

**RACCOLTA DI TESTI
PER LA
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

G. GORINI

**NUOVO MANUALE
DEL
LIQUORISTA, CONFETTIERE
E
PASTICCIERE**

MILANO 1876

NUOVO MANUALE

DEL

LIQUORISTA, CONFETTURIERE

E

PASTICCIERE

PER

G. GORINI



MILANO 1876

PRESSO **CARLO BARBINI** EDITORE

Via Chiaravalle N. 9

PARTE PRIMA.

IL LIQUORISTA

ALCOOL, SPIRITO DI VINO, ACQUAVITE

L'alcool è la base di tutti i liquori, onde è che da esso prendon le mosse tutti coloro che si fanno a trattare dell'arte del liquorista.

L'alcool assume diversi nomi secondo i diversi gradi che esso segna all'areometro di Baumé, e secondo le materie da cui si estrae.

Secondo i gradi che esso segna all'areometro, chiamasi: *acquavita* se non arriva a 21 gradi; *alcool* o *spirito di vino* quello che è al disopra dei 21; *alcool rettificato* quello che segna al disopra dei 34 fino ai 40; *alcool assoluto* quello che nota 41.

Secondo le diverse materie da cui si estrae l'alcool (che allo stato di purezza e però costantemente sempre lo stesso) assume un gusto particolare e nomi diversi, come i seguenti:

Spirito di vino, alcoole o **acquavite** semplicemente, quello che si ottiene dal vino d'uva.

Spirito di vinaccia, quello ottenuto dai grappi e dalle fecce d'uva.

Guildive, si distingue così, all'isola di Francia e alle Indie Orientali, quello estratto dalla canna da zucchero: chiamasi anche chimicamente col nome di *Cerosia*.

Rhum o Taffia, si chiama in America quello estratto dalla melassa di zucchero.

Arak, quello estratto dal riso fermentato, nome proveniente per l'aggiunta delle foglie d'*Areca Chatechu*, che gli comunicano un odore e sapore assai gradevole.

Kirsch-Wasser, in Germania quello estratto dalle ciliege e dalle prugne.

Maraschino, quello estratto dalle visciole o ciliege nere.

Persicato, quello estratto dalle pesche.

Kumiss, quello del latte di giumenta, nome così distinto dai Tartari.

Calu, quello del vino di palma o di cocco, nome datogli dagli Indiani del Coromandel.

Wisky o Gin, quello dei cereali con delle bacche di ginepro: distinguesi con questo nome tanto in Francia come in Inghilterra; *Schnik* è detto in Fiandra e in Germania *Brandtwein*.

Alcool o acquavite di fecola, quello di patate.

Sidro, quello di pomi e di peri.

Kwas, quello di segale, nome dato in Russia.

Cognac, quello di uva moscata, nome del paese dove si fabbrica.

Atole o chica, quello di frumentone, nome degli Americani.

Verso la fine del secolo scorso, l'alcoole era soltanto estratto o dal vino o dalle fecce e graspi d'uva, e perciò erano limitatissimi i distillatorii. Solo col principiare del secolo corrente l'alcoole divenne un articolo di grande commercio ed industria, pel motivo che venne applicato a molti usi, da che divenne maggiore il consumo. E necessità venne di attivare moltissimi distillatorii, traendo l'alcoole da moltissime altre sostanze vegetali, per minorarne il prezzo in primo luogo, in secondo per averlo anche nei paesi ove manca la vite, identico nella sua natura a quello di vino o di fecce; non però sempre del medesimo grado di purezza e bontà. Si pensò inoltre di spogliarlo di tutti quei principii eterogenei ed olii empireumatici che seco trascina, e di renderlo a maggiore stato di purezza, di che parleremo in seguito.

L'alcoole trovasi in tutti quei vegetali che contengono zucchero in certa quantità, nei quali artificialmente si faccia sviluppare una materia zuccherina o colla germinazione o cogli acidi.

Si può quindi estrarre l'alcoole da tutte le sostanze qui sotto indicate perchè tutte contengono zucchero, essendo dimostrato essere questa la sola sostanza che, scindendosi ne' suoi principii, produca l'alcoole.

**Principali sostanze
da cui si trae l'alcoole.**

Vini in generale

Fecce e graspi d'uva

Zucchero

Canna da Zucchero

Melassa

Acerò

Barbabietole

Patate

Miele

Carrubi

Carote

Tartuffo bianco

Cereali, come : frumento, sorgoturco, riso, orzo
segala, avena.

Bacche di ginepro

Bacche di asparago

Nespole

Prugne

Fichi

More di gelso nero e bianco

More di macchia, dette anche more di rovo o
di siepe.

Robbia

Gramigna

Genziana

Tii

Castagne
Ciliege
Peri e pomi
Lamponi
Birra
Acque acide dei fabbricatori di amido.
Legno
Balena
Latte
Corniole
Ligustro
Azzaruolo
Ceci
Fagioli
Piselli
Fava
Valeriana
Asfodelo

Gli alcoli tratti da queste diverse sostanze portano pur sempre l'impronta della loro origine; essi palesano un gusto particolare che viene ben distinto dagli amatori dell'alcoole. È probabile che questo gusto particolare sia dovuto alla presenza di un olio essenziale che varia in ciascuna specie di sostanza da cui l'alcoole viene estratto. Il valente chimico Aubergier di Clermont trovò che il sapore sgradevole che contraggono le acquavite ottenute colla distillazione dei graspi dell'uva, è principalmente dovuto ad un principio oleoso, volatile

contenuto nella pellicola dell' uva. Egli ottenne quest'olio distillando simili pellicole con una quantità d'acqua, e trovò che la più piccola quantità di quest'olio, per esempio, una goccia in cento litri, comunicava alle acquavite un sapore il più disagiabile; sapore che fino allora erasi attribuito ad un principio di fermentazione subito dai graspi che potevano attaccarsi al fondo della caldaja di distillazione, per la qual decomposizione si produce un odore di empireuma ben differente da quello prodotto dall'olio contenuto nella pellicola.

L'odore di empireuma sparisce allorquando l'alcoole e l'acquavite invecchiano. Lo stesso non succede dell'odor dell'olio della pellicola. Quest'olio, chiaro e senza colore, acquista un colore citrino esposto che sia alla luce, ed ha un sapore acre fortissimo.

Le acquavite dei vini che non hanno punto fermentato sopra il graspo, sono le più dolci e le migliori; alla qual pratica si deve attribuire la superiorità delle acquavite d'Andaye e di Cognac, che sono prodotte da un vino bianco non fermentato sopra il graspo.

Una gran parte delle acquavite del mezzodi della Francia vengono colorate col caramele o colla melassa, e spedite sotto il nome di Cognac.

Si è riconosciuto che le acquavite provenienti da frutti hanno un sapore più amabile, dovuto ad un olio empireumatico o ad un olio volatile contenuto nella pelle delle frutta.

Dirò in fine che gli olii più disagiati sono quelli che esistono nella pellicola dell'orzo, delle patate, del tartuffo bianco. Questi olii sembrano essere della medesima natura di quelli della pellicola dell'uva.

Le molte sperienze hanno stabilito che il vino ed altri liquori fermentati, distillati a bagno maria, danno acquavite più dolci e prive di empireuma: sicchè questo modo di distillazione è assai più conveniente sotto ogni rapporto e maggiormente per le acquavite destinate a beverssi greggie; mentre la distillazione a fuoco nudo le deteriora e fa che acquistino odori empireumatici, le rende disagiati.

Composizione dell'alcoole.

L'alcoole è costituito di carbonio, idrogeno ed ossigeno, e la sua formola chimica è $C^4 H^6 O^2$ rappresentato da quattro volumi di vapore.

Secondo Julia di Fontenelle, è costituito da due volumi di gaz idrogenato percarbonato e due volumi di vapore d'acqua.

La densità del suo vapore sta a quello dell'aria come 1 a 589.

Decomponendo cento parti di alcoole si ottennero

Carbonio	52, 67
Idrogeno	12, 90
Ossigeno	34, 43

Sofisticazione dell'alcoole e delle acquavite.

L'alcoole estratto dalla birra, dal sidro, dalla feccia vinosa, dai graspi dell'uva, dal zucchero, ecc., che i commercianti si permettono di sostituire all'alcoole di vino, verrà facilmente riconosciuto dal sapore ed odore particolare che conserva ancorchè sia stato sottoposto alle rettificazioni e filtrazioni sul carbone e sulla creta.

Se si volesse sostituire all'alcoole di vino quello estratto da qualche sostanza aromatica, si verrà in cognizione di simil frode se unito all'acqua tiepida od a qualche goccia di acido solforico e soffregato fra le mani, tramanda l'odor proprio dell'aroma. L'alcoole in questo caso abbandona le sostanze che teneva in dissoluzione, e la mano acquista un odore, proveniente dalle sostanze straniere, che fa manifestare sinceramente da quale sostanza esso sia tratto.

Se allo scopo di spacciarlo per acquavite vecchia (come la più ricercata) si sia mescolato ad alcoole recente del zucchero cotto (caramelle) per fargli acquistare un colore ranciato giallognolo, l'evaporazione totale dell'alcoole darà per residuo, in fondo del vaso, una sostanza nera carbonosa, quando sulla fine si innalzi la temperatura; inoltre in questo caso avvi forte odore di zucchero bruciato.

Se per dare all'acquavite un sapore stitico, vi

fosse stato disciolto dell'allume, si farà palese tal frode mediante il nitrato di barite, che, decomponendosi, si cangerà in un solfato della stessa base. Suggerisce inoltre il Branchi di versare nel liquido sospetto dell'ammoniaca o del sottocarbonato di potassa, potendo da tali reagenti ottenersi la separazione dell'allumina, sotto forma di gelatina.

L'alcoole e l'acquavite principalmente vengono alterati coll'acqua, la quale alterazione è facile a riconoscersi mediante l'alcoolometro.

Si falsifica l'alcoole e l'acquavite, con sostanze acri e straniere: Si può accorgersi di questa falsificazione, facendone evaporare una certa quantità in una fiala da medicina, a bagno di sabbia, ed esaminando il residuo, che ha un'acredine facile a riconoscersi.

Viene in commercio una quantità di alcoole proveniente dall'America; e questo non è che rumme perchè fatto coi residui della cristallizzazione dello zucchero; da questi, stemperati nell'acqua e fermentati dopo essere diventati liquori alcoolici messi alla distillazione, si estrae l'alcoole. Questo alcool, che conserva l'odore particolare dello zucchero, quando arriva a noi non ha il sapore disgustoso della flemma, perchè gli è levata colle rettificazioni.

L'alcoole e l'acquavite, conservati in botti che abbiano servito a contenere del vino, disciolgono una certa quantità di materia colorante e prendono un color rosso, onde alcune persone li cre-

dono alterati. Si toglie perfettamente questo colore all'alcoole unendovi da 1 a un 5 per 100 di carbone animale e vegetale ridotto in polvere, ed agitando il liquido e lasciandolo deporre, poi decantandolo con cura; o meglio ancora sottoponendolo alla filtrazione.

Alcune volte in commercio corre dell'alcoole con odore d'anice; ma questa non si potrebbe dire falsificazione, tornando di nessun utile al falsificatore, ma semplicemente noncuranza perchè posto in vasi che abbiano servito a contenere qualche preparato.

È da osservarsi che le acquavite contengono sovente una quantità di rame o di piombo, proveniente dagli istrumenti distillatori, disciolta dall'acido che la stessa acquavite contiene. Si può assicurare della presenza del rame o del piombo, allo stato di sali, coll'alcali volatile e coll'acido solfidrico; poichè nel caso che si contenesse rame, coll'aggiunta dell'alcali volatile prende una tinta cerulea per l'ammoniuro di rame che si forma, e, coll'aggiunta dell'acido solfidrico, se si contenesse piombo, si precipita una polvere nera, il solfuro di piombo. Una lamina di ferro lucido, messa a contatto coll'alcoole che contiene del rame, proveniente, come si è detto, dagli istrumenti distillatori, si ricopre d'una superficie di rame metallico. Il dottor Bromby trovò del rame in sedici specie di acquavite: un chiodo ben lucido, tratto da un vaso d'acquavite, era talmente carico di questo metallo che sembrava fatto di rame.

Crediamo ancora far conoscere, che, in quanto all'acquavite vera di Cognac, ne viene in commercio moltissima di quella che si fabbrica in altri spartimenti della Francia, per esempio, nell'Aude, nell'Hérault e nei Pirenei orientali, notabilmente a Narbona, a Rives-Altes, Perpignano, Pézenas, Mèze e in altri luoghi.

È da poco tempo che si altera l'acquavite e l'alcoole con una sostanza che è ben difficile a scoprirsi, senza l'aiuto di una ben curata analisi chimica: viene aggiunto all'alcoole e all'acquavite l'etere enantico per dar loro l'apparenza di vero alcoole o acquavite di vino.

Il Kirsch-wasser, che trovasi in commercio, è qualche volta il risultato della distillazione di una cattiva acquavite, nella quale si sono messe a macerare delle foglie di pesco o di lauro ceraso. Questi liquori sono di cattiva qualità. Possono anche cagionare dei gravi accidenti, per la dissoluzione dei principii deleterici contenuti nelle foglie di persico e di lauro ceraso.

Concorrono a rendere impuro l'alcoole e l'acquavite altre sostanze, quali sono: gli acidi prussico, acetico e pirolegnoso, che loro comunicano un sapore ad alcuni piacevole, ma alla maggior parte disgustoso; e questi principii estranei parte provengono dal modo che si pratica nella distillazione parte da principii immediati congeniti alle diverse sostanze donde si estraggono.

Rettificazione dell'alcool in piccolo.

Prendasi della potassa ben secca e la si versi nello spirito; la potassa unendosi all'acqua contenuta nell'alcool, lo spirito più non sornuoterà. Allora fa duopo decantare, ripetendo l'operazione finchè la potassa che si è aggiunta all'alcool non esca più bagnata. L'alcool così trattato non è ancor puro, ma è colorato un poco; bisogna distillarlo a bagno maria per averlo perfettamente rettificato.

Della distillazione del vino.

Il vino come si sa, è composto:

D'alcoole in proporzioni variabili;

D'acqua in proporzioni del triplo a più che il decuplo;

Di un poco di mucillagine;

Di tannino;

Di una materia colorante, turchina che diviene rossa cogli acidi;

Di una materia colorante gialla;

Di tartrati acidi di potassa e di calce;

Di acido acetico;

Di acido carbonico in proporzioni variabili;

E in alcune qualità, di cloruro di sodio, cioè sal marino e di solfato di potassa.

La distillazione del vino ha per iscopo di separare uno de' suoi principii costituenti, l'alcoole, nel

grado più o meno vicino alla sua purezza, o in ciò che s'intende per *sua forza, sua concentrazione sua rettificazione*. Ora siccome l'alcoole è molto più volatile delle altre sostanze alle quali è unito, egli è evidente che si può, col soccorso di una temperatura presso a poco eguale a quella della sua evaporazione, separarvelo. Così avviene pure quando è evaporato coll'acqua o colla flemma; per il che si sottomettono questi vapori ad una temperatura alla quale l'acqua cessa di vaporizzarsi o di esistere allo stato di vapore; onde, evaporando l'alcoole a circa $+ 76^{\circ}$ C. e l'acqua a circa $+ 100$ C., è evidente che, facendo passare questo miscuglio di vapori in un ambiente al di sotto di $+ 100^{\circ}$ C., l'acqua o la flemma ripasseranno allo stato liquido e che tal passaggio sarà tanto più pronto ed abbondante quanto più bassa sarà la temperatura, ma pur elevata a segno che l'alcoole possa evaporare. È sopra questo principio che posano i principali immegliamenti fatti subire all'arte della distillazione de' vini ed alla rettificazione o concentrazione dei prodotti.

Dopo questo, egli è evidente che la direzione del fuoco non è a trascurarsi, e che la forma degli apparecchi e l'applicazione del calorico alla materia da distillarsi e da condensarsi, è ancora una delle condizioni indispensabili.

Nella distillazione del vino, qualunque sia l'apparecchio di cui ci serviamo, avvi sempre per iscopo di separare coll'azione del calore e poste-

riormente coll'abbassamento della temperatura, l'alcoole dagli altri principii costituenti del vino. La maniera d'operare questa distillazione varia secondo gli apparecchi: noi parleremo del processo generalmente conosciuto.

Si riempie per tre quarti la caldaja di vino; vi si adatta il capitello, che si luta diligentemente con fascie di tela o di carta ben bagnata in una miscela di albume d'uovo, di calce, oppure col luto grasso, con argilla, gesso od altro; si accomoda la serpentina al becco del capitello, si accende allora il fornello, ed il vino arriva a poco a poco all'ebollizione.

Come il calore si propaga, l'aria contenuta nel liquido freddo e nelle parti libere dell'apparecchio si dilata ed acquista una forza d'espansione, che formerebbe esplosione s'esso non potesse uscire dal becco inferiore della serpentina.

Tosto che il vino comincia a bollire, i vapori s'innalzano in abbondanza al capitello.

Quindi trovandosi da principio con un corpo meno caldo di loro, o avvenendo che il capitello sia coperto di acqua fredda o raffreddato dall'aria soltanto, i primi vapori perdono il grado della temperatura necessaria per ritenerli allo stato aeriforme; essi si condensano in gocciollette lungo le pareti del capitello e ricadono in parte nella caldaja; altri colano nella serpentina mediante il canaletto fisso al capitello.

Ma i vapori non possono raffreddarsi contro le

pareti del capitello, senza comunicargli il calore ch'essi perdono: succede un momento ch'esso è caldissimo, nel quale stato li conserva aeriformemente, a meno che il distillatore non abbia la cura di raffreddarlo, rinnovando l'acqua al refrigeratore. Giunto questo istante, i vapori che non possono più condensarsi, essendo costantemente soffocati da nuovi vapori che si formano senza interruzione, infilano direttamente il becco del capitello, specialmente se è collocato alla cima della calotta come negli apparecchi moderni; e passano naturalmente nella serpentina ove essi subiscono il cangiamento dello stato che provavano nel capitello al principio dell'operazione.

L'acqua che circonda la serpentina, si riscalda, in proporzione della massa del vapore ch'essa condensa; e bisogna allora avere cura di rinnovarla per tempo con altra fredda, tanto per evitare di perdere una porzione di vapori alcoolici che non potrebbero essere stati condensati, quanto per togliere il sapore empireumatico, e soprattutto per ottenere il prodotto a un grado di temperatura il più basso possibile.

Se si dimenticasse di tenere immersa nell'acqua la serpentina, o che non offrisse d'altronde all'aria una superficie abbastanza estesa, tutte le parti dell'apparecchio contrarrebbero subito una alta temperatura, e i vapori non essendo più condensati, diverrebbero talmente abbondanti ch'essi fuggirebbero per tutte le giunture e farebbero scoppiare i

vasi. Di più, il grado troppo elevato di temperatura, alla quale essi verrebbero esposti ne altererebbe singolarmente l'aroma ed il gusto.

Dietro i dati che si hanno sopra il peso specifico dell'alcoole e dell'acqua, e sopra i gradi di temperatura necessaria per la evaporazione di ciascuno di questi liquidi in particolare, sembrerebbe che, nella distillazione di cui si tratta, il prodotto dei primi vapori dovrebbe essere il più puro; ma la non è così, atteso che il mescolamento con l'acqua è così intimo che non si può separare il primo senza dargli un calore bastante a svaporare una porzione di questa. Donde deriva che i vini più ricchi d'alcoole forniscono vapori più alcoolici, bollono a una temperatura più bassa, ed occorre un calore più forte per ottenere prodotti meno spiritosi a misura che il vino si esaurisce.

Cola dunque da principio una poca quantità di acquavite debole. Quella che viene dopo è la migliore sotto tutti i riguardi: viene distinta sotto il nome *d'acquavite prima*, per distinguerla da quella che viene in seguito. La quantità e la forza di questa acquavite prima, dipende essenzialmente dalla ricchezza del vino e dalla maniera con cui il fuoco è stato condotto.

Ma siccome l'alcoole si separa tanto più difficilmente dal vino quanto è meno abbondante, a misura che l'operazione si avvanza, il prodotto divien più debole, e avviene un istante ch'esso non segna più di 8°o 10° all'alcoolometro, segno evi-

dente ch'esso è totalmente finito. S'innalza allora il recipiente, si spegne il fuoco e si fa colare la serpentina; si netta la caldaia, e si riempie se si vuol fare una nuova distillazione o *braciata*, secondo le regole dell'arte.

Si profitta ordinariamente del momento in che l'acquavite è lì per cessare di fare *prova d'Olanda* o *prova d'olio*, vale a dire che segni all'areometro da 19° a 22° per *troncare la serpentina*. Così chiamasi il mettere da parte tutta l'acquavite prima.

Questa acquavite riservata, sembra che debba ad un olio essenziale del vino, detto chimicamente *etere enantico*, che seco trascina, quell'aroma gradevole che non si trova negli altri prodotti che vengono in seguito, perchè sul finire della distillazione essa comincia ad essere snaturata dall'azione prolungata del fuoco.

Onde, queste acquavite finè sono quasi le sole che vengano smerciate in natura, per rispetto al loro profumo, che importa essenzialmente conservare. Quanto alle altre, i negozianti trovano maggior vantaggio convertirle in $\frac{3}{6}$ per economizzare le spese di trasporto e di botti, che sono considerevoli.

Allorchè si distillano vini di mediocre qualità riguardo al prodotto, è poco in uso il troncamento della serpentina e si distilla in una sola volta tutto il liquore alcoolico; per poi tornare a distillarlo, e convertirlo in $\frac{3}{6}$; ma quando fabbricasi acquavite scelta, il cui grado di bontà può facilmente com-

pensare le spese di botti e di trasporto, non si mette generalmente in $\frac{3}{8}$ che l'*acquetta* o secondo prodotto.

Acquavite di vinaccia d'uva.

La vinaccia da distillarsi dev'essere sfregolata all'uscire del torchio, e non si dee aspettare che sia stata esposta all'aria; perchè oltre che essa perde allora dell'alcoole che si volatizza, il vino che essa contiene si acetifica il che produce una doppia perdita.

Ecco la maniera di preparare queste acquavite, secondo il metodo d'Aubergier.

Si riempie una caldaja di vinaccia sgranata, vi si versa sopra acqua acciocchè non bruci sul fondo della caldaja, e si procede alla distillazione. Questo processo è difettosissimo, atteso che la vinaccia, essendo per buona parte più pesante del liquido che la circonda, cade sul fondo della caldaja e vi si attacca, e brucia, e dà per questa combustione i medesimi prodotti delle sostanze organico-vegetali: fra le altre, l'olio empireumatico che comunica alle acquavite un odore ed un gusto di bruciaticcio spiacevolissimo. Se poi l'operatore non si accorge in tempo del fissarsi di queste materie sul fondo della caldaia, il loro letto si aumenta di spessore a segno che intercetta il passaggio del calorico: quindi il metallo si riscalda molto in quel sito; la crosta si distacca, e allora il rapido

contatto del liquido colla superficie arroventata, sviluppa un gran numero di vapori che possono produrre uno scoppio.

Molti autori hanno proposta la distillazione della vinaccia a bagno maria, a bagno di vapore, allo scopo di evitare il gusto di empireuma. Altri invece ritengono che l'apparecchio di Soubeiran, per la distillazione delle acque distillate, potrebbe essere adattatissimo alla distillazione della vinaccia.

Un processo migliore a seguirsi, consiste nello stemperare la vinaccia in un tino con acqua tiepida, e farla fermentare di nuovo, estraendone quel vino leggero conosciuto sotto il nome di *vinello*, e sottometterne la vinaccia al torchio. Colla distillazione si ottiene un'acquavite debole che ha bisogno di essere ridistillata, ma che non ha o ben poco, il sapore sgradevole come quella ottenuta co' processi suindicati.

Era si creduto, fino agli esperimenti di Aubergier, che il gusto acre e penetrante dell'acquavite di vinaccia, fosse come il loro odore, dovuto ad olio empireumatico che tenessero in dissoluzione. Sebbene sia vero il fatto che talvolta la vinaccia bruci sul fondo della caldaja, e che allora i prodotti di questa decomposizione si uniscano in parte all'acquavite per darle il detto odore e sapore empireumatico, pure si sa che quelle acquavite le quali non hanno provato gli effetti di questa decomposizione, non hanno meno l'odore e il sapore acre e penetrante di cui abbiamo parlato. Aubergier, che

ha fatto molte ricerche sopra questo argomento, ha riconosciuto che tale odore era dovuto ad un'olio volatile che esiste formato in una delle parti dell'uva, nella pellicola, e che non si forma colla distillazione, come prima si credeva. Questo chimico, nel rettificare dell'acquavite di vinaccia, cominciando l'operazione con calore dolcissimo e graduato ad intento d'ottenere alcole a 36°, si accorse che le prime porzioni contenevano meno del detto olio.

Ridistillando questo primo prodotto egli ottenne dapprima un alcole più puro; tuttavia per quante fossero le rettificazioni, l'alcole non potè essere completamente sbarazzato da un poco del detto olio, che gli dava sapore meno aggradevole di quello dell'alcole di vino. In quelle rettificazioni successive, le ultime porzioni, messe da parte e distillate poi insieme, diedero alcole che non intorbida coll'aggiungervi acqua, e che per conseguenza conteneva poco olio: la seconda porzione sebbene trasparente, intorbida mischiandola; e la terza porzione che passò alla distillazione, era lattiginosa, segnava 23° B., e lasciava scorgere sulla sua superficie un leggiero strato d'olio. Il primo e secondo prodotto, riuniti e indeboliti coll'acqua, tanto da non segnare che 15° B., divennero opacissimi; dopo quindici minuti, il liquore era velato da molto olio. Parti 500 d'acquavite ne danno più di 1 parte.

Ecco i caratteri che Aubergier ha riconosciuto a quest'olio:

1.º Limpidissimo, incolore nel momento che viene separato dall'alcoole: la luce gli fa prendere, qualche tempo dopo una tinta leggermente citrina;

2.º Odore penetrante, sapore acerrimo, insopportabile *sui generis*;

3.º Fluidissimo;

4.º Arde con fiamma turchina, e tramanda odore di acquavite di vinaccia.

5.º Sottomesso alla distillazione, le sue prime porzioni conservano il loro aroma, ma il prodotto non tarda punto a contrarre un odore empireumatico: il liquore contenuto nella storta prende un color citrino che si aumenta durante l'operazione e lascia un carbone leggerissimo;

6.º Si scioglie nell'acqua, e le comunica il suo odore e la sua agrezza nella proporzione di $\frac{1}{1000}$;

7.º Discioglie lo zolfo, quando è in ebollizione e lo lascia precipitare col raffreddamento;

8.º Forma delle saponette cogli alcali.

Vi sono fabbricatori che, dopo avere torchiato il vino, stemperano la vinaccia nell'acqua tiepida e la sottomettono al torchio. Estratto il liquido lavano il residuo in altra acqua per estrarne le ultime porzioni di alcoole. Quest'acqua che resta debolmente carica, viene versata dopo sopra vinaccia vergine. Distillati poi i liquori ottenuti, danno un'acquavite che non ha nessun odore di vinaccia. La vinaccia, residuo di tutte le lavature, può ancora essere distillata; ma la poca acquavite che dà ha l'odore ed il sapore che le sono proprii.

Aubergier ha riconosciuto che nel distillare l'acquavite di vinaccia, se vi si tenga in dissiluzione un po' di calce, il prodotto non contiene più quest'olio, ma l'alcoole ha un odore di cimice. Questo mezzo è difettoso perchè, dietro le esperienze di Julia di Fontenelle, l'alcoole porta seco della calcina colla distillazione, e questa gli comunica un sapore particolare. Aubergier ha dato la preferenza alla magnesia calcinata che, colla semplice digestione, gli toglie il cattivo gusto, adoperata in proporzioni sufficienti.

Questo chimico conchiude dalle sue esperienze

1.° Che esiste un olio volatile di uva la cui residenza è nella pellicola dell'acino, come se n'è convinto ;

2.° Che quest'olio infetta le acquavite di vinacce di quell'odore e di quel sapore che furono chiamati a torto empireumatici ;

3.° Che facendo fermentare il mosto separato dal graspo, dalla pelle e dagli acini, in botti che non abbiano che una piccola apertura per lasciar passare l'acido carbonico, si ottiene un vino che dà bensì poca acquavite ma della migliore ;

4.° Che si può dalla medesima vinaccia fare due specie di acquavite : una colle lavature, che è eccellente, e l'altra colla distillazione della vinaccia medesima, la quale serba quel gusto e quel sapore sgradevole che caratterizzano tali acquavite ;

5.° Che facendo macerare della magnesia nello spirito di vinaccia, donde l'olio è stato già tolto in parte, si giunge a spogliarnelo completamente.

L'acquavite di vinaccia si vende da un 20 a 25 per 100 meno del prezzo della buona acquavite di vino. Occorrono da 84 parti di vinaccia per parte 1 d'acquavite a 20°; si sa del resto che le proporzioni sono relative alla ricchezza alcoolica della vinaccia. In generale, non si distillano che quelle delle uve che producono vini rossi grossi.

Si distilla egualmente il fondaccio per ottenere alcoole. Questa acquavite ha un gusto disagiabile; acciocchè lo sia meno, è meglio allungare le fecce con acqua, decantare il liquore chiaro e distillarlo in questo stato.

Acquavite di cereali.

Nei paesi che non possiedono vigneti, principalmente in Inghilterra, in Russia ed in tutto il Nord, si prepara da lungo tempo quest'acquavite, tolta qualche variazione, col processo che vedremo.

Tutti i cereali e la maggior parte delle leguminose possono essere impiegati per la fabbricazione d'acquavite, ma si scelgono i più ricchi di fecola e di amido, e quelli che costano meno. Onde si dà in generale la preferenza all'orzo ed alla segale.

Acquavite d'orzo maltato

(*Wiskey*).

Farina d'orzo o di segale	parti 17,280
Orzo germinato o farina grossa	» 5,760
Acqua pura	» 38,250

Questa mescolanza si tiene alla temperatura di + 59° C.; si travasano in seguito parti 4,600 di liquido e vi si aggiunge una quantità considerevole di fermento. Quando la mescolanza che resta nel tino non ha più di + 20°, 78' C., si fanno macerare parti 360 di orzo germinato con un'altra porzione di 4,600 parti d'acqua calda, si travasa tutto il liquido, e si aggiunge al primo, al quale si aggiunge ancora quello che tiene il lievito. Questa mescolanza dei tre liquidi deve essere di peso specifico eguale a 1,84, a 1,110; in dieci o dodici giorni questo peso deve essere ridotto a 1,002; a questo punto il liquore cessa di fermentare, ha un odore vinoso, e si può distillare.

Si calcola che 64 parti di farina d'orzo devono dare 18 parti d'acquavite di forza tale che 10 parti ne facciano 11 di prova d'Olanda.

In generale si tronca ad un terzo della quantità totale nella prima distillazione; questi prodotti sono l'acquetta; il loro peso specifico è di 0,975; essi danno alla rettificazione un liquore scuro, biancastro, d'un odor di fuoco: si ridistilla. Si continua la distillazione dei due altri terzi, e si

dividono ancora i prodotti, quando essi cessano di essere infiammabili. Le ultime porzioni sono messe da parte per essere rettificate coll'acquetta di qualche altra operazione. Se il peso specifico del liquido fermentiscibile non è sufficiente all'uopo, vi si aggiunge del malto e della farina di orzo o di segale.

Alcuni distillatori hanno creduto conveniente di coprire i tini in fermentazione; in questo caso l'operazione è più lenta, ma si ottiene maggior quantità di alcoole.

Gli Olandesi fanno il loro liquido assai più debole: una botte della capacità di parti 153 non pesa che parti 9 più dell'acqua; essi impiegano per conseguenza una minore porzione di fermento. Essi danno una grande importanza alla qualità dell'acqua; stimano talmente quella della Mosa che i principali fra loro impiegano dei bastimenti per trasportarla. L'acqua di fontana o di riviera ben chiara è ugualmente buona; quella dei pozzi deve essere rigettata a cagione del solfato di calce, che contiene; questo sale ritarda la fermentazione.

Per le loro migliori acquavite di grani, gli Olandesi mescolano due terzi di farina di frumento e un terzo di farina di segale; quest'ultima fermenta meglio che la prima.

Gli Inglesi e gli Olandesi non si servono di paglia tritata; quelli che ne fanno uso in Francia hanno l'intenzione d'impedire per ciò che la farina si deponga troppo presto sul fondo del liquore.

