che rimane più grosso, e guernito della sua parie esteriore, si deve adattare in guisa che la sua scorza coincida con quella del soggetto. Dopo aver legato il nesto con un vinco, bisogna coprirlo di terra per guarentirlo dell'azione del sole.

Quando la detta operazione è ben fatta, ed il soggetto è di buona qualità, ne risultano delle messe vigorose, che dopo due anni si possono polare assai lunghe.

L'innesto riesce male ne' terreni sassosi ed aridi, perché il sole lo abbrucia prima che abbia attaccato. Acciocché l'innesto sia ben fatto, bisogna che il soggetto sia sano; che non abbia nessun nodo nel luogo ove s'ha a fenderlo; che la fenditura sia eguale e netta; che il taglio del troncone sia vasto, e che le marze sieno state diligentemente conservate e tagliate poi a tre occhi. Il primo occhio deve toccare il soggetto; il secondo trovarsi a fior di terra; ed il terzo intieramente fuor di terra. Bisogna

che la marza sia tagliata a guisa di zeppa, cominciando al di sotto dell'occhio più basso infino a circa due o tre pollici, discendendo e diminuendo di grossezza. La scorza della marza deve toccare quella del soggetto in quanti più punti è possibile; e finalmente il tronco devesi legare con un vimine sottile e flessibile per assicurare l'innesto.

716. Altre Istruzioni per l'innesto delle *viti.* — Scegli per innestar la vite un tempo nuvoloso ed un vento di scirocco o libeccio; ma evita i venti di tramontana ed i soli ardenti, non meno che i giorni di pioggia. Le marze voglion esser tolte d'in su la parte inferiore del sermento; si tagliano alla fine dell'autunno mentre che il tempo è asciutto e freddo, e che è interrotto qualunque movimento del succhio; si legano in fascetti pe'due capi con buoni vimini; si contrassegnano per saperli distinguere al tempo di doversene servire; e si collocano in piedi nell'arena in una cantina un po' umida, in modo da non lasciar fuori che due o tre nodi della parte superiore. Il giorno destinato a fare gl'innesti, si tagliano diligentemente e si portano nella vigna in acqua limpida.

§ II. — *Calendario dell'ortolano.*

717. Gennajo. — In questo mese, quando non è gelata la terra, l'ortolano vanga tutti quegli spazii che deve seminare a primavera. Ammassa qualunque sorta d'inimondizie per preparare buoni letami. Le seminagioni consistono in fave, ceci, piselli. Si possono metter giù rose. Andando bene il mese si piantano cipolle, agli e porri. Si tagliano le cime dell'insalata, e si legano per farle bianche. Verso la fine del mese si possono seminar cavoli, ma riparandoli, e quando non sia molto freddo: di questi ultimi, se ve n'ha di novelli, seminati in autunno, e se la stagione è tiepida, se ne trapiantano. In alcuni luoghi ben difesi seminansi lattughe ed altre erbe da insalata, ponendole presso ai muri situati a mezzogiorno, e sopra strati di terra ben letamata e in pendio. Tutte queste operazioni però ben di rado si possono praticare ne' luoghi settentrionali d'Italia, ma quasi lutti gli

anni in gennajo è concesso poterle effettuare nella parte orientale della penisola.

718. Febbrajo. — Si fanno in questo mese le medesime operazioni che nel gennajo. Se esso è piovoso, suol reputarsi che l'annata sarà abbondante. Oltre le cose date pel gennajo, da farsi o compiersi anche nel febbrajo, si piantano sul finire di questo mese i rami di rosmarino, salvia, isopo, timo e maggiorana. Si pongono radici di sparagi e di canne. Qualora il tempo sia asciutto, si possono piantare patate; ma ne'luoghi ove non batte troppo il sole è prudenza attendere il mese venturo.

Chi non avesse poste le siepi in autunno, le pianterà in febbrajo; così pure accomoderà e poterà le vecchie, rimonderà i rosaj, e, occorrendo, darà letame ai medesimi. Si incalzano i sedani e le indivie, acciò imbianchiscano affatto. Si seminano, alla fine del mese, cavolfiori primaticci, da coltivarsi però con diligenza; il che si userà anche per quegli erbaggi di cui si vogliono le primizie.

719. Marzo. — Male per quell'ortolano che lascia venir queslo mese senza aver preparalo il suo terreno! Talvolta gli accade di dover fare tutte le faccende che abbiamo enumerate pel febbrajo. In marzo si comincia la coltivazione di quei prodotti che, a volerli avere sempre freschi, si convengono seminare ogni 16 o 20 giorni, come, per esempio, i piselli. Al principio di questo mese si seminano le fave marzuole, se non siasi ciò fatto nll'antecedente.

Molte volte però, passati i primi giorni, il tempo si guasta, ed allora si ritardano le seminagioni, e si è costretti talvolta di rimetterle all'aprile.

Marzo è il mese del trapiantamento di moltissimi erbaggi, e si seminano lutti, eccetto quelli da inverno. I cavoli cappucci, i cavoli neri, le fragole e le cipolle si traspongono. Ma per le due prime sorti di piante torna meglio in Lombardia ritardare un poco. Coloro che abitano all'oriente d'Italia possono affrettare tutte le operazioni. Nell'alta Italia però si possono seminare, in vasi pieni di buon terriccio, i pomidoro, i peperoni, le

melanzane sul finire del mese; ma torna meglio il far ciò al principiar di aprile. Si governano in marzo i carciofi, levando loro d'intorno la terra. Alcuni ortola-ni pongono semi di zucche e poponi a germogliare nella stalla.

720. Aprile. — Quando non si abbia avuto tempo di preparare il zuccajo e il poponajo, bisogna affrettarsi a vangarlo sul principio di questo mese; il quale non è men faticoso del marzo, anche supponendo che in quello siasi potuto eseguire gran parte delle faccende che gli sono proprie. Se in marzo non si piantarono lo spigo, la ruta, l'assenzio, oltre le altre erbe, si faccia in aprile. Si dovranno sarchiare e rincalzare tutti gli erbaggi già trapiantati, e quelli ancora che sonosi conservati per cavarne la semente. Questo è il mese nel quale le brine sogliono talvolta privare l'ortolano di molte primizie. Non o raro che ad un bel giorno caldo succeda una notte fredda che vada a terminare in un'alba apportatrice di micidiale brina. In questo mese si seminano le zucche ed i poponi d'ogni sorta. Tutti i fagiuoli si possono mettere passata la metà del mese. Al principio si seminano sedani, carote, se non si sono seminate in marzo, come pure finocchio dolce, citriuoli, ravanelli d'ogni specie e porri. Chi ha trapiantato i cavoli, faccia loro una buca al piede, e li governi collo spurgo de' bottini. Questo è il mese in cui si piantano i cavoli cappucci ed i cavoli neri da inverno. Alla fine del mese si trapiantano sedani, ma gradatamente, cioè preferendo i grossi.

È d'avvertire che le cose che seminansi passata la metà del mese, debbonsi porre in luoghi sempre meno battuti dal sole, affinchè non affrettino di troppo la maturità. Le patate poste alla metà del mese riescono benissimo. Si continua la piantagione delle fragole.

721. Maggio. —Ne' paesi posti all'oriente d'Italia, si seminano varie sorta di cavoli, e si trapiantano i seminati d'aprile per l'inverno. Si piantano i cavolfiori, i porri, i sedani, e diverse qualità d'insalate. Da per lutto si pongono fagiuoli per raccoglierli in erba, cioè a dire col loro baccello verde, prima che sie-

no pervenuti a maturità (da noi Toscani detti allora *fagiuolinì).*

Si seminano in piena terra zucche d'ogni sorta, poponi che desideransi avere più tardi, cocomeri (de' quali si sarà seminata una porzione nel mese antecedente), pomidoro e peperoni. In questo mese l'ortolano deve avere sempre fra. le ma-ni il sarchiello. Gli inaffiamenti cominciati alla fine d'aprile, se esso fu secco, si rendono rari in maggio, quando sia piovoso; lo che però è di cattivo augurio per gli ortolani. Alla fine del me-se alcuni seminano i cavoli tardivi. Si trapiantano a tramon-tana in solchi le lattughe di grossa specie, onde succedano alle già trasposte. E qui sarà bene l'avvertire a quanto richiede il trapiantamento in generale, cioè, doversi aver riguardo, più che al mese, alla forza delle pianticelle. Non sieno queste troppo giovani, ma neppure troppo avanzate. Agli ultimi di maggio seminansi le lattughe che si vogliono cogliere in luglio ed in agosto. Si trapiantano da alcuni i ravanelli che si destinano a semente. Si piantano pure le bietole per averne tardi; e finalmente si seminano i cardi.

722. Giugno. — Si spuntano, quando sieno cresciuti opportunamente, i gambi o gli steli dei poponi, cocomeri ed altrepiante cucurbitacee. Si coglie il seme delle rape e di tutte le specie di cavoli quando sia ben maturo. Verso la metà di questo mese, si compiono in Lombardia le seminagioni delle varie specie di cavoli. Coloro che non si curano d'averne tutto l'anno, e che già seminarono i cavoli cappucci, aspettano verso il 25 a seminare cavolfiori, broccoli, cavoli verzotti, se non l'hanno fatto prima; e questi poi trapiantano quelle pianticelle che sono le più robuste. Anzi avvertono di non lasciarle venire troppo lunghe, perché riescono gracili ed incapaci di produrre buone cime. Chi fa conto delle erbe odorose per adoperarle secche, cominci a coglierle alla fine del mese, e non aspetti che sieno già caduti ad esse i fiori. In questo mese si finisce di trapiantare ciò che non lo fu nel passato. Quando la fine del mese sia rinfrescata da qualche pioggia, si seminano le rape. In questo mese si raccolgono gli agli.

723. Luglio. — Alla prima acqua si seminano rape. Si cominciano a trapiantare i cavoli da inverno; si sarchiano e si rincalzano tutti gli ortaggi che ne abbisognano. Una gran parte di semente si raccoglie in questo mese. Si spiantano tutti i legumi, che è dannoso lasciare troppo in terra, dopo che il seme è maturo, giacché diventano asilo d'insetti. Alla fine del mese si colgono sedani, seminansi carote, ravanelli, cipolle e simili. Si pianta lo zafferano. Si tagliano, si ripuliscono e rincalzano i carciofi, come pure le fragole: queste vogliono essere inaffiate se il tempo è secco. Si continuano a spuntare i poponi, la raccolta de' quali comincia verso la fine del mese. Lo stesso dicasi di tutte le altre piante cucurbitacee. In questo mese o sul principio d'agosto, se prima non sia possibile, l'ortolano vanga quegli spazii che sono vuoti, onde piantarvi in autunno.

724. Agosto. — In questo mese si seminano spinaci ed ogni specie d'insalate da inverno. Si pianta l'indivia per averla presto. Passata la metà del mese, si seminano ramolacci, ed ogni sorta di ravanelli. Si trapiantano i sedani. Si cavano le cipolle.

725. Settembre. — Si fa la raccolta dello zafferano, cioè, lo stimma da porsi subito a seccare all'ombra. Si termina di seminare l'indivia. Si colgono le zucche da conservare nell'inverno, come pure i poponi. Si trapiantano i cavoli. Si seminano i piselli ne' luoghi caldi, per averne o sul finire d' autunno od in primavera, garantendoli però co' mezzi opportuni.

726. Ottobre. — In questo mese si fanno tutte le operazioni per imbianchire alcuni ortaggi. Seminansi la lattuga ed altri erbaggi che non si seminarono in settembre, massimamente per averne primizie. Si finisce di piantare i cavoli e l'indivia. Piantansi cipolline. Si propaga la salvia ed altre erbe odorose per mezzo de' rami. Seminansi spinaci per averne a Natale. Si trapiantano sulla fine le rose. Si rincalzano i sedani; si legano i cardi, e si piegano o rincalzano i carciofi ed i cavoli. Si tagliano i fusti degli sparagi , i quali cominciano a ingiallire. Si

piantano lungo i muri indivie e lattughe per l'inverno. Questo mese è buono per trapiantare le fragole, massime se è piovoso e dolce.

727. Novembre. — Se l'ottobre sia stato molto caldo, si faranno in novembre le faccende che dispongono l'orto per l'inverno. Si piantano carciofi. Si ripongono le radici di cicoria nelle cantine, per averne la cicoria bianca minutissima (vedi n. 729). Le sparagiaje si possono porre in questo mese. Si seminano fave, piselli, ed anche spinaci, se la stagione sia opportuna.

728. Dicembre. — In alcuni luoghi si sotterrano i cardi. Devesi, se il terreno è asciutto quanto basta, lavorare l'orto, affinchè il gelo possa bene sminuzzarlo: questa è cosa essenziale. Nella bassa Italia si piantano cipolle, cavoli da inverno, indivie e lattughe. Si piantano rape, ramolacci e ravanelli per semenze, e trapiantansi fragole, lavorando e tagliando ancora i canneti. Poche di queste operazioni si possono però fare nell'alta Italia, atteso il rigore della stagione. Del resto si fanno anche le operazioni prescritte pel gennajo.

Concludiamo coll'avvertire che questo calendario è un elenco di molte faccende necessarie da eseguirsi nell'orto; ma che s'ingannerebbe chi lo credesse esatto, e volesse pigliarlo alla lettera.

§ III. — *Istruzioni e ricette diverse risgitardanti l'economia rurale e l'arte del giardiniere.*

729. Maniera di far germogliare la cicoria. — Raccogli le piante di cicoria avanti le prime brinate; tagliane via le foglie, legale nel mezzo a mazzetti di 5 o 6 pollici di diametro, e sotterrale in cantina, ovvero in una tinozza piena di terra, e qua e là bucata, situandola in sito caldo. Ben presto la cicoria mette novelli germogli, e produce certe foglie o barbe, quasi bianche, lunghe un palmo circa, le quali servono d'insalata per tutto l'inverno.

730. Modo di aver ciriege senza nocciolo. - Scegli un giovine

ciriegio proveniente da nocciolo, e che non abbia messo più d'un germoglio: in primavera, avanti che sia pienamente in succhio, fendilo in due, dall'estremità superiore infino al forcheggiar delle radici: indi con un pezzo di legno togli via leggiermente e con destrezza tutto il midollo dell' albero, e per non risicare di alterar troppo i suoi organi, adopera il coltello ed altri ferri solo in principio dell'operazione. Ciò fatto, riunisci le due parti dell'albero, legale con corda di lana, e copri esattamente le fenditure quanto son lunghe con quella specie di cera di cui si servono i fonditori per far le loro forme. Il succhio non tarderà molto a rammarginarle. Allora taglia pure la legatura; e l'albero darà ciriege cosi belle e cosi buone come quelle degli altri ciriegi, fuorché in luogo di nocciolo avranno un certo che di bianco senza consistenza.

731. Maniera d'aumentare il ricolto de' fruttl. — Togliendo agli alberi un anello di corteccia, sei od otto giorni prima che fioriscano, si ottiene lo scopo. Tale operazione si può fare ancora dopo che i rami sono incominciati ad andare in succhio, e durante tutto il tempo del fiorire; ma torna meglio che ciò si faccia piuttosto vicino al momento di mettere i fiori, che troppo dopo. Praticata troppo tardi, per esempio, quest'operazione non preserverebbe la vite dall' intristire, sebbene per altro non lascerebbe di accelerare di molto la sua maturità, e di farle menar frutti in maggior abbondanza, più belli e più saporiti. Si pratica la detta operazione tanto sul tronco che sui rami, ed anche sui rimessiticci. Praticandola sulla vite, pare che si debba preferire il fusto dell'anno antecedente; poiché i rimessiticci sono quelli che producono i grappoli, e si trovano ancora troppo teneri al tempo assegnato all'operazione suddetta.

Ecco come si procede: si spicca un anello di corteccia in tutta la circonferenza d'un tronco, d'un fusto, d'un ramo, variandone la larghezza in ragione della grossezza della parte su cui si opera; giacché la piccola piaga che ne risulta, ha da essere rimarginata prima che sopraggiunga l'inverno. In generale sopra un fusto od un ramo di 4 pollici di grossezza, l' anello di corteccia non deve oltrepassare 4 linee di larghezza; ma vuol essere un

poco più stretto sui meli e ancor più sui cotogni, che sui peri.

Facendo un' incisione troppo grande, e la piaga non rimarginandosi prima che venga l'inverno, il ramo operato si muore all'altra primavera.

732. Modo di conservar le pere. — Scegli sull'albero le più belle pere, e raccoglile tagliando loro il gambo, più alto che sia possibile, colle forbici. Indi fa cadere sul taglio del gambo una goccia di ceralacca, e annoda intorno ad esso gambo uno spago a cappio, per appendere poi le pere. Piglia tanti fogli di carta bianca consistente, quante sono le pere che vuoi conservare; ravvolgi e chiudi con gomma ciascun foglio, in guisa da farne tanti cartocci a cui lascerai un piccolo buco sulla punta; introduci lo spago d'ogni pera nel buco d'un cartoccio, in modo che esse rimangano sospese entro i detti cartocci; e finalmente chiudi, sia la punta quanto la bocca di ciascun cartoccio, incerando in modo che non possa penetrarvi dentro l'aria. Così preparate, appendi le tue pere per il loro spago a tanti chiodi, e le conserverai per molto tempo, se le terrai in luogo asciutto e temperato.

733. Modo di conservar le frutta. — Si conser vano fresche le frutta, come le albicocche, le pesche, le prugne, ccc., fasciandole di stoppa, e quindi immergen dole nella cera gialla liquefatta, la quale, freddandosi, for ma un intonaco impenetrabile all'aria. Avverti però che la stoppa ricopra bene tutto il frutto, acciò la cera non ar rivi ad impiastrarne la buccia; come pure sii lesto a riti rare il fruito appena immerso nella cera liquefatta, onde non abbia a sentirne il calore.

734. Prugne secche. — Le prugne più atte a con-servarsi sono quelle rosse del pernicone, la santa Caterina, la regina Claudia, la mirabella, e quelle di Provenza, dette da'Francesi *brignoles.* Metti queste prugne sopra nettissimi cannicci, e portale al forno non troppo caldo, o meglio alla stufa. a meno che tu potessi farle seccare all'ardore del sole, come si pratica ne' paesi meridionali.

Allorché sono mezzo cotte, le esporrai all'aria aperta, affin-

chè si rammolliscano e si spoglino di tutta la loro acqua, poi torna a metterle nella stufa, e lasciavele stare finché le sieno bastantemente secche.

735. Maniera di conservar fresche le uve. — Per cogliere le uve che vuoi conservare, scegli un tempo asciuttissimo ed una giornata di bel sole; levane via colle forbici gli acini guasti o troppo maturi, i quali farebbero infallibilmente marcire gli altri. Disponi con diligenza i tuoi grappoli sopra cannicci guerniti di muschio secchissimo, ed abbi cura che i detti cannicci sieno fatti in modo da poterli facilmente trasportare in casa e ne' luoghi dove possano ricevere per più giorni consecutivi i raggi del sole. Ciò fatto, porrai i cannicci coperti d' uva in una stanza asciuttissima e poco ariosa, dove li chiuderai. Oppure, dopo che avrai fatto prendere un po' di sole all'uva, come abbiam detto sopra, la distenderai, appendendola a tanti spaghi tesi in alto entro una stanza asciutta; ed avrai l'avvertenza di visitarla ogni giorno, a fine di rimondarla dagli acini che per avventura si fossero guastati.

Invece di lasciare l'uva appesa, come abbiam detto , in una stanza, la si può sospendere in casse esattamente chiuse con un intonaco di gesso, le quali si mettono in cantina dentro un letto d'arena asciuttissima, che le copra perfettamente fino a mezzo braccio e più al di sopra.

Ancora si possono conservare lungamente le uve, immergendole in una poltiglia molto liquida di acqua e cenere, in modo da invilupparne tutti gli acini. Allora si dispone un suolo d'uve così preparate fra due suoli di cenere asciuttissima, e così successivamente, fino a riempierne una cassetta, la quale ben chiusa si porta in cantina. Allorché si vuol mangiare di quest'uva, si estrae dalla cenere, o s'immerge replicatamente nell' acqua, finché questa ne resti limpida.

736. Maniera di fare le uve passe. — Allorché le uve che si destinano a tal uso sono quasi mature, si fa un'intaccatura alla metà del picciuolo del grappolo, acciocché il frutto non riceva più se non che una parte del succo dell'al-bero, e si vada a poco a poco seccando per la forza del sole. Poi, quando l'uva è abba-

stanza secca, la si raccoglie e si ripone nelle cassette per conservarla o venderla.

Si procede anche nel seguente modo. Allora quando si potano le viti, si prendono i sermenti, di mano in mano che si tagliano, e se ne formano tanti fasci che si conservano fino al tempo della vendemmia.

Allora si lascia un poco appassire l'uva raccolta, e, intanto che la si prosciuga, si abbruciano i delti sermenti, se ne raccoglie la cenere, se ne fa una forte lisciva, e dopo aver empiuto di questa lisciva un tino, vi si tuf-fano i grappoli, e indi si mettono a sgocciolare sopra un can-niccio collocato sul tino stesso. Ciò fatto, si porta il canniccio sopra un'aja esposta a tutto l'ardore del sole, e quivi si lasciano seccare le uve, avendo cura di rivoltarle di tempo in tempo.

737. Modo di seccare i fichi. — Si seccano i fichi alla stufa; ed anche si segue lo stesso metodo che per far l'uva passa (vedi sopra), meno che in luogo di cenere di sermenti, si fa uso di cenere di legno di fico per la lisciva.

738. Maniera di conservare le castagne. — Si fanno bollire per 15 o 20 minuti, e quindi si espongono al calor del forno, un'ora dopo che se n'è cavato il pane. Mediante questa doppia operazione, le castagne acquistano un grado di cottura e di prosciugamento, che vale a conservarle per molto tempo, avvertendo però di riporle in luogo asciuttissimo.

Si fanno pure seccare le castagne sopra graticci per 'mezzo del fuoco. Per tal modo esse divengono così dure', che le si possono macinare e ridurre in farina.

739. Maniera di conservare i poponi. — Togli de' poponi tardivi, che non sieno giunti a perfetta maturità: asciugali leggiermente con un pannolino, e lasciali stare per un giorno o due in luogo asciutto. Indi metti della cenere stacciata in un barile ben netto; collocavi sopra i tuoi poponi, e ricoprili con altra cenere in modo che tutti ne rimangano perfettamente coperti. Avverti però di non porre il barile in luogo esposto al gelo.

I poponi cosi condizionati, si conservano fino al dicembre e al gennajo.

740. Maniera di conservare i grani. — La maniera più semplice consiste nel tenere i grani o le farine in sacchi ben chiusi; nel collocar, questi sacchi sopra basi da garantirli dai topi; nel frapporre una certa distanza dall'un sacco all'altro, e nel serbarli in tal modo fino al momento di manometterli.
Quando le farine di frumento son guaste, si adoperano per far l'amido.

741. Modo di conservare i fiori. — Scegli i bottoni più perfetti de' fiori che vuoi conservare, e tagliali colle forbici, avvertendo di lasciar loro un gambo d'oltre tre pollici. Ciò fatto, chiudi subito l'estremità del gambo stesso con ceralacca, e, dopo aver un pochelto compresso i bottoni, e mezzo aperto coll'ugna le loro sommità, avviluppali, ciascuno separata-mente, in carta netta e bene asciutta. In tal modo li conserverai per un anno.

Per farli schiudere d'inverno, o in qualunque altra stagione, taglierai alla sera l'estremità dello stelo incerato con la ceralacca, e porrai i bottoni in acqua leggiermente nitrata. Il giorno seguente troverai i tuoi fiori sbocciati, freschi e odorosi.

742. Fiori doppii. — l'er ottener fiori doppii da una pianta di fiori semplici, devi trapiantarla più volte, come a dire di primavera e d'autunno, il primo e il secondo anno senza lasciarla fiorire; e cosi finalmente ne avrai i fiori doppii che desideri.

743. Modo di seccare i fiori. — Nel seccare i fiori, bisogna aver principalmente riguardo al loro odore, colore e tessuto.

Ne' fiori in cui lo spirito rettore è unito ad un principio acquoso, come nelle viole mammole e nel tiglio, l'odore si dissipa durante l'essiccazione, o svanisce interamente dopo alcuni giorni.

Quelli che hanno un tessuto più compatto, come il me-liloto, non perdono sì facilmente lo spirito rettore.

I fiori oleosi balsamici, come la salvia e lo spigo, conservano l'aroma, purché sieno convenientemente seccati.

La disseccazione di quelli che hanno un tessuto floscio e molle, come i fiori di ninfèa e di peonia, è più difficile; e il contrario si dica de' fiori d'un tessuto più compatto, come quelli di ginestra, di fiorrancio e simili.
Benché nel colore non risieda alcuna virtù medicinale, tuttavia

la sua alterazione mostra che il disseccamento non si fece a dovere: ora, si arriva a conservarlo, almeno jn parte, avvilup-pando i fiori nella carta quando si fanno seccare.

I fiori d'un tessuto floscio, aromatico, non oleoso, come quelli de' gigli e delle viole mammole, bisogna distenderli sopra uno staccio, ed aver cura d'esporli a' raggi del sole, od al calore della stufa, e di voltarli e rivoltarli, finché sieno friabili.
I fiori d'un tessuto più compatto, come quelli di sambuco, di tiglio ed altri tali, seccano facilmente all'ombra.

I fiori oleosi e balsamici, come quelli di melarancio, di camomilla, ed altri di questo genere, vogliono essere seccati al sole in tre o quattr'ore, circondati di carta; indi si depongono in una stanza ariosa per due o tre giorni, avvertendo di voltarli di quando in quando.

I fiori abbondanti di succo, come quelli del papavero salvatico ed altri simili, si debbono distendere e seccare prestamente al calor della stufa o del sole.

I fiori magri, come quelli di primavera e di fava, si fanno seccar sopra uno staccio coperto dì carta ed esposto al sole od al calore della stufa.

744. Maniera di far cambiar colore ai garòfani. — Prendi un getto di garofano, inseriscilo in un torsolo di cavolo, piantalo, e avrai de' garofani verdi.

Per averne di rossi, margotta un ramicello di garofano in una barbabietola.

Se ne vuoi di bianchi, margotta in una rapa.

745. Maniera di far cambiar colore alle rose.
— Se vuoi aver rose verdi, pianta un rosajo vicino ad un agrifoglio, ovvero un agrifoglio vicino ad un rosajo; togli un poco di buccia sì all'uno che all'altro, e congiungi insieme parecchi de' loro rami; poni sui tagli un po'di muschio d'albero, e assicuravelo con del filo, acciocché il sole non vi arrechi alcun danno, e sopra al muschio metti un poco di terra. Formata che sia la radice, tagliala e trapiantala. Così facendo, avrai rose verdi bellissime.

Per ottenere rose rosse, bisogna che tu abbi una barbabietola

vicino al rosajo, e che tu operi in guisa d'inserirvene un ramo, tenendone coperta l'inserzione con terra fino a che il detto ramo abbia messo le radici: allora trapiantalo, e le tue rose saranno rosse a meraviglia.

Volendo aver rose gialle, invece di una barbabietola ti servirai d'una carota.

746. Modo per far che una pianta di viole dia fiori di più colori. — Se vuoi che una stessa pianta produca viole di varii colori, piglia de' rami di viole doppie di tanti colori, quanti ne vuoi unire insieme; tagliali a basso a piè di cervo; leva a ciascuno da una parte la tenera buccia che li ricopre; applica questi rami dalla parte sbucciata gli uni contro gli altri, legandoli fortemente con una foglia di porro; poi introduci i detti rami così uniti in un cannello di sambuco, in modo che ne escano di sotto per un pollice, e piantali in terra. Il succo di questi rami, confondendosi dalla parte ove sono sbucciati, li unisce intimamente, e più non si vede che un solo stelo, il quale porta de' fiori di differenti colori.

§ IV. — *Degli animali domestici.*

747. Maniera d'ingrassare il pollame. — S'ingrassa facilmente ed economicamente il pollame con dargli un pastume composto di patate cotte e lavate, che bisogna acciaccare mentre sono ancor calde, e impastare con parti eguali di farina grossa di gran turco, d'orzo o di miglio, secondo che è più facile procurarsi. Aggiungasi un'oncia di sale per 10 libbre di tale miscuglio, da darsi mattina e sera a'polli che si vogliono ingrassare.

S'ingrassa ancora il pollame in poco tempo, e in modo economico, mescolando tutti i giorni al cibo ordinario una cucchiajata di giusquiamo.

Per ingrassare i tacchini, cogli delle ortiche, e mischiale ben sminuzzate con grano saraceno, latte rappreso ed un po' di sale.

Le anitre giovani s'ingrassano con un impasto di grano saraceno pestato, unito a un tantino di sale, latte rappreso, e trifoglio sminuzzato.

I piccioni si nutriscono nella colombaja con canapuccia, grano saraceno, veccia, ed ogni sorla di crivellature, mischiando il tutto con un po'di sale.

748. Modo d'accapponare il pollame. — Si usa d'accapponare il pollame verso la fine della primavera, ovvero al principio dell'autunno. Si fa un'incisione vicino alle parti genitali; s'introduce il dito per quest'apertura, e se ne estrag-gono i testicoli a' maschi, e le ovaje alle femmine. Poi si congi-ungono i labbri della ferita con una cucitura mediocremente stretta, e talvolta si usa di ungerla con un poco di burro fresco, o d'aspergerla con un po'di cenere.

Si è notato che le pollastre ingrassano più facilmente de' capponi; e si suole rinchiudere le une e gli altri, dando loro cibi molto sostanziosi, affinchè ingrassino più presto.

Si è pure veduto che i tacchini, le oche e le anitre, essendo più grossi di corpo, ed avendo i testicoli più addentro, sicché riesce più difficile pigliarli col dito, l'operazione ha di rado un buon successo; laonde pochi sono quelli che s'inducono a praticarla.

749. Pipita del volatili. — Quando le galline, o gli altri volatili domestici sono afflitti dalla pipita, bisogna che tu pigli il soggetto malato fra le tue gambe, e che gli apra il becco; poi grattagli leggiermente la pellicola con uno spillo, strappala, e separala dalla lingua, che umetterai subito con una goccia d'aceto e con un poco di saliva o di latte: avverti inoltre di non dargli da bere se non dopo un quarto d'ora.

750. Modo di liberare gli animali dagl' insetti. — Per liberare ogni sorta di animali dagl'insetti che li molestano, come e dir pulci, zecche e simili, non hai a far altro che ungerli d'olio di trementina.

751. Maniera d'Ingrassare gli animali. — Il miscuglio di certi alimenti che gli animali non curano, messo in fermentazione con altri di cui vadino ghiotti, è un melodo utilissimo per ingrassarli prestamente. S'impiegano pertanto a quest'uso le foglie delle patate e delle carote, gli steli de' piselli, delle fave, e

perfino i germogli d'abete. Questi vegetali, tagliuzzati, seccati, e quindi mescolati col trifoglio nella stagione della seconda segatura, aggiungendovi un poco di paglia e di sale, formano un alimento assai nutritivo, che i bestiami preferiscono a qualunque altro.

752. Castrazione de' bestiami. — Di tutte le maniere di castrare i bestiami, cioè, tori, montoni, cavalli, ecc. la più semplice e più facile è senza dubbio la *martellata.* Questa operazione consiste nello schiacciare con un martello i cordoni spermatici dell' animale, in guisa da impedire la circolazione de' fluidi ne' testicoli; onde risulta un'atrofia degli organi, che perdono la loro vitalità, e si riducono alla misera grossezza d'una noce.

§ V. — *Del vino e dell'aceto.*

753. Nuovo metodo per fare del buon vino. — Per fare il vino nel modo che siamo per indicare, occorre: 1.° d'essere ben informato di tutte le qualità di ciascuna specie d'uva: 2.° non si deve aspettare che le uve sieno troppo mature per vendemmiare, né cadere nell'eccesso contrario, raccoglien-dole troppo acerbe.

Allorché si vogliono fare de' vini rossi mischiandovi dell'uva bianca, bisogna raccogliere prima l'uve nere, gettarle nelle bigonce, e pigiarle co' piedi: ciò fatto, si versa il mosto e le vinacce tutt'insieme nel tino. Si colgono nel medesimo tempo le uve bianche, si pigiano, e si mettono sotto al torcolo per ispremerne il mosto, senza però far troppa forza: allora si getta il solo mosto nel tino, sopra a quello dell'uva nera, ed i due liquori, mischiandosi, fermentano insieme. Quando la stagione non è fredda, il liquore non larda a fermentare, le pellicole dell'uva s'innalzano alla superficie, e in poco tempo tutte le vinacce galleggiano sopra il vino che fermenta. Si deve notare che due terze parti di queste vinacce stanno immerse nel vino; ma è certo che l'altra terza parte ne rimane fuori, e che perciò inacetisce: ora, da ciò deriva che gli spiriti vinosi esalano, il liquo-

re prende un sapore spiacevole, e l'aria all'intorno si impregna di un odore vinoso si forte, che non si può sopportarlo lungamente senza pericolo.

Per rimediare a tale inconveniente, l'autore di questo metodo ha ideato un tino, per mezzo del quale gli spiriti volatili ricadono nella massa del liquore coll'ajuto d'una specie di campana e di cannello ricurvo; dimodoché il vino fa tutte le sue funzioni in questa nuova forma di tino sì liberamente come ne' tini ordinarii, senza perdere i suoi spiriti, e tutte le parti dell'uva son messe a profitto, perche l'aria ha la libertà d'uscire dal collo del cannello che conduce gli spiriti; e cosi il vino riesce perfettamente. Una tale invenzione conserva al vino tutta la sua forza, ed anche gliene da, nel caso che non ne avesse abbastanza. In questa maniera si può lasciar fermentare il vino colle pellicole dell'uva, finché abbia acquistato un colore carico. Quando si vede che il vino è ben colorito, e che la sua grande fermentazione è cessata, bisogna cavarlo dal tino e travasarlo in una botte benissimo netta e risciacquata con vino, o che abbia contenuto del vino per l'addietro. Quanto mag-giore sarà la tenuta della botte, tanto meglio si conserverà il tuo vino.

Siccome il vino fermenterà nella botte per qualche tempo, si deve lasciargli la libertà d'uscire pel cocchiume; altrimenti la botte potrebbe spezzarsi: ma per timore che non si dissipi troppa quantità di spiriti volatili, si sovrappone alla botte una campana o cappello, il cui collo sia proporzionato al cocchiume. Si può quindi lasciare che ii vino passi l'inverno in questo stato, dopo di che si chiude interamente la botte.

754. Maniera di fare il vinello. — Dopo che le uve fermentate sono state messe sotto al torcolo. piglia le vinacce, dirompile e dividile, gettale in un tino, e aggiungi una quantità d'acqua proporzionata; cioè a dire, se il vino d'un tino empiè quindici o venti barili, le vinacce possono darne due o tre di vinello, o come altri dicono, di acquerello. Poste le vinacce nel tino, bagnale il primo giorno con circa 30 boccali d'acqua: bentosto ha luogo la fermentazione. Il giorno appresso aggiungi la stessa

quantità di acqua, e così successivamente per più giorni, fino a che abbi all'incirca la quantità di vinello che desideri. Se tu vi mettessi tutta l'acqua in una sola volta, non succederebbe la fermentazione, la quale è necessaria. Dopo 10 o 12 giorni potrai tirare il tuo vinello dal tino, e travasarlo ne' barili, dove bollirà per qualche tempo; e come avrà finito di bollire, turerai i recipienti, e li porterai in cantina.

Il vinello è soggetto a inacetire; ma si previene un tale inconveniente coll'aggiungervi un corpo mucilagginoso e zuccheroso, come sarebbe il miele, ed un po' di cremore di tartaro sciolto in acqua calda. Simili ingredienti vanno aggiunti allorché si cava il vinello dal tino. Ordinariamente si mette un'oncia di cremore di tartaro e due libbre di miele, ed anche più, per ogni 100 bottiglie di vinello.

755. Maniera di migliorare i vini. — II sciroppo d'uva, preparato a dovere, serbato in luogo asciutto e turato con semplice carta grossa, è un potente soccorso per favorire la fermentazione del mosto, e conseguentemente per accrescere la forza del vino nelle annate in cui l'uva ha sofferto al momento di maturare.

756. Maniera di togliere il eattivo sapore al vino. — Prima di tutto travasa il tuo vino in una botte fresca, dove sia stato del vino di buona qualità; fa una focaccia di farina di segale semplicemente, ovvero con qualche carota acciaccata e mescolata colla detta farina; cuccila, e mettila così calda alla buca invece del cocchiume.

Quest'operazione si replica finché non sparisce affatto il cattivo sapore del vino.

757. Modo di correggere i vini viziati. —Piglia una parte di buon miele, due parti d'acqua piovana, ed una parte di vino vecchio di buona qualità; fa bollire il tutto a fuoco moderato, infino alla consumazione d'una terza parte, avvertendo di schiumarlo di quando in quando, e riponi questo miscuglio in un vaso, dove lo lascerai freddare. Questa specie di elisire, versato in una botte, migliora i vini vecchi e nuovi, li chiarisce e li

corregge de' vizii che potessero aver contratti. Se ne mette un boccale per ogni sessanta boccali di vino, si dimena, e quindi si lascia riposare per 5 o 6 giorni. Nel caso che il vino fosse troppo dolce, vi si aggiunge un poco di senape bianca.

758. Modo di far l'aceto. — Un fabbricatore d'aceto deve per prima cosa provvedersi di botti che sieno già state adoperate per quest'uso; ovvero farne costruire di nuove, ed aver gran cura che le s'imbevano d'aceto. Quando le botti sono bene imbevute, si versa in ciascuna di esse un boccale o circa di mosto bollente, che vi si lascia per 8 o 10 giorni, passati i quali, si aggiungono in ciascuna botte 10 boccali di vino, e si replica quest'operazione ogni 8 giorni, fino a tanto che le botti sieno colme. Quindici giorni dopo il totale riempimento, il fabbricatore può cominciar la vendita del suo aceto. Avverta però di non vuotar mai del tutto le sue botti; ma le lasci sempre mezzo piene, a fine di poter rifare l'aceto.

È facile accorgersi del momento in cui si va operando il processo dell'acetificazione, immergendo una doga nelle botti; poiché si vedrà una linea bianca alla parte supe riore della linea d'immersione; e tale linea sarà tanto più larga, quanto meglio è in atto la fermentazione: in questo caso bisogna aggiunger vino più di sovente, laddove convien soprassedere quando la linea è poco appariscente.

I fabbricatori d'aceto hanno riconosciuto la necessità di servirsi solamente di vino chiarissimo; per cui rinchiudono quello torbido in una botte dove hanno messo uno strato di trucioli di faggio, a fine di farvelo chiarire. Il luogo che devesi scegliere per tenervi le botti d'aceto, vuol esser bene arioso, e disposlo in modo da mantenere nell'inverno una temperatura di 18 a 20 gradi, per mezzo d'una stufa.

759. Aceto domestico. — Comprerai un barile di aceto della miglior qualità; ne caverai alcuni boccali per l'uso della casa, e subito lo riempirai con una quantità eguale di vino chiaro del colore medesimo dell'aceto. Turerai sempli-cemente il barile con carta o straccio che applicherai ìeggier-mente al cocchiu-

me, e lo terrai ad una temperatura di 18 a 20 gradi.

Di mano in mano che avrai bisogno d'aceto, ne caverai la quantità necessaria, e, come facesti la prima volta, vi sostituirai altrettanto vino. Il barile, successivamente cosi vuotato e riempiuto, somministra per lungo tempo un aceto ben condizionato, e senza che vi si formi né feccia, ne sedimento notabile.

760. Altro modo di far l'aceto. — Si può fare ancora del buon aceto, conservando e mettendo a parte de' racimoli allorché si sgranellano le uve. Durante il tempo in cui il vino si fa, i racimoli cominciano ad inforzare, vale a dire, divengono forti ed acetosi; e, per disporveli meglio, ed impedire che muffino, conviene di quando in quando rivoltarli. Quando il vino è fatto, si copre la feccia con questi racimoli inforzati, e, dimenando ben bene il tutto, vi si versa sopra una quantità di vino nuovo proporzionata a quella dell'aceto che si vuol ottenere. Non si deve temere di mettere troppa feccia nella botte; perocché la forza dell'aceto sarà tanto maggiore, quanto meno se n'è fatto risparmio.

761. Aceto speditivo. — V'hanno parecchie maniere di convertire in poco tempo il vino in aceto. 1.° Getta nel vino un po' di sale pesto con pepe e lievito inacetito: l'effetto ne sarà prontissimo. 2.° Se vuoi ottenerlo ancora più presto, tuffavi due volte una tegola od un pezzo d'acciajo rovente. 3.° Per rendere in due giorni fortissimo l'aceto, mettivi dentro de' tozzetti di pane d'orzo. 4.° Se porrai nel vino de' pezzetti di legno di tasso, lo vedrai bene tosto convertito in aceto. 5.° Piglia in egual dose: tartaro, zenzero e pepe lungo; involgi questi tre ingredienti in un pezzo di pannolino, e mettilo in una certa quantità di buon aceto; indi ne lo ritirerai e lo lascerai asciugare; e quando ti piacerà di fare dell'aceto, immergerai questo sacchetto nel vino, e la dimane lo troverai cambiato in aceto.

Per dar maggior forza all'aceto, devi farne bollire una porzione, e mescolarlo indi insieme.

762. Aceto economico. — Raccogli le pere che cadono dagli alberi; e che cominciano a guastarsi; tagliale a spicchi, e ponile

in una botte; poi versavi sopra dell'acqua, ed esponi al sole. Per accelerare ed agevolare la fermentazione, vi aggiungerai del lievito, o meglio ancora un poco d'acido tartaroso. Allorché l'aceto è sufficientemente acido, devi farlo passare per pannolino, e lasciarlo posare per alcuni giorni. Si formerà allora un sedimento più o meno notabile, per cui decanterai il tuo aceto, ovvero lo travaserai per mezzo d'un sifone, a fine di serbarlo per l' uso.

763. Processi per scolorare l'aceto. — L'aceto è più grato alla vista, quanto meno è colorato. Se dunque tu avessi un aceto troppo rosso, lo potrai scolorare alquanto co' seguenti processi:

1.° Mischia la chiara d'uno o due uova con un boccale d'aceto, e fa bollire questo miscuglio: l'albumina, coagulandosi, strascina seco una porzione della materia colorante; si feltra allora il liquore per carta sugante, e si ottiene così l'aceto meno colorito che non era prima d'esser stato sottoposto a siffatta operazione.

2.° Versa un bicchiere di latte in quattro boccali d'aceto caldo, ed agita fortemente: la parte caciosa del latte concentrandosi precipita una quantità considerabile del principio colorante dell'aceto. Poi si ricorre egualmente alla fellrazione.

3.° Il mosto delle uve bianche, possiede esso pure la proprietà di scolorare l'aceto: se ne fa uso nelle grandi fabbriche.
A quest'effetto pongono in tini assai grandi una certa quantità

d'uva bianca; li riempiono d'aceto, che vi lasciano per alcuni giorni; e quindi ne lo cavano per mezzo d'un foro praticato nella parte inferiore de' tini. Questo aceto, che si è cominciato a scolorire, vien trasportato in altri tini, i quali contengono della feccia di cui non s'è fatto ancor uso; quivi si scolorisce ancora, e per mezzo di simili operazioni più o meno ripetute, si giunge ad ottenere un aceto pochissimo colorato.

4.° Si mischia ogni boccale d'aceto rosso con due once di carbone d'osso. Questo miscuglio si eseguisce a freddo in un vaso di terra; e si ha cura di agitarlo di tempo in tempo dopo

24 ore. In due o tre giorni lo scoloramento è affatto compiuto. Feltrando allora l'aceto per carta sugante, lo si vedrà uscire limpido come acqua in quanto al colore, senza che abbia perduto nulla del suo sapore, del suo odore, e della sua acidità.

PARTE QUINTA

INDUSTRIA, ARTI E MESTIERI

CAPITOLO PRIMO

ATTENENZE DEL PROFUMIERE

§ I. — *Acque odorose, essenze.*

764. Bagni aromatici. — Fa bollire in sufficiente quantità d'acqua di fiume, una o parecchie delle seguenti piante: lauro, timo, rosmarino, serpillo, maggiorana, origano, spigo, abrotano, assenzio, salvia, basilico, menta, viole doppie, melissa, anice, finocchio, ecc. Allorché ti parrà che questo decotto sia sufficientemente carico, dovrai colarlo, o aggiun-gere alla colatura un poco d'acquavite semplice o canforata.
Questo bagno è eccellente per fortificare le membra, dissipare i dolori provenienti dal freddo, e promuovere la traspirazione.

765. Bagno di bellezza. — Togli: libbre 2 d'orzo mondato; libbre 1 di riso; libbre 3 di farina di lupini; libbre 8 di crusca; e 8 manipoli di borraggine e di viole doppie; fa bollire ogni cosa in sufficiente quantità d'acqua di fiume, e passa il liquido per istaccio.
Questo bagno è ottimo per nettare ed ammorbidire la pelle.

766. Acqua d' Arcangelo di Lorena. — Acciacca 4 denari di cannella, altrettanto di macis, ½ oncia di coriandoli, 8 denari di

semi d'angelica, e 4 denari di anici: aggiungivi il

sugo e la scorza, di due cedri, e 16 once di zucchero in pani. Lascia il tutto in infusione per quattro giorni in 3 mezzette d'acquavite, allungata con 3 quartucci d'acqua bollente; colorisci e feltra.

767. Acqua di bellezza. — Piglia un boccale d'acqua di fiume, ed una mezzetta d'acqua di rose; togli indi una libbra di biacca da belletto ben macinata, aggiungila alla mistura delle suddette acque, ed agita ben bene il tutto, massimamente quando ne vorrai far uso.

768. Acqua d'angelica. — Togli mezz'oncia di angelica, altrettanto di cannella, ¼ d'oncia di chiodi di garofani, il simile di mastice, di coriandoli e d'anici verdi, oltre ½ oncia di legno di cedro; infrangi tutte queste sostanze in un mortajo ; quindi mettile in infusione per 24 ore in sufficiente quantità d'acquavite; poi distilla a bagnomaria. Abbi in pronto nuova acquavite, e versala sopra l'essenza ottenuta mediante la distillazione; aggiungi ambra, muschio e zibetto, ed avrai l'*acqua d. angelica.*

769. Acqua delle Barbade. — Piglia gambi d'angelica, once 8 (quando sono verdi bastano la metà); coriandoli, once 4; cannella sminuzzata, once 2. Lascia il tutto in infusione per otto giorni in 4 boccali d'acquavite e 2 boccali di vino moscadello; poscia aggiungi tre once di zucchero, e feltra.

770. Acqua di Colonia. — Piglia 8 boccali di spirito di vino, una mezzetta d'acqua di rose, ed altrettanto d'acqua di fior d'arancio; uniscivi:

Essenza di bergamotta . . .	Once	6,
Tintura di belzuino	»	2,
Essenza di cedro	»	2,
Fiori d'arancio	»	1,
Essenza di rosmarino	Den.	12,
Anice stellato	»	12,
Olio essenziale di garofani	»	6.

Distilla il tutto fino a che ne avrai tratto circa 8 boccali, e poni il resto in disparte, per impiegarlo in altri usi. Aggiungi al prodotto della tua distillazione 4 once cosi di spirito di rose, come di spirito di gelsomini e di spirito di fiori d'arancio, 3 quartucci

di acqua di melissa, e 2 once di tintura di balsamo tolutano.

771. Altra ricetta per far l'acqua di Colonia. — Piglia 85 libbre di spirito di vino rettificato, 9 libbre di spirito di rosmarino, 6 libbre d' acqua di melissa composta, 6 once d'essenza di bergamotta, 3 once d' essenza di fior d'aran-cio, mezz'oncia d'essenza di cedrato, 20 denari d'essenza di rosmarino; metti tutti questi ingredienti in una grossa bottiglia, e rettifica a bagnomaria a fuoco lentissimo.

772. Altro modo di far l'acqua di Colonia. — Piglia 32 libbre di spirito di vino, 8 libbre di spirito di rosmarino, 6 libbre d'acqua di melissa composta. 4 once di essenza di bergamotta, 10 denari di essenza di fiori d'arancio, un'oncia d'essenza di cedrato, 14 denari d'essenza di rosma-rino: chiudi tutti questi ingredienti in un gran vaso, ed agita ben bene il miscuglio.

773. Acqua cosmetica e odontalgica. — Fa scio-gliere in 2 boccali di buon spirito di vino, ed in 16 once d'acqua di rose, un' oncia e mezzo di belzuino, ed altrettanto d'incenso e di mastice; aggiungi gomma arabica, garofani, cannella, mezz'oncia per sorta, 4 grani di muschio, 3 denari di fieno greco, e 2 once di pinocchi e di mandorle dolci. Pesta bene cotesti ingredienti, mischiali insieme esattamente, e distilla a bagnomaria a fuoco lento, finché ne abbi tirato 5 quartucci d'un'acqua che conserverai diligentemente in boccette ben chiuse.

Quest'acqua è ottima per la carnagione; ne toglie le grinze, e rende bellissima la pelle. Ha pure la virtù di far divenire bianchi i denti, e di levarne il dolore; corregge il cattivo alito, e rassoda le gengive.

774. Acqua dentifricia. — Piglia: acquavite a 21 gradi, grammi 128; sotto-carbonato di potassa *(sal di tartaro),* grammi 2; tintura di garofani e di cannella, 20 gocce di ciascuna. Mescola esaltamente, affinchè la potassa formi una specie di saponello co' principii oleosi volalili. Il riposo chiarifica questo liquore.

Quando vuoi pulirti i denti e la bocca, mischia una parte di questo liquore con quattro parti d'acqua. Esso giova a impedir la carie de' denti, ed a farne cessare il dolore.

775. Acqua divina. — Versa tre boccali di spirito dì vino rettificato in una Vettina di *grès*, 4 denari di olio essenziale di cedro, altrettanto d'olio essenziale di bergamotta, e 9 once d'olio essenziale di fior d'arancio coobato. Mescola ben bene il tutto; indi fa un sciroppo a freddo, facendo sciogliere 5 libbre di zucchero in 5 boccali d' acqua; aggiungi questo sciroppo al miscuglio precedente: rimestalo ancora ben bene; e se in capo a 3 o 4 giorni il tuo liquore non è ancora chiarito, è d'uopo feltrarlo.

Alcuni compongono un'acqua divina, prendendo sem-plicemente 2 boccali di spirito di vino, 40 once d'acqua di fior d'arancio coobata, 3 boccali d'acqua di fonte, e 4 libbre di zucchero; e feltrano allorché lo zucchero si è sciolto.

776. Acqua odorifera germanica. — Fa macerare per 8 giorni in 2 boccali di buon aceto, 2 pugni di liori di spigo, altrettanto di rose rosse, ed egualmente così di rose salvatiche, o diremo canine, come di fiori di sambuco. Durante il tempo di questa prima infusione, poni in una cucurbita di vetro la scorza di 4 cedri, 2 pugni di maggiorana, ed altrettanto di mughetto e di fiori di spigo: versa sopra tutti questi ingre-dienti una libbra e mezzo di acqua rosa della migliore, e 3 libbre d'acqua di fiume: adatta il cappello della cucurbita, che porrai in bagnomaria; parimente adatta un matraccio al cappello; luta bene le giunture, e dopo due giorni accendi il fornello, e distilla rapidamente, finché ne abbi tirato un boccale di liquore.

Togli quindi un pugno di serpillo, ed egualmente di basilico e di timo; 4 pizzichi di fiori di spigo, ed altrettanti di rose rosse, di spiganardi e d'origano; mezz'oncia di radice d'iride fiorentina, ed il slmile di cannella; 10 denari di chiodi di garofani, e pari dose di macis, di belzuino e di storace così calamita, come liquida; 7 denari di laudano; mezz'oncia di asfalto; e finalmente 2 denari d'aloè succotrino. Pesta od acciacca in un vaso di *grès* tutte queste droghe ben monde e sminuzzate; versavi sopra la prima infusione d'aceto, come pure l'acqua odorosa semplice che hai distillato: aggiungi un boccale di buon moscadello: rimesta bene il tutto, e lascialo in macerazione per

15 giorni: poi versa l'infusione in una cucurbita di vetro o di metallo; adatta il cappello, metti il lambicco in bagno d'arena, aggiungi un matraccio un po' grande, luta bene le giunture, e comincia la tua operazione con fuoco da principio assai tenue, che andrai successivamente accrescendo, finché le gocce si tengano dietro l'una all'altra rapidamente. Siccome le prime gocce potrebbero essere non altro che pura flemma, le riverserai nella cucurbita; ma tosto che esaleranno un odor vivo e grato, luterai bene il matraccio col cappello, e continuerai la distillazione fino a che avrai ottenuto un boccale e mezzo circa di liquore odorifero, che poi rettificherai in lambicco di vetro, finché n'abbi circa un boccale *d'acqua germanica,* che serberai in bocce di cristallo.

Quest'acqua, tanto vantata nella farmacopea d'Augusta, è penetrante, incisiva, e maravigliosa per ricreare gli spiriti vitali, esilarare il cuore, e dissipare le forti emicranie, i vapori contagiosi causati dall'aria cattiva, ecc.

777. Acqua della regina d'Ungheria. — Empi una cucurbita di fiori d'arancio, di foglie e di cime di rosmarino, fino a due terzi, e piuttosto meno che più; versavi sopra spirito di vino rettificato, tantoché galleggi un buon dito circa sopra il rosmarino; copri la cucurbita col suo cappello; metti il lambicco in bagnomaria, e distilla lentissimamente. Se il tuo spirito di vino è perfettamente rettificato, ne ritirerai press'a poco la medesima quantità di spirito aromàtico, che rettificherai qualora lo giudichi a proposito.

L'acqua della regina d'Ungheria è un sovrano rimedio contro tutte le malattie così dette fredde del cervello, i reumatismi, le gotte, i mali di testa, di denti, d'orecchi, le vertigini, le sordità, le contusioni, le ostruzioni del fegato, e va discorrendo. Si usa darla internamente da un denaro fino a tre denari nel vino od in un'acqua appropriata all'indisposizione dell'ammalato. Ancora si può, in certi casi, inspirarne alcune gocce per le vie del naso; e, inzuppatone de' piumacciuoli, metterli sulle tempie e sopra le suture del cranio.

Di questo, medesimo apparecchio si fa uso ne' casi di reu-

ma-tismi, contusioni, flussioni, come pure d'intorno agli occhi per fortificare la vista, e nelle orecchie per alleviare i mali che le tormentano.

778. Acqua senza pari. — Prendi 8 libbre di spirito di vino rettificato, 10 denari d'olio essenziale di bergamotta, 18 denari d'olio essenziale di cedro, ed 8 once d'acqua della regina d'Ungheria (num. 777); mescola bene insieme questi liquori in una cucurbita di vetro, mettila in bagnomaria d'arena, adatta un cappello ed un recipiente, e distilla a fuoco lentissimo, infino a che n'abbi tirato quasi la medesima quantità *d'acqua senza pari,* quanta era quella dello spirito di vino e dell'acqua della regina.

779. Acqua di fioraliso. —Togli a discrezione fiori di fioraliso col loro calice; soppestali e mettili a macerare per 24 ore in ragionevole quantità d'acqua di neve; poi distilla a fuoco d'arena moderato.

Alcuni la raccomandano unita al muschio, al belzuiho od a fiori d'arancio, per render florida la carnagione del viso, massime se vi si aggiunga un cotal poco di latte verginale (num. 799).

L'acqua di fioraliso è un eccellente rimedio nelle ottal-mie con rossezza, nelle cispità, e in tutti i casi in cui si tratta di rischiarar la vista e di fortificarla. Mescolata con sufficiente quantità di canfora e di zafferano, ha virtù di calmare un' infiammazione.

780. Acqua di millefiori. — Nel mese di giugno metti alternativamente in una larga cucurbita di vetro, fino a due terzi, i varii strati dì fiori e di sterco di vacca bene odoroso, raccolto di fresco ne' prati, seccato e polverizzato; indi va successivamente spruzzando questi strati con sufficiente quantità di rugiada distillata il mese avanti; ricopri la cucurbita col suo cappello di vetro, luta con diligenza le commessure, e procedi alla distillazione al calore d'un cocente sole di estate, fintantoché ne sia press'a poco svanita l'umidità: prima che levi il sole, togli il luto a' tuoi vasi, butta via còme cosa inutile ciò che sarà rimasto nella cucurbita, riempila, cosi fino a mezzo, ed anche un po' meno, di fiori novelli messi a strati come la prima volta; di-

stilla nuovamente all'arder del sole tutta l'umidità; poi leva il luto, innanzi che sorga il sole: questa volta non vuoterai la cucurbita; basta che tu la riempia fino a due terzi d'ogni sorta di fiori aromatici, senz'aggiun-gervi né acqua di rugiada, né sterco di vacca; coprila col suo cappello, accomoda il recipiente, e distilla fino a siccità, sempre all'arder del sole, od a bagno di vapori se il sole non fosse caldo abbastanza. A ciascuna operazione avverti di tramutar l'acqua del recipiente in boccia ben chiusa, e quindi la rettificherai al modo che noi additiamo per l'acqua di melissa (num. seguente).

781. Acqua di melissa. — Piglia: cannella, once 8; cardamomo co' suoi baccelli, once 6; anice recente, once 6; chiodi di garofano, once 4; coriandolo, once 8. Acciacca queste droghe in un mortajo di marmo, e poi gettale in un vaso di *grès;* aggiungi la scorza di 8 cedri, 3 quartucci di coccole di ginepro acciaccate, 12 manipoli di melissa che sia in tutta la sua forza, un mezzo manipolo d'assenzio, 6 manipoli di cime di rosmarino, altrettanti di salvia, maggiorana, timo, isopo ed angelica, di cui piglierai solamente le costole. Tagliuzzate che avrai tutte queste piante, mettile nello stesso recipiente, e versavi sopra 12 boccali d'acquavite; dopo otto giorni d'infusione porrai il tutto nel lambicco, e distillerai a bagnomaria.

Tirato che n'abbi 8 boccali circa, rimettili nella cucurbita, mantenendo sempre il fuoco al medesimo grado; ma poco dopo lo andrai scemando in guisa che l'acqua aromatica non cada più nel recipiente, fuorché a gocce precipitate.

Continua a questo modo la tua distillazione fino a tirarne poco più di 5 boccali; tramutali allora di recipiente, e potrai ancora tirarne un boccale circa d'un'acqua leggiermente spiritosa, ma non priva di virtù.

Rettifica i primi 5 boccali, versandoli in una cucurbita di vetro collocata in bagno d'arena, e poi distillando a moderatissimo fuoco. Tirato che avrai 5/6 dei 5 boccali, lascerai spegnere il fuoco; esporrai il prodotto al sole per fargli perdere l'odore d'empireuma, ovvero immergerai per 6 o 7 ore il matraccio in ghiaccio pesto, a cui mescolerai una terza parte di sal comune;

dopo di che verserai la tua acqua di melissa, in bocce a proposito.

782. Altra ricetta per l'acqua di melissa. —Otterrai un'acqua di melissa d'un odore più grato della precedente, ma forse men salubre, preparandola a questo modo. Togli once 4 di scorze di cedro; once 2 di noce moscada; once 8 di coriandolo; once 2 di chiodi di garofani; altrettante di cannella; ed once 1 di radice d'angelica secca. Acciacca e pesta ben bene il tutto; aggiungi 16 once di melissa in fiore e recente, che taglierai in piccoli pezzettini, e lascia il tutto in infusione per lo spazio di 5 o 6 giorni in libbre 10 e ½ di spirito di vino rettificato. Indi distilla a bagnomaria fino a siccità; tira libbre 10 e ½ di spirito aromatico; rettificalo a bagnomaria in un lambicco di vetro; tirane non più di 9 libbre d'acqua di melissa; immergi il prodotto in un miscuglio di ghiaccio pesto e di sal comune, e lasciavelo stare 7 od 8 ore avanti di riporlo nelle tue bocce, che turerai con tappi di cristallo smerigliati.

L'acqua di melissa è tenuta in gran pregio; si vuole ch'ella sia un sovrano rimedio ne' casi d'apoplessia, di letargia, d'epilessia. È pure ottima per le coliche, per la soppressione de' mestrui e delle orine. Si suole amministrarla a cucchiaj, pura od anche mescolata con un bicchier d'acqua, secondo lo stato in cui si trova il malato.

783. Acqua di fior d'arancio. — Per far quest'acqua, conosciuta anche sotto il nome d*'acqua nanfa,* pesta 25 libbre di fiori d'arancio freschi e ben mondati; mettili a fermentare per 24 ore in vaso coperto; indi involgili in pannolino, e premili fortemente per farne uscire tutto il sugo. Ne tirerai circa 4 boccali. Allora devi mondare altre 4 libbre di fiori, che getterai nel lambicco insieme col succo dei primi. Distilla a bagnomaria con fuoco assai vivo, affinchè l'acqua fili liberamente. Tirato che ne avrai poco più di 2 boccali e mezzo, cessa la tua operazione.

L'acqua di fior d'arancio ottenuta in questo modo vantaggia tutte quelle che si fanno ordinariamente.

Avverti di separarne l'olio essenziale che nuota sulla sua su-

perficie, per serbarlo a parte in boccette.

784. Acqua di rose. — Se vuoi avere dell'acqua di rose sopraffina, devi cogliere nella buona stagione un'eguale quantità di roselline bianche damaschine e di rose rosse: pesterai insieme ¾ di ciascuna di queste specie di rose; e dopo tre o quattro ore le metterai in pannolino sotto allo stretlojo per ispremerne il succo. Pesta allora il rimanente de' fiori, mesco-lavi il succo ottenuto, e metti il tutto nel lambicco per dis-tillarlo a bagnomaria con fuoco vivo. È d'uopo che l'acqua coli a goccia a goccia, non già a filo. Allorché ne avrai tirato quanto la metà del succo, estingui il fuoco.

Nello stesso modo si procede per ottenere le acque di garofano domestico, di giglio, di gaggia, di gelsomino, di mughetto, ecc., ed altresì per avere le acque dei frutti sugósi.

785. Acqua essenziale di rose. — Raccogli, due ore dopo levato il sole, quanto basta di rose bianche e semplici per poterne spremere 5 libbre di succo, che otterrai pestandole in mortajo di marmo, lasciandole riposare cinque o sei ore allorché sono ridotte perfettamente in pasta; e finalmente mettendole sotto allo strettojo, ovvero strizzandole in un pannolino forte ed assai fitto. Poni in questo succo libbre 5 di rose allor colte, aggiungendovi qualche pizzico di sale comune. Dopo 24 ore d'infusione, versa tutto in un lambicco di vetro, adatta il cappello, e distilla a bagnomaria, cominciando con fuoco dolcissimo, e quindi accrescendo a poco a poco la sua azione, finché le gocce si succedano continue, avendo però l'occhio a non lasciar che le rose s'abbrucino.

Ottenuta che avrai un'oncia d'acqua essenziale, non continuerai l'operazione se non infino a tanto che l'acqua che ne uscirà sarà ancora molto odorosa. S'ella non fosse così odorosa come la prima, la riceverai in un recipiente, giacché quest'acqua sa ordinariamente d'empireuma. Ma le si fa perdere simile odore, lasciandola stare alcuni giorni al sole in un vaso leggiermentc turato con un pezzo di carta.

Tuttavia ella è sempre inferiore alla prima, che è la sola *acqua essenziale di rose.*

Si otterrebbe l'acqua semplice di rose, qualora si continuasse l'operazione senza interromperla, cioè non separando i liquori che colano nel lambicco, ma tirandone lib. 2 e ½ di seguito, prima di lasciare che il fuoco si estingua.

786. Acqua rosa coobata. — Riempi un lambicco di rose centifoglie; pigiale con un pestello, e versavi sopra tant'acqua quanta ve ne può stare; ricopri col cappello, il cui refrigerante sarà pieno d'acqua fredda; accendi il fuoco, che regolerai in modo da renderlo di temperato calore, e mantienlo in tale stato finché il liquore venga giù filando nel recipiente.

Un lambicco carico di 50 libbre di rose e d'incirca 25 boccali d'acqua, da 4 boccali *d'acqua rosa coobata.*

787. Acqua di gelsomini. — Piglia una libbra di olio di gelsomini, versalo sopra mezza libbra di spirito di vino; agita ben bene il miscuglio nel recipiente, e chiudilo esattamente. Il liquore si farà torbido e latticinoso: esponilo al gelo; l'olio si rappiglierà, e lo spirito di vino si separerà dopo d'essersi imbevuto di tutto lo spirito rettore del gelsomino. Indi riporrai questo spirito in una boccia, che chiuderai col suo tappo di cristallo.

Si ottiene altresì l'acqua di gelsomini mediante il processo indicato per l'acqua di rose (num. 784).

788. Acqua di spigo. — Riempi un vaso di *grès* infino a due terze parti di fiori di spigo grossamente mondati, ma sì però che non ci restino nè steli né foglie; versavi sopra quanto basta di spirito di vino ben rettificato: lascia durar l'infusione per 8 giorni, e poi distilla a bagnomaria a gocce precipitate per ottenere all'incirca tant'acqua di spigo, quanto era lo spirito di vino impiegato nell'infusione. Caso che il prodotto non sapesse abbastanza di spigo, potrai rettificarlo per mezzo d'una seconda distillazione, procedendo esattamente come per la prima; cioè, verserai lo spirito di spigo sopra nuovi fiori, lascerai durare l'infusione alcuni giorni, e indi distillerai nel modo che abbiam detto.

789. Acqua di viole mammole. — Piglia once 4 di radice d'iride fiorentina, e, dopo averla acciaccala, infondila in libbre 2 ½

di spirito di vino rettificato. Dopo 15 giorni d'infusione, feltra per carta sugante, e serba quésta tintura in bocce ben chiuse.

790. Acqua per le gengive. — Togli: cannella fina, once 1; chiodi di garofani, denari 10; rose rosse, denari 12; crescione, once 8; coclearia, once 4; scorza di due limoni; alcoole, libbre 2. Pesta tutto ciò che ha da esser pestato; lascia digerire per 24 ore in un vaso di vetro, e quindi distilla a bagnomaria.

Si prepara un'altr'acqua per le gengive nel seguente mo-do. Prendi: cannella in polvere, denari 6; chiodi di garofani, denari 1 ½; allume di rocca, denari 12; versavi sopra libbre 2 d'acqua bollente; raffreddata che sia quest'acqua aggiungi: acqua di piantaggine, once 6; acqua di fior d'arancio, denari 12; essenza di cedro, denari 6; alcoole, once 6: lascia digerire il tutto insieme per 24 ore; feltra e serba il liquore feltrato in bottiglie.

791. Essenza di gelsomini. — Inzuppa de' fiocchi di cotone in olio di been, il quale ha la proprietà di non divenir stantìo; disponi sopra uno staccio di crine un suolo di gelsomini, ed un suolo de' suddetti fiocchi di co tone; e così di mano in mano finché lo staccio sia colmo, e coprilo bene. Dopo 24 ore leva via i fiori ed il cotone; rimettilo nel medesimo staccio con altri fiori; e ripeti quest' operazione, finché i fiocchi di cotone sieno bene Impregnati dell'odore del gelsomino. Allora mettili sotto allo strettojo, e cavane l'olio, il quale è molto aromatico, e conserva lungamente la sua fragranza, purché lo si chiuda bene nelle boccette.

792. Essenza di rose. — Abbi in pronto una grossa bottiglia di vetro larga di collo; mettivi nel fondo un suolo di foglie di rose, poi un suolo di zucchero in polvere, poi un altro suolo di rose e, sempre continuando in tal modo, riempi la bottoglia, e fa che lo zucchero formi l'ultimo suolo. Per ogni mezza libbra di foglie di rose bisogna impiegare libbre 1 ½ di zucchero. Ciò fatto, chiudi perfettamenle la botliglia con sughero e cartapecora bagnata; lasciala stare al sole tre giorni; e, sciolto che sia lo zucchero, passa l'essenza ottenuta per istaccio fine senza premere, e ricevila in un altro vaso, che turerai esattamente e serberai per dare l'odore e il sapore di rosa alle tue preparazioni

alimentari.

793. Essenza di fior d'arancio. — Due ore dopo che è levato il sole, ed in un giorno sereno ed asciutto, raccogli 6 libbre di fiori d'arancio; mondali foglia per foglia, buttando via gli stami ed i pistilli; metti le sole foglie in una vettina di *grès* con due pugni di sal comune ed un boccale d'acqua; lascia il tutto in infusione per 24 ore; indi versa l'infusione in una cucurbita di metallo, il cui refrigerante non sia punto elevato; luta esattamente le giunture; metti il lambicco in bagnomaria; adatta il serpentino, e riempilo d'acqua fredda nel mentre che metti dell'acqua tiepida nel refrigerante, avvertendo di lasciare una piccola apertura al luogo dove luterai l'orifizio del matraccio, per dare sfogo all'aria che si potrebbe sviluppare durante l'operazione. Quindi distilla a fuoco gagliardo, e tira 2 once o poco più di liquore. Esamina se l'acqua che distilla nel recipiente è cosi odorosa come quella che si trova nel matrac-cio. Quest'acqua sarà l'essenza, che è a dir l'olio essenziale di prima qualità.

Se tu volessi aver soltanto acqua coobata di fior d'aran-cio, non ne ritirerai l'essenza, e continuerai l'operazione fino ad aver compiuta la distillazione.

794. Essenze d'erbe diverse. — Se vuoi far dell'essenze di timo, d'isopo, d'assenzio, di maggiorana, e d'altre piante odorifere, empisci fino a due terze parti un vaso di *grès* colle cime della pianta da cui vuoi estrarre l'essenza: fa bollire in ragionevol quantità d'acqua altri rami od altre cime della stessa pianta; dopo alcuni bollori, versa la bollitura nel vaso di *grès* suddetto, tantoché le piante vi si trovino comodamente in macerazione; aggiungi qualche pugno di sal comune, e fa durare l'infusione due giorni al più. Indi distilla al fuoco, e tirane quanto è la metà dell'acqua che avrai impiegata.

Se desideri un prodotto più aromatico, bisogna che dopo la prima distillazione tu smonti il lambicco, che tu getti via ciò che sarà rimasto nella cucurbita, e la riempi fino a mezzo di nuovi rami, su cui verserai l'acqua aromatica della prima distillazione. Ciò fatto, comincerai una seconda distillazione, ed otterrai così un'acqua odorosissima. Se la pianta conterrà una

certa quantità d'olio essenziale, lo vedrai galleggiare nel recipiente, e ti sarà facile il raccoglierlo per conservarlo a parte in bocce ben chiuse.

795. Maniera d'estrarre l'essenza da' fiori. — Metti i tuoi fiori in un vaso di *grès* a suoli alternati con sale comune, cominciando da un suolo di fiori, sinché il vaso sia pieno. Chiudilo bene; lascialo stare in cantina per 40 giorni: indi versa il tutto sopra una stamigna distesa sur una catinella, la quale riceverà l'essenza che colerà da' fiori premendoli. Riponi quest'essenza in una bottiglia, avvertendo di empirla fino a sole due terze parti; chiusa che l'avrai, lasciala stare al sole ed al sereno per 25 o 30 giorni, affichè l'essenza si purifichi. L'essenze ottenute in questo modo sono eccellenti.

796. Altro modo d'estrarre l'essenza da' fiori. — Abbi in pronto una cassa, coperta internamente di latta. Fa preparare dei telajetti, i quali entrino facilmente nella detta cassa; sia il loro legname grosso due dita, e tutto all'intorno munito di punte di spilli; ed abbi pure tanti pezzi di tela bambagina quanti sono i telajetti, e della grandezza precisa dei detti telaj, a fine di poterveli distendere sopra. Dopo aver fatto inzuppare ben bene questi pezzi di tela in olio di lino purgato, spremili un poco, ed assicurali ben distesi agli spilli. Indi colloca un telajetto cosi preparato entro alla cassa, e spargivi sopra i fiori di cui vuoi avere l'essenza. Copri questi fiori con un altro telajelto; sulla tela di esso spargi altri fiori, e continua in tal modo, finché la cassa sia piena. Essendo i telaj grossi due dita, i fiori non ne riceveranno alcuna pressione. Dodici ore dopo, vi rimetterai altri fiori, e lo stesso farai ancora per alcuni giorni. Allorché ti parrà che l'odore sia abbastanza forte, leva le tele d'in su i telaj; piegale in quattro e legale con più giri di spago; indi mettile sotto uno strettojo fasciato di latta, e, raccolta che n'abbi l'essenza in vasi opportuni, chiudili esattamente.

Tale è il metodo che si usa per ottener l'odore di quei fiori, i quali non danno olio essenziale per mezzo della distillazione, come il giacinto tuberoso, il gelsomino, ecc.

797. Aceto di spigo. — Togli fiori di spigo (detto al trimenti *lavanda)* prontamente seccati nel forno o nella stu fa; mettine mezza libbra in un vaso, e versavi sopra 2 boccali d'aceto bianco. Lascia il tutto esposto al sole, e dopo otto giorni d'infusione, decanta, spremi fortemente i fiori, e feltra per carta sugante. Un aceto si fatto è assai più soave e men caro di quello che si ottiene per distillazione.

Lo stesso modo vale a preparare l'aceto di salvia, di rosmarino, e simili erbe.

798. Aceto de' 4 quattro ladri. — Togli assenzio così pontino come romano, rosmarino, salvia, menta, ruta, di ciascuna di quest'erbe mezzo secche, once 1 ½; fiori di spigo secchi, once2; aglio, calamo aromatico, cannella, garofani, noce moscada, di ciascuno den. 7. Taglia le erbe, acciacca le droghe secche, e poni il lutto in un vaso con circa 5 mezzette di aceto bianco, lasciando poi il recipiente ben turato esposto al sole per un mese; indi cola il liquore, spremi fortemente le fecce, feltra, e in fine v'aggiungi mezz'oncia di canfora sciolta in un pochetto di spirilo di vino.

799. Latte verginale. — Prendi 4 once di litargirio in polvere; mettilo, insieme con 18 once d'aceto bianco stillato, in un vaso nuovo di terra invetriato, e fa bollire infino alla diminuzione d'una terza parte; allora levalo dal fuoco, lascialo posare, e quindi decanta. Ciò fatto, piglia 2 once di sal marino o di sal gemma; pestalo e fallo sciogliere in 18 once d'acqua di rose, dimenando adagio adagio il miscuglio. Feltra quest'acqua; mettila insieme colla prima a parti eguali; e cosi avrai il latte verginale che si usa per lavarsi la faccia e le mani.

§ II. — *Olii, polveri, pomate, saponi odorosi.*

800. Olii profumati. — Per ottenere gli olii profumati di rosa, di gelsomino, di vainiglia, di giacinto tuberoso,

ecc. non si tratta d'altro che d'avere del buon olio di mandorle dolci senza odore; vi s'infonde una libbra di fiori per ogni libbra d'olio; si mette il miscuglio in bagno maria; dopo una mezz'ora si lascia freddare e restare in infusione per un giorno; quindi si ritirano i fiori, passandoli per istaccio, e mettendoli involti in pannolino sotto allo strettojo per cavarne lutto l'olio; finalmente si ricomincia l'operazione, mettendo altri fiori nell'olio, e continuando così finché quest'olio si trovi abba-stanza carico d'odore.

801. Olio di viole mammole. — Pesta in mortajo di marmo e con pestello di legno una libbra di mammolette; versavi sopra 4 libbre di buon olio d'oliva; lascia stare al sole questo miscuglio per 15 giorni; ovvero, se desideri terminar più prontamente l'operazione, metti l'infusione a bagnomaria per 4 giorni, e quindi passa per istaccio di crine, spremendo i fiori quanto più puoi. Ciò fatto, piglia una libbra di mammolette fresche, pestale al pari delle prime, infondile nell'olio ottenuto, e lascia stare il recipiente per tre giorni in bagnomaria a mite calore. Se dopo questo tempo tu scorgessi alla superficie dell'olio qualche indizio d'umidità, darai un grado di fuoco più vivo per farla sparire, e quindi verserai il liquore in uno staccio, e lo riceverai in un vaso. Questo liquore vi deporrà una specie di sedimento; e però lo travaserai in una bottiglia, facendolo passare per un altro staccio, e lo serberai in recipienti ben chiusi.

Lo stesso praticherai anche per ottenere gli olii di rose, di gelsomini, di giunchiglie, ecc.

802. Olio di fior d'arancio. — Tieni in infusione per un mese, libbre 1 di fiori d'arancio in lib. 5 d'acquavite; spremi fortemente; ed al liquore ottenuto aggiungi un scirop-po fatto con lib. 2 ½ di zucchero, e lib. l e conce 8 d'acqua;
agita fortemente, e in capo a 15 giorni procedi a feltrare.

803. Olio antico pe' capelli. — Scotta in acqua bollente una certa quantità di mandorle, e sbucciale; indi falle bene asciugare, e riducile in polvere; passa questa polvere per istaccio grosso; forma in una cassetta varii suoli alternati dì questa polvere

e d'un fiore qualunque, come a dire di rose, garofani, gelsomini, ecc. Dopo 12 ore leva via questi fiori, e sostituiscine loro di più freschi. Replica quest'operazione per otto giorni. Allorché la polvere di mandorle avrà contratto perfettamente l'odore de' fiori, mettila in tele nuove, e fanne de' pacchetti piegati a due a due; poni questi pacchetti sotto allo strettojo, e cavane l'olio, il quale sarà fragrantissimo, e che avrai cura di serbare in boccette ben chiuse.

804. Olio cosmetico per la pelle. — Togli once 4 di mandorle dolci, once 2 d'olio di tartaro per deliquio, 2 once d'olio di rodia *(Rhodia radix),* ed un' oncia d' olio di gelsomino o di rose. Mescola, ed avrai un eccellente cosmetico per nettare e rammorbidire la pelle.

805. Pomata sovrana pe' capelli. — Fa struggere a bagnomaria una libbra di grasso di montone e altrettanto di sugna, l'uno e l'altra ben depurati, e aggiungivi 3 once di sale comune. Strutti che sieno i grassi, mettili a raffreddare, dimenando continuamente, affinchè il sale si incorpori quanto meglio si può colle dette sostanze. Aggiungi ancora *3* once di prezzemolo, 9 denari di semi d'aneto, e 18 denari di semi di {inocchio, il tutto ridotto in sottiìissima polare; dimena ed incorpora bene ogni cosa, ed avrai la *pomata sovrana,* che serberai in vaso di majolica.

806. Lisciva per tingere i capelli In biondo. — Prendi lib. 2 ½ di ceneri di sermenti; mezz'oncia di radiche di brionia, ed egualmente di celidonia e di curcuma; 6 denari di zafferano, ed altrettanto di radiche di giglio; 3 denari di fiori di tassobarbasso, ed il simile di stacchi giallo *(stachas jaune),* di ginestra e d'iperico. Cuoci il tutto insieme; e chiarifica. Lavati sovente i capelli con questa lisciva, e in poco tempo essi diventeranno biondi.

807. Pomata per tingere i capelli in nero. —
Piglia tanta calce viva quanto è la grossezza d'un uovo; falla spegnere nell'acqua, in modo da darle la consistenza d'una manteca; aggiungivi, intanto ch'essa bolle, tanta biacca in pol-

vere quanto è la grossezza d'una nocciuola; incorpora ben bene il tutto, e quando te ne vorrai servire applica questa pomata sui capelli e ricoprili con foglie di lattuga, o piuttosto di bietola, e lascia stare 1' apparecchio per due ore. Indi lava i tuoi capelli con una spugna, ed allorché saranno bene asciutti, ungili con olio d'oliva, passandovi il pettine. Questa pomata è la stessa che si vende da' profumieri, e di cui si servono i par-rucchieri più rinomati; solo che, per mascherarne la composi-zione, l'anneriscono con aggiungervi un pochette di miniera di piombo; ma torna meglio il far senza di tale aggiunta.

Avverti che il crescere de' capelli rende necessario il rinnovare quest'operazione ogni mese, o per lo meno ogni due mesi.

808. Altro modo di tingere i capelli in nero.

— Fa bollire per un'ora in una mezzetta d'acqua un'oncia di miniera di piombo, ed altrettanto di raschiatura d'ebano. Lavati i capelli con questa tintura; intingivi il pettine di cui ti servi, e in poco tempo la tua capigliatura acquisterà un bel nero. Questa tinta diverrà poi ancora più viva e più lucida, se aggiungerai al miscuglio 3 denari di canfora.

Tale è il metodo praticato dalle signore inglesi.

8O9. Altre ricette per tingere in nero i capelli.

— Lavati bene la testa; intingi il pettine in olio di tartaro, e con esso ti pettina al sole, replicando quest' operazione tre volte al giorno. In una settimana o poco più i tuoi capelli saranno nerissimi. Se vuoi renderli anche odorosi, un gili con olio di belzuino.

Le foglie di viburno macerate nell'olio anneriscono pure i capelli e li conservano.

Il sughero bruciato, le sue radici, e così pure quelle del cappero; le cortecce di salice, di noce, di melagrane: le foglie di carciofo, di gelso, di fico, di rovo, di mirto, di corbezzolo, di sena; il mallo delle noci, il sommacco, le coccole di ginepro, le bacche d'edera, i fiori di papavero, ecc. cotti nel vino, sono eccellenti preparazioni per annerire i capelli, lavandoli con esse

più volte al giorno. Se ne accelera l'effetto servendosi d'un pettine di piombo.

810. Processo per far le pomate. — Per far le pomate sarà tua prima cura di scegliere i grassi più freschi che puoi, di nettarli a dovere, e di spogliarli di tutto ciò che possa farli corrompere.

Se adoperi della sugna, piglia quella che è ben soda e compatta, senza pelle né fibre; tagliala a pezzetti, pestala ih un mortajo, e quindi lavala nell'acqua fino a tanto che essa acqua rimanga ben chiara. Ciò fatto, fa liquefare la tua preparazione, aggiungendovi 2 once d'allume polverizzato, od un pugno di sale sopra una massa di 60 o 70 libbre di grasso; indi passa per istaccio di crine fortissimo, senza però premere di troppo; lascia riposare per circa un'ora; travasa senza farvi restare punto di acqua, e per dargli tutta la debita perfezione; fa sciogliere di nuovo il miscuglio a bagnomaria; mischiavi alcuni boccali d'acqua di rose; lascia in riposo il tutto; travasa un'altra volta, ed abbi cura che non si tiri dietro nessuna umidità. In tal modo avrai ottenuto il corpo principale da dover adoperare in tutte le pomate fine. Per rendere questa sugna più soda, vi aggiungerai nel manipolarla del grasso di bue, o, che è meglio, una certa quantità di cera gialla.

811. Pomata di rose. — Piglia quanto ti pare del grasso preparato come sopra; per ogni libbra di esso aggiungi una libbra di fiori di rosa pallida, freschi e non umidi; pigia ed impasta ben bene il tutto; indi fallo fondere, e mantienlo così fuso per due giorni, dimenando di tanto in tanto. Raffreddato che sia, lo farai fondere di nuovo a bagnomaria per cavarne i fiori, passandolo per istaccio: allora involgerai i fiori stessi in un canovaccio, e li porrai sotto allo strettojo, a fine di spremere tutte le parlicelle odorose insiem col grasso. Fatta quest'ope-razione, e di nuovo freddata la pomata, comincerai allo stesso modo ad unirvi novelle rose, e ve le lascerai per due giorni, osservando le medesime avvertenze pur ora indicate. Continuerai la stessa manipolazione per alcuni giorni, e quante più

volte le rinnoverai, tanto più fragrante riescirà la tua pomata.

Avverti bene dopo l'ultima operazione, di lasciar ripo-sar quanto basta la manteca o pomata che tu voglia chiamarla; poi la travaserai, e v'aggiungerai un denaro e mezzo di essen-za di bergamotta per ogni libbra, innanzi di versarla ne' tuoi vaselli, che dovranno esser nettissimi, perfettamente asciutti, e senza nessun odore.

812. Pomate diverse. — Per far le pomate con odor d'amoretto d'Egitto, di fior d'arancio, di violetta, di vainiglia, giunchiglia, gelsomini, ecc., seguirai lo stesso processo che per la pomata di rose (num. precedente): e parimente invece di sugna, come è detto al num. 810, potrai far uso di tutto grasso di bue, seguendo le stesse norme per purificarlo. Per rendere le pomate più o meno dure, vi si aggiunge della cera gialla in maggiore o minore quantità.

813. Pomata delle sultane. - Fa sciogliere in ba-gnomaria un'oncia di cera vergine, 2 once di grasso di balena, ed aggiungi a questo miscuglio liquido 8 once di olio di man-dorle dolci, altrettante d'olio de' quattro semi freddi, ed egual-mente d'olio di papaveri bianchi. Mescola e sbatti ben bene il tutto; ed allorché la tua composizione comincerà a divenir bianca, aggiungi mezz'oncia di balsamo della Mecca, ed un bicchier d'acqua di rose. Continua a mescolare insieme queste sostanze, versandovi dell'acqua di rose fino a che il miscuglio non possa più assorbirne.

Allora riporrai la pomata ne' vaselli, e avrai cura di coprirla con un po' d'acqua di rose.

814. Pomata contro le rughe. — Prendi 2 once per sorta di cipolle di giglio bianco e miele di Narbona, e un' oncia di cera bianca strutta; incorpora insieme il tutto, e fanne una pomata, con cui ti ungerai tutte le sere la faccia andando a letto, e che non asciugherai se non la mattina appresso.

815. Pasta di mandorle. — Piglia mandorle dolci ed amare, dell'une e delle altre, once 4; sugo di limone, once 2; acqua, once 1; olio di mandorle dolci, once 3; acquavite, once 6:

monda le mandorle, e pestale in un mortajo, affine di formarne una pasta; intanto che tu pesti, aggiungi a poco a poco il sugo di limone e l'olio di mandorle dolci, e da ultimo l'acquavite per impedire la fermentazione delle mandorle e tenerne lontani gl'insetti. Riponi in vasi ben coperti la tua pasta così ottenuta, e quando vuoi adoperarla, pigliane quanto è grossa una nocciuola. e distendila sulle mani intanto che ti lavi.

Questa pasta rende morbida e bianca la pelle.

816. Polvere per pulire i denti. — Piglia 4 dozzi-ne d'ossa di seppie, 2 mattoni ben rossi e molto friabili, libbre 2 e ½ di lacca in lastrette, libbre 1 ½ di lacca carminata, 4 once di chiodi di garofano, 2 once di coriandoli, ed altrettanto di legno rosa. Pesta ben bene tutti questi ingredienti, e passa per ìstac-cio di seta.

817. Altra polvere dentifricia. — Piglia mezza libbra per sorte di pomice calcinata, di corallo bianco, d'ossa di seppie, di cremore di tartaro, di radice d'iride fiorentina; 2 on-ce di sale ammoniaco; 4 denari d'ambra grigia, di cannella, di coriandoli, di chiodi di garofano e di legno rosa: pesta minuta-mente queste materie in un mortajo, e passa per istaccio di seta.

818. Altra polvere pel denti. — Togli libbre 2 di cremore di tartaro, once 4 d'allume usto, once 2 di coccini-glia, mozz'oncia di chiodi di garofano, altrettanto di cannella, un'oncia di legno rosa, e due o tre gocce d'essenza di rose: pesta ben bene ogni cosa insieme, e passa per istaccio di seta più volte.

819. Oppiato dentifricio.— Piglia libbre 1 di buon miele bianco; sciolto che sia e schiumato aggiungi mezza libbra d'un sciroppo qualunque, e egualmente di polvere di corallo; tritura e mescola ben bene il tutto insieme in un mortajo di marmo, e aggiungi 9 denari di tintura di cannella, ed altrettanto così di tintura di garofano, come di vainiglia.

820. Polvere cipria profumata. — Piglia della buona cipria ben asciutta, e ponila in una cassetta o scatola insiem con una quantità proporzionata di fiori d'arancio, o di gel-

somino, o di rosa, o di quei fiori che meglio ti aggrada, av-vertendo di mondarli prima con diligenza, e di aggiungerli al-la cipria, alternando un suolo di essa polvere ed un suolo di fiori. Lascia quindi stare così il tutto per 24 ore; poi passa per istaccio, a fine di separare i fiori: mettine degli altri, e continua in tal modo finché la polvere si sia ben impregnata dell'odore de' fiori.

Ancora si fanno diversi miscugli per profumare la polvere cipria: i loro componenti sono legno d'iride, legno di Rodi, rose rosse, semi d'ambretta, belzuino, vainiglia. scorze di bergamotta, fiori d'arancio secchi e polverizzali, radice d'an-gelica, muschio, ambra, ecc. Si riducono tali sostanze in polvere, si stacciano, e se ne aggiunge alla cipria una dose più o meno grande, secondo la quantità di polvere che si vuol profumare, e il grado di odore che piace di darle.

821. Belletto. — Si prepara questo rosso col colore estratto dal zafferano saracinesco o cartamo. Prima di tutto devi levare a' fiori del cartamo tutta la parte estrattiva, mace-randoli nell'acqua finché cessino di colorarla. Quindi fa digeri-re questo zafferano con alcali fisso, e per mezzo dell' acido citrico fa precipitare la fecola da tal tintura. Questa fecola, pro-sciugata in vassoj, si veste d'un bel color rosso che par dorato: stemperala con sugo di limone, e mischiala con talco bianco raschiato coll' asperella.

822. Altro modo di fare il belletto. — Piglia del cartamo a discrezione; involgilo in un sacchetto di tela, e im-mergilo in acqua fresca; indi pigialo e spremilo più volte, per farne uscire un'acqua carica di giallo: poi rimettilo in un altro bagno, e rinnova la medesima operazione del pigiare e dello spremere, finché l'acqua ne esca appena tinta d'un giallo palli-dissimo. Allora cava fuori il cartamo dal sacchetto, e infondilo per qualche ora in una soluzione di sal di tartaro con sufficien-te quantità d'acqua; spremine il liquore, che è d'un giallo suci-do; feltra questo liquore per pannolino disteso sopra una cati-nella, versandovi a poco a poco alcune gocce di sugo di limone, fino a che il liquore pigli un bel color rosso di ciriegia, e lascia deporre una fecola

che separerai dall'acqua decantando-la. Versavi sopra dell' altr' acqua limpida , e decanta nuova-mente. In fine mescolerai il rosso che avrai ottenuto con talco ridotto in polvere finissima, per dargli quel grado di forza che desideri.

823. Altro belletto. — Togli verzino ed allume di rocca a discrezione; macina insieme, e fa bollire con vin rosso fino al residuo di due terze parti. Freddato che sia il vino, intingivi un po' di cotone, e con esso lisciati le guance.

824. Belletto di fernambucco. — Lascia immerso per tre o quattro giorni in una mezzetta d' aceto bianco una libbra di fernambucco color d'oro; indi infrangilo in un mor-tajo, e fallo bollire per mezz'ora nello stesso aceto; ciò fatto, passa per pannolino ben forte, e torna a mettere al fuoco il solo aceto così feltrato. Abbi in pronto un recipiente dove sieno stemperate 6 once d'allume in aceto bianco. Mescola i due liquori, e dimena colla spatola. La schiuma che si andrà formando sarà il tuo carminio, che raccoglierai e farai prosciugare.

825. Altra ricetta per ottenere il belletto. — Metti in infusione in una mezzetta di buon'acquavite mezz'on-cia di belzuino, un'oncia di sandalo rosso, mezz'oncia di verzi-no, ed egualmente di allume di rocca. Tura esattamente la bot-tiglia in cui avrai posti i suddetti ingredienti, ed agitala ben bene una volta al giorno. In capo a 12 giorni potrai servirti del liquore, che darà alla pelle un color di rosa inimitabile.

826. Maniera di servirsi del belletto. — Si usa di applicare il belletto dopo aver imbiancato il volto. Per applicarlo si adopera un pennellino od un poco di cotone. Affinchè il belletto si applichi meglio alla pelle, fa d'uopo spalmarsi dapprima leggiermente il volto con una pomata o manteca inodorifera.

827. Bianco per il volto. — S'imbianchisce benissimo il volto colla seguente composizione. Prendi del talco in polvere, e formane una pasta con acqua azzurrognola chiarissima e leggiermente gommata con dragante; riduci questa pasta in forma di pani; mettili in vaselli, ovvero falli seccare, e polverizzali. Sarà questo un bianco assai preferibile a quelli che possono ottener-

si col bismuto.

828. Maniera di profumare il sapone. — La ricetta più semplice è la seguente:

Piglia:

Sapone bianco fine . Lib. 8,
Essenza di bergamotta once 4,
» di cedro. . . . » 1,
» di melarancia Den. 12,
Olio essenziale d' anice,
o di finocchio,
o di comino ..... » 12.

Impasta bene il lutto, e dai al sapone la forma che ti aggrada.

829. Maniera di fare i saponettl. — Piglia 8 libbre di buon sapone bianco all'uso di Marsiglia, taglialo in pezzetti, e fallo sciogliere al fuoco con circa una mezzetta d'acqua pura; indi passa per pannolino, ed aggiungi 4 libbre di polvere d'a-mido, che impasterai esattamente col sapone, pestandolo in un mortajo; e finalmente profuma il miscuglio con essenze in ragione di mezz'oncia per ogni libbra di sapone.

Questi saponetti sono pesanti e comuni; ma si può renderli migliori nella manipolazione; a tale effetto fa sciogliere il sapone, e passalo per pannolino assai fitto; rimettilo in una caldaja per farlo cuocere ancora, aggiungendovi del sale e dell'acqua; dimenalo e dibattilo fino a che si gonfi ben bene; poi cola per dargli la forma che li piace, avanti di farlo prosciugare.In tal modo si ottiene il sapone di Windsor.

Giova però d'avvertire che il sapone devesi sciogliere a bagnomaria, lasciarlo in infusione per alcuni giorni, farlo sciogliere di nuovo, passarlo, e da ultimo aggiungervi i profumi che si desiderano, come adire vainiglia, ambra, muschio, ecc.

830. Muschio artificiale. — In Germania si compone un muschio artificiale, facendo digerire 4 once di acido nitroso sopra un'oncia di olio di succino rettificato: si precipita per tal modo

una materia resinosa d'odore d'ambra, che si lava in acqua calda, e che supplisce ottimamente al vero muschio in molte preparazioni.

CAPITOLO II

ARTE DEL TINTORE

831. Nero sopra la lana. — Per tingere la lana in nero, gli si da prima l'azzurro per mezzo dell'indaco; tale, ope-razione vale ad aggiunger corpo al colore, né mai la si deve trascurare qualora si voglia ottenere un bel nero. Indi si am-maccano 8 libbre di campeggio, ed egual quantità di galla, che racchiuse in un sacco fannosi bollire per 12 ore in sufficiente quantità d'acqua. Ottenuta tal decozione, se ne prende una ter-za parte, vi si aggiunge una libbra di verderame, e vi si tuffano 50 libbre di stoffa di lana, mantenendo il tutto per due ore ad una temperatura di 60 a 90 gradi centigradi; bisogna però ba-dare di non elevare mai il calore fino a 100 gradi. Ritirata po-scia la stoffa, si aggiunge un altro terzo della decozione con 4 libbre di copparosa verde, e vi si tuffa di nuovo la stoffa alla stessa temperatura di prima, durante una mezz'ora. Poi si riti-ra ancora la stoffa, ed aggiungendo il residuo della decozione con dieci libbre di sommacco, si farà bollire un poco, e tosto abbassata la temperatura con alquanta acqua fredda, si aggi-ungerà un'altra libbra di solfato di ferro, per indi tuffare per un'altra mezz'ora la stoffa in così fatto liquido. Finalmente la si lava, si espone all'aria, si rimette nel bagno ancora per mezz' ora, si lava di bel nuovo in acqua corrente, e si trasporta al follone.

Ma per i colori neri ordinarii, si può semplificare grandemente il processo. Il panno, dopo essere stato tinto in azzurro, si getta in una decozione di galla, in cui avendo bollito per due ore, si trasferisce in un'altra di campeggio e di vitriuolo verde, alla temperatura di 80 gradi centigradi, e vi si lascia lo stesso tempo; quindi si lava e si passa al follone.

832. Nero sopra la seta. — Si comincia col farla bollire per

quattro o cinque ore in una quantità proporzionata d'acqua, in cui sia sciolto del sapone bianco a fine di farle per-dere la matèria gommosa; indi si fa bollire un'altra volta per 3 o 4 ore in una decozione di galla, dove si lascerà per un giorno dopo che siasi freddata; e da ultimo la s'immergerà in un bagno di vitriuolo verde, limatura di ferro e gomma arabica. Rare volte tingesi la seta prima in azzurro come la lana; ma per ciò appunto essa esige replicate immersioni, con infusioni alternate di galla e di ferro. La quantità della galla dev'essere molto maggiore che non per la tintura della lana.

833. Nero sopra il cotone. — Per il cotone è necessaria la seguente preparazione: in un boccale e mezzo d'acqua comune si versano 2 once d'acqua forte *(acido nitrico)*, e vi si sciolgono 2 in 3 once di litargirio; si pone in luogo caldo la bottiglia, e si agita spesso, insino a che la soluzione divenga completa; allora si decanta il liquido, e vi s'immerge il filo di lino o di cotone, lasciandoveli per 10 o 12 ore, senza farlo scaldare; indi si lavano, e si tuffano in un'acqua di colla non molto satura, facendoli poi asciugare all'ombra. Finalmente si lasciano inzuppare per 7 od 8 minuti in una decozione di galla bollente, a cui si aggiunge un pizzico di sale comune. Levato quindi ed asciugato il filo si troverà esser bigio o giallognolo scuro; per ciò bisognerà infonderlo in una soluzione di 20 denari di vitriuolo, con pari quantità di sale, in 5 quartucci d'acqua calda. Si laverà, si asciugherà, ed il color nero che il cotone avrà già ricevuto, potrà sensibilmente aumentarsi, facendolo bollire per alcuni minuti in una decozione di un'oncia di campeggio con un boccale d' acqua, aggiungendovi 6 denari d'amido.

Ma per fissarvi assolutamente il colore, bisogna cuocere il filo in un bagno d'un'oncia di galla ammaccata e due di colla forte, alle quali, dopo 4 minuti di ebullizione, si unisce un'oncia di vitriuolo. Quindi si lascia raffreddare il tutto, con la precauzione di sovente agitarlo, e poi si fa asciugare il filo, all'ombra.

834. Azzurro. — L'indaco è la principalissima sostanza della quale si servono i tintori per tingere in azzurro o turchino: esso

non richiede per fissarsi alcun mordente, ed allorché vien bene applicato, riesce uno dei più stabili colori. Non ostante, per renderne perfetta la sua combinazione coi fili della stoffa, bisogna privarlo di una parte di ossigeno, che lo rende-rebbe di un colore tendente al bigio. Le sostanze impiegate a tale effetto sono altre materie coloranti, come la robbia, ovvero le mucillaginoso-vegetali, come lo zucchero e la gomma, o gli ossidi metallici, come quei di ferro, di stagno ed il solfuro di arsenico. In questo stato l'indaco divien solubile negli alcali e nell'acqua di calce, che per lo più si adopera in simigliante caso.

835. Azzurro sulla lana. — Si da l'azzurro alla lana col solo indaco, e talora con un miscuglio d'indaco e di guado. Se ne effettua l'unione in un tino di legno profondato nel ter-reno e coperto, sì per garantirlo dall'aria, come per mantenerlo meglio in un'uniforme temperatura. Da principio pongonsi nel tino 220 parti di guado acciaccato, vi si aggiunge una decozio-ne calda di 15 parti della stessa sostanza, e poscia una quantità eguale di robbia con l'equivalente di crusca fatta già prima separatamente bollire; in fine si riempie il tino d'acqua; si lascia per alcune ore posare un tal miscuglio; si agita poi il tutto diligentemente, e si lascia un'altra volta in riposo. Succede allora una fermentazione. Dopo il tempo necessario, aggiungonsi 4 parli di calce, ciò che sparge di nero il tino; in seguito se ne versano 5 o 6 d'indaco, delle quali si forma una pasta coll'acqua. e si rimescola bene cogli altri ingredienti: si vedrà formarsi molta schiuma che si riunirà alla superficie, mentre il liquido sottostante acquisterà un verde brillante.

Si pone la stoffa in acqua bollente, si cava, e s'immerge nel tino, lasciandovela stare più o meno tempo, secondo il gra-do di colore che si desidera.

Indi si ritira ancora verde dal tino; ma diverrà azzurra resta-n-do esposta all'aria; poiché riassorbisce l'ossigeno che aveva perduto nell apparecchio precedente.

836. Azzurro sulla seta.—Un tino ripieno de' mate-riali medesimi che per tingere la lana, eccettuato il guado, serve per dar l'azzurro alla seta. Se vuolsi però comunicare alla seta un

azzurro cupo, fa d'uopo darle prima un color porpo-rino mediante i legni adattati.

837. Azzurro sul cotone. — Nella preparazione dell'indaco per tingere il cotone, la canapa ed il lino, si impiegano gli ossidi ed i solfuri metallici. Si dispone, un tino per farvi il miscuglio d'una parte d'indaco, due di solfato di ferro, altrettanto di calce e una quantità sufficiente d'acqua, e si lascia in riposo per due giorni. Una parte della calce decompone il solfato di ferro, riducendolo allo stato di sott'ossido, il quale, agendo poi sull'indaco, lo rende solubile nell'acqua di calce. Ritirato in seguilo dal tino il cotone, ed esposto all'aria, esso diventerà azzurro ; ma per renderne il colore più forte, si farà passare in altr'acqua contenente una piccola porzione d'acido solforico.

838. Azzurro di Sassonia. — Onde avere questa bella tinta si scioglie l'indaco in tanto acido solforico concentrato, quanto è quattro volte il peso dell'indaco stesso, e si fa digerire a temperatura mediocre per ventiquattr'ore. Il liquido assumerà l'aspetto di un nero cupo; ma allungato con molt'acqua, comparirà di un azzurro vago e trasparente. Siffatto colore combinasi colle fibre delle stoffe di lana con lale rapidità, che riesce difficile il renderlo bene uniforme su tutta una pezza di panno. Per questa maniera di tingere, le pannine sortono azzurre dal tino e non verdi, siccome nel primo caso (num. 835); ma è vero altresì, che un tal colore non è stabile, e che facilmente col sapone si dilegua.