Le acquavite di grano hanno un odore ed un sapore particolare, dovuto in gran parte a un olio volatile che contengono i tegumenti della fecola. Riescono di quest'olio meno cariche se si travasa il liquore prima di versarlo nella caldaia. Coi processi precipitati, si può avere acquavite dai grani leguminosi, come sono i piselli, le fave, i fagioli, i ceci, il riso, il sorgoturco; così ancora dalle castagne, dalla gramigna e da tutte le sostanze vegetali e zuccherine. Vi si aggiunge ordinariamente parti 1 di malto sopra 4 a 5 parti di farina.

Acquavite di patate.

I cereali e le leguminose non devono che alla fecola e all'amido che essi contengono, la proprietà di dare un liquore zuccheroso, il quale colla fermentazione si converte in alcoole.

È pur lo stesso delle patate o pomi di terra; ora, questo tubercolo produrrà altrettanto più di acquavite, quanto più sarà ricco di fecola; onde la scelta della specie di questa sostanza non è perciò indifferente. Grande il numero essendo dei processi per trarre dalle patate l'alcoole, parleremo soltanto dei principali.

Primo processo. — Si fanno cuocere i pomi di terra a vapore e si riducono in pasta fina; sopra 400 parti di questa pasta si aggiungono da 24 a 26 parti di malto in farina grossa, e si continua coll'addizione d'acqua calda e con altre pratiche indi-

cate per l'aquavite di cereali. Per determinare la fermentazione, vi si aggiunge in seguito parti 1 di buon lievito di birra fresca.

Secondo processo. — Disciogliete parti 80 di fecola di patate in 200 parti di acqua alla temperatura ordinaria; aggiungete a poco a poco parti 200 di acqua bollente, e 20 parti di malto, disciolto in sufficiente quantità d'acqua; dopo 3 o 4 ore, aggiungete il lievito e la quantità d'acqua necessaria.

Terzo processo. — Si prende un tino a doppio fondo, della capacità voluta dalle 800 parti proposte; si collocano sul doppio fondo da 10 a 12 parti di paglia tritata in uno strato di uniforme spessore; vi si stendono sopra 100 parti di polpa di patate crude, come la dà la raspa. Si lasciano sgocciolare circa mezz'ora, e si apre il robinetto posto fra i due fondi per lasciare sgocciolare queste parti dalla loro acqua di vegetazione che esse hanno abbandonata. Due operai rimescolano allora con un raviolo, nel tempo che si fanno derivare da 400 a 500 parti d'acqua bollente. Tutta la massa si addensa per la conversione dell'amido in salda; vi si fanno allora macerare 25 parti d'orzo maltato; si agita bene, e dopo 3 o 4 ore, si cava, coll'aiuto del robinetto precipitato, il liquido che questa massa dà per la filtrazione sopra il doppio fondo, il quale si versa nel tino da fermentazione che può non contenere più di 1100 parti, di cui 100 pel vuoto.

Si lascia sgocciolare per un quarto d'ora, si

cava questo secondo liquore, si aggiunge al primo, e poi si mescola il fondo con 200 parti d'acqua bollente; si cava ancora quest'altro liquore, da ultimo si vuota il residuo versandovi 200 o 300 parti d'acqua fredda. Tutti i liquori sono riuniti nel tino in fermentazione e si aggiunge il lievito di birra nelle medesime proporzioni già sopra indicate.

Quarto processo perfezionato. — Il vantaggio delle patate sopra il grano è evidente per la distillazione: Moggia da 3 $\frac{1}{2}$ a 4 di patate danno altrettanta acquavite che un moggio di grano; ora, siccome un campo che non produce ordinariamente che 10 moggia di segale, fornisce sino a 100 moggia di patate, le quali, nella distillazione, pareggiano 25 moggia di grano, è chiaro che le patate danno due volte e mezzo più acquavite che i grani. Di più il fondaccio delle patate rende alla terra le forze produttive che esse gli avevano tolto. Infine le spese di questa coltura sono minori. Fatto riguardo a queste circostanze, la distillazione delle patate avrebbe già sostituito quella dei grani, se molte cause non si opponessero. Primieramente i distillatori delle città, non potendo essere nel medesimo tempo coltivatori di patate, fa mestieri che le comperino; ora, il prezzo di questa derrata non è fisso come quello del grano, il trasporto è più costoso, perchè bisogna portarlo più da lontano. Si trovò anche, o almeno si credette di aver osservato, che l'acquavite di patate ha un

gusto terroso; da ultimó si paga il dazio generalmente secondo la capacità dei vasi; quelli che servono alla distillazione delle patate hanno maggiore imposta che i vasi di grano, a causa del gran volume che fanno le patate.

Se questi inconvenienti non vengono tolti, la nuova distillazione sarà dunque sempre ristretta. Del resto si sa che in Germania, Siemens di Pyrmont, ha inventato un apparecchio proprio a disciogliere completamente tutte le sostanze dissolubili che si trovano nelle patate, e dalle quali si estrae l'alcoole.

Acquavite di fusti di sorgoturco.

I fusti di sorgoturco contengono una grande quantità di materia zuccherina. Humboldt asserisce che i Messicani ne ritraggono zucchero con vantaggio; e Pichet di Ginevra ha pubblicato, nel 1811, il risultato delle esperienze tentate su questo proposito.

Dai giovani fusti del sorgoturco, raccolti al momento che il grano comincia a formarsi, spremendo dai medesimi il succo ed a bagnomaria concentrandolo fino a consistenza di molla estratto, si ha sciroppo di gusto aggradevolissimo proprio a sostituire lo zucchero, pel the, pel caffè e per la maggior parte delle preparazioni culinari.

Subito dopo la raccolta del grano, purchè i fusti non siano secchi, traesi da questi, schiacciati, e me-

dianfe fermentazione, un liquore vinoso alcoolico che colla distillazione e rettificazione dà un alcool eccellente, superiore a quello del grano, e pareggiabile a quello della canna da zucchero.

Il grano inoltre di sorgoturco, pesto e leggermente bollito nell'acqua, fornisce colla fermentazione una bibita spiritosa, alla quale gli Americani danno il nome di *Atole*.

Acquavite e alcool di melassa.

Le melasse, tanto quelle che provengono dalle raffinerie del zucchero di canna o di barbabietola, si compongono di zucchero cristallizzabile e di una maggior quantità di quello incristallizzabile; esse hanno un colore verde-scuro e talvolta bruno-nerastro, un odore ed un sapore particolare. Per far subire ad esse la fermentazione alcoolica, si diluiscono con acqua, a $+ 30^{\circ}$ C. in modo che non segnino che 6° all'areometro; si aggiunge allora il lievito; e quando la fermentazione è terminata, si distilla subito, chè, aspettando, la massa liquida vinosa si acidifica prontamente.

Le melasse di barbabietole, ad onta d' un gusto estremamente sgradevole, che le rende improprie agli usi domestici, sono preferibili alle altre per la distillazione, se non riguardo alla qualità, almeno riguardo alla quantità del prodotto. Questa quantità dipende molto dal processo che si impiega:

eccone, fra molti, il più semplice: Si diluisce la melassa con parti eguali in volume d'acqua calda, si mescola fortemente e si lascia riposare per 12 ore: si aggiunge allora alla mescolanza pari quantità d'acqua calda, mescolando come la prima volta, e dopo un nuovo riposo di 12 ore si compie di diluire con sufficiente quantità di acqua fredda per condurre la massa a $+ 20^{\circ}$ C., che è il grado di temperatura più favorevole in estate, e $+ 25^{\circ}$ C. d'inverno, e circa a 6° di densità: allora si aggiunge un po' di lievito di birra e si abbandona il liquore a sè medesimo, finchè sia arrivato al punto da distillarlo.

Le melasse di barbabietole ritengono sempre della calce, che si impiega nella defecazione per la fabbricazione del zucchero; si possono spogliare versando nel liquore, avanti la fermentazione, una certa quantità di acido solforico; ma siccome la quantità da impiegarsi è subordinata a quello della calce contenuta nelle melasse, e che un eccesso d'acido libero nuocerebbe alla fermentazione più che la calce medesima, occorre un po' di avvedutezza per riconoscere il giusto punto di saturazione di quest'alcali, ciò che è ben difficile. In generale si mette sempre meno acido di quello che può abbisognare per saturare tutta la calce; cosicchè l'acquavite che si ottiene colla distillazione trascina seco in dissoluzione la calce restante non saturata, la quale dà al prodotto un sapore acre piccante.

Essendo il rumme l'acquavite che si ottiene

nelle colonie colla fermentazione e la distillazione delle melasse, descriveremo più avanti e faremo conoscere i mezzi propri ad ottenerlo.

Alcoole di more di macchia.

È noto che le more di macchia ben mature danno un terzo del loro peso di liquido fermentiscibile; che questo liquido a fermentazione alcolica compiuta, contiene il 10 per 100 di alcoole assoluto; che l'alcoole somministrato dalle more appartiene allo scarso numero di quelli che i Francesi chiamano di *buon gusto*, giacchè possiede un aroma grato, poco dissimile da quello proprio dell'alcoole derivante dal vino.

Siccome poi la pianta che produce le more di macchia è comunissima, sarebbe desiderabile che si rendesse più comune anche la fabbricazione dell'alcoole coll' indicato frutto, la qual fabbricazione riesce, col seguente metodo, così bene che l'alcoole con esso ottenuto, non differisce dai migliori alcooli.

Si prendono le more di macchia o di rovo (*Rubus fruticosus*) ben mature, cioè quando sono nere, di polpa molle e dolciastrea, si pigiano in un tino ove si abbandona la massa a sè stessa per 10 o 12 giorni, colla temperatura dell'ambiente fra $+15^{\circ}$ e $+20^{\circ}$ C. Di poi se ne separa il liquido che esce spontaneamente, e la feccia si sprema per cavarne tutta la parte liquida che contiene.

I liquori ottenuti si riuniscono in una sol botte

che si riempie soltanto per due terzi, ed ivi si lasciano fino a tanto che è compita la fermentazione alcoolica che succede fra gli 8 ed i 15 giorni, e riconoscesi dal non sentirsi più alcun rumore appressando l'orecchio all'indicato recipiente, e dall'essere cessato in seno della massa liquida ogni sviluppo di bolle gazoze. A questo punto il liquido è da sottoporsi alla distillazione, la quale operasi nei lambicchi ordinari e colle norme usate pel vino: è da avvertirsi però che occorre spingere la prima distillazione finchè il prodotto ottenuto giunga a un terzo del volume del liquido adoperato; così operando si è certi che tutto l'alcoole è passato nel prodotto della distillazione. Questo primo prodotto dee segnare fra 29° e 30° dell'alcoometro centesimale di Gay-Lussac a + 15° C. Il liquido ottenuto con questa prima distillazione dev'essere sottoposto a più rettificazioni, secondo il grado di forza di cui si vuol dotato l'alcoole che si cerca ottenere.

Alcoole e acquavite di Birra.

Mediante la distillazione della birra si cava un'acquavite debolissima, la quale ha bisogno d'essere rettificata per ridurla a maggior grado, che però conserva sempre l'odore e sapore suo particolare.

Alcoole o acquavite di robbia.

Oltre al colore rosso che dalla robbia sogliono ritrarre i tintori, sarebbe utilissimo che prima si avesse a ritrarne l'alcoole, in quanto che, dopo la fermentazione, la materia colorante della robbia può servire anche per gli usi a cui l'arte tintoria la destina.

Doerberheiner, avendo diluito nell'acqua tiepida con un poco di lievito di birra, una certa quantità di radice macinata, ne ritrasse dopo 5 o 6 giorni di fermentazione un liquore vinoso che somministrò mediante la distillazione della buona acquavite, e che rettificata dava un eccellente alcoole. La radice di robbia nulla aveva perduto del suo principio colorante.

Sarebbe desiderabile che alcuni si prendessero pensiero di questo nuovo genere d'industria, perchè utilissima assai al nostro paese: chè avendo dalla radice il prodotto alcoolico, meno costerebbe l'alizarina, che ora abbiamo a un prezzo assai elevato.

Alcoole di genziana.

I contadini della Svizzera, del Tirolo, della Borgogna e dell'Alvernia, fanno fermentare le radici di genziana, dopo di averle fatte bollire nell'acqua.

L'acquavite o alcoole che se ne trae, ha un gusto alquanto amaro, che forma la delizia di molti palati.

Molti medici illustri, asseriscono che quest'acquavite accresce l'appetito, rianima le forze, riscalda tutto il corpo, eccita il corso delle orine, aumenta la traspirazione cutanea, restituisce la robustezza agli intestini ed allo stomaco, favorisce la digestione dei cibi e si oppone alle febbri intermittenti d'autunno e di primavera.

Alcoole o acquavite di gramigna.

Contiene la gramigna dello zucchero cristallizzabile in grande abbondanza secondo l'analisi di Chevalier, oltre che una materia estrattiva di gusto aromatico analogo a quello della vaniglia, alla quale potrebbe benissimo servire di succedaneo. Perciò Chevalier ci fa osservare che mediante la fermentazione e distillazione si ottiene una copiosa quantità di alcoole o acquavite, coll'aroma di vaniglia.

La decozione di 100 parti di radici secche, o 112 di recenti, danno parti 17 $\frac{1}{2}$ di uno sciroppo gradevole, conosciuto sotto la denominazione di melassa di gramigna.

Il dottor Leroy ha annunciato d'aver ottenuto dalla gramigna il quarto del suo peso di sciroppo; che una data quantità di questo sciroppo dava colla fermentazione e la distillazione una egual quantità di acquavite a 21 gradi.

Leroy aveva anche dalla gramigna polverizzata, una farina colla quale egli preparava un pane di buona qualità.

Il dotto medico diceva: Impiegando o coltivando 400 jugeri di buonissima terra, questi danno 4 migliaia, ciò che fa 10 litri per jugero; 4 migliaia darebbero 1000 litri di sciroppo, 400 pinte d'acquavite e 12 sacchi di farina. Qual sorgente di ricchezza in una radice producentesi senza coltivazione o malgrado la coltivazione, giudicata non solo inutile, ma nociva, calpestata sulla strada o bruciata nei campi!

L'acquavite di gramigna diceva valer di più di quella estratta dalla segala, e ravvicinarsi molto al Kirschwasser; se ne facevano degli eccellenti liquori mescolandola al sciroppo ed aromatizzandolo. La farina di gramigna dava col latte una buonissima polenta.

Mescolata con farina di frumento essa dava un buonissimo pane, e da sola un pane discreto.

Si troverebbe dunque nella gramigna: sciroppo, zucchero, acquavite, liquori, farina, pane, ecc.

Questa pianta così modesta, così trascurata, e così perseguitata, trovasi in tal modo riabilitata e condotta quasi al livello della canna da zucchero.

Kumis.

Questo trovato è dovuto ai Tartari, conserva il nome tartaro Kumis, che è quanto dire vino di latte. Esso forma la bevanda principale e più favorita dei Baschiri e dei popoli nomadi. Cure straordinarie essi ottengono coll'uso di questa bevanda. Al-

cuno assicura farsi questo liquore anche in Orkney ed in Setlandia.

Siccome il latte contiene molto zucchero cristallizzabile, così colla decomposizione de'suoi principii produce gli elementi dell' alcole. Vi è un notevole divario fra i liquori dolci zuccherosi ed il latte. Pei primi la loro fermentazione, sia essa spontanea, o sia promossa con arte, comincia col convertirsi gradatamente in vino, poi termina col diventare aceto. Il latte per lo contrario non diventa vino se non dopo essere stato agro.

Scheele ha osservato una fermentazione nel latte, e che si produceva del gaz acido carbonico, ma non si è immaginato che potesse convertirsi di poi in vino. I Tartari, come dicemmo, hanno indotto il latte agro a diventare un liquore inebriante, dal quale mediante distillazione si ottiene l' alcole. Mantenuto dopo di essere diventato agro, in una conveniente temperatura il latte delle giumente, spontaneamente si suscita in esso la fermentazione, la quale non cessa finchè non sia diventato vinoso.

Alcoole di legno.

Si sa che i numerosi prodotti che si formano nella distillazione dei legni furono l' oggetto di un gran numero di esperimenti. Dumas e Peligot si sono più particolarmente occupati di quello che si è poi chiamato successivamente *alcoole di legno* o *spirito Piroxilico*, ecc. A questo corpo hanno rico-

nosciuto i caratteri di un vero alcoole isomorfo con l'alcoole ordinario.

Lo spirito di legno esiste in soluzione nella parte acquosa dei prodotti della distillazione del legno. Decantato per la separazione del catrame non disciolto, si sottomette alla distillazione per estrarne, almeno in parte, il catrame che esso mantiene sospeso. Egli è nei primi prodotti di questa distillazione che bisogna cercare lo spirito di legno. Si raccolgono dunque le 10 prime parti provenienti da ogni 50 parti di liquore messo in distillazione, e si sottomette il prodotto greggio a rettificazioni ripetute, come se si volesse concentrare dell'acquavite. Siccome il punto di ebollizione dello spirito di legno è bassissimo, queste rettificazioni possono operarsi a bagnomaria, e si può per questo motivo spogliarlo di quasi tutte le sostanze straniere. Lo spirito, o alcoole di legno puro, è un liquido fluidissimo, incolore, di odore particolare, e nel medesimo tempo alcoolico-aromatico, che si approssima all'etere acetico; brucia con fiamma simile a quella dell'alcoole ordinario, bolle a $+ 66^{\circ}$, 5 C., sotto la pressione, di 0^m , 701; il suo peso specifico è di 798 a $+ 20^{\circ}$ C., la densità del suo vapore è di 1,120. Ciascun volume di spirito di legno, contiene volumi 1 di carbonio, 2 di idrogeno, e $\frac{1}{2}$ di ossigeno.

Lo spirito di legno sembra essere composto da un radicale che è un idrogeno carburato, il più semplice di tutti e al quale si ha dato il nome di *Mitilene*.

Questo radicale è composto d'atomi eguali di carbonio e d'idrogeno, e lo spirito di legno sarebbe allora un biidrato di Mitilene. Per preparare lo spirito di legno che serve oggi a sostituire l'alcoole di vino o di altre sostanze, ed è impiegato in molte arti, si distilla dal legno verde in grandi apparecchi appropriati a questo oggetto, e l'acido pirolegnoso greggio che si ottiene, è rettificato a molte riprese sulla calce viva. Il prodotto, che eguaglia appena 1,200 di quello acquoso della distillazione del legno, è lo spirito di legno presso a poco puro e quale si vende in commercio.

Gli apparecchi perfezionati di distillazione possono essere vantaggiosamente impiegati in questa rettificazione.

Acquavita di Ginepro.

Nel nord dell'Europa e soprattutto in Olanda, ove l'atmosfera è assai più carica di umidità, l'uso del ginepro è molto diffuso, onde colla fermentazione e la distillazione se ne trae un liquore alcoolico, che porta il nome di **Gineprina**. Questo liquore forma un articolo di commercio, assai considerevole. Esso è eminentemente dotato delle proprietà attribuite alle bacche di ginepro; è stimolante, diuretico, viene reputato ottimo per intonare le forze digerenti dello stomaco, e per altro.

Si può ottenere della eccellente gineprina distillando dell'alcoole unitamente alle bacche di ginepro stacciate.

I semi di ginepro, aggiunti prima o dopo la fermentazione delle sostanze dalle quali si vuole estrarre l'alcoole, servono a profumare ed aromatizzare, ed in particolare a nascondere la loro provenienza.

Per preparare l'acquavite di ginepro, si prendono 6 parti di malto, macinato a più fina macinatura di quella della farina d'orzo dei distillatori di malto, 3 parti di farina di riso, e 3 parti di farina di malto; se ne diluiscono prima 10 parti con minor acqua fredda che sia possibile, e quando sono bene incorporate, vi si aggiunge acqua a + 100° C., quanta basta a farne una pappa chiara, che si versa in una o due botti al più, con molto più lievito di quello che ordinariamente si mette. È generalmente al terzo giorno che i distillatori olandesi aggiungono il malto, o farina di riso, preparato in maniera conveniente. Ma essi non lo impiegano prima che non abbia la temperatura del liquido in fermentazione; essi mettono ancora di lievito quanto la prima volta.

Il principale secreto è la maniera di stacciare gli ingredienti, mescendo prima intieramente il malto con l'acqua fredda, aggiungendo consecutivamente la porzione necessaria d'acqua bollente, acciocchè resti abbastanza diluito dopo l'impiego della farina fina, battendone così il tutto in un tino affinchè la massa si disciolga convenientemente per la distillazione, senza che corra pericolo di bruciare nel fondo del lambicco. Così si riducono a una sola operazione quella del rimescolamento e

della fermentazione: l'acqua fredda, sopra il malto, previene necessariamente ogni ritardo. Diluendo il liquore sufficientemente per farlo fermentare e distillare nel medesimo tempo (processo pel quale si estrae dello spirito dalla crusca e dalla farina), i distillatori olandesi ottengono dai loro grani più spirito che noi; e l'ottengono d'una migliore qualità e con minor lavoro. I loro lambicchi contengono ordinariamente da 900 a 1500 litri. Essi ritirano costantemente 3 litri di flemma, dopo che il liquido che cade dal lambicco, cessa di bruciare sopra il capitello dell'apparecchio, allorchè distillano delle acque di lavatura, e 5 quando distillano dei vinelli. Questa pratica è sconosciuta da noi; noi ritiriamo invece il fuoco subito che il liquido, che cade dal lambicco, non produce più alcuna fiamma languente sopra il capitello del lambicco.

Con questo mezzo, impiegando una grande quantità di riso, gli Olandesi rendono il loro spirito sì acido. La maniera di stemperare le loro acque di lavatura, influisce molto sopra la purezza e la quantità di spirito che essi ottengono.

Per ogni 120 parti di spirito della forza a un dipresso di quello di prova (20° a 22°) aggiungono parti 3 di fronde di ginepro con una quinta parte di olio del medesimo frutto, e distillano a fuoco lento; è in questo modo che preparano la gineprina di Rotterdam; se ne distilla una specie inferiore, omettendo l'olio, aumentando la quantità delle fronde di ginepro, e aggiungendo qualche poco di semi di finocchio e della trementina.

Consett, viaggiando in Isvezia, apprese che i grani non sono il solo ingrediente che s'impieghi in quei paesi nella distillazione. Le acquavite di basso prezzo, dice egli, si formano con la segale e una specie di formiche conosciutissima in quella contrada; queste racchiudono una resina, un olio e un acido onde si è tratto partito nella medicina; sono grandi insetti neri che si trovano comunemente sugli abeti.

Dell'alcoole od acquavite di ciliege.
(*Kirschwasser*).

Diverse sono le denominazioni attribuite a quest'alcoole, per cui crediamo dovere farle conoscere a norma del lettore; e sono: Alcoole o acquavite di ciliege, *Kirschwasser* o *Kirschenwasser* o *Chirswasser*. La denominazione *Kirschwasser* è tedesca, che alcuni abbreviano in *Chirso* o *Kirsch* o *Kirchs*, nel passare nelle lingue italiana e francese. Questi nomi sono assegnati all'alcoole ottenuto colla distillazione di un liquore vinoso fermentato preparato colle ciliege nere (*cerasorum nigrorum prunus* o *cerasus avium*), ed anche colle *marasche*, colle *marene*, colle *visciole*. Il sapore varia, secondo i metodi adoperati, che sono assai numerosi.

Il chimico Chevalier insegna il seguente metodo di preparazione che può ritenersi pel più esatto e sicuro:

Si raccolgono con precauzione le ciliege, quando

sono mature, spogliandole del penduncolo, e separando quelle che fossero guaste. Quando se n'ha raccolta un' assai grande quantità per poter incominciare le operazioni, si spremono sopra una cesta di vimini alquanto concava, posta sopra un tino; il succo cade; si pesta l'avanzo e se ne pesta la quarta parte soltanto; si getta il tutto nel tino; si copre e si lascia fermentare. Compiutasi la fermentazione si trae il liquido chiaro; si trasporta in un lambicco e si distilla. Ottiensi così un liquore di eccellentissimo gusto.

Il suddetto chimico ci insegna di non aggiungere più di un solo quarto del loro volume di noccioli al liquido spremuto dalle ciliege, perchè la troppa quantità sarebbe assai pericolosa per chi ne fa grand'uso, perciocchè i noccioli contengono molto acido prussico, veleno dei più potenti e più energici, e il più prontamente mortale, benchè sia pure rimedio attivo in molte malattie di serio carattere. Si dovrà usare inoltre una scrupolosa attenzione di adoperare lambicchi di stagno o almeno di rame bene stagnati, e di quelli a bagno maria per maggior sicurezza.

Il chirso che trovasi in commercio, è qualche volta il risultato della distillazione di una cattiva acquavite, nella quale si sono messe a macerare delle foglie di pesco o di lauro regio. Questi liquori sono di cattiva qualità; possono anche cagionare gravi accidenti per la dissoluzione dei principii deleterii contenuti nelle foglie di pesco e di lauro regio.

Il chirso ben preparato è limpido come l'alcoole, odore alcoolico leggermente di acido prussico; ha un sapore alcoolico particolare piacevole, ed è, a detta di molti medici, un validissimo digestivo.

Sliwovitzka.

Prendete delle prugne gialle, schiacciatele, poi unite la massa a conveniente quantità d'acqua a 40° C., se i frutti sono secchi; e se son verdi acqua fredda. Si fa fermentare il tutto, poi si decanta il liquido e si distilla affine di avere un'acquavite, circa di 22° a 24°, suo vero punto di forza.

Alcune volte si aggiunge al liquido che dee stillarsi un terzo o un quarto del suo volume di frutti schiacciati, per avere un prodotto maggiormente carico in aroma.

In questo caso, acciocchè i frutti non si attacchino al fondo della caldaja, si fa uso di un diafragma metallico ben stagnato o di un bagnomaria forato, il quale tiene sospese le materie solide. Per maggiormente avere concentrato il liquore alcoolico ottenuto si dovrà ridistillare ed a bagnomaria, con qualche pugno di foglie dello stesso albero.

Altro.

Prugne gialle secche schiacciate coi nocciuoli. Alcole concentrato se i frutti son verdi, ed a 20°, se son secchi. Si fa macerare la massa per un mese, poi si distilla a bagnomaria.

Siccome il prodotto sarà alcoole aromatico di circa 32°, così il liquorista potrà a suo piacere ridurlo, coll'addizione di acqua, a quel grado maggiormente ricercato e in uso nel paese.

Dell'acquavita di Cognac.

Cognac è il nome di una città della Francia, dove si fabbrica un acquavite o alcoole che si ottiene mediante la fermentazione del succo vinoso dell'uva moscata: questo liquore distillato e rettificato somministra la conosciuta acquavite di Cognac. Quella che trovasi da noi genuina in commercio è per lo meno alterata mediante addizione di acqua; ma generalmente viene sostituita da fittizia, fabbricata dai nostri liquoristi, e che male le rassomiglia.

Imitazione dell'acquavite di Cognac.

Si possono con manipolazioni convenienti, convertire gli spiriti di cereali in acquavite che si distinguerà difficilmente da quella di vino, se l'operazione è ben fatta. Si prende dell'olio essenziale di vino, che è il vero principio dell'aroma delle acquaviti di vino; per altro per impiegare quest'olio con vantaggio, bisogna procurarsi prima uno spirito puro, inodoro; perchè sarebbe un assurdo pensare che quest'olio essenziale potesse dare la fragranza gradevole dell'acquavite di vino

agli spiriti di malto, carichi di un olio particolare. Per preparare l'olio di vino, fate disciogliere qualche pane di fondaccio di vino, secco, in 6 o 8 volte il suo peso di acqua; poi distillate il liquore a fuoco moderato, e separate l'olio con una pipetta, riservando per le operazioni più delicate, il primo che è il più fino. Si può disciogliere quest'olio di vino nell'alcoole: in questo modo egli conserverà per lungo tempo tutto il suo profumo, altrimenti egli è ben presto irrancidito.

Per altro bisogna tirare l'olio essenziale dal fondaccio di vino che ha fornito l'acquavite che si vuole imitare, tanto per contraffare l'acquavite di Cognac, come per tutt'altra specie di acquavite, perchè siccome differenti acquavite hanno gusti differenti, i quali sono dovuti all'olio essenziale del grasso, egli sarebbe fuori di luogo voler imitare l'odore dell'acquavite di Cognac con un olio essenziale che si avesse ottenuto dalla feccia del vino di Bordò. Dopo aver dato, con una dose conveniente d'olio essenziale, il gusto dell'acquavite e avere ridotto il tutto in un sol fluido semplice ed omogeneo, restano ancora a vincersi altre difficoltà. Si deve aver riguardo al colore, alla prova ed alla dolcezza dell'acquavite: in quanto alla prova, si soddisfa facilmente impiegando uno spirito rettificato di un grado superiore, che si riduce, dopo averlo intimamente combinato con l'olio essenziale di vino; si può ottenere in gran parte la dolcezza distillandone e rettificandone lo spirito a un

fuoco moderato ; il tempo supplirà a questo difetto, che è il tempo solo che dà tale proprietà alle acquaviti di vino che sono in principio acri e ardenti. La melassa o il caramele danno allo spirito un bel colore che rassomiglia presso a poco quello delle acquavite di vino ; ma esso è scuro, bisogna per conseguenza impiegarne una grande quantità ; questa operazione non è però accompagnata da cattivi risultati : lo spirito acquista colla mescolanza un gusto dolceigno o melato che piace a qualche consumatore. Necessita una quantità ben minore di zucchero bruciato che non di melassa, per colorire la medesima quantità di liquido ; il gusto è anche differente perchè, invece della dolcezza che gli dà la melassa, lo spirito riceve dal zucchero bruciato un' amarezza gradevole che lo fa ricercare da quelli che non l' amano melato.

Apparecchiasi il zucchero bruciato sciogliendo in un po' d'acqua una quantità conveniente di zucchero, che si fa poi bruciare sul fuoco fino a tanto che ha un colore nero.

Lo spirito di melassa è purissimo : sciogliesi questo all'acqua e si fa fermentare nello stesso modo che i liquidi che forniscono il malto ordinario : se non impiegansi in questa distillazione cure ed attenzione particolari, e' non riuscirà vinoso come lo spirito di malto, ma più scipito e meno piccante, sebben sotto altre ragioni valga meglio, perchè l'olio essenziale ha un gusto meno sgradevole: lo perchè se le feccie di vino fresche

che abbondano di tartaro, sono ben fermentate colla melassa, lo spirito è più vinoso, più spiritoso, e si accosta di più alla natura delle acquavite di vino. Se non si trova abbastanza vinoso allorchè è al grado ordinario, vi si aggiunge dello spirito dolce di nitro; se è stato convenientemente distillato a un dolce calore, si può, con questa sola addizione, farlo passare agli occhi dei consumatori volgari per acquavite di vino. Si impiega grande quantità di questo spirito nel commercio fraudolento delle acquavite estere, come il rumme, il racche; se ne impiega anche molto nella fabbricazione delle acquavite di ciliege ed altri cordiali.

L'esposto processo meriterebbe di essere in alcune parti perfezionato.

Acquavite di Cognac fittizia.

Alcoole a 36°	parti 10
Acqua pura	» 8
Vino moscato vecchio	» 2

Si unisca il tutto e, dopo qualche ora di riposo, si filtri e si conservi.

Quest'acquavite sarebbe quella che più di ogni altra si approssima alla vera. L'acquavite preparata così ha un leggero colore ambrato ed un odore e sapore di vino moscato marcatissimo.

Acquavite di Francia.

Spirito a 36°	parti 100
Rumme	» 100
Acqua	» 200
Sciropo di caramelle	» 1

PREPARAZIONE. — Si unisce il tutto, si filtra e conserva.

Acquavite di Danzica.

Spirito a 36°	parti 100
Cacao caracca	» 8
Cannella	» 2
Sciropo cioè zucchero bianco	» 200
Acqua	» 150
Macis	» 1

PREPARAZIONE. — Si fa infusione delle sostanze per otto giorni nello spirito e acqua, indi si unisce lo zucchero, si filtra e si conserva.

Occorrendo o volendo imbottigliare il liquido, si aggiungerà per bottiglia una foglia d'oro.

Altra.

Cortecce di limone	N. 100
Sciropo, cioè zucchero bianco	» 100
Acqua	» 150
Macis	» 1

PREPARAZIONE. — Come sopra.

Del Rhum.

Molti credono che il vero rhum giamaico debba essere denso, oleoso, ambreggiato, sciropposo, ecc., come un rosolio. Ciò è un errore, non essendo altro il rhum che il prodotto della fermentazione delle melasse colate dallo zucchero grezzo e dalle canne da zucchero, onde poi mediante la distillazione e ridistillazione, si ottiene il rhum doppio o semplice come si desidera. Il rhum, anzi che un liquore denso, sciropposo, oleoso, ambreggiato, ecc., non può essere che un liquore simile in forza a tutti gli altri alcoli, perchè un prodotto della distillazione.