839. Giallo. — II giallo è più durevole, ed il più bello si ricava dalla guadarella. Si estrae il colore digerendo gli steli della pianta ad una temperatura press'a poco di 100 gradi centigr.: bisogna però legarli dentro un sacco, che si deve tener sospeso in una caldaja alla superficie dell'acqua. Una tale decozione concentrata avrà un giallo bruno; ma allungandola con molta acqua prenderà una linla verdognola. Questa specie di tintura ha bisogno di mordenti.

840. Giallo sopra la seta. — Si ottiene un giallo dorato sopra la seta, facendo bollire la stoffa in acqua di sapo-

ne, impregnandola indi di allume, lavandola poscia, e passandola in seguito per due volte dentro un bagno di guadarella. Per accrescere la bellezza del colore, si scioglie piccola quantità di alcali in un bagno, durante la seconda immersione. Il colore diverrebbe ancora più brillante con le soluzioni di stagno.

841. Giallo sopra la lana. — S'incomincia a passare lo stoffe in un bagno risultante da 4 parti di allume ed una di tartaro, per 15 parti di lana; ma la quantità del tartaro deve variare, secondo che si brama il colore più o meno carico. Quindi s'immergeranno le stoffe in un bagno di guadarella, preparato con 3 o 4 parti di essa per una di lana; e volendo comunicare un giallo d'oro con una tinta ranciata, dopo il bagno della guadarella si dovranno immergere le stoffe in un altro bagno debole di robbia.

842. Giallo sul cotone. — Si netta prima la stoffa con una lisciva di cenere di legna ed acqua, si passa poi nella soluzione d'allume, indi si asciuga e si tuffa in un bagno di guadarella, di cui la proporzione della materia colorante ecce-da il peso del cotone. Si lascia in seguito in un bagno di solfato di rame e di acqua bollita con sapone bianco; finalmente si lava e si asciuga. Per improntargli un colore di giunchiglia più carico, si tralascia il bagno di allume, ma si aggiunge a quello di guadarella un poco di verderame, mentre si ripulisce la stoffa colla soda.
Per la tinta gialla s'impiega non solamente la guadarella; ma ben anco lo scotano, la gineslrella *(Genista tinctoria),* il *Morus tinctoria e* la *Quercus nigra.*

843. Rosso di robbia. — La radice della robbia contiene due diverse materie coloranti, una di un rosso cupo, l'altra di un giallo bruniccio. Bisogna servirsi de' sali a base d'allume per fissarne il colore, e de' sali di stagno per renderne abbondante la tinta.

Allorché si vuol tingere la lana col rosso di robbia, si bagnano i panni in una soluzione di allume e di tartaro, in varie proporzioni, secondo il colore che si vuol ottenere. Unendo la robbia a questo bagno, la temperatura non dovrà elevarsi al di sopra di quella del sangue umano, imperocché altrimenti si cor-

rerebbe il rischio di ottenere un color bruno.

È assai difficile di tingere bene il cotone, il lino o la canapa colla robbia, per la ragione della poca affinità che esiste fra questi corpi. Si conoscono due specie di rosso di robbia, con le tinte intermedie variabili. L'una costituisce il rosso ordina-rio, abbastanza stabile, ma di poco lustro. Si comunica ado-perando la galla, o qualunque altra sostanza vegetale, che contenga del tanno; un sale di allume, in qualità di mordente; la materia colorante della robbia, ed in fine un bagno alcalino per accrescerne la tinta. L'altra specie è la seguente.

844. Rosso d'Adrianopoli. — II signor Gueclin dà al cotone il bel color rosso di Adrianopoli, preparando tre soluzioni: la prima di soda, abbastanza concentrata da mischiarsi immediatamente coll'olio d'oliva; la seconda di potassa; la terza di calce. Si versano queste tre soluzioni, a parti eguali, sul fil di cotone; ed allorché le matasse né sono bene impregnate, si fanno bollire per 3 ore in acqua pura; poi si risciacquano, in acqua corrente, e si fanno asciugare. Allora si stempera una libbra di cacherelli di montone in 20 libbre di soluzione di soda, che si versa per uno staccio di crine sul coto-ne, a cui si deve preventivamente aggiungere mezza libbra d'olio d'oliva: si strizzano le matasse tosto che ne sono ben bene inzuppate, e si ripete tre volte la medesima operazione prima di lavarle. Intanto si prepara una decozione di una lib-bra di galla acciaccata; e tiepida che sia, vi si mette in macero il fil di cotone per 24 ore; indi si attorce, e subito che è riasciutto, s'immerge in un bagno composto di una libbra d'allume di Roma, e d'altrettanto di soda.

Si replica il medesimo processo due o tre giorni dopo, e si mette il cotone in un sacco di tela per risciacquarlo, durante la notte, in acqua corrente. Allora il cotone è in ordine per ricevere il colore; il che si fa come segue: si faccia bollire a scroscio una libbra di cotone in circa 50 libbre d'acqua di fiume; 10 once di sangue di bue ancor fluido, e 2 libbre o poco più di robbia buona e ben macinata; indi si lavino le matasse, e, come le sieno asciutte, se ne inforzi il colore, facendole dapprima passare per una lisciva di potassa, e poi bollire per 5 o 6 ore con acqua

di sapone bianco in una caldaja ben coperta.

Il cotone tinto con questo processo presenterà un colore così vivo e solido come il più bel rosso d'Adrianopoli.

845. Rosso di cocciniglia.— Questo bel colore cremisi o scarlatto, si ricava da un insetto del Messico. Un'altra specie di cocciniglia ben anche si conosce sotto il nome di *grana silvestre;* ma la materia colorante di questa è inferiore alla prima. La cocciniglia abbandona il suo colore nell'alcoole, il quale per tal modo apparisce d'un cupo cremisi; svaporata la soluzione, ottiensi un residuo trasparente e rosso oltremodo. Essa è solubile eziandio nell'acqua, mediante la cozione, e divien rossa pendente al giallo e lascia precipitare una piccola porzione di materia d'un rosso vago. Il tartaro cangia la soluzione medesima in giallo rossiccio, e si deposita in un precipi-tato rosso pallido; il liquor soprannotante, ch'è giallo, assume una tinta porporina aggiungendovi un poco d'alcali, mentre il precipitato si discioglie. L' allume somministra un rosso più cupo con un precipitato più abbondante: il colore prodotto da un miscuglio di allume e di tartaro, è più carico, quantunque abbia una tinta giallognola. Il muriato di stagno precipita la materia colorante. Tali osservazioni sopra i risultamenti chimi-ci della cocciniglia serviranno d'introduzione ai processi ado-perati in questa specie di tintura.

846. Rosso cremisi. — Si comunica alle stoffe questo colore, impiegando gli stessi materiali che per la tintura dello scarlatto, il quale si considera come composto di cremisi (color naturale della cocciniglia) e di giallo; colla differenza che devesi aggiungere minor quantità della soluzione, e che l'allume deve formare uno degl' ingredienti del bagno. Per accrescere indi il colore cremisi, si mettono talvolta le stoffe col girasole e con la potassa, sebbene una tal sostanza sia per sua indole fugacissima.

Vi ha un altro metodo per dare un color cremisi, il quale consiste in alterare lo scarlatto ottenuto dalla cocciniglia, mediante alcuni sali terrosi, come l'allume: un tal risultato si ottiene bagnando, durante un'ora, nella riferita soluzione a 400 gra-

di di calore. Le acque crude o impure producono lo stesso effetto, a motivo de' sali terrosi che contengono.

847. Cremisi sulla seta. — Si apparecchia la stoffa facendola bollire in acqua di sapone, ma senza privarla affatto della natural sua tinta gialla, la quale sembra contribuire al buon successo dell'operazione. Le si somministra un forte bagno d'allume, e indi si immerge in un altro composto dalle soluzioni di stagno, di tartaro e di cocciniglia. Si è trovato necessario egualmente di sciacquar la seta in una soluzione di galla, per renderla più capace a ricevere la tintura di cocciniglia.

848. Scarlatto. — Due operazioni principalmente si praticano per tingere la lana in scarlatto. Le proporzioni degli ingredienti sono: per ogni 100 libbre di panno, 8 in 10 libbre di tartaro, che si getta da principio in una caldaja con adeguata quantità d'acqua; indi si aggiunge 6 in 8 once di cocciniglia, e 10 in 12 libbre di nitro muriato di stagno. Quando il miscuglio è vicino a bollire, vi s'immerge il panno già inumidito nell'ac-qua, e vi si lascia per un'ora e mezzo, mantenendo il liquido a 100 gradi di calore. Allorché si ritira la stoffa, essa ha già acquistalo una tinta color carneo; ciò che costituisce la prima operazione. Si vuota allora la caldaja, la si riempie d'acqua fresca, che si porta a 90 gradi di calore, e vi si pone 5 o 6 libbre di co-cciniglia in polvere; si fa bene il miscuglio, e da ultimo si ag-giungono 10 libbre di soluzione di stagno. S'introduce in ques-to nuovo bagno la stoffa, si dimena per una mezz'ora; indi la si ritira, si lava, si asciuga, e così anche la seconda operazione è compiuta.

Per altro potrebbesi applicare lo stesso colore mediante una sola operazione; in questo caso tutti gli ingredienti (tarta-ro, soluzione di stagno e cocciniglia) si mescolano insieme. Passando quindi la stoffa nel miscuglio per un tempo convene-vole, agisce talmente l'affinità tra la materia colorante, il mordente e la lana, che l'unione avrà luogo con la maggior celerità.

Se si voglia un colore di fiamma, aggiungesi al primo bagno un poco di scotano, ovvero una parte di zafferano delle Indie al secondo bagno di cocciniglia.

849. Verde. — si ottiene questo colore dando una tinta gialla ad un fondo turchino; oppure una tinta turchina ad un fondo giallo, ovvero mischiando il turchino ed il giallo in uno stesso tino; ma per fissarlo e renderlo anche lustro, bisogna aver molta esperienza e pratica.

Il processo ordinario per tingere in verde la lana, si è di comunicare alla stoffa, in un tino, tale tinta d'indaco, che si giudichi opportuna al color verde. Dopo averla lavata, si tuffa in un bagno giallo che contenga i materiali coloranti il più che sia possibile. Pei verdi cupi, si aggiungono al bagno piccole quantità di campeggio e di solfato di ferro.

Per tingere la seta, è d'uopo seguire un processo più difficile; perchè la materia colorante si combina cosi rapida-mente, che spesso le tinte riescono disuguali. Si somministra dapprima alla seta una forte alluminatura; s'immerge poscia nel bagno di guadarella, e si termina l'operazione col darle un'altra immersione in un bagno d'indaco.

850. Verde di Sassonia. — Questo colore deve il suo nome all'azzurro di Sassonia, o solfato d'indaco, che ne costituisce il fondo. Si prende dunque il panno tinto in azzurro di Sassonia (num. 838), gli si da l' alluminatura, e si trasporta la pezza in un bagno giallo di scotano, il meno suscettivo di alte-rarsi col solfato d'indaco. Per correggere gli effetti dell'acido si raccomanda di aggiungervi porzione di calce, dopo che il drappo abbia ricevuto il colore azzurro. Con alcune variazioni ne' processi, a misura delle più grandi difficoltà che s'incontra-no nel fissare i colori, si tingono allo stesso modo la seta, il cotone, la canapa ed il lino.

851. Processi per applicare colori durevoli sulla lana. — Ecco la maniera di comporre i principali colori che s'impiegano per tingere la lana, secondo i processi pubbli-cati non ha molto dal Dannember in un giornale alemanno.

1.° *Nero.* — Fa bollire a più riprese in una caldaja di sufficiente capacità una libbra di campeggio, 4 once di sommacco, ed altrettanto di galla. Concentra la soluzione fino a 4 boccali di liquido, e lasciala riposare per alcuni giorni; che più si la-

scia, migliore diventa. Aggiungi poi un'oncia e mezzo di solfato di ferro, e mezz'oncia di solfato di rame; fa bollire di nuovo, e dopo alquanto tempo ponivi una quantità di amido, fino a ridurre la soluzione alla consistenza della crema, avvertendo di agitarla continuamente con una spatola di legno. Finalmente, quando il tutto si sarà combinato, aggiungi mezz'oncia di muriato di ferro.

2.° *Giallo.* — In sufficiente quantità d'acqua fa bollire 8 once di scotano, e concentra il liquore fino ad ottenerne 2/3 di boccale. Gettavi allora una chiara d'uovo ben sbattuta, acciò precipiti la parte estranea alla tinta; indi feltralo, concentralo con mezz'oncia d'amido ed un'oncia di allume di rocca pestato, e finalmente, quando sarà freddo, uniscivi 2 once di muriato di stagno.

3.° *Azzurro.* — Coi mezzi conosciuti prepara una soluzione d'indaco solfato, e poi passa per feltro; indi concentra con 3 once di amido per ogni boccale di liquido, e aggiungivi un'oncia di allume polverizzato. Da ultimo, dopo che la sostanza si sarà raffreddata, uniscivi un'oncia di muriato di stagno.

4.° *Verde.* — Si preparano due soluzioni, secondo abbia-mo detto sopra, una di scotano e l'altra d'indaco: l'unione di queste forma il color verde; ed il più od il meno dell'una o dell'altra ne procura i diversi gradi. Addensa questo liquido con 3 once d'amido per ogni boccale, ed un'oncia d'allume; e dopo che sarà raffreddato aggiungivi un'oncia di muriato di stagno.

5.° *Rosso.*—Fa bollire mezza libbra di legno del Brasile; concentra il liquore fino a 2/3 di boccale, e lascialo riposare per alcuni giorni. Dopo aggiungi 2 once di amido e 9 denari di tartaro. Fa bollire di nuovo fino a che l'amido siasi incorporato, e lascia raffreddare. Finalmente aggiungi mezz'oncia di nitro muriatico di stagno.

6.° *Violetto.* — In una proporzionata quantità d'acqua fa bollire mezza libbra di campeggio; riduci il liquore a 2/3 di boccale, e lascialo riposare per alcuni giorni. Dopo addensa con 2 once d'amido, ed aggiungi un'oncia o poco meno d'allu-me, e 10 denari di muriato di stagno. Allorché questo colore sarà sta-

to applicato sulla stoffa, bisogna fissarvelo nella manie-ra seguente, altrimenti non reggerebbe all'azione degli acidi e degli alcali, come gli altri colori. Si prenda una caldaja a fondo piano, capace di circa 90 libbre d'acqua, e la si riempia di que-sto liquido; ad un lato di essa si adatti un tubo di vetro, che serve ad osservare il livello dell'acqua, e quindi ad aggiungervene quando ne manchi. Alla distanza di 4 pollici dal livello dell'acqua si fissi un graticcio di vimini destinato ad impedire che la stoffa vada nell'acqua, se mai avvenga ch'essa cada. Dopo che si sarà applicato il colore sopra indicato, si ravvolge la stoffa leggiermenle, e si chiude in un sacco di lana, che si sospende al disotto del coperchio della caldaja, il quale dovrà chiuderla perfettamente; ed a tal fine bisognerà metterci sopra qualche peso, giacché la forza del vapore potrebbe spingerlo in alto.

Disposto l' apparecchio nel modo accennato, si accende il fuoco, e si fa bollire l'acqua per 2 o più ore. Finalmente si leva la stoffa, si lascia raffreddare, indi si lava nell'acqua pura, e cosi si avrà ottenuto il colore violetto della stessa solidità degli altri.

852. Osservazioni sull'applicazione de' colori. — Per ottenere un bel colore sul cotone, sul lino e sulla canapa, è necessario anzi lutto che queste sostanze sieno in uno stato di perfetta bianchezza. Non si può dare un bel colore a queste sostanze vegetali, se prima non si animalizzano.
Eccone il mezzo:

S'immerge il cotone, il lino o la canapa in una soluzione di colla forte, sciolta in otto parti d'acqua, e si fa poscia bene asciugare; indi si tuffa in un'infusione di galla della miglior qualità, fatta in 15 parti d'acqua. Il grado del calore deve tollerarsi dalle mani, acciocché la colla s'incorpori coll'infusione della galla, che forma un colore gialliccio oscuro. Si può ancora sostituire alla galla la decozione del sommacco, oppure della corteccia di quercia.

Un'altro mezzo di animalizzare il cotone, il lino o la canapa, ed è molto migliore del primo, consiste nell'unire la chiara dell'uovo con altrettanto di acqua, e dopo aver bene sbattuto il

tutto, immergervi il filo, facendo che se ne impregni ben bene. Dopo di ciò s'infonde nell'acqua bollente, a fine di far coagulare e fissare l'albume.

Il latte pure da al cotone, ài lino ed alla canapa la stessa proprietà, tuffandoveli tre o quattro volte, e poi immergendoli altrettanto volte in un'acqua acidulata con acido solforico, a fine di coagulare e disseccare il latte.

853. Maniera di dare al cotone il color d' an-china. — Lavato che abbi nell'acqua calda le stoffe od il cotone che vuoi tingere, immergi le une o l'altro in una deco-zione di galla, di sommacco, di robbia e di cortecce d'acajù, di allume, di calce e d'olmo, di cui devi prendere una o più parti, secondo il grado di colore che vuoi dare alla tintura. Indi metti il tuo cotone o le tue stoffe in una soluzione di ferro preparata per mezzo degli acidi solforico, nitrico, muriatico ed acetoso, per fare il colore. Allora lavale con acqua calda, sottoponendo-le al sapone, ovvero ad una lisciva alcalina caustica o dolce, od anche all'acqua pura od all'acqua di calce; e immergile, mentre che sono ancor bagnate, in una soluzione di stagno preparata coll'acido nitrico o coll'acido muriatico, o coll'acido nitro-mu-riatico allungati con acqua. Finalmente terminerai l'operazio-ne, lavando in acqua calda le stoffe cosi tinte, e facendole asciugare come al solito.

854. Modo di tingere la paglia, il giunco ed il legno. — Si lasciano questi corpi per mezza giornata immersi nell'acido acetoso, o in una soluzione di allume concentrata, a fine di renderli meglio atti a ricevere la tintura de' differenti colori; ma il loro tessuto compatto non permette alle particelle coloranti di penetrarvi profondamente.

Per tingere il legname in giallo bellissimo od in bruno, bisogna farlo scaldare, poi dargli alcune mani d'acqua forte *(acido nitrico)* più o meno allungata, fregarlo ben bene, e da ultimo dargli sopra una vernice di gomma lacca.

Il legname acquista un bellissimo colore d'acajù, allorché lo s'immerge in un bagno bollente composto di 3 once di legno giallo e di 6 once di robbia per ogni libbra d'acqua: il suo colore piglia una tinta più carica, allorché vi si mescola del serpen-

tino *(legno d'India)*, per esempio, un'oncia sopra once 1 ½ di legno giallo, invece di 3 once, impregnandolo d'una solu-zione bollente di potassa.

Si da al legname un bel colore ceruleo per mezzo della tintura d'indaco; avvertendo di darvi sopra, prima che sia asciutto, più mani di soluzione di tartaro bianco: questa tintura si prepara versando a poco a poco 4 once d'acido solforico, a 70 gradi, sopra mezz'oncia d'indaco ridotto in polvere finis-sima in un mortajo di vetro, aggiungendovi una soluzione di prussiato di potassa, ed allungando il miscuglio con 4 libbre d'acqua.

Una forte soluzione di nitrato di rame data sul legno, lo tinge parimente di azzurro, fregandolo con una lisciva di potassa fino a che abbia acquistato questo colore.

Volendo tingere il legname in verde, basta tenerlo immerso alcun tempo in una soluzione acetosa di verderame, ovvero acquosa di cristalli di verderame parimente.

Vi ha parecchi mezzi di dare al legname d'un tessuto molto compatto, come il carpine, l'agrifoglio, l'ontano, ecc. un bel color d'ebano; cioè, bisogna immergerlo caldo in una soluzione di nitrato di rame, poi in un bagno in cui sia aggiunto un poco d'allume, ed inzupparlo tre o quattro volte in aceto bollito sopra un po' di galla, ed in una soluzione qualunque di ferro; quindi si deve pulirlo con una pelle incerata, ovvero intinta in olio di lino e polvere di carbone.

855. Maniera di tingere l'avorio, le ossa ed il corno. — La sola preparazione preliminare che richieggono queste sostanze per ricevere i differenti colori, consiste nel lasciarle in molle per mezza giornata in una soluzione d'allume, o d'acido acetoso un po' concentrato; indi bisogna immergerle in una decozione di verzino, per tingerle in rosso; di zafferano mischiato con parte eguale d'allume, per tingerle in giallo ; e in una soluzione di verderame fatta coll'acido aceto-so, con una terza parte di sale ammoniaco, per tingerle in verde. Si trasforma in azzurro il bel color verde applicato nel modo suddetto, immergendo poi le ossa pia volte in una lisci-va bollente di potassa.

Per tingere le medesime sostanze in nero, potrai spalmarle con una leggiera soluzione di nitrato d' argento, esporle al sole, e ripetere successivamente una o più volte un tale processo, tosto che sia ben asciutto lo strato precedente; ovve-ro tenerle in molle in un mordente composto di 2 once di potassa, e d'un'oncia e mezzo di galla, a cui aggiungerai 10 denari d'ossido d'arsenico per ogni boccale d'acqua, e indi impregnarle di una soluzione concentrata d'acetato di ferro; od anche farle bollire in quest' ultimo liquore, fino a che la loro superficie si cominci a rammollire, e poi tuffarle in una decozione di legno serpentino *(légno d'India)* e di galla.

Otterrai lo stesso intento, dando replicatamente alle tue sostanze dapprima i suddetti mordenti coll'ajuto del fuoco, e poi una soluzione concentrata d'acetato di ferro.

856. Maniera di tingere le pellicce, le piume. i crini. — si tingono queste materie in rosso, in giallo ed in verde, allo stesso modo che abbiamo detto sopra per le ossa; ma si tingono in azzurro per mezzo del succo spremuto dalle coccole di mortella, mescolato a un po' d'alcali e d'indaco.

CAPITOLO III

ARTE DELL'INVERNICIATORE E DELL'INDORATORE

§ I. — *Preparazione dette vernici.*

857. Vernice per dare sulla carta e sui cartoni. — Togli:

Alcoole puro . .	Lib	2,	Once	8,
Mastice mondato .	»	—	»	6,
Sandracca	»	—	»	3,
Trementina di Venezia	»	—	»	3,
Vetro grossam. pestato	»	—	»	4.

Riduci il mastice e la sandracca in polvere fine; mescola questa polvere col vetro bianco, di cui avrai separata la parte più fine con uno staccio di crine; metti il tutto insieme con l'al-coole in un matraccio di collo corto; adattavi un bastone di legno bianco, arrotondato in cima, e d'una lunghezza propor-zionata all'altezza del matraccio; colloca il detto matraccio in un recipiente pieno d'acqua, in prima calduccia, e che poi dovrà mantenersi bollente per un'ora o due. Si può assicurare il matraccio sopra una base di paglia intrecciata, collocata in fondo del recipiente che contiene l'acqua. Alla prima impres-sione del calorico, le resine tendono a congiungersi ed a rappi-gliarsi in massa: ma s'impedisce un tale congiungimento mantenendo le materie in un movimento di rotazione per mezzo del bastone accennato poc'anzi, senza scuotere il matraccio. Allorché pare che la soluzione sia abbastanza compiuta, vi si aggiunge la trementina, che si tiene separata-mente in un'ampolla e che si fa liquefare immergendola per un istante nel bagnomaria. Si lascia ancora per una mezz'ora il matraccio nell'acqua, indi lo si ritira, continuando ad agitare la vernice finché siasi alquanto raffreddata. Il giorno appresso si deve travasarla e feltrarla per cotone.

858. Vernice per i mobili, per le stecche dei ventagli, ecc. — Togli:

Alcoole puro	Lib.	2,	Once	8,
Mastice mondato	»	—	»	3,
Sandracca	»	—	»	6.
Gomma coppale liquefatta	»	—	»	3,
Trementina chiara	»	—	»	2 ½.
Vetro pestato	»	—	»	4.

Mescola e procedi come al num. 857. Otterrai per tal modo una vernice che serve principalmente per le opere, soggette a sfregamento, come sono i mobili, le stecche de' ventagli, gli astucci, ecc.; ed anche per applicare ai metalli.

859. Vernice per gli ebanisti. — In generale gli ebanisti si accontentano d'adoperare la cera per fregare i mobi-li e dar loro un intonaco, il quale, per mezzo di replicate stro-picciature, acquista una certa lucentezza. Ma l'effetto delle ver-nici è di gran lunga più vistoso. Tuttavia esse sono soggette a screpolarsi ed a sollevarsi in scaglie. Volendo dunque combi-nare le qualità della cera e della vernice, potrai seguire il seguente processo:

Fa liquefare a lento fuoco 2 once di cera bianca; indi aggiungi 4 once d'essenza di trementina, ed agita il tutto fino a perfetto raffreddamento. Da ciò risulta una specie di manteca, con cui si da una coperta ai mobili, distendendola colle neces-sarie cautele. L' essenza si dissipa facilmente; ma la cera, la quale soggiace in tal miscuglio ad una grandissima divisione delle sue minime parti si distende con maggior facilità e più uniformemente. L'essenza penetra ne' pori del legname, ne sviluppa il colore, serve di sostegno alla cera, ed il lustro che ne risulta è paragonabile a quello d'una vernice, senza che ne abbia gl'incovenienti.

860. Vernice per gli strumenti a corda. — Per preparare questa specie di vernice, togli:

Alcoole puro	Lib. 2,	Once 8,
Sandracca	» —	» 4,
Resina lacca in grani .	» —	» 2.
Mastice	» —	» 1,
Belzuino in lagrime .	» —	» 1,
Vetro pestato	» —	» 4.

Riduci in polvere la sandracca, la resina lacca, il mastice ed il belzuino, e poscia attienti a quanto abbiamo prescritto al num. 857.

La lacca e la sandracca rendono solida questa vernice, la quale si può anche colorare con un tantino di zafferano o di sangue di drago.

Questa vernice, non solo serve per darla agli stromenti a corda, come i violini, ecc., ma ben anche a tutte le opere fatte di legno di prugno e d'acajù.

861. Vernice da darsi alle opere in legno tornite. — i tornitori potranno dare alle scatole di bosso, di radica, ecc. una coperta colla vernice seguente, la quale ha la proprietà di preservare tali lavori fatti al tornio dalle screpo-lature, e resiste assai lungamente alla confricazione.

Togli:

Alcoole puro	Libb.	2,
Resina lacca in grani . .	Once	5,
Sandracca	»	2,
Resina elemi.	»	1 ½,
Trementina di Venezia.	»	2,
Vetro pestato	»	5.

Dopo aver ridotto in polvere le sostanze che ne sono soggette, procedi come al num. 857.

862. Vernice disseccativa per dare una tinta d'oro all'ottone. —

Togli:

Alcoole puro	Libb.	3,
Lacca in grani.	Once	6,
Vetro in polvere	»	4,
Ambra gialla	»	2,
Gommagutte	»	2,
Estratto di sandalo rosso ottenuto coll'acqua. . . .	Den.	12.
Sangue di drago	»	2 ¼,
Zafferano orientale. . . .	»	1 ½.

Polverizza l'ambra gialla, la lacca, la gommagutte ed il sangue di drago; sciogli queste sostanze cosi polverizzate nella tintura di zafferano e nell'estratto di sandalo, e pròcedi pel resto al modo solito, indicato al num. 857.

Per dare questa vernice ai lavori in ottone, farai scaldare leggiermente essi lavori, e gl'immergerai nella vernice: così operando, vi darai due o tre coperte se bisogna. Questa vernice è solida e di bel colore; per pulirla si adopera acqua pura ed un

pannolino bene asciutto.

863. Vernice color d'oro per dare al metalli bianchi. — Per rendere color d'oro i lavori fatti collo stagno, o con altri metalli bianchi, togli:

Essenza di trementina . .	Libb.	1,	Once	4.
Olio di lino dissecativo . .	»	—	»	8,
Succino	»	—	»	8,
Resina lacca	»	—	»	2.

Fa sciogliere separatamente la lacca; aggiungi il succino preparato secondo il metodo del signor Tingry, l'olio di lino e l'essenza caldissima: perduto che abbia il miscuglio una parte del suo calore, mischia, in proporzioni relative alle tinture, dell'oriana, della terra merita, della gommagutte e del sangue di drago, per ottenere la modulazione di colore che desideri, e dare alla vernice l'apparenza dell'oro, allorché l'avrai da applicare sui metalli bianchi.

864. Vernice pe' quadri di valore. — Ecco cosa occorre per fare questa vernice. Togli:

Mastice mondato e lavato . . .	Libb.	1,
Essenza eterea di trementina .	»	5,
Trementina pura	Once	5,
Vetro bianco pestato	»	5,
Canfora	Den.	12.

Fa la tua vernice attenendoti al metodo indicato al numero 857; ed avvertendo di ridurre in pezzetti la canfora, e d'aggiungere la trementina allorché la soluzione della resina è compiuta. Ma nel caso che la vernice debba servire per quadri vecchi, o che sieno già stati inverniciati, si può far senza la trementina, la quale non è qui raccomandata che pei casi di prima applicazione sopra quadri freschi ed a cui sia recen-temente levata via la chiara d'uovo.

865. Vernice per macinare e stemperare i colori. — Togli :

Essenza di trementina . .	Libb.	2,	Once	9,
Ragia liquida, o incenso				

bianco nuovo	»	—	»	4.
Mastice	»	—	»	2,
Trementina di Venezia . .	»	—	»	6,
Vetro pestato	»	—	»	4.

Fatta che sia la vcrmce colle precauzioni indicale al num. 857, aggiungi 2 once d'olio di lino o di noce, ed impiega il miscuglio per macinare e stemperare i colori.

Coi colori cosi preparati dovrai tingere soltanlo le opere in legno su cui non sia stata data prima nessuna mano di colla.

866, Vernice cangiante. — Si forma coll'essenza di trementina una vernice colorata, che è di grandissimo uso per indorare i cuoj ed i metalli: essa è composta come segue.

Togli :

Essenza di trementina .	Libb.	2,	Once	9,
Trementina chiara . . .	»	—	»	5,
Resina lacca in grani . .	»	—	»	4,
Sandracca	»	—	»	3 ¾,
Sangue di drago	Den.	12,		
Terra merita	»	1 ½,		
Gommagutte	»	1 ½.		

Si tira per infusione la tintura delle sostanze coloranti, e quindi si aggiungono i corpi resinosi, seguendo quanto è prescritto al num. 857.

Questa vernice vien chiamata cangiante, perché essendo applicata sui metalli, come sarebbe l'ottone, il rame, lo stagno, o sopra certi mobili od opere in legno, comunica loro un colore più bello, e vi da una lucentezza assai vaga.

867. Vernice di gomma coppale coll'etere. — Riduci in polvere finissima mezz'oncia di gomma coppale ambrata; introducila a poco per volta in una boccia che conten-ga 2 once d'etere puro; chiudi questa boccia con turacciolo di vetro o di sughero: agita il miscuglio per mezz'ora, e poi lascia-lo in riposo per un giorno. Se, scotendo la boccia, le pareti in-terne dì essa si coprono di piccole onde, e se il liquore non è chiarissimo, ciò mostra che la soluzione non è compiuta; laon-de aggiungerai un

po' d'etere (3 o 4 denari), e lascerai il miscu-glio in riposo.

Questa vernice è d'un leggier colore citrino; e si applica col pennello; ma siccome l'etere si dissipa troppo rapidamente, massime quando la temperatura dell'atmosfera è calda, si può dare sul corpo a cui si vuole applicarla una leggier mano di qualche olio volatile, che poi si leva via con un pannolino. bastando quel tanto che ne rimane a ritardare l'evaporazione dell'etere. Questa vernice forma sui metalli e sul legno uno strato di tal durezza, che gli urti più violenti e le più ruvide confricazioni non bastano ad intaccarla.

868. Vernice di gomma coppale coll'essenza di trementina. — Togli un'oncia e mezzo di gomma coppale color di succino e in polvere, ed 8 once di essenza di trementi-na preparata nel modo seguente. Esponi l'essenza suddetta al bagnomaria in un matraccio corto di collo e largo di bocca: essendo bollente l'acqua del bagno, getta sopra l'essenza un buon pizzico di polvere di coppale, e mantieni il matraccio in un movimento circolare. Incorporata che sia la polvere coll'es-senza, aggiungi nuove dosi della medesima, e continua cosi fino a che tu veda formarsi una posatura insolubile; allora tira indietro il matraccio, e lascialo in riposo per alcuni giorni; de-canta la vernice, e feltra per cotone.

La vernice che risulta dalla soluzione della gomma coppale in questa essenza così preparata è solidissima e brillantissima. Se ne fa uso per gli strumenti di fisica e per le dipinture di cui si ornano i vasi ed altri utensili metallici.

869. Vernice d'olio di lino per applicare sul legno.— Piglia 2 libbre d'ossido di piombo *(litargirio)* polveri-zzato e stacciato; 6 once di solfato di zinco, ed un boccale d'olio di lino; metti questi ingredienti in un calderotto di tale capacità che ne occupino solo la metà; mischiali bene insieme; falli bollire fino all'evaporazione delle parti umide, il che si riconosce alla pellicola che si forma sulla superficie del miscuglio; ritira dal fuoco, e decanta. Durante l'ebullizione, bisogna tramenare di tempo in tempo il miscuglio per agevolare la precipitazione dell'ossido di piombo; ma non si deve continuare quest'operazione, per timore che le particlle dell'ossido, mescolandosi all'olio, rendano

la vernice troppo densa.

870. Vernice coppale del Giappone. — Fa liquefare in un matraccio di vetro 4 once di gomma coppale polve-rizzata; mantieni il liquido in ebullizione fino a che ì vapori condensati sulla punta d'un tubo introdotto nel matraccio cadano a gocce in fondo del liquido senza produrre alcun sibilo, come fa l'acqua, il che mostra che tutta l'acqua si è dissipata, e che la gomma coppale è stata tenuta quanto basta in fusione: allora versavi un'oncia d'olio di lino bollente, e mescola il tutto. Ritira indi il matraccio dal fuoco, e aggiungi al liquido ancora caldo, una quantità eguale al suo peso d'olio di trementina, dimenando ben bene il miscuglio.

Questa vernice è trasparente, ma presenta una tinta gialla che gl'inverniciatori procurano di mascherare dando una tinta leggiermente azzurrognola al fondo bianco su cui l'applicano. Con questa vernice si coprono le mostre degli orologi di Germania, dopo averli dipinti in bianco.

871. Vernice grassa fatta col succino e colla gomma coppale. — Togli: gomma coppale col succino, preparata secondo il metodo del sig. Tingry, once 4; essenza di trementina, once 10, ed altrettanto d'olio di lino disseccativo. Metti il tutto in un matraccio assai grande, che esporrai al calore del bagnomaria, o che farai scorrere innanzi e indietro sopra un braciere scoperto, ma senza fiamma, alla distanza di due o tre pollici. Terminata la soluzione, aggiungi ancora un poco di coppale o di succino per saturare il liquido; versa il tutto sopra un feltro preparato col cotone, ovvero lascialo chiarire mediante il riposo: nel caso che la vernice riesca troppo densa, aggiungi un po'd'essenza calda per evitare la separazione d'un poco di succino.

Questa vernice è colorata, ma infinitamente meno di quella che si fa col metodo comune. Distesa sul legno bianco senza nessun apparecchio vi forma una velatura solida, e fa che il legno pigli una leggier tinta. Volendo caricarla d'una dose maggiore di coppale o di succino, bisogna comporre il liquido con due parti d'essenza sopra una d'olio.

872. Vernice per i taffettà. — I taffettà che debbono servire

alla formazione dei globi aerostati, soglionsi coprire con una vernice di tal natura che non tolga ai tessuti la loro morbidezza, né li rende pesanti. Per preparare dunque una tal vernice, togli, *caout-chou o* resina plastica, olio di lino cotto, essenza di trementina, di ciascuna sostanza eguai dose; taglia il caout-chou a strisce sottili, e gettale in un matraccio posto sopra un bagno d'arena ben caldo. Essendo liquefatta la materia, aggiungi l'olio di lino bollente, e indi l'essenza calda. Allorché la vernice ha perduto una gran parte del suo calore, passala per pannolino, e serbala in una bottiglia larga di bocca.

Questa vernice è lentissima a seccare; difetto che dipen-de dalta natura particolare del caout-chou.

893. Vernice inglese per rendere Impenetrabile all'acqua la tela. — Nei porti inglesi si preparano le tele verniciate per uso della marineria, nel seguente modo. Fa sciogliere una libbra di sapone bianco sul fuoco in 15 libbre d'acqua; questa soluzione si lascia bollire un solo minuto; e mentre è ancora calda si mescola con una tinta a olio composta di dodici parti di terra gialla d'Inghilterra, e di due altre di nero fumo, stemperati in un olio essiccativo (olio di lino cotto). Si distende questo miscuglio colorato con un pennello alquan-to duro sulla tela che si vuol rendere impermeabile, e dopo qualche giorno, quando è già asciugato, si da un secondo stra-to, senza il miscuglio saponaceo; e finalmente si da un terzo strato di solo nero fumo stemperato nell'olio suddetto.

874. Vernice per rendere le stoffe impermeabili. — Togli un'oncia di gomma elastica tagliata in
pezzettini; falla sciogliere in 8 once d'olio di trementina; e, quando la soluzione è quasi compiuta, getta la gomma in una caldaja con libbre 3 ed once 4 di vernice d'olio di trementina; lascia bollire il tutto a lento fuoco insino a tanto che il miscuglio si sia fatto denso e viscoso: indi passa per pannolino, e lascia freddare.

Con questa vernice si rendono impermeabili i cappotti di tela per i marinari, e si adopera altresì per fare i cuscini e materassi ad aria. Per servirsene bisogna farla riscaldare, e indi immergervi la tela o il traliccio che si vuol rendere impermea-bi-

le: dopo che si è ritirato il tessuto, lo si distende sur un telajo per farlo asciugare all' ombra, e finalmente, asciutto che sia si mette in opera per far abiti impenetrabili alla pioggia, ovvero per fare i materassi che si vogliono empire d'aria; nell'un caso o nell'altro debbesi però avvertire di dare ancora una mano della slessa vernice sulle cuciture, a fine di chiuderne tutti i piccoli buchi. Giova ancora il dare un'altra mano di vernice su tutta la stoffa mediante un pennello, tosto che è bene asciutto il primo strato della medesima.

Questa vernice asciuga lentamente; ma è sommamente elastica, non si screpola, e non si distacca mai.

875. — Vernice metallica per preservare il ferro dalla ruggine. — Togli 5 libbre di stagno, e

8 once di	zinco, bismuto, rame giallo in verghe, salnitro per purificare.

Queste materie si amalgamano in guisa che il metallo che ne risulta è duro, bianco e sonoro.

Riscaldati che sieno ben bene gli oggetti che si vogliono inverniciare, vi si sparge sopra un po' di sale ammoniaco: poi si gettano rapidamente nella vernice; si asciugano con della stoppa, e finalmente s'immergono nell'acqua i pezzi inverniciati.

§ II. — *Dell'indorare e dell'inargentare.*

876. Doratura a olio. — Per dorare a olio cupole o volte di chiese, o figure di gesso o di piombo da stare esposte all'ingiuria del tempo, si fa uso dell'orminiaco (*or de couleur),* materia untuosa e viscosa che serve a ricevere l'oro in foglia. Dopo che s'è dato di colla all'opera da dorare, si copre la medesima coll'orminiaco; e se l'opera è di legno, bisogna in prima darvi alcune mani di bianco a tempera. Allorché l'orminiaco è abba-

stanza asciutto per attrarre e ritenere l'aria, vi si distendono sopra le foglie dell'oro, pigliandole con un po' di cotone ben morbido: indi si ripara alle screpolature che si son fatte nelle foglie, e si lascia seccare il tutto.

877. Doratura a tempera. — Devesi far uso di colla di limbellucci alla consistenza di gelatina. Se vuolsi dorare qualche opera in legno, vi si dà in prima una mano di detta colla bollente; indi con un pennello di setole di cignale vi si distende sopra in più volte un color bianco, come sarebbe la cerussa, stemperato nella colla medesima. Asciutto che sia il bianco, lo si ammorbidisce bagnandolo con acqua netta, e fregandolo con qualche pezzo di tela grossa, se l'opera è liscia e piana; ma se v'ha dei fregi ed intagli, si fa uso di certi bastoncelli d'abete a cui si raccomandano alcuni pezzetti di quella medesima tela. Indi vi si applica il giallo.

Il giallo di cui si fa uso è l'ocra comune, ben macinata e stacciata, stemperandola nella medesima colla che servì pel bianco, ma più allungata. Questo colore devesi dar caldo. Nelle opere di scultura esso fa le veci dell'oro, il quale non può essere alcune volte introdotto negl'incavi, o disteso sopra il rovescio de' fogliami e di altri ornamenti. Sopra il giallo si applica un mordente, avvertendo di non metterne negli incavi delle opere in rilievo; e prima che esso si asciughi, vi si distendono sopra le foglie dell' oro. Finalmente, allorché è ben secco, s'imbrunisce e si lustra cogl'istrumenti fatti all'uopo.

878. Doratura a fuoco. — Metti in un crogiuolo un'oncia di mercurio sopra 3 denari d'oro, e dimenali leggier-mente con un uncino, fino a tanto che l'uno e l'altro si sieno liquefatti e incorporati insieme; indi gettali in acqua fresca. Per disporre il metallo a ricevere l'oro, bisogna ben nettarlo con acqua forte allungata. Ciò fatto, si distende sul metallo il detto miscuglio d' oro e di mercurio, con quell'uguaglianza che si può maggiore, e si pone sul fuoco. Affinchè questa doratura resista lungo tempo, gl'indoratori la stropicciano con mercurio ed acqua forte, e indorano di nuovo alla stessa maniera; anzi ripetono più

volte quest'operazione, affinchè l'oro che copre il metallo acquisti la debita grossezza.

879. Doratura a freddo. — Alcuni danno, pure una bellissima doratura a' metalli, e particolarmente all'argento, in questo modo. Fanno disciogliere l'oro nell'acido nitro-muriati-co: indi inzuppano de' pezzi di pannolino in questa soluzione, finché l'abbiano tutta assorbita; allora gli abbruciano e ne raccolgono la cenere con tutta diligenza. Quando vogliono dorare l'argento, il'quale deve essere ben pulito ed imbrunito, bagnano un poco di tela di lino in un'acqua ben saturata di sal comune, e prendendo un poco della suddetta cenere con questa tela umettata, strofinano l'argento. Le particelle d'oro contenute nella cenere si depongono sull' argento e vi si attaccano a maraviglia. Ciò fatto lavano l'opera, per nettarla della parte terrosa della cenere, ed imbruniscono col diaspro sanguigno.

880. Doratura sul ferro. —Si fa sciogliere del sale ammoniaco in sufficiente quantità d'acido nitrico fino a perfetta saturazione, e dentro vi si getta l'oro ridotto in piccolissi-me particelle, il quale non tarda a disciogliersi, massime se si abbia l'avvertenza di scaldare leggiermente il miscuglio. La so-luzione che ne risulta è gialla, ed ha la proprietà di tingere la pelle in porpora. Si versa sopra tale soluzione, ma con cautela, ed in un vaso capace, circa il doppio d'etere o d'un olio essen-ziale qualunque. Si mischia ben bene il tutto, e si lascia in ripo-so: allora l'acido nitro-muriatico si precipita scolorato, e l'etere vi soprannuota carico dell'oro che tolse a quello.

Si separano questi due liquori per mezzo d'un imbuto, e si serba l'etere in boccia ben chiusa.

Allorché vuolsi dorare il ferro o l'acciajo, ed anche altri corpi, prima di tutto se ne ripulisce la superficie più esattamente che sia fattibile, e indi vi si distende sopra, colle setole, il liquore carico d'oro. Il liquido svapora, e l'oro rimane: si mette l'opera sul fuoco, e s'imbrunisce.

Con questo medesimo liquore si può facilmente disegnare colla penna o col pennello ogni sorta di figure.

881. Doratura sul rame.—Si da al rame ben pulito un bel color d'oro, mescolando insieme once 4 ¼ di creta ben polverizzata, e che non sia petrosa, con mezz'oncia di zolfo; dopo aver macinate queste materie, si fa uso di esse per istropicciarne il rame a secco.

882. Doratura sul vetro. — Per dorare l'orlo o il fondo d'un bicchiere, piglia gomma arabica, gomma ammoniaca, verderame, minio, un tantino di creta, un po' di vernice e del miele; macina ogni cosa, con acqua gommata molto densa, sopra una pietra; con questo miscuglio disegna fiori, lettere, o ciò che ti piace; distendivi sopra l'oro in foglia; fa bene asciugare, e indi pulisci la doratura con un dente di lupo o col brunitojo.

883. Altro modo di dorare il vetro.— Sciogli del borace in acqua calda; impiastrane il vetro; indi stendivi sopra l'oro, e se è un bicchiere, colmalo di sale ed esponilo sopra una lastra di ferro a ragionevole calore. Il borace si fonderà, e l'oro non se ne dislaccherà mai più.

884. Processo per inargentare l'avorio.— Lascia in fusione l'avorio in una soluzione di sotto-nitrato di argento allungato coll'acqua, fino a che esso abbia acquistato un colore giallo brillante; ritiralo quindi da questa soluzione, e rimettilo in un vaso di vetro ripieno d'acqua distillata esponendolo all'azione dei raggi solari.

Dopo tre o quattro giorni l'avorio diventa nero; ma strofinandolo un poco, prenderà lo stato brillante di un pezzo d'argento.

886. Doratura sulla pergamena all' uso antico. — Per ben riuscire in quest'operazione, bisogna preparare un mordente atto a ritener la foglia d'oro, ed a, reggere all'imbru-nitura. Questo mordente consiste nella mescolanza d'una composizione secca con un fluido gelatinoso; la prima dà il corpo, l'altro la tenacità e consistenza.

Per formare la composizione secca si prenda: gesso, fino a 34 parti; zucchero cristallizzato, 12 parti; cinabro della mi-gliore qualità, 6 parti; bolo di Armenia, 3 parti; carburo di ferro, 2

parti; miele, 1 parte, e sale ammoniaco altrettanto. Si triturano tutti questi ingredienti con un poco d'acqua; quando il tutto è bene incorporato si lascia seccare su d'un vetro o sul marmo; dopo che si è ben seccato si polverizza e si conserva per l'uso.

Il fluido gelatinoso si forma facendo sciogliere 2 once di colla di pesce in 2 libbre d'acqua, lasciando bollire a lento fuoco fino alla riduzione della metà; da ultimo si aggiunge una mezz'oncia di sale ammoniaco, intanto che il liquido bolle.

Per preparare dunque il mordente di cui abbiamo parla-to sopra, si prenda la composizione secca indicata, nella quan-tità che si giudica sufficiente, e vi si versi sopra tanto che basti della colla preparata nel modo accennato. Si agiti il miscuglio fortemente, e si lasci riposare per due giorni. Durante questo tempo si osserva nel vaso una specie di fermentazione, che si rinnova 3 o 4 volte. Terminata la fermentazione si forma un sedimento, ed alla superficie una materia gialla liquida, che rassembra olio. Si toglie questa con un cucchiajo, si travasa il liquido, e si conserva per l'uso di mordente.

Quando vuolsi dorare, si fanno con tale mordente i disegni, o lettere, o cifre che si vogliono, servendosi all'uopo d'un pennello o d'una penna. Si avverta però che se il disegno porta delle linee molto fine e delicate, il fluido preparato dev'essere della densità dell'inchiostro comune, acciò possa fluire dalla penna o dal pennello. Se si devono eseguire disegni più grossolani, si farà il mordente più tenace. Si abbia inoltre l'avvertenza di agitarlo con una bacchetta prima di metterlo in opera.

Per applicare l'oro sul disegno fatto col mordente, non devesi lasciar asciugare interamente: poiché in tal caso l'oro non si attaccherebbe; né conviene applicarlo mentre il disegno è ancor troppo fresco, per non correre il rischio di scancellarlo. Il momento più favorevole dunque per applicar l'oro sul mordente, si è quando vedesi questo cominciare a perdere la sua chiarezza e freschezza; allora vi si preme sopra con un cuscinetto assai morbido.

È necessario ancora applicare una seconda foglia d'oro sulla

prima, onde coprire i vuoti che di consueto si formano.

Finalmente, allora quando il tutto è bene asciugato, si può facilmente imbrunire, e far sortire una doratura simile a quelle antiche.

886. Maniera di dare il color bronzo. — Prima di tutto darai una tinta fatta con ocra d'Inghilterra ben macinata, olio di noce ed olio grasso alle materie destinate a ricevere il colore del bronzo; prosciugata che sia questa prima mestica, ve ne darai una seconda; e quando anche questa sarà bea secca, getta in un alberello un po' di vernice da bronzo (num. 888); intìngivi il tuo pennello, indi volgilo in un po' d'oro di Germania in polvere, e finalmente, con esso da l'ultima mano al tuo lavoro. In vece d'oro di Germania, potrai servirti con più vantaggio di bronzo polverizzato.

887. Modo di dare il color bronzo al gesso.— Comincia col dare una tinta generale, e più uniformemente che puoi, d'un color verde qualunque macinato con olio essiccati-vo, ma senza vernice. La terra verde, o il verde di Verona è la tinta che più s'avvicina al colore del bronzo metallico. Allorché il colore comincerà a divenir tenace (il che si riconosce al tatto), senza perdere tempo si deve prendere del bronzo macinato, e, caricatone il pollice e l'indice, spargerlo sulle parti prominenti della figura, od altro oggetto a cui si vuol dare 1' apparenza del bronzo, lasciando il resto di color verde.

888. Vernice da bronzo.— Si compone con un'on-cia e mezzo di gomma lacca polverizzata, che si fa sciogliere in un bicchiere o poco più d'alcoole.

Si melte il tutto in un matraccio di vetro della tenuta d'un boccale circa, si agita il miscuglio, si lascia in riposo, e si agita di nuovo. In capo a quattro giorni si osserva se la gomma è sciolta se non lo è, e che si trovi aderente alle pareti del matraccio, si accelera la soluzione, mettendo il recipiente sulla cenere calda, e mantenendo un fuoco moderatissimo.

889. Maniera di cavar l'oro dal legno dorato. — Metti in molle in acqua bollente i legni dorati, e lasciaveli stare quanto ba-

sta, perché l'acqua penetri la colla onde sono coperti. Questa colla alla fine si staccherà e cadrà nell'acqua, portando seco le foglie dell'oro. Trattone fuori i legni, fa bollire l'acqua fino a siccità, e nel fondo del vaso troverai una massa composta d'oro e di colla. Piglia questa materia, riducila in polvere in un mortajo, e mettila sotto una muffola in un fornel-lo: il fuoco abbrucerà la colla, farà svaporare tutte le parlicelle oleose, né altro più vi rimarrà che una polvere d'oro.

890. Mezzo per levar *l'*oro dall'argento dorato.—Taglia in lamine il pezzo d'argento da cui desideri di levar l'oro; metti queste lamine in una veltina di *grès;* coprile con acqua regia composta di due parti d'acido nitroso e dluna d'acido marino : si tosto che l'oro sarà disciollo, e che la superficie delle lamine sarà totalmente bianca, decanta il liquore, lava le lamine, mescolando l'acqua delle lavature colla soluzione, e raccogli l'oro di quest'ultima co' mezzi usila ti.

CAPITOLO IV

DEGLI OGGETTI DA CARTOLAJO

§I. — *Fabbricazione degl'inchiostri.*

891. Inchiostro nero a freddo.— Poni in un piccolo barile di legno 4 once di solfato di ferro *(vitriuolo verde);* 2 libbre di noci di galla semplicemente contuse; once 2 di gomma arabica, e finalmente un bicchiere di miele.

Sopra queste sostanze versa il decuplo del loro volume di acqua piovana; agita per un quarto d'ora, e ripeti quest'operazione ogni giorno, durante 8 o 10 giorni: dopo questo tempo avrai un buon inchiostro. Se mai riuscisse poco fluido, potrai aggiungervi nuova acqua, senza tema di errare.

Quest'inchiostro, al momento che si adopera, è alquanto chiaro; ma a misura che asciuga diviene nerissimo.

892. Inchiostro di Macquer. — Togli galla, libbre 1; gomma

arabica, once 4 ½; vitriuolo verde altrettanto; birra 3 boccali. Soppesla la galla, lasciala stare in infusione per 24 ore senza farla bollire; aggiungi la gomma acciaccata e lascia che vi si sciolga; finalmente versavi dentro il vitriuolo, il quale in un subito fa prendere al liquore il color nero, e passa per istaccio di crine.

893.Inchiostro di Ribeaucourt. — Prendi 8 once di galla d'Aleppo acciaccata; 4 once di campeggio tagliato minulamentc; 4 once di solfato di ferro;3 once di gomma arabica in polvere; un'oncia di solfato di rame *(vitriuolo azzurro),* ed un'oncia di zucchero candito.

Fa bollire la galla ed il campeggio in 16 libbre d'acqua per un'ora, e propriamente sino a che sia evaporata quasi la metà del liquido. Passa questa decozione a traverso una tela, e di nuovo esponila al fuoco insieme agli altri ingredienti. Quan-do il tutto si è disciolto, si lascia riposare per un giorno; indi si decanta, e si ripone in bottiglie l'inchiostro cosi ottenuto.

894. inchiostro di Lemery. — Fa bollire una libbra di galla acciaccata in 6 libbre d'acqua piovana, fino a riduzione di due terzi: gettavi dentro once 1 ½ di gomma arabica, sciolta prima in sufficiente quantità d'aceto: versa nella decozione mezza libbra di vitriuolo verde ; fa bollire di nuovo per qualche istante, lascia riposare, e decanta.

895. Inchiostro di Geoffroy. — Piglia 2 boccali d'acqua di fiume; un boccale di vin bianco, e 15 once di galla d'Aleppo pestata; lascia macerare per 24 ore, dimenando di tempo in tempo il liquido; indi fa bollire per mezz'ora; ritira il recipiente dal fuoco, aggiungi alla decozione 3 once di gomma arabica, una libbra di solfato di ferro, e 4 once di solfato acido d'allumina; fa nuovamente digerire per 24 ore; poi fa bollire per pochi momenti, e freddato che sia il liquore, passa per pannolino.

896. Inchiostro di Lewis. — In 4 libbre di vino bianco e di buon aceto si fanno bollire per mczz' ora 3 once di galla, un'oncia di serpentino, ed altrettanto di solfato di ferro; vi si aggiunge once 1 ½ di gomma arabica, che si lascia scio-gliere perfetta-

mente, indi si passa per istaccio, e l'inchiostro è bell'e fatto.

Da qualche tempo si è riformata la ricetta del dottor Lewis. e con buon successo si fa uso della composizione seguente :

Acqua pura	Boccali	2,
Galla	Once	9,
Campeggio	Denari	18,
Gomma arabica . .	Once	1,
Vitriuolo	»	1.

E si opera come sopra.

897. Inchiostro di Vagler. — Al signor Vagler è riuscito d'ottenere un beli'inchiostro che sa di rosa, facendo bollire in un vaso di terra once 1 ½ di tormentilla, decantando la bollitura, e versando nel liquido una soluzione di 9 denari di solfato di ferro, e 3 denari di gomma arabica; poi dimenando il tutto con una spatola di legno, allorché il miscuglio incomincia a raffreddarsi.

898. Inchiostro di Tarry. — Infondi al sole in un boccale d'acqua di fiume once 6 di galla per quattr'ore in esta-te, e per sei ore in inverno. Ciò fatto, sì può far uso subito dell' infusione. È però meglio non servirsene fuorché quattro mesi dopo d'averne separata, mediante la feltrazione, la muffa che vi si forma alla superficie. Aggiungi alla colatura un'oncia e mezzo di gomma arabica m polvere; sciolta che sia perfetta-mente versa dentro al miscuglio un'oncia e mezzo di solfato di ferro, agita fino a tanto ch'esso sia interamente sciolto, ed avrai il tuo inchiostro. Così preparalo esso è bello, leggiero, e d'un color porporino, ma che diventa perfettamente nero seccando sulla carta.

899. Inchiostro di Prouste. — Piglia: galla grossamente acciaccata, once 6 ; solfato di ferro cristallizzato (copparosa verde calcinata fino a diventar bianca), once 3 ¾; acqua, boccali 2. Lascia il tutto in infusione a freddo per 24 ore; indi aggiungi 2 once di gomma arabica in polvere. Mischia esattamente, e serba in vaso di *grès* turato con carta.

La differenza essenziale fra questa ricetta e tutte quelle conosciute consiste nello stato in cui dev'essere il solfato di ferro

da adoperare. Qui si raccomanda di farlo calcinare fino a diventar bianco, per essersi osservato che in tale stato ei dava un precipitato molto più nero.

900. Inchiostro di Pajot-Laforét.— È questo un ottimo inchiostro, il quale non ingiallisce giammai. Per farlo, togli :

Galla della più buona	Once	5,
Mallo di noce	»	1 ½,
Solfato di ferro calcinato	»	4,
Solfato di rame	»	1,
Gomma arabica	»	1,
Campeggio	»	1.
Indaco stemperato in acquavite	Den.	12.

Pesta bene il tutto in un mortajo, e metti quest' ingredienti insieme in una bottiglia che contenga circa due boccali. Indi versavi sopra tant'acqua fredda da empirne per poco più di due terzi della stessa bottiglia, la quale chiuderai poi con turacciolo. Ciò fatto, agita la bottiglia per 7 o 8 volte al giorno, durante una settimana, e l'inchiostro sarà fatto.

Ogni volta che si vuol prendere di quest'inchiostro, bisogna prima agitar bene la bottiglia.

901. Inchiostro indelebile. — La chimica moder-na possiede molti mezzi d'alterare e distruggere le scritture fatte col miglior inchiostro preparato come si suole cogli astringenti e col ferro. Ora il sig. Haldat, considerando i danni che possono derivare dalla scoperta di tali mezzi di alterazione, si è studiato di comporre un inchiostro inalterabile ed indelebile; e crede d'esservi riuscito colla seguente ricetta.

Togli: fernambucco, galla, acqua, solfato di ferro, gomma arabica, indaco polverizzato, nero di fumo, acquavite. Col fernambucco e colla galla fa una decozione molto carica; versala sul solfato di ferro, sulla gomma e sullo zucchero ; indi agiungi il nero di fumo e l'indaco stemperato nell'acquavite, e finalmente passa per pannolino.

902. Inchiostro Indelebile di Pajot-Laforét. — Fa sciogliere 25 parti di gomma coppale polverizzata in 200 parti d'olio essenziale di spigo, riscaldando leggiermente il miscuglio; ed incorpora il liquore con parti 2 ½ ed anche 3 di nero di fumo, macinando sopra una pietra. Quest'inchioslro vuol esser conservato in bottiglie ben chiuse. Se riuscisse troppo denso, si può allungarlo con nuova dose d'olio di spigo, o d'essenza di cedro o di trementina.

Dopo aver scritto con quest'inchiostro, facendo svaporar l'olio di spigo per mezzo d'un lieve calore, non resterà sulla carta fuorché uno strato di colore intinto di gomma coppale, sopra cui né l'acqua, né l'alcoole, né gli alcali possono avere niuna azione. Un manoscritto fatto con tale inchiostro, può esser sottoposto a tutti i processi d'imbiancamento che si adoperano per le stampe, senza che venga punto alterato.

9O3. Inchiostro Indelebile di Guillemin per marcare la biancheria. — Quest' inchiostro resiste alla più forte lisciva. Ecco come si prepara:

Piglia denari 7 ½ di nitrato d'argento; denari 18 d'acqua distillata, e denari 3 di gomma arabica: mischia il tutto insieme, ed avrai fatto l'inchiostro.

Quando lo vorrai adoperare, bagna la parte della tela, su cui vuoi fare la marca, con un liquido composto di mezz'oncia di carbonato di soda, quattr'once d'acqua pura, e 9 denari di gomma arabica. Dopo che si è asciugata, liscia la tela con un corpo freddo di legno o di vetro, e indi scrivici sopra col suddetto inchiostro. Avverti però che se vorrai marcare con un sigillo o altra impronta, l'istrumento dev'essere di legno, e non già di metallo ; perché questo altererebbe l'inchiostro colla sua ossidazione.

904. Altro inchiostro indelebile di Guillemin.

— Sciogli 8 denari di potassa cristallizzata e 6 denari di gomma arabica in un'oncia di acqua distillata; con questa soluzione bagna il luogo ove vuoi scrivere, e dopo che si è asciugata, liscia la tela nel modo che abbiam detto sopra. Ciò fatto, vi scriverai sopra col seguente inchiostro. Fa bollire un' oncia di galla

polverizzata in sufficiente quantità d'acqua; fel-tra il liquore a traverso un pannolino, e fa sciogliere in tal decozione mezz'oncia di solfato di ferro.

905. Inchiostro rosso. — Fa sciogliere 27 parti di gomma coppale in 120 parti d'olio di spigo, riscaldando leggiermente il miscuglio; ed incorporavi indi 60 parti di cinabro, macinando sopra il marmo.

906. Altro inchiostro rosso. — Fa bollire ili un calderotto di rame 16 once d'acqua con 4 once di fernambucco in polvere, ed aggiungivi mezz'oncia di allume. Allorché il liquore sarà ridotto alla metà, feltra, e uniscivi 3 denari di gomma arabica in polvere.

Se quest'inchiostro non ti paresse abbastanza rosso, aggiungivi qualche presarella di allume in polvere.

907. Inchiostro rosso Incorruttibile.— Prendi 4 once di fernambucco del migliore, un'oncia di cremore di tartaro, ed altrettanto d'allume; fa cuocere quest'ingredienti in una mezzetta o poco più d'acqua piovana o di fiume, sino alla riduzione della metà, e aggiungi al residuo, mentre che è ancor caldo, un'oncia di gomma arabica scelta, ed altrettanto di zucchero raffinato.

908. Inchiostro carminio. — Prendi 6 grani di bel carminio, e versavi sopra 2 once di ammoniaca caustica; aggiungivi un denaro di gomma arabica in polvere; lascia riposare il miscuglio fino a che la gomma sia interamente sciolta, ed avrai fatto l'inchiostro.

Quest'inchiostro,è certamente più caro di ogni altro inchiostro rosso preparato coi metodi ordinarii, ma è altresì senza confronto più bello, più solido e durevole.

909. Inchiostro azzurro. — Togli un'oncia di cremore di tartaro, ed altrettanto di verderame; riduci in polvere sì l'uno che l'altro di questi ingredienti, e gettali in un matraccio, che porrai in bagno d'arena leggiermente caldo, ove lo lascerai stare per 3 giorni. Allora aggiungi 3 once d'acqua, e continua a mantenere il fuoco per 6 ore. Feltra il liquore, e aggiungivi un tantino di gomma arabica.

Quest'inchiostro riesce d'un bellissimo azzurro carico.

910. Altro Inchiostro azzurro. — Lascia sciogliere in 50 parti d'acqua distillata 2 parti di gomma arabica in polve-re: allor-ché sarà ben disciolta, aggiungi 2 parti di azzurro di Prussia, anch'esso ridotto prima in polvere; dimena il miscuglio con una spatola di legno, e finalmente gettavi dentro 1 parte d'acido ossalico. Agita ancora un poco, indi lascia riposa-re il tuo inchiostro, e decantalo per conservarlo in bottiglie.

911. Inchiostro violetto. — Fa bollire in un calderotto di rame 3 once di fernambucco ed un'oncia di serpentino con 16 once d'acqua; aggiungi mezz'oncia di allume; ed allor-ché il liquido avrà evaporato fino a riduzione della metà, uniscivi 3 denari di gomma arabica in polvere.

912. Inchiostro verde. — Lascia bollire per mezz'ora in un vaso di terra invetriato 2 once di verderame in pol-vere con 16 once d'acqua: dimena il tutto con una spatola di le-gno, ed aggiungi un'oncia di cremore di tartaro. Fa bollire ancora per un quarto d'ora, e passa per pannolino. Indi rimetti il liquore al fuoco, e fa bollire fino a riduzione d'un terzo.

913. Altro Inchiostro verde.— Macina mezz' oncia di gommagutte, ed allorché è ridotta in finissima polvere, versala a poco a poco entro mezza libbra d'inchiostro azzurro preparato nel modo descritto al num. 909. In, tal modo otterrai il colore che desideri.

914. Inchiostro giallo. — Piglia 4 once di susine salvatiche (dette da' Francesi *graine d'Avignon);* acciaccale, e falle bollire in 16 once d'acqua con mezz'oncia d'allume entro un calderotto di rame. Dopo un' ora di ebullizione feltra il liquore, e aggiungi 3 denari di gomma arabica.

915. Altro Inchiostro giallo. — Si fa l'inchiostro giallo anche collo zafferano, oppure colla gommagutte, stemperando o l'uno o l'altro di questi ingredienti in suffi-ciente quantità d'acqua, in cui siasi prima fatto sciogliere una dose di gomma arabica.

916. Inchiostro bianco. — Piglia gusci d'uova ben lavati e spogliati della pellicola interna; macinali con pestello di

marmo fino a che sieno ridotti in sottilissima polvere; versa questa polvere in un vaso pieno d'acqua limpidissima; ed allorché essa sarà precipitata al fondo, decantane l'acqua, fa seccare la polvere al; sole, e riponila in un vasetto di terra invetriato.

Quando vorrai avere dell'inchiostro bianco, piglia un po' di gomma ammoniaca ben pura, e falla sciogliere per una notte in aceto distillato, che troverai la dimane esser diventato bianchissimo; passalo per pannolino; mischiavi una certa quantità di polvere di gusci d'uova, e avrai un inchiostro d'una bianchezza perfetta.

917. Inchiostro d'oro. — Piglia una certa quantità di gomma arabica, della più bianca e migliore che aver si possa; riducila in polvere impalpabile in un morlajo di bronzo; falla sciogliere in acquavite ben forte; aggiungi un po' d'acqua comune per rendere la soluzione più fluida; abbi in pronto dell'oro in conchiglia, polverizzalo, bagnalo con un poco della suddetta acqua gommata, dimena il tutto con un piccolo pennello, e lascia riposare il miscuglio per una notte.

Qualora durante la notte la composizione si prosciugasse, bisognerà stemperarla di nuovo con acqua gommata in cui sia infuso dello zafferano.

Abbiasi cura che questa infusione d'oro sia abbastanza liquida da potersene servire colla penna.

Bene asciutta che sia la scrittura, converrà darle il lustro con un dente di lupo.

918. Inchiostro della China. — Sciogli sul fuoco 6 once di colla di pesce in una libbra d'acqua. Fa sciogliere egualmente in 2 once d'acqua un'oncia di sugo di regolizia di Spagna, e con quest' ultima infusione stempera un'oncia di nero d'avorio.

Aggiungi questo miscuglio alla colla così calda, e dimena il tutto con ima spatola, finché ogni cosa sia bene incorporata.

Quindi fa svaporare tutta l'acqua in un bagno-maria, versa il residuo in forme di piombo, che avrai prima unto, e fa seccare.

Di questa composizione si servono gl'Inglesi in cambio del vero inchiostro della China.

919. Altro inchiostro della China. — Per ottenere un color

nero che ha tutte le proprietà dell'inchiostro della China, piglia della lisciva de' saponaj, o qualunque altra soluzione d'un alcali caustico; falla bollire, e aggiungi quanto basta di raschiatura di corno per saturarla. Così saturata di materia animale la lisciva, lasciala svaporare, dimenandola con una spatola di ferro, sino a tanto ch'essa sia entrata in una certa qual fusione, e che abbia preso una consistenza di pasta.

Avverti che per quest'ultima parte dell'operazione è necessario un calore gagliardissimo.

Ciò fatto, ritira dal fuoco la materia; gettala nell'acqua, la cui quantità ha da essere il doppio della lisciva adoperata; dimenala, e lascia che si sciolga per alcune ore; indi separa il liquore dalla materia insolubile, il quale sarà trasparente e senza colore. Aggiungi allora a goccia a goccia una soluzione d'allume; sull'istante si formerà un precipitato nero; il quale, separato dal liquore, fatto seccare e quindi macinato con acqua gommata, produce un color nero che ha tutte le proprietà dell'inchiostro della China.

È necessario, per la bellezza del colore, di non adoperare fuorché la quantità d'allume che fa bisogno a precipitare tutta la materia nera.

920. Inchiostro portatile. — Getta un tuorlo d'uovo sopra 8 once di buon miele; dibatti il tutto con una spatola di legno; poi cospergi il miscuglio con 9 denari di gomma ara-bica in polvere fmissima, dimena più volte per tré giorni, ìndi aggiungi quanto basta di nero di fumo, per rendere la materia della consistenza di dura pasta, a cui darai la forma di tanti piccoli coni tronchi, con un buco nel mezzo della faccia supe-riore, e fa seccare questi piccoli calamaj all'aria. Per servirtene verserai alcune gocce d'acqua nel buco d'uno di essi, e l'agi-terai con uno stecco; tosto l'acqua diventa nera, ed intingendo-vi la penna potrai scrivervi come coll'inchiostro comune.

921. Inchiostro in polvere. — Prendi le materie indicate per fare l'inchiostro comune; polverizzale bene, e mescola insieme.

Allorché vuoi farne uso, stempera la polvere così ottenuta in sufficiente quantità d'acqua, e lasciavela infondere alcun poco:

otterrai per tal modo l'inchiostro ad ogni tuo bisogno.

922. Inchiostro da stampa. — Per fare quest'inchi-ostro, si fa bollire dell'olio di lino in un vaso di terra; vi si da il fuoco, e si lascia che arda per un quarto d'ora; poi si estingue, e si lascia bollire lentamente fino a che sia divenuto molto den-so. Allora vi si unisce la sesta parte del suo pesò di nero di fumo, e si macina. Qualora vogliasi rendere quest'inchiostro meno denso, vi si aggiunge un poco d'essenza di trementina.

Alcuni vi fanno entrare della fuliggine, dell' acquavite, della colla di bue; ma simili ingredienti non sono di niuna utilità.

Questo medesimo inchiostro può servire per marcare la biancheria per impronta, essendo esso indelebile.

§ II. — *Lapis, matite, ceralacca, ecc.*

923. Lapis nero. — Togli carbone finissimo; riducilo in verghe della grossezza che vuoi dare al lapis; poni queste verghe per una mezz'ora o circa, vicino ad un leggier fuoco, in un tegame pieno di cera strutta; poscia ritirale, e lasciale freddare. Per dare un maggior grado di durezza al carbone, è d'uopo aggiungere della resina alla cera. Al contrario, se vuolsi che il lapis sia più tenero, si sostituisce alla resina un po' di burro o di sego.

I disegni fatti con questi lapis sono così inalterabili, come se fossero fatti coll'inchiostro, e non si cancellano venendo fregati.

Questo mezzo tanto semplice ed economico, può servire ancora per rendere dure le pietre calcarie nere e rosse, di cui fanno uso i disegnatori.

924. Lapis rosso. — Piglia della sanguigna, pestala, macinala e stemperala in gran quantità d'acqua, e lasciala po-sare alcuni minuti, acciò si precipiti la parte più grossa; ritira l'acqua che non ha per anche deposto le parli più fine, e riponi-la in un vaso per 24 ore. Poi decanta quest'acqua, fa disseccare la pasta, pigliane un'oncia, macinala diligentemente con un denaro di gomma arabica sciolta in poc'acqua, fa seccare que-sta

nuova pasta a leggier calore fino a che abbia acquistato la consistenza del burro, e formane de' piccoli cannelli.

Qualora si voglia che questi lapis abbiano maggior durezza, basta adoperare qualche grano di più di gomma arabica, o un poco di colla di pesce invece della gomma, per dar loro maggior lucentezza.

925. Lapis per abbozzare. — Piglia una piccola can-na di ferro, riempila di verghette di fusaggine o silio che tu voglia chiamarlo; chiudi la detta canna da ambo le estremità, mettila nel fuoco, e la fusaggine si convertirà in un carbone tenero opportunissimo per fare abbozzi.
Quando si tagliano questi lapis, bisogna appuntarli da un lato per schivare il midollo.

926. Pastelli per disegnare. — Mescola la cenere d'ossa polverizzate con grasso di balena, a cui aggiungerai le materie coloranti. Piglia, per esempio, un' oncia di grasso di balena per 5 once di ceneri polverizzate. Stempera questo grasso in un bicchiere d'acqua bollente; indi aggiungi la cenere d'ossa, e macina il tutto insieme con quanto basta di materia colorante per ottenere la tintura che desideri. Poi riduci la pasta in forma di piccoli bastoncelli, e falli seccare lentamente sopra un'asse.

987. Ceralacca rossa. — Togli: gomma lacca, denari 12; trementina, denari 6; colofonia *(pece greca),* denari 6; cinabro, denari 3; minio, denari 3. Fa sciogliere a fuoco lento in un vaso benissimo netto la lacca e la colofonia; sciolte che siero queste sostanze, aggiungi la trementina, poi il cinabro ed il minio a poco a poco. Ciò fatto, agita il tutto con gran diligenza, e lo verserai nelle forme per convertirlo in bastoncini: alcu-ni però usano di ridurlo in tal forma arrotolando il miscuglio sopra una lamina di metallo, che fanno prima scaldare un poco. Per rendere lucidi i bastoni di ceralacca, o cera di Spagna che ti piaccia chiamarla, non hai a far altro che esporli a tenue fuoco sopra un braciere.

928. Ceralacca verde. — Togli: gomma lacca e colo-fonia mezz'oncia di ognuna; trementina, den. 3; verderame benissi-

mo polverizzato, den. 9; e procedi come sopra.

929. Ceralacca gialla. — Togli: ragia bianca, once 2; mastice, once 1 ; sandracca, once 1; ambra, denari 12; gomma-gutte, denari 6. Se invece di mastice e di sandracca piglierai gomma lacca, e ometterai la gommagutte, otterrai una cera bruna, alla quale potrai mischiare un tantino di polvere d'oro.

930. Ceralacca nera. — Piglia la medesima composizione accennata per la ceralacca rossa, sostituendo però al cinabro ed al minio il nero fumo.

931. Modo di marmorare la carta. — Macina col fiele di bue diversi colori, ciascuno separatamente, come ocra gialla, indaco, ocra rossa, terra verde, ecc. Abbi tanti pennelli quanti sono i colori preparati; intingili ciascuno in un colore, e quindi tocca con essi la superficie d'un'acqua gomma-ta , che avrai preparata a parte in un bacino di bocca assai lar-ga. Avverti però che prima di toccare la superficie dell'acqua, come abbiamo detto sopra, devi agitarla in giro con un basto-ne, e poi tosto toccarla coi pennelli, l'un dopo l'altro, intinti ciascuno in un colore nel modo che già abbiam detto. Quando l'acqua sarà in riposo, vi vedrai tutte le varietà di colori alla sua superficie: allora disponi la tua carta sull'acqua, e lasciavela stare per due minuti; poi, senz'alzarla, la volgerai per un giro nell'acqua stessa, e finalmente prenderai il foglio per un lembo, e lo trascinerai verso te stesso sull'acqua, fino a che ne lo avrai portato interamente fuori. Ciò fatto, lascialo asciugare, e dagli il lustro con un ferro caldo. La carta dovrà essere di buona qualità e con colla, e l'acqua gommata devesi preparare con gomma dragante.

932. Modo d'impedire che l'inchiostro muffisca. — La muffa, che tanto facilmente si forma nell' inchiostro, oltre esserne d'incomodo lo altera sensibilmente. Si sono proposti molti espedienti a fine di evitare un tale inconveniente: ne additeremo qui alcuni di più facile esecuzione. 1.°Metti nella bottiglia che contiene l'inchiostro 6o8grani d'orzo triturati. 2.° Versa nell'inchiostro alcune gocce d'olio di spigo, o di qualunque altra essenza. 3.° Metti nell'inchiostro un po'di canfora. 4° Nel

comporre l'inchiostro, uniscivi mezz'oncia di chiodi di garofani per ogni libbra di galla.

933. Maniera d'Impedire che la carta suzzi. — Fa sciogliere un pezzetto d'allume di rocca, della grossezza d'una noce, in un bicchier d'acqua limpida; umettane la carta con finissima spugna, e lasciala asciugare.

Per dare un bel lustro alla carta, piglia della sandracca in polvere ; fanne come una vernice, e spargila con un zampino di lepre sui fogli di carta distesi sopra un'asse ben netta e levigata.

Se vuoi rendere la carta pressoché incombustibile, sciogli un poco d'allume in tre parti d'acqua; passa due volte la tua carta in quest'acqua bollente, e poi lascia che si rasciughi.

CAPITOLO V

MISCELLANEA DI SEGRETI E RICETTE

§ I. — Fabbricazione delle candele.

934. Maniera di bianchire la cera. — Por togliere alla cera il suo color giallo, devi tagliarla a sottilissime listarel-le, che lascerai esposte al sóle parecchie settimane, o che tufferai replicatamente nell'acido muriatico ossigenato.

935. Maniera di conoscere la cera adulterata. — Alcuni mischiano alla cera la sugna, la pece di Borgogna, la trementina e simili cose. Si riconosce questa falsificazione masticando un pezzette di cera; s'ella è pura, non deve aver niente di cattivo al gusto, né attaccarsi ai denti; le cere mesco-late con sego hanno un sapore di sugna; e quelle che contengo-no della resina, s'appiccano ai denti. Stante la difficoltà di ridurre a perfetta bianchezza la cera di certi paesi, in molte fabbriche si maschera un tal difetto, aggiungendo alla cera una porzione più o meno grande di grasso di capra o di montone; e s'imbiancano altresì perfettamente le candele, coprendole d'uno

strato superficiale di cera bianchissima; tuttavia egli è facile l'indovinare una frode sì fatta, perciocché queste candele sono grasse, danno un lume poco risplendente, durano minor tempo, macchiano le stoffe, e dove sia caldo, colano intorno intorno.

936. Candele di sego. — Figlia il grasso delle budella e de' reni degli animali, e fallo prosciugare sopra una pertica; taglialo in piccoli pezzetti; mettilo al fuoco in una caldaja con un tantino d'acqua; dimena continuamente finché sia interamente strutto; passa per un paniere di vimini, o per un vaso di rame foracchiato a uso di crivello; spremi fortemen-te; lascia che si rappigli; levane via le lordure, e fallo discioglie-re di nuovo con un poco d'acqua in cui avrai messo un'oncia d'allume per ogni 50 libbre di sego, e finalmente colalo nelle forme già preparate e guarnite di stoppino. Queste candele si serbano in luogo asciutto, ed anche si espongono all'aria, affinchè diventino più bianche e più sode.

937. Candele di cera economiche. — Si fanno struggere 8 libbre di cera bianca in un vaso alquanto alto, e vi si aggiungono 2 libbre di sego; in tale miscuglio si tuffano delle piccole candele di sego puro già fatte, le quali per tal modo vengono a ricoprirsi d'uno strato più duro: se tale strato non è abbastanza grosso, si rinnova l'immersione e così finalmente si ottengono candele che non goccioleranno mai; giacché la cera, liquefacendosi più lentamente del sego, lo conterrà col risalto che vi andrà formando intorno, e gl'impedirà di colare.

938. Altre candele economiche. — Fa bollire lentamente della ossa pestate: 250 libbre d'ossa così bollite somministrano oltre a 40 libbre di grasso depurato, con cui si faranno candele di buonissima qualità, così per la durata, come pel lume; né temere che la loro fiamma schioppetti. Sono un po'grasse, è vero; ma vi si rimedia coll'unirvi una decima parte di sego di montone.

In generale, le candele fabbricate in forme scanalate, come si usa in parecchi luoghi, ed anche in Toscana, non hanno l'incon-

veniente di colare come quelle fabbricate in forme lisce.

939. Candele per immersione. — Togli lib. 8 di sego tagliato a piccoli pezzetti, e fa sciogliere lo in una caldaja con lib. 2 ¼ d'acqua. Sciolto che sia, passalo spremendo per tela grossa, e rimettilo nella caldaja colla medesima quantità d'acqua, più 9 denari di salnitro, altrettanto di sale ammoniaco, ed il doppio d'allume: bolli il tutto finché la materia non formi più vesciche, e tutta eguale ne sia la superfi-cie; allora ritira dal fuoco la caldaja: lascia freddare il sego, e levane via con un coltello le lordure che saranno cadute in fon-do. Indi abbi in pronto i necessarii stoppini, metà filo e metà cotone, immergili ripetutamente nel sego liquefatto, a cui avrai aggiunto un poco di canfora e d'olio di sasso, e sospendili per farli perfettamente asciugare. In tal modo avrai delle candele che daranno un lume pili vivo e più eguale che le candele comuni, non goccioleranno, e ti faranno doppio profitto.

940. Candelotti di castagne «rimila. — Piglia 6 libbre di castagne d'India ben monde del guscio e della pellicola; una libbra d'olio di lino o d'oliva; 3 once di grasso di balena; pesta esattamente le castagne col detto grasso; indi aggiungi l'olio; dimena fino a tanto che il tutto sia liquidissimo, e versa in una vettina stretta di bocca. Prendi de' lucignoli, e, dopo averli tuffati nel grasso di balena liquefatto, introducili in forme di vetro, o di stagno, o di latta, come ti torna meglio, e riempile colla materia debitamente preparata. Indi cavane i candelotti, e falli seccare all'aria per alcuni giorni.

§ II. — *Attenenze del conciatore.*

941. Concia de' cuoj. — Prima di tutto fa d'uopo macerare le pelli recenti nell'acqua; poi raschiarle, ripulirle e stirarle sur un cavalietto. Ciò fatto, le spoglierai del loro pelo, immergendole in un latte di calcina, il quale facilita la caduta de' peli, ovvero ponendole a macerare in un'acqua inacidita per mezzo di farina d'orzo, lasciatavi fermentare dopo d'essere bollita. Bisogna ancora levar via alle pelli l'epidermide, raschiandole con un

coltello a due manichi; poiché tale epider-mide è impermeabile alla concia; e tale operazione si fa intanto che si portano via i peli. Indi si pongono le pelli a rigonfiare in acqua di calcina, o, meglio ancora, in acque rese acide dall'or-zo, o dalla segale, o dalla vecchia polvere di concia che già abbia servito, o da una piccola quantità d'acido solforico. Rigonfiate che sieno queste pelli, devonsi raschiare nuovamen-te dalla parte interna, per toglierne via tutte le particene grasse o carnose che vi si potessero trovare. Poi si gettano ancora in una leggiera infusione di polvere di concia, la quale le rassoda. Ciò fatto, le si devono saturare ben bene di concia nei trogoli; al quale effetto si piglia della scorza polverizzata di giovani rami di quercia, se ne mette un suolo nel trogolo, e sopra vi si fa un suolo di pelli, proseguendo così alternativamente; poi si caricano le pelli con pietre, e vi si versa dell'acqua, a fine d'u-mettare la massa. La combinazione ha luogo lentamente. In capo a qualche mese si rimovono le pelli; si sostituisce nuova concia alla vecchia, e si collocano di sotto le pelli ch'erano di sopra. Passato un tempo sufficiente, si ritira dai trogoli il cuojo conciato, si fa asciugare, e si appresta per l'uso.

Allorché si versa una forte decozione di polvere di concia nei trogoli, la concia ha luogo più prestamente. Si richieg-gono fino a 6 libbre di polvere di concia per ogni libbra di cuojo: ed una pelle, dopo che è conciata e secca, si trova aver perduto quasi la metà del suo peso primitivo.

Benché l'infusione molto carica di concia possa bastare per conciar le pelli, tuttavia si vede ch'esse inzuppansi troppo d'acqua, rimangono spugnose, e seccando s'increspano; laddove conciando le pelli colla polvere di concia in sostanza, una porzione di essa le penetra e le assoda.

942. Concia delle pelli e delle pellicce. — Per preparare diligentemente le pelli d'agnello fine, si comincia dal lavarle in acqua tiepida; e, dopo averle distese all'aria per farle asciugare un poco, si nettano raschiandole con una lama di coltello non tagliente. Quest'operazione ha per iscopo non solo di spogliare le pelli delle fibre che vi rimangono aderenti, ma eziandio di

disporle a ricevere con maggior facilità il latte di cui voglion essere imbevute. Indi si distendono nuovamente all'aria, dalla parte del pelo, e si aspergono per tre giorni con latte di vacca inacidito e salato, replicando l'operazione tre o quattro volte al dì; ed il quarto si lasciano asciugare interamen-te, e si stropicciano colle mani e sulle ginocchia per renderle pieghevoli e morbide. Poi si appendono sopra una corrente di fumo, ed a tale effetto si scava una piccola fossa, dove si getta-no delle legna fracide, del letame secco, od altre sostanze da far molto fumo, e specialmente de' cacherelli di montone. Si piantano intorno alla fossa certe pertiche, le quali, unite alla loro sommità, formano come una piramide, che viene d'ogni parte coperta di pelli, sicché il fumo non possa trovar luogo da sfuggire; si rivoltano di tempo in tempo, acciocché il fumo vi penetri egualmente da per tutto; ed in capo ad un'ora le si le-vano via. Siccome allora sono un po' duretle, si torna a stropic-ciarle. Finalmente vi si dà una coperta di creta in polvere, si raschiano, e si lisciano con coltelli taglienti; s'im-piastrano di bel nuovo di creta, e si scamatano, a fine di ripulirne il pelo.

943. Concia delle pelli ordinarie. — Minor dili-genza si usa nella preparazione delle pelli ordinarie: si versa sopra di esse un miscuglio di cenere e d'acqua salata, che è più o meno caustica, secondo la grossezza della pelle. Si lasciano in questo stato per una notte; il di seguente si raschiano, e vi si distende sopra in più volte del latte inacidito; poi si lasciano seccare, si stropicciano. e s'imbianchiscono colla creta.

944. Concia de' cuoj all'uso de' Calmucchi. —
Ecco come i Calmucchi conciano le pelli di bue e di cavallo, che generalmente si adoperano per le bardature.

Tengono essi le pelli ancor fresche nell' acqua bollente fino a tanto che se ne distacchi il pelo; e le coprono anche di ce-nere per ottenere il medesimo scopo. Le raschiano d'ambe le parti con coltelli taglienti; le lisciano più che sia possibile, e le lavano in acqua corrente, indi le lasciano in molle per una set-timana e più in latte inacidito e un po'salato. Questo è il modo col quale preparano le pelli più sottili da far coregge, stivali, ecc.

Colla pelle di bue, massime colla parte del dorso, i Calmucchi si fabbricano vasi e fiaschette che hanno la durezza del corno, e di cui essi fanno molto uso. A tale scopo distendono le pelli al sole di mano in mano che le cavano fuori dell'acqua; le tagliano in pezzi della dimensione appropriata alla grandezza dei vasi che voglion fare; le cuciono, mentre che sono ancora umide, con fibre d'animali; poi le fanno interamente seccare a calor di fumo; il che le rende sì dure e trasparenti come il corno. In quest'ultima operazione i Calmucchi soffiano continuamente ne' detti vasi, oppure li riempiono di cenere o d'arena.

945. Processo di Ashmore per conciar le pelli. — Raccogli diligentemente la fuliggine di camino vicino alla sommità del fumajuolo; e meglio è se la fuliggine sarà di carbon fossile. A 100 libbre di codesta fuliggine aggiungi lib. 3¼ di calcina viva; metti il miscuglio in un lino munito di doppio fondo e d'una cannella; versavi sopra dapprima dell'acqua fredda, poi dell'acqua bollente, avvertendo che la quantità dell'una e dell'altra non ecceda 125 boccali. Lascia riposare il tutto per 24 ore; indi apri la cannella per accogliere il liquido in un recipiente collocato disotto, e metti il residuo sotto lo strettojo. Il liquore che ne otterrai, devi mischiarlo con una nuova porzione di calcina e d'acqua calda, aggiungendovi 4 libbre di sale ammoniaco. Dopo ventiquattr' ore di riposo decanta il liquore, e procedi come segue. Colloca le pelli (dopo averle spogliate de' loro peli e preparate come al solito) in un tino, e immergile nel suddetto liquore, che avrai avuto cura di chiarificare; lasciavale stare per 24 ore; poi trasportale in un altro tino pieno d'acqua di calcina, e lasciavele stare per 12 ore; ciò fatto, ritirale da questo bagno, e mettile di nuovo nel pri-mo, e continua così alternativamente finché le pelli abbiano acquistato una tinta brtfna azzurrognola. Indi falle prosciugare all'aria, e immergile per 48 ore nel liquore di fuliggine, e per un'ora o due nell'acqua di calcina; ripeti queste operazioni finché le pelli sieno ben conciate, e finisci di prepararle col metodo ordinario.

946. Processo per tingere i euoj. — Non è sempre necessario di usar bagni particolari per tingere i cuoj,

poiché possono ricevere differenti colori dalle stesse sostanze che servono a prepararli. Egli è in tal maniera che i Danesi tingono in bruno le pelli da guanti colla scorza del salice; i Russi, la bazzana rossa col sandalo; gli Orienlali, il marroc-chino giallo con l'allume e col susino salvatico, ed il rosso colla cocciniglia, la curcuma, l'allume e le scorze di melagrana. Parimente si può tingere in bel nero il cuojo conciato, senza ricorrere alla galla, dando col pennello tre o quattro mani di soluzione d'acetato di ferro sulla parte della pelle cui fu tolto il pelo. Se per caso il cuojo non contenesse sufficiente quantità di concia, bisogna aggiungerne un tantino alla detta soluzione.

Vi sono certe specie di pelli, la cui tintura, per esser vistosa, richiede un mordente particolare; per esempio, lo zigrino si tiene in molle in una soluzione di solfato di magne-sia e di soda, prima di tingerlo in azzurro: ovvero in una soluzione di sal comune, dopo averlo fatto bianchire, per tingerlo di bel rosso.

947. Composizione dei colori per tingere le pelli. — Si preparano i diversi colori per tingervi le pelli, mediante le decozioni e infusioni che andiamo additando.

1.° *Rosso.* — Prendi 40 boccali d'acqua, 6 libbre di legno di fernambucco triturato, 3 libbre di corteccia di betula seccata al forno od al sole; fa bollire il tutto per un'ora, e dopo versa il liquore in un secchio di legno: tosto che sarà freddo, ti servirai di questo bagno per tingere le pelli in rosso, il quale sarà d'una solidità a tutta prova.

2.° *Giallo.* — Fa bollire per due ore 20 libbre di rami tenerissimi di pioppo, seccati al forno o al sole, in 40 boccali d'acqua. Immergendo la pelle in questa decozione ne la trarrai colorata d'un giallo dorato bastantemente solido.

3.° *Grigio.* — Fa sciogliere 3 libbre di copparosa verde in 16 boccali d'acqua. In questa soluzione la pelle piglierà un grigio color di cenere. Aggiungendovi un poco di decozione di pioppo, come si è detto sopra, si otterrebbe un grigio scuro.

4.° *Indaco.* — Si compone un bagno d'indaco facendo sciogliere 4 once di questa sostanza in una libbra d'acido solforico,

concentrato mediante una leggiera azione di fuoco. Dopo essersi raffreddato, vi si aggiunge una quantità d'acqua necessaria, fino alla densità che si desidera.

5.° *Verde.* — Prendi due parti d'acido nitrico; una d'acido muriatico ; una di stagno, che farai sciogliere in questi acidi; e uniscivi una dose proporzionata di gomma arabica, per fare che questo miscuglio si renda maneggevole col pennello.

Chi ha acquistato un po'di pratica in queste operazioni, sa facilmente comporre qualunque altro colore, combinando insieme opportunamente quelli qui sopra descritti.

Inoltre i suddetti colori voglion essere fermati con qualche mordente scelto a proposito.

948. Modo di rendere impermeabile i euoj. — Tieni per 24 ore in molle nell'acqua i cuoj; indi soppressali leggiermente fra due cilindri, a fine di farne sortire l'acqua di che sono inzuppati, e lascia che si prosciughino all'aria per alcuni giorni. Poscia li metterai in molle in un miscuglio composto nel modo seguente :

Olio di lino	Boccali	4.
» d'oliva	»	2,
Essenza di trementina .	»	1,
Olio di castoro	»	2,
Cera gialla	Libbre	1,
Catrame	Once	6.

Versa queste sostanze in un vaso di terra, e fa bollire a fuoco lento. Durante l'ebullizione immergivi il cuojo, e lasciavelo stare per più o meno tempo, secondo la natura di esso. Il cuojo forte per suola vi deve restare circa 20 minuti; le pelli di vacca, di vitello, ecc. non vi debbono rimanere più di 10 minuti.

I cuoj dopo d'essere stati immersi nel miscuglio e indi scolati, si sottopongono all'azione d'uno strettojo o mangano, i cui cilindri sieno ricoperti di cuojo: poi si fanno prosciugare fino ad un certo punto in una stufa scaldata a 25 in 30 gradi; si tornano a manganare, e si finisce di farli asciugare nella

stufa.

§ III. — *Segreti e ricette rìsguardanti i metalli.*

949. Metallo composto per ricevere le impronte. — Togli due parti di bismuto, una di piombo ed una di slagno; fa liquefare insieme ogni cosa in un crogiuolo. Questo miscuglio metallico, ridotto in sottili laminette, si fonde al calore dell'acqua bollente, ed è comodissimo per gittare in forme e far modelli, ricevere impronte, stampare col metodo che chiamano *stereotipia.*, ecc.

950. Maniera di distinguere il ferro dall'acciajo. — Facciasi cadere con un pezzetto di legno una goccia d'acido nitrico sopra una lama di ferro pulito, e, dopo avervela lasciata due minuti, vi si versi dell'acqua comune: se quest' acqua, portando via l'acido, non lascia scorgere altro che una macchia bianca o del colore del ferro pulito, è segno che la lama è di ferro; al contrario, se la macchia resta nera, la lama è d'acciajo.

Si riconosce l'acciajo anche dal suono che produce cadendo in terra, o venendo percosso con un altro corpo duro.

951. Modo di convertire il ferro in acclajo. — V'hanno parecchie maniere di convertire il ferro in acciajo. La più comune è la seguente. Si piglia il ferro battuto: si mette in un crogiuolo di ferro insieme con cenere, polvere di carbone, orina, materie animali, calce, fuliggine, ecc. e si copre esattamente il crogiuolo lutandolo con argilla; si espone il tutto ad un fuoco che valga ad arroventarlo senza farlo fondere, e in capo ad alcune ore il ferro si trova coperto d'uno strato d'acciajo. Quanto più lo terrai esposto al fuoco, tanto più sodo diverrà questo strato; e quanto migliore e malleabile sarà il ferro che adoperi, tanto più bene riescirà l'acciajo. Allorché si giudica che il ferro sia rimaslo abbastanza esposto all'azione del fuoco, cioè per 8 o 10 ore, si tuffa nell' acqua fredda per dargli la tempera. È questo il metodo che vien messo in pratica dai magnani, coltellinaj, ecc.

952. AItro modo di far l'acciajo. — Si fa pure l'acciajo, espo-

nendo al contatto d'una fiamma le verghe di ferro intonacate d'un loto vegetale.

Se ne può fare ancora immergendo le verghe di ferro battuto in una massa di ferro in fusione, e ritirandolo prima che questo incominci a raffreddarsi.

953. Tempera dell'acciaio.— L'acciajo tanto più acquista di durezza mediante la tempera, quanto più e stato arroventato prima d'esser tuffato nell'acqua; ma altresì, se fu riscaldato un poco al disotto del punto in cui lo si tempera, si addolcisce per mezzo di questa medesima operazione della tempera, ed il metallo s'accomoda meglio ai lavori di lima e di bulino.

Le molle voglion essere temperate e ricotte per mezzo di due operazioni ben distinte: bisogna riscaldarle al grado conveniente, poi temperarle nell'acqua, nell'olio, ecc. : quindi si procede ad addolcirle e ricuocerle, riscaldandole a poco a poco, infino a che la loro superficie (che avrai ben pulita) presenti una serie di colori che annunziano diversi gradi di durezza perduti. Talvolta l'operazione del ricuocere si fa coll'accendere sulla molla l'olio stesso in cui essa fu temperata.

Le suddette due operazioni si possono ridurre ad una sola nel seguente modo: si riscalda l'acciajo al debito grado, tuffandolo in un bagno metallico, composto d'un miscuglio di piombo e di stagno. Questo miscuglio vien riscaldato al grado bisognevole alla tempera per mezzo d'un fornello su cui lo si pone in un vaso di ferro fuso; avvertendo di mettere nel bagno stesso un pirometro per indicarne la temperatura. In tal guisa l'acciajo si tempera e si ricuoce a un tratto, senza che s'incurvi o si screpoli.

954. Maniera di dare il color turchino al ferro ed all'acciajo.— II ferro e l'acciajo, tirati a pulimento, sono suscettivi di pigliare un color turchino più o meno carico, allorché si sono fatti sufficientemente scaldare, e sonosi poi coperti di sostanze vegetali o animali; ma siccome non sempre si ottiene il medesimo effetto, si fecero diverse esperienze, il cui risultato appagò il comune desiderio. Ecco il processo che pare da preferirsi agli altri.

Metti sopra una lastra di ferro alcuni pani di vallonea, e coprili di cenere calda. Ben tosto si comunica loro il fuoco e, come vedi che incominciano ad ardere, ponivi sopra i pezzi di ferro o d'acciajo a cui vuoi dare il color turchino. Abbi cura che il calore sia uniforme e sempre conservato al medesimo grado; poiché s'ei fosse troppo gagliardo, l'operazione non riescirebbe.

Allorché scorgi che il metallo si riscalda più da una parte che dall'altra, devi voltarlo per metterlo dove il fuoco è più vivo, ed appena supponi che esso abbia contratto il colore che desideri, ritiralo, e dopo averlo fatto lentamente freddare, forbiscilo con un pannolino asciutto.

In tal modo si può dare il color turchino alle lame di spada, alle fibbie, ai bottoni, agli anelli, ecc.

955. Modi di preservare il ferro e l'acciajo dalla ruggine. — Varii sono i mezzi onde impedire che il ferro e l'acciajo non irrugginiscano.

Il primo consiste nell'ungere d'olio, reso disseccativo per mezzo di limatura o lilargirio di piombo, i pezzi di metal-lo, riscaldandoli durante l'operazione. L'olio di caccao è il migliore.

Un'altra maniera consiste nell'arroventare il ferro, spegnerlo nell'olio di lino, e lasciarlo sgocciolare.

Un bagno di sego può riescire ancora più efficace.

Le opere d'acciajo, preparate in tal guisa, vengono garantite dalla ruggine; ma perdono un cotal poco della loro lucentezza. Per impedire un tale inconveniente, bisogna arroventarle con fuoco d'ossa o di penne, onde vengano a ricevere una quasi vernice nera solidissima. Si possono ancora spalmare d'una vernice fatta a posta, la quale risulta da parti eguali di mastice, canfora, elemi e sandracca, sciolto il tutto nello spirito di vino. (Vedi anche la vernice metallica, sotto al num. 875).

Si ottiene il medesimo scopo facendo scaldare fortemen-te l'acciajo, senza però accostarlo troppo repentinamente al fuoco, e fregandolo con cera vergine. Indi bisogna avvicinarlo nuovamente al fuoco, affinchè la cera penetri il metallo; ciò fatto, non rimane a far altro che asciugarlo con un pezzo di pan-

no.

Due libbre di sugna e 5 once di canfora liquefatte, con aggiuntovi quanto basta di litargirio in polvere, per dare al miscuglio un color nero, formano una pasta colla quale ungendo il ferro caldo si riesce di preservarlo dalla ruggine.

956. Altro mezzo di garantire il ferro e l'acciajo dalla ruggine. — Piglia 10 parti d'olio di lino e 2 di litargirio ridotto in sottil polvere. Fa bollire l'uno e l'altro insie-me in un calderotto di ferro o di rame per una mezz'ora, o circa; poi ritira indietro il miscuglio, lascialo freddare, e decanta per separarne la posatura che talvolta si forma nel fondo del recipiente.

Metti nuovamente sul fuoco quest'olio così preparato, aggiungendovi 2 parti di succino polverizzato; e sciolto ch'esso sia, aggiungi ancora 6 parti d'olio di trementina.

Questo miscuglio è dapprima nero e denso, ma diviene ben tosto chiaro e trasparente. Allora versalo in bottiglie per servirtene all'uopo nel modo che stiamo per indicare.

Ripulisci ben bene i tuoi pezzi di ferro o di acciajo. lavali in una lisciva preparata con once 4½ di potassa in un boccale d' acqua; indi gettali nell' acqua pura, e finalmente asciugali con pannolino ben netto. Ciò fatto, piglia una piccola spugna nettissima e fine, e, lavatala nell'essenza di trementina per farne uscire tutta l'acqua, intingila nella suddetta vernice; spremila un pochetto per ispogliarla del soverchio fluido di cui si sarà imbevuta, e con essa leggiermente soffrega il ferro. Dato-gli questa coperta ben unita ed uguale di vernice, lascialo asciugare in luogo ove non siavi polvere.

La medesima vernice si applica egualmente sul rame; lo preserva dal verderame, e gli mantiene il colore ed il lustro.

957. Maniera di fissare il ferro nella pietra. — Quando vuolsi fissare nella pietra qualche opera in ferro, come grappe, anelli, uncini, arpioni e simili, si faccia nella pietra un buco proporzionato alla parte di ferro che deve entrarvi, facendo in modo che, introdottovi il ferro, rimanga un po' di spazio all'intorno di esso; e in tale spazio si coli dello zolfo liquefatto in un cucchiaio o in uno scodellino di metallo, fino a riempir-

ne totalmente il buco; indi si getti sopra un pugno d'arena per ispegnerlo; e dopo due o tre minuti il ferro sarà fissato sì fortemente alla pietra, che per levarnelo farebbe d'uopo spezzarla.

958. Modo pronto di fondere il ferro. — Arroventa una verga di ferro, e indi presentagli un pezzo di zolfo: il ferro si fonderà subitamente, e colerà a goccia a goccia in un vaso pieno d'acqua, che avrai avuto cura di collocare al disotto. Queste gocce di ferro nel cadere si appallottolano, e formano i pallini di cui si fa uso per la caccia.

959. Maniera di marezzare la latta. — II signor Baget ha trovato assai vantaggioso di adoperare all'uopo i seguenti miscugli:

1.° Si fa sciogliere 4 once di muriato di soda in 8 once d'acqua, e vi si aggiunge 2 once d'acido nitrico.

2.° Si mescolano insieme 3 once d'acido muriatico, 2 once d'acido nitrico, ed 8 once d'acqua.

3.° Si mescolano 8 once d'acqua, 2 once d'acido muriatico, ed un'oncia d'acido solforico.