Rhum Giamaico.

Si procurano dei frammenti di canna da zucchero, si fanno fermentare, poi decantato il liquido, si distilla e si ridistilla per avere dell'acole a quel grado che si vuole. Questo liquore è rhum.

Si usa rettificarlo dandogli una forza quasi uguale a quella dell'acole e si nomina in allora rhum doppio.

Imitazione del rhum Giamaico.

Per imitare il rhum di Giamaica procuransi dei frammenti di canna da zucchero e mettonsi in un

lambicco, nella proporzione di parti 1 per 12 di spirito, e 6 di acqua pura. Si può condurre rapidamente la distillazione purchè si faccia uso di sal comune, nella proporzione di parti 1 per 90 di liquido, affine di impedire che la materia mucilaginosa non si levi collo spirito distillando. Il prodotto, ben rettificato e conservato in recipienti inodori, ha quasi tutti i caratteri del vero rhum. Alcuni si permettono di colorarlo con zucchero bruciato o caramele.

Rhum delle Antille.

Si prendono parti uguali di spume delle caldaie da zucchero, di fecce o depositi di lambicchi e dell'acqua. Si aggiunge a questa mescolanza $\frac{1}{100}$ del suo volume di melassa. Si fa fermentare, e terminata che sia la fermentazione si distilla. Si ottiene il 15 per 100 di rhum fortemente pregno d'olio essenziale delle canne da zucchero e due volte altrettanto di spirito d'una qualità inferiore a quello che si rettifica.

Rhum comune inglese.

Melassa	parti 100
Acqua pura	» 500
Fermento fresco	» 2

PREPARAZIONE. — Si prepara in Inghilterra diluendo insieme queste tre sostanze; si mescolano

e si rimescolano una o due volte per giorno per attivare la fermentazione; in capo a 405 giorni si aggiungono ancora parti 2 di lievito di birra. La fermentazione allora procede con rapidità ed in 3 o 4 giorni il liquore è atto ad essere distillato.

Parti 100 di questo liquore danno 22 parti di spirito a $\frac{10}{11}$, cioè a dire che 10 parti possono farne 11 di spirito di prova.

Alcuni lasciano invecchiare nelle botti le melasse e le distillano in seguito ritirandole a 22° dell'aerometro; perchè acquistino spontaneamente la tinta rossastra, si mettono in botti che lasciano colare. Alcuni altri aggiungono al succo delle canne da zucchero, della melassa e dell'acqua e fanno fermentare la mescolanza, onde ottengono un rhum molto aromatico e grato.

Rhum fittizio.

Mulot si occupò dei metodi per rendere vantaggiosi i residui della distillazione delle barbabietole, egli assicura di avere ottenuto un buon risultato dalla ricetta seguente.

Si stemperano insieme parti 5984 di melassa di barbabietola, parti 2400 di farina d'orzo e 960 di prugne in 9600 parti d'acqua tiepida. Si eccita la fermentazione con poco lievito di birra alla temperatura di 20° C. Si tiene questa temperatura finchè si compia la fermentazione, e subito dopo si distilla il liquore. D'altra parte si fanno infondere

separatamente parti 192 di raschiatura di cuoio vecchio, parti 48 di tartufi neri pestati, parti 6 di bullette di garofano, parti 1 di scorza di cedro in 450 parti di alcoole a 36°. Si introduce nel barile che deve contenere questo falso rum, il fumo di un mucchio di paglia impregnata di catrame; si chiude il barile affinchè il fumo si condensi in esso; lo si riempie allora col rumme preparato come è stato detto. Finalmente si colora col caramele.

Altro.

Alcoole a 22°	parti 10
Cuoio vecchio	» 1

PREPARAZIONE. — Prendete dell'acquavite di melassa, fate nella medesima macerare il cuoio per un mese, poi distillate. Al prodotto distillato potrete, volendo, aggiungere qualche poco di zucchero e dell'acqua per ridurlo a minor grado, e per renderlo più grato e potrete in ultimo colorirlo col caramele.

Dovrete aver cura che il cuoio sia in ritagli, e che questo non sia conciato e recente, ma bensì assai vecchio, perchè se fosse giovine e conciato, l'olio che contiene trasmetterebbe al rum l'odore di pesce, e perciò sarebbe impossibile berlo.

Fatto in questa maniera, si possono ingannare anche dei pratici, senza recar danno alla salute. In commercio ve n'ha una grande quantità di questo rum.

Altro (estemporaneo).

Essenza di rhum	parti	3
Alcoole a 36°	»	240
Acqua comune	»	224

Colore di caramele quanto basta per dargli un colore ambreggiato.

PREPARAZIONE. — Unite il tutto, filtrate e conservate.

**Distillazione del rumme
nelle Indie occidentali.**

Il luogo destinato per la distillazione esige la più grande pulitezza; si lavano i tini al cominciare della raccolta, con acqua calda o fredda, per togliere tutte quelle materie sudicie di cui possono essere sporchi. Si impiega subito una grandissima quantità di schiuma o fondacci di caldaie, provenienti dalla fabbricazione dello zucchero, quantità tale che non ne abbisogni nel seguito. Se il distillatore non ha buone fecce e pochissime melasse da aggiungersi alla massa; e perchè inoltre le schiume al cominciamento della stagione non sono così ricche come lo sono quelle dei mesi di marzo, aprile e maggio, che sono i mesi più favorevoli, le proporzioni seguenti riusciranno bene cominciando per ogni 300 parti che contengono i tini. Mettete parti 135 di schiume, e 15 di melasse

e 150 di acqua. Allorquando le fecce sono buone, prendete parti uguali di queste diverse sostanze, e aggiungete per 300 parti 30 di melassa. Quando il molino cammina, ed in conseguenza, quando non si hanno delle schiume, mescolate parti uguali di fecce ed acqua, per ciascuna quantità di parti 300 aggiungetene 60 parti di melassa. Impiegando queste proporzioni, il distillatore può sperare di ottenere dal 10 al 15 per 100 di rhum ed altri prodotti; ma la quantità dello spirito dipenderà moltissimo dalla qualità degli ingredienti; e in qualche modo dal tempo, e per questo un distillatore intelligente varierà queste proporzioni in conseguenza.

Il rhum differisce da quello che noi chiamiamo semplicemente spirito di zucchero, perchè questo contiene più olio essenziale di canna da zucchero.

Nelle Indie occidentali, allorchè i distillatori si sono procurati una quantità sufficiente di materia, vi aggiungono dell'acqua e fanno fermentare nel modo ordinario. Però la fermentazione è sempre da prima condotta assai dolcemente, perchè il lievito è raro; ma quando la fermentazione ne ha prodotto una quantità sufficiente, si opera prontamente sopra grandi masse, cioè sopra una doppia quantità.

Allorchè il liquido è completamente fermentato, si distilla nella maniera ordinaria, e si fa dello spirito di prova che ridistillando si riduce a un più alto grado: allora si chiama rhum doppio. Sa-

rebbe facile concentrare lo spirito più di quello che si fa ordinariamente, ma esso trascina nella distillazione una sì grande quantità di materia oleosa, che si è obbligati a lasciare il rhum riposare lungo tempo prima d'impiegarlo.

Il miglior mezzo per conservare il rhum sia per l'esportazione, sia per altri usi, è quello di concentrarlo come l'alcoole di tutta ardenza. In questa maniera egli occupa la metà meno di volume, e si può allungarlo con acqua a piacere allorchè si voglia più leggiero e più ordinario.

Si chiama *spirito di zucchero*, quello che si ottiene dalle acque di lavatura delle schiume, dai residui dei luoghi di lavoro; queste si stemperano con dell'acqua, si fanno fermentare come si fa colla melassa o tutt'altro liquido e si distilla nella maniera ordinaria. Se l'operazione è condotta con cura e lo spirito ben rettificato, si può mescolare con acquavite; chè questo spirito è superiore a quello che si estrae ordinariamente dalle melasse; e per conseguenza più proprio a questi usi. Alle Barbade si prepara col succo di canna un buonissimo spirito di quella specie che si chiama spirito di canna, il quale rassomiglia al vero rhum.

Rhum europeo.

Il rhum è un prodotto alcoolico, incolore e diafano. Per dargli il colore giallo ambrato simile a quello del commercio e per comunicargli quel gu-

sto particolare che si è abituati a riscontrare nel rhum delle colonie, si fa infondere in una parte del liquido delle proporzioni variabili di prugne, di raschiatura di cuojo tannato, del catrame liquido, del gaz, ecc; si completa ordinariamente il coloramento voluto, aggiungendovi la quantità necessaria di caramele.

Le proporzioni degli ingredienti costituiscono nelle fabbriche di rhum in Europa quello che si distingue sotto il nome di salse; esse variano molto nelle differenti fabbriche, e pe' risultati e per le varietà di rhum, tutte fortemente inferiori d'altronde alle varietà di rhum di canne al quale non vi sia stato aggiunto niente di estraneo. Il Sig. Mullo, che si è molto occupato dei mezzi di ritrarre un partito vantaggioso dai residui della fabbricazione dello zucchero di barbabietola, assicura avere ottenuto un buonissimo risultato dalla ricetta seguente.

Si diluiscono insieme 125 chilog. di melasse di barbabietola, 50 chilog. di farina d'orzo, e 20 chilog. di prugne in 200 chilog. di acqua tiepida. Coll'aiuto di un po' di lievito, la fermentazione alcoolica non tarda a stabilirsi nella mescolanza, di cui la temperatura deve essere mantenuta a 20°. Allorquando la produzione dell'alcoole sembrerà arrestarsi non si ha altro che di procedere alla distillazione in un lambicco appropriato.

D'altra parte si fanno infondere separatamente 4 chilog. di raspatura di cuojo tannato, 1 chilog. di tartufi neri schiacciati, 130 chiodi di garofano

e 20 grammi di cortecce di limone in 2 chilog. di alcoole a 33°.

Si aggiunge questa infusione nel primo liquido alcoolico ottenuto, e si sottomette una seconda volta la totalità alla distillazione: si riconduce ancora tutto l'alcoole ottenuto a 21°. Si introduce nel barile destinato a contenere questo rhum il fumo di un pugno di paglia imbibita di catrame e che si fa bruciare; si ferma il cocchiume, a fine di lasciare a questo vapore il tempo di condensarsi sulle pareti del barile; si empie allora col rhum, preparato come abbiamo detto, il quale acquisterà invecchiando un gusto analogo a quello giamaico, si colora d'altronde col caramele.

Altro

Prendete 100 litri di alcoole di vino a 33° Cartier, e 500 grammi ($\frac{1}{2}$ chilog.) di cortecchia di legno di quercia polverizzata di recente; e 16 grammi di catecù polverizzato, 8 grammi di bullette di garofano, 8 grammi di catrame liquido (*goudron*).

Lasciate infondere il tutto per 15 giorni, dopo aggiungetevi 40 litri d'acqua e mescolate perchè si unisca, poi colorite col caramel a colore conveniente che simuli il vero.

Si aggiunge a questa mescolanza la decima parte di vero rhum di Giamaica o altro di qualità eccellente, e si filtra come per gli altri liquori, e si conserva tanto in bottiglie che in barili.

Absinthe (ASSENZIO).*(Estratto o tintura d'assenzio svizzero.)*

Di questo liquore fanno estesissimo commercio i distillatori di Neuchâtel, Zurigo, Ginevra, Basilea, Lucerna, Berna, Losanna e di quasi tutta la Svizzera. Cadet di Gassicourt fu il primo che scoperse e comunicò la sua composizione.

La maggior parte dei distillatori di questo liquore colorano l'estratto di assenzio col succo spremuto degli spinacci; questo colore è dapprima bellissimo; poi la luce lo distrugge; gli è perciò che alcuni preferiscono di tenere questo liquore bianco come esce dalla distillazione. Tuttavia, siccome il color verde piace sovente nei liquori, riporteremo qui sotto i vari metodi coi quali si ottengono le varie tinte verdi. Il colore dell'assenzio svizzero è precisamente uguale a quello d'un vero estratto e olio volatile cioè di un verde scuro tendente al bruno.

Sotto il nome di assenzio svizzero o di Neuchâtel vendesi una grandissima quantità d'assenzio che si fabbrica in molti altri luoghi, ma che è subito riconosciuto dai pratici liquoristi poichè non è consimile nè nell'odore nè nel colore.

Si può perciò imitarlo perfettamente colle formule che qui sotto trascriviamo indicate dal signor Cadet-Gassicourt e da altri. Tanto per le fo-

glie come per le sommità dell'assenzio l'infusione è da preferirsi alla distillazione e decozione, perchè perdono, con queste operazioni parte, del loro aroma.

Absinthe di Neuchâtel.

(Estratto d'assenzio svizzero.)

Assenzio maggiore	parti	128
» minore	»	64
Radice d'angelica	»	8
Calamo aromatico	»	8
Anici stellati	»	4
Dittamo cretico	»	2
Alcoole a 20°	»	1080
Essenza d'anici	»	$\frac{1}{2}$

PREPARAZIONE. — Si fanno macerare le sostanze nell'alcoole per 8 giorni, poi si distilla a bagno maria e si traggono 540 parti di spirito, cui si aggiunge $\frac{1}{2}$ di essenza di anici, si colora prima e si filtra. Le parti 540 di spirito rimaste nel lambicco servono a preparare l'acqua vulneraria spiritosa.

Altro

Sommità secche d'assenzio		
romano	parti	32
» pontico	»	16
Calamo aromatico	»	1
Radice angelica	»	1
Anici stellati	»	1
Foglie di dittamo di Creta	»	$\frac{1}{2}$
Alcoole a 20°	»	144

PREPARAZIONE. — Soppeste tutte le droghe si fanno macerare per otto giorni nell'alcoole; poscia si distilla a bagno maria per ottenere l'alcoole impiegato, poi si colora e si conserva.

Altro

Sommità secche d'assenzio		
alpino	parti	10
» pontico	»	5
Radice d'angelica	»	8
Calamo aromatico	»	8
Anici stellati	»	6
Foglie di dittamo cretico	»	4
Origano volgare	»	4
Alcoole a 24°	»	576
Finocchi	»	1
Maggiorana	»	4

PREPARAZIONE. — Come sopra

Absinthe. (*estemporaneo*)

Alcoole a 36°	parti	3500
Essenza d'assenzio	»	8
» di finocchio	»	8
» di anici	»	15
Acqua pura	»	2000

PREPARAZIONE. — Unite il tutto, colorite in verde e conservate.

PREPARAZIONE. — Come sopra.

Altro
(uso svizzero)

Alcoole a 22.°	parti	600
Sommità d'assenzio pontico	»	5
» alpino	»	5
Radice angelica	»	4
Calamo aromatico	»	10
Semi d'anici stellati	»	8
Foglie di dittamo cretico	»	3
Origano volgare	»	6
Maggiorana	»	6

PREPARAZIONE. — Come sopra.

Altro
(secondo il metodo svizzero)

Sommità secche di assenzio		
pontico	parti	2 1/2
» alpino	»	2
» maggiore	»	1

Si tagliano le sommità e si fanno macerare per giorni 15 in parti 100 a 20° poi si cola con pressione, e si unisce al prodotto distillato qui sotto.

Alcoole a 20°	parti	576
Sommità d'assenzio alpino	»	10
» pontico	»	5
Radice angelica	»	8
Calamó aromatico	»	8

Semi di anici stellati	parti	6
Foglie di dittamo cretico	»	2
Origano volgare	»	4

PREPARAZIONE. Si opera come sopra, ommettendo l'essenza di anici.

Altro a freddo.

Alcoole a 24° o libbre di oncie 12	parti	9
Essenza di assenzio	gocce	20
» di finocchio	»	10
» di anici	»	10

PREPARAZIONE. — Fate macerare per due giorni un pugno di sommità d'assenzio pontico nell'alcoole, poi colate con pressione; al liquore alcoolico unite ben bene le essenze e conservate.

Quintessenza d'assenzio.

Foglie d'assenzio romano	parti	12
» » pontico	»	12
Garofani	»	2
Alcoole a 36°	»	160
Zucchero	»	8
Sommità di centaurea minore	»	8
Cannella	»	4

PREPARAZIONE. — Tagliate le foglie e le sommità, si pestano la cannella ed i garofani, si mettono a digerire in un matraccio per 3 o 4 giorni; si filtra e si conserva.

Questa preparazione è tonica, carminativa, febrifuga.

Altro

Sommità d'assenzio romano

secco	parti	4
»	pontico	»
Garofani	»	1/2
Zucchero	»	4
Alcoole a 22°	»	60

PREPARAZIONE. — Si opera come sopra.

Preparazione dei liquori.

Di mano in mano che il gusto delle bevande spiritose andò propagandosi, il piacere di distinguersi dal volgare, la sensualità, il timore di ferire delle gole delicate, poco abituate alla rusticità dell'acquavite, suggerirono l'idea di mitigarle con dell'acqua e dello zucchero: tale fu, dopo l'acquavite pura, il primo liquore che comparve sulle tavole dei privati e sul banco dei liquoristi.

A poco a poco e successivamente s'immaginò di aggiungere a questa semplice bevanda dei profumi, che rendendola più delicata, fecero ben presto d'una bevanda inventata per puro lusso un oggetto di necessità. Da allora in poi si andò stabilendo un nuovo articolo d'industria tanto ricercato che il bisogno di sostenere con vantaggio la concorrenza costrinse i fabbricatori a cercare mille mezzi di

variare queste bibite per istimolare ancor più la sensualità già abbastanza lusingata de' ghiotti. Il numero delle preparazioni di questo genere crebbe prodigiosamente e cresce tutti i giorni, ma il fondò è sempre lo stesso.

Tutti i liquori, qualunque sia il nome che loro si dà, hanno per base una mescolanza d'alcoole, d'acqua e di zucchero, le cui proporzioni variano secondo il genere del liquore che si vuole preparare. Vi si aggiungono, come accessori, gli aromi che si credono più atti a lusingare il gusto e l'odorato; e il gran talento del liquorista consiste nella scelta e nella dose degli aromi e nei sapori che si uniscono meglio insieme, onde non associare quelli che, uniti, ripugnerebbero al gusto.

Questa parte dell'arte domanda uno studio particolare. Gli aromi più soavi non sono tutti suscettibili di produrre dei buoni liquori; si possono citare delle piante che non darebbero che cattivissimi liquori, sebbene ricercate pel loro odore; altre al contrario di un odore debole o poco grato che possono nullostante dar luogo a felici combinazioni. L'aroma del tartufo, per esempio, di cui il profumiere non saprebbe trarne partito utile, fornisce un ratafià assai grato. Dopo aver fatto scelta di aromi che devono profumare un liquore, è non meno indispensabile di ricercare il modo sotto il quale si deve farne uso. Ora s'impiegano in natura le sostanze, facendole infondere nell'alcoole o acqua; ora si sottomettono alla distillazione, sì per

profumare direttamente il liquore, e si per ritrarne particolarmente il profumo sotto forma d'olio essenziale, d'acque aromatiche, di spiriti odorati ecc.

Ciascuno di questi processi offre vantaggi e inconvenienti di cui parleremo più sotto.

Si possono riportare a quattro principali le differenti maniere di preparare i liquori da tavola: la distillazione diretta, l'infusione o macerazione, la mescolanza dei prodotti distillati, e quella dei sughi dei frutti con l'alcoole. Si potrebbe, a rigore, fare una quinta classe dei liquori prodotti colla fermentazione di questi medesimi succhi, se essi non dovessero essere considerati piuttosto come veri vini.

Il primo processo, che è stato per lungo tempo il solo impiegato per la fabbricazione dei vini fini, e che non è ancora intieramente abbandonato, sembrerebbe a prima vista il più perfetto, e in una il più proprio a combinare intimamente i diversi elementi di questi liquori, e a non introdurre che i principii più delicati dei vegetali; ma egli è incontrastabile che per quante cure si apportino alla distillazione, essa fa sempre perdere ai vegetali una porzione del loro più sottile, più soave aroma; d'altra parte i principii volatili non s'innalzano tutti alla medesima temperatura: il loro peso specifico, l'intimità della loro combinazione, la tessitura dei vegetali che li contengono possono opporvisi.

Dimodochè quando si sottomettono alla medesima distillazione molte sostanze aromatiche, è evidente che quelle i cui principii sono più volatili

ne forniscono assai più delle altre; è ben raro che non si ottenga un prodotto diverso da quello che aspettavasi dopo le proporzioni rispettivamente osservate nella mescolanza. Se si aggiunge da una parte la mano d'opera, le spese e la fatica, e d'altra parte l'inconveniente che ha la distillazione medesima a bagnomaria, di comunicare ai liquori, se non tutto il gusto di fuoco, almeno un certo sapore che l'arte non iscancella sempre completamente, senza l'aiuto del tempo, si sentirà che la distillazione diretta non è nè la più economica nè il miglior processo per avere perfetti liquori.

In alcuni luoghi i liquoristi ovviano in gran parte a questo inconveniente mescolando dell'acqua all'alcoole concentrato che si distilla sulle sostanze aromatiche. Così impiegano 100 parti d'alcoole a 36° e vi aggiungono 80 parti d'acqua pura, e hanno cura di non raccogliere che sole 90 parti di prodotto alcoolico che non ha quel gusto di fuoco di cui abbiám detto.

L'infusione nell'alcoole è di gran lunga preferibile, tutte le volte che mira più alla delicatezza dei liquori che alla loro perfetta bianchezza. Quando il liquore è fatto secondo le regole prescritte per questo genere di operazione, si ottiene in modo uniforme, e senza alterare i principii aromatici: siccome essi non provano alcuna dispersione, occorre per dare un profumo uguale, molto meno di materia che per la distillazione; e la combinazione dei diversi aromi è molto più esatta perchè, non

essendo essi volatilizzati, il peso specifico non porta alcun cambiamento nel loro essere.

Onde i liquori preparati in questo modo non perdano alcuna delle loro qualità, si per riguardo al profumo che al gusto, occorre che l'infusione si faccia alla temperatura dell'atmosfera; è lo stesso degli aromi fugaci sì che non si può impregnarne lo spirito se non coll'aiuto di un certo grado di freddo. A dir vero, si impiega spesso volte il calore del sole pe' sughi dei frutti più zuccherini che aromatici, ma non si ricorre mai a un più forte calore, a meno che non si vogliano sottomettere all'infusione delle porzioni di piante che non rendono bene i loro principii se non nell'acqua.

I liquori della terza classe si preparano mescolando insieme, in giuste proporzioni, delle tinture o degli alcoolati ai quali si aggiungono degli sciroppi e all'occorrenza dell'alcoole debole.

L'impiego degli spiriti aromatizzati, preparati prima, ben saturati, privi del gusto di fuoco, ha sulla distillazione diretta, il vantaggio di poter radunare e conservare, sotto piccole masse, grande quantità d'aromi diversi; di permettere di mischiarli e di dosarli con esattezza, in mille modi differenti e sul momento; di evitare l'impiego e la spesa delle distillazioni troppo frequenti: di permettere di fabbricare all'istante ogni sorta di liquori, senza aver bisogno di aspettare che il tempo li abbia addolciti: perciò di semplificare molto le operazioni del liquorista, migliorando le qualità dei

prodotti. Da ultimo non impiegando con questo mezzo se non gl'ingredienti senza colore, si ottengono liquori suscettibili di ricevere tutte le gradazioni de' colori di fantasia che si vorranno lor dare.

I succhi dei frutti producono colla loro mescolanza coll'alcoole, col soccorso o meno della fermentazione, una nuova varietà di liquori, tanto più grati quanto essi sono ben fatti, che sono più naturali e conservano, in tutta la loro freschezza e la loro purezza, il profumo e il gusto del frutto. Essi esigono quasi sempre il concorso dell'infusione.

Il principio mucoso-zuccherino, sparso in abbondanza nei succhi dei frutti, intorbida la trasparenza dei liquori se non si avrà anticipatamente la cura di separarlo colla depurazione. Questa precauzione è inutile quando si deve impiegare il concorso della fermentazione, poichè questa ha la proprietà di distruggere il mucoso dei frutti.

I maraschini, o liquori prodotti colla distillazione dei vini di frutti, entrano nelle classi precedenti, poichè si opera allora sopra veri alcoolii analoghi a quelli di vino e di uva.

Egli è essenziale pel liquorista di aver sempre in riserva, secondo l'importanza del suo consumo, in quantità sufficienti: buon alcoole a 36°, sciroppo di zucchero chiaro e limpido, tanto preparato a freddo che cotto, liquori semplici di spiriti aromatizzati, acque aromatiche, olii essenziali in natura o disciolti nello spirito di vino, tinture coloranti; e di conoscere esattamente la qualità di

liquori e sostanze, che può occorrere per comporre una quantità data di ciascun liquore. Coll'aiuto di queste provvigioni, che egli dovrà sostituire a misura che le consumerà, e colla facilità di aver sempre sotto le mani dell'acqua purissima, un liquorista intelligente potrà, senz'altra guida che il suo gusto, fabbricare in pochi momenti quella quantità e qualità di liquori che il bisogno del suo commercio esigerà. Se questi liquori sono composti con alcoli preparati in modo da esser privi di ogni sapore estraneo, essi acquisteranno in breve quasi tutti i caratteri dei vecchi liquori.

Classificazione e nomenclatura dei liquori.

I liquori dividonsi generalmente in tre classi principali: liquori ordinari, liquori fini e liquori soprafini. Queste diverse denominazioni farebbero intendere che la qualità delle sostanze impiegate, e la maggior o minor diligenza impiegata nella fabbricazione, costituiscono tutte le differenze che esistono fra queste tre classi di liquori; ma ciò non è vero che in parte.

Queste distinzioni riposano piuttosto sulle proporzioni rispettive di zucchero, d'alcoole e d'acqua. Così, per esempio, s'impiega parti 1 d'alcoole a 36° contro 2 parti d'acqua e 4 a 6 onces di zucchero per 36 di mescolanza, per i liquori ordinari; parti eguali d'alcoole e d'acqua con 8 a 10 onces di zuc-

chero per once 36 di mescolanza, pei liquori fini, e fino a 12 a 16 once di zucchero sopra la medesima proporzione di spirito e acqua, pei liquori soprafini; si carica ancora un po' più la dose degli aromi per queste due ultime classi. Quanto alle proporzioni dello zucchero non solamente si diminuiscono qualche volta di un buon terzo, senza un grande inconveniente, ma ancora vi sono quelli che, in ciascuna classe di liquori, dimandano più le une e meno le altre. Il gusto dell'operatore e quello del pubblico sono le guide più sicure a consultarsi. I liquori fini e soprafini sono specialmente indicati sotto il nome di *crema e d'olio*. I primi hanno ricevuto questa denominazione per comparazione della loro consistenza alla crema di latte.

Gli olii sono meno densi delle creme, e filano come l'olio d'oliva. Bisogna d'altronde osservare che sul principio tutti i liquori conosciuti sotto il nome di creme erano o avrebbero dovuto essere assai bianchi, e gli olii colorati come l'olio d'oliva naturale. Succedono i ratafià, i quali sono liquori colorati differentemente secondo il gusto dell'operatore, il quale nome pare ad alcuni sia di origine indiana, secondo altri ha lo stesso significato della voce *ratificare*, giacchè questo liquore prendevasi per sanzionare, col bicchiere alla mano, gl'impegni già presi. Il rosolio, comunemente così chiamato, significa rugiada del sole, col quale nome volgarmente s'indica ogni qualità di liquori alcoolici con aroma zuccherino.

Checchè ne sia di queste definizioni, si possono dividere tutti i liquori in crema, in olio, in acque, in balsami, in ratafià. Tutti questi liquori possono d'altronde essere fini o comuni, secondo la qualità degli ingredienti e la maniera onde sono preparati.

Dopo avere stabilito queste grandi divisioni, egli sembra conveniente di dare a ciascun liquore in particolare un nome appropriato alla sostanza aromatica che ivi domina: così, per esempio, il nome di *Citronella*, di *Melarancia*, d'*Anicetta*, di *Acqua di nocciuole*, di *Rose*, *Ginepro*, ecc., indicherebbe da prima al consumatore la natura del liquore che gli presentano, ed egli non sarebbe esposto a comprare, sotto l'attrattiva ingannevole di un nome estraneo alla cosa, un liquore il quale non è del suo gusto.

Il pubblico e il buon senso guadagnerebbero, egli è vero, ma di quali risorse non si priverebbero i mercanti! Un liquore cessa di essere di moda; bisogna quindi sostituirgliene un altro; ma non è subito fatto l'immaginare una nuova ricetta: che farà il liquorista? Egli comincerà sulle prime a dare al vecchio liquore una nuova fisionomia colorandolo diversamente, poi, sotto gli auspici d'un nome bizzarro, il più possibilmente sonoro e d'una etichetta fantastica, lo presenterà arditamente come un nuovo prodotto del suo genio inventivo: e il buon pubblico, sedotto da questa trappola, sarà tutto meravigliato di ritrovare nel nuovo liquore, quello di cui egli cominciava a non più curarsi, o:

di vedere la medesima composizione riprodursi sotto tanti nomi quanti ha colori differenti.

Un abile fabbricante deve d'altronde profittare di tutti gli artificj innocenti che possono favorire la vendita delle sue composizioni.

Perciò i liquoristi devono ogni anno immaginare di dare nomi diversi ai loro prodotti, se non a tutti, almeno in parte, adottando nomi grati al pubblico, chiamando, per esempio, rosolio di Omer-Bascià, del Canada, ecc. rosolj già noti.

Dell' Infusione.

I liquoristi sono frequentemente obbligati a ricorrere all'infusione per estrarre i principii solubili delle sostanze che non devono essere sottoposte alla distillazione. Questa operazione consiste nel sottoporle all'azione più o meno prolungata di un liquido qualunque, col soccorso o senza del calore: prende secondo le circostanze, il nome d'infusione, digestione o macerazione, parole che significano una medesima operazione meno qualche modificazione nei processi.

Quando i principii che si vogliono estrarre sono solubili nell'acqua, e nel medesimo tempo poco volatili, si versa il liquore bollente sopra la sostanza a infondersi, si copre il vaso con cura e si lascia bagnare per alcuni minuti o qualche ora, secondo che la sostanza si lascia penetrare più o meno facilmente, e secondo che si vuole avere un'infusione

più o meno carica: questa è l'infusione propriamente detta.

Se si fanno infondere foglie e fiori secchi, si comincia coll'umettarli con un po' di acqua bollente e loro si dà il tempo di svilupparsi e di rammollirsi, prima di versarvi il soprappiù.

Le infusioni fatte in una sola volta, come praticano molti, non hanno nè il sapore nè l'aroma delle altre.

L'infusione prende il nome di macerazione quando si fa a freddo. Questa è molto più lunga che la vera infusione: essa dura raramente meno di un giorno, e qualche volta più settimane. Si sottomettono a questa preparazione le sostanze che non possono sopportare il calore, e i di cui principii sono facilmente solubili. In diverse distillazioni impiegasi questo mezzo per rammollire anticipatamente le sostanze da sottoporsi al lambicco e per facilitare la separazione dei principii odorati; i liquoristi fanno macerare nelle acquavite le piante di cui vogliono estrarre i principii odoranti, per conservarli finchè loro occorra di distillarle.

I vini composti e gli aceti da teletta si preparano per macerazione: questi liquori si decompongono prontamente al calore; ogni altro metodo sarebbe difettoso.

La digestione è una infusione prolungata che si fa ordinariamente a una temperatura mediocre tra la vera infusione e la macerazione. Il suo scopo è il più sovente di impregnare l'alcoole di principj

di una sostanza che non li abbandonerebbe che difficilmente senza il soccorso di un certo calore come quello del sole o delle ceneri calde. Si nomina ancora digestione, l'azione di lasciare, per così dire, maturare per qualche giorno una mescolanza di due o più liquidi avanti di filtrarli.

Le infusioni sia a caldo, sia a freddo, devono essere fatte in vasi che non possano essere attaccati da nessuna delle sostanze colle quali i medesimi sono messi a contatto, e chiusi assai ermeticamente, per rendere impossibile la volatilizzazione dei principii più vaporizzabili. La cucurbita di stagno, guernita del suo coperchio, è sotto questo doppio rapporto il vaso più conveniente per l'infusione ad acqua. La macerazione e la digestione si operano ordinariamente in recipienti di terra o di vetro, che li mettono a bagno di sabbia quando si vuol dare un calore regolare e uniforme.

Qualunque sia la forma e la natura dei vasi, bisogna aver cura di non empirli intieramente; di coprire quelli che devono essere messi a bagno di sabbia, con carta pecora bagnata, fortemente legata, e forata con ago. Senza questa doppia precauzione, l'aumento del volume occasionato dal calore e dalla dilatazione dell'aria contenuta nel vaso, potrebbero farlo scoppiare. D'altronde l'operazione si farebbe meno bene in un vaso troppo pieno.

Bisogna inoltre rompere e ridurre in piccole particelle le sostanze destinate a infondersi: in qualunque modo, affinchè esse presentino maggiore su-

perficie in una volta all'azione del liquido, bisogna agitare di tempo in tempo i recipienti che le contengono per rinnovare questa medesima superficie; proporzionare la durata dell'operazione alla consistenza della materia; infine sottomettere ognuna al genere d'infusione che esige, secondo la sua natura.

Affinchè le diverse sostanze che devono entrare nella composizione di un liquore per infusione possano essere penetrate egualmente, bisogna mettere in infusione prima le sostanze più dure, e aggiungervi successivamente quelle le quali sono meno dure, a misura che si giudicherà se le prime sieno sufficientemente rammollite. Senza questa attenzione, le une fornirebbero troppo all'infusione, mentre che le altre non darebbero abbastanza. In alcuni casi conviene lasciare intiere le sostanze a infondersi, cioè quando la virtù principale risiede nella superficie.

Quando si usa l'alcoole per le infusioni, maccrazioni, digestioni ecc., si deve aver cura di usare dell'alcoole a 25° circa per le sostanze perfettamente secche, e dell'alcoole concentratissimo per le sostanze verdi, e così in proporzione secondo lo stato della sostanza vegetale che si vuol sottomettere ad una delle azioni sopra nominate.

La temperatura del liquido e la durata dell'infusione debbono variare secondo la natura delle sostanze sulle quali si opera; e la natura dei principii che si vogliono disciogliere o estrarre, e secondo la loro solubilità: essendo, per esempio, il

principio odorante ordinariamente il più solubile di tutti, soprattutto dell'alcoole, è meglio, quando è quello che si cerca principalmente, forzare un poco la dose, e abbreviare la durata dell'infusione, affine d'averne prodotti più soavi: una infusione a freddo come a caldo da' liquori acri e spessi quando dura troppo lungo tempo. È dunque generalmente dimostrato che meno un piccol numero di eccezioni, le infusioni prontamente fatte sono le migliori; e questo principio deve applicarsi specialmente a quasi tutti i ratafià, oltre che ai liquori di frutti zuccherati.

Quando si giudica che l'infusione abbia durato bastevolmente, bisogna ritirare subito il liquore dal suo fondo, passarlo sia per lo staccio sia pel filtro e infine per un pannolino umido se si ha bisogno di spremere. Si spremono o colle mani o sotto il torchio le sostanze che trattengono molto liquido, e quelle le cui principali virtù non risiedano nella superficie: ma si evita questa manipolazione per le altre. Per non avere liquori troppo carichi ma ben chiari, si filtrano. Non si deve giammai passare con espressione l'infuso preparato con sostanze fresche, perchè si otterrebbe mucilaginoso, acre e facilmente alterabile.

Per avere le tinture più profumate che cariche di colori, bisogna generalmente impiegare dello spirito a 28° a 30°, e far macerare per una settimana o più, sotto una temperatura di 15° a 18° C.

Ma se si ha premura, si può prendere dello spi-

rito più forte, e far digerire a un calore di 30° a 35° C. Si avrà cura di rimescolare di tempo in tempo per rinnovare la superficie; e dopo avere lasciata la massa, in questo stato per qualche ora, si passerà spremendo, se è necessario, e si filtrerà con cura.

Le tinture si bonificano invecchiandosi, per una specie di combinazione più intima che si opera tra i diversi principii che le compongono; ma bisogna perciò che esse siano conservate in bottiglie ben turate e sfilate in luogo nè troppo caldo nè troppo chiaro: la luce fa loro subire a lungo una specie di decomposizione. È a notarsi che le tinture segnano all'areometro un grado altrettanto più basso a quello dello spirito impiegato, quanto esse sono più cariche; ma questo cangiamento non è che un effetto delle sostanze che esse tengono in dissoluzione, e che aumentano il peso, senza che perciò lo spirito abbia realmente perduto, a meno che non sia stato messo in macerazione con sostanze succolenti.

Le tinture ben preparate hanno sopra li spiriti distillati il vantaggio di conservar intatti il profumo ed il sapore delle sostanze che esse tengono in dissoluzione; di ritenere l'aroma di qualche sostanza che non ne fornisce colla distillazione; di non avere nessun gusto di fuoco nè d'empireuma; da ultimo, che la loro preparazione è meno imbarazzante e più economica, tanto sotto il riguardo del consumo che per quello della mano d'opera.

Queste consumazioni sarebbero dunque tanto comode quanto grate per la fabbricazione dei liquori fini; basterebbe perciò d'avere in riserva le tinte delle sostanze aromatiche più usitate e di maritarle, a misura del bisogno, nelle proporzioni volute per farne una mescolanza aggradevole. I liquori preparati in questa maniera guadagnerebbero molto sotto il riguardo del profumo, del gusto e del grazioso, e non avrebbero d'altronde il bisogno di invecchiare tanto; e l'impiego delle tinte sarebbe più economico di quello degli spiriti.

Ad onta di questi vantaggi, il loro colore sovente è oscuro, impedisce che si possa servirsene pei liquori che devono essere perfettamente bianchi, e che si vogliano colorare a piacere. Ma supponendo che esse fossero per questo riguardo improprie alla fabbricazione dei liquori fini, potrebbero almeno servire vantaggiosamente a quella degli spiriti: se si trattasse perciò di estrarre la tintura dalla sostanza destinata, e di distillare in seguito a bagno maria per ritirare quasi la totalità dello spirito impiegato, resterebbe nella cucurbita un estratto che non sarebbe senza virtù.

I principali vantaggi di questo metodo sulla distillazione delle sostanze in natura, sarebbero d'ottenere dei prodotti migliori, e, non sottomettendo alla distillazione che i principii più delicati di questa uguale sostanza, d'esigere apparecchi meno vasti per la distillazione.

Per ben conoscere le proprietà della tintura bi-

sogna ricordarsi che l'alcoole, qualunque sia il suo titolo, a meno che non sia assoluto, è sempre misto d'una porzione qualunque di acqua. I vegetali, per loro parte sono composti, in proporzioni differenti d'olio essenziale, di resine, di sali, di materie estrattive coloranti ecc., tutte sostanze di cui le une si dissolvono nell'acqua e le altre nell'alcoole. Onde quando si mette un corpo in macerazione in un liquore spiritoso qualunque, l'alcoole non discioglie che gli olii essenziali e le resine, l'acqua si carica degli altri principii quanti essa ne può prendere. Si sente per conseguenza che se, a parità di cose si fa macerare una data quantità d'una medesima sostanza in alcoole a $\frac{3}{6}$, per esempio e in acqua-vite ordinaria, la prima tintura sarà molto più soave tanto per riguardo dell'odore che per quello del gusto, e l'altra a sua volta sarà più carica di colore. Questo semplice esempio basta per provare che la scelta di questo o quell'altro grado non è indifferente, secondo la qualità di tintura che si vuol ottenere.

Le tinture preparate colla semplice macerazione a freddo sono migliori di quelle che hanno provato l'azione del calore; ma le sostanze durissime hanno bisogno di questo intermezzo, se lo spirito impiegato è un po' più debole o se si abbia premura. Le tinture preparate per gli usi del liquorista devono essere per comodità del loro impiego, saturate quanto è possibile e preparate coll'alcoole perchè siano più odorose e meno colorate. Come è meglio

adoperare molto aroma anzichè poco, e se esso non sia intieramente esaurito da una prima macerazione, si può ripassarvi dell'acquavite un po' più debole sul fondaccio per ritrarne una seconda tintura più comune ma che avrebbe ancora molta virtù.

Sarebbe utile l'aver dati positivi sulla quantità delle sostanze aromatiche che possono esaurire una dose determinata di alcoole, ma siccome ciò dipende essenzialmente dalla quantità delle sostanze impiegate, dal loro grado di divisione, dalla forza dell'alcoole e dalla temperatura, non si potrebbero dare che vaghissime ipotesi.

Preparazione dei vegetali da sottoporsi alla infusione.

Con un coltello assai tagliente si separa la superficie delle cortecce in sottilissime parti per dare all'olio essenziale che contengono la facilità di separarsi; si fanno cadere queste sottili cortecce in un vaso verniciato, contenente alcoole allungato con altrettanta quantità del suo volume d'acqua. Aggiunta la quantità di corteccia che si richiede all'oggetto propostosi, versasi il liquore in damigiane che si otturano convenientemente. In tal modo si preparano le infusioni di cortecce di cedrato, cedro, arancio, bergamotta, ecc. Si lascia il liquido per qualche tempo, agitandolo di tratto in tratto, poi si distilla se si vuole, o si filtra, e si adopera.

I semi aromatici si pestano, si mettono in reci-

piante con alcoole, si agita di tempo in tempo e dopo qualche giorno, se si vuole, si distilla e si filtra per gli usi. In tal modo si fanno le infusioni di semi di badiana, anici, finocchi, delle bullette di garofano, ecc., ecc. I semi che contengono un olio essenziale troppo acre non si adoperano, come quelli di angelica, e si preferisce la radice od altre parti.

I legni si pestano dopo averli tagliati minutamente, aggiungendovi qualche goccia di acqua per evitare che le parti più tenui si disperdano. Si fa l'infusione come sopra. La mirra, l'aloè, lo storace, ecc., che formano le basi degli elisiri, ed entrano in piccola dose in certi liquidi, si disciolgono nell'alcoole puro. Queste dissoluzioni devono essere pochissimo cariche perchè non divengano acri.

In quanto alle sostanze fresche, si mondano delle parti poco dotate di proprietà; per esempio, si toglie il calice dalla viola, le unghie dai petali di garofani, i frutti dalle piante aromatiche. Se le sostanze sono dure e secche, si dividono con mezzi meccanici, se si tratti di semi, di fiori e di foglie, se ne separa la polvere con un crivello.

Della mescolanza e confezione.

I liquori essendo composti di tra sostanze fondamentali, l'alcoole, lo zucchero e l'acqua, ai quali si aggiungono come accessori, dei principii odoranti, la perfezione del composto dipende da una fusione

più o meno intima fra le molecole dei diversi ingredienti, di modo che ciascuno di essi non domini nè troppo nè poco. Due cose principali sono dunque necessarie a ricercarsi nella composizione dei liquori: mettere le diverse sostanze che li compongono nei rapporti per cui essi si combinino più intimamente e più prontamente che è possibile, e conservare a ciascheduna di queste sostanze, durante l'operazione, tutte le proprietà. Ecco il miglior mezzo di pervenire a questo doppio scopo.

Si appronta lo zucchero facendolo fondere nella totalità dell'acqua da impiegarsi. In seguito, e mentre che lo sciroppo si raffredda, si mescolano, colla dose di alcoole prescritta, gli spiriti aromatici e tinture, gli olii essenziali, ecc; si versa allora, a poco a poco, sullo sciroppo freddo, e rimescolasi a misura questo alcoole aromatizzato; si aggiungono in seguito le acque odorose, se vi entrano, e i principii coloranti disciolti anticipatamente in una certa quantità d'acqua o d'alcoole. Ciò fatto, e dopo aver rimescolato ancora per qualche tempo, per rendere la mescolanza più esatta che è possibile, si esamina e si gusta, per vedere se è a un dipresso al punto voluto; diciamo a un dipresso perchè non si possono avere dati positivi. Si lascia dunque, dopo avere corretti i difetti troppo marcati digerire per qualche giorno, in un luogo nè freddo nè caldo, e devesi aver cura di rimescolare di tempo in tempo: dopo di che si esamina di nuovo il liquore, per aggiungere definitivamente ciò che vi manca; poi si filtra.

Alcuni si contentano di gettare sossopra nel medesimo vaso lo zucchero in pezzi e gli altri ingredienti, e di rimescolare il tutto finchè lo zucchero sia sciolto. I liquori preparati in questa maniera conservano sempre, almeno per lungo tempo, una specie di crudezza, e non hanno mai quel grado di finezza, nè di pienezza che si notano negli altri. Alcuni liquori per infusione si fanno gettando lo sciroppo bollente sulle altre sostanze; si lasciano allora infondere a vaso chiuso per maggiore o minor tempo; si aggiunge in seguito l'alcoole: subito, o dopo qualche giorno di macerazione, si cola. Fuori di questi casi, che sono rari, la mescolanza si fa sempre a freddo: per più forte ragione non si deve mai fare nel bacino che ha servito a cuocere gli sciroppi. Non vi sono altre eccezioni a questa regola che pe' ratafià di fiori d'arancio tostatì, e per quelli di mandorle toste.

Alcuni liquoristi filtrano i liquori quasi subito mentre che altri aspettano molti giorni. Quest'ultimo metodo è da preferirsi perchè non conviene filtrare il liquore, se non quando è finito, e non lo è realmente se non dopo qualche giorno di riposo, dopo il qual tempo conviene assaggiarlo di tempo in tempo, per fare tutte le correzioni necessarie.

Il mezzo più comodo perciò è d'aggiungere dello sciroppo ben cotto, se lo zucchero è la sola sostanza che non siavi in quantità sufficiente; dello spirito, se è troppo debole; del liquore semplice, se gli aromi dominano troppo; infine qualche goccia

di alcoolato o d'essenza, di quello che si trova in meno: non si devono mai far infondere le sostanze in natura quando il liquore è fatto. L'acqua è quella che deve evitarsi maggiormente d'aggiungere, perchè essa lascia al liquore un sapore scipito che si scancella difficilmente.

È difficile, o per dir meglio quasi impossibile, determinare in modo esatto le doti rispettive delle sostanze da impiegarsi nella confezione di questo o quel liquore: perchè esse dipendono dalle qualità di dette sostanze non solo, ma anche dalla forza dell'acquavite, dal grado di concentrazione degli spiriti aromatici, dalla quantità e dalla cottura dello zucchero, dalla maturanza dei frutti e dei fiori, dalla influenza della natura del suolo e dello stato della stagione sopra il loro sapore e profumo; in una parola, dalle diverse qualità di ognuna delle materie prime e delle sostanze composte che si impiegano. Da ultimo la natura degli apparecchi e le manipolazioni sono nuove cause di variazione nei risultati, perchè a parità di cose, le medesime sostanze impiegate nelle medesime dosi da due o più operatori, daranno prodotti che non saranno assolutamente simili, soprattutto se il fuoco non sia stato bene e uniformemente regolato.

Perfezionamento e conservazione dei liquori.

I liquori sono raramente perfetti all'uscire del filtro; e quelli che non lasceranno niente a desiderare sotto questo rapporto finiranno col deteriorarsi, se non si porteranno alla loro conservazione le cure necessarie. I liquori non hanno mai in sul principio quella finezza, quella delicatezza, quell'uniformità di sapore che il tempo loro dona; lo zucchero non copre completamente come col seguito, la forza dello spirito e la forza di certi aromatici; i sapori in una parola sono misti, ma non fusi e combinati. D'altra parte, i liquori preparati per distillazione, o con ispiriti aromatici troppo nuovi, sono soggetti a conservare per qualche tempo quel gusto di lambicco che nuoce sì fortemente al loro sapore se si trascurano i mezzi per farglielo perdere di seguito.

Un distinto chimico francese, avendo osservato un'acqua di fiori d'arancio che era stata gelata, riconobbe che essa aveva non solamente perduto il gusto di fuoco, ma che aveva acquistato un gusto più soave. Questa osservazione applicata poi ai liquori da tavola, insegnò che immergendoli per qualche istante, per qualche ora, nel ghiaccio pestato, si perviene non solamente a spogliarli dell'acrezza in discorso, mà ancora a dar loro profumo maggiore, energia e uniformità. Questa pic-

cola manifestazione, che non è da sdegnarsi, deve farsi a preferenza dopo la filtrazione.

In tutti i liquori composti di zucchero e spirito, non tarda a stabilirsi una specie di fermentazione sorda, lentissima, la quale mentre continua, i diversi principii, che non erano prima che allo stato di mistura pura e semplice, si combinano e s'identificano in qualche modo gli uni cogli altri, in modo da non formare che un tutto della medesima natura; lo spirito si fa molto meno sentire dopo questa nuova combinazione, non che esso abbia perduto realmente della sua forza, ma perchè lo zucchero l'inviluppa più intimamente: il palato meno esercitato e l'olfato più fino non saprebbero allora distinguere isolatamente nè l'odore, nè il sapore degli altri ingredienti se sono dosati convenientemente.

Questo fenomeno può essere comparato a una azione meccanica o a una specie di ebullizione lenta che tenderebbe a suddividere all'infinito le molecole della mescolanza e a tenerle in una agitazione perpetua, sebbene inosservata. Questo movimento intestino non può dunque che concorrere al perfezionamento dei liquori, fin ch'esso non oltrepassi certi limiti: ma se fosse troppo violento o troppo prolungato, li farebbe passare a un vero stato di fermentazione che li decomporrebbe intieramente.

In generale, i liquori *bonificansi* meglio in grandi masse, che divisi in piccole parti; vi è dunque

doppio vantaggio a operare in seguito sopra certe quantità, nell'economia di fabbricazione e nella qualità superiore dei prodotti.

Per dare e conservare ai medesimi il grado di perfezione onde essi sono suscettibili, bisogna inoltre non lasciar loro che la quantità d'aria necessaria allo sviluppo del movimento intestino di cui si è detto, e sottrarli all'influenza di tutte le cause che potrebbero arrestarli e intorbidarli, o eccitarli oltre misura. Queste cause sono principalmente: la temperatura troppo calda o fredda; la mancanza assoluta o la sovrabbondanza d'aria; il contatto diretto di una atmosfera umida che, diluendo il principio zuccherino, lo rende più fermentiscibile; le materie che possono diventare lieviti (di fermentazione; l'agitazione troppo frequente dei vasi; l'influenza delle intemperie, ecc. Conviene dunque, dopo avere filtrato e chiarificato i liquori nella maniera più conveniente, conservarli in vasi più grandi che sia possibile, e adattissimi; empirli quasi, turarli con cura, sfilarli a posto fisso in un luogo temperato di cui il calore sia sempre tra i 15° e 20° C., lontani, come si è detto dal rumore delle vetture, dalle fucine, ecc. Infine, se si vogliono avere perfetti, bisogna imbottigliarli dopo un anno e più e tenerli dopo qualche mese in cantina se si ha il tempo d'aspettare. Uno dei grandi segreti dei liquoristi più rinomati, è quello (di avere costantemente in riserva una grande quantità di liquore per lasciarlo invecchiare.

La natura dei vasi impiegati a conservarli non è indifferente; si può servirsi di bottiglie nere di vetro o di terra per piccole quantità; ma per le grandi quantità si preferiscono i vasi di legno, non solamente come meno fragili; ma come più atti a conservarli, per quanto è possibile, ad uniformità di temperatura. Questi recipienti devono essere fatti di legno che non comunichi nè colore, nè sapore ai liquori, e sciacquati prima con acqua acidulata per $\frac{1}{10}$ di acido solforico, lavarli in seguito con acqua bollente. Devono essere tenuti costantemente pieni, salvo un piccolo spazio. I vasi di metallo devono essere proscritti.

I liquoristi che devono mettere i liquori in bottiglie, possono dietro consiglio di Demachy, immergerli nell'acqua un poco tiepida, per qualche ora, in recipienti mediocrementi pieni, e metterli in seguito nell'acqua freddissima. Questo metodo giova a migliorare i liquori: ma giova di più il tempo.

Profumo e coloramento dei liquori.

Parlando della classificazione e nomenclatura dei liquori, abbiamo dimostrato la parte importante che le sostanze aromatiche e coloranti sostengono nella fabbricazione dei liquori. Le preparazioni aromatiche che si impiegano più frequentemente, sono gli alcoli distillati concentrati o alcoolati e le essenze. Si avrebbe un vantaggio nel fare un uso

più generale di queste, se si fosse sicuri di averle sempre di eccellente qualità.

I privati che vogliono divertirsi a comporre, con poche spese, dei liquori, possono ottenere dei buonissimi mischiando per ogni boccale di alcoole, qualche goccia di essenza di buona qualità.

Si può ancora, invece di allungare l'alcoole coll'acqua pura per condurlo al titolo voluto, mischiarlo coll'acqua distillata dell'aroma il cui profumo deve dominare, e usare invece di sciroppo semplice, quello che si avesse preparato con quest'acqua. Quest'ultimo metodo, sebbene ottimo quanto al risultato, diventerebbe incomodo perchè è più agevole ricorrere a un solo e medesimo sciroppo per tutti i liquori, che esser costretti a fabbricarne prima di molte specie differenti.

Vi sono profumi il cui impiego domanda preventivamente particolari manipolazioni.

Un po' d'anici verdi corregge in parte l'odore di cimice che si rimprovera alla badiana; qualche foglia di ribes nero produce il medesimo effetto che il succo delle bacche di questo frutice. Il codogno sarebbe poco gradevole senza una piccola dose di garofano; la vaniglia si mescola molto meglio nelle composizioni, quando è stata tritурata con un poco di zucchero (oleosaccaro); questa piccola operazione pare inoltre che faccia svilupparne il profumo.

Il coloramento non aggiunge nessuna qualità reale ai liquori, poichè il liquore ben limpido, ben bianco

è tanto buono, è tanto piacevole quanto se fosse odorato in verde, giallo o rosato, ecc. Di più: le materie coloranti che siamo obbligati ad impiegare, soprattutto per dare un colore carico, alterano qualche volta il gusto; ma non importa, con qualche goccia di colore e un nome sonoro, si può trarre dalla medesima botte tanti liquori, quanti se ne desiderano, e si è dispensati di lambicarsi il cervello per immaginare nuove combinazioni. D'altronde vi sono persone che vogliono moltiplicare le loro contentezze o i loro godimenti facendo partecipare tutti i sensi nel medesimo tempo, e certamente non vi è mezzo più innocente per contentarle.

Questa parte dell'arte del liquorista, per essere la meno essenziale in fondo, non è però la più facile: un palato alquanto esercitato è una guida fedele per far conoscere il grado di perfezione di una miscela; ma l'occhio inganna spesso riguardo al colore.

L'alcoole contiene, come si sa, una porzione qualunque di acido libero che gli altri principii coi quali è associato, non possono neutralizzare, e che altera prontissimamente certi colori; e d'altra parte quella fermentazione lenta alla quale i liquori devono in gran parte la loro perfezione, decompone alla lunga la maggior parte dei principii coloranti. Ecco perchè i colori rossi, forniti dai succhi de' frutti o de' fiori, durano così poco; perchè quei di viola e di tornasole passano prontamente al ros-

so, ecc. i colori gialli, al contrario, bruniscono quasi tutti col tempo. Questi fenomeni spiegano le variazioni singolari che la vetustà apporta nel coloramento dei liquori, variazioni che l'arte può prevenire fino a un certo punto con una buona scelta di sostanze, ma che successe, non si potrebbero togliere senza deteriorare i liquori che le hanno sofferte.

Chiarificazione dei liquori.

Avviene molto di frequente che le particelle che intorbidano il liquore s'insinuano nei pori dei filtri e li ostruiscono sì che assai difficile riesca il passaggio del liquido e resti anche del tutto impedito; onde non basta la filtrazione pura e semplice dei liquori, ma occorrono materie che abbiano a inviluppare, trascinare, e precipitare le suddette particelle per renderli chiari e limpidi mediante il processo della chiarificazione.

A tale scopo furono proposte molte materie. Noi menzioneremo le principali, quelle cioè, che meritano sotto ogni rapporto, d'essere preferite.

1. Il latte e la crema di latte detta ancor fior di latte, servono benissimo a questo scopo: così coll'aggiunta di una parte di fior di latte, ad ogni 10 di liquore qualunque, e fatto mescolamento, poi lasciate in quiete per due o tre settimane, si forma un coagulo di crema che inviluppa tutte le

particelle feculenti che rendono torbido il liquore, e resta esso limpido, e facilmente traversa il filtro.

Resta che sia avvertita una proprietà della crema del latte coagulato dall'alcoole, quella cioè di unirsi alla materia colorante e spropriarne d'una gran parte il liquore; questo è vantaggioso quando si vuole avere un rosolio scolorito. Al contrario quando si dà allo stesso un colore, in questo caso si colorisce parte dell'alcoole, si tiene separato dalla restante miscela, per poi unirlo al liquore già filtrato.

L'aggiunta ai liquidi suddetti della crema di latte, fa che essi abbiano un sapore più grato e dolce.

2. Si prendono parti 2 d'albume d'uovo e 10 di liquore, si sbatte la mescolanza con un mazzo di vimini, poi si lascia in riposo per 20 giorni. L'alcoole coagula a poco a poco il chiaro d'uovo appropriandosi l'acqua che teneva la sostanza albuminosa in dissoluzione; l'albumina coagulandosi seco rapisce tutte le parti feculenti che torbidavano il liquore e con esse precipita al fondo restando il liquore limpido. Passato il qual tempo si decanta il liquore chiaro, che si mette in recipiente ben netto e proprio alla natura del liquore, e si conserva per gli usi. Questa operazione si può fare anche in botti o barili, purchè questi abbiano due robinetti, uno fisso quasi sul fondo, l'altro di sopra almeno 4 pollici; da questo robinetto o chiave si dovrà estrarre il liquido trasparente e chiaro, e

dalla chiave quasi sul fondo si estrae il liquido che contiene tutta la feccia che si deve filtrare.

In questo modo si evita in gran parte una noiosa filtrazione e la perdita che è troppo evidente.

3. L'allumina in gelatina a parti 2 con parti 6 di carbone animale lavato, forma un miscuglio ottimo per chiarificare vini, aceti, birre ecc.

L'allumina pura, disciolta in quantità sufficiente in qualunque liquore usando il processo sopra indicato serve assai bene a precipitare le materie che rendono torbidi i liquori, e li abbandona chiari limpidissimi.

L'allumina in gelatina è una specie di lacca che assorbe benissimo la materia colorante; onde si dovrà usare per i liquori non colorati e quando sono stati colorati dopo la chiarificazione.

Questo processo è molto usitato in Inghilterra.

4. Il carbone animale ben lavato e secco unito all'albumina dell'uovo secca serve a fare un ottimo miscuglio per chiarificare vini, aceti, birre, ecc.

Questa polvere entra in commercio per polvere chiarificante che si paga da molti a caro prezzo, mentre ciascuno può fabbricarsela con assai ben minore spesa senza attenderla od acquistarla.

Il suo uso o processo per iscolorire e chiarire i liquori è simile agli indicati precedentemente.

5. La carta bianca senza colla, preparata, come abbiamo indicato parlando delle materie scoloranti, serve assai bene di aiuto nella filtrazione e chiarificazione: perciò si prende una certa quantità di

questa pasta, la si discioglie nel liquore da filtrare e ben disciolta che sia, si mette il liquore nel filtro per chiarificare.

È da osservarsi che questa materia filtrante serve di aiuto ai filtri di stoffa e non di pelle di dante, e per qualunque liquore si colorato che bianco, rosolii, vini, birra, aceti, ecc.

La colla di pesce o gelatina è di uso considerevole per chiarificare i liquori fermentati e i vini artificiali. Si fanno perciò disciogliere a lento calore 2 parti di colla in 16 di vino; sciolto il tutto che sia, si aggiunge ad altra quantità di vino, parti 184, rimestando la mescolanza. Dopo alcuni giorni di riposo, si decanta il liquore chiaro e limpido proprio agli usi e pronto alla vendita.

Per queste 5 materie proposte alla chiarificazione e incollatura dei liquori si potrà usare un solo processo di preparazione, quello indicato per la seconda.

Scelta dei filtri per la chiarificazione dei liquori.

I liquori preparati colla fermentazione si chiarificano da loro stessi; in quanto agli altri non si è trovato migliore espediente che di filtrarli, cioè di farli passare e ripassare, quanto è necessario, attraverso un corpo abbastanza fitto per non lasciar colare che le parti più fluide, e ritenere quelle grosse che intorbidano la trasparenza.

Siccome bisogna inoltre a queste condizioni che il filtro non possa comunicare ai liquori alcuna cattiva qualità, si sono successivamente provate per quest'uso molte materie. Quelle di cui si servono più generalmente al presente, sono: il tessuto di lana, quello di lino, la pelle di dante, la carta bianca senza colla, chiamata *carta Giuseppe*.

La carta si piega in modo che formi un cono puntato e non si attacchi alle pareti dell'imbuto; si lava con acqua distillata acciocchè perda il gusto disagiata che potrebbe comunicare ai liquori. La carta non può soffrire una lunga operazione, perchè o si attacca alle pareti dell'imbuto che serve di sopporto e screpola sotto il peso del liquore in esso contenuto, o turandosi i suoi pori per le impurità, non lascia più passare il liquore; perciò questo genere di filtro per le operazioni in grande si abbandona.

L'impiego del filtro a tessuto di pelle è ben più spicciativo, in quanto che la filtrazione si opera tutto in una volta attraverso un corpo più poroso, meno pronto a lordarsi, e soprattutto sopra una superficie ben più estesa.

Quando l'operazione si fa all'aria libera, per tutti i punti della superficie si forma un'evaporazione più o meno abbondante di principii volatili, aromatici, e alcoolici, soprattutto se il liquore è caldo mentre che, assorbendo l'aria nel medesimo tempo una porzione dell'umidità a misura che il liquore passa, la parte sciropposa si inspessisce e si depo-

sita sulla superficie esteriore del filtro dove forma un'intonacatura che finisce coll'ostruire i pori. In modo che, da una, i principii più volatili si evaporano in parte, e dall'altra la filtrazione s'arresta qualche volta tutta affatto se il liquore è spesso o il filtro lavora da molto tempo. Si ovvia a questo doppio inconveniente col mezzo di un imbuto chiuso o di un tamburo, nel quale si attacca il filtro da operare.

La natura del tessuto dei filtri deve essere subordinata a quella del liquore da filtrarsi: se si facesse passare un liquore fluidissimo attraverso un tessuto molle, esso colerebbe troppo facilmente attraverso le maglie, e non incontrando abbastanza ostacoli, non avrebbe il tempo di spogliarvisi, mentre che un liquore assai carico di zucchero non traverserebbe che con la maggior difficoltà quello di una stoffa troppo serrata. Prima di servirsi del feltro, occorre soprattutto, se egli è nuovo, bagnarlo nel liquore simile a quello che si vuol filtrare. Questa piccola preparazione ha per oggetto di turare in parte i pori troppo aperti; a malgrado di questo, è raro che le prime porzioni di liquore passate non siano torbide, è bene quindi riservarle nel filtro, finchè coli limpido e trasparentissimo.

Quando l'operazione è finita, subito si sciacqua il feltro in molt'acqua, si frega fra le mani dopo averlo riversato, per farne escire le impurità di cui esso è impregnato, e si fa seccare prontamente. I

feltri non si dovranno mai insaponare nè lisciviare, per non far loro prendere un qualunque cattivo gusto.

La filtrazione non dà solamente il vantaggio di schiarire i liquori: egli è certo che modifica sensibilmente la loro qualità, sia in bene, sia in male, secondo la maniera onde sono stati fatti, senza parlare delle qualità particolari che essi possono inoltre partecipare dagli intermedi, o sostanze ausiliarie che si aggiungono qualche volta per chiarificarli.

Si vedrà facilmente la ragione di questi cambiamenti, se, d'una parte, si trova che la filtrazione dissipa sovente una porzione dei principii più volatili, e se, d'altra parte, si riflette ai ravvicinamenti più immediati, alle combinazioni più intime che devono operarsi fra i diversi elementi del liquore, passando attraverso a quella moltitudine di tubi capillari che li sforzano a dividersi e a suddividersi all'infinito, a ravvicinarsi e a mischiarsi per non più formare che un tutto omogeneo.

Onde, esaminando il liquore attentamente avanti e dopo la filtrazione, si stupisce qualche volta delle differenze che l'effetto solo di questa operazione ha fatto nascere nel sapore, nel profumo, e anche fino a un certo punto, nella densità. Conviene dunque non filtrare il liquore se non quando la composizione è terminata, e attendere anche che qualche giorno di digestione gli abbia dato quel grado di perfezione che non ha mai al momento

della mescolanza. Convieni perciò filtrare dopo qualche giorno di riposo, via dal contatto dell'aria e del freddo.

Essendo stato il filtro anticipatamente imbevuto di liquore, si mette nel suo imbuto o tamburo, e si sospende ai suoi appositi sopporti, infissi nei medesimi; si riempie il filtro, e si abbandona l'operazione a sè stessa, quando è bene stabilita, avendo cura di metter sotto al filtro un recipiente conveniente per ricevere il liquore che cola, qualora il filtro non si metta nel tamburo.