Il processo da seguirsi consiste nel versare uno di questi miscugli caldi sopra una foglia di latta collocata sopra una catinella di *grès;* bisogna però versarlo in più volte fino a che la latta sia totalmente ridotta ad aver l'aspetto della madreperla; indi si deve tuffarla in un'acqua leggermente acidulata, e lavarla.

Il marezzato che si ottiene mediante l'azione di questi differenti miscugli sulla latta, imita assai bene la madreperla e i suoi riflessi; ma i disegni, benché variati, non dipendono che dal caso, o piuttosto dalla maniera con cui lo stagno si cristallizza sulla superficie del ferro nell'uscire dal bagno di stagno liquefatto in cui fu immerso per ridurlo a latta. Facendo provare alla latta in diversi punti un grado di calore atto a cambiar la forma di cristallizzazione dello stagno, il sig. Baget ha tentato di farle prendere de' disegni particolari, corrispon-denti a' luoghi scaldati; e in tal modo egli ottenne delle stelle, delle foglie, ecc. ; gli riescì pure di produrre un bel disegno di granito, versando a piacere uno de' suddetti miscugli, ma freddo, sopra

una foglia di latta quasi rovente. La riuscita di questi diversi marezzati dipende in gran parte dalla lega dello stagno che si applica sul ferro per fare la latta. Quando allo stagno è aggiunto un poco di bismuto o d'antimonio, il marezzato ne risulta più bello; ma le latte di Francia, perciocché con-tengono dello zinco, non presentano il medesimo vantaggio.

960. Altri processi per marezzare la latta. — Dopo avere esperimentato gli acidi vegetali, il Sig. Herpin ado-però gli acidi minerali in diverse proporzioni; ed assicura che l'acido nitrico-muriatico *(acqua regia)* gli diede i risultati più soddisfacenti.

Ecco i miscugli ch'egli indica per i più opportuni da versare sulla latta leggiermente calda:

1.° Quattro parti d'acido nitrico, una di muriato di soda, due d'acqua distillata.

2.° Quattro parti d'acido nitrico, ed una di muriato d'ammoniaca.

3.° Due parti d'acido nitrico, una d'acido muriatico, e due d'acqua distillata.

4° Due parti d'acido nitrico, due d'acido muriatico, quattro d'acqua distillata.

5.° Una parte d'acido nitrico, due d'acido muriatico, tre d'acqua distillata.

6.° Due parti d'acido nitrico, due d'acido muriatico, tre d'acqua distillata.

7.° Due parti d'acqua seconda [1], ed una di mudato d'ammoniaca.

Piglia una delle accennate composizioni, e versala in un bicchiere; intingivi una piccola spugna, e da con essa una velatura alla latta, avvertendo che la superficie sia egualmente umettata da per tutto. Se la foglia di latta sarà leggiermente calda, e l'acido concentrato o poco allungato, il marezzato si forma in meno d'un minuto; in caso contrario si richieggono 5 ed anche 10 minuti. S'immerge poi la foglia in acqua fredda, e si lava, strofinandola leggiermenle con un po' di cotone o colla barba

(1) I Chimici chiamano acqua seconda quell'acqua forte la quale già servì a sciogliere qualche metallo.

d'una penna; dopo di che si lascia asciugare.

L'autore raccomanda di non lasciar l'acido sulla latta, come quello che produce certe macchie nere sui luoghi dove cade. Spesse volte una porzione si ossida avanti che l'altra sia perfettamente marezzata; il che a detta sua, proviene dal non esser stato l'acido egualmente distribuito e nel medesimo tempo.

Il marezzato si ossida pure ogni volta che lo si faccia asciugare troppo vicino al fuoco dopo d'averlo lavato, ed anche naturalmente per l'azione dell'aria.

Se non vuolsi inverniciar subito la latta marezzata, convien coprirla con uno strato un po' grosso di gomma arabica sciolta nell'acqua.

Si producono dèlle stelle, ed anche vaghissimi disegni, facendo scorrere la latta sulla fiamma d'una lucerna.

Benché paja facile fare il marezzato metallico, pure bisogna usare una certa destrezza, la quale s'acquista soltanto colla pratica, e che consiste nel lavarlo nel debito momento; un minuto secondo di più o di meno lo difforma ed altera interamente. Se fa presa troppo presto, non ha nessun lustro; se troppo tardi, diventa fosco e nericcio. Si deve dunque lavare il marezzato tosto che si veggono apparire certe macchie grige e nere. Si adopera per questa operazione acqua di fiume, o, che è meglio, acqua dislillata, leggiermente acidulata con aceto o con uno degli acidi che entrano ne' suddetti miscugli, nella proporzione d'un cucchiajo d'acido per un boccale o poco meno d'acqua.

Se si guarda la latta per un certo verso, prima di marezzarla, si scorgono distintamente i contorni delle parti che si marezzeranno: gli acidi non fanno altroché sviluppare le cristallizzazioni formatesi sul ferro nel momento che fu cavato fuori del bagno di stagno fuso; tantoché si possono scegliere a piacimento le lamine che daranno cristallizzazioni più o meno estese.

Il marezzato metallico ha la proprietà di reggere ai colpi del mazzuolo di legno, ma non a quelli del martello; laonde non si

possono fare con esso opere d'incavo.

Tutte le modulazioni di colore che si veggono sul marezzato metallico, dipendono dalle vernici colorate e trasparenti, le quali fanno risaltare la bellezza del marezzato.

961. Calamità artificiale. — Si comunica all'ac-ciajo la virtù magnetica sospendendone verticalmente una lamina lunga 6 pollici, e larga un pollice o circa. Quanto più rimane in tale posizione, tanto maggiore è la facoltà attraente ch'esso acquista.

Avvi però un mezzo ancora più pronto per ottenere il medesimo effetto. Poni un pezzo d'acciajo sopra un'incudine ben pulita; stropiccialo per lo lungo e sempre nella medesima direzione con una grossa verga di ferro verticale, la cui estremità inferiore sia arrotondata e liscia; e ripeti più volte l'operazione sopra tutti i lati dell'acciajo che vuoi calamitare. Ciò riesce molto meglio allorché il pezzo di ferro o d'acciajo, che hai sottoposto all'esperimento, sia posto nella direzione del meridiano magnetico, ma un po' inclinato verso il nord, e soprattutto se giaccia fra due grosse verghe di ferro lunghe abbastanza da contenere e contrab-bilanciare lo sforzo degli effluvi magnetici che s'imprimono a' detti metalli.

962. Coppellazione dell'argento e dell'oro. — La coppella si fa con ossa ben calcinate, lavate e ridotte in pasta. Vi si mette dentro l'argento impuro, che si mischia col piombo o col bismuto, e si scalda a fuoco di riverbero: metalli più ossidabili penetrano ne' pori della coppella, o si volatiliz-zano, e l'argento, meno ossidabile, resta puro.

Si opera allo stesso modo quando si vuole purificar l'oro.

963. Modo di riconoscere se l'oro contiene della lega di platino. — Quando si ha sospetto che una massa d'oro contenga del platino, bisogna discioglierne un poco nell'acqua regia; quindi si versa in questa soluzione dell' acqua in cui siasi fatto sciogliere del sale ammoniaco. Il liquore resterà chiaro, e non formerà nessun sedimento, se l'oro non contiene punto platino; ma dove ne contenga, qualunque ne sia la quantità, l'acqua s'intorbidirà e lo lascerà precipitare.

964. Maniera di colorar l'oro. — Chi voglia, per esempio, colorare una vecchia catena d'oro, e renderla come nuova, deve pigliar dell'orina, farvi sciogliere del sale ammo-niaco, e mettere la catena a bollire in questa soluzione.

Per render più cupo l'oro pallido, piglia del verderame, versavi sopra dell'aceto, rimescola ben bene, bagnane il tuo oro, e, dopo averlo fatto scaldare al fuoco, tuffalo nel l'orina.

Anche si colorisce l'oro, pigliando una ciocca di capelli della grossezza d'un dito, che si abbrucia sui carboni ardenti, tenendovi sopra l'oro colle pinzette, in modo che esso ne riceva il fumo.

§ IV. — *Altri segreti e ricette diversi.*

965. Parafulmini economici. — Per costruire un parafulmini con economia, bisogna prendere una pertica di legno solida e leggiera, di 3 o 4 pollici di diametro, e più alta che sia possibile; armarla in cima d'una punta di rame indorato, della lunghezza di mezzo braccio o più, e fermala stabilmente sul comignolo del tetto. Se il fabbricato è lungo, ne fa di bisogno due, tre, od anche un maggior numero.

Per accrescere la probabilità della sicurezza, si attacchi un fil di ferro o d'ottone alla base della punta; si faccia in modo che questo filo segua la lunghezza della pertica e dei muri, senza toccarli, e si abbia l'avvertenza di fargli metter capo in un pozzo od in una fossa qualunque.

966. Maniera di separare l'oro e l'argento dai galloni. — Taglia il gallone in piccoli pezzetti; involgili in un pannolino, e mettili in un poco di feccia di sapone sciolta nell'acqua. Fa bollire insieme fino a tanto che ti paja diminuito il volume dell'involto: allora cavalo fuori; lavalo con acqua fredda, premendolo fortemente co' piedi, o battendolo con un mazzuolo, a fine di farne uscire la saponata; sciogli l'involto, e vi troverai la sola sostanza metallica del gallone, senza che siasi punto alterato il suo colore, o diminuito il suo peso.

967. Mezzi di riconoscere le pietre preziose. — Replicate

esperienze hanno dato luogo a poter distinguere le pietre orientali dalle altre; ed è la doppia refrazione unita alla gravità specifica. Si guardi un oggetto un po' lontano attraverso l'angolo d'una pietra; se da una vena di questa pietra si vede una doppia immagine di esso oggetto, la pietra non è orientale; ma la sua mancanza di durezza la farà conoscere subitamente, poiché si potrà raschiarla colla punta d'un coltello; ciò che non si potrebbe fare sopra una pietra orientale.

968. Pietre artifiziali da caminetti.— Per comporre delle pietre artificiali da potersi adoperare per far frontoni, capanne e stipiti da camino, piglia: 2 slaja di rena di fiume, ed uno stajo di calcina viva polverizzata e stacciata; mescola il tutto insieme con sufficiente quantità d'acqua, ed agita questo miscuglio per 3 o 4 giorni, una mezz'ora per volta, ma senza aggiungervi nuova calcina.

Mescola poi ad 8 boccali d'acqua un boccale di colla riscaldata, e mezza libbra d'allume in polvere e sciolto nell'acqua. Indi unisci la composizione di calcina e di rena col miscuglio suddetto di colla ed allume; rimesta bene, aggiungendo di mano in mano del gesso ben polverizzato, fino a che avrai ottenuto una specie di pasta dura e compatta.

Poni lale impasto in forme di legno che abbiano la figura che desideri e le cui estremità, i lati ed il di sopra si possano levare.

È però necessario di dare dapprima sull' interno di queste forme una densa copertura oleosa composta d'una parte d'olio e d'altrettanta acqua di calcina chiara. Nell'empire le forme, si unisce all'impasto dei fili di ferro e della stoppa, ma in modo che queste materie restino soltanto nel mezzo, e formino come l'anima della pietra artifiziale. Esse servono a dare maggior solidità all'impasto, e ad impedire che si spezzi interamente, se per caso venisse a fendersi.

Terminata una tale operazione, si pone il coperchio sulla forma, e si sottomette all'azione d'un forte strettojo a vite, dove ha da restare per 20 o 30 minuti, o sia finché l'impasto abbia acquistato la necessaria durezza.

Si perfezionano queste pietre artifiziali bagnandole con acqua d'allume, e dando loro la pulitura con gesso bagnato.

969. Mastice Impenetrabile all'acqua. — Spegni della calcina viva in sangue di bue, invece di acqua.

Pesta delle tegole o mattoni, e passa per istaccio. Mescola questa polvere al primo miscuglio fino a consistenza di malta, ed il mastice sarà fatto. Esso ha la proprietà di seccar prontamente, e divien sì duro, che per romperlo fa d'uopo dell'acciajo temperato.

970. Mastice Inalterabile. — Riduci in polvere 93 parti di mattone o d'argilla ben cotta, e 7 parti di litargirio; aggiungi quanto basta d'olio di lino puro per dare al miscuglio la consistenza della malta, ed avrai un mastice inalterabile. Allorché vorrai farne uso, te ne servirai come se fosse gesso, avvertendo per altro d'inumidire con una spugna il luogo dove vuoi applicarlo. Questa precauzione è indispensabile, altrimenti l'olio trapelerebbe, ed impedirebbe al mastice d'indurirsi perfettamente. Quando occorre di doverlo distendere sopra una grande superficie, vi si formano talvolta delle screpolature; in tal caso conviene riturarle con nuova quantità di mastice. Por diventar ben duro occorrono ad esso 3 o 4 giorni.

971. Mastice dei marmorini. — Mescola insieme le seguenti sostanze:

Olio di lino	Libbre	3,
» grasso	»	1,
Litargirio	»	1,
Essenza di trementina . .	»	1,
Cerussa in polvere	»	1.

Aggiungi al miscuglio tanta polvere sottilissima di mattone, quanto basta per dargli la consistenza d'una pasta.

972. Mastice per unire le pietre e le stoviglie.

— Piglia una certa quantità di iìor di farina, ed impastala con acqua fino a tanto che ne abbi formata una pasta tenace e vischiosa. Quest'operazione dev'essere eseguita sempre tenendo

le mani immerse nell'acqua. L'efficacia di questo mastice si accresce quanto più si maneggia; e dopo immediatamente s'impiega per gli usi.

973. Mastice per gettare in forme ornati di architettura. — Questo mastice, presentato dal signor Smith alla società d'incoraggiamento di Parigi offre tutti i vantaggi desiderabili per imitare i lavori ad intaglio sul legno. Esso si compone di olio di lino, resina nera, creta polverizzata e colla forte. Si forma del tutto una dura pasta, che si getta nelle forme per fare ogni sorta d'ornati.

974. Mastice di limatura di ferro. — Pesta 12 capi d'aglio, e mischiali con libbre 12 di limatura di ferro, libbre 3 di sale comune, e libbre 1 d'olio grasso. Quando il tutto è perfettamente mischiato insieme, aggiungi parti eguali di aceto e d'orina, tantoché la materia diventi liqui da, e lascia riposare per 24 ore prima di farne uso.

975. Preparazioni di diversi mastici per raccomodare maioliche, porcellane, vetri, ecc. — Mescola del succo di titimalo con quel liquore che depongono le lumache allorché vengono esposte al sole. Se vuoi unire due pezzi di vetro, impiastrane i due lembi che devono combaciarsi, ed applicali l'uno contro l'altro, facendo poi asciugare al sole la composizione.

Un altro mastice si compone di gomma arabica stemperata nello spirito di vino. Avverti però di scaldare i pezzi di vetro prima d'incollarli.

Avvi pure de' mastici per incollare le porcellane. Il migliore si fa con calcina spenta all'aria, che poi si mescola con chiara d'uovo o cacio fresco e molle. Se ne impiastrano gli orli della porcellana rotta, e si riunisce l'un pezzo all'altro.

In quanto alla majolica, si fanno calcinare i gusci delle ostriche, si riducono in polvere impalpabile, si fa con questa polvere e con chiara d'uovo una colla, e con essa si impiastrano i pezzi rotti prima di riunirli insieme.

Tutti questi mastici resistono all'acqua ed al fuoco.

976. Altro mastice per accomodare I vasi rotti di porcellana.

— Si scioglie un'oncia di mastice nello spirito di vino ed in quantità sufficiente per diluirlo. Si tiene in molle a parte nell'acqua un'oncia di colla di pesce, e quando e bene ammollita si pone nello spirito di vino per farne una densa gelatina: poscia si aggiunge un quarto d'oncia di gomma ammoniaca ben polverizzata; si uniscono i due miscugli in un vaso di terra: e se ne procura la perfetta fusione a fuoco lento; indi si versa il tutto in un recipiente da potersi chiudere ermeticamente, a fine di conservare il mastice così ottenuto. Quando si vuol farne uso, si riscalda sì il mastice che la porcel-lana rotta, e si connettono i pezzi.

977. Cera o catrame per turare ermeticamente le bottiglie. — II miglior mezzo per comporre questa specie di mastice, consiste nel procurarsi una parte di cera vergine, quattro parti di pece greca, o colofonia che tu ami chiamarla, e quattro parti di pece resina; nel far liquefare la cera, unirvi le resine, e mischiar bene il tutto. Quest'operazione si fa in una padella di ferro sopra un fornello.

Per servirsene bisogna far liquefare il suddetto composto, ed immergervi il collo delle bottiglie, dopo che saranno state turate con un tappo di sughero; si fanno girare le dette bottiglie orizzontalmente per far che vi si distenda bene il mastice, e si ritirano tosto. Quest'immersione vuol esser fatta sollecitamente, e intanto che il mastice è bastantemente liquido, senza però che bolla, in caso contrario si corre rischio di veder scoppiare parecchie bottiglie.

Alcuni danno alla composizione un color rosso, il quale si ottiene unendovi dell'ocra rossa in polvere. Aggiungendovi due parti di gomma lacca, il mastice diviene trasparente e-meno friabile.

978. Maniera di far riapparire la scrittura logorata dal tempo. — Infondi in un mezzo bicchiere di spirito di vino cinque o sei galle polverizzate, indi fa scaldare quest'infusione, e presenta al vapore che se ne solleva la carta o la pergamena di cui vuoi far riapparire i caratteri; e da ultimo fa scorrere sulla scrittura un pennello o una spugna imbevuta dello stesso liquore.

Un altro mezzo consiste nell'immergere semplicemente le scritture in una soluzione di copparosa, e lasciar quindi asciugare le carte o pergamene.

Si è pure fatto uso con buon successo d'una cipolla tagliata in mezzo ed immersa nell'aceto. Bagnasi con tal preparazione la scrittura che vuolsi far riapparire, e si ottiene l'effetto.

979. Processo per rimetter in nuovo le stampe. — Lega insieme fra due cartoni tutte le tue stampe che vuoi nettare; mettile a bollire per un quarto d'ora in una lisciva composta semplicemente d'acqua e cenere; indi ritirale e ponile sotto lo streltojo, a fine di farne uscir l'acqua che possono contenere, e che si vede carica del loro sudiciume: un quarto d'ora dopo immergile nella medesima lisciva, e quindi torna a metterle sotto allo strettojo: ciò fatto, tuffale in una secchia d'acqua pura bollente, lasciavele un altro' quarto d'ora, poi cavale fuori, e tuffale due o tre volte in un'acqua carica d'allume, la quale restituirà una certa consistenza alla carta. Finalmente devi distendere le stampe ad una ad una, per mezzo di spilli, in luogo ove non sieno esposte alla polvere.

980. Maniera d'imbiancare l'avorio. — Per rendere bianco l'avorio ingiallito, piglia del sapone nero, applicalo sull'avorio, accostalo al fuoco, e, dopo una bollitura, asciugalo.

Oppure, prendi dell'acqua, in cui sia stata disciolta della calce viva, mettivi dentro l'avorio, e fa bollire fino a tanto ch' esso diventi bianco.

981. Maniera d'imbiancare le ossa. — Piglia della calcina viva, e un pugno di crusca, poni e l'una e l'altra in una pentola ben netta con sufficiente quantità di acqua, e fa bollire insieme colle ossa fino a che ne rimangano interamente digrassate.

982. Modo di cavar l'amido dalle patate. — Togli patate ben lavate e crude, e riducile in pasta per mezzo d'una grattugia. Lava questa pasta in molt'acqua, agitando fortemente. Versa il tutto sopra uno staccio di crine, collocato sul recipiente che deve ricevere l'acqua che scola. Lascia posare quest'acqua; e l'amido si precipiterà sul fondo. Lo stempererai di nuovo, e

più e più volte, fino a che I' acqua della lavatura esca priva affatto di colore: indi decanta per inclinazione, lascia seccar l'amido, e serbalo per l'uso.

983. Colla forte. — Fa macerare nell'acqua, nervi, cartilagini, cuojo e piedi di bue; indi fa bollire per molto tempo finché queste sostanze diventino liquido, avvertendo di agitare sempre con un bastone, acciò la materia non si attacchi sul fondo del recipiente e vi si abbruci; passa per istaccio o per tela grossa; getta la colatura sopra lastre o in forme, ed avrai la colla forte.

Cavata che avrai la gelatina dalle forme, la metterai sopra reticelle di corda, o l'infilerai e l'appenderai in una stufa o all'aria perchè secchi.

La porzione superiore di questa bollitura, essendola più trasparente, somministra una colla più bella, che è conosciuta in commercio sotto il nome di *colla di Fiandra.*

Si ottiene una colla più fine, facendo bollire i ritagli di cartapecora, di guanti, ecc. fino ad ottenerne un liquore della consistenza d'una gelatina, la quale parimente si fa seccare.

984. Colla di pesce. — Si ottiene questa colla facendo bollire nell'acqua la pelle e parecchie altre parti di varii pe-sci. Allorché la bollitura ha acquistato la debita consistenza, se ne formano come sottilissime lastre, che poi si fanno seccare.

Si fa uso di questa colla in parecchie arti, ed anche per far gelatine.

985. Colla a bocca. — Dicesi così una certa qualità di colla, della quale si servono i disegnatori per fermare i fogli di carta, e che adoperasi bagnandola semplicemente colla saliva, senza farla disciogliere sul fuoco. Per farla si fa liquefare la più bella colla di Fiandra con un pochetto d'acqua, aggiungendovi 3 once di zucchero bianco polverizzato per ogni libbra di colla. Versa il miscuglio sopra una tavola di marmo, o sopra un piatto, e quando sarà secco, dividilo in strisce della dimensione che vuoi.

986. Colla di pasta ad uso de' legatori di libri, cartolaj, ecc. — Piglia una libbra di patate crude, e, lavatele diligentemente, riducile in polpa per mezzo d'una grattugia, senza pestarle. Indi getta questa polpa in un boccale d'acqua, e fa bollire il tut-

to per due minuti, dimenando continuamente. Nel ritirare dal fuoco la pasta, aggiungivi a poco a poco una mezz' oncia d'allume sottilmente polverizzato, e con una spatola di legno incorpora ben bene ogni cosa. Ciò fatto avrai una bellissima colla trasparente da farti onore nel tuo mestieere.

Si fa pure questa pasta o colla, adoperando farina o amido in vece delle patate.

987. Colla dei marmorini. — Polverizza del marmo; mischialo con colla forte, ed aggiungi quel colore che desideri e che meglio imita la qualità del marmo che vuoi accomodare. In tal guisa avrai una colla che ti servirà per riunire i pezzi staccati ed accomodare quelli scrostati.

988. Maniera di sciogliere la gomma elastica. — Piglia una libbra di spirito di trementina; versalo in un matraccio lungo di collo, messo in bagno d'arena caldo: gettavi dentro a poco per volta, e di mano in mano che la vedrai scio-gliere, una libbra di gomma elastica, che avrai prima tagliata in piccolissimi pezzetti colle forbici. Sciolta ch'essa sia intera-mente, versa nel matraccio una libbra di olio di noce, o di lino, o di papavero, reso disseccativo secondo si pratica, cioè, col litargirio; lascia bollire il lutto per un quarto d'ora, e la preparazione sarà fatta.

Così sciolta, la gomma elastica è suscettibile ad essere gettata nelle forme, e prendere qualunque figura che si voglia darle: quindi se ne possono far scarpe, bertelle, cintole, tubi, e tanti altri oggetti, massimamente appartenenti alla chirurgia.

989. Modo di preparare l'esca. — Si prepara l'e sca con una sorta di grandi funghi, detti *agarici,* e con certe escrescenze fungose che vengono sulle vecchie querce, sui frassini, sugli olmi, gli abeti ed altri alberi.

Si fanno cuocere nell'acqua questi funghi; si seccano; si battono con un martello di legno per rammollirli e spezzarne e dividerne le parti; indi si fanno bollire in una forte lisciva di salnitro, e si seccano di nuovo al forno.

Quando l'esca non s'accende facilmente, bisogna farla bollire ed inzuppare di nuovo in sufficiente quantità d'acqua carica

di salnitro, o di nitrato di piombo, nella proporzione di 3 once per ogni libbra d'esca.

990. Maniera di tirar cristalli di zucchero dal miele. — Fa bollire per una mezz'ora 3 boccali di miele con un boccale d'aceto; levane via la schiuma di mano in mano che la si va formando; aggiungi libbre 1½ di carbone grossamente polverizzato: indi ritira il miscuglio dal fuoco, e lascialo riposare per due giorni. Poi fallo riscaldare, passalo per pannolino, a fine di separarne il carbone, mischiavi due chiare d'uova con un po' d'acqua, e fa bollire per uno o due minuti. Passa di nuo-vo per pannolino; rimetti sul fuoco lo sciroppo, e lasciavelo stare fino a tanto che, immergendovi un dito e appoggiandolo contra al pollice, si formi un piccolo filo che difficilmente si rompa. Allora tira indietro lo sciroppo; portalo in una stufa; ed in capo a tre settimane od un mese troverai de' cristalli di miele in forma di zucchero.

991. Taffettà ingommato. — Poni in un calderotto 15 once d'olio di lino; 6 denari di litargirio in polvere, altrettan-to di cerussa, e un denaro e mezzo di talco di Venezia. Colloca il calderotto sopra un fornello, ed avverti che la fiamma non vada ad incendiare l'olio; lascia bollire, rimestando continuamente con una spatola di legno, e dopo cinque minuti di bollitura aggiungi 2 once di gomma elastica tagliuzzata. Mantieni ben vivo il fuoco, per modo che la gomma possa sciogliersi in mezz'ora circa. Operatasi questa dissoluzione, il che si riconosce per l'apparizione di una schiuma, spegni tosto il fuoco, badando bene che detta schiuma non ecceda gli orli del calde-rotto, e lascia freddare il liquore, il quale diverrà assai denso e glutinoso.

Intanto in un altro recipiente, collocato esso pure sur un fornello, metti 45 once (3 libbre e 9 once) d'olio di lino, 6 denari di litargirio in polvere, altrettanto di terra d'ombra polverizzata e calcinata, e denari 4½ di cerussa in polvere, parimente calcinata. Fa bollire per tre ore e mezzo il miscuglio, rimestando continuamente, ed avvertendo che il fuoco non sia troppo vivo; quindi ritiralo, e lascialo raffreddare. Finalmente unisci quest'ultimo miscuglio col primo, in cui è la gomma elastica, e fa

incorporare bene il tutto, liquefacendo al fuoco.

Il liquore che ne risulta, il quale non dovrà essere né troppo denso né troppo liquido, si dà sopra alle stoffe di seta anche le più sottili, e si rendono così tortissime e impermeabili.

992. Modo di fare una Squadra giusta. — Per fare una squadra giusta con poca spesa, piglia un foglio di carta qualunque; piegalo in due come meglio ti piace, indi ripiegalo con attenzione sopra se stesso, in maniera che questa seconda piegatura ricopra perfettamente la prima; e così avrai una squadra giustissima.

993. Polvere da cannone. — Non ci pare di dover qui circostanziare i processi che si usano nelle grandi fabbriche per fare la polvere da cannone, o da fuoco che tu ami chiamar-la; per cui ci limitiamo a darne un'idea generale, che valga per altro per coloro cui piacesse di contentarsi di piccoli saggi.

La preparazione della polvere si riassume nella combinazione del salnitro, dello zolfo e del carbone. Le proporzioni di queste tre sostanze variano secondo l'uso a cui si riserva la polvere che ne risulta.

Generalmente sono le seguenti:

	Salnitro	Carbone	Zolfo
Polvere da caccia	78	12	10
» da guerra	75	12 ½	12½
» da mina	65	15	20
» delta *inglese*	76	15	9

II miglior carbone è quello d'ontano scorzato. Ecco come si procede. Si riduce in polvere separatamente il salnitro, il carbone ed i fiori di zolfo; indi si stacciano le tre sostanze, e si mescolano insieme intimamente, riducendole in una specie di pasta per mezzo dell'acqua. Questo miscuglio, secondo il sistema del sig. Carny, si eseguisce in un barile attraversato da un pernio, e contenente varii globetti o sfere di bronzo. Si mettono le dette sostanze ben poi verizzate, massime Io zolfo, in questo barile, il quale si fa indi girare rapidamente; si ritira poi la pol-

vere cosi mischiata, e si colloca a suoli fra tele bagnate, che si comprimono con forza. In questa guisa si ottengono come delle focacce assai solide, le quali poi voglion essere sbriciolate e granulate.

La polvere si liscia agitandola in un barile, dove i piccoli granelli, stropicciandosi fra loro, acquistano un certo che di lucido. Se ne separa la parte troppo sminuzzata mediante un buratto, e la si fa asciugare intieramente in vasi di metallo scaldati esteriormente con vapore d'acqua bollente.

PARTE SESTA

TRATTAMENTI PIACEVOLI

CAPITOLO PRIMO

CURIOSITÁ CHIMICHE

§ 1. — Inchiostri simpatici.

994. Inchiostro simpatico nero. —Chiamansì *simpatici,* o *segreti,* certi liquori che, quando si adoperano per iscrivere. restano invisibili sulla carta mentre sono secchi; ma prendono colore tosto che si riscalda la carta, o che vi si applica sopra un qualche agente chimico. Di tali liquori, molti e variabili se ne possono fare: noi qui ne indicheremo i più facili a farsi, e quelli di maggior effetto. Per fare dunque un inchiostro simpatico nero, sciogli dei bismuto nell' acido nitroso, e scrivi con questa soluzione. Allorché vorrai fare apparire la scrittura, fa bollire del l'alcali fisso sopra una certa quantità di zolfo in polvere finissima, fino a perfetta saturazione: esponi la scrittura al vapore che si alzerà, e la vedrai colorirsi in nero. Questo mezzo ha però l'inconveniente di esalare un odore disgustoso.

995. Inchiostro simpatico verde. — Piglia dell'az-zurro di smalto, fallo digerire in acqua regia fino a completa saturazione; indi allunga questa soluzione, che è sommamente caustica, con acqua pura, e servitene per iscrivere.

I caratteri saranno invisibili; ma compariranno in verde

esponendoli a sufficiente calore, e torneranno a sparire raffreddandosi la carta,

Quest'inchiostro ha suggerito l'idea di far rappresentare ad un medesimo quadro 1' estate e l'inverno alternativamente. A tale effetto, disegna sur una carta un paesaggio, la cui terra, le casipole, i tronchi d'alberi ed i rami sieno dipinti coi colori ordinarii e adattati al soggetto; ma disegna le erbe e le foglie, e tutto in somma che è verdura, col liquore suddetto; e per tal modo avrai un quadro, il quale, alla temperatura ordinaria dell'atmosfera, rappresenterà una campagna nuda di verdura; ma, innalzando il grado di calore quanto basta e non troppo, la vedrai coprirsi di foglie e d'erbe, e trasformarsi così in una primavera.

Riscaldato soverchiamente quest'inchiostro diventa nero o non sparisce più.

996. Inchiostro simpatico azzurro. — Prendi .un'oncia di cobalto in polvere, e messolo in una boccia di vetro, versavi sopra due once d'acido nitrico puro. Esponi il miscuglio a moderato calore, ed allorché il cobalto si sarà disciolto, aggiungi a poco a poco una certa quantità di una soluzione di potassa, fino a che non si formi più precipitato. Lascia che questo precipitato si riposi tutto; decantane il liquido soprannuotante, e lava più volte il residuo in acqua distillata. Poscia fallo discioglierе a fuoco moderato in acelo pure distillato, avendo cura che la soluzione sia ben satura, il chè facilmente riconoscerai quando una parte del precipitato rimarrà non disciolto sul fondo.

Le scritture fatte con quest'inchiostro appariranno visibili allorché si esporranno al fuoco.

997. Inchiostro simpatico giallo. — Scrivi con una soluzione d'idroclorato di rame. Allorché i caratteri saranno asciugati si renderanno invisibili, ma se farai riscaldare la carta, si manifesteranno d'un color giallo, per quindi tornare di nuovo invisibili allorché si raffredderà la carta.

Per preparare quest'inchiostro, metti nell'acido idroclo-rico una porzione tenue di ossido bruno di rame; la soluzione è d'un color verde olivastro, e mercé l'evaporizzazione essa produce de' cristalli d'idroclorato di rame, i quali, sciolti in 10 parti d'acqua, formano l'inchiostro indicato.

998. Inchiostro simpatico rosso. — Fa sciogliere del cobalto nell'acido nitrico, ed aggiungi del salnitro ben purificato. Avrai cosi un inchiostro rosso che comparirà coll'azione del calore.

999. Far diventar nero un Inchiostro Invisibile. — Scrivi sulla carta con una soluzione di solfato verde di ferro; allorché lo scritto sarà secco, le lettere non saranno visibili; ma passandovi sopra un pennello od una spugna inzuppata nella tintura di galla, lo scritto diventerà nero all'istante.

1000. Far comparire visibile una scrittura tuffando la carta nell'acqua. — Se si tracciano de' carat-teri con una soluzione di nitrato di bismuto, essi diverranno invisibili quando si saranno asciugati; ma bagnando la carta coll' acqua i caratteri si manifesteranno d'un colore bianco opaco.

Il nitrato di mercurio produce lo stesso effetto.

Anche scrivendo con una soluzione d'allume sopra una carta poco collata, i caratteri non si vedranno dopo essersi sec-cati; ma allorché si vuole ch'essi compariscano, basta bagnare la carta e presentarla al lume, per vederli chiari e leggibili.

Un altro modo consiste nello scrivere con un miscuglio composto di una parte d'acido nitrico, e di 3 parti d'acqua: i caratteri restano invisìbili subito che si sono asciugati; e si fanno ricomparire bagnando nell' acqua la carta, la quale in questo caso vuol essere forte e ben collata.

1001. Far comparire in caratteri d'argento una scrittura Invisibile. — Scrivi su di una carta con una soluzione diluita di super-acetato di piombo ; lo scritto ne sarà perfettamente invisibile. Per renderne leggibili i caratteri non hai a far altro che tener la carta, intanto che la scrittura è tuttavia fresca, sopra una scodella in cui sia dell'acqua impregnata di gas idrogeno solforato: la scrittura assumerà allora un colore brillante metallico, riflettente quelli dell'iride.

1002. Inchiostro simpatico verde, che si può far diventare azzurro. — Scrivi sulla carta con una soluzione di solfato di rame: i caratteri saranno d'un color verde. Se diluisci con al-

tr'acqua la soluzione, le lettere saranno invisibili; e se la carta sarà tenuta al disopra d'un vaso contenente dell'ammoniaca, lo scritto diverrà azzurro, e scomparirà di nuovo col portare la carta in vicinanza del fuoco, oppure lasciandola esposta all'aria aperta per qualche tempo.

1003. Dare un colore azzurro ad un carattere invisibile. — Scrivi con una soluzione allungata di solfato di ferro; allorché i caratteri saranno seccati, spariranno intera-mente; ma se poi gli umetterai col prussiato di potassa, prenderanno un colore azzurro. Si può ottenere Io stesso effetto, scrivendo col prussiato di potassa, e bagnando la scrittura con una soluzione di solfato di ferro.

1004. Caratteri invisibili, che si fanno comparire mediante qualche polvere colorata. — Si possono scrivere sulla carta caratteri invisibili adoperando succhi glutinosi, ma non colorati, come quelli di frutta, di piante, e coll'orina, il latte, la birra, ecc. Allorché si vogliono far comparire i caratteri, vi si strofina sopra leggiermente con una qualche polvere colorata, o colla carta bruciata, ecc. Questa polvere attaccandosi per la viscosità del fluido impiegato, rende visibili i caratteri.

1005. Render visibile uno scritto invisibile coll'esporlo alla luce. — Scrivi con una soluzione di nitra-to d'argento, sufficientemente diluita, a fine di non intaccare la carta: i caratteri quando saranno asciutti rimarranno perfetta-mente invisibili, finché sieno difesi in qualche modo dalla luce, o che la carta sia tenuta slreltamentc ripiegata su sé slessa; ma se verrà esposta ai raggi del sole, o semplicemente alla luce del giorno, lo scritto, acquisterà presto un color bruno, e finalmen-te diverrà nero.

1006. Inchiostro simpatico di viola mammola. — Intingi un pennello di peli di cammello in qualche acido forte, come sarebbe lo spirito di vitriuolo; passalo sulla carta; e quando essa sarà asciutta, scrivici sopra con una penna intinta nel sugo di viola mammola. La scrittura riescirà rossa.

Scrivendo col semplice sugo di viola marninola su carta che non sia preparata con nessun acido, la scrittura riesce azzurra pendente in violetto.

Passando sulla carta con un pennello intinto in un sale alcalino, come il sale d'assenzio sciolto nell'acqua, e scrivendo-vi sopra, allorché la carta è asciutta, con sugo di viola mammola, s'ottiene una scrittura d'un bel color verde.

Scrivendo collo stesso sugo sopra una tintura d'acciajo, si ottiene una scrittura nera.

O veramente, se tu scriverai col sugo di viola mammola, e sopra la scrittura darai una velatura di spirito di vitriuolo da un lato, e dall'altro una velatura di sal d'assenzio sciolto nell'acqua, o di spirito di corno di cervo, avrai del rosso e del verde.

Esponendo la carta sul fuoco, la tua scrittura diverrà gialla.

1007. Altri Inchiostri simpatici. — Fa sciogliere in 2 once d'acqua un denaro d'idroclorato di ammoniaca; scrivi con questa soluzione, ed i caratteri diverranno manifesti allora quando farai passare un ferro caldo sulla carta.

Lo stesso si ottiene scrivendo coll'acido solforico allungato con acqua, oppure scrivendo col sugo di limone, di cipolla, ecc.

§ II. *Divertimenti chimici.*

1008. Far bollir l'acqua coll'applicazione del freddo. — Riempi per metà d'acqua un fiasco di Firenze: col-localo sulla fiamma d'una lampada, e fa bollire fortemente per alcuni minuti; indi chiudi con turacciolo la bocca del fiasco, e copri il turacciolo stesso con un pezzo di cartapecora bagnata, o di vescica, legandola all'intorno del collo del fiasco, in modo da impedire l'ingresso all'aria. Bisogna però fare quest' opera-zione con prestezza. Ritirando allora il fiasco dalla fiamma, l'acqua comincerà a bollire, e quando non bollirà più, se appli-cherai all'intorno del fiasco un panno bagnato d'acqua fredda, vedrai tosto ribollire l'acqua che vi è dentro; ma farai nuovamente cessare l'ebullizione all'istante applicando invece sul fiasco un panno bagnato d'acqua calda. Per tal modo si farà cessare e rinnovare l'ebullizione alternativamente colla semplice applicazione dell'acqua or calda or fredda.

1009. Far che bolle di gas escano dall'acqua e prendano fuoco. — Getta un pezzo di fosforo di calce, del volume d'un pisello, in un bicchier d'acqua: il fosforo si scioglierà in pezzetti, e bolle di gas saliranno alla superficie dell'acqua e prenderanno fuoco con una fiamma brillante, scoppian-do con rumore appena saranno in contatto coll'aria. Ciascuna bolla di gas, se l'aria sarà in calma, esplodendo formerà un anello orizzontale di fumo denso e bianco, il quale s'innalzerà verso il soffitto con un moto ondulatorio, e gradatamente allar-gandosi in diametro di mano in mano che ascende.

Il residuo di fosforo di calce, quando è levato dall'acqua e lasciato seccare, s'infiamma versandovi sopra un po' d'acido muriatico.

Avverti di non lasciar mai aperta la boccetta in cui tieni il fosforo di calce; imperocché il contatto dell'aria lo rendereb-be subito inetto ali' uso.

1010. Infuocare un corpo combustibile col contatto dell'acqua. — Riempi d'acqua una scodella, e lasciavi cader dentro un pezzo di potassio del volume d'un grano di pepe. Il potassio scoppierà in fiamma con una leggiera esplosione, e brucerà vivamente alla superficie dell'acqua, lanciandosi con grande violenza nello stesso tempo da un lato all'altro della scodella in forma d'una palla infuocata e di un bel rosso.

1011. Modo di congelar l'acqua senza l'applicazione del ghiaccio. — Piglia 11 parti di muriato di ammoniaca, 10 di nitrato di potassa, e 16 di solfato di soda; riduci in sottilissima polvere questi sali, ciascuno separatamente, ed uniscili in un bicchiere, o meglio in un vaso di metallo sottile, con 32 parti d'acqua (in peso). Il risultamento sarà che sciogliendosi i sali, si produrrà un freddo da far discendere il termometro immerso nel miscuglio fino al punto della congelazione, ed anche al di sotto.

Un po' d'acqua in un tubo da saggio, se venga questo immerso nel miscuglio durante la sua soluzione, diverrà diacciata in 10 minuti circa.

I sali impiegati in questo esperimento possono esser ricuperati, eccetto il solfato di soda, facendo svaporare l'acqua, e po-

tranno così servire di nuovo per replicare l'esperimento.

Affinchè i sali producano il loro pieno effetto, debbono essere recentemente cristallizzati, ridotti in polvere fina, e contenere tant'acqua di cristallizzazione quanta più ne sia possibile, ma non debbono essere umidi.

1012. Albero metallico. — Riempi per un quarto circa una guastada con acqua comune, e gettavi dentro 6 denari di super-acetato di piombo, ridotto in polvere; agita il miscuglio, e lascialo poi riposare per 2 o 3 giorni; indi decanta il liquido chiaro dal residuo insolubile, se ve n'ha, getta via quest'ultimo, e dopo aver risciacquato la guastada coll'acqua, rimetti in essa la soluzione chiara. Se ora, immersa nel fluido, verrà in essa sospesa una palla od un pezzo di zinco, tenendo-lo legato ad un filo fisso al turacciolo della boccia, e questa sia poi collocata in un luogo in cui non possa venir perturbata, lo zinco diventerà tosto coperto d'una sostanza di piombo della forma del muschio, la quale crescerà gradatamente, e spiccherà fuori delle lamine brillanti, cristalline, che si disporranno in un ordine simmetrico, che in certo modo rassomiglieranno ad un albero od arbusto.

1013. Altro albero metallico. — Disciogli nello spirito di nitro, mezzanamente concentrato, della limatura di ferro, fino a saturazione. Abbi quindi in pronto una soluzione d'alcali fisso di tartaro, e versala a poco a poco nel primo liquore. Si farà una forte effervescenza, dopo la quale il ferro, invece di cadere sul fondo del vaso, s'innalzerà lungo le pareti, e formerà una moltitudine di rami gli uni sopra gli altri, i quali spesse volte si spanderanno fin sulle pareti esterne del vaso con tutta la somiglianza di un albero.

1014. Modo dt render rossa la fiamma dell'al-coole. — La fiamma dell'alcoole può esser colorita coll'aggiunta dì varii corpi che esso tenga in soluzione, o che sieno con esso mescolati.

Per tingere in un bel rosso-carminio la fiamma dell'al-coole, o spirito di vino che ti piaccia chiamarlo, metti in un padellino di ferro una parte di muriato di stronziana e versavi sopra 3 o

4 parti d'alcoole; da fuoco al miscuglio, e lo vedrai ardere con una fiamma bellissima del colore suindicato: e l'ef-fetto sarà ancora più bello, se terrai il detto padellino sopra la fiammella d'una candéla o di una lucerna, acciocché l'alcoole bolla rapidamente.

Il muriato di stronziana che rimarrà come residuo nel padellino, può essere adoperato ancora più volte, avendo cura di ritirarlo e farlo seccare compiutamente.

Per ottenere il suddetto muriato, piglia del carbonato nativo di stronziana, e fallo sciogliere nell'acido muriatico; svapora la soluzione, e lascia che si cristallizzi.

1015. Modo di render verde la fiamma dell'alcoole. — Si ottiene una fiamma color dello smeraldo, facendo bruciare dell'alcoole sopra il nitrato di rame.

Per preparare questo nitrato, fa sciogliere della limatura di rame in una sufficiente quantità d'acido nitrico di media forza; allorché non avrà più luogo l'effervescenza, fa bollire leggiermente l'acido sopra il rame, finché apparisca una pellicola; decanta la soluzione, svaporala lentamente, e quando si sarà formata una densissima pellicola, lascia che si cristallizzi. Il sale riescirà d'un bel colore azzurro.

1016. Modo di render d'un color ranciato la fiamma dell'alcoole. — Getta in un cucchiaio di ferro del muriato di calce, e coprilo collo spirito di vino, a cui appiccherai il fuoco.

11 muriato di calce si prepara facendo sciogliere del marmo nell'acido muriatico, e lasciando poi svaporare la soluzione fino a perfetta siccità.

1017. Modo di render gialla la fiamma dell'al-coole. — Ciò si può ottenere colla maggior parte dei muriati, per esempio, col sal comune, oppure col salnitro. Quando questi sali sono aggiunti nella proporzione di tre parti ad una parte di alcoole, la fiamma che ne risulterà avrà un color giallo fosco.

1018. Modo di preparare l'argento fulminante. — Sciogli l'argento nell'acido nitrico *(acqua forte),* e precipita questa soluzione per mezzo dell'acqua di calce. Feltra il liquore, secca il residuo, e versavi sopra dell'ammoniaca pura, la quale formerà

una polvere nerastra, le cui minime particelle sono suscettive di detonare pel semplice contatto dell' aria, o cadendovi sopra una gocciola d'acqua. Gli effetti ne possono essere terribili.

Anche si prepara l'argento fulminante nel seguente modo. Piglia 60 grani d'argento puro; riducilo in pezzettini, e fallo sciogliere in 2 once d'acido nitrico, chiudendolo in una boccet-ta di vetro che metterai nelle ceneri calde. Allorché, dopo aver leggiermente bollito, la soluzione, che da principio sarà com-parsa rossa, piglierà colore di siero, la ritirerai dal fuoco. Intiepidita che sia, vi aggiungerai 2 once d'alcoole rettificato, e la farai bollire di nuovo. Lasciala quindi raffreddare, e, tosto che si sarà fatto il precipitato, lo separerai per mezzo della feltrazione. Questa polvere lavata più volte nell'acqua, ha la proprietà di detonare con violenza, sia per mezzo del calore, sia per percossa o per attrito, sia mediante la scintilla elettrica.

1019. Accender lo spirito di vino senza il fuoco. — Versa un poco di spirito di vino in una tazza da thè, ed aggiungivi 10 o 15 grani di clorato di potassa. Se aggiungerai a questo miscuglio un'oncia circa di acido solforico, esso comincerà a bollire, saranno lanciate fuori dal fluido delle palle di fuoco in gran quantità e d'un colore azzurro vivido, ed il tutto scoppierà in una fiamma.

1020. Produrre scintille e fiamme sott'acqua. — Versa 18 denari d'acido nitroso in un bicchiere di birra, che sia alquanto alto, e versavi sopra dolcemente, e strisciando per lo lungo delle pareti del bicchiere, 6 0 8 denari d'acqua, in modo di tenere i due strati dei fluidi il più distintamente che sia possibile; allora aggiungi un pezzo di fosforo del volume di un mezzo pisello. Se poscia vi unirai dieci grani di clorato di po-tassa, ne accadrà un'azione violenta; il fosforo piglierà fuoco, e brucerà con una luce viva al fondo del vaso, e lancerà brillanti torrenti di fuoco attraverso il fluido e verso la superficie.

L'intensità dell'azione può essere regolata coll'aggiungere più o meno acqua all'acido, e coll'aumentare anche, o diminuire la quantità' degl'ingredienti.

Quest'esperimento, benché non sia in verun modo pericoloso, richiede per altro un po'di precauzione, in quanto che il fosforo vien talvolta lanciato fuori del miscuglio in uno stato di combustione, specialmente se il bicchiere o vaso fosse piccolo; quindi non si dovrà questo tenere in mano, ma bensì lo si lascerà sopra un tavolino, e meglio sotto ad un cammino, affinchè il gas che se ne sviluppa possa essere condotto via subitamente.

1021. Metallo fusibile nell'acqua bollente. — Fondi insieme quattro parti in peso di bismuto, due e mezzo di piombo, ed una e mezzo di stagno in un padellino di ferro, ovvero in un crogiuolo collocato sur un fuoco ardente, a fine di formare una massa. Se si metterà un pezzo di questo metallo cosi composto nell'acqua, e questa si faccia bollire, esso si fonderà tosto che l'acqua entrerà in ebullizione. e rimarrà fuso fino a che si manterrà lo stato bollente dell'acqua.

Un cucchiajo formato con questo metallo o lega, allorché si adoperi per agitare dell'acqua mentre questa bolle fortemente, si fonderà nelle mani dell'operatore.

1022. Formare due leghe metalliche che si fon-dano fregandole insieme. — Fa un'amalgama di bismuto ed un amalgama di piombo, e stropicciale insieme in un mortajo: esse formeranno un composto, il quale sarà ad un dipresso sì liquido come il mercurio.

1023. Fondere una moneta in un guscio di no-ce. —Piglia tre parti di nitro, reso libero dall'acqua di cristal-lizzazione; una parte di zolfo, ed una di polvere finissima di sapone secco, e mischia il tutto insieme intimamente. Metti una porzione di questa polvere cosi composta entro un guscio di noce; comprimivela: indi ponivi sopra una piccola moneta d'argento o di rame, ripiegala su sé stessa; finisci di empire il guscio colla detta polvere, comprimendola ancora e ricopren-done la moneta: finalmente accendi la polvere, e quando la combustione sarà compiuta, la moneta si troverà fusa in una massa, ed il guscio di noce ne rimarrà appena annerito.

1024. Fare che i circostanti appariscano senza testa. — Piglia

dell'orpimento ben polverizzato, e fallo bollire con olio in una pignatta nuova, che terrai ben chiusa, dopo aver aggiunto ancora un poco di zolfo. Poni di quest'olio in una lucerna, ed accendila dove non sia altro lume, dicendo ai circostanti che si freghino gli occhi. Ciò fatto sembrerà che tutti sieno senza capo.

1025. Modo di bruciare un lilo a cui è sospeso un anello, senza che questo cada. — Per far questo giuo-co colla maggior semplicità, bisogna far ammollire per 2 o 3 giorni una gugliata di filo in un bìcchier d'acqua in cui siasi aggiunto un cucchiaio di sale comune. Trascorso questo tempo, ritira il filo, fallo asciugare, e ponitelo in tasca. Allorché vorrai fare il giuoco davanti ad una brigata, cava fuori il filo; fatti prestare un anello da una signora; passavi dentro la tua gugliata, e prendendola per le due estremità, tieni l'anello sospeso sopra la fiammella d'una candela: il filo piglierà fuoco, e quantunque bruciato, conserverà forza bastante per sostenere l'anello. Converrà solo por mente a che la gugliata non sia troppo lunga.

1026. Modo di rendere spaventevoli i visi della compagnia. — Fa fondere del sale e dello zafferano nello spirito di vino. Inzuppavi della stoppa, e dalle fuoco. A questo lume le facce delle persone diventano verdi, ed il rosso dei labbri e delle guance assume un colore olivastro.

1027. Modo di fare dei disegni in rilievo sul guscio d'un uovo. — Scegli un uovo di guscio assai duro: lavalo diligentemente nell'acqua fresca, e asciugalo ben bene con un pannolino; indi fa liquefare in un cucchiajo d'argento un po'di sego, e servitene come d'inchiostro per disegnare sull'uovo, con una penna nuova, ciò che meglio ti piacerà. Fatto il disegno, piglia l'uovo per le due estremità fra due dita, e ponilo in una tazza piena di aceto bianco: lasciavelo 4 o 5 ore; durante questo tempo l'aceto corroderà abbastanza una parte dell'intonacò dell'uovo, e non potendo produrre il medesimo effetto in quei luoghi dove sarà disegnato col sego, tutti i tratti coperti conserveranno la loro grossezza e formeranno il dise-gno desiderato.

1028. Mescer vino di più colori. — Fa una decozione di verzi-

no, ossia legno del Brasile, la quale resulterà del color rosso del vino. Abbi tre bicchieri; uno lavato con aceto, l'altro con una soluzione di potassa (ranno),, il terzo con una soluzione alcalina. Versa la decozione di verzino (che avrai già messa in una bottiglia da vino) nel primo bicchiere, e diverrà color del vino bianco; questo ponilo nel secondo bicchiere, e riprenderà il color rosso primiero; infine versalo nel terzo bicchiere, è diver-rà color dell'inchiostro.

CAPITOLO II

IL SAPUTELLO

§ I. — Giuochi di carte.

1029. Indovinare venti carte. — Occorre prima di tutto che tu ritenga bene a memoria queste quattro parole lati-ne: *mutus dedit nomen cocis,* le quali, come facilmente si vede, comprendono 20 leltere eguali fra loro a due a due, vale a dire, si hanno 2 *m,* 2 *n,* 2 t, 2 *s,* 2 *d, 2e,* 2 i, 2 *n,* 2 *o,* 2 c; per cui sono 10 coppie di lettere. Allorché avrai bene in mente le suddette parole latine, potrai eseguire il giuoco nel modo seguente:

Mescola un mazzo di carte, falle alzare, e di' a dieci persone di sceglierne ciascuna due, raccomandando loro di esami-narle attentamente, a fine di riconoscerle; indi ritira dalle dieci persone le 20 carte, senza guardarle, e ponile ordinatamente e a due a due le une sulle altre tal quale te le porgono. Ciò fatto, immagina fra te che ciascuna coppia di carte rappresenti una coppia delle suddette lettere; e, prendendo le carte ad una per volta (e puoi cominciare indifferentemente dalla prima o dall'ultima purché tu seguiti sempre a prenderle nello stesso ordine), distendile scoperte sopra un tavolino in quattro file, come, se tu dovessi scrivere le suddette quattro parole latine una sotto l'altra, cioè:

m	*u*	*t*	*u*	*s*
d	*e*	*d*	*i*	*t*

n o m e n
c o c i s

facendo attenzione di porre le due carte della prima coppia ne' luoghi delle due m, quelle della seconda coppia ne' luoghi dei due u, ecc., fino a che tu abbia collocate al suo posto tutte le 20 carte. Ora, domandando alle persone che scelsero le carte in qual fila si trovano quelle da esse prese, potrai indovinarle tutte e 20, senza tema di commettere errore. Così, colui che ti dirà trovarsi le carte da lui scelte ambedue nella quarta fila, avrà scelto la prima e terza carta di detta fila, vale a dire i due "c", poiché queste sono le due lettere eguali che si trovano nella quarta parola latina: colui che ti dirà trovarsi le sue carte una nella seconda fila e l'altra nella terza, avrà scelto la seconda della seconda fila, e la quarta della terza fila, vale a dire le due "e", che sono le due lettere eguali che trovansi una nella seconda e l'altra nella terza parola latina.

Dopo che si è fatto un po'di pratica, si eseguisce il giuo-co colla massima facilità.

1030. Indovinare più carte prese da diverse persone. — Sonovi, per esempio, quattro persone: mostra 4 carte alla prima persona, acciò ne ritenga una nella sua memo-ria e poi metti a parte queste 4 carte. Nello stesso modo presenterai altre 4 carte alla seconda persona, affinchè ne scelga una essa pure, e queste 4 carte le metterai parimente a parte. Infine fa lo stesso colla terza persona, e colla quarta; e ciò fatto, distendi scoperte le prime 4 carte sul tavolino, e sopra queste le altre della seconda persona, poi le altre 4 della terza, e in fine sopra a queste le ultime 4 carte della quarta persona, per avere le carte disposte in quattro piccoli mazzi, ognuno de' quali contenente 4 carte. Dopo quest'operazione, domanderai a ciascuna persona in qual mazzo si trovi la propria carta pensata: e così ti sarà facilissimo conoscere queste carte; imperocché quella della prima persona sarà la prima del suo mazzo; quella della seconda persona sarà la seconda del suo mazzo; e medesimamente la carta della terza persona e quella della quarta, saranno la terza e la quarta del loro mazzo. Lo stesso opererai se

fossero più persone, mostrando tante carte per persona, quante sono le persone stesse, e facendo poi altrettanti mazzi.

1031. indovinare cinque carte pensate. — Piglia 25 carte, e fanne cinque monti eguali, che distribuirai a cinque persone della conversazione, ad ognuna uno di questi monti, dicendo loro di pensare ciascuna ad una carta del proprio monte; riunisci i monti per ordine, e fa di nuovo i cinque monti, ma coli'ordine seguente: distendi le prime 5 carte sul tavolino, l'una accanto all'altra: indi sopra a queste le altre cinque, in modo che la sesta carta resti sulla prima, la settima sulla seconda, ecc. ; poi l'undecima sulla sesta, la dodicesima sulla settima, e cosi di seguito, fino a che tu abbia terminato di rifare i cinque monti. Allora prendine uno, e fallo vedere alla prima persona; che se nel medesimo vi sarà la carta da essa pensata, sarà la prima; se non vi sarà la sua, ma invece vi sarà quella, per esempio, della quarta persona, la carta pensata sarà la quarta; e cosi, facendo vedere i monti a ciascuna persona, troverai le cinque carte pensate.

1032. Indovinare una carta estratta. — Abbi preparato un mazzo di carte tagliate in modo che da un lato sieno un poco più larghe che dal lato opposto; ma questa differenza dovrà essere appena visibile a chi conosce l'inganno, altrimenti il giucco sarebbe tosto spiegato. Fa estrarre una carta da una persona, dicendole di guardarla e poi riporla nel mazzo; ma intanto ch'essa guarda la carta, tu destramente rivolta il maz-zo, acciocché rimettendovi la carta estratta, questa rimanga in
senso contrario, vale a dire col lato più largo dalla parte in cui le altre carte hanno il lato più stretto. Per tal modo tu riconoscerai facilmente al tatto la carta sporgente in fuori, e, per quanto tu faccia mescolare il mazzo, ti sarà sempre agevole il ritrovarla. E d'uopo avvertire però, che se la persona che estrae la carta, venisse per avventura a rivoltarla nelle sue mani, tu non dovrai allora rivoltare il mazzo, che altrimenti le carte resterebbero tutte per un verso, ed il giuoco non potreb-besi effettuare.

Accompagnando questo giuoco con un discorso a proposito, riesce d'un sorprendente effetto.

1033. L'ostessa e i tre bevitori.— Cava dal mazzo delle carte 3 fanti ed una donna; distendili sulla tavola, e, mostrando i tre fanti agli astanti, parla così: « Signori, ecco tre compagni che si sono ben divertiti all'osteria, mangiando e bevendo, senza avere un soldo in tasca. Venuto il momento di pagare il conto, si consigliano fra di loro, e risolvono di mandare l'ostessa per un altro boccale di vino, per poi scapparsene, intanto ch'essa sarà discesa in cantina. Cosi ei fanno. L'ostessa (e mostrerai la donna) va in cantina, ed i compagni fuggono ». Detto ciò collocherai i fanti uno sopra il mazzo, uno di sotto, e l'altro nel mezzo. Avverti però di avere già preventivamente messo il quarto fante in cima o in fondo alle carte rimaste sul tavolo, e ciò senza che nessuno siasene accorto: per tal modo due fanti si troveranno già riuniti. Indi prosegui: « L'ostessa ritorna, e vedendosi così burlata, corre dietro ai bevitori, proponendosi di raggiungerli ad ogni costo ». E collocherai la donna sopra il mazzo. Allora fa alzare il mazzo; distendi le carte una accanto all'altra, e troverai tre fanti con una donna: « Ecco (concluderai), che l'ostessa ha raggiunto i fuggitivi ».

1034. Nominare tutte le carte d'un mazzo senza vederle. — Piglia un mazzo di 52 carte, e tieni bene a memoria i due seguenti versi:

Unus	*quinque*	*novem*	*sex*	*quator*	*duo*
1	5	9	6	4	2
rex	*septem*	*octo*	*fæmina*	*trina*	*decem.*
re	7	8	donna	3	10

Nella guisa che indicano questi due versi, poni per ordine il mazzo delle carte una sopra l'altra, cioè: un'asso, poi un cinue, un nove, sei, quattro, due, un re, un sette, ecc., fino al dieci, dopo del quale collocherai un fante: ed osserva che i semi delle carte si succedano sempre cosi: picche, cuori, fiori, quadri. Di-

sposto il mazzo in questo modo, lo porrai sulla tavola e lo farai alzare quante volte piace agli astanti (non mischiare). Allora prendi la prima carta, e rovesciandola sopra la tavola, ti proporrai di indovinarle tutte fino all'ultima carta. Ed infatti, supponendo che la prima carta che hai alzato e ve-duto sia il *re di fiori,* le altre successivamente saranno il *sette di quadri, l'otto di picche,* la *donna di cuori,* il *tre di fiori,* il *dieci di quadri,* il *fante di picche, l'asso di cuori, il cinque di fiori,* ec.; in somma, conosciuta la prima carta, si possono chiamare tutte le carte successive; poiché ad onta che il mazzo sia stato più volte alzato, le carte saranno rimaste sempre nell'ordine dei due versi latini suddetti, e si succederanno con i semi picche, cuori, fiori e quadri.

1035. Indovinare una carta. — Dai un mazzo di 40 carte ad una persona; fa mischiare, e dille che ne scelga una, tenendo però a memoria a qual numero delle carte è la sua, contando a mazzo scoperto; ciò ch'essa farà mentre tu avrai gli occhi bendati, o che ti sarai ritirato in altra stanza. Allorché la persona avrà terminato, ti farai restituire il mazzo, e, ponendo-telo di dietro o sotto il tavolo, ne leverai ad una ad una 23 carte di sotto, le quali porrai invece di sopra al mazzo. Indi metti il mazzo sulla tavola, e di' alla persona che scelse la carta, di sfogliarle ad una ad una contandole, ma cominciando a contare dal numero successivo a quello della carta che ha pensato, vale a dire, se avrà pensata la decima carta, ella dovrà cominciare a contare, dicendo 11,12,13, 14, ecc.; e quando sarà arrivata al numero 23, le dirai: « Basta », e le domanderai qual caria essa ha scelto: nominata dalla persona la carta, soggiungerai: « Ebbene! eccola », e le farai prendere la 24ª carta, la quale infallibilmente sarà quella pensata.

Se avvenisse che la persona avesse pensato, per esempio, alla venticinquesima carta, e che perciò cominciasse a contare col numero 26, cioè con un numero maggiore del 23, allora la lascerai contare fino al 63, e la carta 64ª sarà quella pensata. Questo giuoco è di grande effetto, massime se si accompagna da qualche discorso che lo renda più complicato.

1036. L'orologio magico. — Piglia da un mazzo di 52 carte tutte quelle di un seme, per esempio tutte le carte di picche, eccet-

tuando la donna. Dai a ciascuna carta il valore naturale dei punti fino al 10, al fante 11, ed al re 12. Disponi queste dodici carte in ordine progressivo ed in circolo, come per imitare la mostra d'un orologio, di cui ogni carta rappresenterà una delle dodici ore. Ciò fatto, dirai ad una persona che pensi ad un' ora qualunque; indi le farai posare un dito a piacimento sopra una delle dodici carte, e dentro di te aggiun-gerai 12 (che è il numero delle carte) ai punti rappresentati dalla carta toccata: così, se la persona avrà toccato per esempio il 5, tu avrai il 17, e dirai alla stessa persona di contare fino al 17 le ore in ordine retrogrado, cominciando dal numero che vien subito dopo quello pensato; quindi, se la persona avrà pensato alle ore 9, dirà: 10, 11, 12, ecc., toccando successivamente le carte che vengono in ordine retrogrado dopo quella su cui avrà posato il dito, la quale nel nostro caso essendo il 5, la persona dovrà toccare il 4, il 3, il 2; l'I, il 12, l'11, il 10, ed il 9, che è appunto l'ora pensata, ed a cui arriverà pronunciando il 17.

In questo modo, rinnovando il giuoco, indovinerai sempre le ore pensate da tutte le persone della conversazione.

§ II. — *Giucchi di numeri.*

1037. Proprietà curiosa del numero 37. — Questo numero è tale che, essendo moltiplicato per qualunque numero della progressione aritmetica 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, tutti i prodotti che ne risultano sono composti di tre numeri eguali, di cui la somma è sempre eguale al numero pel quale si è moltiplicato il 37; vale a dire, le tre cifre che rappresentano il prodotto sono eguali fra loro, e sommate insieme danno il moltiplicatore.

Esempio.

37	37	37	37	37	37	37	37	37
x3	x6	x9	x12	x15	x18	x21	x24	x27
111	222	333	444	555	666	777	888	999

1038. Proprietà del numero 73. — Questo nume-ro, essendo moltiplicato per i numeri progressivi 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24 e 27, dà i prodotti terminanti con un numero differente, cioè 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9: e questi si trovano per ordine regolare a rovescio.

Esempio.

73	73	73	73	73	73	73	73	73
x3	x6	x9	x12	x15	x18	x21	x24	x27
219	438	657	876	1095	1314	1533	1752	1971

1039. Indovinare un numero pensato. —Dopo di aver proposto ad una persona di pensare un numero a suo piacere, gli dirai di raddoppiarlo, di aggiungervi un 4 e di moltiplicare il totale per 5; indi fa di nuovo aggiungere 12, e quest'ultimo prodotto moltiplicarlo per 10. Allora gli domanderai che somma è risultata, e senza dir nulla diffalcandone 320 e togliendo le ultime, due cifre di ciò che risulta avrai in ciò che resta il numero stato pensato.

Esempio.

Sia stato pensato il numero	9
Raddoppiandolo si ha	18
Aggiungendo un 4 diviene	22
Moltiplicando questo per 5 si ha .	110
Aggiungendo ancora un 12	122
Moltiplicando questo per 10	1220
Diffalcando 320 dal 1220 resta . . .	900

Finalmente togliendo le ultime due cifre, che sono due zeri, si ha il numero pensato, che è appunto "9".

1040. Indovinare due numeri pensati. — Fa moltiplicare l'un per l'altro i numeri pensati; poi fa moltiplica-re la differenza dei due numeri per il più grande; finalmente fa sommare fra

loro i prodotti delle due moltiplicazioni. Domanda allora ciò che risulta per estrarne la base quadrata, che sarà il più grande de' numeri pensati.

Similmente, per indovinare il più piccolo, fa moltiplicare fra loro i due numeri pensati, poi fa moltiplicare la differenza dei due numeri per il più piccolo, e finalmente fa sottrar-re quest'ultimo prodotto dal primo, e dopo aver domandato alla persona il residuo, ne estrarrai la base quadrata, che sarà il più piccolo de' numeri pensati.

Esempio.

Sieno i due numeri 7 e 12;
il loro prodotto, moltipllcandoli, è 84
La loro differenza 5 moltipllcata
per il più grande 12 dà 60
La somma dei due prodotti suddetti è 144
La base quadrata di 144 è 12, perché 12 via 12 fa 144.
Dunque si ha il più grande dei
numeri pensati, che è appunto 12

Per avere il numero più piccolo, si moltiplicano fra loro i due numeri pensati
come sopra, e si ha 84
La loro differenza 5 moltipllcata per il più
piccolo 7 dà 35
Sottraendo quest'ultimo prodotto dal primo
si ha 49
La base quadrata di 49 è 7, perché 7 via 7 fa 49.
Dunque si ha il più piccolo de' numeri pensati,
che è il 7

1041. Gli scudi indovinati. — Di' ad una persona di pensare ad un numero di scudi: la persona deve sempre rispondere con un semplice cenno di lesta. Ciò fatto, prosegui cosi: « II numero degli scudi da lei pensato non serve alle mie vedute; per cui se ne faccia prestare altrettanti. — *Cenno di testa affermativo.* — Ne mancano ancora 10; ve li aggiunga, che glieli presto io. — *Cenno c. s.* — Adesso diamo la metà ai poveri; tenga a mente

l'altra metà. — *Cenno c. s.* — In fine restituisca la somma che le hanno prestato, e si rammenti che le furono pre-stati tanti scudi, quanti ne aveva pensati. — *Cenno c. s.* — Ella comprende che tutto questo, calcolo l'ha fatto fra sé e sé: frat-tanto mi dica con un altro cenno se sa quanti scudi le rimango-no. — *Cenno c. s.* — Anch'io, benché non abbia udito parola. Ora risponda colla voce: quanti ne rimangono?» La risposta sarà *cinque.* Allora apri la tua mano destra, e mostra tosto che vi sono cinque scudi, dicendo: « Eccoli! e ben sapeva che. il risultato sarebbe stato 5; ma se ella avesse pensato a dei milioni io non avrei avuto tante monete da mettermi nella mano.

La chiave di questo giucco consiste nel preparare nella mano tanti scudi, od altre monete, quanti sono la mela di quelli che si sono fatti aggiungere: nel nostro caso, essendosene fatti aggiungere 10, si deve avere per risultato appunto il 5.
Non devesi ripetere questo giuoco, perché potrebbesi facilmente scoprirne il segreto.

1042. Individuare i punti di due dadi gettati senza vederli. — Dirai a colui che ha gettato i dadi di aggiungere 5 punti al doppio del numero che ha dato uno di questi dadi, e di moltiplicare il risultato per 5.

Fa aggiungere al prodotto il numero dell'altro dado; domandagli infine a quanto ammontano tutti questi punti; diffalcavi il 25. e ti resteranno allora due cifre, di cui quella che rappresenta le diecine, indicherà i punti del l.° dado, e l'altra che rappresenta le unità, indicherà quelli del 2.° dado.

Esempio.

Suppongasi che i due dadi abbian dato .	2 e 6
II doppio del primo, che è 2, darà	4
Aggiungendovi 5 punti, formano	9
Moltiplicando il 9 per 5, si ha	45
Aggiungendo a quest'ultimo prodotto i 6 punti del secondo dado, si ha	51
Diffalcando 25 dal 51 resta	26

II 2 ed il 6 dunque, che compongono il numero ventisei, rappresentano i punti de' due dadi gettati.

1043. Indovinare i punti di tre dadi gettati senza vederli. — Farai raddoppiare il numero dei punti del primo dado, ed aggiungervi 5; indi farai moltiplicare il tutto per 5, ed aggiungere al prodotto i punti del secondo dado; finalmente farai moltiplicare il risultato per 10, ed aggiungere al prodotto i punti del terzo dado. Ciò fatto, domanda quanti punti risultano; diffalcavi 250, ed i numeri che restano dopo questa sottrazione dimostreranno i punti dei tre dadi gettati.

Esempio.

Supponiamo che i dadi abbian dato . 3, 5 e 2		
II doppio del primo, che è 3, darà	6	
Aggiungendovi 5 punti, formano	11	
Moltiplicando l'11 per 5, si ha		55
Aggiungendo al prodotto i 5 punti del secondo dado, si ha	60	
Moltiplicando il risultato per 10 si ha	600	
Aggiungendo a quest'ultimo prodotto i 2 punti del terzo dado, si ha	602	
Diffalcando 250 del 602, resta	352	

Ed ecco che il 3, il 5 ed il 2, che compongono il numero 352. rappresentano i punti dei tre dadi gettati.

1044. Indovinare in qual mano sarà un nume-ro pari di oggetti, ed in quale un numero dispari. — Fa chiudere in una mano d'una persona un numero pari di oggetti, per esempio di monete, e nell'altra mano un numero disgari, senza che tu sappia se il numero pari o il dispari sia piuttosto nella mano destra che nella sinistra. Di' alla stessa persona che moltiplichi per 2 il numero degli oggetti che sono nella mano destra, e per 3 il numero di quelli che sono nella mano sinistra; indi falle sommare i due prodotti, e se il risulta-to sarà un numero pari, puoi star sicuro che il numero dispari delle cose è nella mano destra; se invece il risultato fosse un numero dispari, allora nella mano destra vi sarebbe il numero pari.

Invece di far moltiplicare per 2, puoi far moltiplicare per qualunque altro numero pari, ed invece di far moltiplicare per 3, potrai parimente far moltiplicare per qualunque numero di-

spari.

1045. Indovinare qualunque numero di oggetti o di cose, purché non oltrepassi il 100. — Prepara sette pezzi di carta consistente, tagliati alla, guisa delle carte da giuoco, e scrivi su ciascuna i numeri che sono nelle seguenti tavole:

1 29 57 85	2 30 58 86	4 30 60 86
3 31 59. 87	3 31 59 87	5 31 61 87
5. 33 61 89	6 34 62 90	6 36 62 92
7 35 63 91	7 35 63 91	7 '37 63 93
9 37 65 93	10 38 66 94	12 38 68 94
11 39 67 95	li 39 67 95	13 39 69 95
13 41 69 97	14 42 70 98	14 44 70 100
15 43 71 99	15 43 71 99	15.4571 .
17 45 73	18 46 74	20 46 76
19 47 75	19 47 75	21 47 77
21 49 77	22 50 78	22 52 78
23 51 79	23 51 79	23 53 79
25 53 81	26 54 82	28 54 84
27 55 83	27 55 83	29 55 85

8 30 60 90	16 30 60 90	32 46 60-	64 78 92
9 31 "61 91	17 31 61 91	33 47 61	65 79 93
10 40 62 92	18 48 62 92	34 48 62	66 80 94
11 41 63 93	19 49 63 93	55 49 63	67 81 95
12 42 72 94	20 50 80 94	36 50 96	68 82 96
13 43 73 95	21 51 81 95	37 51 97	69 83 97
14 44 74	22 52 82	38 52 98	70 84 98
15 45 75	23 53 83	39 53 99	71 85 99
24 46 76	24 54 84	40 54 100	72 86 100
25 47 77	25 55 85	4155.	73 87
26 56 78	26 56 86	42 56	74 88
27 57 79	27 57, 87	43 57	75 89
28 58 88	28 58 88	44 58	76 90
29 59 89	29 59 89	45 59	77 91

Dirai quindi ad una persona che per mezzo di queste cartine tu sei in grado di indovinare qualunque quantità di oggetti o di cose, purché non oltrepassi il numero 100. Per esempio, le dirai di indovinare quanti fazzoletti essa ha nel guardaroba; quanti giorni sono che non ha veduto l'amante; quanti soldi ha in tasca; un numero che abbia scritto; a che ora va in letto, ed a che. ora si alza, e cose simili, premesso sempre che la persona a cui tu parli sappia il numero dei fazzoletti che ha, dei giorni che non ha veduto l'amante, dei soldi che ha in tasca, ecc. Per far questo giuoco, abbi per regola fissa di non far caso se non che del primo numero di ciascuna cartina, cioè 1, 2, 4,8, 16, 32 e 64; tutti gli altri numeri debbono essere per te come se non esistessero. Or dunque, se una persona ti richiede di dirle quanti soldi ha in tasca, mostrale le sette cartine suc-cessivamente, l'una dopo l'altra, dicendole di osservare se vi è segnato il numero dei soldi che ha in tasca. Intanto tu guarda il primo numero delle cartine in cui vi è quello che rappresenta i soldi, e tienli in mente per sommarli tutti insieme dopo di aver mostrato tutte e sette le cartine: la somma che ne otterrai indicherà quanti soldi ha in tasca la persona a cui si fa il giuoco. Così, se questa persona avrà in tasca 26 soldi, questo numero trovandosi soltanto nelle tre cartine che hanno per primo numero il 2, l'8 ed il 16, tu sommerai questi tre numeri, ed avrai il totale di 26, che è appunto il numero de'soldi che trovansi in tasca della persona.

§ III. — *Scherzi e burle.*

1046. Far che una persona si tinga la faccia e le mani asciugandosi — Piglia galla e vitriuolo, un'oncia per sorta; pesta il lutto insieme, e staccialo, affinchè ne ricavi una polvere sottilissima. Se con questa polvere fregherai un asciugatojo ben asciutto, colui che si asciugherà con esso dopo essersi lavato, diverrà tutto nero, e la burla sarà fatta.

1047. Altro modo di tingere la faccia ad una persona. — Distilla il mallo delle noci verdi e la galla; poni l'acqua che ne risulta in una bottiglietta sulla tavola; poi dirai alla persona a cui

vuoi far la burla, che ha una guancia tinta, e gli proporrai di lavarsi coll'acqua che è nella bottiglia, non avendone altra in pronto. Quando la persona si sarà stropicciata la guancia, la vedrai apparir nera in modo da farne ridere la brigata.

Per pulirsi della macchia fatta con simile acqua, bisogna lavarsi coll'acqua distillata dall'aceto insiem col sugo di limone e scamonea.

1048. Pizzica senza ridere. — È questo un giuoco di conversazione che si fa allorché si vuol tingere la faccia a qualcheduno. La regola del giuoco si è che ogni giùocatore o giuocatrice (tutti seduti in giro) deve pizzicare ora il naso, ora il mento al suo vicino o alla sua vicina, e se quello o questa ride mette un pegno[1]. Pizzicandosi cosi l'un l'altro, si fanno vicendevolmente delle domande strava-ganti, a fine di promuovere il riso.

Ma alcuni della conversazione, seduti accanto alle per-sone cui voglion fare la burla, si saranno tinte le dita col sughero bruciato; e pizzicando ora il naso, ora il mento, ed ora la fronte o le guance ai loro vicini, li anneriscono; e perciò si ride alle loro spese. Il bello poi si è che taluni ridono vedendo altri tinti, e non si accorgono che lo sono essi parimente.

1049. Cercar l'uovo. — Quantunque rare volte succeda che alcuno si possa permettere questo giuoco, senza correre il rischio di disgustare colui di cui si ride, pure non vogliamo lasciarlo ignorare. Si finge di fare un giuoco, il cui scopo sia di far ritrovare da una persona, che ne sia consapevole, un oggetto nascosto, e si sceglie a bella posta un uovo, il quale si dà alla persona che si vuol burlare, pregandola di nasconderlo nel suo berretto. Allora si chiama colui che deve cercare l'uovo, e questi dopo varii giri, e come indispettito di non poterlo trovare, si ferma davanti al balordo, e battendogli forte sul berretto, dice:

---

(1)Ne' giuochi di conversazione (e Io diciamo ora per sempre a norma di color che non lo sanno), quando una persona manca nel l'adempiere a ciò che prescrivono le regole del giuoco, deve essa depositare un pegno, che di consueto consiste in un fazzoletto, in un anello, una moneta, una scatola, e simili; i quali oggetti vengono ritirati e messi da parte dal capo-giuoco. Finito il trattenimento, ciascuno reclama gli oggetti depositati, sottoponendosi per riaverli alle penitenze che gli vengono imposte dal capo-giuoco stesso.

Delle penitenze parleremo nell'ultimo paragrafo di questo capitolo.

« Dimmi dunque dov'è l'uovo »; e così glielo schiaccia sul capo, imbrattandolo tutto ed appiccicando-gli i capelli.

1050. Il giuoco della pecora. — I giuocatori si fanno reciprocamente le seguenti domande:
« Hai veduto la mia pecora ? »
« Si ; ho veduto la tua pecora. »
« Sai che faccia la mia pecora? »
« Si; so cosa fa la tua pecora. »
« Sai tu far com'ella fa? »
« Si, *bee, bee.* »

L'astuzia di questo giucco consiste nel chiudere gli occhi tutte le volte che si risponde: quando non si chiudono per dimenticanza, si mette un pegno.

Al più sciocco, allorché chiude gli occhi e fa il verso della pecora, gli si mette della semola in bocca.

1051. Le quattro scarpe. — Si pongono due sedie dirimpetto l'una all'altra, alla distanza di 3 braccia circa e vi si mette sopra un bastone di egual lunghezza, e grosso bastante-mente perché possa reggere una persona sedutavi sopra.

Ai quattro pomi delle spalliere si infilano 4 scarpe. Allora quegli a cui si fa fare il giuoco, si deve sedere sul bastone colle gambe incrociate a modo dei Turchi, appoggiandosi ad un lungo bastone ch'ei tiene in mano. Lo scopo apparente di questo giuoco si è di far gettare giù le 4 scarpe che sono sui pomi delle seggiole col bastone che il giuocatore ha in mano.

Ora avviene di solito che gli riesca di levare le due scarpe infilate nella seggiola davanti, perché può aggiustare il colpo di bastone senza perdere requilibrio; ma quando vuol fare lo stesso colle due che ha di dietro, siccome ei non può voltarsi, e deve colpire a caso, gli manca un punto d'appoggio, ed è costretto a cadere per terra. Questo giuoco, che può farsi soltanto fra uomini, diverte assai la brigata; perché ciascuno vuol far prova d'abilità, stimandosi più destro del compagno caduto, e però molti sono quelli che incontrano la stessa sorte.

È d'avvertire che facendo questo giuoco in una sala, de-

vesi mettere un materasso per terra fra le due seggiole a fine di evitare il male che potrebbero farsi coloro che cadono. In campagna, dove siavi dell'erba, una tale precauzione è inutile.

1052. Il sedere nella teglia. — Si mette in terra un sacco vuoto, e sopra di esso una teglia di rame piena d'acqua. Si sceglie quindi la persona a cui si vuol far la burla, badando che sia di tal carattere da non rammaricarsene e adirarsene, e gli si dice che non è capace di portare la teglia fuori del sacco in una maniera che gli si descrive, ed è questa. Bisogna che la persona si ponga ritta sul sacco accanto alla teglia, in modo che coi calcagni la tocchi; indi si deve chinare, prenderla colle mani e sollevarla; ed in questa posizione incomoda deve uscire d'in sul sacco senza versar l'acqua. Per far la burla bisogna che allora quando colui che fa il giuoco ha sollevata da terra la teglia, uno della conversazione, che abbia molta forza, o due, che è meglio, tirino velocemente il sacco, onde il babbeo cada seduto nella teglia e si rinfreschi il deretano.

1053. La padella. — Sospesa una fune al soffitto, vi si legherà una padella per l'anello del manico, in modo che il fondo di essa venga comodamente all'altezza d'un uomo.

Nel centro della sua parte esteriore si attaccherà con pece una moneta, e si proporrà questa in premio a colui che, colle mani legate di dietro, la staccherà colla bocca. Non sarà difficile trovare o instigare un balordo che voglia farne la prova per l'avidità del denaro; ma non riescirà che a ungersi il viso, e diverrà il soggetto della comune derisione.

Questo giuoco suol farsi in campagna a qualche villano.

1054. La chioccia. — II capo-giuoco sarà la chioccia, e tutti gli altri saranno i pulcini. La burla cade sopra tutti, e perciò la si pratica in campagna con i contadini. Sarà preparata nella stanza una scala lunga a piuoli. Il capo-giuoco, tenendo sotto i panni un vaso pieno d'acqua, passeggerà, ed i pulcini gli anderanno dietro. Finalmente, fingendo di andare al pollajo. monterà su la scala, ed i pulcini monteranno dietro a lui. Quando la chioccia sarà in cima, e i pulcini per la scala, vuo-

terà sopra questi l'acqua che tiene nascosta, e così saranno burlati.

1055. Cecco suda. — Si dice cosi il seguente giuoco. il quale ha per iscopo di ridere alle spalle di qualcheduno della conversa-zione tingendogli il viso.

Quando il capo-giuoco ha scelto la persona che vuol burlare; annunzia alla brigata di avere l'abilità di far sudare diverse persone col solo fiato, ed anche a qualche distanza.

Allorché il suo progetto è stato unanimemente approvato, egli prende un imbuto di latta, ed incomincia a soffiare verso uno dei componenti la conversazione. Dopo un momen-to, egli ordina alla persona che sta alla diritta del paziente di tastargli il viso, acciò gli dica se suda. Lo stesso egli fa ora all'uno, ora all'altro, finché non giunge a quello cui vuol far tingere il viso. Bisogna però avvertire, che una persona colle dita tinte con sughero bruciato si deve esser posta alla diritta di colui che deve ricevere la burla: al comando dunque del capo-giuoco. egli tasta al balordo ora la fronte, or le guance, facendogli il viso nero come quello d'uno spazzacamino.

Quando il capo-giuoco avrà fatto la burla, potrà continuare il giuoco, volgendosi ad altri per tentare di farli sudare, onde non si avveda il burlato dello scherzo; oppure, s'ei vuole, potrà anche terminare il giuoco, protestando di non esser più buono di far sudare alcuno, e dando cosi apparen-temente un motivo alle risa della brigata, che sono realmente eccitate dal ridicolo ceffo del burlato, il quale ride anch'egli ingannato dall'equivoco.

1056. Inalzare l'anello. — Questo giuoco si fa per lo più in villeggiatura sur un prato, perché cadendo sull'erba non si abbiano i giuocalori a far del male.

Allorché si è tratto a sorte quello che deve fare il giuoco, gli si dà un bastone, ch'egli deve appoggiare da un capo in terra, e indi, messa le testa sul pomo, deve fare sei giri intorno al detto bastone e poi alzarsi, ed immediatamente correre ad infilzarlo in un anello posto a dodici passi di distanza. Succede le più volte a chi non è ben pratico di questo giuoco, che appe-na ha

alzato il capo dal pomo del bastone, e si muove per correre verso l'anello, gl'incominciano a girare gli oggetti d'intorno, e, fatti pochi passi, cade inevitabilmente per terra; la qual cosa promuove le risa degli astanti.

1057. Toglier la moneta di sotto al bicchiere. — Metti una moneta sulla tavola, e poi ponivi sopra un bicchiere con entro un po' d'acqua. Ciò fatto, dirai alla persona che vuoi burlare, che tu sei capace di toglier via la moneta, senza che ella se ne accorga. Quindi raccomandale di star bene attenta, non levando gli occhi dalla moneta, la quale ei guarderà attraverso l'acqua che trovasi nel bicchiere. Allora tu tieni ben fermo il bicchiere colla mano destra, e di': « Ecco che adesso tolgo via la moneta senza che tu vegga nulla, malgrado la tua attenzione », e così parlando solleva rapidamente il bicchiere, gettando tutta l'acqua nella faccia al balordo, e colla mano sinistra ritira contemporaneamente la moneta. Egli è certo che colui che ha ricevuto l'acqua nel viso, avrà chiuso tosto gli occhi, per cui non avrà veduto toglier la moneta ed il giuoco resta fatto.

§ IV. — *Giuochi di conversazione.*

1058. Mosca cieca seduta. — Per fare il giuoco di *mosca cieca seduta* la brigata si dispone in circolo, sedendo su seggiole assai vicine le une alle altre. Colui che la sorte ha scelto, o che ha volontariamente accettato l'incarico di *mosca cieca* riceve la fascia della sua carica, cioè un fazzoletto bianco, che gli vien posto sugli occhi da una donna, se la *mosca cieca* è un uomo, e da un uomo, se una donna è incaricata di questa penosa parte.

Quando si è ben accertati che la *mosca cieca* non può vedere gli oggetti che la circondano, ognuno cambia rapida-mente di posto, affinchè la sua stessa memoria non possa ajutarla, se anche volesse valersene. Allora ella si avvicina al circolo senza tastare còlle mani, cosa che le è proibita; si pone a sedere sulle ginocchia del primo che incontra, senza mai porre le sue mani né su le vesti, né sopra alcuna parte del corpo di quello, e soltanto col tatto che può avere premendo leggier-mente la seg-

giola vivente che la porta, oppure coll'ascoltare gli scoppi di ridere rattenuti, è obbligata di dire il nome di quello o di quella sopra cui si trova a sedere, e nel caso che non ne sapesse il nome, di descriver l'una o l'altro in maniera da farli riconoscere.

Se la *mosca cieca* indovina bene, la persona indovinata prende il posto di lei, riceve la stessa fascia, e fa le stesse ricerche: al contrario, se essa s'inganna, la conversazione batte le mani per avvertirla del suo sbaglio, ed essa passa su le ginocchia d'altra persona, dove fa gli stessi tentativi; e così di seguito finché abbia adempite le condizioni impostele, che sono di non lasciar la benda, o fascia di *mosca cieca,* che quando può consegnarla ad un'altra persona, dopo averla conosciuta coi mezzi soli permessi dal giuoco.

Talvolta la conversazione, per impedire alla mosca cieca di conoscere troppo presto la persona, si fa lecite alcune maliziette che prolungano il giuoco: per esempio, alcuni
stendono sulle loro ginocchia la gonnella della vicina; le donne vestite di seta evitano lo strofinamento di questo indiscreto tessuto, cuoprendosi di altri panni; ognuno in somma cerca di nascondere il proprio sesso e le proprie forme.

1059. Mosca cieca all'ombre. — Si stende su d'un paravento molto alto un lenzuolo candido e finissimo, come si usa per la lanterna magica. In questo giuoco la *mosca cieca* non ha gli occhi bendati, ma pure abbisogna d'una grande penetrazione. Essa è collocata sopra uno sgabellello basso, perché la sua ombra medesima non faccia confusione e ostacolo al moto delle altre ombre, che sono per disegnarsi sul lino stesso avanti a' suoi occhi. A qualche distanza di dietro a lui si pone una sola candela accesa, ed ogni altro lume s'estingue.

Terminato quest'apparecchio, le persone della conversazione formano una specie di processione, e passano in fila. l'una dietro all'altra, fra la *mosca cieca,* a cui è rigorosamente vietato di volgere la lesta, e la tavola dove è la candela. Ciò produce l'effetto aspettato: i raggi del lume intercettati da

ognuna delle persone che vanno passandogli davanti, producono naturalmente sul lenzuolo bianco un seguito d'ombre assai regolari, e quali le avrebbe potute eseguire un pittore chinese.

Di mano in mano che queste ombre passano davanti alla *mosca cieca,* questa deve nominare ad alta voce la persona alla quale essa suppone che questo ritratto d'ombra possa appartenere; e gli errori nei quali essa cade danno luogo fra la scherzevole brigata a scoppi di risa più o meno prolungati, secondo che l'errore sembra più o meno singolare.

V'immaginerete bene, o signori, che ognuno avrà procurato, prima dì passar davanti al lume, di trasformare la sua figura, il suo portamento in guisa da non poter essere riconosciuto; chi si pone una veste in capo, chi si forma il gobbo, chi si mette un cappellaccio, ecc.

Si esige un pegno da ogni nuova *mosca cieca* di mano in mano che essa è indovinata.

1060. Il giuoco armonico. — Il fondamento di questo giuoco si è di trovare una cosa nascosta col solo avvertimento che si dà per mezzo di suoni or gravi, or acuti, or veloci, or lenti di un pianoforte, d'un violino, o d'una chitarra.

Si immaginano delle singolari condizioni, che fa d'uopo quasi indovinare. Spesso si tratta di dover snodare un nastro, di presentare un fiore a una persona, o di baciarle la mano, infine di eseguire una cosa sovente assai complicata e preventivamente concertata; laonde fa d'uopo di molta sagacità e vivacità di spirito. Il dolce o il forte, l'andante o l'allegro, servono di guida a colui che cerca d'indovinare l'intenzione della brigata. Il virtuoso incaricato della cura di condurlo, o scorrendo sui tasti del pianoforte, o facendo vibrare le sonore corde del violino, deve ben seguire tutti i suoi passi, e saper passare dal pianissimo al fortissimo, e dall'adagio al moto più vivace, per indicargli s'ei s'allontana o si avvicina allo scopo.

1060. I pilastri. — Il giuoco de' pilastri consiste nel collocarsi in circolo a due a due, in guisa che ogni cavaliere abbia una

dama davanti a sé; ed ecco ciò che si è convenuto di chiamar *pilastro,* i quali pilastri devono essere a una sufficiente distanza gli uni dagli altri, perché vi possa passare framezzo una persona.

Si richiede che la compagnia sia in numero pari: giacché una volta formati i pilastri si scelgono due persone, che debbono correr I' una dietro 1' altra. Quella che corre innanzi ha il diritto di traversare per ogni verso i pilastri: quella che corre dietro alla prima non può che camminare attorno al circolo.

Quando la persona che corre innanzi, e che deve evitare d' esser presa per non essere obbligata a far la parte di quella che la segue, vuole riposarsi, ella si ferma davanti ad uno dei pilastri, qual più le piace, nell'interno del circolo. Allora si trova un pilastro composto di tre giuocatori, il che non potendo stare, conviene che quegli, il quale si trova il terzo componente del pilastro all'esterno del circolo, subito fugga per iscansare d'essere preso. Che se è preso, è obbligato di mettersi a seguitare quello che corre, il quale se lo lascia cam-minare di dietro, oppure, se più gli piace, entra immediata-mente nel circolo, e si colloca dinanzi ad un pilastro. Ciò pro-duce sull'istante un nuovo corridore obbligato a fuggirsene come il primo.

Questa descrizione mostra che il numero tre è sbandito da questo giuoco. Quegli che si vorrebbe costringere a formare questo numero proscritto, ponendosi alcuno dinanzi al suo pilastro, è forzato ad abbandonare il suo posto: ma in compen-so egli può' sul momento forzare un altro a cedergli il suo, col-locandosi egli pure dinanzi a un altro pilastro: ed è ciò che forma la varietà e il piacere di questo giuoco, in cui il movi-mento eccita l'allegria, se i giuocatori hanno alquanto di agilità e di destrezza.

1062. Far volare il cotone. — Si prende un fiocchetto di cotone, e si getta in aria in mezzo al circolo, soffiando ed invitando a soffiare a misura che il cotone si avvicina a qualcheduno di noi. Quegli, o quella che soffia male, e che se lo lascia cader addosso, mette un pegno.

Niente di più piacevole, che vedere dieci o dodici persone colla faccia voltata in su. soffiando ognuna con tutto il fiato questo fiocco, per ispingerlo verso i suoi vicini, perche quegli sul quale cade deve dare un pegno.

1063. Giuoco delle fettucce.—Stando la conversazione seduta in circolo, ogni persona prende una fettuccia o nastro, e ne tiene un capo; gli altri capi sono tutti riuniti nella mano di quello che fa fare il giuoco, e che per conseguenza si trova nel centro del circolo. Quando se gli sente dire: *tirate,* bisogna allentare, e quando dice: *allentate* bisogna tirare. È incredibile quanti pegni faccia dare questo giuoco.

1064. il fischietto. — La conversazione forma un cerchio perfetto, tutti seduti, ed uno ritto nel mezzo. Si prende una chiave femmina, ed allorquando non si è osservati si fa fischiare, ma con somma celerità; dopo fischiato si passa la chiave in mano di qualcun altro che sia vicino, e quello pure, se non ha tempo di fischiare, la passerà ad un altro, finché giunga a quella persona che non è osservata da chi è ritto nel mezzo del circolo, acciò possa farla fischiare di nuovo, indi passarla ad un altro. Se uno non è pronto a passar la chiave, e che vien sorpreso con la medesima in mano, mette pegno e prende il posto del mezzo. Bisogna che tutta la società sia sempre in moto, fingendo di passarsi la chiave, per ingannare quello che la cerca.

1065. Il mazzetto di fiori. — Ciascuna persona della conversazione prende, per far questo giucco, il nome d'un fiore, ed un'altra persona, che è la giardiniera, compone di tali fiori un mazzo, e poi dice : *Un mazzetto vo' far io, per donare a l'amor mio: mi manca un fiore.* Le vien risposto : *Che fiore vi manca?* Riprende, per esempio: *La viola.* Quegli: o quella, che ha preso il nome della viola, deve rispondere subito: *La viola non vi manca, ma sibbene il giglio,* o altro fiore che gli verrà nella mente; e se per dimenticanza o trascuratezza non risponde subito, o nomina un fiore che non sia nel mazzo, dà un pegno.

La giardiniera stessa è sottoposta anch'essa alla perdita del pegno; perché se un fiore darà la colpa a lei, e che essa non ri-

sponda subito, o nomini un fiore che non sia nel mazzo, perde come gli altri.

1066. La frase indefinita. — Questo giuoco consiste nell'aggiunger sempre parole ad una frase, per prolungarla ognor più. Ecco un' idea del come ognuno deve ripetere una frase proposta.

Vi *vendo la chiave del giardino del re.*

Vi vendo la corda, che sia attaccata alla chiave del giardino del re.

Vi rendo il sorcio, che ha rosicata la corda, che sta attaccata alla chiave del giardino del re.

Vi vendo il gatto, che ha mangiato il sorcio, che ha rosicata la corda, che sta attaccata alla chiave del giardino del re.

Vi rendo il cane, che ha ammazzato il gatto, che ha mangiato il sorcio, che ha rosicata la corda, che sta attaccala alla chiave del giardino del re.

Questa filastrocca si può prolungare finché la memoria ne somministri i mezzi, aggiungendovi tutto quello che può convenirvi, come, per esempio: Il *bastone che ha percosso il cane. — II fuoco che ha bruciato il bastone. — L'acqua che ha spento il fuoco. — Il secchio che ha portata l'acqua da spegnere il fuoco,* ecc.

1067. La berlina. — II giuoco della berlina unisce il merito dei giuochi di memoria a quello de' giuochi d'ingegno.

La persona che raccoglie i voti ha bisogno di molta memoria, per ricordarsi tulle le accuse; e quelli che danno i voti li danno male se non hanno l'abitudine, o il talento opportuno per fare questo giuoco. Eccone la maniera:

Le persone che compongono la brigata si collocano in semicircolo da un lato della sala, come stanno collocati i giudici sul loro tribunale; dall'altro lato sta *l'amico colpevole,* seduto su d'una seggiola o su di uno sgabelletto.

L' amico colpevole si leva a sorte, se non si trovi alcuno abbastanza compiacente per volerlo accettare di propria volontà.

Il giuocatore. che fa la parte d'accusatore, interroga tutta la società dicendo : *Illustrissimi giudici, sapete voi perché l'amico* (s'è

ne dice il nome) *sia alla berlina?* Allora si fa un profondo silenzio, e ognuno de' giudici dice piano all'accusatore, perché egli pensi che *l'amico colpevole* sia alla berlina.

Dopo aver raccolti i voti, l'accusatore s'avanza, verso *l'a-mico colpevole, e* gli espone le accuse che gli si sono addotte, le une in seguito alle altre. *L'amico colpevole* sceglie quella che più gli piace, ed allora chi ha raccolto le accuse deve nominare la persona che ha data quella che è stata scelta dal reo, e questa dovrà occupare il suo posto, dopo di aver messo un pegno.

La consuetudine di far questo giuoco può sola darne gli ornamenti. Esso esige una grande circospezione, per non offendere l'ainor proprio della persona che è alla berlina. A raggiungere questo scopo bisogna considerare l'età, il sesso, le qualità esterne, e quelle di spirito dell'*amico colpevole.* Se si dice un complimento, conviene guardarsi di non lo far cadere sopra qualità che la persona a cui si dirige non abbia: oppure che non sia troppo esagerato, poiché in tal caso sarebbe un'ironia. Se si dice una piacevolezza, conviene osservare che essa non prenda di mira un ridicolo troppo visibile, o alcun difetto fisico, perché in tal caso sarebbe una dispiacevolezza. Generalmente il vero spirito consiste nell'evitare in questo giuoco tutti gli eccessi, e nell'osservare rigorosamente le convenienze. Quando, per esempio, la parte di accusato fosse sostenuta da un giovane cui si vuol rimproverare la sua vanità, ditegli ch'egli è alla berlina per aver rubato le penne al pavone, o per aver appannato il vetro del suo specchio. Se, al contrario, si brama di lodare la sua modestia e i suoi talenti, ditegli, che vi è, ond'essere forzato d'ascoltare il suo elogio.

Nulla però vi ha di sì malagevole, come il proporre in esempio delle frasi, che mille circostanze possono far variare.

Questo giuoco, che eseguito da persone di uno spirito delicato può riuscire piacevolissimo, può diventare altresì disgustosissimo, se è giuocato senza riguardi all'amor proprio; e quindi può terminare coll'eccitare delle animosità.

1068. L'arringa. —Una persona, a cui non siano per manca-

re le parole, prende a far un'arringa, destinando che altre due o tre persone, secondochè la conversazione sarà più o meno nume-rosa, ripetano ad alta voce tutte le parole che termineranno in "*are*"; altre due o tre ripetano quelle che termineranno in "*ere*"; altrettante quelle in "*ire*", e cosi quelle in "*ore*", e in "*ure*". Quando alcuna di queste persone non stia abbastanza attenta, e si dimentichi di ripetere la rispettiva sua parola, le altre che l'avranno pronunziata hanno il diritto d'accusarla e di farle dare un pegno.

Perché il giuoco riesca più piacevole, sarà bene che le persone che devono ripetere insieme la stessa parola siano separate, e sedute lontane le une dall'altre; altrimenti anche chi stasse poco attento alle parole dell'oratore, potrebbe ripetere le parole che gli toccano, quando se le sentisse pronunziate nelle orecchie dal suo vicino.

1069. II segretario. — Per eseguire questo giuoco, la conversazione si colloca attorno a una tavola, la quale dovrà essere fornita di tutto l'occorrente per iscrivere.

La persona che fa fare il giuoco, e che per conseguenza avrà la carica di *segretario,* taglia tanti mezzi fogli di carta, quanti giuocatori vi sono, e ne distribuisce uno per ciascheduno. Ognuno, di questi scrive poi il proprio nome e cognome in capo al suo mezzo foglio; il che fatto, il *segretario* li ritira tutti, li piega e li mischia insieme. Dopo di ciò ciascuno ne prende uno a caso, sul quale scrive liberamente quello che egli pensa della persona il cui nome trovasi scritto in testa a questo foglio. Finito che abbia lo piega di nuovo, lo ritorna al *segretario,* e questi lo mischia cogli altri già fatti.

Finita che tutti abbiano questa operazione, il *segretario* legge forte a tutta la conversazione il contenuto de' fogli, pro-curando però che nessuno possa scoprire neppure il carattere.

Finita la lettura, si bruciano tutti i mezzi fogli di carta.

Questo giuoco dovrà essere praticato fra persone che siano assai strette insieme da rapporti confidenziali, e richiede sempre una grande civiltà nello stendere la propria opinione, ed

un gusto il più delicato per non introdurre mai nessuna proposizione che possa offendere.

1070. Le rime. — La difficoltà di questo giuoco Io rende nello stesso tempo interessante e piacevole. Esso esige tanta attenzione, quanta vivacità, per cogliere sollecitamente il rapporto degli oggetti, e le convenienze relative alle persone, a fine di dare giuste risposte a interrogazioni imbarazzanti. Ecco le regole di questo giuoco.

Dopo che i giuocatori saranno seduti, e disposti nell'ordine di una dama e un cavaliere, il primo (è indifferente che sia un uomo o una donna) dà principio al giuoco, facendo un'interrogazione alla persona che sta alla sua destra; e questa persona le deve risponder subito, osservando che la prima parola della sua risposta deve esattamente rimare coll'ultima parola della dimanda che le è stata fatta, altrimenti dovrebbe dare un pegno, nella stessa maniera che se ripetesse una rima già usata. Parimente è indispensabile di alternare le rime, vale a dire, che dopo un'interrogazione, la cui parte che deve rimare sia maschile, bisogna farne una colla terminazione femminile. E se a ciò si manca si dà un pegno. Del resto si può interrogare in quella maniera che più piace, e il giuocatore che avrà risposto convenevolmente e in un senso giusto, sia seriamente o in una maniera piacevole e burlesca, interroga egli pure la persona che sta alla sua destra nella maniera che più gli piace. E in questa guisa faranno anche tutti gli altri.