Dal filtro così disposto, cola ben presto il liquore messovi, attraversando tutte le parti del filtro e discendendo lentamente da tutti i punti della superficie esteriore fino verso la punta del filtro, dove tutte le gocce si riuniscono in un filo sottile che scola a sua posta nel vaso. Se questo filo non iscorre continuamente, è per riguardo al tessuto che si sarà troppo serrato per la consistenza del liquore e per le impurità abbandonate; ma egli verrà meglio filtrato: l'operazione non sarà molto lunga e potrà arrestarsi prima che il filtro sia vuoto; se, al contrario, il filo è troppo abbondante, questa sarà una prova che il tessuto è troppo rado, e il liquore non si schiarirà che imperfettamente.

Se del liquore, sebbene filtri attraverso una stoffa conveniente, le prime porzioni riescono fosche, si aspetterà che scorra perfettamente chiaro e limpido per riversare sul feltro quelle porzioni fosche passate dapprima; ciò fatto si coprirà l'apparecchio

e non si avrà più ad occuparsi se non di riempirlo quando sarà pieno. La quantità di liquore che può filtrare in una giornata da un filtro, è subordinata non solamente alla sua capacità, ma alla qualità del tessuto più o men fisso, alla consistenza del liquore, e ad una infinità di altre circostanze; questa operazione è generalmente lunga.

REGOLE GENERALI

per la preparazione d' ogni sorta di liquori.

1.^o Separare dai semi, foglie, ecc., la polvere col mezzo di uno staccio.

2.^o Pestare, tagliare, acciaccare, insomma divider le sostanze più minutamente che sia possibile, tanto quelle che devono essere messe a macerarsi o infondersi, quanto quelle da essere distillate, perchè l'acqua e l'alcoole possano penetrarle ed impossessarsi dei loro principii aromatici. Separare dalle cortecce di cedro, arancio, ecc., la parte interna bianca, perchè oltre di essere inutile non fa che aumentare il volume degli ingredienti, comunicando essa ai liquori un sapore aspro ed amaro.

I fiori, le foglie e le cortecce devono essere impiegate fresche.

Quanto alle radici, frutti e legni inodori, crediamo inutile il loro impiego, non così de' fichi, datteri, delle uve, della liquerizia, china, ecc., che pos-

sono dare dei principii all' alcoole mediante l' infusione senza ricorrere alla distillazione.

3.^o Per le sostanze secche, impiegare l' alcoole debole, cioè allungato coll' acqua, e per quelle verdi il concentrato.

4.^o È necessaria una infusione o macerazione nell' alcoole e nell' acqua, di qualche ora o giorno, per qualunque sia composto o liquore tanto da farsi a freddo come per distillazione, affinchè l' alcoole o l' acqua si sopraccarichino sempre più dei principii volatili, aromatici e resinosi, che si cerca di estrarre; bisogna agitare di tempo in tempo per rinnovare la superficie.

5.^o Le essenze unir si devono ai liquori che si vogliono comporre, sotto forma di oleosaccari, e dopo la filtrazione.

6.^o L' operazione di allungare l' alcoole con altrettanto il suo volume d' acqua per ciascuna distillazione è ragionevolissima; perchè si evita con ciò il pericolo di dare al prodotto il gusto di bruciato e quell' odore pronunciatissimo di flemma tanto disagiata, che succede quando non vi è nella cucurbita abbastanza acqua per impedire che le materie si attacchino al fondo; o la perdita troppo evidente dell' alcoole, mentre si ottiene quasi l' intera quantità di alcoole che si impiega, usando dell' alcoole allungato.

L' alcoole per i liquori da farsi a freddo dovrà essere di buonissima qualità, incolore, concentratissimo e prive di odori estranei. L' alcoole che

deve essere sottomesso alla distillazione, non importa che sia colorato e tanto concentrato.

7.º Distillare a bagno maria, affinchè i prodotti siano più soavi ed agreevoli, oppure se si adoperano lambicchi a fuoco nudo, immergere nella cucurbita un supposto che possa contenere le sostanze da distillarsi, per impedire che le materie si attacchino al fondo della cucurbita e dieno un prodotto difettoso, ed altri accidenti gravi che potessero succedere.

8.º Empire i lambicchi non di più di $\frac{3}{4}$ della loro capacità acciocchè non abbiano a riboccare e si impediscano altri accidenti.

9.º Nel distillare devesi sempre mantenere un solo grado di temperatura, acciocchè non aumenti il punto di conveniente ebullizione dell'alcoole, e continuare fino alla fine, cioè fino a che si abbia quasi ottenuto la quantità d'alcoole impiegato.

10.º È soltanto per il mistrà *triduo*, che si distilla l'alcoole fino a tre volte sulle sostanze affinchè l'alcoole si carichi maggiormente dell'aroma degli anici, perciocchè risulta così soave, aromatico ed agreevole.

11.º Nella fabbricazione dei mistrà, si economizza assai distillando del nuovo alcoole sugli anici ed altre sostanze già state distillate una sol volta. Quest'alcoole aromatizzato si impiega per fare il così detto mistrà particolare, aggiungendovi la prescritta quantità di zucchero, acqua e qualche goccia di essenza di limone, e nel caso si può aniciarlo ancor più con poche parti di essenza di anici.

12.° Il prodotto alcoolico, ottenuto colla distillazione, si dovrà lasciare raffreddare prima di aggiungere gli altri ingredienti, che devono comporre il liquore.

13.° Il mescolamento degli ingredienti che devono comporre il liquore, si dovrà fare in recipienti inodori e proprii, per quelli di odori pronunciatissimo, il rosolio di menta, il mistrà ecc., perchè non abbiano a comunicare agli altri i loro profumi.

Mescolare fintanto che i diversi liquidi siano bene uniti e lo zucchero o sciroppo ben disciolto.

14.° In quei liquori che s'impiegano dei zuccheri per semplice soluzione, dovranno questi essere raffinati e ben bianchi, per quelli di natura incolore; greggi e colorati per quelli da colorirsi.

Così pure, per gli sciroppi si possono tenere queste precauzioni economiche, avendo però la cura che abbiano avuta la cottura segnante 35° Beaumé, freddi.

15.° Impiegare nella composizione dei liquori, dell'acqua limpidissima, incolore e dolce, o altri-menti di quella distillata.

16.° Colorire i liquori, dopo averli filtrati.

17.° Subito composti i liquori, metterli a riposare per qualche giorno, per far loro subire quel certo amalgamento che occorre, perchè siano ben composti, e di piena soddisfazione, che non sarebbero se subito si filtrassero.

18.° Se sono di legno i recipienti che devono contenere i liquori, si dovrà aver la cura possibil-

mente che questi siano sempre i proprii alla natura del liquore, principalmente per quelli il cui aroma è assai pronunciato, come per esempio, il liquore di menta, i mistrà ecc., perchè essi trasmettono facilmente il loro aroma a quelli che per inavvedutezza vi si mettesero a contatto, e con ciò acquisterebbero qualità ben differenti dalle proprie.

La stessa cura si dovrà avere per i filtri.

19.º Si evita nella maggior parte la noiosa filtrazione col processo seguente:

Allorchè si fa il mescolamento dei diversi liquidi per la composizione dei liquori, se vi si aggiunge della crema o dell'allumina ecc., e poi la massa si mette al riposo in barili o botti, i quali abbiano in uno dei fondi due robinetti, uno all'estremità inferiore l'altro fisso all'altezza di circa 5 pollici sopra del suo fondo, l'allumina o crema ecc., precipitano dal liquore le particelle che lo intorbidano, e ciò coll'aiuto del riposo, e dopo circa quindici giorni si può estrarre dal robinetto più alto il liquore già chiarificato e limpidissimo, non rimanendo da filtrarsi che la quantità di sotto, la quale si estrae dal robinetto inferiore. Si apra quindi il robinetto inferiore, escirà un liquore torbido e denso, che si filtra per essere venduto. L'aggiunta ai liquori della crema di latte, fa che essi abbiano un sapore più grato e dolce. L'allumina non ha alcun sapore e perciò non può deteriorare per niente i liquori.

20.º La natura dei filtri dev'essere subordinata a

quella dei liquori: così si possono adoperare più convenientemente i filtri fatti con pelle di dante per chiarificare le acquavite, tinture, alcoolati, elisiri, mistrà; e filtri di stoffa di lana per chiarificare vini, sciroppi e qualunque rosolio; come pure si dee lavare nel medesimo liquore i filtri prima di adoperarli.

21.° Siccome le prime porzioni che si filtrano sono sempre torbide, così si avrà cura di rimetterle nel filtro, finchè colino limpide, cristalline, incolore; e conservarle in recipienti ben netti.

22.° Filtrare via dal contatto dell'aria, e in recipienti appropriati, e destinati alla natura del liquore.

Dei Mistrà.

Sotto questo nome si fabbrica a Brescia, e ad Orzinuovi principalmente, un liquore alcoolico, più o meno dolcificato a norma delle qualità e secondo il genio del liquorista.

Ognuno conosce la bontà e la squisitezza del liquore *anicione triduo*, che è la prima qualità, e come sia stimato e ricercato per ogni dove; questo liquore, come vedrassi, è composto di pochi aromi distillati coll'alcoole, e riottenuto mescolato a zucchero, acqua e qualche essenza o alcoolati, come i molti altri liquori. È opinione generale che non si possa fabbricare altrove; ma il distinto li-

quorista Sig. Pietro Valsecchi, ne ha fabbricato a Milano, più volte, e gli riuscì non inferiore a quello che fabbricava ad Orzinuovi, e crede si possa fabbricare dovunque purchè si osservino le regole prescritte.

Anicione triduo.

Alcoole a 20°	parti	500
Anici stellati	»	50
» di Romagna o Francia	»	20
Semi di coriandoli e finocchi		
per ciascuno	»	1
Cannella regina	»	4
Alcoolato di rose semplice	»	28
Zucchero melis	»	150
Acqua inodora, limpidissima		
e dolce	»	180

PREPARAZIONE. — Fate macerare per due giorni le prime 6 sostanze, poi distillate a bagno maria per riavere l'alcoole impiegato, al quale aggiungete l'alcoolato di rose, l'acqua e lo zucchero; mescolate la massa finchè il tutto sia ben unito e lo zucchero disciolto, poi conservate la massa in riposo per qualche giorno e filtrate.

Altro

Alcoole a 20°	parti	500
Anici stellati	»	40
» di Romagna o Francia	»	20
Semi, coriandoli e finocchi		
per ciascuno	»	1
Cannella regina	»	2
Legno rodio o sassafrasso		
tagliato	»	2
Essenza di rose qualche goccia.		
Fava picura	»	1
Té Isven	»	1
Zucchero raffinato melis	»	150
Acqua inodora, limpidissima		
e dolce	»	200

PREPARAZIONE. Essendo qui 9 le sostanze da farsi macerare e da distillarsi, è bene ricordare che l'acqua e lo zucchero in ogni preparazione sono sempre gli ultimi ingredienti che entrano a completare il composto, così le essenze si impiegano sotto forma di oleosaccari dopo la filtrazione.

Anicione triduo d'Orzinuovi, N. 1.

Alcoole a 20°	parti	500
Semi d'anici stellati	»	30
» di Romagna	»	30
Semi di coriandoli	»	2

Semi di finocchi	parti	2
Cannella Ceylan	»	3
Alcoolato di rose semplice	»	20
Zucchero raffinato bianco	»	110
Acqua comune inodora	»	200

PREPARAZIONE. — Fate macerare per due giorni le prime 3 sostanze nell'alcoole, poi distillate a bagno maria per riavere l'alcoole impiegato, al quale aggiungete l'alcoolato semplice di rose, lo zucchero e l'acqua; mescolate ben bene la massa, e quando il tutto è bene sciolto e unito, conservate in recipienti appropriati.

Altro N. 2.

Alcoole a 20°	parti	500
Semi d'anici stellati	»	10
» di Romagna	»	40
Semi di coriandoli e finocchi per ciascuno	»	2
Legno di sassafrasso o rodio tagliato	»	2
Cannella Ceylan	»	2
Zucchero raffinato bianco	»	100
Acqua inodora	»	200
Essenza di limone o arancio	»	1/24

PREPARAZIONE. — Come il precedente.

Altro N. 3.

Alcoole a 20°	parti	500
Anici di Romagna o Francia	»	40
Legno di sassafrasso o rodio tagliato	»	2
Zucchero raffinato	»	100
Acqua inodora	»	200
Essenza d'anici stellati	»	1/4
» di limone o arancio	»	1/22

PREPARAZIONE. — Come il precedente.

Anicione triduo di Brescia N. 1.

Alcoole a 20°	parti	500
Semi d'anici di Francia o Romagna	»	60
» di coriandoli	»	4
» di finocchi	»	2
Fava picura	»	2
Zucchero raffinato	»	80
Acqua	»	200
Essenza d'arancio e limone	»	1/12

PREPARAZIONE. — Si opera come precedentemente.

Altro N. 2.

Alcoole a 20°	parti	500
Semi d'anici di Francia o Romagna	»	50

Semi di coriandoli	parti	2
» di finocchi	»	2
Fava picura	»	2
Zucchero raffinato	»	80
Acqua comune	»	230

PREPARAZIONE. — Si opera come precedentemente.

Altro (estemporaneo)

(detto Mistrà del Sasso.)

Alcoole a 15°	parti	500
Essenza d'anici stellati	»	1
» di cedro o arancio	»	1/24
» Cannella Ceylan	»	1/48
Zucchero raffinato	»	125

PREPARAZIONE. — Si mescola il tutto e si conserva.

Altro, dolcificato d'Orzinuovi e di Brescia.

Alcoole a 20°	parti	500
Semi d'anici di Romagna		
o Francia	»	40
Zucchero	»	60
Acqua	»	250
Essenza di cedro o arancio	»	1/12

PREPARAZIONE. — Come precedentemente.

Altro, dolcificato (estemporaneo.)

Alcoole a 15°	parti	500
Essenza d'anici stellati e comune		
per ciascuna	»	1/2
Essenza d'arancio o limone	»	1/24
Zucchero	»	80

PREPARAZIONE. — Si unisce il tutto e si conserva.

Anice forte, detto Sublime.

Alcoole a 20°	parti	500
Anici di Francia	»	25
Zucchero	»	40
Acqua	»	250

PREPARAZIONE. — Si opera come precedentemente, per distillazione.

Altro (estemporaneo)

Alcoole a 15°	parti	500
Essenza d'anici comune	»	1
» di limone	»	1/24
Zucchero	»	40

PREPARAZIONE. Si mescola il tutto e si conserva.

Anice e Mistrà detto Particolare.

Alcoole a 20°	parti	500
Anici di Francia	»	15
Zucchero raffinato	»	25
Acqua	»	280

PREPARAZIONE. — Si prepara come precedentemente per distillazione.

Altro (estemporaneo)

Alcoole a 14°	parti	500
Zucchero raffinato	»	25
Essenza d'anici comune	»	$\frac{3}{4}$

PREPARAZIONE. — Si mescola il tutto insieme e si conserva.

OSSERVAZIONE. — I mistrà fatti a freddo per distinguerli dal mistrà distillato, chiamansi *Mistrà del Sasso* e, a seconda della loro bontà, distinguonsi in fini e sopraffini.

Del Maraschini.

Si dava in origine il nome di maraschino a uno spirito di ciriege selvatiche che si fabbricava in grande nelle vicinanze di Zara in Dalmazia, e che gode ancora adesso una grande riputazione. Questo nome venne poi esteso a tutti gli spiriti che

si ritraggono dalla distillazione dei vini, dei frutti, e si fanno dei maraschini di pesche, di lamponi, di ribes, ecc. Quando questi liquori sono ben fatti, hanno un gusto di frutto aggradevole, ma bisogna per ciò scegliere dei frutti di buona qualità, farli fermentare con cura e condurre la distillazione secondo i principii dell'arte: precauzione che osservano raramente gli abitanti delle campagne nei paesi dove si ottiene questo genere d'industria. In quanto alla maniera di distillarli, sarebbe a desiderarsi che si travasassero i vini spremendo fortemente il fondo, e che loro si desse il tempo di rischiararsi ed acquistare il più alto grado di spiritosità colla fermentazione insensibile: agendo in questo modo si ritrarrebbe una maggiore quantità di prodotto e non si rischierebbe di vederlo infetto d'empireuma. Ma, siccome si ricerca meno la perfezione che l'economia di mano d'opera, si ha generalmente l'abitudine di versare nel lambicco tutto il contenuto del tino, e di distillare il fondo nel medesimo tempo che il vino. Bisogna allora avere almeno l'attenzione di servirsi di un lambicco di graticola o a bagno forato affine di evitare che le materie non abbrucino.

I maraschini, provenienti in maggior parte dai frutti a noccioli, devono il loro profumo alla pellicola del frutto, ed hanno inoltre il gusto di nocciolo pronunciatissimo. Questi liquori hanno raramente bastevole forza sulla prima distillazione; e si è obbligati a rettificarli, sia a fuoco nudo, sia a

bagno maria, se se ne ha la facilità; alcuni aggiungono in quel momento nel lambicco delle foglie d'albero e dei noccioli dei frutti per aumentare il profumo. Questi spiriti guadagnano molto se subito si raffreddano con ghiaccio.

Bisogna attribuire a una cattiva manipolazione il sapore caustico e disagiata della maggior parte degli spiriti di frutti sparsi nel commercio.

La fermentazione dei frutti deve farsi, per quanto è possibile, sopra grandi masse, e in vasi di legno che si avrà cura di ben scampanare, per togliere loro ogni specie di gusto. È inutile d'insistere sulla necessità di condurre la fermentazione e la distillazione con tutte le cure immaginabili. È bene di fare sempre fermentare qualche pugno di foglie assieme ai frutti. Si dà al liquore distillato il grado che si crede conveniente, e si mescola ordinariamente con uno sciroppo semplice perfettamente chiarificato, nel quale si fanno entrare circa 6 parti di zucchero per 30 di liquori e una quantità d'acqua proporzionata alla forza dello spirito. Si filtra se si giudica a proposito: precauzione press' a poco inutile quando lo sciroppo è ben fatto e perfettamente chiaro.

Maraschino di Zara.

Si fanno fermentare 180 parti di ciriegie visciole o amarasche, e parti 20 a 30 di lamponi, con parti 10 a 12 di foglie del medesimo albero; allorquando la fermentazione è giunta al punto conveniente, si distilla il liquido con qualche pugno di noce di pesca e parti 1 di radici d'iride di Firenze schiacciate. O altrimenti si fanno macerare per due o tre giorni i frutti schiacciati e gli altri ingredienti, con 160 a 200 parti di spirito di vino, e si distilla nel lambicco a bagno maria per ritrarre tutto lo spirito impiegato. Se il liquore non è abbastanza forte, si rettifica di nuovo sulle medesime sostanze e così si ha un liquore maggiormente carico di aroma più soave e più profumato, allorquando si vuole rettificarlo si potrà mettere nel lambicco qualche pugno di noci o un po' d'iride. Dopo qualche ora quando il liquore è freddo si aggiunge lo sciroppo.

Si può fare all'istante una qualità di maraschino mescolando in proporzioni convenienti alcoole di ciriegie visciole, di lamponi, di fragole, ecc., con un po' di alcoole semplice.

Maraschino di Zara.*Processo usato a Breslavia.*

Lamponi	parti	3
Ciriege agre sciacciate co' noccioli	»	2
Fiori d'arancio freschi	»	1
Alcoole a 30°	»	16

PREPARAZIONE. — Si distillano queste sostanze dopo averle fatte macerare nell'alcoole affine di ritrarre lo spirito impiegato; sarà bene ridistillare lo spirito, per averlo più aromatico e profumato, e al prodotto ottenuto subito che sarà freddo aggiungete:

Acqua	parti	8
Sciroppo di zucchero	»	7 1/2

Mescolate ben bene il tutto e filtrate, occorrendo, poi conservate.

Altro

Prugne dolci schiacciate co' noccioli	parti	96
Lamponi	»	48
Foglie di ciliege	»	16
Noci di pesca	»	10
Iride di Firenze	»	1
Alcoole a 30°	»	500

PREPARAZIONE. — Si fa macerare il tutto per due giorni, poi si distilla e si ridistilla per ottenere lo spirito impiegato, quando è freddo aggiungete: }

Acqua	parti	256
Scioppo di zucchero	»	240

Mescolate ben bene il preparato e filtrate, occorrendo, e conservate.

Maraschino uso Zara.

Essenza di amarasche	parti	2
Alcoolato d'iride di Firenze	»	3
Essenza di pesca	»	1/16
Alcoole a 36°	»	360
Acqua pura	»	256
Zucchero raffinato	»	240

PREPARAZIONE. — Mescolate ben bene le sostanze, e filtrate occorrendo, poi conservate.

Altro

Alcoolato di ciliege visciole	parti	16
» di lamponi	»	48
» di prugne	»	48
» di fragole	»	24
» d'iride	[»	6
Alcoole a 36°	»	440
Zucchero raffinato	»	500
Acqua pura	»	550

PREPARAZIONE. — Mescolate ben bene la mescolanza, poi filtrate occorrendo, e conservate.

Maraschino di Zara.*detto anche Ratafià di marasche.*

Chirso	parti.	96
Alcoolato di lamponi	»	64
» a 36°	»	250
Acqua pura	»	750
Zucchero raffinato	»	192

PREPARAZIONE. — Mescolate ben bene la massa, poi filtrate, occorrendo, e conservate.

Ratafià.

I ratafià sono bevande alcoliche inzuccherate aromatizzate con sostanze aromatiche vegetali tanto per distillazione quanto per sola infusione; o un'unione di olio essenziale, spirito, acqua, e zucchero, qualche volta colorato secondo la loro natura o il capriccio del liquorista.

Ratafià d'arancio o Curassò d'Olanda.

Cortecce d'arancio amare secche, monde del bianco interno	parti	64
Cannella regina schiacciata	»	1
Chiodi di garofano	»	1
Acquavite vecchia	»	1200

Zucchero	parti	300
Acqua pura	»	120
Tintura di Fernambucco	»	1

PREPARAZIONE. — Fate macerare le prime 4 sostanze per otto giorni, dopo colate con pressione. Sciogliete lo zucchero nell'acqua e filtrate il tutto dopo aver mescolato i due liquidi.

Alcuni liquoristi tingono questo liquore con poca tintura di fernambucco che diviene rosso coll'esposizione all'aria.

Ratafià di fior d'arancio.

Petali di fior d'arancio freschi	parti	24
Alcoole a 20°	»	360
Acqua di fior d'arancio tripla	»	32
Zucchero bianchissimo in polvere	»	104

PREPARAZIONE. — Dopo avere lavati i fiori d'arancio nel doppio peso d'acqua a 60 C. si sprema leggermente, e si fanno infondere per sei ore nell'acquavite, indi si passano per espressione, e si aggiunge l'acqua di fior d'arancio e lo zucchero; quando è bene sciolto, si filtra. Si può sostituire ai fiori d'arancio freschi l'estratto di fior d'arancio.

Ratafià di Ciliege.

Ciliege agre monde e peste coi loro noccioli	parti	128
---	-------	-----

Alcoole a 22°	parti	128
Zucchero in polvere	»	24

PREPARAZIONE. — Dopo un mese di macerazione, colate con pressione, e al liquido aggiungete lo zucchero; quando questo è bene sciolto, filtrate e conservate.

Si prepara nella stessa maniera quello di ribes e di lamponi.

Altro, (detto di Neully)

Ciliegie agre	parti	160
» nere	»	32
Petali di garofani rossi	»	16
Alcoole a 22°	»	120
Zucchero	»	26

PREPARAZIONE. — Dopo un mese di macerazione delle ciliegie nell'alcoole, colate con pressione e aggiungete per ogni parti 16 di liquido parti 3 $\frac{1}{4}$ di zucchero in polvere, poi filtrate.

Ratafia di Cotogni.

Succo di cotogni	parti	512
Alcoole a 32°	»	366
Cannella regina	»	$\frac{1}{2}$
Garofani	»	$\frac{1}{4}$
Macis	»	$\frac{1}{8}$
Mandorle amare schiacciate	»	$\frac{1}{4}$
Zucchero	»	200

PREPARAZIONE. — Fate macerare le 5 prime sostanze nell'alcoole per un mese, poi aggiungete al liquido espresso lo sciroppo fatto a freddo col zucchero e parti 64 d'acqua pura, indi filtrate.

Ratafià di lamponi e di fragole.

Lamponi mondi o fragole	
monde	parti 128
Alcoole a 36°	» 180
Sciroppo di zucchero	» 64

PREPARAZIONE. — Fate macerare le due prime sostanze per 15 giorni, poi colate con pressione e aggiungete lo sciroppo; mescolate il tutto insieme e filtrate.

Ratafià di Garofano.

Petali di garofano rossi	
e mondi	parti 128
Cannella Ceylan in polvere	
grossa	» 1/2
Chiodi di garofano	» 1/2
Alcoole a 22°	» 512
Zucchero	» 128

PREPARAZIONE. — Fate macerare le prime tre sostanze nell'alcoole per quindici giorni, poi colate con pressione, e al prodotto alcoolico aggiungete lo zucchero e fatelo sciogliere, e dopo filtrate per conservare.

ROSOLI

Rosolio di Menta.

Foglie di menta fresche	parti	48
Anici di Romagna	»	3
» Stellati	»	1
Alcoole a 30°	»	1200
Acqua di menta	»	192
» comune	»	256
Sciroppo di zucchero melis	»	640

PREPARAZIONE. — Distillate a bagnomaria le prime 4 sostanze e al prodotto alcoolico ottenuto aggiungete le ultime tre mescolando ben bene la massa, e filtrate, occorrendo.

Rosolio di punch.

Cortecce fresche di limone, prive del bianco interno	parti	2
Acqua bollente	»	38
Rumme o rac	»	20
Acquavite di Francia 20°	»	16
Succo di limone recentemente estr.	»	2
Zucchero bianco polverizzato	»	58

PREPARAZIONE. — Fate infondere in un vaso coperto le cortecce con acqua bollente, poi filtrate, aggiungete le altre sostanze; e conservate.

Curassò.

Cortecce d'arancio prive del bianco interno	parti	180
Alcoole a 30°	»	7000
Zucchero gregio	»	2000
Cannella regina	»	3
Macis	»	3

PREPARAZIONE. — Mettete le cortecce, la cannella, il macis a macerare nell'alcoole per 15 giorni, agitando di tempo in tempo la massa, colate il liquido alcoolico, al quale aggiungerete lo zucchero, e quando è bene sciolto filtrate, e colorite col caramele.

Gli Olandesi furono i primi che lo portarono in Francia con questo carattere distintivo, si pervenne tosto a imitarlo, e oggidi i liquoristi sperimentati preparano questo liquore fornito delle medesime qualità.

Alchermes.

Cannella regina	parti	$\frac{1}{4}$
Garofani	»	$\frac{1}{4}$
Noei moscate rotte	»	$\frac{1}{2}$
Alcoole a 33°	»	120

PREPARAZIONE. — Fate macerare nell'alcoole le sostanze, poi filtrate e aggiungete sciroppo di zucchero parti 80 e parti 16 di acqua di rose e parti 5 di sciroppo di alchermes o di cocciniglia.

Alchermes italiano.

Foglie di lauro	parti	32
Garofani	»	32
Cannella	»	2
Noce moscata	»	3
Alcoole a 30°	»	900
Sciroppo di zucchero	»	320
Acqua	»	240

PREPARAZIONE. — Distillate a bagnomaria le prime cinque sostanze, poi al prodotto alcoolico ottenuto aggiungete l'acqua e lo zucchero, mescolando il tutto ben bene, poi filtrate occorrendo, indi colorite il liquore in rosso vivo.

Alchermes di Firenze.

Vaniglia	parti	4
Cardamomo	»	4
Noce moscata	»	4
Cannella Ceylan	»	8
Alcoole a 36° a piacere del vostro abbocato.		
Acqua	id.	
Zucchero pilè	id.	
Essenze di rose	gocce	5

PREPARAZIONE. — Stacciate le prime 4 sostanze; poi fate infusione nell'alcool per tre giorni, decantate e aggiungete lo zucchero, poi filtrate e aggiungete l'essenza e conservate.

China.

China gialla reale	parti 1
Alcoole a 28°	» 6
Zucchero sciroppato a gradimento la quantità.	
Acqua di cannella	» 4

PREPARAZIONE. — Fate infusione in un vaso di rame stagnato perfettamente chiuso, munito di una valvola di sicurezza, al calore del bagnomaria, delle due prime sostanze; raffreddato il liquido, passate con pressione e infondete ancora parti 5 d'alcoole, facendo infusione come prima. Ripetete allo stesso modo le infusioni, finchè la china non conservi più alcun sapore, riunite le infusioni e distillate a bagnomaria fino a secchezza.

Questa composizione alcoolica è un efficace febbrifugo.

China china.

Mandorle amare schiacciate	parti 16
Semi di angelica	» 2
Macis	» 1/8

Alcoole a 22°	parti 270
Sciroppo di zucchero	» 80
Acqua distillata	» 64
» di fior d'arancio	» 8
Essenza di cannella	» $\frac{1}{10}$

PREPARAZIONE. — Fate macerare nell' alcoole per 15 giorni le prime tre sostanze, poi distillate a bagnomaria per ritrarre l'alcoole impiegato, in seguito aggiungete le altre e mescolate il tutto; filtrate e colorite il liquore col caramele.

Garofano.

Alcoole a 22°	parti 180
Alcoolato di garofano	» 5
Zucchero sciroppato	» 20

PREPARAZIONE. — Mescolate tutto, insieme, e colorite il liquore col caramele.

Latte di vecchia.

Alcoole a 22°	parti 180
Acqua di fior d'arancio	» 8
Tintura di balsamo del Perù	» $\frac{1}{8}$
Sciroppo di zucchero bianchis.	» 64
Acqua comune	» 64

PREPARAZIONE. — Mescolate ben bene il tutto e conservate dopo la filtrazione. Questo liquore deve essere bianco.

Perfetto amore.

Cortecce verdi di limone, prive del bianco interno	parti	64
Cannella	»	6
Fiori d'arancio freschi	»	4
Foglie di rosmarino	»	2
Macis	»	1
Chiovelli di garofani	»	1 $\frac{1}{2}$
Zafferano vero	»	$\frac{1}{2}$
Cardamomo	»	$\frac{1}{2}$
Alcoole a 22°	»	1200
Sciroppo di zucchero	»	384
Acqua	»	448

PREPARAZIONE. — Distillate a bagnomaria le prime 9 sostanze, e al prodotto alcoolico ottenuto, aggiungete le altre, mescolate ben bene la massa, indi filtrate e colorite in rosa.

Scotum.

Seme santo	parti	20
Aloè	»	4
Alcoole a 36°	»	100
Zucchero	»	50
Acqua	»	125

PREPARAZIONE. — Fate infondere le due prime sostanze nell'alcoole, e dopo sei giorni colate; al

liquore aromatico aggiungete lo zucchero e l'acqua mescolando ben bene finchè lo zucchero sia disciolto poi filtrate e colorite la massa in giallo scuro col caramelo.

Vespetrò.

Semi d' angelica	parti	1/2
» di carvi	»	1/2
» di coriandoli	»	1/2
» di finocchi	»	1/2
Cortecce d' arance prive del bianco interno	»	2
Alcoole a 22°	»	150

PREPARAZIONE. — Fate macerare nell' alcoole le prime 4 sostanze per otto giorni, poi distillate a bagnomaria, per ritrarre l'alcoole impiegato, al quale aggiungerete uno sciroppo fatto con parti 64 di zucchero e parti 48 di acqua comune, poi mescolate il tutto insieme, filtrate e colorite in rosso.

Altro.

Semi d' angelica	parti	3 ^{**}
» di coriandoli	»	2
» di finocchi e anici per ciascuno	»	1/2
Limoni tagliati	»	6
Arance tagliate	»	6

Alcoole a 36°	parti 360
Zucchero	» 96
Acqua comune	» 360

PREPARAZIONE. — Fate digerire le prime 7 sostanze, poi colate con pressione, filtrate e aggiungete lo zucchero e l'acqua sciroppati e conservate.

Verdolino.

Erba menta	parti 40
Cannella regina	» 20
Erba ruta secca	» 4
Zucchero greggio	» 96
Acqua comune	» 72
Alcoole a 36°	» 84

PREPARAZIONE. — Fate macerare le 4 prime sostanze per otto giorni, poi colate con pressione e aggiungete al liquido l'acqua e lo zucchero, mescolate e filtrate, poi colorite in verde.

Altro

Erba di ruta	parti 20
Assenzio maggiore	» 4
Alcoole a 20°	» 400
Zucchero greggio	» 100 a 150

PREPARAZIONE. — Fate infondere le due prime sostanze nell'alcoole per due giorni, poi filtrate e aggiungete al liquido lo zucchero; quando questo sarà ben sciolto, colorite la preparazione in verde.

Del Wermuth.

Si tagliano più minutamente che sia possibile tutte le sostanze vegetali qui sotto indicate; si mettono quindi o in una botte o in un cilindro di legno a doppio fondo, di cui il superiore sia forato; unitamente al vino, si lascia la massa in infusione per due giorni, procurando in questo intervallo di tempo di riversare il liquore aromatico che si trova nel fondo del recipiente sulla superficie, affinchè la massa sia tutta egualmente bene aromatizzata. Dopo 4 di queste operazioni si cava dal robinetto inferiore del recipiente il vino aromatizzato, si chiarifica filtrandolo e si conserva in recipienti privi di odore straniero.

Si chiarifica unendo alla massa del vino reso aromatico, abbastanza colla di pesce sciolta in sufficiente quantità di vino, o colla polvere composta di bianco d'uovo e nero animale come abbiamo indicato, filtrando in seguito per stoffa di lana, rimettendo le porzioni torbide, finchè filtra limpidissimo.

Si colora il wermuth fatto con vino bianco o col caramelo, o si ottiene colorato coll'unione sola di due qualità di vino bianco e rosso. Lo zucchero dovrà essere bello e d'Avana se è possibile.

L'alcoole dovrà essere concentratissimo, di vino e di qualche altra qualità, basta che sia di buon

gusto e privo di cattivi odori: la quantità si dell'alcoole come del zucchero che si impiega, è subordinata alla generosità del vino che si adopera, ed a piacere del fabbricante. Tanto lo zucchero quanto l'alcoole si impiegano dopo che il vino è reso aromatico. Si può semplificare l'operazione di molto, facendo, colla quantità di alcoole e di sostanze vegetali che si vuol impiegare, una macerazione, ritirando perciò una tintura, la quale unita alla quantità di vino e ben mescolata, dà lo stesso risultato. Secondo la quantità più o men buona del vino che s'impiega, ne risulta un wermuth più o men buono e aggradevole.

Vino Wermuth.

Vino bianco	parti 7830
Radice di genziana	» 12
Sommità di assenzio Romano	» 8
» di centaurea minore	» 8
Cortecce d'arance prive del bianco interno	» 8
Radice di calamo aromatico	» 8
Enula campana	» 12
Radice di galanga	» 8
Sommità di assenzio pontico	» 4
Salvia solorea	» 4
Radice d'iride di Firenze	» 4
Corteccia di china gialla	» 4

Coriandoli (i semi)	parti	12
Cannella regina	»	2
Bullette di garofani	»	1
Noce moscata	»	2
Zucchero greggio, quanto basta.		
Alcoole di vino	»	»

PREPARAZIONE. — Pestate e tagliate le sostanze a norma della loro natura, poi infondetele nel vino lasciando così la massa per quattro o sei ore. Separate in seguito la parte liquida, alla quale aggiungerete zucchero ed alcoole in quantità maggiore o minore secondo la bontà del vino che si impiega; poi, bene sciolto che sia lo zucchero si filtra con colla di pesce, o polvere di bianco d'uovo e nero animale e si conserva in recipienti adatti e inodori.

Altro.

Assenzio pontico o minore, le sommità fiorite	parti	3
Cortecce d'arance, prive del bianco interno	»	10
Radice d'iride di Firenze	»	6
» di calamo aromatico	»	2
Erba di maggiorana	»	2
» di dittamo cretico	»	2
Cannella regina	»	1
Vino bianco	»	1800

Spirito di vino a 36° a piacere.

Zucchero greggio »

PREPARAZIONE. — Si opera come precedentemente.

Vino Wermuth a uso Torino.

Assenzio pontico, le sommità fiorite	parti	3
Cardo santo	»	3
Salvia	»	2
Fior di lavanda	»	1 1/2
» di rose	»	1 1/2
Cortecce d'arancio prive di bianco interno	»	8
Semi di coriandoli	»	4
Radice d'enula campana	»	4
» d'iride Fiorentina	»	4
» di genziana	»	4
» di calamo aromatico	»	1
» di galanga	»	1
Cannella regina	»	1
Garofani	»	1
Vino bianco	»	1800

PREPARAZIONE. Preparasi come nella precedente maniera.

Vino Wermuth Curassò.

Cannella regina	parti	3
Radice d'iride di Firenze	»	5
Cortecce d'arance prive del bianco interno	»	35
Vino bianco generoso	»	1000
Zucchero greggio ben bianco	»	50
Alcoole a 36° inodoro, a piacere.		

PREPARAZIONE. Il tutto come precedentemente.

Wermuth con china.

China gialla	parti	10
Assenzio pont. le sommità fiorite	»	3
Radice d'iride di Firenze	»	3
Cannella regina	»	2
Vino rosso chiaro, eccellente ge- neroso	»	1500

PREPARAZIONE. -- Si operi come precedentemente.

Bevande fermentate.

Le bevande fermentate tornano vantaggiose nella domestica economia nei tempi particolarmente in cui scarseggiano i vini naturali. È provato dall'esperienza che lo zucchero cristallizzabile decomponen-

dosi per opera del fermento si trasforma in alcoole ed in acido carbonico, il quale compresso su di una massa d'acqua per una pressione 10 volte più forte che quella dell'atmosfera, si discioglie in proporzione più forte in quest'acqua, che se l'operazione avesse luogo nelle circostanze ordinarie.

Ogni volta che una dissoluzione di molti volumi d'acido carbonico in un volume d'acqua sarà stata effettuata, e che il liquido sarà ricondotto alla pressione atmosferica, la maggior parte del gaz sfuggerà dal liquido producendo, nella sua mossa, una specie d'ebullizione tutta particolare, come ognuno avrà rimarcato vedendo per esempio, l'effervescenza del vino di Sciampagna e come potrà rimarcare nelle formole che seguono :

Limonata col citrato di magnesia.

Acido citrico perfettam. bianco	parti	400
Carbonato di magnesia	»	200
Acqua di fontana	»	5000
Zucchero bianchissimo	»	600
Tintura di scorza d'arancio o li-		
mone	»	5

PREPARAZIONE. — Fate disciogliere a freddo l'acido citrico nell'acqua saturata al carbonato di magnesia, e quando la combinazione sarà effettuata (ciò che richiede da cinque a sei ore) fate disciogliere lo zucchero pure a freddo. Aggiungete la tintura

di cortecce, filtrate e prendete di questa soluzione che è al decimo, 500 grammi per ogni limonata a 50 grammi, 450 per ogni limonata a 45 grammi ecc. aggiungete ad ogni bottiglia: bicarbonato di soda, 5 grammi; turate e assicurate il turacciolo.

Secondo il metodo indicato, questa limonata si può conservare senza alterazione da 10 a 15 giorni quella a 45 e 50 grammi; e durante un mese circa, quelle che contengono da 20 a 40 grammi di citrato di magnesia.

Questa limonata è purgativa press'a poco colla stessa energia del sale inglese o solfato di magnesia, detto comunemente sale amaro.

Acqua gazosa.

Solfato di magnesia (sale amaro in polvere finissima	parti	6
Bicarbonato di soda in polvere finissima	»	3
Acido tartarico polverizzato	»	2
Acqua comune	»	300

PREPARAZIONE. — Si fa la soluzione del solfato di magnesia e del bicarbonato di soda nell'acqua e si filtra, si sovraffonde tosto l'acido, e tosto si chiude la bottiglia, che contiene la soluzione con sovero e funicella.

È un liquore limpido, subamaro, che levato il turacciolo della bottiglia che lo contiene, ne sfugge

per l'acido carbonico che si è fatto libero. Questa bevanda è un lieve purgativo amico del ventricolo e che nel commercio spacciasi col nome di acqua di Seydlitz.

Bevanda gazzosa

(col bitartrato di soda).

Bitartrato di soda	parti	25
Acqua bollente	»	300
Sciroppo semplice	»	50
Acqua distillata di fior d'arancio	»	10
Bicarbonato di soda in polvere	»	4

PREPARAZIONE. — Si opera la soluzione delle prime due sostanze e s'introduce in apposita bottiglia con turaccio di sughero e funicella, si agita la bottiglia in tutti i sensi ed operata la soluzione del bicarbonato, si beve; quando si voglia bere la porzione in due riprese si riducono convenientemente le proporzioni, usando di bottiglie adattate alle circostanze.

È questa bibita molto opportuna nelle lenti infiammazioni di ventricolo, e da usarsi nei soggetti di delicata e gentile fibra.

Acqua di Seltz artificiale.

Cloruro di calcio cristallizzato	parti	33	(centigr.)
» di magnesia	»	57	»
» di sodio	»	110	»
Carbonato di soda	»	90	»
Fosfato di soda	»	7	»
Acido carbonico	»	15	(volumi)
Acqua pura	»	625	(grammi)

PREPARAZIONE. — Si fanno da una parte sciorre nell'acqua i sali di soda, e dall'altra i cloruri terrosi; si mischiano le soluzioni, e si saturano di gaz acido carbonico. Si riceve l'acqua salina gazosa in bottiglie, che tosto si otturano. Quest'acqua gazosa è salina ed è destinata a sostituire l'acqua di seltz naturale. È la medesima più carica di acido carbonico: e sotto questo rapporto, è frequentemente preferibile, ed è quella che oggidì si prescrive quasi sempre. La maggior parte dell'acqua di seltz del commercio altro non è che acqua saturata di gaz acido carbonico. Borehardt fu convinto che quest'acqua è preferibile in molti casi; così vorrebbe che il medico s'abituasse a prescrivere *l'acqua gazosa semplice* invece dell'acqua di Seltz.

L'acqua artificiale di seltz è una bevanda gra-

dita, il di cui uso sempre s'accresce; essa più facile rende la digestione e predispone ad una buona salute.

È la medesima un medicamento assai impiegato, e molto utile, e può amministrarsi nelle circostanze indicate pel tartrato e pel tartro-borato di magnesia, non che pel bicarbonato di quest'ultimo. Mescolata agli sciroppi indicati per le gazose, conviene in molte malattie infiammatorie del ventricolo, dove a mala pena si tollerano altri liquidi.

Acqua di seltz per decomposizione.

Cloruro di sodio puro	parti	1
Bicarbonato di soda	»	12
Acido tartarico	»	5
Acqua comune	»	2000

PREPARAZIONE. — Si scioglie l'acido tartarico nell'acqua, si pone la soluzione in una bottiglia e vi si sovraffonde il bicarbonato di soda. Si ottura tosto con un buon sovero la bottiglia per non lasciar isfuggire il gaz acido carbonico che si sviluppa all'istante: dopo si fissa sulla bottiglia il turacciolo con funicella.

Si può preparare quest'acqua un quarto d'ora avanti averla.

La bottiglia si deve conservare capovolta per evitare il disperdimento del gaz. Quest'acqua di seltz,

slancia con forza il turacciolo di sovero, quando si taglia la funicella e che si agevola l'azione col dito. È leggermente purgativa.

Polvere di seydlitz.

Sale inglese (o sal cattartico o sal amaro)	grammi 75
Bicarbonato di soda, polvere finissima e puro	» 25

PREPARAZIONE. — Si fa omogeneo miscuglio che si divide in 12 cartoline. A parte si prendono acido citrico cristallizzato ed in polvere finissima parti 25. Si dividono in 12 cartoline color di rosa. Si tengono separate. Quando se ne voglia far uso si scioglie la cartolina di bicarbonato e di sale inglese in 100 grammi d'acqua circa. Vi si sovraffonde l'acido citrico contenuto nella cartolina di color di rosa. Havvi svolgimento rapido di gaz acido carbonico; allora è il momento di bere il miscuglio. Sono le polveri di citrato di soda con solfato di magnesia gazoze (polveri di seydlitz) delicati purganti da usarsi nell'estiva stagione ed accessibili alle persone di non troppo robusto temperamento.

Altra.

Sale amaro	grammi 300
Bicarbonato di soda puro	» 60

PREPARAZIONE. — Si polverizzano finissimamente

assieme e si divide la massa in 24 cartoline di parti uguali che si tengono separate. A parte si prendono acido tartarico cristallizzato puro ed in polvere finissima grammi 60, del resto si prepara e si opera come sopra.

Limonea gazosa.

(Deleville).

Sugo di limone	parti	3
Zucchero puro	»	6
Acqua	»	36
Gaz acido carbonico 5 volte il volume d'acqua.		

Limonea gazosa

(Soubeiran).

S'introducono in ciascuna bottiglia 50 grammi di sciroppo di limone e si riempie con dell'acqua gazosa in 5 volumi nell'ordinario modo.

Per simile modo si preparano le limonee gazoze collo sciroppo di lamponi, di ribes, di sugo di melegranate, d'aceto, ecc.

Limonea gazosa

(del Righini).

Acido tartarico polverizzato	parti	3
Zucchero pilè bianchissimo	»	200
Acqua pura	»	400

Olio essenziale di cedro vero	»	6
Acqua gazosa a 5 volumi	»	1

PREPARAZIONE. — Si scioglie lo zucchero e l'acido nelle 400 parti d'acqua che si distribuisce in addatte bottiglie, e si riempiono coll'acqua gazosa. Quando si vogliono conservare per lungo tempo le limonate gazose è duopo introdurre in ciascuna bottiglia, avanti d'empirla una soluzione di 5 centigrammi di solfito di soda. Possonsi per tal mezzo conservare per molto tempo, durante il quale il gusto del solfito scompare compiutamente.

Altra.

Tartaro-borato di magnesia liquido		parti 600
Sciroppo gommoso	»	50
» semplice	»	50
Essenza di cedro vero diviso in un po' di zucchero	»	6
Gaz acido carbonico (6 volte il volume del tartro-borato di magnesia liquido	»	6

Questa limonea sostituisce con successo l'acqua seltz ed è molto più aggradevole al gusto.

Limonca inglese*(istantanea).*

È bene nei lunghi viaggi d'aver la limonata istantanea: essa si prepara come segue:

Zucchero pilè polvere finissimo parti 75

Essenza di cedro vero » 1

Acido citrico secchissimo in pol-
vere finissima » 8

Bicarbonato di soda » 6

PREPARAZIONE. — Si fa omogeneo miscuglio che si conserva bene involuppato in carta. Una cucchiata di questa polvere in un bicchiere d'acqua basta per procurarsi una bevanda gradita e rinfrescative.

Limonata estemporanea.

Coll'acido tartarico si compone la limonata estemporanea di cui ecco la formola:

Acido tartarico puro in polvere
finissima parti 15

Zucchero pilè inglese id. » 300

Essenza di cedro vero » 1

PREPARAZIONE. — Si mesce e si serba in vaso chiuso. Qualora se ne voglia usare, se ne stempera un buon cucchiaino nell'acqua, e si ha la limonca vegetale: all'acido tartarico si può sostituire l'acido citrico.

La limonea estemporanea torna utile nei viaggi, potendosi avere seco un economico materiale, con cui estinguere la sete.

Sciroppo tartarico.

Fondendo a bagnomaria i materiali impiegati a costituire la limonea estemporanea suindicati in 150 parti di acqua pura, si ha lo sciroppo tartarico, che si conserva in bottiglie per bere come grato rinfrescante e che sostituisce lo sciroppo di limoni.

Sodawater inglese.

Bicarbonato di soda in polvere finissima	parti 24
Acido citrico, in polvere finiss.	» 36
Zucchero melis o pilè finiss.	» 36

PREPARAZIONE. — Si fanno 12 cartoline separate di ciascun ingrediente, se ne mette una per sorte in una bottiglia d'acqua che si avrà immediata cura di turare con sovero.

L'acqua che si mette nelle bottiglie deve anticipatamente essere aromatizzata con acqua di fior d'arancio, di menta o di limone e con qualche poco di rumme o sciroppo di punch.

Bevande gazoze

coi gusti di rumme, di limone, di fragole, di lamponi, di ribes.

Premettiamo, per chi l'ignorasse, che in commercio si fabbricano delle bevande gazoze da individui privi, il più delle volte, delle opportune cognizioni, essendo la loro preparazione il risultato di una pura manualità. Si fa svolgere in opportuno apparecchio il gaz acido carbonico dal marmo polverizzato (carbonato di calce) per mezzo dell'acido solforico, operando in modo che esso venga assorbito dall'acqua per guisa da rendere una viva effervescenza, come avviene colla birra bene fermentata.

Per procedere a dovere, l'acqua acidula gazoza deve constare di un volume d'acqua pura, e di cinque volumi d'acido carbonico. Quando l'acqua è effervescente, si riceve in bottiglie in cui siavi dello sciroppo di limone, di ribes, di lamponi, di fragole, ecc., in quantità sufficiente per rendere la bevanda gazoza grata al gusto. Si può pure aggiungere all'acqua gazoza dello sciroppo di rumme, di fiori d'arancio, ed al gusto di moscato, ecc., e si hanno con ciò le bevande gazoze ai gusti che si desiderano. L'acido carbonico che viene assorbito dall'acqua non raggiunge il sapore acidulo, che si richiede per tali bibite, per cui il manipolatore vi

aggiunge dell'acido tartarico sciolto per comunicarlo alla stessa. Queste acque nell'estiva stagione sono opportune per estinguere la sete; ma perchè sieno innocue alla salute devonsi avere le seguenti avvertenze:

1.º Le bevande gazoze non devono rimanere lungo tempo nelle bottiglie, perchè se l'acido carbonico sfugge ad esse pel turacciolo di sughero che trovasi a contatto dell'acqua, comunica alla medesima un gusto di muffa disagiata e nocivo.

2.º Il manipolatore deve procurare che l'acqua gazona, sia che essa racchiuda solo acido carbonico, oppure anche dell'acido tartarico, non dimori nell'apparecchio, perchè questi acidi intaccano il metallo, e combinandosi con esso producono dei sali metallici dannosi all'organismo.

PARTE II.

IL CONFETTURIERE

Il Confetturiere.

Il Confetturiere fa lavori di zucchero ad uso commestibile. Alcuni pongono fra le cose spettanti a quest'arte anche i biscottini, i marzapani ed altri delicati lavori di pasta; ma questi più propriamente spettano all'arte del pasticciere.

Il confettiere eseguisce collo zucchero ogni maniera di disegni, di figure, imita frutti, animali, piante, piccoli edifici ed altre bizzarrie per arricchire le così dette **tavole bianche**. Sarebbe quasi impossibile enumerare e descrivere tutti i diversi oggetti che si fabbricano dai confettieri; però ci limiteremo a dir qualche cosa su ciò che è essenziale a quest'arte in generale.

Cottura dello zucchero.

La cottura dello zucchero è il fondamento dell'arte dei confettieri; e siccome nelle diverse operazioni si esigono cotture diverse, così hanno esse ricevuto diversi nomi che andremo spiegando.

Dopo che lo zucchero è chiarificato (Vedi più avanti: *Chiarificazione dello Zucchero*), si fa bollire per evaporare l'acqua che contiene. Quest'ebollizione o cottura dicesi **al nappo** quando immergendovi lo schiumatoio e sollevando lo zucchero, questo cola in forma di nappo dallo schiumatojo rovesciato.

Dicesi **cottura a perla** quando, bagnata l'estremità del dito nello zucchero e premuta con quella del pollice, allargando quanto più si può le dita, formasi tra l'uno e l'altro un filetto di zucchero che non si rompe. A tale grado di cottura si sollevano alla superficie dello zucchero alcune bolle somiglianti a perle di vetro.

Cottura alla piuma quando traendo su un po'di sciloppo e lasciandolo cadere a filo, se ne stacca alla fine una piumetta assodata e che vola via per soffio leggiero.

Finalmente dicesi lo zucchero essere all'**ultima cottura** quando, bagnato il dito nell'acqua fredda, quindi immerso nello zucchero e di nuovo tuffato nell'acqua, lo zucchero che si stacca dal dito si rompe sotto il dente. Allora è tempo di levarlo dal fuoco perchè non passi allo stato di caramele.

Vi sono altri gradi di cottura intermedi, come quando il filetto si rompe fra le dita, quando le bolle sono piccole e rare, quando invece di rompersi sotto i denti lo zucchero vi si attacca; ma soltanto l'esperienza li può far conoscere a tali indizii.

Vi sono metodi scientifici per conoscere la cottura dei sciroppi, ma non è qui il caso di occuparcene.

Il più importante forse dei lavori di quest'arte è la fabbricazione dei confetti propriamente detti, da cui prese il nome. Diconsi **confetti** certi dolci il cui nucleo è una mandorla, un pinochio, un seme di anice, un pistacchio o frantumi d'aromi rivestiti di zucchero. La maniera di coprire questo nucleo o anima dei confetti è sempre la stessa; però basterà indicare come si coprano le mandorle per dare un'idea di questa fabbricazione. Si fa cuocere lo zucchero chiarificato fino alla consistenza di uno sciroppo assai denso; quindi si dispone un cilindro di lamierino o un barile senza fondo, su cui si mette un braciere; superiormente si attacca con fune un bacino di rame ben terso che non disti più di 8 a 10 cent.¹ dal braciere. Si mette nel bacino quella quantità di mandorle che può contenere, vi si versa sopra con un cucchiajo una certa quantità di zucchero preparato nel modo testè indicato, e si agitano di continuo le mandorle scuotendo il bacino, perchè si coprano di zucchero uniformemente. Quando si vede che le mandorle si sono impadronite pressochè di tutto lo zucchero se ne versa altro e si agita di nuovo il bacino, acciò si rivestano di un secondo involucro; continuando in simil guisa a coprirle di nuovi strati finchè i confetti abbiano acquistata la grossezza voluta, ed avendo cura di lasciar sempre seccare il primo

strato innanzi di sottoporli alle successive operazioni. Perchè i confetti riescano più bianchi e di varia qualità si unisce allo zucchero una certa quantità di amido, maggiore nei più ordinarii, minore nei più fini. Si lisciano poi ponendoli in ampio vaso di rame a fondo piano che si agita fortemente per ogni verso, ed aspergendoli con qualche goccia di sciroppo freddo. Dopo che sono liscati si portano ad asciugare in una stanza calda munita di scaffali all'intorno, sui quali si mettono distesi entro setacci.

Le qualità che si cercano nei confetti sono queste: che siano recentemente fatti; che contengano la minor possibile quantità di amido; che siano duri, secchi, bianchi tanto al di fuori quanto internamente, e che le sostanze formanti il nocciolo siano anch'esse fresche e di buona qualità.

Si colorano i confetti con diversi colori, tra i quali bisogna scegliere quelli che sono perfettamente innocui. Alcune volte si trovano confetti tinti di bel giallo cedrino, che loro fu dato col giallo di cromo, sostanza venefica. Altra volta si esaminarono confetti verdi, tinti col verde arsenicale, ed azzurri, tinti coll'azzurro di Prussia. L'uno e l'altro dei due colori sono venefici, e perciò da non adoperarsi mai.

Chiarificazione dello zucchero.

Onde ottenere la chiarificazione dello zucchero, si incominci a prendere una cazzeruola con 5 litri d'acqua, vi si uniscano tre chiari d'uova; indi si versi l'acqua in un'altra cazzeruola, e si continui a riversarla da una nell'altra, finchè si ottenga una specie di acqua bianca, la quale appunto servirà per la chiarificazione di cui parliamo.

Si prepari poi una catinella di credenza nella quale si pongano, per esempio, 4 chilog. di zucchero rotto; vi si infondano due terzi della suddetta acqua, e con una spatola si mescoli. Si collochi poi la catinella sopra un fornello di credenza (*rotondo*) a fuoco moderato, tenendosi sempre al fianco la cazzeruola dell'acqua preparata. Si faccia attenzione quando comincerà l'ebollizione; si levi con una schiumarola di rame non stagnata la schiuma che sormonterà, versandovi dell'acqua poco per volta in diverse riprese. Si continui a schiumare nello stesso modo, e tosto che si vedrà come la schiuma si sarà sbianchita, vi si verserà una cucchiata di acqua semplice, onde levare il restante della schiuma stessa; indi si fa bollire e si ottengono i diversi gradi di cottura come abbiám detto.

Sui diversi gradi di cottura dello zucchero.

Non tutti i confettieri stabiliscono allo stesso modo i diversi gradi di cottura. Alcuni adottano la scala da noi suesposta; altri la seguente: Primo grado. Come sopra.

Secondo grado al *lissé*.

Feltrato lo zucchero, si ponga quella quantità che necessita in una cazzeruola di credenza, la si adagi sul fuoco e dopo alcune ebollizioni si immerga la punta dell'indice, che appoggiata sopra il pollice, allargando entrambi i diti formerà un piccolo filo appena visibile che si spezzerà subito, lasciando una goccia sopra il dito. Questa cottura è al *picciol lissé*. Che se lo zucchero si dovesse allungare un poco più senza rompersi, allora sarà al *gran lissé*.

Terzo grado, alla perla (*à la perle*)

Si prosegua la precedente cottura per alcuni minuti e si faccia la stessa prova. Se il filo allargando le dita, rimarrà intatto dall'una all'altra parte, e che si spezza, allora sarà alla piccola perla. Si conosce questa cottura anche osservando lo zucchero nell'ebollizione, mentre si vedono sulla superficie delle perle rotonde ed unite.

Quarto grado, *alla palla umida (au sufflé)*.

Si conosce questa cottura proseguendo, per qualche minuto il precedente grado, allorquando intingendo

la punta dell'indice e pollice nell'acqua fresca, indi nello zucchero bollente e all'istante nell'acqua, si formerà una specie di pasta morbida frammezzo ai due diti; ovvero da ciò che nell'alzare; la schiumarola, scuotendo lo zucchero all'istante sulla cazzeruola, indi soffiando nei buchi, ne usciranno come delle piccole bottiglie.

Quinto grado, alla palla asciutta (*à la plume.*)

Dopo alcune ebollizioni si immerga la schiumarola, scuotendola poi per distaccare lo zucchero e soffiando nei buchi. Dovranno allora vedersi delle piccole palle che voleranno in aria, e di cui alcune saranno unite assieme. Ovvero si immerga l'estremità dell'indice e del pollice nell'acqua fresca, indi nello zucchero e subito nell'acqua. Lo zucchero allora diverrà come una palla, che deve essere asciutta.

Sesto grado, allo spezzatò, (*au cassé.*)

Proseguendo ancora alcune ebollizioni, ed immergendo le dita nell'acqua, indi nello zucchero e subito nell'acqua fresca, e se si ponga lo zucchero sotto i denti, si attaccherà, ovvero spezzandolo farà un leggiero scroscio. In questo caso esso sarà al *piccolo spezzato*. Se invece non si attaccherà ai denti, e si spezzerà liberamente, allora sarà *al gran spezzato*.

Settimo grado *al caramel.*

Tosto che sarà giunto al precedente grado, e che quindi comincerà a perdere la sua bianchezza, vedendosi di un biondo appena visibile, allora lo zucchero sarà *al caramel*; il quale serve a ghiacciare

un'infinità di tramezzi zuccherati, non che ad incollare i diversi pezzi di pasticcerie da montarsi.

Chiarificazione del miele.

Il miele è lo zucchero di cui facevano uso gli antichi, prima della scoperta dell'America. Volendolo chiarificar in modo che non lasci alcun rancido alla bocca, si prenda 2500 grammi di miele, un litro e mezzo d'acqua, 100 grammi di terra creta polverizzata, 84 grammi di carbone animale lavato, seccato e ridotto in polvere, quattro chiari d'uova col loro guscio sbattuti in un litro della stessa acqua. Si ponga la creta, il miele e l'acqua in una catinella di credenza grande e con una spatola si mesca tutte le materie. Si collochi la catinella sopra il fuoco, e si faccia bollire a lentissimo fuoco per trenta minuti, si unisca in seguito il carbone polverizzato, rimescolandolo nel liquido, e dopo altri tre minuti d'ebollizione, si levi dal fuoco, la si lasci riposare dodici minuti, indi si faccia passare il tutto al feltro di lana, rimettendo nel feltro il primo sciroppo che sarà escito, atteso che non sarà limpido. Ritirisi il sciroppo in bottiglie, si turino e si conservino per servirsene al bisogno. Si getti poscia nel feltro dell'acqua calda, finchè le materie tutte abbiano perduto il gusto zuccherato; si facciano bollire in una catinella, riducendole a sciroppo, e si ritirino per gli usi ordinari.

Aromi per le confetture.

Il confetturiere deve esser fornito di diversi estratti, come di menta, di garofano, di rosa, di bergamotto, di cedro, ecc., come pure dell'aceto di lamponi, il quale si prepara col mettere in una bottiglia due terzi di lamponi, riempiendola poscia di aceto, con che si otterrà il sapore di lamponi. Ciò similmente si può fare colle fragole, col ribes, ecc.

Finalmente dovrà tenere in piccole bottiglie bianche della tenuta di due quintini circa degli spiriti aromatizzati. In una, a cagion d'esempio, si potranno porre due bacchette di vaniglia, in un'altra due pezzi simili di canella, in altre 28 grammi di anici o di caffè tostato, o di fiori d'arancio ecc., riempiendo ciascuna bottiglia di spirito, di qualità superiore e senza difetto, turandole bene. Dopo venti giorni si filtri il liquore e lo si rimetta nelle bottiglie turandole. Quanto più sarà vecchia tanto migliore sarà il risultato. — Se di questa infusione si stempererà due cucchiaini da bocca con un cucchiaino di siroppo, si potrà servirsene ad uso di rosolio, per i generi che non abbisognano il liquore limpido.

**Zuccherini alla menta, alla vaniglia,
ai lamponi, al cedro, alla rosa, ecc.**

Si ponga in una cazzeruola di credenza 665 grammi di bello zucchero in pane rotto a pezzetti; lo si sciolga con due quintini d'acqua, indi lo si collochi sul fuoco aggiungendo due gocce d'aceto bianco (aceto lambicato) che lo farà bianchire; lo si spiumi e si cuoca alla palla umida se dovrà servire per estratti, ed alla palla asciutta se dovrà unirvisi qualche sugo; nel qual caso vi si uniranno sei cucchiali da bocca del sugo stesso. Si allestirà la cottura alla palla umida (quarto grado), se dovrà servire per la menta, o vaniglia, o cedro, o rosa, si mescerà lo zucchero con un piccol canello unendo due gocce di uno di questi estratti.

Si allestirà la cottura alla palla asciutta se sarà al limone, si unirà il sugo di un bel limone; se sarà ai lamponi, si unirà sei cucchiali di lamponi acetati con qualche goccia di rosso vegetale.

In seguito dopo averlo tramenato continuamente, quando comincerà a condensarsi lo si verserà in un imbuto di latta di un sol pezzo liscio, largo alla parte superiore quattro dita circa ed alto sei, con un foro rotondo alla parte stretta di 12 millimetri di diametro e con un manichino, tenendo frattanto con un canellino di legno coperto il foro. Si preparino due o tre lastre ben pulite. Si alzi e si ab-

bassi a vicenda il canellino, onde cadendo sulle lastre a grossi sgoccioli lo zucchero, se ne formi una quantità di piastrine rotonde, le quali poi raffreddandosi si induriscono ed allora si distaccano. Quando lo zucchero sarà escito, si leverà quello che si sarà attaccato, facendolo sciogliere nuovamente. Queste piastrine quando sono incartocciate in carta ricciata portano il nome di **manuscripti**.

Si fanno pure degli zuccherini in diverse altre forme, cioè a quadriglie, a triangoli, ecc. Per far questi si farà uso di fior di farina (cipria) ben asciutta. Essa dopo essere stata pestata e passata allo staccio di seta, la si porrà sopra una cassetta colle sponde alte due dita circa; e con una linea la si stenderà ben piana, indi, con piccoli modelli di gesso, si stamperanno in essa quei disegni che più aggradiscono, avvertendo che tale operazione esige una somma pratica. Si riempiono sollecitamente del suddetto zucchero aromatico col mezzo della caseruola; raffreddati che siano, si puliscono bene, indi si incartocciano.

Sul modo d'incartocciare gli zuccherini.

Il metodo d'involgere gli zuccherini nelle carte è diverso e richiede anche del buon gusto.

Per esempio. Le mitre i quadretti, i fulminanti, i fiori ecc. prima d'involgerli nella carta brillante, si debbono incartocciare in carta semplice bianca.

Quanto ai **manuscristi**, dopo aver stratagliato di quattro punti d'ambo i lati delle liste di carta larghe quattro dita, si tagliano a pezzi della larghezza di 50 millimetri circa; quindi vi si incartocciano adoperando della carta color rosso se saranno ai lamponi, canino se al limone, bianco se alla menta ecc.

Pastiglie istoriate.