Esempio.

Il primo, ch'io suppongo essere un cavaliere, dice alla sua vicina: *Vicina mia, siete mai stata a Citera?* La vicina, che deve rimare con *Citera,* risponderà: *La primavera scorsa io vi andai.* Quindi ella pure si dirige al cavaliere, il quale si trova alla sua destra, e gli dice: *Lo debbo credere? siete accusato di fuggir l'amore!* Il cavaliere risponde: *Il mio cuore smentisce quest'accusa.* Poscia egli dice alla seconda dama: *Vicina mia* (oppure *signora), dove avete*

messo quella rosa? Risponde la dama : *L'ho nascosa alla rapacità de'giovani indiscreti.* Essa poi chiede al terzo cavaliere: *Sapete voi, come i ladri si dividano fra loro il bottino?* Il cavaliere dice: *Un malandrino fa tante porzioni eguali, poi si cava a sorte un nome e una porzione.* Questi dimanda alla terza dama: *Andate mai a diporto per la foresta?* La dama risponde: *Qualche festa mia madre mi vi conduce.* Questa terza dama interroga il quarto cavaliere: *Il vostro passo è veloce o tardo?* Il cavaliere dice: *Io ardo: il passo lento è quello dei filosofi e degli amanti; il correre è dei pazzi e de' mercanti.* Finalmente questo quarto cavaliere dimanda alla quarta dama: *Perché mai avete fatta una voce così rauca?*

A questa parola, che non so se abbia alcuna rima, che possa quasi spontanea correre in mente a chi deve immediata-mente rispondere, la dama, esitando, e non trovando con che cavarsi d'imbarazzo, verrà invitata a dare un pegno: dopo aver depositato il quale, ella si dirige al cavaliere che la segue, e continua con lui il giuoco, la cui acutezza consiste, come si vede, nel terminare le dimande con rime difficili a rinvenirsi.

1071. I complimenti. — Si dispone la brigata in cir-colo, come in tutti gli altri giuochi, in guisa però che le dame siano fra due cavalieri, come ogni cavaliere fra due dame.

Poscia, se un uomo è il primo a cominciare, egli deve dire: *Desidererei d'essere il tale, o tale altro animale, come.* per esempio, *un'aquila.* Volgendosi quindi alla dama, che sta alla sinistra, le dimanda : *Sapete perché?* La dama deve dargli una risposta relativa alla natura dell'animale nominato, altrimenti essa darà un pegno; ma non deve fare complimento alcuno, perché questo è poi obbligo di quella che è dall'altra parte del cavaliere interrogatore. Così, supponendo che la persona abbia risposto semplicemente : *Perché avreste come l'aquila la vista acuta,* l'interrogatore si dirigerà alla dama collocata alla sua destra, e le chiederà: *Che vantaggio ne risentirei poi mai?* Questa, dovendo fare un complimento, potrebbe rispondere : *Potreste leggere sopra tutte le fisonomie la stima che ispirate, e che sta impressa nei cuori di tutti quelli che vi conoscono.*

Da questa prima risposta si può conchiudere, che se un complimento non è meritato, almeno diventa un avviso di rendersene degno, e che questo giuoco ha perciò, come molti altri, uno scopo utile.

Se la seconda dama non avrà risposto, come deve, con un complimento, darà un pegno. Toccando poi a lei di desiderare, essa parimente esprimerà una sua brama, e per imba-razzare il cavaliere che le deve risponder con un complimento, essa può a bello studio scegliere un qualche animale ribut-tante, quale sarebbe il ragno, che non presenta alcun punto da ricavarne una applicazione piacevole e lusinghiera. Essa dun-que potrà dire: *Vorrei essere come il ragno;* e chiederà al cavalie-re che si trova alla sinistra: *Indovinate il perché.* Si supponga che il cavaliere abbia risposto: *Perché come esso voi vivreste del vostro lavoro.* Dopo ella chiederà al cavaliere che è alla sua destra: *Qual vantaggio ne risentirei io?— Quello*, risponderà il galante cavaliere, *di eccitare, mediante la leggierezza del tessuto della vostra tela, tanta gelosia ai Fiamminghi fabbricatori di pizzi, o agli Inglesi, quanta Aracne ne eccitò altra volta alla Dea Pallade.*

Vinta una tale difficoltà, questo giuoco non può non riportare i suffragi della conversazione.

1072. Le domande e le risposte. — Questo giuoco ha il vantaggio di procurare a tutti il piacere di fare, uno per volta, delle dimande e delle risposte, che diversificano all' infinito.

Bisogna che vi siano tante dimande quante risposte, e che ogni dimanda ed ogni risposta sia scritta in una cartina separata. Le dimande si danno ad un uomo, e le risposte a una donna.

Le cartine debbono essere rimescolate ed estratte l'una dopo l'altra, sì per le dimande che per le risposte, e senza sceglierle. Le persone che tengono queste cartine, possono anzi mischiarle ogni volta che debbono estrarne una, per far vedere che le dimande e le risposte si fanno senza preparazione, e sono, sì le une che le altre, prese soltanto a caso.

Ecco un esempio di domande e risposte:

Domanda. Vi *piace di giuocare?*

Risposta. *Dalla mattina alla sera.*
D. *Siete amante?*
R. *Molto.*
D. *Siete obbligante?*
R. *Assai.*
D. *Amate la musica?*
R. *Con trasporto.*
D. *Siete fedele?*
R. *Secondo l'occasione.*
D. Vi *piace d'esser pregata?*
R. *Infinitamente sull'erba.*
D. *Avete de' capricci?*
R. *Rare volte.*
D. *Amate di trovarvi da sola a solo?*
R. *Si, in mezzo ad un boschetto.*
D. *Vi piace la galanteria?*
R. *Certamente.*
D. *Godete che si ammirino le vostre bellezze?*
R. *Ogni sera coricandomi.*
D. *Vi piace divenirvi?*
R. *Accostatevi, e ve lo dirò.*
D. *Siete riconoscente?*
R. *Non v'ha dubbio.*
D. Amate il mistero?
R. *È la cosa ch'io amo più.*
D. *Amate l'ombra?*
R. *Si, nel giardino.*
D. *Siete esigente?*
R. *Una volta al giorno.*
D. *Fate all'amore?*
R. *Questo è ciò che non dirò mai.*

1073. Il cencio molle. —A chi vuol fare questo giuoco è necessario rendersi oltremodo ridicolo, per promuovere le risa della brigata; poscia con un lume nella mano sinistra ed un fazzoletto bianco bagnato in una cocca nell'altra e penzolone si

presenta ad una persona della conversazione, e le dice: *II cencio molle è venuto a riverirvi: se voi piangerete, se voi riderete, il cencio molle nel muso avrete.* La persona che riceve questo saluto deve rispondere senza ridere: *Io non riderò, io non piangerò, né il cencio molle nel muso avrò.*

Se la ridicolezza del vestiario del capo-giuoco. e le smorfie ch'ei fa, costringono alle risa la persona riverita, questa riceve il cencio molle nel viso e mette un pegno: lo stesso si fa cogli altri.

1074. I due significati. —Allorché si vuol fare questo giuoco, uno dei componenti la società si ritira in una stanza attigua, e gli altri rimasti nella sala scelgono una parola che abbia due significali sostantivi, come per esempio *Nottola* uccello, e *Nottola* di legno. — *Merlo* uccello, e *Merlo* di torre. — *Stagno* di acqua, e *Slagno* metallo. — *Cane* animale, e *Cane* del fucile. — *Becco* degli uccelli, e *Becco* maschio della capra. — *Braccio* dell'uomo, e *Braccio* misura, ecc.

Quando si è scelta la parola, si chiama colui che si è ritirato nella attigua stanza; e questi allora domanda a tutti, uno dopo l'altro, dov'è la cosa pensata: e ricevuta la risposta, domanda cosa ne farebbero. Allora la persona interrogata deve rispondere quello che più le aggrada: ma deve farlo con molta accortezza, perché non si scuopra il mistero. Avvertite che le risposte si possono dare relativamente a qualunque dei due significati che più ci va a genio. Quando l'interrogatore ha terminato il giro, s'ei non ha indovinato la parola misteriosa, mette un pegno, e si ricomincia il giuoco, mandando un'altra persona fuori della sala, e scegliendo un'altra parola.

1075. Gli sposi. — Per fare questo giuoco bisogna se-parare gli uomini dalle donne; fatto questo, il capo-giuoco prende un pezzo di foglio, e vi scrive il nome di tutti gli uomini. Quindi andando da tutte le donne, una dopo l'altra, domanda loro all'orecchio chi desiderano scegliere per compagno fra coloro che formano la società. Appena la donna gli ha detto il nome del fortunato cavaliere, il capo-giuoco ne prende nota per non

dimenticarselo, e continua le suo interrogazioni. Nel caso che una dama scegliesse un cavaliere già scelto da altra, il capo-giuoco la deve avvisare, acciò essa ne scelga un altro.

Allorché il capo-giuoco ha terminato le sue domande, egli ordina ad ogni uomo, uno per volta, dì andare ad offrire la mano alla donna che crede possa averlo scelto. Il cavaliere si alza, si presenta alla dama, e dice: *Son io il fortunato mortale che ha l'onore di offrirvi la mano ed inseme il cuore.* Se egli si è diretto veramente alla dama che lo ha scelto, questa gli porge la sua destra, e gli risponde: *Accetto l'una e l'altro, ed in contraccambio prendete la mia mano.*

Allora il cavaliere riceve la destra della dama, fanno insieme un giro di *walzer,* e quindi egli la conduce al suo posto e le si mette a sedere accanto. Se al contrario sbaglia, la dama risponde : *Non posso ricevere né l'una né l'altro, o signore, perché altro oggetto ha scelto il mio cuore.* Il cavaliere e la dama si fanno allora un profondo inchino, ed egli va ad offrire la mano ad un'altra dama, finché non ha trovato la sua.

Jl numero degli uomini deve oltrepassare almeno di uno quello delle donne; e perciò alla fine del giuoco si trova un cavaliere senza sposa; il che desta le risa della conversazione. Il rifiutato dovrà inoltre mettere un pegno per pena della sua disgrazia.

Fatto che abbiano il giro gli uomini, si può ricominciare il giuoco facendolo fare alle signore nella stessa guisa; ma in questo caso sono le donne che debbono essere in maggior numero che gli uomini.

1076. Il mercante di animali. — In questo giuoco uno della conversazione fa da mercante, ed un altro si incarica della parte di compratore. Dopo ciò tutti i componenti la società prendono il nome di un animale qualunque, del quale devono imitare la voce o il canto. Allora il compratore ed il venditore incominciano un dialogo relativo ai loro affari; ed ogni volta che essi nominano un animale, la persona che ne fa la parte deve fare il verso dell'animale nominato. Se sentiranno nominare il

mercante, tutti gli animali insieme faranno il proprio grido; e se si nominerà il compratore, lutti si alzeranno in piedi e subito si rimetteranno a sedere.

Questo giuoco, fatto bene, diverte assai: ma bisogna che il mercante ed il compratore siano molto loquaci, ed abbiano cura di rammentare sollecitamente diversi animali in un tempo, e rammentare i loro nomi di mercante o di compratore per imbrogliare la brigata, e far pagare il pegno a quelli che non risponderanno in tempo, o male, o che staranno, zitti.

1077. La berlina muta. — Ordinariamente è questo il primo giuoco che si eseguisce nelle conversazioni: consiste nel dare una chiave ad una persona, e dirle piano in un orecchio, che la porti ad un'altra, distinguendo questa con un epiteto favorevole, o sfavorevole: per esempio: *alla più garbata, al più superbo, al più galante, alla più infingarda,* ecc., non omet-tendo qualche soprannome ridicolo, purché non sia offensivo, affinchè diverta la conversazione. Colui che riceve la commis-sione, è obbligato di portare la chiave a quegli cui crede si possa applicare l'epiteto suggeritogli, e consegnandogliela gli dirà egualmente all'orecchio che la porti ad un'altra distinguendo questo o questa, secondo il solito, con un epiteto od un sopran-nome. Così continua il giuoco finché si crede opportuno, o per dir meglio finche tutta le conversazione non ha ricevuto ed eseguito la commissione. Poscia si scioglie nella seguente maniera. Quegli che ha ricevuta la chiave la prima volta dice: *Mi è stata data questa chiave perché la portassi alla più pazza* (supponiamo che sia questo il soprannome suggeritogli).

Adesso bisogna avvertire, che ciascuno, nominando la persona a cui ha portato, la chiave. deve fare una considerazio-ne onde procurare di emendare per quanto è possibile il torto che si può avere nell'applicare arbitrariamente uno sfavorevole epiteto; e questa considerazione fa conoscere chi ha maggior sagacità e prontezza, di spirito nel disimpegnarsi di questa incombenza. Per esempio nel caso suddetto, la persona che consegnasse la chiave alla più pazza potrebbe dire : « Consideran-

do che quasi tutte le persone dotate di sommi talenti e di vasto ingegno hanno pure trasceso in opere che le han fatte stimare dal volgo siccome pazze, perciò ho creduto potermi uniformare a questo pregiudizio distinguendo con tale epiteto una persona di tanto merito come'è la signora N. »

Dal riferito esempio ognuno conosce che è necessario scusarsi meglio che sia possibile con felicità d'espressione per mezzo di tali considerazioni.

§ V. — Varie *penitenze, che si usano dare nei giuochi di conversazione a coloro che mancano alle regole o prescrizioni degli stessi giuochi.*

1078. Avvertimenti sulle penitenze. — Le penitenze, che formano lo scopo dei giuochi di conversazione, per la soddisfazione che anche anticipatamente si prova pel diritto di ordinarle, fanno supporre in quelli che le subiscono il talento di eseguirle, ed esigono dall'altra parte in quelli che le ordinano delicatezza di spirito, ed anche sagacità, ed il giudizio opportuno per nulla prescrivere, che conveniente non sia alla conversazione nella quale si trova, al grado e al genere d'ingegno delle persone che la compongono, e alle circostanze in cui si trova questa conversazione.

Si mostrerebbe altrettanta inciviltà, durezza, ed anche pericolo di dare cattiva opinione del proprio carattere, nell' eseguire con rammarico e disgusto apparente un'ordinata penitenza, quanta mancanza di discernimento e di presenza di spirito nell'ordinare una penitenza difficile, e che richiedesse delle cognizioni a persone le quali non ne fossero capaci.

Qui di seguito daremo pertanto un' idea di alcune penitenze, adattate a varii gradi di sagacità, di spirito e di cognizione.

1079. l'abbracciamento del carcerato. — Si ordi-na alla persona che deve subire questa penitenza, di porsi di dietro a una seggiola, e di sporgere le mani o le braccia fuori da bastoni, per lo più assai stretti, che servono di ornamento alla spalliera del-

la seggiola stessa, come farebbe dai cancelli o dalla ferriata di una prigione. In questa situazione le passano dinanzi tutti i suoi amici o amiche, ed ella cosi li deve abbrac-ciare.

1080. Il pergolato d'Amore. — Fra tutte le peni-lenze, specialmente di semplice divertimento, niuna ve ne ha, a parer mio, che sia più piacevole e più elegante del *Pergolato d'Amore.*

La persona che deve far tal penitenza ne chiamerà un'altra di sesso diverso, e, posti entrambi uno in faccia all'altro, terrannosi per ambe le mani, le quali alzeranno appunto in guisa di pergolato. Prima però di prendere tal posizione, la persona che fa la penitenza deve aver baciata la mano a quella che ha chiamato: stando dunque nell'atteggiamento suddetto, l'ultima persona chiamata ne chiamerà un'altra, pure di sesso diverso, e questa nel passare di sotto al pergolato, mentre le braccia che Io formano si abbassano, verrà chiusa come da catena. Questo prigioniere non ricompra la sua libertà che col baciare la mano ad una delle persone che lo cingono, cioè a quella di sesso diverso. Essa allora passerà e si metterà accanto a quella del proprio sesso, e ne chiamerà un'altra di sesso diverso dal proprio: e questa pure pagherà il passaggio, e formerà pergolato con quella che l'ha chiamata, e poi chiamerà essa pure, e così fintanto che vi sono persone da formare tante coppie di uomo e donna. Poscia tutti alzeranno le braccia, la prima coppia venuta vi passerà di sotto tenendosi per le braccia, e appena uscita farà un giro di *walser;* indi l'uomo accompagnerà la femmina a sedere, e cosi faranno le altre coppie una dietro l'altra.

1081. I sospiri. — Così si chiama una penitenza me-diante la quale si ordina ad una persona di andarsi a collocare in un angolo della sala, e sospirare con forza: allora le si chiede: *Per chi sospiri?* Essa accennerà una persona di sesso differente dal suo, la quale deve alzarsi, e le si porrà davanti voltandole il tergo. Questa pure sospira e chiama un'altra persona dopo che le si sarà chiesto per chi sospira; l'ultimo accorre e fa lo stesso, finché sieno chiamate, tutte le persone della conversazione, alternativamente uomo e donna; e così tutta la compagnia sarà di-

sposta sopra una linea a guisa di processione. Allora si ordina che tutte le persone in numero dispari, principiando da chi fa la penitenza, quali sono la prima, terza, quinta, ecc., si debbano voltare ad un cenno di un capo, cioè o dopo tre colpi di mano, o dopo tre voci, ecc., e per questa voltata si trovano uomini e donne in faccia, meno che quegli che ha fatta la penitenza, il quale per tal modo viene a trovarsi col viso nel cantone. Ogni cavaliere prende sotto il braccio la sua dama che si trova dirimpetto, e l'accompagna a sedere al suo posto, e quegli che si trova all'angolo deve restar-vi finché non si è data un'altra penitenza, alla esecuzione della quale egli non può prender parte.

1082. Andarsi ad esibire. — Quando si sarà obbli-gata la persona che fa la penitenza di andarsi ad esibire, il depositario dei pegni andrà all'orecchio di tutte le donne della conversazione, se chi fa la penitenza è un uomo, e se è una donna all'orecchio degli uomini; e ad una persona a suo piacere dirà: *Voi siete la scelta.* Allora, chi deve fare la penitenza si porterà da tutte le persone di sesso dal suo diverso, e dimanderà se lo vogliono per consorte: se indovina alla prima quella che gli è stata destinata, tanto meglio, verrà preso a braccetto ed accompagnato al suo posto; se al contrario sbaglia, gli verrà fatta una giravolta in faccia, e così burlato dovrà andare da un'altra, fin tanto che non avrà trovato quella ad esso destinata, ed in tal guisa si può trovare ad avere molti rifiuti e burle, se non indovina presto quella che è stata per esso scelta.

1083. Le ore. — II depositario dei pegni prenderà una carta per segnarci sopra tutte le ore che verranno dette. Quegli dunque che è destinato deve andare a dimandare che ore sono, ad uno ad uno, a tutte le persone che compongono la conversazione. Bisogna che quelli che gli rispondono gli dicano il numero delle ore, ma che specifichino se sono di notte ovvero di giorno; ed il depositario ne prenderà ricordo sulla carta, separando le une dalle altre; alla fine ne tirerà la somma e la differenza che passa tra il numero delle ore di notte e quello delle óre di

giorno, sarà contata in tante spalmate con un mestolo sulla mano di chi fa la penitenza. Il depositario deve dargliele, ed è in sua facoltà di accrescerne il numero, o di diminuirlo, ma non più di 12 tanto in un caso che nell'altro. Sta però in questo di conoscere il riguardo che merita la persona che riceve le spalmate, acciò non debbano dispiacere se non sono date con quella moderazione che esige la buona educazione e la delicatezza sociale.

1084. La compagnia casuale. — Quegli a cui si ordina una tale penitenza, deve prendere un mazzo di carte e cavarne i quattro re e le quattro regine. Poscia, tenendo separa-te le une dagli altri, prende le regine, e tenendole coperte, invita quattro dame a venirne a prendere una per ciascheduna, senza però vederle. Fa poscia lo stesso con quattro cavalieri riguardo ai re. Indi ordina che il re di cuori vada a prendere la sua, regina di cuori, e la conduca a fare un giro di *walzer;* il che eseguito, il cavaliere accompagna a sedere la dama, e chi fa la penitenza accompagna. a sedere il cavaliere; e fa lo stesso per i re e le regine di fiori, di picche e di quadri.

1085. Il cavallo d'Aristotile.—II cavaliere, il quale è condannato ad adempire questa penitenza, è obbligato di porsi carpone per terra, cioè appoggiando in terra le ginocchia e le mani, ed in questa posizione condurre attorno al circolo della conversazione una destinata dama seduta sul suo dorso.

Questa dama riceve una riverenza da tutti i cavalieri, ai quali passa dinanzi.

1086. La seggiola incomoda. — Si prende una bottiglia vuota, si capovolge e si pone colla bocca in terra, ordinando al cavaliere, il quale deve fare questa penitenza-di andarvi a seder sopra. Poscia se gli dà un bastone lungo, affinchè dopo che ne abbia appoggiato un capo al ventre, debba incrocicchiarvi ambedue le gambe. In questa posizione se gli danno in mano due candele, una accesa e l'altra estinta, obbligandolo ad accendere anche questa.

1087. Il ponte d'Amore. — Un cavaliere, che sia

carpone in terra come si è detto pel *Cavallo D'Arislotile,* ed in mezzo al circolo della conversazione, riceve sopra il suo dorso un cavaliere e una dama, i quali vi si riposano a loro piacimento, e poscia bacia la mano alla dama.

1088. Accordar l'organo. — Si pongono in piedi sur una tavola cinque o sei uomini della conversazione, che figurano le canne d'un organo. L'accordatore pone le dita sulla tavola, come si pongono alla tastiera dell'organo, ed ogni canna fa una voce. Ma siccome molte di esse stuonano, l'accordatore ordina al cavaliere, il quale deve far la penitenza, di prendere or questa, or quella canna, trasportarla su di un' altra tavola; poscia dopo aver toccati un' altra volta i tasti, gli ordina o di trasportarne via delle altre, o di tornarne nell'organo di quelle già levate: e cosi firchè lo strumento gli sembri accordato.

1089. Giannino accendi la candela. — Si pone un pezzo di carta attortigliato con un capo sotto al corpetto per di dietro a un uomo, il quale tenga sollevati sotto le sue braccia i lembi dell'abito. Questi comincia a girare intorno alla conver-sazione, dondolando alquanto, e quegli che deve fare la peni-tenza gli andrà dietro con un lume, finchè abbia accesa la carta.

1O9O. La statua. — La persona che vorrà riscattare il suo pegno, si mette in mezzo al circolo, e prende la posizione che successivamente piace a ciascuno d'ordinarlo.

1091. Stare ai comandi. — si chiama così la penitenza per la quale si sta ai comandi di alcuna persona, o anche dell'intera conversazione, e che perciò si è obbligati di fare tutto quello che viene ordinato o da alcune persone distinte, o da tutte indistintamente.

1O92. Fare quello che non si ordina. — Per eseguire questa penitenza, si opera in senso contrario ai desiderii o agli ordini di ciascheduno. Così, quando ti verrà ordinato di porti a sedere, e tu resta in piedi. Bisogna che i comandi si succedano rapidamente.

1093. La farfalla ostinata. — Si fa ritirare la persona destinata a questa penitenza; e si prega una dama a regalare un capel-

lo de' più lunghi della propria capigliatura. All'un capo di questo capello si attacca un piccolo pezzettino di carta, e l'altro capo si fissa in terra con una goccia di cera. Si descrive poscia un circolo bianco parimente in terra.il cui centro sarà la goccia di cera, e il raggio sarà la lunghezza del capello, più un pollice. Si fa entrare poscia il penitente, e se gli ordina di far uscire dal circolo, mediante il soffio della sua bocca, quel pezzetto di carta, senza però introdurre mai né le mani, né la bocca, né qualunque altra parte del corpo entro la circonferenza. È d'avvertirsi che la sala dovrà lasciarsi in una mezza ombra, ritirando a proposito i lumi superflui: laonde il capello rimarrà invisibile al penitente, e perciò, dopo ch'ei si sarà affannato per conseguire lo scopo, propostogli, ma inutilmente, bisognerà, per compassione, assolverlo e restituirgli il pegno.

1094. Il bacio all'ombra. — Si ordina al penitente di baciare la testa dell'ombra di alcuna persona sul muro. Un' altra persona, che avrà in mano il lume, quando quegli che fa la penitenza sta per baciar l'ombra muove il lume e cosi la fa fuggire. Dopo che il penitente ha così camminato qualche tempo, finalmente gli si lascia baciare, ma dopo che con una opportuna collocazione del lume si sia fatta andare in qualche luogo difficile per accostavisi, come sarebbe sopra qualche mobile, ecc.

TRATTENIMENTI PIACEVOLI

1095. La fiera. — Sarà disposta tutta la conversazione in circolo, ed in piedi. Quegli che deve fare la penitenza princi-pierà a dare un amplesso di amicizia alla persona che gli resta a destra, ed in seguito ad uno ad uno a tutte le persone della società; dietro di essa farà lo stesso la persona che vien secon-da; dietro la seconda la terza, e così tutta la conversazione sarà in moto, avendo così tutti azione in tal penitenza. — Se poi nel corso della serata venisse eseguita più volte, si può variare un poco rendendola menò monotona col sostituire all'abbracciamento un'altra cosa a piacere di chi fa fare la penitenza, come sarebbe il bacio della mano, o simili cose.

1096. Il sordo-muto. — Questa penitenza consiste nell'eseguire, senza parlare, gli ordini che ogni persona

dà, parimente senza parlare, e con semplici cenni.

1097. La carta. — La persona obbligata ad esser carta, dimanda agli altri ad uno per uno: *Che ne fareste di me, s'io fossi carta*? Le risposte sono a grado di ciascheduno. Per esempio: *Ne farei sopraccarta per lettere; ne farei un involto di dolci,* ecc.

1098. I consigli. — La persona che fa la penitenza dovrà fare lutto il giro della società, e ad uno ad uno dimandare un consiglio, e questo vien dato o ad alta voce, ovvero piano all'orecchio.

1099. La berlina ad alta voce. — Si mette alla berlina la persona che deve fare la penitenza, ed ognuno ad alta voce gli dice il perché si trova alla berlina, dandogli un motteggio, ovvero qualche frase pungente, ma sempre nei termini della buona decenza ed educazione.

1100. Se fossi una botte ove mi buchereste? — Quegli che fa la penitenza farà il giro della conversazione, e domandando a tutti ove lo bucherebbero se egli fosse una botte, riceverà da tutti ad uno atì uno le risposte.

1101. Lo scrittojo. — Questa penitenza si fa fare ad un uomo, il quale si metterà voltato un poco curvo, e le di lui spalle figureranno uno scrittojo: sarà uno destinato per far mostra di scrivere, con una bacchetta o cosa simile. Lo scritturale con la bacchetta fregherà moderatamente le spalle del paziente, e spesso inzupperà la penna nel calamajo, battendo-gli della bacchetta nel sedere: dopo sigillerà la lettera, e la penitenza sarà finita.

1102. Gli strafalcioni. — Chi fa la penitenza dovrà ripetere con prestezza alcuni de' seguenti versi senza sbagliare:

I.° Sbozzachisci fior di pesco:
Fior di pesco sbozzachisci.

2.° Sopra la panca la capra campa:
Sotto la panca la capra crepa.

3.° Tre tozzi di pan secco in tre strette tasche stanno.

4.° Nel giardin del sor Andrea

Sor Simon coton cogliea;
Nel giardin del sor Simone
Sor Andrea cogliea cotone.
Stando sedendo — cotone cogliendo:
Stando boccone — cogliendo cotone.

1103. Il Cavalier dalla trista figura. — Questa è una penitenza che si dà ad un uomo al quale si pone un can-delliere in mano: mentre un altro della conversazione, munito di un fazzoletto bianco, lo conduce per la mano facendo tutto il giro della conversazione e baciando la mano a tutte le dame ad una ad una: ed ogni volta col fazzoletto asciugherà le labbra al suo compagno che fa la penitenza.

1104. I complimenti obbligati. — Questi complimenti si dirigono alla conversazione in generale, o ad una persona in particolare. Quegli, a cui viene ordinata una tal penitenza, ha la scelta di farla o in versi o in prosa. Questi complimenti debbono contenere una dilicata lode, e comparir galanti senza freddure o moine, e soprattutto senza affettazione.

Nulla è più facile d'un complimento in prosa. Quelli in versi hanno maggior merito; ma sì gli uni che gli allri debbono nascere dalla ispirazione del momento. e non possono esser fatti che sopra formole che mi sarebbe facile di citare.

Spesse volte si ordinano de' complimenti senza "*E*", senza "*A*", o senza qualunque altra lettera che si voglia escludere. Altre volte invece si determinano le lettere colle quali debbono cominciare e finire.

Queste due maniere difficili anche in prosa, lo sono assai più in versi; ma il merito appunto consiste nel vincerne la difficoltà. Io non ne citerò che un esempio, cioè una felice risposta che fu data a una signorina, che voleva, diceva essa, essere amata senza *M:*

Amarvi senza M, rispose il cavaliere, *è lo stesso che ordinar l'impossibile, e prescrivere di doversi limitare ad adorarvi.*

1105. Il paragone. — Un paragone deve esser fatto in maniera da offrire una somiglianza e una differenza. Paragonando una signorina a una rosa, la somiglianza è nella freschezza, e la

differenza nella durata; perché la rosa sparisce il giorno che è sbocciata. Così, presso a colei che ama, se uno si paragona al lauro, egli dovrà far rimarcare, che somigliante a quest'albero, il quale è verde in tutte le stagioni, egualmente egli è animato in tutti gl'istanti dai più sinceri sentimenti; ma che se quello si ardesse, si lamenterebbe crepitando, mentre egli, differente da quello, arde senza lamentarsi.

1106. Le rime obbligate. — Questa penitenza consiste nel formare estemporaneamente tanti versi, quante parole rimate insieme sono state date. Quelli che ordinano una tal penitenza scelgono sempre le parole le più stravaganti e le più opposte, perché riesca più difficile il formare un senso conca-tenato e ragionevole.

Il felice successo eccita degli applausi. Ma il caso contrario produce quasi sempre un silenzio tanto disobbligante quanto la satira stessa; ma pure si restituisce il pegno, e il penitente si consola colla speranza di meglio riuscire nel compire un'altra penitenza.

Sarebbe altrettanto inutile il dare dei modelli, di rime obbligale, quanto lo abbiamo stimato altrove pei complimenti: giacché anche queste perderebbero tutto il loro merito, se non fossero che il prodotto della memoria, o se si riconoscessero de' versi già stampati, o imitati da quelli già sparsi nel mondo letterario.

Non ne citerò adunque che uno, come un esempio felice della maniera colla quale fu adempita questa penitenza.

Toccava aduna dama a ordinare. Essa perciò disse al cavaliere che doveva fare la penitenza: « Mi è slalo racconttlo che voi avete due amanti: vero o falso cne ciò sia, ora io non lo voglio cercare. Bramo soltanto che mi facciate un madrigale su la situazione in cui si deve trovare un cuore che abbia da dividere fra due oggetti gli affetti suoi: le rime che per questo componimento io desidero che adopriate sono le seguenti:

Irene
pene
vaga

piaga
foco
poco
ardori
cori.

Dopo che il cavaliere ebbe pensato qualche minuto, prese il pezzo di carta, ove stavano scritte le rime, e recitò sopra di esse a mente questo

MADRIGALE

Per la vezzosa *Irene*
Vive il mio core in *pene;*
E per Clori la *vaga*
Porto nel sen la *piaga.*
Per doppio acceso *foco*
Un petto solo è *poco.*
Se vuoi ch'io viva, Amor, tempra gli *ardorL*
O per soffrirli almen dammi due *cori.*

1107. La sciarada. — La sciarada consiste nel dividere una parola composta nelle due, o più sue componenti, le quali dovranno avere un significato proprio, quali sarebbero *Pappa-gallo, Raso-io, Mai-ale,* ecc., e nel dire una proprietà di ciascuna di queste componenti, ed una proprietà, di tutta intera la parola: porche da queste si possa poi indovinare quale sia la parola medesima.

Si darà adunque la parola per fare una sciarada. E perché abbia a riuscire più piacevole bisogna porla in versi, dopo aver ricevuta la parola piano, onde la conversazione possa avere il piacere d'indovinarla.

Questa pure è una specie di penitenza, nella quale non si può far uso della memoria, mentre bisogna soltanto creare.

Pure qui ne daremo un esempio colla parola *Palla-dio.*

SCIARADA

II mio *primo* è una sferica figura;
II *secondo* dall'uom non si misura:
Se il *lutto* vuoi saper come si noma,
Chiedilo ai fasti dell'antica Roma.

1108. Impiegar tre cose nominate. — Quando una dama dimanda: *Sapreste impiegare, per fare a me un piacere, tre cose che io vi indicherò.*
Dopo aver risposto : *Si;* e aver dimandato il nome di queste tre cose, se essa dicesse :

Una caldaja ┐
Una spada │ *che ne fareste?*
Una trappola ┘

Non v'ha dubbio che questa dama avrebbe scelto queste tre cose, tanto ridicolosamente diverse, coll'intenzione soltanto di imbarazzare il penitente.

Pure se le potrebbe rispondere: « Io vorrei porre la caldaja piena d'acqua sopra il fuoco, affinchè ritornando stanca dal passeggio poteste servirvenc per farvi un bagno ai piedi. Colla trappola imprigionerei quel sorcio, che volesse venire a disturbare di notte il vostro riposo, ed interrompere quegli aurei sogni, nei quali forse Amore ha compassione anche di me. E colla spada sosterrei ostinatamente verso tutti e contro tutti, che voi siete tanto maliziosa, quanto bella. »

Da quest'esempio si può rilevare che non v'ha difficoltà, che non si renda superabile con alquanto di sagacità e di fantasia.

1109. Le iniziali. — Questa penitenza consiste nello scrivere una quantità di parole, che abbiano un senso seguitato, cominciando ogni parola da lettere prescritte da alcuno.

1.° *Esempio.*

Se una dama dicess : « Io scriverò delle lettere a mio piacimento; ognuna di esse sarà il principio di una parola, e l'unione di queste parole formerà un complimento per me » e supponendo che essa abbia scritto :
"i, m, d, e, d, a, m, i, v, r."
bisognerà disporre le lettere in una colonna per eseguire la cosa, così :

i	il
m	mio
d	destino
e	è
d	di
a	adorarvi
m	malgrado
i	i
v	vostri
r	rigori.

2.° *Esempio.*

Un cavaliere, potrebbe ordinar di fare un cattivo complimento sopra le medesime lettere, che hanno servito a far il primo complimento, vale a dire sopra le lettere:

"i, m, d, e, a, m, i, v, r."

ed ecco come l'altro lo eseguirebbe:

i	il
m	mio
t	diletto
e	è
d	di
a	abbonarvi
m	mentre
i	io
v	vi

r rimiro.

3.° *Esempio.*

Onde ricuperare il pegno, un cavaliere ebbe la doppia incombenza di fare colla stessa parola due acrostici in prosa, l'uno obbligante l'altro disobbligante.

« Voi mi promettete, disse una signora, d'amarmi eternamente, ed io vi do per penitenza di dirmi perché mi amate, servendovi della parola *eternamente* per le iniziali e dirmi anche perché mi odiereste, servendovi delle stesse lettere.»

Vi amo perché siete	Vi odierei se foste
Educata	Egoista
Tenera	Taciturna
Elegante	Empia
Ragionevole	Romanzesca
Naturale	Negligente
Affabile	Arrogante
Misericordiosa	Maliziosa
Erudita	Equivoca
Nobile	Nera
Tollerante	Testarda
Eloquente.	Esecrabile.

Poscia lo stesso cavaliere seguitò: « Cielo ti ringrazio, che è terminata questa tormentosa seconda parte dell'acrostico epigramma; ed un' altra volta, o signora, che mi mettiate al cimento di soffrir la pena di supporre in voi delle qualità sì brutte, non so s'io non sceglierò piuttosto di rinunziarc al pegno. »

1110. Il racconto senza l'R. — Si suppone che quegli il quale deve fare questa penitenza, abbia quel difetto di lingua per cui non si può pronunziare la lettera "*r*", e perciò gli si ordina di raccontare una qualche novelletta, in cui non debba mai entrare questa lettera.

Ecco in qual maniera un cavaliere fece questo racconto, il quale fu molto gradito dalla conversazione, e che vi narrerò.

LA FESTA DI CASTEL DEL MONTE.

Novella.

«Siamo finalmente al dì della festa! » esclamavano tutti in giubbilo i semplici abitanti di Castel del Monte, Infatti gli scoppii di cento fucili, e il suono delle campane, avevano già annunziato, avanti che spuntasse l'alba, la letizia e il gaudio di questa festa. La mattina passò nelle funzioni ed uffizii divini; poscia il tempio si chiuse, e a mezzodì stavano già tutti i buoni castellani a tavola, imbandita di cibi e di bevande le più squisite. Finiti i banchetti, essi sono già di nuovo nella piazza, uomini, donne, fanciulli e fanciulle più lieti assai della mattina. Molti si stanno sotto un olmo antico quanto il suolo in cui è piantato; questi fanno un giuoco, quelli cantano, là si balla, e qua si suona; tutta la gioventù, specialmente, stava abbandonata alla gioja, finché il sole fosse caduto. In un luogo un'innocente oca, sospesa e penzoloni in mezzo a una tesa fune, aspettava che un alto villanzone, il quale camminava in cima ad un piano inclinato, se le scagliasse addosso, e lo staccasse dal collo la testa: più in là una vasta bilancia indicava a due amanti qual d'essi fosse il più lieve: si vedeva una folla d'uomini colle
cassette al collo, che mettevano in vista quanto avevan di più bello, ed esibivano all'amante i doni che dovea; alla sua Ninfa. Ma ciò che fissava in un modo speciale la moltitudine, si fu una macchina ottica, che un cantambanco aveva esposta, acciò la folla a lui andasse, ed affinchè il suo balsamo acquistasse più voga. A quest'oggetto egli facea che di molto si attendesse, innanzi che si accostasse il cupido occhio ad uno dei due buchi tondi, pei quali l'attonito villano contemplava le città, i monti, i fiumi, l'oceano, i bastimenti, i soldati, e le battaglie, che l'eloquente cantambanco, indicava con enfasi ad alta voce. Affinchè quest'ambulante spettacolo acquistasse più fama, vi aveva spiegata dinanzi una spaziosa tenda, e sotto questa si collocavano quelli che, a due alla volta, venivano ammessi al desiato passatempo e alle magnifiche scene che conteneva.

Lubino e Nina si amavano da lungo tempo; ma una vi-vissima questione, suscitata nelle due famiglie, gli aveva allon-ta-

nali e divisi. La fanciulla non si moveva, che non avesse continuamente addosso l'occhiò di Gianna, che le aveva data la vita; e al giovinetto, Nolfo, vecchio di sua casa, aveva fatto minaccioso divieto che non vedesse mai più Nina. Ma adesso ambedue sono alla festa, benché ciascheduno in mezzo alla sua famiglia. Nina vedendo l'ottica, divenne impaziente d'un tal passatempo, come sovente accade in quelle, segnatamente, del suo sesso. Una tal vaghezza le venne appagata: debol compenso della continua soggezione in cui veniva tenuta. Essa adunque camminò sotto la tenda, ed ivi accostò l'occhio al piccol buco del Mondo nuovo. Ma Lubino, che non ostante i suoi divieti avea fino a quel punto alimentata in petto qualche lusinga di lei, stava in ogni tempo e luogo coll'occhio teso: egli s'abbattè nel Mondo nuovo, e gettando tosto un' occhiata in fondo alla tela, si avvide di un piccol piede, dal quale conobbe immantinente che colà stava la sua amante, Nina, di tutte le fanciulle del villaggio, aveva la gamba più delicata, e Lubino ben lo sapeva. Appena ei l'ebbe veduta, se ne fuggì da quelli che lo accompagnavano, i quali in quel punto stavano tutti attenti ed occupati nel giudizio di un colpo di palla.

Egli passa là folla, giunge al cantambanco, e gli chiede subito un posto. « Ci vuole un soldo » gli dice il cantambanco: « Se mi vi ammettete immantinente, ve ne do due » e dopo alcune simili sollecitazioni, egli finalmente passa vicino alla sua buona amica. Solo il Nume degli amanti sa quello che si disse in tal momenlo l'affettuosa coppia; solo questo Nume conosce la passione che scambievolmente si manifestò, e i dolci pegni che se ne diede. Essi non vedevano, nè sentivano più nulla di quanto andava spiegando il cantambanco. Nessuno d'essi vide come la bella selvaggia nel tempo che stava cacciando fu veduta dal figlio del Sultano, che se ne invaghì e la sposò: come la bella Maddalena se ne fuggì con Gismondo di Catalogna, suo valente campione: come questo, e come quello, finché lo spettacolo finì: e bisognò che il cantambanco gli avvisasse fin cinque volte, che non v'aveva più nulla, senza di che gli ascoltanti non se ne andavano mai più. I congiunti di Nina e di Lubino

gli stavano da qualche tempo aspettando con impazienza, quando la fanciulla si incamminò ai suoi cogli occhi bassi; e il giovanotto s'avviò a quelli di sua famiglia con una gioja ineffabile. A caso stavano e questi, e quelli uniti: onde avendo insieme veduti i giovanotti, quasi s'accese una nuova lite. Ma Nina si gettò in ginocchio dinanzi ai suoi congiunti nel modo il più semplice e il più appassionato, ed avendo fatto lo stesso dal lato suo anche Lubino, ambedue tenendosi a mano supplicavano caldamente che si conciliasse una volta l'antica animosità, e che fosse benedetta l'unione di essi. Questa scena chiamò del popolo; ognuno fu commosso dalla costanza e dall' innocenza di una si bella passione. Alcuno con bel modo volse in piacevolezza questo avvenimento, e si supplicò caldamente da tutti, acciò si esaudisse il voto dei due amanti. Non fu molto ostinata l'insistenza dei capi delle due famiglie; successe la più commovente scena di comune conciliazione, e in mezzo ad essa la felice unione dei due sposi. L'amabile coppia volle che il cantambanco avesse un bel dono pel suo magnifico Mondo nuovo. Ma la buona Gianna, che aveva di più due figliuole, vietò ad esse caldamente quella tenda.

1111. La Venere. — Questa penitenza consiste nel prendere, ad imitazione di Zeusi, celebre pittore dell'antica Grecia, le perfezioni di molte belle donne, per comporne una, che sia paragonabile a Venere.

Per eseguire l'immaginazione si può però ordinare una Venere morale, come una Venere fisica. La prima si compone delle qualità del cuore e dello spirito di ciascuna dama della conversazione; l'altra delle loro bellezze visibili, quali sono il portamento, la carnagione, gli occhi, i capelli, il sorriso, la voce, la bocca, ecc.

Un giovine al quale si era ordinata questa penitenza, trasportato da un eccesso di ammirazione per la persona che egli amava, avendo dimenticato che per compor la sua Venere dovea dipingere le bellezze caratteristiche d'ogni dama della conversazione, riferì tutto a una sola nelle seguenti strofette :

Onde scolpir la Venere,

Che non si vide ancora,
I tuoi capei d'aurora,
Corinna, io sceglierò;
Poscia i tuoi occhi vividi,
II naso, i labbri, il viso,
L'amabil tuo sorriso,
L'angelico parlar;
Quel sen, che amor sempre anima,
Quel nobil portamento;
Poi cento Zeusi e cento
Sfido a una Dea simil.

Tutte le dame stavano per reclamare contro l'infrazione de' patti della penitenza, quando una di esse alzando la voce disse: *Signore, compìacetevi di ascoltarmi un momento; forse dopo sarete contente d'aver meco usata questa cortesia.*

Essa si pose quindi a cantare quest'arietta con una grazia, una maestria e un'espressione, che lasciavano assai scor-gere a qual significato essa la cantasse.

Nice è fatta per piacere:
Chi la mira, e non l'adora?
Non comparve al mondo ancora
Una simile beltà.
Quando al prato, al bosco, al monte
Nice va colle altre belle,
È una luna fra le stelle,
Anzi è un sole in mezzo al ciel.
Nice sola abbaglia, incanta,
E rapisce sola i cuori;
L'altre Ninfe i loro amori
Son costrette abbandonar.

Il giovine, il quale avea esclusivamente cantata la sua Venere,

capì perfettamente questa lezione, e chiese in grazia il permesso di giustificarsi. Egli infatti lo fece, dicendo che avrebbe temuto di commettere un'inciviltà maggiore prendendo da ogni dama questa o quella bellezza dominante, mentre così sarebbe indiretlamente venuto a dire, che quelle cui non pren-deva a modello erano mediocri o inferiori; laddove egli trova-va tutte le dame tanto seducenti, che alcuna non ve n'era, la quale non avesse potuto servire da sé sola per modello a Zeusi, come quella che egli avea cantato.

Questa difesa, come che speciosa, trovò grazia presso le dame; ma pure decretarono che questa penitenza per l'avvenire sarebbe stata cancellata dal catalogo di quelle che esse avrebbero ordinato.

FI N E

INDICE ALFABETICO

NB. Il segno = tien luogo della parola che esprime il soggetto di cui si parla. I numeri mandano agli articoli.

A

ABITAZIONE: Scelta dell'=; 4; fumigazione dei luoghi abitati, 5 a 7.
ACCIAJO: Modo di distinguere il ferro dall' =, 950; modo di convertire il ferro in =, 951 e 952; tempera dell' =, 953; maniera di dare il colore azzurro all' =, 954; modo di preservare l' = dalla ruggine, 955 e 956.
ACCIUGATA: 214.
ACCIUGHE: Proprietà dietetiche delle, = salate, 20.
ACETO: Sciroppo d'=, 399; modo di fare l'=, 758 e 760; = domestico,759; = spe-ditivo, 761; = economico, 762; processi per iscolorare l'=, 763; = di spigo, 797; = de' quattro ladri, 798.
ACIDO NITRICO: Avvelenamento coll'=, 49.
ACQUA: Proprietà dell'=, come be-vanda, 21; osseivazioni sull'=, 144; depurazione dell'=, 115; vulneraria, 132; = d'oro, 530; = d'argento, 531; = d'Arcangelo di Lorena, 766; = di bellezza, 767 ; = d'angelica, 768; = delle Barbade, 769; = di Colonia 770 a 772; = cosmetica e odontalgica, 773; = dentifricia, 774; = divina, 775; = odorifera germanica, 776; = della regina d' Ungheria, 777; = senza pari, 778; = di floraliso, 779; = di mille fiori, 780; = di melissa, 781 e 782; = di fiori d'arancio, 783; = di rose, 784; = essenziale di rose, 785; = coobata, 786; = di gelsomini, 787; = di spigo, 788; = di viole mammole, 789; = per le gengive, 790.
ACQUAVITE: Proprietà dell'=, come bevanda, 21; distillazione dell'= a bagnomaria, 486; distillazione dell'= di grani, 490; scelta dell'=, 493; modo di far parer vecchia l'=, 494; = d'Andaye, 495; = di prugne, 496; ciriege all'=, 632.
AFTE: Maniera di guarirle, 58.
AGLIATA: 215.
AGNELLOTTI: alla toscana, 198.
AGRESTO: Sciroppo d'=, 396; confettura d'=,414; marmellata d'=, 438; composta di =, 449; gelato all'=, 473.
ALBERI: Malattie degli =,709; mol-tiplicazione degli =, 710 e 711; modo di preservare i fiori degli = dal gelo, 712; potatura degli =, 713 e 714 ; innesto della vile, 715 e 716.
ALBICOCCHE:Candite, 421; marmellata d'=, 433; composta d'=, 446; conserva d'=,463; gelato alle =, 479; vino di =, 545.
ALCOOLE: (Vedi SPIRITO).
ALIMENTI: Scelta degli =, 9; proprietà

degli =, 10 a 20; = erbacei, 11; modo di conservare gli =, 152 a 175; istruzioni generali sulla conservazione delle sostanze, 152.
ALLODOLE: Caccia della =, 662.
ALTEA: Decotto di =, 119; pastiglie d'=, 375; sciroppo d'=, 402.
AMARETTI: 355.
AMIDO: Modo di cavar l'= dalle patate, 982.
ANANASSO: Gelalo all'=, 482.
ANGELICA: Ratafià d'=, 313.
ANGINA: Modo di curarla, 59.
ANGUILLE: Arrosto di =, 292; pesca delle =, 694.
ANICI: Ratafià d'=, 501.
ANIMALI: Modo di liberarli dagl'in-setti, 750; maniera d'ingrassare gli =, 751; castrazione degli =, 752.
ANIMELLE: Fritte, 228; = all' intingolo, 264; ragù di =, 265.
ANISETTO: 527 e 528.
ANITRE: Modo di salarle, 157; = sel-vatiche arrosto, 282; caccia delle = selvatiche, 659.
ANNEGATI: Soccorsi da apprestare agli =, 60.
APOPLESSIA: Modo di soccorrere una persona colpita da =, 61; senapismo giovevole in caso di =, 135; balsamo antiapopletico, 150.
ARANCE: Sciroppo di scorze d'=, 405; marmellata di scorze d'=, 37; composta di =, 451; conserva di scorze d' =, 465; gelato alle =, 477. (Vedi anche FIORI D'ARANCIO).
ARATURA: degli orti, 700.
ARGENTERIA: Metodo per pulire l'=, 584.
ARGENTO: Processo per inargentare l'avorio, 884; modi di cavar l'oro dall'= dorato, 890; coppellazione dell' =, 962; modo di separare l'= dai galloni, 966; = fulminante, 1018.
ARINGHE: Proprietà dietetiche delle = salate, 20.
ARISTA: 278.
AROMI: Piante aromatiche, 12.
ARROSTO: 279; = di polli, 280; = di oche, 281; = di anitre, 282; = di quaglie, 283; = di pavoni, 284; = di tordi, 285: = di beccafichi, 286; = di beccacce, 287; = di lepre, 288; = di pesce, 289; = di storione, 290; = di tonno, 291; = d'anguille grosse, 292; = di baccalà, 293.
ARSELLE: (Vedi MOLLUSCHI).
ARSENICO: Avvelenameto con =, 46.
ASFISSIA: Soccorsi agli asfissiali, 62.
ASMA: Cura da aversi da chi ne è affetto, 63; sciroppo contro l' =, 151.
ASSENZIO: Liquore d'=, 529.
AVORIO: Modo di tingerlo, 855; processo per inargentare l'=, 884; maniera d' imbianchire l'=, 980.
AVVELENAMENTO: con arsenico, 46; = con sublimato corrosivo, 47; = con verderame, 48; = con acido nitrico e coll' olio di vitriuolo, 49; = coll'es-tratto di saturno, 50; = colla calce, 51; = col vetro, 52; = con liquori spiritosi, 53; = coll'oppio, 54; = coi funghi, 55; = colle cantaridi, 56; = per morsicatura di vipera, 57.
AVVERTIMENTO: ai popolani ed ai padri di faimiglia, in caso di malattie, 33.
AZZURRO: 834; = sulla lana, 835; = sulla seta, 836; = sul cotone, 837; = di Sassonia, 838; inchiostro =, 809 e 810; maniera di dere il colore = al ferro ed all'acciajo, 954.

B

BACCALÀ: Sue proprietà dietetiche, 20; = fritto, 239; =-alla gratella, 293.
BACHI: (Vedi VERMI).
BAGNI: Osservazioni sui =, 31; = solforosi, 136; = aromatici, 764; = di bellezza, 765.
BALLOTTE: 226.
BALSAMO: di Fourcroy, 146; = di ginepro, 147; = di Locatelli, I48; = odontalgico , 149; = antiapopletico, 150.
BECCACCE: Arrosto di =, 287; caccia delle =, 663.
BECCAFICHI: Arrosto di =, 286;
BELLETTO: 821 a 825; maniera di servir-

si del =, 826; bianco per il volto, 827.
Berbere: Sciroppo di =, 395;
confetture di =, 409; marmellata di =, 439.
Bestiame: (Vedi ANIMALI).
Bevande: Proprietà delle =, 21.
Biancherìa: Polvigli, o guancialetli odorosi per la =, 617; composizione per reintegrare la = abbronzata, 618.
Bianco: Inchiostro =, 916
Bile: Rimedio agli stravasamenti di =, 64.
Birra: Proprietà della =, 21; maniera di fare la =, 560 e 561; piccola =, 562; = casalinga, 563; modo di conservare la =, 564.
Biscotti: di mandorle, 565; = di cioccolata, 566.
Biscottini: 361; = diversi, 362;
Bocca di dama: 352.
Bondola: 331.
Braciuole: ripiene, 267.
Brodo: modo di conservarlo, 155; tavolette di =, 156; = di grasso, 174; = economico, 175; = ristretto, 176; = di magro, 177; = di pesce, 178; = per malati, 179.
Bronzo: metodo per pulire i lavori in =, 585; maniera di dare il color =, 886; modo di dare il color = al gesso, 887; vernice da =, 888.
Bruci: modo di distruggerli, 641 e 644.
Budino: di semolino, 321; = di riso, 322;
Bue: (vedi MANZO).
Burle: 1046 a 1057.
Burro: modo di conservarlo, 461; maniera di fare il = sul momento, 631.

C

Caccia: istruzioni sulla =, 651; dell'uccellare al guazzo, 652; = alla posta, 655; dell'uccellare alla ragna, 654; dell'uccellare alle fraschette, ovvero al fantoccio, 655; delluccellare al palmone, 656; dell'andare a frugnuolo, 657; = del tordo, 660; = della cornacchia, 661; = delle allodole, 662; = delle beccacce, 663; = delle quaglie, 664; = dello sparviero, 665; = della gazza, 666; = dell'usignuolo, 667; = del merlo, 668; = degli ortolani, 669; = de' conigli, 670; = della lepre, 671 a 674; 0 del lupo, 675 a 679; = della volpe, 680; = del cignale, 681.
Cacio: sbattuto, 311; = alla principessa, 312; = alla Montmorency, 313.
Caffè: proprietà del = nero, 21; gelato al =, 468; ratafià di =, 545; rosolio di =, 535; infusione di =, 565.
Calamaj: (vedi TOTANI).
Calamita: artifiziale, 961.
Calce: avvelenamento con =, 51.
Calli: rimedio per i =, 65.
Calze: processi per lavare e marezzare le = di seta, 592.
Camino: modo economico di spazzare il =, 579; modo di estinguere il fuoco nel =, 628.
Canapa: maniera di renderla simile al lino, 588.
Cancrena: cerotto per applicarsi alle parti che tendono a cancrenarsi, 441; balsamo contro la =, 447.
Candele: modo di fare = di sego di maggior durata, 625; = di sego, 936; = di cera economiche, 937; = d'ossa, 938; = per immersione, 939; candelotti di castagne d'India, 940.
Canditi: cedri=, 419; altre frutta =, 420; albicocche =, 421; susine =, 422.
Cannella: rosolio di =, 537.
Contaridi: avvelenamento colle =, 56.
Capelli: olio pe' =, 803; pomata pe' =, 805; lisciva per tingere in biondo i =, 806; pomata per tingere in nero i =, 807 a 809.
Capelvenere: sciroppo di =, 40.
Capigliatura: modo di conservarla, 29.
Caramelle: cottura dello zucchero per far =, 389; conserva alla =, 454.
Carminio: inchiostro =, 908.
Carne: proprietà nutritive della = dei diversi animali, 15; modo di conservare

la =, 153 e 154. **Carpioni**: pesca de' =, 696. **Carta**: maniera di marmorare la =, 931; modo di impedire che la =, suzzi, 933.
Cassia: modo di preparare la polpa di =, 126.
Castagne: proprietà nutritive delle =, 10; ballotte o = lesse, 226; modo di seccare le =, 738; candelotti di = d'India, 940.
Castrazione: del bestiame, 752.
Cataplasmi: (vedi IMPIASTRI).
Catrame: per turare ermeticamente le bottiglie, 977.
Cavolo: preparazione del = cappuccio (SAUER-KRAUT), 168.
Ceci: proprietà nutritive dei =, 10; modo di lessare i =, 223.
Cedri: canditi, 419; spirito di =, 497; ratafià di =, 511.
Cera: da scarpe impermeabile, 626; modo di bianchire la =, 934; maniera di conoscere la = adulterata, 935; candele di = economiche, 937.
Ceralacca: rossa, 927; = verde, 928; = gialla, 929; = nera, 930; = per turare ermeticamente le bottiglie, 977.
Cerotto: di Galeno, 140; = di china-china, 141.
Cervellata: 337.
Cervello: fritto, 227.
Chiarificazione: dello zucchero, 388; = del miele, 390.
Chna-china: decotto di =, 120; cerotto di =, 141.
Chiocciole: (vedi MOLLUSCHI)
Cialdoni: 370.
Cicoria: maniera di farla germogliare, 729.
Cimici: maniera di distruggerle, 647 e 648.
Cinghiale: modo di cucinarlo, 271; = in agro-dolce,272; caccia del =, 681.
Cioccolata: proprietà dietetiche della =, 21; biscotti di =, 366; pastiglie di =, 371; gelato alla =, 469 e 470; rosolio di =, 536; = in bevanda,567.
Cipolle: nell'aceto, 170.
Cipria: polvere di = profumata, 820.
Ciriegie: sciroppo di =, 393; confettura di =, 410; gelatina di =, 426; marmellata di =, 430; composta di =, 444; conserva di =, 458; vino di =, 550; = all'acquavite, 632; modo di avere = senza nocciolo, 750.
Citriuoli: modo di conservarli, 164; = nell'aceto, 169.
Clisteri: modo di prepararli, e dose di cui si deve far uso, 137.
Cocomeri: modo di conservarli, 164.
Coliche: cura delle =, 66; elisire per le =, 145; balsamo contro le =, 147.
Colla: 983; = di pesce, 984; = a bocca, 985; = di pasta ad uso de' legatori di libri, cartolaj ecc., 986; = dei marmorini, 987.
Colori: modo di colorire lo zucchero, 358; processi per applicare = durevoli sulla lana, 851; osservazioni sull'applicazione dei =, 832; color d'anchina, 833; vernice per macinare e stemperare i =, 865; composizione de' = per tingere le pelli, 947; modo di far cangiare = alla fiamma dell'alcoole, 1014 a 1017.
Colpi di sole: modo di curarli, 67.
Composte: modo di prepararle, 440; = diverse, 441 a 452.
Composto: per bianchire il disopra delle paste dolci, 545.
Concimi: 701 e 702; maniera di convertire in letame ogni erba parassita, 703.
Condimenti: proprietà degl'aromi e dei =, 42.
Confetture: di campagna, 382.
Confezione: della frutta, 407 a 422; istruzioni generali sulle confetture, 407.
Conigli: caccia de' =, 670.
Conservazione: modo di conservare le sostanze alimentari, 152; = della carne, 153 e 154; = del brodo, 155 e 156; = delle anitre, 157; = del tonno, 158; = del vitello, 159; = del latte, 160; = del burro, 161; = delle uova, 162; = degli ortaggi, 163; = delle piante cucurbitacee, 164; = 7dei funghi, 165 e 166; = dei tartufi, 167; = dei cavoli cappucci, 168; = dei citriuoli

nell'aceto, 169; = delle cipolle nell'aceto, 170; = dei pomidori, 171 a 175.
CONSERVE: di pomodoro, 175; modo di preparare le = di frutta, 453; diverse =, 454 a 165.
CONSUNZIONE: bevanda giovevole a chi ne è preso, 68.
CONTUSIONI: rimedio per le =, 69; balsamo per le =, 147 e 148.
COPELLAZIONE: dell'argento e dell'oro, 962.
CORATELLA: fritta, 230; = alla borghese, 259.
CORNACCHIE: caccia delle =, 661.
CORNO: modo di tingerlo. 855.
CORPI ESTRANEI: introdottisi in qualche parte del corpo, 70.
COSTIPAZIONE: sua cura,71.
COSTOLETTE: alla milanese, 277.
COTOGNE: sciroppo di =, 397; ratafià di =, 512.
COTONE: modo di lavare i tessuti di = colorati, 589; modo di tingere in nero il =, 833; in azzurro, 837; in giallo, 842; in rosso, 844; in verde, 849 e 850; in colore d'anchino, 853.
CREMA: frittelle di =, 301; diverse maniere di fare la =, 315; = di marzapane, 316; = con pistacchi, 317; = alla tedesca, 318; zuppa all'inglese, 319; focaccia alla =, 348.
CREMISI: 846; = sulla seta, 847.
CREPATURE: della cute, 72; pomata per le = delle labbra, 139; cerotto per guarire le = della pelle, 140.
CRESPINE: SCIROPPO DI =, 395.
CRINI: MODO DI TINGERLI, 856.
CROCCANTE: 559 E 560.
CUOIO: CONCIA DEL =, 941; CONCIA DEL = ALL'USO DE' CALMUCCHI, 944; PROCESSO PER TINGERE IL =, 946; MODO DI RENDERE IL = IMPERMEABILE, 948. (VEDI ANCHE PELLI)
CURAÇAU: 509.

D

DECOTTO: decozioni diuretiche, o promoventi l'orina, 117; decozione amara, 118; = d'altea, 119; = di china-china, 120; = di salsapariglia, 121; = pettorale, 122; = d'ortica, 123; = di tamarindo, 124.
DENTI:conservazione dei =, 28; cure da aversi ai bambini allorchè spuntano loro i primi =, 75;rimedi per calmare il mal di =, 94; elisire per il mal di =, 144; balsamo contro il mal di =, 149; acqua per i =, 773 e 774; polvere per pulire i =, 816 a 818; oppiato dentifricio, 819.
DIARREA: rimedi per la =, 74.
DIGESTIONE: consigli sulla =, 24.
DISINFETTAZIONE: dei luoghi abitati, 5 a 7.
DISSECCAZIONE: modo di disseccare gli ortaggi, 163.
DISSENTERIA: rimedi per la =, 75; balsamo contro la =, 148.
DISTILLAZIONE: apparato economico per la =, 483; istruzioni per la = con lambicchi ordinarii, 484; = dello spirito di vino, 485; = a bagnomaria, 486; altro metodo di =, 487; = dell'acquavite di grani, 490; = economica, 491; = de' fiori senza lambicco, 492.
DIVERTIMENTI CHIMICI: far bollire l'acqua coll'applicazione del freddo, 1008; far che bolle di gas escano dall'acqua e prendano fuoco, 1009; infuocare un corpo combustibile col contatto dell'acqua, 1010; modo di congelar l'acqua senza l'applicazione del ghiaccio, 1011; albero metallico, 1012 e1013; modo di dare diversi colori alla fiamma dell'alcoole, 1014 a 1017; modo di preparare l'argento fulminante, 1018; accendere lo spirito di vino senza il fuoco, 1019; produrre scintille e fiamme sott'acqua, 1020; metallo fusibile nell'acqua bollente, 1021; formar due leghe metalliche che si fondano fregandole insieme, 1022; fondere una moneta in un guscio di noce, 1023; fare che i circostanti appariscano senza testa, 1024; bruciare un filo a cui è appeso un anello, senza che questo cada, 1025; modo di rendere spaventevoli i visi della compagnia, 1026; modo di fare dei disegni in rilie-

vo sul guscio d'un uovo, 1027; mescer vino di più colori, 1028.
Donnole: maniera di scacciarle, 636.
Doratura: a olio, 876; = a tempera, 877; = a fuoco, 878; = a freddo, 879; = sul ferro, 880; = sul rame, 881; = sul vetro, 882 e 882; = sulla pergamena, 885.

E

Elisire: di lunga vita, 143; = odontalgico, 144; = stomatico, 145.
Emetico: Modo di prepararlo, 133.
Emicrania: Cura di questo male, 76; senapismo giovevole all'=, 135; balsamo contro il mal di testa, 147.
Emorragie: Rimedii per l'=, 77; decotto per arrestare le = interne, 123; balsamo contro le =, 148.
Emorroidi: Cura delle =, 78.
Empiastri: (Vedi IMPIASTRI).
Emulsione: di mandorle dolci, 127; = di semi di popone, 128.
Epilessia: Riguadi da aversi da chi è soggetto a questo male, 79.
Erbe: Lessi d'erbe, 224; fritto d'=, 240; frittelle d'=, 299.
Erosioni: Balsamo contro l'= degl'intestini, 148.
Eruche: Modo di distruggerle, 641.
Esca: Modo di prepararla, 989.
Esche: per distruggere i lupi, 678; = per i pesci, 684; = fattizie, 685; = da fondo, 686.
Escubac: Modo di prepararlo, 505; = di Lorena, 506.
Essenza: di gelsomini, 791; = di rose, 792; = di fior d'arancio, 793; = d'erbe diverse, 794; maniera di estrarre l'= dai fiori, 795 e 796.
Estratto di Saturno: Avvelenamento coll =, 50.

F

Fagiani: Modo di cucinarli, 273.
Fagiuoli: Proprietà nutritive dei =, 10; = lessi, 223.
Faine: Provvedimenti da prendersi contro questi carnivori, 634.
Farinate: 188.
Farro: Minestra di =, 194.
Fave: Proprietà nutritive delle =, 10.
Febbre: Rimedii contro la =, 80; decotto per curare la = maligna, 120; balsamo contro la = maligna, 147.
Fegatelli: 258.
Fegato: Fritto di =, 232; = in istufato, 254; = alla cittadina, 255; = pèiccante, 256; = con salsa di pomodori, 257; fegatelli, 258.
Feltrazione: dei ratafià, 500.
Ferite: Modo di medicarle, 81; acqua vulneraria per medicare le =, 132; taffetà inglese per applicarsi sulle = lievi, 142; balsamo contro le =, 147.
Ferro: Modo di preservarlo dalla ruggine, 875, 955 e 956; doratura sul =, 880; maniera di distinguere il = dall'acciajo, 950; modo di convertire il = in acciajo, 951 e 952; maniera di dare al = il color azzurro, 954; maniera di fissare il = nella pietra, 957; modo pronto di fondere il =, 958; mastice di limatutra di =, 974.
Fiato: Rimedio al = cattivo, 82.
Fichi: Modo di seccarli, 937.
Fignoli: Cura dei =, 83.
Fiori: Distillazione deì =, 492; modo di preservare i = degli alberi dai geli, 712; modo di conservare i =, 741; = dopii, 742; modo di seccare i =, 743; modo di far cambiar colore a'=, 744 a 746.
Fior d'arancio: Sciroppo di =, 404; = confettati, 417; conserva di =, 455; gelato al =, 481; ratafià di =, 521; acqua di =, 783; essenza di =, 793; olio di =, 802.
Flanella: Modo di lavar la =, 590.
Focaccia: di mandorle, 346; = di Savoia, 347; = alla crema, 348.
Formiche: Modo di distruggerle o di allontanarle, 640.
Fragole: Composta di =, 445; con-

serva di =, 460; gelato alle =, 475; ratafià di =, 517.
Fricassea: 269.
Frittate: 244.
Frittelle: di riso, 294; = di semolino, 295; = di pasta all'inglese, 296; bombe fritte, 297; = di farina dolce, 298; = d'erbe, 299; = di mele, 300; = di crema, 301.
Fritto: Cervello =, 227; = di animelle, 228; = di lingua, 229; = di coratella, 230; = di uccelli, 231; = di fegato, 232; = di pollo, 233; = di salsicce, o di lombo di majale, 234; = piccante, 235; = di polpette, 236; = di pesce, 237; = di rane, 238; = di baccalà, 239; = di erbaggi, 240; = di patate, 241; = di funghi, 242; = d' indivia, 243.
Frumento: (Vedi GRANO).
Frutta: Proprietà delle =, 14; sughi acquosi e zuccherini delle = come bevande, 21; osservazioni sulla =, 376; preparazioni semplici delle =, 377 a 387; succhi di =, 377; polpa di =, 378; confezione delle ==, 407 a 422; = canditer, 419 a 422; vini diversi di =, 545 a 550 e 552; maniera d'aumentare il ricolto delle =, 731; modo di conservare le =, 733.
Fumigazioni: dei luoghi abitati, 5 a 7.
Funghi: proprietà dei =, 13; avvelenamento con =, 55; modo di conservare i =, 165; = nell'olio, 166; = fritti, 242; intingolo di =, 246.
Fuoco: Modo di estinguere il = ne' camini, 628; modo di estinguere il = appiccicatosi agli abiti, 629.
Furoncoli: (Vedi FIGNOLI).

G

Galloni: Modo di pulire i = d'oro e d'argento, 586; modo di separare l'oro e l'argento dai =, 966.
Gamberi: Pesca dei =, 699.
Garofani: Ratafià di =, 523; maniera di far cambiar colore ai =, 744.
Gazza: Caccia della =, 666.
Gelati: Regole generali per farli, 466; = alla vaniglia, 467; = al caffè, 468; = alla cioccolatya, 469 e 470; = al pistacchio, 471; = alla mandorla, 472; = all'agresto, 473; = al lampone, 474; = alla fragola, 475; = al ribes, 476; = all'arancio, 477; = al limone, 478; = all'albicocca, 479; = alla pesca, 480; = al fior d'arancio, 481; = all'ananassso, 482.
Gelatina: di carne, 302; = aromatizzata, 303; = di essenze, 304; = di sugo d'arance, 305; = di sugo di limone, 306; = ripiena, 307; = candida, 308; = di mele senza zucchero, 379; = di prugne, 381; = di diversi succhi di frutta, 423 a 428.
Geloni: Rimedii per i =, 84; balsamo per i =, 146.
Gelsomini: ratafià di =, 524; acqua di =, 787; essenza di =, 791.
Gengive: Acqua per le =, 790.
Gesso: Modo di dare alle opere di = l'apparenza del marmo, 580; modo di dare al = il color bronzo, 887.
Ghiozzi: Pesca dei =, 693.
Ghiri: Maniera di distruggerli, 635.
Giacchio: Pesca col =, 690 a 692.
Giallo: 839; = sopra la seta, 840; = sopra la lana, 841; = sul cotone, 842; inchiostro =, 914 e 915.
Ginepro: Balsamo di =, 147; spirito di =, 498; ratafià di =, 504.
Giulebbe: (Vedi SCIROPPI).
Giunchi: Modo di tingerli, 854.
Giuochi di chimica: (Vedi DIVERTIMENTI CHIMICI, ed anche sotto INCHIOSTRO, dove enumeriamo gl'inchiostri simpatici).
Giuochi di carte: Indovinare venti carte, 1029; indovinare più carte prese da diverse persone, 1030; indovinare cinque carte pensate, 1031;indovinare una carta estratta, 1032; l' ostessa ed i tre bevitori, 1033; nominare tutte le carte d'un mazzo senza vederle, 1034; indovi-

nare una carta, 1035; l'orologio magico, 1036.
Giuochi di numeri: Proprietà curiosa del numero 37, 1037; proprietà del numero 73, 1038; indovinare un numero pensato, 1039; indovinare due numeri pensati, 1040; gli scudi indovinati, 1041; indovinare i punti di due dadi gettati, 1042; indovinare i punti di tre dadi gettati, 1043; indovinare in quale mano sarà un numero pari di oggetti, ed in quale un numero dispari, 1044; indovinare qualunque numero di oggetti e di cose, purchè non oltrepassi il cento, 10458.
Giuochi di conversazione: Scherzi e burle, 1046 a 1057; moscaceca seduta, 1058; mosca cieca all'ombre, 1059; il giuoco armonico, 1060; i pilastri, 1061; far volare il cotone, 1062; giuoco delle fettucce, 1063; il fischietto, 1064; il mazzetto di fiori, 1065; la frase indefinita, 1066; la berlina, 1067; l'arringa, 1068; il segretario, 16-069; le rime, 1070; i complimenti, 1071; le domande e le risposte, 1072; il cencio molle, 1073; i due significati, 1074; gli sposi, 1075; il mercante di animali, 1076; la berlina muta, 1077; varie penitenze che si usano dare nei giuochi di conversazione a coloro che mancano alle regole e prescrizioni degli stessi giuochi, 1078 a 1111.
Gomma elastica: Maniera di scioglierla, 988.
Gonfiezze: Rimedii contro le =, 85.
Gorgoglioni: Modi diversi di distruggerli, 638.
Gotta: Cura per guarirla, 86.
Granchio: Rimedii contro questo male, 87.
Grano: Proprietà nutritive del =, 10; maniera di conservare il =, 740.
Grano turco: Sue proprietà nutritive, 10.
Gusto: Consigli igienici sul =, 30.

I

Idrofobia: Modo di prevenirne i tristi effetti, 88.
Idromele: 553; = senza fermentazione, 555.
Idropisia: Ricette per guarirla, 89.
Igiene: Definizione dell'=, 1; consigli igienici, 22 a 32.
Impetiggine: Rimedi per guarirla, 90.
Impiastri: per l'infiammazione di gola, e per dissipare i tumori, 123; = emollienti, 138.
Inaffiamento: degli ortaggi, 708.
Inchiostro: Macchie d'=, 607 a 611; modo di far l'= nero a freddo, 891; altri inchiostri neri, 892 a 900; = indelebile, 901 e 902; = per marcare la biancheria, 903 e 904; = rosso, 905 a 907; = carminio, 908; = azzurro, 909 e 910; = violetto, 911; = verde, 912 e 913; = giallo, 914 e 915; = bianco, 916; = d'oro, 917; = della China, 918 e 919; = portatile, 920; = in polvere, 921; = da stampa, 922; modo d'impedire che l'= muffisca, 932; = simpatico nero, 994; = simpatyico verde, 995; = simpatico azzurro, 996; = simpatico giallo, 997; = simpatico rosso, 998; far diventar nero un = invisibile, 999; far comparire una scrittura tuffando la carta nell'acqua, 1000; far comparire in caratteri d'argento una scrittura invisibile, 1001; = simpatico verde che si può far diventare azzurro, 1002; dare un colore azzurro ad un carattere invisibile, 1003; far comparire una scrittura invisibile mediante qualche polvere colorata, 1004; render visibile uno scritto invisibile coll'esporlo alla luce, 1005; = simpatico di viola mammola, 1006; altri = simpatici, 1007.
Indigestione: Modo di curarla, 92; elisire per l'=, 145.

Invidia: Sue proprietà dietetiche, 11; = fritta, 243.
Infiammazione: Modo di curare l'= d'occhi, 91; decotto per le =, 123 e 124.
Infreddatura: Modo di curarla, 93 e 99; decotto per l'=, 119.
Ingorgamenti: Balsamo per rimediarvi, 146.
Insetti: Punture degl'=, 98; modo di distruggere gl'= ch rodono le piante, 644; modo di liberare gli animali dagli =, 750.
Intingoli: di tartufi, 245; = di funghi, 246; = di rigaglie, 147; = diversi, 248; = d'animelle, 265.

K

Kirsch-Wasser: 525; = all'uso domestico, 526.

L

Labbra: Pomata per guarirne le screpolature, 139.
Lampade: Apparato per impedire che geli l'olio nelle =, 624.
Lamponi: Confettura di =, 411; marmellata di =, 432; composta di =, 445; conserva di =, 462; gelato ai =, 474; ratafià di =, 517; vino di =, 552.
Lamprede: Pesca delle =, 697.
Lana: Modo di cavar le macchie d'in su la =, 595 a 599; maniera di preservare la = dalle tignuole, 619 a 621; modo di tingere la = in nero, 831; in azzurro, 835 e 838; in giallo, 841; in rosso, 843; in scarlatto, 848; in verde, 849 e 850; processi per applicare colori durevoli sulla =, 851.
Lapis: Modo di fare i = neri, 923; = rossi, 924; = per abbozzare, 925.
Lardo: Modo di prepararlo, 323.
Lasagne: alla genovese, 199; = di magro, 208.
Latta: Modo di marezzarla, 959 e 960.
Lattata: Di semi di popone, 128.
Latte: Sue proprietà nutritive, 19; modo di conservarlo, 160; modo di cagliare il =, 309; = virginale, 799.
Latticinii: Formaggio al fior di latte, 310; cacio sbattuto, 311; cacio alla principessa, 312; cacio alla Montmorency, 313; fior di latte spumante, 314; creme, 315 a 318; bodino di semolino, 321; bodino di riso, 322.
Lavanda: (Vedi SPIGO).
Lavativi: (Vedi CLISTERI).
Legno: Modo di tingerlo per uso d'impioallacciatura, 854; vernice per applicare sul =, 869; modo di cavar l'oro dal = dorato, 889.
Legumi: Loro proprietà nutritive, 10; lesso di = secchi, 223.
Lenze: Pesca colle =, 687 e 688; modo di dare il colore alle =, 689.
Lepre: Modo di cucinarla in agrodolce, 272; arrosto di =, 288; caccia della =, 671 a 674.
Lesso: di manzo o di vitello, 218; = di pollame, 219; = di zampetti e di cotenne di majale, 220; = di pesce, 221; = di salumi, 222; = di legumi secchi, 223; = di erbe, 224; = di patate, 225; = di castagne, 226.
Letame: Maniera di convertire in = ogni erba parassita, 703.
Limoni: Gelatina di sugo di =, 306; sciroppo di =, 398; conserva di =, 461; gelato al=, 478.
Lingua: fritta, 229; = fasciata, 249; = agro-dolce, 250; = in diverse maniere, 251; = salata, 332.
Liquori: Loro proprietà dietetiche, 21; avvelenamento con = spiritosi, 53; *escubac*, 505 e 506; *vespetro*, 508; *Curacau*, 509; perfetto amore, 510; *KirschWasser*, 525 e 526; *Anisetto*, 527 e 528; *Assenzio*, 529; acqua d'oro, 530; acqua d'argento, 531; liquore di mille fiori, 532; Maraschino di Zara, 533 (Vedi anche ELISIRE, ROSOLIO, RATAFIÀ, SPIRITO, AC-

QUAVITE).
Lisciva: Modo per ottenere una buona =, 587; = per tingere i capelli in biondo, 806.
Lombrichi: per uso della pesca, 683.
Lumache: Modo di distruggerle, 639 (Vedi anche MOLLUSCHI).
Lunel: Vino di =, 542.
Lupo: Caccia del =, 678 a 679.
Lustro: 627.

M

Maccheroni: Alla napoletana, 200; = al burro, 209.
Macchie: Modo di levar le = d'unto, 594 e 595; = di sego, 5986; = di pece, di trementina, d'olio cotto, ecc. sulla lana 597; = di catrame, 598; = prodotte dai colori a olio, 599; 0 sulle stoffe di seta, 600 e 601; = prodotte da corpi resinosi, 602; = di cera, 603; = di sughi, o decotto, o infusi di msostanze vegetali ed animali, 604; = di ruggine, 605 e606; = d'inchiostro, 607; = di fango, 608; = di sugna da ruote, e di fuliggine liquida, 609; = prodotte da unguenti e pomate, 610; = d'inchiostro, di fumo, ecc. sulle stampe e sui libri, 611; saponetto per cavar le =, 612; saponetto per cavar le = dalle stoffe di seta ricamate in oro od in argento, 613; = prodotte sulle stoffe colorate dagli acidi, dagli alcali, dai sughi e dalle decozioni vegetali ed animali, 614; = prodotte dall'azione degli alcali sulle stoffe colorate, 615; = di sudore e d'orina, 616.
Magrezza: Modo per rimediare all'eccessiva =, 22.
Majale: Lesso di cotenne di =, 220; fritto di lombo di =, 234; modo d'ingrassare i =, 751.
Majolica: Maniera di renderla meno fragile, 623; mastice per raccomodare la =, 975 e976.
Malaga: Vino di =, 540.
Malattie: Cause di =, 2; avvertimento ai popolani ed ai padri di famiglia in caso di =, 33; = degli artigiani, 34 a 45; cura di varii mali, 58 a 113.
Mal caduco: (Vedi EPILESSIA).
Mal di denti: Rimedii per calmarlo, 94.
Mal di gola: Cataplasma e decotto per dissiparlo, 123.
Mal di testa: (Vedi EMICRANIA).
Mammole: Conserva di =, 457; acqua di =, 789; olio di =, 801; inchiostro simpatico di =, 1006.
Mandorlato: 365.
Mandorle: Focaccia di =, 346; pastine di =, 363; biscotti di =, 365; = confettate, 418; conserva di = dolci, 464; gelato alle =, 472; pasta di =, 815.
Manzo: Lesso, 218; = al forno, 266; = in umido, 270.
Maraschino: Di Zara, 533.
Marmellate: Loro preparazione, 429; diverse =, 430 a 459.
Marmorare: La carta, 931.
Marroni: Composta di =, 452.
Marzapane: 350.
Mastice: impenetrabile all'acqua, 969; = inalterabile, 970; = dei marmorini, 971; = per unire le pietre e le stoviglie, 972; = per gettare in forme ornati d'architettura, 973; = di limatura di ferro, 974; = di diverse specie per raccomodare majoliche, porcellane, vetri, ecc., 975 e 976.
Melagrane: Ratafià di =, 518.
Melata: 380.
Mele: Frittelle di =, 300; gelatina di =, 379 e 428; melata, 380; sciroppo di =, 400; = candite, 420; marmellata di =, 436; composta di =, 441.
Melloni: (Vedi POPONI).
Menta: Pastiglia di = piperina, 374.
Merletti: Modo d'imbiancare e dar la salda ai =, 591; macchie di ruggine sui =, 606.
Merlo: Caccia del =, 668.

METALLO: Composto per ricevere impronte, 943; = fusibile nell'acqua bollente, 1021; formare due leghe metalliche che si fondano fregandole insieme, 1022.
MIELE: Chiarificazione del =, 390; purificazione del =, 554; maniera di tirar cristalli di zucchero dal =, 990.
MINESTRE: Zuppe, 180 a 187; farinate, 188; pan grattato, 189; = di riso, 190 a 193; = di farro, 194; = di paste diverse al brodo, 195; = di paste casalinghe, 196; tortelli, 197; agnellotti,198; lasagne, 199; maccheroni, 200; risotto, 201; ravioli, 202; minestrone, 203; = di magro, 204; pilao, 205 a 207; lasagne di magro, 208; maccheroni al burro, 209; ravioli di magro, 210.
MOLLUSCHI: Loro proprietà nutritive, 18.
MORE: Sciroppo di =, 394.
MORSICATURE: di vipera, 57; balsamo contro le = di animali velenosi, 147.
MORTADELLA: Sue proprietà nutritive, 20; = alla bolognese, 329.
MOSCHE: Maniera di scacciarle o distruggerle, 645.
MOSTARDA: piccante, 213.
MOSTO COTTO: (Vedi SAPA).
MUFFA: Modo d'impedire che l'inchiostro muffisca, 936.
MUSCHIO: artificiale, 830.

N

NERO: sopra la lana, 831; sopra la seta, 832; = sopra il cotone, 833; inchiostro =, 891 a 904.
NOCCIOLI: Ratafià di =, 502.
NOCI: Ratafià di =, 503.

O

OBESITÀ: Modo di rimediare all'eccessiva =, 23.
OCCHI: Modo di curare l'infiammazione degli =, 91; consigli igienici per conservare la vista, 50.
OCHE: Arrosto, 281.
ODORATO: Consigli igienici sull'=, 30.
OLIO: Apparato per impedire che geli l'olio nelle lampade, 624; modo di togliere il rancido all'=, 630; olii profumati, 800; = di viole mammole, 801; = di fior d'arancio, 802; = pe' capelli, 803; = cosmetico per la pelle, 804.
OLIVI : Moltiplicazione degli =, 711.
OPPIATO: dentifricio, 819.
OPPIO: Avvelenamento coll'=, 54.
ORECCHI: consigli igienici sull'udito, 30: rimedii contro la sordità, 105.
ORINA: Decozioni per promuoverla, 117.
ORNATI: Mastice o pasta per gettare in forme = d' architettura, 973.
ORO: Acqua d'=, 530; maniera di pulire le minuterie d'=, 585; modo di pulire i galloni d'oro, 586; modo di cavar l'= dal legno dorato, 889; modo di cavar l'= dall'argento dorato, 890; inchiostro d'=, 917; coppellazione dell'=, 962; modo di riconoscere se l'= contiene della lega di platino, 963; maniera di colorar l'=, 964; modo di separare l'= dai galloni, 966.
(Vedi anche DORATURA).
ORTAGGI: Modo di conservarli mediante la dissecazione, 163; modo di trapiantarli, 707; inaffiamento degli =, 708.
ORTI: Aratura degli =, 700; calendario dell'ortolano, 717 a 728.
ORTICA: Decotto ed impiastro di =, 125.
ORTOLANI: Caccia degli =, 669.
ORZATA: Sciroppo de' =, 401.
ORZO: Sue proprietà nutritive, 10.
OSSA: Modo di tingerle, 855; candele d'=, 938; maniera d'imbiancare le =, 981.
OSTRICHE: (Vedi MOLLUSCHI).

Ostruzioni: Cura nelle = dei vasi, 123.
Ottone: Vernice per dare all'= un color d'oro, 862.

P

Paglia: Modo di tingerla, 854.
Pan-dolce: 341.
Pane: Minestra di pan grattato, 189; = di Spagna, 553.
Panereccio: Modo di curarlo,95.
Pan-forte: 369.
Parafulmini: economici, 965.
Pasta: Minestre di = diverse, 195; = Casalinga, 196; = da pasticci, 338; = frolla, 339; = sfoglia, 340; = reale, 354; = di mandorle, 815; = per legatori di libri e cartolai, 986.
Pastelli: Per disegnare, 926.
Pasticci: 342; vol-au-vent, 343.
Pasticcini: 344; composto per bianchire il disopra dei =, 345; = di mandorle, 363; = di diverse qualità, 364.
Pastiglie: di cioccolata, 371; = di rose, 372; = rinfrescanti, 375; = di menta piperina, 374; = d'altea, 375.
Patate: Loro proprietà nutritive, 10; = lesse, 225; = fritte, 241; modo di cavar l'amido dalle =, 982; colla di = per uso de' cartolaj, 986.
Pavimenti: modo di colorare ed incerare i =, 572 a 578.
Pavoni: Arrosto di =, 284.
Pediluvii: Modo di prepararli e di servirsene, 134.
Pelli: Concia delle =, 942, 943 e 945; composizioni dei colori per tingere le =, 947 (Vedi anche CUOJO).
Pellicce: Maniera di garantirle dalle tignuole, 621; modo di tingerle, 856; Concia delle =, 942.
Pere: Confettura di =, 416; = candite, 420; marmellata di =, 435; composta di =, 442 e 443; modo di conservare le =, 732.
Pergamena: Modo di dorare sulla =, 885.
Pernici: Modo di cucinarle, 274.
Pesca: Istruzioni sulla =, 682; lombrichi per uso della =, 683; esche da appiccare agli ami, 684; esche fattizzie, 685; esche da fondo, 686; = colle lenze immobili, 687; altro sistema di lenze, 688; modo di dare il colore alle lenze, 689; = col giacchio, 690 a 692; = de' chiozzi, 693; = delle anguille, 694; = delle rane, 695; = de' carpioni, 696; = delle lamprede, 697; = dei totani, o calamaj, 698; = dei gamberi, 899.
Pesce: Proprietà nutritive della carne de' diversi pesci, 17; brodo di =, 178; lesso di =, 221; = fritto, 237; = alla gratella, 289.
Pesche: Marmellata di =, 434; composta di =, 447; conserva di =, 463; gelato alle =, 480; ratafià di =, 519; vino di =, 546.
Petto: Balsamo utile in alcune affezioni e dolori di =, 148.
Piaghe: Modo di guarirle, 96; balsamo per le =, 146 a 148.
Piccioni: Arrosto, 280.
Pidocchi: Modo di distruggerli, 650.
Pietre: Maniera di fissarvi le opere di ferro, 957; maniera di riconoscere le = preziose, 967; = artifiziali da caminetti, ecc., 968; mastice per unire le =, 972.
Pilao: all'uso di Levante, 205; = colle telline, 206; = colle uova, 207.
Pinocchiate: 367.
Pipita: dei volatili, 749.
Piselli: Proprietà nutritive dei =, 10.
Pistacchi: Gelato ai =, 471.
Piume: Modo di conservarle, 619; modo di tingerle, 856.
Pleurisie: Balsamo contro le =, 147.
Polenta: (Vedi FARINATA).
Polli: Lesso di =, 219; feitto di =, 233; = in umido, 275; = in salsa bianca, 276; = arrosto, 280; modo d'ingrassare i =, 747; modo d'accapponare i =, 748.

Polpette: fritte, 236.
Polvere: per pulire i denti, 816 a 818; = cipria profumata, 820; = da cannone, o da caccia, 993.
Polvigli: odorosi per la biancheria, 617.
Pomata: pert le screpolature delle labbra, 139; = pe' capelli, 803; = per tingere i capelli in nero, 807; processo per fare le =, 810; = di rose, 811; = diverse, 812; = delle sultane, 813; = contro le rughe, 814.
Pomidoro: Modo di conservarli, 171 e 172; conserva di =, 173.
Poponi: Modo di conservarli, 164 e 739.
Porcellana: Maniera di renderla meno fragile, 623; mastice per raccomodare la =, 975 e 976.
Porco: (Vedi MAJALE).
Porri: Rimedii contro i =, 97.
Potatura: degli alberi, 713 e 714.
Prosciutto: Sue proprietà nutritive, 20; modo di prepararlo, 333; modo di cuocerlo, 334; = di Magonza, 335; = di Bajona, 336.
Prugne: Gelatina di =, 381 e 427; confettura di =, 415; = candite, 422; marmellata di =, 431; composta di =, 448; acquavite di =, 496; modo di seccare le =, 734.
Pulci: Modo di farle perire, 648 e 649.
Punch: Sciroppo di =, 406; modo di fare i =, 568; = alla parigina, 569; = rosso, 570; = alla turca, 571.
Punture: Modo di calmare il dolore cagionato dalle = d'insetti, 98.
Purgante: economico, 129; vermifugo, 130 e 131.
Puzzole: Provvedimento contro questi carnivori, 634.

Q

Quadri: Maniera di pulire e restaurare i =, 581; modo di pulire i = antichi, 582; vernice per dare ai = di valore, 864.
Quaglie: Arrosto di =, 283; caccia delle =, 664.

R

Raffreddore: (Vedi INFREDDATURA).
Rame: Doratura sul =, 881.
Rane: Loro proprietà nutritive, 17; brodo di =, 177; = fritte, 238; pesca delle =, 695.
Ratafià: Istruzioni sul modo di preparare i =, 499; feltrazione dei =, 500; = d' anici, 501; = di noccioli, 502; = di noci, 503; = di ginepro, 504; = de' sette semi, 507; = di cedrati, 511; = di cotogne, 512; = d'angelica, 513; = di visciole, 514; = di caffè, 515; = di ribes, 516; = di lamponi e di fragole, 517; = di melagrane, 518; = di pesche, 519; = d'uva moscata, 520; = di fiori d'arancio, 521; = di rose, 522; = di garofani, 523; = di gelsomini, 524.
Ravioli: Alla toscana, 202; = di magro, 210.
Reggime: Del = di vita da tenersi, 3.
Renella: Balsamo per guarire questo male, 147.
Respirazione: Consigli sulla =, 25.
Reumatismi: Maniera di far cessare i dolori reumatici, 100; decotto per le affezioni reumatiche, 124; balsamo per i =, 146 e 147.
Ribes: Sciroppo di =, 392; confettura di =, 408; gelatina di =, 424 e 425; composta di =, 450; conserva di =, 459; gelato al =, 476; ratafià di =, 516; vino di =, 548 e 549.
Rigaglie: Intingolo di =, 247.
Riso: Sue proprietà nutritive, 10; minestra di = con cavolo, 190; = con rape, 191; = con piselli, 192; = con fave o zucchini, 192; = con fagiuoli, 193; risotto alla milanese, 201; frittelle di =, 294.
Risotto: alla milanese, 201.

Ritrecine: (Vedi GIACCHIO).
Rogna: Modo di guarirla, 101.
Rognone: alla borghese, 252; = al vino, 253.
Rose: Pastiglie all'acqua di =, 372; conserva di =, 456; ratafià di =, 522; maniera di far cambiare colore alle =, 745; acqua di =, 784 a 786; essenza di =, 787; pomata di =, 811.
Rosolio: Ricetta per fare il= a freddo, 534; = di caffè, 535; = dsi cioccolata, 536; = di cannella, 537; = di vaniglia, 538.
Rosso: di robbia, 843; = di Adrianopoli, 844; = di cocciniglia, 845; = cremisi, 846; cremisi sulla seta, 847; = scarlatto, 848; inchiostro =, 905 a 908.
Ruggine: Macchie di =, 605 e 606; vernice metallica per preservare il ferro dalla =, 875.
Rughe: Pomata contro le =, 814.

S

Salame: Sue proprietà nutritive, 20; = di testa, 330.
Salsa: piccante, 212; = con uova, 216; = agro-dolce, 217.
Salsapariglia: Decotto di =, 121.
Salsicce: Frittura di =, 234; salsicciotto bianco, 326; modo di fare le =, 327; = di sangue, 328.
Salumi: Loro proprietà nutritive, 20; = lessi, 222 (Vedi sotto le loro diverse specie).
Sangue: Decozione per purgare il =, 118; elisire per purgare il =, 143.
Sanguinacci: Modo di farli e di cuocerli, 325.
Sapa: Osservazioni sulla =, 383; scelta delle frutta per la =, 384; maniera di preparare la =, 385; altri metodi per fare la =, 386.
Saponetti: per cavar le macchie, 612 e 613; = odorosi, 828 e 829.
Sauer-Kraut: Modo di prepararlo, 168.
Savoiardi: 349.
Savore: piccante, 211.
Scarafaggi: Maniera di distruggerli, 643.
Scarlatto: 848.
Scarpe: Modo di renderle impermeabili, 626; lustro da =, 627.
Scherzi e burle: 1046 a 1057.
Sciroppo: contro l'asma, 151; preparazione del = d'uva, 387; istruzioni sul =, 391; = di ribes, 392; = di ciriege, 393; = di more, 394; = di berbere, 395; = d'agresto, 396; = di cotogne, 397; = di limoni, 398; = d'aceto, 399; = di mele, 400; = d'orzata, 401; = d'altea, 402; = di capelvenere, 403; = di fiori d'arancio, 404; = di scorze d'arancie, 405; = di *punch*, 406.
Scottature: Modo di guarirle, 102; cerotto per le =, 140.
Scrittura: Maniera di far riapparire la = logorata dal tempo, 978; far comparire visibile una = tuffando la carta nell'acqua, 1000; far comparire in caratteri d'argento una = invisibile, 1001; altri modi di far comparire le = invisibili, 1003 a 1005.
Secrezioni: Osservazioni e consigli sulle = cutanee, 26; sulla = urinaria, 27; decvozione per promuovere la = orinaria, 117.
Semenze: 705; lopro durata, 706.
Seminagioni: 706.
Senape: Mostarda di =, 213.
Senapismi: Modo di prepararli e di servirsene, 135.
Sensi: Consigli igienici sulla loro conservazione,30.
Seta: Maniera di nettare le stoffe di =, 600; macchie d'unto sulle stoffe di = color rosa, 601; modo di tinger la = in nero, 832; in azzurro, 836; in giallo, 840; in cremisi, 847; in verde, 849.
Setole: Balsamo per le = delle mani e dei capezzoli, 146.
Sidro: Proprietà del =, 21; osservazioni sul =, 556; modo di fasre il =,

557; = economico, 558; = cotto, 559.
Sincope: Modo di soccorrere chi è preso da =, 103.
Siroppo: (Vedi SCIROPPO).
Slogature: Rimedio per guarirne, 104; balsamo per le =. 146.
Sorbe: Modo di candirle, 420.
Sorbetti: (Vedi GELATI).
Sordità: Rimedii per guarirne, 105.
Sparviere: Caccia dello =, 665.
Spigo: Acqua di =, 788; aceto di =, 797.
Spirito: Distillazione dello = di vino, 485; modo d'assicurarsi della purezza degli =, 488; purificazione dello =, 489; = di cedro, 497; = di ginepro, 498; modo di far cangiar colore alla fiamma dello =, 1014 a 1017.
Spumanti: 356; = ripieni, 357; modo di colorire gli =, 358.
Squadra: Modo di farne una giusta con poca spesa, 992.
Stampe: Processo per rimetterle in nuovo, 979.
Storione : allo spiede, 290.
Stoviglie: Maniera di renderle più solide, 622; mastice per accomodare le =, 972 e 973.
Strutto: Modo di prepararlo, 324.
Sublimato: Avvelenamento con = corrosivo, 47.
Sudore: Consigli igienici sul =, 26; rimedio contro il = dei piedi, 106; bevande sudorifere, 116.
Susine: (Vedi PRUGNE).
Svenimenti: (Vedi SINCOPE):

T

Taffettà: Inglese, 142; vernice per i =, 872; = ingommato, 991.
Tagli: Modo di medicarli, 107; (Vedi FERITE).
Tamarindo: Decotto di =, 124; polpa di =, 125.
Tartufi: Proprietà de' =, 13; modo di conservare i =, 167; intingolo di =, 245.
Tatto: Consigli igienici sul =, 30.
Testuggine: Loro proprietà nutritive, 17.-
Thè: Sue proprietà, 21; infusione di =, 566.
Tigna: Rimedii per liberarsene, 108.
Tisichezza: Modo di curare chi ne è affetto, 109.
Tokai: Vino di =, 543.
Tonno: Modo di marinarlo, 158; = alla gratella, 291.
Topi: Modi diversi per prenderli, 633.
Tordi: o di =, 285; caccia dei =, 660.
Torrone: 368.
Torte: diverse, 351.
Tortelli: alla bolognese, 197.
Tosse: Decotto per guarirla, 119.
Totani: Pesca dei, 698.
Trapiantamento: degli ortaggi, 707.
Traspirazione: Consigli sulla = della pelle, 26; bevande per promuovere la = della pelle, 116.
Trippa: alla lucchese, 260.
Tumori: Cataplasma per dissiparli, 123.
Turchino: (Vedi AZZURRO).

U

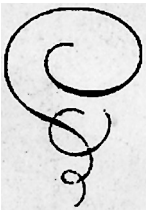
Ubbriachezza: Soccorsi da prestarsi agli ubriachi, 110.
Uccelli: fritti, 251.
Udito: Consigli igienici sull=, 30.
Ulceri: Modo di guarire le afte, 58; rimedii contro le = veneree, 111; balsamo contro le =, 140 a 148.
Umidità: Modo di garantirsene, 8.
Uova: Loro proprietà nutritive, 19; modo di conservarle fresche, 162.
Usignuolo: Caccia dell'=, 667.
Uva: Sciroppo d'=, 387; confettura d'0 moscata, 412; altra confettura d'=, 413; composta d'=, 449; ratafià d'= moscata, 520; altra confettura d'=, 413; composta d'=, 449; ratafià

d'= moscata, 520; modo di conservar fresca l'=,735: maniera di fare l'= passa, 736.

V

VIANIGLIA: Gelato alla =, 467; rosolio di =, 538.
VELI: Maniera di lavarli e rincartarli, 593.
VERDE: 849; = di sassonia, 850; inchiostro =, 912 e 913.
VERDERAME: avvelenamento con =, 48.
VERMI: Modo di curare chi ne è affetto, 112; purganti contro i =, 130 e 131; di terriccio, 704.
VERMUTH: all'uso toscano, 551.
VERNICE: per dare sulla carta e sui cartoni,857; per i mobili, per le stecche de' ventagli, ecc., 858; = per gli ebanisti, 859; = per gli strumenti a corda, 860; = per le opere in legno tornite, 861; disseccativa per dare una tinta d'oro all'ottone, 862; = color d'oro per dare ai metalli bianchi, 863; = pe' quadri di valore, 864; = per stemperare i colori, 865; = cangiante, 866; = di gomma coppale coll'etere, 867; coll'essenza di trementina, 868; = d'olio di lino per applicare sul legno, 869; = coppale del giappone, 870; = grassa fatta col succino e colla gomma coppale, 871; = per i taffettà, 872; = inglese per rendere la tela impermeabile, 873; = per rendere impermeabili le stoffe, 874; = metallica per preservare il ferro dalla ruggine, 875; = da bronzo, 888.
VESCICA: Balsamo per purgarla, 147.
VESCICHE: a' piedi, 113.
VESPE: Modo di distruggerle, 642.
VESPETRO: 508.
VETRO: Avvelenamento con =, 52; doratura sul =, 882 e 883; mastice per raccomodare il =, 975.
VINELLO: 754.
VINO: Sue proprietà, 21; osservazioni sui vini liquorosi, 539; = di Malaga, 540; diversi vini liquorosi, 541; = di Lunel, 542; = di Tokai, 543; modo di far parer vecchio il vino di Bordò, 544; = di albicocche, 545; = di pesche e d'altre frutta, 546; vini diversi di frutta, 547; = di ribes, 548 e 549; = di ciriege, 550; vermuth all'uso toscano, 551; = di lamponi, 552; nuovo metodo per far del buon = d'uva, 753; maniera di fare il vinello, 754; maniera di migliorare i =, 755; maniera di togliere il cattivo sapore al =, 756; maniera di correggere i vini viziati, 757.
VIOLE: Modo per fare che una pianta di = dia fiori di più colori, 746.
VIOLETTO: Inchiostro =, 911.
VIPERA: Morsicatura di =, 57.
VISCHIO: Maniera di ottenerlo, 958.
VISCIOLE: di =, 514.
VISTA: Consigli igienici sulla =, 50.
VITELLO: Modo di preparare la carne di = all'uso del tonno marinato, 159; = lesso, 218; fegato di = fritto, 232; = fritto, 235; trippa di = alla lucchese, 260; testa di = alla borghese, 262; testa di = ripiena, 263; pancetta di = ripiena, 268; = in umido, 270; cvostolette di = alla milanese, 277.
VITI: Potatura delle =, 714; innesto delle =, 715 e 716.
VITRIUOLO: Avvelenamento coll'olio di =, 49.
VOLATILI: Proprietà nutritive delle loro carni, 16.
VOL-AU-VENT: 343.
VOLPI: Veleno per le =, 637; caCCIA DELLE =, 680.
VOMITO: Balsamo per farlo cessare,147.
VOMITORIO: (Vedi EMETICO).

Z

ZABAJONE: 320.

ZAMPETTI: lessi, 220; = alla fiorentina, 261.
ZANZARE: Modo di liberarsene, 646.
ZUCCHE: Modo di conservarle, 164; = candite, 420.
ZUCCHERO: Chiarificazione dello =, 388; cottura dello =, 389; maniera di tirare cristalli di = dal miele, 990.
ZUPPA: 180; = d'erbe, 181; = con cipolle, 182; = di cavolo, 183; = di rape, 184; = d'erbe legate, 185; = alla romana, 186; = con sugo di legumi, 187; = all'inglese, 319.