Volendo fare pastiglie naturali, si deve cuocere lo zucchero collo stesso metodo or ora descritto. Per modellarle poi convien servirsi di modelli ben appropriati di gesso o di zolfo bagnati nell'acqua, oppure si formano i relativi disegni nel fior di farina come ora si è detto. Si riempiano questi disegni di zucchero aromatizzato cotto alla palla lavorandolo come si è diggià detto parlando dei zucherini.

Lo si lasci raffreddare, indi si tolga dai modelli i rispettivi pezzi, si puliscano bene, e si coloriscano con colori vegetali, secondo il genere del pezzo, potendosi alcuni guarnire anche con ghiaccia reale.

Per le pastiglie trasparenti ai liquori si cuocano 660 grammi di zucchero alla palla umida (quarto grado) e levato dal fuoco vi si versi un mezzo quintino di spirito od acqua aromatizzata (vedi sopra) scuotendo un po' la cazzeruola onde si amalgami.

Indi formati i modelli nel fior di farina (cipria) si riempiano di esso zucchero; si coprano poscia con tre dita circa di altra cipria e si collochino in stufa moderata. All' indomani si levino i pezzi si puliscano e si passino nella ghiaccia reale bianca od al cacao, ovvero si pongano allargati in una scatola di latta nella quale vi saranno due i tre grattelle in fil d'ottone con in fondo in un angolo un cannelo con turacciolo, versando poi sopra dello zucchero cotto in questa maniera.

Si facciano cuocere 450 grammi di bello zucchero al secondo grado, al gran *lissé*; indi ritirato lo si lasci riposare per due minuti; e quando sarà più che tiepido lo si versi sopra gli zuccherini da cristallizzarsi. Si tenga la scatola in stufa un po' caldotta (28. gradi) e dopo tre o quattro ore, se avranno preso il brillante, si levi il turacciolo del fondo, si sopprima il liquido, la si lasci ancora un quarto d'ora; in seguito la si ritiri; si allarghino i pezzi su di una lastra con fogli di carta e si facciano asciugare del tutto. Gli zuccherini in questa maniera hanno un bel trasparente, sicchè si vedrà nel mezzo il liquore; saranno cristallizzati e di un lucido brillante. Essi si ornano con ogni sorta di colori. Se si volesse un brillante più fino, allora si terrà la cottura del piccolo *lissé*.

Pastiglie al consommé.

Si adopera lo stesso metodo del precedente. Dopo aver cotto 334 grammi di zucchero alla palla umida si unisca mezzo quintino scarso di caffè ben carico, indi lo si versi negli stampi fatti nella cipria in forma di fagioli coprendoli con due dita di cipria lasciandoli per otto o dieci ore nella stufa. Poscia si ritirano forbendoli bene, indi si ghiacciano o con ghiaccia reale bianca, o con ghiaccia cotta col cioccolato od al cacao; indi s'involgono i suddetti pezzi collocandoli di mano in mano su di una grattella. Quando saranno freddi ed asciutti si toglie colla lama di un coltellino la ghiaccia che avanza e si pennellano con un po' di vernice onde vederli lucenti.

Nella stessa guisa si fanno al cacao. Se ne prenda un pugnetto e dopo averlo forbito delle foglie lo si faccia tostare; indi lo si pesti nel mortajo, e lo si metta in una terrina versandovi sopra mezzo bicchiere abbondante di acqua bollente, e subito coperta la fusione, la si lasci raffreddare, facendola poi passare da un lino. — Si fanno anche al zabajone facendolo sciogliere a freddo con mezzo quintino di vino e tre tuorli d'uova, aggiugnendovi, se si vuole, qualche goccia di rhum o kirschwasser.

Zucchero cristallizzato.

Dopo aver spezzato a bocconcini un chilogrammo e mezzo di zucchero in pane di prima qualità, lo si chiarifichi secondo la regola; poscia s'unisca qualche goccia di estratto, per esempio di rosa, di menta, ecc. Lo si faccia cuocere al gran lissé (secondo grado) lo si ritiri, e lo si lasci venir tiepido. Lo si versi poi in una terrina inverniciata e convessa, la si collochi in stufa ad un regolato calore e solamente dopo otto o nove giorni si sopprima il sciroppo, si faccia distaccare lo zucchero cristallizzato dalla terrina col metterla nell'acqua tiepida.

Si allestisce a diversi colori, unendo un po' di color vegetale.

Zucchero spugnato.

Si prenda 440 grammi di zucchero in pane vi si infonda un quintino circa d'acqua, indi lo si faccia cuocere alla palla asciutta. Si prepari poi un chiaro d'uova, vergandolo ed unendovi dello zucchero sopraffino, dandogli la consistenza della crema vergata. Compiuta la cottura si ritiri lo zucchero sull'angolo del fornello e vi si versi la metà dell'uovo che, lavorandolo con un mestoletto contro le pareti della cazzeruola, si alzerà, e dopo un poco, fermandosi,

si abbasserà. Si versi il restante dell'uovo lavorandolo di nuovo. Al momento che si alzerà lo si versi in scatole di carta o stampi bisunti leggermente d'olio di mandorle dolci. Per darvi maggior gusto, si aggiunga nella ghiaccia qualche aroma asciutto.

Parimenti si potrà colorirlo con qualche goccia di colore vegetale messo nel sciroppo. Con questo zucchero si imitano le grotte, gli scogli, ecc.

Sorbetto di campagna.

Si faccia cuocere 665 grammi di zucchero alla palla umida (quarto grado), lo si ritiri, e lo si ponga in un qualche luogo ad intiepidirsi, senza più toccarlo. Indi facendo tener saldo il manico della cazzeruola a qualcheduno, con una forte spatola sbattete con forza lo zucchero, sicchè dopo averlo ben lavorato, si troverà in pasta della consistenza del burro. Lo si divida in tre parti: in una si mesca un po' di rosso vegetale con un po' di sugo di lamponi, in un'altra una tavoletta di cioccolatte fuso, e nell'altra un po' di sugo di limone. Si collochi il fondo di ciascuna cazzeruola sul fuoco avvertendo che se lo zucchero fosse troppo duro, si dovrà unirvi un cucchiale da bocca di acqua facendolo sciogliere, e mescondolo bene senza farlo bollire. Indi lo si verserà su di un foglio di carta, e così pure si farà cogli altri due, versandoli in due suoli sopra quello di già messo sulla carta.

Lo si riunisca perfettamente indi se ne faccia due liste larghe due dita circa; si taglino a pezzetti dello spessore del mignolo, poi si incartoccino in carta stratagliata, dando loro la forma di piccole cassetine, nelle quali si troverà il pezzetto visibile sulla superficie.

Si fanno nella stessa foggia con ogni specie di aroma. Lo zucchero lavorato in questo modo ha una singolare prelibatezza potendosi per altro preparare anche con diverse foggie. Il medesimo allungato con qualche liquido serve a ghiacciare diversi pezzi di pasticceria.

Zucchero d'orzo.

Si ponga in una cazzeruola di credenza 165 grammi di zucchero con 110 grammi di miele purificato, si versi tre quintini d'acqua, lo si faccia cuocere al gran spezzato (sesto grado) e lo si versi su di una pietra di marmo. Quando comincerà a raffreddarsi, si formi una spece di corda, che attaccata ad un rampo, si lavorerà con prestezza attraendola ed attaccandola sopra il rampo stesso, mediante il quale movimento diverrà bianco. In seguito si formi una specie di bindello dello spessore di 5 millimetri circa, tagliandone tanti bocconcini di quella lunghezza che si vorrà.

Si colorisce a diversi colori, unendovi qualche goccia di color vegetale.

Pasta giuglubbe.

Questa pasta pettorale viene adottata generalmente nel verno per coloro che sono inquietati dalla tosse.

Essa è composta di sola gomma arabica e zucchero. Si prenda dunque 415 grammi di gomma arabica, la si pesti, indi la si faccia sciogliere in un quintino e mezzo d'acqua tiepida. Messi poi 300 grammi di zucchero in una cazzeruola di credenza cuocendolo allo spezzato (sesto grado) vi si unisca la suddetta gomma. Dopo due ebollizioni la si versi in una cassetlina di latta colla sponda alta un dito e bisuntata leggermente, la si tenga in istufa moderata per alcuni di, ritirandola quando sarà asciutta. In seguito si leva dalla latta, e si tagliano colla forbice tante liste larghe sei millimetri facendone dei pezzetti in crociera. Si conservino in un vaso di cristallo ben coperto.

Caramelle di menta, di pomi e di lamponi.

Si pongano in una cazzeruola di credenza 664 grammi di zucchero chiarificato, si uniscano tre gocce d'estratto di menta, indi lo si faccia cuocere al caramel (settimo grado) senza però mescolarlo mentre sta bollendo; lo si versi sopra una pietra di

marmo lasciandovelo allargare. Quando comincerà a raffreddarsi sicchè lo si possa tagliare, colla lama lunga di una coltella dalla parte della costa si taglierà la pasta in quadriglie di 10 a 12 millimetri di diametro e raffreddate che siano, si levano e si distaccano ad una ad una indi si involgano nella carta bianca tagliata a quadretti.

Per le caramelle alle mele si opera così: Dopo aver tagliato a quarti quattro o cinque pomi di perfetta qualità, si tolga il torzo di mezzo. Indi si facciano cuocere con due quintini d'acqua per una buona mezz'ora. Si versano in una salvietta e si comprimono sopra una cazzeruola di credenza, onde estrarne il sugo, a cui si unisca 665 grammi di zucchero chiarificato; lo si faccia cuocere a perfetta cottura (caramel settimo grado), indi lo si versi sopra la pietra di marmo, e quando comincerà a raffreddarsi, si riunisca lo zucchero formando un cordoncino rotondo della grandezza di 8 millimetri, e colla forbice se ne tagliano tanti zippolini che subito si faranno passare sotto la pressione del pollice e dell'indice dando loro una forma rotonda. Questa operazione si dovrà fare con sollecitudine, atteso che lo zucchero raffreddandosi indurisce, e non si potrebbe piegarli come si vorrebbe. Indi s'involgono nella carta bianca tagliata a pezzetti quadrilunghi. Nella stessa guisa si fanno al sugo di lamponi, di regolizia ecc.

Per le caramelle ai lamponi farsiti si prendano 665 grammi di zucchero cotto al caramel senza nes-

sun aroma, lo si versi sulla pietra di marmo indi si pieghi tanto da un lato che dall'altro onde rendere il caramel ben sottile, si versi sopra la metà della gelatina di lamponi, poi si cuopra coll'altra metà di caramel, e con prestezza col mezzo della costa di coltello si tagliano tante quadriglie larghe 16 millimetri; si distaccano poscia involgendole nella carta. Abbiassi cura di tenere le caramelle chiuse in vasi di cristallo onde non prendano umidità. Nella stessa guisa si allestirà ogni sorta di gelatine e marmellate.

Gelatina trasparente di lamponi e d' uva spina.

Raccoglasi un bel paniero di lamponi di un bel rosso trasparente, se ne pesino 3 chilogrammi circa, e si facciano passare per uno staccio, indi per ogni 100 grammi di sugo si unisca 120 grammi di zucchero rotto a pezzi. Lo si collochi nella casseruola e la si ponga su di un fuoco ardente, e quando comincia l'ebollizione, si schiumi perfettamente continuando a far bollire finchè l'ebollizione divenga più unita, e che alzando la schiumarola venga a cadere allargata, ovvero che provando a versarne un poco su di un piatto, si veda che raffreddato lo lascia facilmente. Lo si versa in piccoli vasetti, ed all'indomani si coprono con un tondo di carta bagnata nello spirito e con pergamena. Nella stessa maniera si preparerà il ribes e le fragole.

Gelatina trasparente di mele cotogne.

Dopo aver ben forbite con un lino venti mele cotogne, si tagliano a fette, e si gettano in una catinella da credenza coprendole al livello con acqua limpida. Si facciano bollire finchè siano tenere al tatto versando poi in uno staccio di crine. Si ritira il sugo e lo si faccia passare in un filtro di lana. Indi si pesa il sugo, e per ogni 265 grammi di sugo stesso si adopera 250 grammi di zucchero. Si unisca il sugo continuando l'ebollizione osservando la stessa regola della precedente, versandola poscia nei vasi. Colla stessa regola si fa la stessa gelatina colle mele appiole, salvo che quando si farà passare al filtro il sugo, lo si ripasserà diverse volte, finchè lo si ottenga limpido.

Marmellata di albicocche, di pesche e di fragole.

Queste marmellate essendo di un gusto molto gradito, è desiderabile che se ne faccia uso più delle altre.

Si prendono tre o quattro chilogrammi di albicocche ben mature e di buon profumo. Dopo averne soppresso il nocciolo, si fanno passare allo staccio di crine, indi per ogni 100 grammi di frutta si uniscono 90 grammi di zucchero. Si collocano sopra

un fornello in una catinella da credenza, e con una spatola di legno si continua a mescerle senza abbandonarle, atteso che potrebbonsi le frutta attaccare al fondo. Quando al toccarle coll' indice appoggiandolo al pollice, ed aprendo i diti, la marmellata formerà un filetto, allora la si leverà dal fuoco collocandola nei vasi secondo la regola già esposta.

Nella stessa guisa si fa alle pesche ed alle fragole.

Marmellata di agresto.

Si prendano i semi di un chilogramma e mezzo di bell' agresto. Posta una catinella nel fuoco, con un litro e mezzo d' acqua, quando questa sia bollente, vi si getti l' agresto, e quando sarà in ebollizione, si cuopra la catinella collocandola su di un fuoco mite per un' ora e mezza circa.

In seguito si faccia passare le frutta per lo staccio, si rimettano nella catinella e si facciano restringere al fuoco. Tosto che cominceranno a distaccarsi dalla catinella si mescerà un chilogrammo e 350 grammi di zucchero in pane cotto alla palla asciutta (quinto grado) e dopo alcune ebollizioni lo si verserà nei vasi secondo la regola.

Marmellata di mele e di pera.

Dopo aver pelato due chilogrammi di mele di buona qualità si affettano, indi si pongono in una catinella con 334 grammi di zucchero (*se le mele*

sono cotoigne vi si aggiungeranno 220 grammi di più,) una pellicola di limone e un litro e mezzo d'acqua. Si coprono con un tondo di carta e tosto che saranno tenere al tatto, si facciano passare allo staccio di crine, le si rimettano nella catinella, e con una spatola si continui a mescerle finchè si trovino ben asciutte, indi si servano.

La marmellata di pere si fa nella stessa maniera salvo che vi si aggiungerà 25 grammi di zucchero, di più.

Persicata ed albicoccata.

Queste paste di frutta si fanno nella stessa guisa. Si prenda tre o quattro chilog. di queste frutta ben mature, si sopprima il nocciuolo indi le si pongano in una catinella con un litro d'acqua sopra un fuoco ardente. Tosto che saranno in ebollizione, si facciano passare allo staccio; si rimettano sopra il fuoco, e con una spatola le si rimuovano continuamente facendole asciugare.

Si pesa le frutta a parte e la medesima quantità di zucchero. Questo lo si faccia cuocere dapprima alla palla (quarto grado) poi lo si versi sopra le frutta, si faccia restringere il tutto, finchè mettendone un poco sul piatto, questo rimanga asciutto. Si ritira in seguito il composto, e lo si versa in diverse cassette di carta all'altezza di un dito. Si collochino in istufa ad asciugarsi per al-

cuni giorni. In seguito si taglia questa pasta a pezzi quadrilunghi di 30 millimetri circa di lunghezza e 20 millimetri di larghezza. Si fa cuocere un chilogrammo e mezzo di zucchero in pane alla palla umida, lo si ritira dal fuoco e vi si immerge ciascun pezzo, rivolgendoli poi nella granella di zucchero, conservandoli in una scatola ben chiusa e frammezzati di fogli di carta.

Cotognata.

Si prenda una ventina di mele cotogne, e dopo d'averle pulite con una salvietta, si taglino a pezzi, si mettano in una catinella coperte di acqua al livello, si facciano cuocere, e tosto che saranno tenere al tatto, si facciano passare allo staccio di crine, si rimetta il tutto nella catinella collocandola sopra un fuoco ardente e con una spatola di legno si continui a mescolare finchè la pasta comincerà a distaccarsi dalla catinella stessa. Allora si pesa il frutto, e per ogni 100 grammi, si pesa 110 grammi di zucchero in polvere, il quale si farà sciogliere, e si mescherà colle mele. Si immerga un dito bagnato prima nell'acqua, indi se appoggiandolo col pollice ed aprendolo formerà un filo, allora si ritira la pasta, e compiesi l'operazione come già si disse.

Damfnôdel.

Si prepari 300 grammi di pasta a *brioche* ma un po'asciutta, indi la si stenda col matterello all'altezza di cinque millimetri, e con un taglia-pasta di due centimetri di diametro se ne faccia tanti rotondi, che si porranno su d'una lastra con fascia bisunta di burro, distanti tre centimetri l'uno dall'altro. Si facciano lievitare, e quando saranno cresciuti due volte il loro volume primitivo, si versi nell'interno delle lastre mezzo litro di latte tiepido, aromatizzato di un poco di vaniglia, e 4 grammi di zucchero. Si facciano cuocere al fuoco moderato, e quando saranno di bel colare, e che il latte si sia asciugato, si pongano in corona su di un piatto uno sopra l'altro, versandovi sopra due quintini di crema torniata calda alla vaniglia.

DEI FRUTTI CONFETTI AL SCIROPPO

Tutte le specie di frutta si ponno confettare dal più al meno nella stessa guisa. Questa confettura è aggradita massimamente nel verno.

Chinette e cedro confetto.

Si prenda 4 chilogrammi di chinette, avvertendo che sian coperte di un bel verde. Dopo d'averle lasciate immerse nell'acqua per un giorno cambian-dola due o tre volte, si ponga una catinella di cre- denza sul fuoco con abbondante acqua, 10 grammi di allume di roccia, e quando questa sia bollente, vi si getta le chinette a bislessare, finchè comin- cino a piegarsi sotto le dita. Allora si sgocciolano, e si immergono nell'acqua fresca. Intanto si prepari 5 chilogrammi di zuccaro in una catinella con quat- tro quintini d'acqua, e tosto che sarà cotto alla nappa, vi si gettano le chinette, dando loro una

ebollizione, e ben schiumate, si versano in un vaso. Dopo trentasei ore si estragga il siroppo in una catinella, lo si faccia restringere al piccolo *lissé*, ed intiepidito che sia, lo si versi nuovamente sopra le chinette. Si faccia questa operazione per tre altre volte, lasciandole sole ventiquattro ore. L'ultima volta poi, quando il sciroppo sarà in ebollizione, e ridotto al perlato (an perlé) si gettino le chinette a sobbollire, schiumandole perfettamente; e dopo alcune ebollizioni si versino nel vaso lasciandole scoperte per una giornata. In seguito si cuoprono con pergamena adoperandole al bisogno. Il cedro dopo averlo tagliato a quarti e levato il midollo interno si prepara nella stessa guisa.

Prune confette.

Si colga un cestello di pruned immature, dure al tatto e verdeggianti. Si sopprima l'estremità del gambo, e si appunti la loro superficie con un ago di cucina. In seguito si collochino in una catinella di credenza coprendole d'acqua e, posta la catinella sul fuoco, tosto che l'acqua sarà sufficientemente calda da non poter resistervi le mani, si ritirano in un qualche luogo di dolce temperatura. All'indomani si rimetta la stessa catinella sul fuoco e tosto che le pruned saranno calde si appoggeranno sopra delle ceneri calde lasciandole in questo stato per un'ora e mezza circa evitando però l'ebollizione.

Si unisca un poco d'agresto, con un pizzico di sale, mescendole di tempo in tempo. In ultimo si collochi la catinella sopra il fuoco, e di mano in mano che galleggeranno, si levino colla schiumarola, collocandole nell'acqua fresca. Si sgocciolano in seguito le prune ed apparecchiato dello zucchero chiarificato cotto al piccolo *lissé*, vi si immergono le prune stesse, dando loro alcune ebollizioni, e dopo aver ben levata la schiuma, si versano in un vaso. Passate ventiquattro ore, si sgocciolino le prune stesse e si faccia ridurre lo zucchero allo stesso grado (*lissé*). Quando esso sarà tiepido se ne coprano le prune, continuando nella stessa guisa per tre altri giorni. L'ultima volta poi si faccia ridurre lo zucchero al perlato, si immerga le prune, e dopo una lieve ebollizione lo si versi nel vaso ed all'indomani lo si copra con pergamena.

La dose dello zucchero sarà del 25 per cento di più del peso del frutto.

Mandorle confette.

Si prenda 3 chilogrammi di mandorle dolci, che siano però immature, cioè debbono essere d'un bel verde, e senza che abbiano formato la scorza dura nell'interno. Si immergano nell'acqua tiepida per dieci ore circa; indi si facciano bislessare in una catinella di credenza con abbondante acqua e 10 grammi d'allume di roccia per cinque minuti circa.

Allora si levino colla schiumarola gettandole nell'acqua fresca. Intanto si ponga nella cazzeruola di credenza 4 chilogrammi di zucchero, ed appena sia giunto alla cottura del piccol lissé, vi si gettino le mandorle a subbollire, se ne tolga tutta la schiuma, e dopo otto ebollizioni circa si versino in un vaso. Dopo quarant'otto ore si sgocciolino le mandorle, si faccia restringere lo zucchero allo stesso grado, si sobbollisca le mandorle, e si versino nel vaso; le si lascino ancora per tre giorni, indi si continui la stessa operazione di tre giorni in tre giorni finchè siano giunte al punto della sua confezione. Allora si restringa lo zucchero alla perla e si versino in un vaso coperto di pergamena.

Nella stessa guisa si allestiscono i fichi immaturi.

Pera buttirrose confette.

Le pera si devono confettare non troppo mature, il che si conosce quando i ghiandolini nell'interno sono ancor neri.

Si prepari una catinella di credenza con due terzi d'acqua sopra il fuoco, immergendovi le pera. Di mano in mano che l'acqua si riscalda si provi a toccarle, e quando cominciano a mollificarsi, si levano gettandole nell'acqua fresca. Con un coltellino si leva loro leggermente la pellicola, sopprimendo l'estremità del gambo, e con un ago di cucina si traforano in diverse parti. In seguito si ponga la catinella dell'acqua sopra il fuoco e tosto

che sarà in ebollizione, vi si gettino le pera, facendole cuocere finchè comincino a cedere sotto le dita. Si sgocciolino immergendole di nuovo nell'acqua fresca. Cotto poi in catinella dello zucchero al piccol lissato, vi si unisca le pera, si levi la schiuma, e dopo alcune ebollizioni si versino in un vaso, proseguendo il resto secondo la regola delle prune confette.

Pesche ed albicocche confette.

Si prenda delle pesche non troppo mature, dure al tatto e di già colorite, si forino qua e là con un ago da cucina, gettandole di mano in mano nell'acqua fresca. Messo poi una catinella d'acqua sul fuoco, quando questa sia bollente si immerga le pesche, bislessandole finchè comincino a piegarsi sotto le dita. Allora si sgocciolano e si pongono poi nell'acqua fresca. Messo poi lo zucchero al fuoco e giunto questo al grado del *lissé* vi si uniscano le pesche, proseguendo come è noto.

Le albicocche da confettarsi devono avere già acquistato il loro colore, senza però essere mature. Colla punta del coltello alla parte del gambo se ne faccia uscire il nocciuolo gettandole poi nell'acqua fresca. Si pongano al fuoco, ed a misura che l'acqua si riscalda, se ne comprima qualcheduna leggermente sotto le dita.

Tosto che si vede che cedono al tatto, si ritirano e si rimettono nell'acqua fresca. Quindi posto

dello zucchero chiarificato in sufficienza in una catinella, lo si faccia cuocere al piccolo lissato, si immerga le albicocche, e dopo una ebollizione si schiumino indi si versino in un vaso. Dopo ventiquattro ore si sgocciolano le albicocche e si fa cuocere lo zucchero alla nappa, versandolo bollente sopra le albicocche stesse e lasciandole per altre ventiquattro ore. Per la terza volta si sgocciolano le albicocche restringendo lo zucchero al grado del perlato, vi si immergano le albicocche dando loro una ebollizione ritirandole poscia nel vaso. Passate altre ventiquattro ore si faccia sgocciolare di bel nuovo le albicocche. Indi si allarghino sopra fogli di carta messi sopra delle assi in pendenza, spolverizzandole di zucchero fino e tenendole in una stufa moderata. All'indomani si rivolgano; collocandole sopra altri fogli di carta spolverizzandole anche dall'altro lato collo zucchero. Si conservino poscia nelle scatole, formandone dei suoli frammezzi di fogli di carta.

Lamponi confetti.

Si procuri un panieretto di bei lamponi non troppo maturi, e dopo di averli ben forbiti si gettino in una catinella, nella quale si avrà preparato lo zucchero chiarificato, cotto alla palla, ed appena abbia gettato due ebollizioni si versino in un vaso. All'indomani si facciano sgocciolare i lamponi, si restringa lo zucchero al perlato, si immerga i lam-

poni, schiumandoli, e dopo alcune ebollizioni si versino nel vaso. All'indomani si coprano di pergamena per servirsene al bisogno.

Graffoni confetti.

Si scelgano delle cerase dette *graffoni* in maturanza, se ne sopprima la coda e il nocciuolo. Indi posto in una catinella dello zucchero chiarificato e cotto al lissato vi si immerga le cerase e dopo alcune ebollizioni e dopo averle ben schiumate si versino in un vaso. All'indomani si sgocciolino le cerase, si rimetta il sugo nella catinella, vi si unisca il sugo di 170 grammi di lamponi e lo si faccia cuocere alla palla asciutta. Vi si immerga poscia le cerase e dopo otto ebollizioni circa le si ritirano dal fornello, si schiumino bene, indi si versino nei vasetti per servirsene al bisogno.

Pomi cotogni ed ananas confetti.

Dopo aver pelata una dozzina di mele cotogne ben mature si introduca dalla parte del gambo un cannello di latta rotondo di 12 millimetri circa di diametro, onde estrarne il cuore; poi si tagliano a fette rotonde, dello spessore di uno scudo gettandole di mano in mano nell'acqua fresca, corretta col sugo di mezzo limone. Posta poi una catinella sul fuoco con zucchero chiarificato alla nappa, si immerga le mele ben sgocciolate e tosto che siano

appena tenere al tatto, si versino in un vaso. All'indomani si sgocciolino di nuovo, si faccia restringere lo zucchero al lissato e quando sarà tiepido lo si versi sopra. Dopo altre ventiquattro ore, si sgoccialino nuovamente si restringa lo zucchero al perlato (terzo grado) vi si immerga le mele, e dopo otto ebollizioni nonchè dopo averle ben schiumate si versino nei vasi ed all'indomani le si coprano con pergamena. Per riguardo all'ananas si fa la stessa operazione, salvo che dopo averlo sbucciato, lo si affetterà rotondamente e lo si getterà a cuocere nel siroppo senza metterlo nell'acqua.

Frutta alla portoghese.

Si prenda una o più qualità di frutta confette (per esempio 2 chilogrammi), facendole gocciolare. Intanto si ponga in cazzeruola di credenza un chilogrammo e mezzo di zucchero in pane rotto a pezzi, bagnandolo con acqua.

Lo si faccia cuocere alla palla asciutta (quinto grado), si immergano le frutta, e dopo alcune ebollizioni, si provi con un dito bagnato nell'acqua se lo zucchero fa la palla. Allora lo si ritirerà, e con uno spatolino si farà fregare lo zucchero contro la parete della cazzeruola onde bianchirlo, la quale operazione si dovrà fare con molta prestezza. Si levino poi i frutti uno ad uno con uno spillo, collocandoli allargati su di una gratella da cre-

denza a sgocciolare. Tosto che saranno freddi, li servirete o semplici o incartocciando metà del frutto con carta bellamente ritagliata.

Frutta al caramel.

Gli aranci, l'uva, le albicocche, le pesche, il ribes ecc, purchè siano ben maturi, s'allestiscono al caramel. Quanto agli aranci, si divideranno in spicchi; l'uva la si dividerà in piccoli grappoli di cinque o sei grani; dalle albicocche si leverà il nocciolo, e così si farà colle pesche. Dopo avere macerata quella frutta per qualche ora, con un pochetto di rosolio, o rhum e zucchero, si sgocciolano, e si asciugano leggermente. Indi si abbia pronta una cazzeruola di credenza con un chilogrammo e mezzo di zucchero cotto al caramel (settimo grado) e posta sul tavolo, con dei stuzzicadenti si infilzi ciascun pezzo, immergendolo nello zucchero e collocandolo su di una gratella di credenza distaccato l'un dall'altro. Si può ghiacciarli al caramel anche senza macerarli. Il bel lucido del caramel rende i frutti di bell'aspetto.

DELLE FRUTTA NELLO SPIRITO

Amarasche o visciole nello spirito.

Si scelga delle belle amarasche (*marenne*) rilucenti senza nessun difetto e non troppo mature. Si sopprima la metà del gambo collocandole in vasi di cristallo con alcuni chiovi di garofano ed un pezzetto di cannella. Per ogni chilogrammo e mezzo di amarasche si adoperi 3 litri di spirito di vino sopraffino da 32 gradi senza difetto e 165 grammi di zucchero. Si faccia cuocere lo zucchero alla palla asciutta (quinto grado) lo si levi dal fuoco in un luogo lontano, lo si faccia sciogliere collo spirito, e tosto che sarà raffreddato, lo si versi sopra le amarasche, riempiendone i vasi.

Pesche ed albicocche nello spirito.

Si scelgano delle pesche piuttosto poco mature, e con un lino si facciano passare ad una ad una, levando la lanuggine della pelle, e ponendole di

mano in mano in una larga tegghia con acqua fresca. Quando questa operazione sarà compiuta si ponga sul fornello la tegghia, e tosto che l'acqua sarà presso all'ebollizione si leveranno accuratamente con una schiumaruola senza romperle, rimettendole nell'acqua fresca. In seguito si faccia cuocere in una catinella di credenza, per ogni 3 chilogrammi di frutta, 560 grammi di zucchero al perlato (terzo grado) nel quale si deporranno le pesche; dopo due ebollizioni si sgocciolano in uno staccio, e si rimette il sciroppo al fuoco riducendolo al perlato. Si ritiri la cazzeruola lungi dal fuoco, e vi si faccia disciogliere cinque o sei litri di buono spirito od acquavite di prima qualità. Si deponga le pesche nei vasi, coprendole col liquore raffreddato, indi si copra i vasi con pergamena. Si allestiscono le albicocche nella stessa guisa scegliendole non troppo mature, e di buona qualità.

Vi si può anche unire qualche chiovo di garofano e cannella a pezzi.

Prune nello spirito.

Si scelga tre chilogrammi di belle prune, non ancora colorite e non troppo mature, sopprimendo la metà del loro gambo, e dopo averle trapuntate con un ago da cucina in diversi lati, si gettino di mano in mano nella catinella da credenza con abbondante acqua fresca. Si ponga la catinella sul fuoco rimuovendo le prune con una spatola, e tosto

che l'acqua si troverà sufficiente calda da poter immergere le dita, le si ritirino, vi si unisca mezzo bicchier d'aceto e si copra la catinella lasciandola così per venti ore circa. In seguito si rimetta la catinella sul fuoco moderato mescolandole diligentemente di tratto in tratto con una spatola di legno senza schiacciarle, e lasciandole così a una dolce temperatura finchè abbiano preso il loro colore. Indi si dia maggior calore al fuoco ed a misura che galleggeranno sull'acqua, e che a toccarle cederanno sotto le dita, colla schiumarola si levano rimettendolo nell'acqua fresca. Si faccia cuocere 3 chilogrammi di zucchero alla nappa (primo grado) versandole sopra le prune quanto basta per coprirle nel vaso in cui si saranno deposte. All'indomani si sgocciolano e si fa ridurre lo zucchero allo stesso grado e parimenti si opera per il terzo giorno. Il quarto giorno dopo averle sgocciolate, si dispongano nei vasi, e ridotto lo zucchero alla nappa, lo si lasci raffreddare, avvertendo che se lo zucchero sarà nella misura di due litri e mezzo, vi si unirà tre litri di spirito di vino di buona qualità di gradi 32 circa. Indi lo si faccia passare al filtro versandolo poi nei suddetti vasi, avvertendo che le prune siano sommerse dal liquido.

Mandorle alla perlina e teste.

Si fregghi in un lino 334 grammi di mandorle intiere, senza alcun difetto; indi si pongano in una catinella con 334 grammi di zucchero, tre gocce di rosso vegetale e mezzo quintino di acqua. Si collochino sopra un fuoco moderato, continuando a rimuoverle con una spatola finchè lo zucchero sia alla cottura della palla asciutta; allora si ritirino, e si continui a rimuoverle fregando di tempo in tempo lo zucchero contro la catinella finchè sia ridotto in sabbia. Si ritiri la metà dello zucchero su di un foglio di carta e si rimetta la catinella su di un fuoco mite rimuovendole di continuo. Quando le mandorle avranno preso lo zucchero, si unisca l'altra metà dello zucchero stesso, e si continui a lavorarle finchè le mandorle avranno ripreso anche questa.

Si rivolgano in seguito allargate su di un foglio di carta, e si facciano separare.

Le nocciuole ed i pistacchi si allestiscono nella stessa maniera.

Mandorle, nocciuole e pistacchi ghiacciati alla reale.

Mandorle. — Dopo aver pelate secondo la regola 220 grammi di mandorle dolci, si allargano su di un foglio di carta, indi si introducono su

di una lastra in forno lento (quinto grado), e tosto che saranno tinte di un leggier colore, si ritireranno. Intanto si faccia una ghiaccia reale con 220 grammi di zucchero passato al velo e qualche aroma, lavorandola per otto minuti con un chiaro e mezzo d'uovo. Indi si involga in essa la metà delle mandorle raffreddate, e sgocciolate leggermente nella ghiaccia, si collochino sopra un foglio di carta allargata, unendole tre per tre in bella guisa a due punti di distanza; poi si ponga un'altra simile sopra ogni tre mandorle; in seguito si faccia lo stesso coll'altra metà di mandorle. Si facciano cuocere al forno lento (quinto grado) e quando saranno ben asciutte si ritirino.

Nocciuole.

Dopo aver abbrostolito in una catinella 220 grammi di nocciuole sgusciate, mescolandole per 3 minuti, si forbiscano dalla pellicola, indi si collochino nel forno, e si prosegua come si disse delle mandorle.

Pistacchi.

Dopo averne pelati 110 grammi circa, si facciano seccare leggermente alla stufa calda, e raffreddati, si eseguisca la stessa operazione come sopra, salvo che si uniranno in bella forma, otto per otto, ecc.

È da notarsi che si potranno eseguire con dif-

ferenti qualità di ghiaccia p. es., al cioccolato al bergamotto, ecc., e colorando la ghiaccia con qualche goccia di color vegetale, dando anche ai pezzi altre forme diverse.

Marroni ghiacciati alla vaniglia.

Si faccia cuocere una cinquantina di marroni arrosto; ma che non prendano il tosto, indi si sguiscino e forati ciascuno con uno spillo, si pongano in un recipiente, versandovi sopra un chilogrammo di zucchero tiepido, cotto al piccol lissé; vi si unisca una bacchetta di vaniglia, si coprano, e dopo quattro giorni si levano, e si fanno sgocciolare. Posto in una cazzeruola di credenza un mezzo chilogrammo circa di zucchero in pane a pezzetti con un quintino e mezzo d'acqua, lo si faccia cuocere alla palla asciutta, indi lo si levi con un spatolino di legno, lo si fregghi contro le pareti fintanto che comincerà ad imbianchirsi, allora con una forchetta si ammagli ciascun marrone nella ghiaccia, mettendoli su di una grata di credenza. Questa operazione bisognerà farla con prestezza, altrimenti lo zucchero si raffredderebbe, e non si potrebbe continuare l'operazione. In seguito si faccia delle piccole nicchie di carta ritagliata, e vi si metta un marrone in ciascuna. Si può ghiacciarli anche colla ghiaccia al cioccolato, al cacao, al sorbetto di campagna, ecc.

SCILOPPI.

La dissoluzione acquosa, che è la base degli sciloppi, si fa mediante spremitura delle frutta succulente, come sarebbe il ribes, l'uva spina nera, le ciliege, le cotogne, le gelse; mediante decozione delle radici, come ad esempio, per la malva, ecc.: e mediante semplice dissolvimento o diluizione, per certe sostanze, come p. e. la gomma, ecc.

Qualunque sia il metodo di preparare il liquore acquoso, l'aggiunta dello zucchero si fa sempre nello stesso modo e colle medesime proporzioni. Ad ogni 500 grammi di liquore si aggiunge 1 chilogrammo di zucchero pesto in grosse zollette: non si deve impiegare nella preparazione degli sciloppi che zucchero candidissimo e di prima qualità. La purificazione, che è inutile per gli sciloppi composti colle frutta acide, è necessaria per le altre, ed ecco in qual modo si procede per questa operazione: quando sia fuso lo zucchero aggiunto, si pone entro

un vaso un albume d'uovo e mezzo bicchier d'acqua; si sbatte questo miscuglio con alcune bacchette di vimini, e si versa poi nello sciloppo ch'è in piena ebollizione; l'albume d'uovo si coagula, sale alla superficie, e con esso le immondizie formanti una spuma che si leva accuratamente mediante una scumarola. Per filtrare quello sciloppo si adopera un tessuto di lana o di feltro, disposto sopra un quadratello di legno. Sotto questo apparato si colloca un vaso, e si versa sul tessuto lo sciloppo già bollente. Se le prime parti dello sciloppo che distillano non sono bene limpide, si abbia cura di farlo di nuovo passare attraverso il tessuto.

Sciloppo di ribes. — Se si voglia limitarsi a spremere il succo del ribes, e far fondere lo zucchero entro quel succo, non si otterrebbe che una gelatina di ribes. Bisogna separare la parte gelatinosa che racchiude il frutto, il quale scopo si ottiene mediante la fermentazione. Ecco pertanto come si deve procedere.

Dopo sgranata una certa quantità di ribes rosso, lo si schiaccia e versa entro un pannolino di tessuto assai consistente, e se ne sprema tutto il succo. Il qual succo poi, raccolto entro una terrina deve essere deposto in cantina e lasciato là per due o tre giorni, vale a dire, sino a tanto che la parte gelatinosa siasi ben separata dalla liquida. Questa separazione si opera più esattamente e rapidamente quando si aggiunga al ribes una certa quantità di

ciliege, vale a dire, circa il sesto del peso del ribes. In ogni caso, tostochè sia avvenuta, si filtra il succo, e si ottiene un liquido limpidissimo, di colore vinoso e di consistenza piuttosto acqueea. Vi si aggiunge lo zucchero nelle proporzioni determinate dal peso del succo ottenuto e che furono qui sopra accennate. Allora si versa questa mescolanza in un vaso a lungo collo, che si colloca sopra una fiamma moderata al bagno maria, e quando lo zucchero è interamente sciolto, si lascia spegnere il fuoco e freddare lo sciloppo per travasarlo in bottigliuzze che debbono essere bene turate e tenute in piedi nella cantina.

Invece del vaso a lungo collo, si può adoperare una catinella. In questo caso si colloca la medesima al fuoco, si lascia sciogliere lo zucchero mescolato col succo, e dopo averlo lasciato bollire alquanto, essendo coperta la catinella, la si leva dal fuoco, e poi quando lo sciloppo è quasi freddo, viene posto in bottiglie.

Per preparare lo sciloppo di ribes *lamponato*, si aggiunge al ribes presso a poco una sesta parte di lamponi, cioè, a mo' d'esempio, 500 grammi di lamponi per 3 chilogrammi di ribes; poi si sprema il succo delle due diverse frutta per mescolarlo assieme.

Sciloppo di ciliege. — Si prepara egualmente e col medesimo processo che quello del ribes.

Sciloppo di orzata. — Si prendano 750 grammi di mandorle dolci e 125 grammi di mandorle amare,

si mondino con acqua bollente, indi si pestino entro un mortaio di marmo, aggiungendovi un po' d'acqua e una cucchiata di zucchero in polvere. Ridotte che sieno le mandorle in pasta, si stemperano con un litro e mezzo d'acqua, calda al più possibile, ma non bollente. Questa mescolanza viene quindi passata attraverso una servietta nuova e bagnata, che bisogna torcere con gran forza onde spremere il latte di mandorle. Da altra parte si abbia in pronto uno sciloppo purificato di zucchero con 2 chilogrammi di zucchero. Vi si versi il latte delle mandorle, e si lasci la detta mescolanza sul fuoco agitandola colla scumaruola fino a che galeggi, vale a dire, si ritiri dal fuoco dopo la prima bollitura: allora vi si aggiungono 39 grammi d'acqua di fiore d'arancio. Versate quindi lo sciloppo entro una terrina, e, quando sia freddato, ponetelo entro bottigliuzze che debbono quindi collocarsi in cantina.

Sciloppi di limoni o di cedri. — Nel preparare tale sciloppo bisogna adoperare circa 12 cedri per ogni chilogrammo di zucchero. Dopo tagliate assai finamente le loro cortecce, si lavino queste nell'acqua tiepida, poi si passino nella fresca, si facciano sgocciare e quindi infondere dentro una piccola quantità di sciloppo di zucchero freddo. Da altro canto, si spremano i cedri per averne tutto il succo, sopra uno staccio fino collocato sur un recipiente. Si apparecchia un simile sciloppo facendo fondere la quantità necessaria di zucchero in una sufficiente quantità d'acqua, e si lascia cuo-

cere questo sciloppo fino a che abbia raggiunti li 72 gradi. Quando abbia raggiunto tale gradazione, vi si aggiunge il succo di cedro nonchè lo sciloppo in infusione, vale a dire, quella piccola quantità di sciloppo nella quale vennero infuse le cortecce di detto frutto. Ciò fatto, si filtra ogni cosa insieme, e lo sciloppo ottenuto si versa finalmente in bottiglie.

Sciloppo d'aranci. — Questo viene apparecchiato col medesimo processo di quello dei cedri. Si aggiunge soltanto al succo degli aranci quello di uno o due cedri, per dar maggior vigore al sapore alquanto insipido dello sciloppo di aranci.

Sciloppo di aceto al lampone. — Si pongano entro un vaso di terra tanti lamponi raccolti di fresco, ben maturi e mondi quanti ne può contenere senza premerli; vi si aggiunga dell'aceto bianco in sufficiente quantità che li possa cuoprire compiutamente. Dopo otto o dieci giorni d'infusione, quando il succo si è schiarito, si passa dapprima per uno staccio di crine, quindi per la manica, e vi si aggiunge il doppio di peso di zucchero pesto. Si ponga poi il tutto al fuoco schiumandolo prima che sia in ebollizione, e dopo due o tre bollimenti si ritira dal fuoco lo sciloppo per versarlo tosto in una terrina, lasciarlo freddare e porlo in seguito in bottiglie.

Sciloppo di melagrana. — Sgranate otto o dieci belle melagrane ben mature e di un rosso vivo, ponetene i grani in un mortaio di marmo

per frangerle leggermente, le porrete poscia in uno staccio e le spremerete per farne passare il succo, che raccoglierete entro una terrina posta sotto lo staccio. Peserete quindi il succo della melagrana, e per ogni libbra adopererete due libbre di zucchero. Porrete quindi queste due sostanze in un vaso di maiolica che tapperete ermeticamente, collocandolo a bagno maria per farlo riscaldare fino a che lo zucchero sia completamente temperato. Dopo ciò toglierete il vaso dal bagno maria, schiumerete bene il liquido e lo farete passare attraverso il filtro. Ciò fatto, non vi rimane altro che lasciar raffreddare il liquido e poscia riporlo entro bottiglie che ben tapperete.

Sciloppo di berbero. — Per questo sciloppo seguirete le medesime istruzioni che pel sopradetto.

Sciloppo di aranci verdi. — Prendete tre libbre di esse frutta che siano belle, levatene i racimoli e ponete il frutto in un mortajo di marmo con una mezza foglietta di acqua: tritatelo leggermente col pestello e ponetelo quindi in uno staccio di crine per ispremerlo e farne passare il succo attraverso. Peserete poi questo succo e, ad ogni libbra di esso commisurerete trenta oncie di zucchero; verserete l'uno e l'altro in un bacino che collocherete sul fuoco per far bollire, avendo specialmente cura di bene schiumare il liquido. Quando questo avrà bollito alquanto e acquistata una certa consistenza, leverete il bacino dal fuoco e lo peserete. Questo sciloppo deve avere 32 gradi essendo

caldo; se fosse troppo cotto converrebbe aggiungervi un po' di succo dello stesso arancio oppure un po' d'acqua, se poi non fosse abbastanza lo farete bollire di nuovo. Allora non vi rimane altro che lasciarlo freddare per porlo in bottiglie che avrete cura di ben turare. Se mai lo sciloppo non si trovasse abbastanza limpido dopo la cottura, lo passerete attraverso il filtro.

Sciloppo di violette. — Prendete una libbra di fiore di violette, mondateli dello stelo e del calice, e versate i fiori entro un mortaio di marmo per pestarli leggermente. Li porrete quindi in un vaso di majolica, e gitterete sopr' essi due fogliette o mezzine di acqua bollente. Turate poscia ermeticamente questo vaso, e ponetelo per dieci ore in un sito ben caldo; trascorso il qual tempo, passate questa infusione attraverso uno staccio di seta ben fitto, e poi passate il liquido. Per due libbre e due oncie d'infusione prendete quattro libbre di zucchero in polvere; mettele l'uno e l'altro nello stesso vaso che avrete prima ben ripulito, lo tapperete bene e lo farete riscaldare al bagno maria. Abbiate però l'avvertenza di agitarlo tratto tratto per accelerare la diluizione dello zucchero, tenendo sempre il vaso ben turato. Quando lo zucchero sarà interamente diluito, ritirate il fuoco del bagno maria per farlo freddare quasi compiutamente, il che avvenuto, lo passerete attraverso una manica oppure uno staccio di seta ben fitto e lo porrete in bottiglie bene tappate.

Questo sciloppo misurato collo strumento analogo deve dare 32 gradi e mezzo essendo caldo e 37 e mezzo essendo freddo. Le violette che si coltivano sono da preferirsi a quelle che crescono naturalmente nei boschi.

Sciloppo di erba capillare. — Prendete due oncie di capillare di Mompellieri, ponetele entro un vaso di majolica, e versatevi sopra due mezzine di acqua bollente. Dopo aver bene turato questo vaso, lascierete il tutto in infusione per dieci ore, in capo al qual tempo passerete questa infusione attraverso uno staccio di seta, vi stemperete un albume d'uovo e lo verserete su quattro libbre di bello zucchero biondo che avrete disposto entro una catinella. Deporrete questa sul fuoco, e allorchando lo zucchero sia vicino a bollire, lo schiumerete versandovi a più riprese una mezza foglietta di acqua fresca di fonte: a misura che verserete l'acqua, leverete la schiuma colla vostra scumaruola. Dopo aver bene eseguita questa operazione, lascerete che continui l'ebollizione fino a tanto che lo zucchero abbia la consistenza dello sciloppo. Per assicurarsi che sia cotto a sufficienza leverete dal fuoco la catinella per far cessare la bollitura dello zucchero, e immergerete il misuratore o pesa-sciloppo nel liquido che deve dare 32 gradi in istato bollente, e 37 freddo. Raggiunto che abbia lo sciloppo il grado voluto di cottura, vi aggiungerete, dopo levata la catinella dal fuoco, due oncie di capillare del Canada, che avrete in precedenza

bene mondato; lo lascerete in infusione dieci minuti nello zucchero, e dopo passerete lo sciloppo attraverso la manica. Freddato che sia interamente, riponetelo in bottiglie accuratamente tappate.

Sciloppo di bismalva o buonvischio. — Prendete cinque oncie di radici di bismalva fresca, lavatele bene, e grattugiatele leggermente per levarne la pellicola superficiale. Tagliatele poi a pezzettini, che porrete in una catinella con due fogliette e mezzo di acqua di fonte: che bollisca il tutto per un buon quarto d'ora, passato il quale essa decozione sia posta in uno staccio onde separare il liquido dalle radici. Stemperate poscia un albume d'uovo nell'acqua proveniente dalla decozione, e versate tutto entro una catinella con quattro libbre di bello zucchero biondo: mescolate assieme con una scumaruola e ponete il liquido al fuoco. Quando lo zucchero sarà presso a bollire, lo schiumerete aggiungendovi tratto tratto qualche foglietta d'acqua fresca, vale a dire, ogni qualvolta che lo zucchero minacci bollire, e ciò perchè possiate bene schiumarlo. Finalmente, avendolo perfettamente schiumato, lo farete cuocere a consistenza di sciloppo dandogli il medesimo grado di cottura quanto allo sciloppo capillare. Freddato che sia, riponetelo in bottiglie che sieno ben colme e turatele.

Sciloppo di poma. — Prendete quindici poma sane e belle; le taglierete in piccoli pezzetti, ne leverete i semi, ma non la corteccia, e li porrete in una catinella con due fogliette d'acqua di fonte,

poi sovrapporrete la catinella al fuoco. Quando le poma saranno ridotte in una specie di melata, le porrete entro uno strofinaccio per ispremerle e farne uscire tutto il succo. Lascereτε riposare questo succo per due ore, e tosto dopo, lo verserete mescendovi dentro un albume d' uovo o due, e per due fogliette e mezzo di succo prenderete quattro libbre di zucchero biondo. Si l'uno che l'altro allora li mescolerete in una catinella con una schiumarola e li porrete al fuoco. Quando lo zucchero sarà prossimo a bollire ritirerete dal fuoco la catinella e schiumerete ben bene. Riporrete quindi il tutto sul fuoco per farlo bollire e rischiumerete di nuovo. Quando non vi sarà più schiuma lascerete ancora bollire il vostro liquido per alquanti minuti, poi leverete la catinella dal fuoco, per conoscere mediante il misuratore o pesa-sciloppo il grado di cottura. Misurato con questo strumento, lo sciloppo deve dare 32 gradi essendo caldo e 37 freddo. Raggiunto che abbia tale gradazione, lo passerete attraverso una manica, lo lascierete freddare e finalmente lo distribuirete in bottiglie, avendo cura di ben turarle con tappi di sughero.

Si può anche fare questo sciloppo come quello di melagrane; ma allora si versano due mezzine di succo del frutto spremuto sopra quattro libbre di zucchero.

Sciloppo di melacotogna. — Adoperate lo stesso processo che per quello di poma: si può per altro apparecchiarlo al modo stesso dello sciloppo di melagrana.

Sciloppo di ponce. — Ponete in un analogo recipiente quattro libbre di zucchero pesto e tre mezzine di acqua di fonte, nella quale abbiate stemperato un albume d'uovo. Porrete quindi il catino e l'altro utensile al fuoco, depurate il vostro zucchero e fatelo cuocere a gran fiamma. Giunta a tal grado la bollitura aggiungerete al liquido una pinta e mezzo di buon rumme, e mezza pinta di seme di cedro depurato e in conserva. Mescolate quindi il tutto con una scumaruola, e quando tale mescolanza sarà ben calda, ritirerete il recipiente dal fuoco, passerete lo sciloppo attraverso la manica, e dopo averlo lasciato ben freddare, lo porrete in bottiglie da tapparsi con ogni precauzione.

Sciloppo di pistacchi. — Si prepara come l'orzata servendosi di pistacchi invece di mandorle. Questo sciloppo ha il color verde del pistacchio.

Sciloppo di china. — Prendi corteccia di china greggia 150 grammi, acqua pura 1250 grammi. Fa bollire in un vaso coperto per un quarto d'ora indi passa; fa poi evaporare la soluzione a fuoco dolce, finchè sia ridotto alla metà, aggiungi zucchero 500 grammi ed evapora al grado ordinario degli sciloppi.

Alcuni raccomandano: 1: l'uso della china gialla; 2. di polverizzare la china, farne infusione per 36 ore, spremene la massa, filtrare il liquido, aggiungere lo sciloppo di zucchero e far cuocere a consistenza conveniente. Le dosi indicate sono: china 384 grammi, acqua 3 chilogrammi, sciloppo di zucchero 3 chilogrammi.

Questo sciloppo è tonico, e si amministra in dosi di mezz'oncia a una e mezzo.

Sciloppo di china vinoso. — Corteccia di china grigia, 64 grammi; estratto di china, 24 grammi; alcool a 22°, 32 grammi; zucchero bianco, 750 grammi. Si polverizza la china, si mesce a poco a poco l'alcool, formando una pasta di consistenza molle, si versa in un vaso e vi si aggiunge il vino bianco. Si lascia in macerazione per 2 giorni, si passa, si fa disciogliere l'estratto nella soluzione, poi vi si stempera lo zucchero.

Sciloppo di rose. — Rose damaschine secche 500 grammi, acqua di rose 375 grammi, acqua bollente 1 chilogrammo, zucchero, 2 chilogrammi. Si pestano le rose in un mortaio di marmo, si pongono in un bagno maria, versandovi sopra l'acqua bollente; dopo quattro ore di macerazione si passa per traverso una tela spremendo fortemente: si fa poi cuocere lo sciloppo, cui si mesce la decozione e l'acqua di rose e si passa per istamigna.

Questo sciloppo è astringente e viene suggerito nelle dissenterie. La dose è un cucchiajo da tavola in un bicchiere d'acqua.

PARTE III.

IL PASTICCIERE

Del forno comune.

La perfetta costruzione del forno a regola d'arte è indispensabile perchè le paste facciano bella sortita.

È da sapersi, che a norma della buona o difettosa costruzione del forno, questo conserverà più o meno il calore. A ciò conseguire è anche da avvertirsi, che qualora il forno venga riscaldato ogni giorno, richiede minor quantità di legna di quella che abbisogna quando non è riscaldato che da molto tempo.

Osservisi dapprima come debba riscaldarsi il forno e come si distinguano i varii gradi di calore del medesimo.

Dopo aver accese due fascine di qualità dolce e secche all'estremità, fatele scorrere nel fondo del forno, che sia di mediocre grandezza, onde ottenere una fiamma ben regolata, la quale circolerà il volto interno del forno stesso, sortendo poi dalla bocca e bocchetta. Consumate queste, mettetene altre quattro, due a due, lasciandole bruciare per-

fettamente. In seguito allargate il fuoco, acciocchè la brace resti in ogni parte del piano del forno. Dopo 5 minuti ritirate il fuoco col tira-brace (specie di un mezzo cerchio di ferro, attaccato all'estremità di un lungo manico) alla bocca del forno; indi con una pala di ferro levatelo, lasciandone un pochettino in un lato del forno vicino alla bocca, e dopo averlo scopato con prestezza, chiudetelo e lasciatelo riposare per venti minuti, onde abbia un regolato calore in ogni parte. Aprite allora il forno, e provate a mettervi un pezzo di carta. Se questo subito arderà, è indizio che è troppo caldo, ed allora si chiuderà e si lascerà riposare qualche altro minuto; differentemente, comincerete a cuocere i grossi pezzi (forno caldo, *primo grado*), come panettoni, cazzeruole al riso, grossi pasticci caldi, ecc. — *Secondo grado* (forno allegro) Quarantacinque minuti dopo vi metterete i timballi, le piccole paste levate, come piccole veneziane, bastoni, ciambelle e simili, ed ogni sorta di sfogliata di mezzana forma, (*terzo grado*, forno moderato). Un'ora ed un quarto dopo, cuocerete i vol-au-vent, i biscottini, le maddalene, la pasta frolla, i flani di frutta, la pasta genovese, la biscotteria, ecc. — (*Quarto grado* calor dolce). Due ore e mezza dopo il principio, cuocerete i biscottini savoiarda, le piccole pasticchiere bianche di guernizione, i soffiali, il marzapane all'italiana, la pasta d'ufficio, ecc. — (*Quinto grado*, calor lento). Tre ore dopo l'incominciamento delle cotture, metterete le meringhe, gli amaretti,

i crochignoli, ecc. — (*Sesto grado*, calor perduto): questo serve generalmente per la cottura delle piccole spumiglie.

Quando levate la pasticceria dal forno, tenetela alquanto alla bocca del forno stesso, toccandola per giudicare della perfetta sua cottura, dipendendo da un minuto più o meno la sua bella riuscita.

Non si sbaglia mai riscaldando bene prima il forno, e lasciandolo poscia riposare quel dato tempo che vi abbisogni per avere il grado di calore corrispondente alle qualità di paste che dovrete mettervi.

Del forno di campagna.

Havi un'altra specie di forno, con nome di forno di campagna, il quale è assai economico per le piccole cucine. Esso è fatto in lastra grossa di ferro. Vi è il luogo ove si mette la brace più o meno secondo il grado di calore che si vuol ottenere. Vi è la porta del forno, che si apre per osservare la cottura delle paste. Rimarcasi una lastra rotonda in ferro avente sei piccoli piedi; sotto la quale si pone un po' di brace. Con tale forno si fanno cuocere delle piccole pasticcerie, come torte, pasticcini, soffiati, ecc., e serve anche per diversi usi di cucina, appoggiando ciò che si vuol cuocere nell'interno del forno sopra la lastra.

Della pasta sfogliata.

La sfogliata è una delle principali paste con cui si possono formare un'infinità di tramezzi eleganti.

Una delle prime cose da osservarsi è la scelta di una buona farina, che sempre sia di prima qualità (fior di farina, semola); dipendendo principalmente da essa che non solo questa, ma anche tutte le altre paste facciano bella sortita. — Secondariamente sarebbe assai utile di lavorare su questa che le altre paste su di una tavola di marmo bianco lucido, poichè oltre la pulitezza che si otterrà, si manterranno anche più fresche quelle paste per le quali necessità, massime nella stagione estiva, una temperatura fresca, come sarebbe appunto la sfogliata, la pasta frolla, e simili. Non potendosi essa avere, si farà uso di una tavola in legno ben liscia, salvo che tanto l'una che l'altra, tosto che si avrà fatta una pasta, debb'essere pulita a tutta precisione, per poterla adoperare per un'altra.

Apparecchiate dunque 340 grammi di farina, stacciate sopra la tavola. Fatevi *la fontana* (questo nome servirà anche per gli altri apparecchi di pasticceria, che consiste in allargare la farina, formando nel mezzo un vano rotondo). Ponete nella fontana due gialli d'uova, 4 grammi di sale e 28 grammi di burro. Manipolerete 340 grammi di burro magro; se sarà nella stagione estiva, lo por-

rete in una cazzeruola d'acqua con un pezzo di ghiaccio onde indurirlo, e nel verno lo porrete su di un piatto al freddo. Intanto cominciate l'operazione col mescolare a poco a poco nel mezzo un quintino scarso di vino bianco, ovvero dell'acqua fresca aromatizzata col sugo di mezzo limone, adoperando per tale mescolamento la mano destra, tenendo le dita un po'allargate. Continuate poi l'amalgamamento con ambe le mani finchè si sarà ridotto in un sol corpo. Nel caso che fosse un po' troppo dura, vi unirete un poco più di liquido in modo di ottenere una pasta consistente e morbida nel toccarla, come il burro. Battetela leggermente col matterello, manipolatela ancora un istante, e lasciatela in seguito riposare per cinque minuti coperta da un lino. Osservate però nel lavorarla di fare in modo che non vi restino grumali, i quali impedirebbero in parte alla pasta di fare la sua bella sortita. Spolverizzate allora leggermente la tavola, indi spianate la pasta col matterello, allargandola come una pezza di tela allo spessore di due millimetri, adagiate sull'estremità della pasta il suddetto burro asciutto, indi rivolgete la pasta col burro sopra la pasta stessa, battendola leggermente col matterello per tre volte, e così continuate a rivolgerla finchè il burro si troverà chiuso come in un portafoglio. Copritela e lasciatela riposare per cinque minuti. Indi rivolte le due parti laterali delle pieghe della pasta in faccia al vostro stomaco, e spolverizzata la tavola di farina, spia-

natela prestamente allo spessore di uno scudo e piegate le due estremità avvicinandole sulla metà della pasta stessa, rivolgendo poi la metà della pasta sull'altra metà precisa. Proseguite dopo cinque minuti per altre due o tre volte la stessa operazione. In questa maniera ella si troverà compiutamente allestita. — Si potrà fare questa pasta meno fina, adoperando 30 grammi meno di burro. — Bisognerà osservare primieramente che nella stagione estiva è molto difficile ad allestirla, atteso che il burro si scompone facilmente, e non potrebbe unirsi alla suddetta pasta. Per togliere questo inconveniente, si farà uso del ghiaccio, del quale ne porrete un po'sotto una lastra da forno e altrettanto sopra un'altra. Tre chilogrammi e mezzo sono sufficienti. Ogni qual volta appianerete la pasta col matterello piegata, la allargherete un poco, indi, spolverizzata leggermente di farina, la porrete distesa sopra la prima lastra, appoggiandovi sopra la seconda lastra. In questo modo la pasta si troverà frammezzo le due lastre ghiacciate, le quali renderanno la pasta consistente e morbida come nell'inverno. Secondariamente avvertasi che appena fatto il suo apparecchio, farà duopo metterla subito nel forno, atteso che, stando più di un quarto d'ora dopo averla tagliata, non si potrebbe ottenere una sfogliata bene assortita. Questa pasta, quando è bene allestita, deve crescere nella sua cottura sette volte ed anche di più del suo volume.

Fermentazione del lievito.

In due maniere si può ottenere la fermentazione col lievito, e servono egualmente entrambe alla composizione delle paste lievitate.

La prima maniera si ottiene col lievito di frumento che si adopera anche per fare il pane. Ma osservisi in primo luogo che di questo lievito bisogna adoperar quello fatto in giornata poichè se fosse stantio non si potrebbe ottenere che una pasta mal sortita e pesante. Secondariamente è da osservarsi che non oltrepassi la debita fermentazione, la quale si conosce facilmente, poichè ella cresce due volte di più del suo volume, e prima che questo arrivi a tal grado bisognerà rinfrescarlo nuovamente e rimetterlo a levare. In terzo luogo quando si appresterà il lievito sarà bene adoperare dell'acqua tiepidissima mentre se fosse troppo calda perderebbe parte del gaz acido carbonico che ne forma tutta la forza. Finalmente si farà attenzione di tenerlo in luogo moderatamente caldo nella stagione non estiva, onde accelerare la sua fermentazione. Tosto poi che avrà preso il volume debito se ne servirà. Nelle case pasticciere si conserva di continuo il lievito, rinfrescandolo da quattro in quattro o da sei in sei ore secondo il grado di calore in cui si trova. Non avendo lievito di frumento bisognerà adoperare lievito di birra. In tal caso si

opera così: si ponga 200 grammi di farina la si allarghi sopra la tavola, formando la fontana; indi si ponga nel mezzo 30 grammi di buon lievito di birra fresco, ben lavato, e fatto sciogliere con un quintino scarso d'acqua tiepida, facendo passare questo liquido per un angolo di una salvietta, e mescolandolo leggermente colla farina onde ottenere una pasta alquanto molle; la si manipoli bene, facendola passare sotto il palmo della mano finchè la pasta si troverà ben legata. La si ponga poi in un recipiente coprendola con un lino e tenendola in un luogo moderatissimamente caldo secondo la stagione. In seguito rinfrescandolo vi si unisca altra farina ed altra acqua tiepida facendo la stessa operazione, e così proseguendo a farne quella quantità che necessita. Quando poi lo si adopererà per le paste, se ne lascerà a parte un pezzetto, che si rinfrescherà come sopra senza l'aiuto del lievito di birra. Con questo metodo non vi mancherà lievito. In mancanza di lievito di birra si supplirà con 85 grammi di lievito già fatto. La seconda maniera rassomiglia alla prima salvo che il lievito non si rinfrescherà, e lo si farà ogni qual volta se n'avrà duopo adoperando la quantità di lievito di birra che è in proporzione della quantità di pasta che si vorrà allestire. 4

Secondo parecchi, si vorrebbe che quest'ultimo abbia maggior forza del precedente atteso che non resta corrotto dalle ripetute rinfrescazioni. È però poco adottato da noi per le nostre paste, atteso

che lascia sempre nell'impasto qualche poco di gusto della birra. Vien però adoperato per diverse paste straniere. Una delle primarie cose da osservarsi nelle paste lievitate si è di impiegare il lievito quasi all'ultimo periodo della sua fermentazione. I novizi nella professione se non vogliono prendere abbaglio su ciò potranno mettere il lievito nel recipiente e misureranno l'altezza del lievito stesso segnandolo con una linea; indi ne faranno altre due di simil altezza sopra questa. In questo modo conosceranno che giunto alla seconda linea, il lievito sarà al secondo grado, ed alla terza sarà all'ultimo grado, che è precisamente il punto della sua fermentazione perfetta.

Del panettone.

Ingredienti: 335 grammi di farina, 60 grammi di burro, 60 grammi di zucchero grasso, 112 grammi di lievito, due uova e 5 grammi di sale.

Si collochi la farina in mezzo alla tavola e si formi la fontana, allargando la farina rotondamente e lasciando un vano nel mezzo. Si faccia sciogliere lo zucchero in un recipiente con un mezzo quintino d'acqua tiepida e così pure si faccia appena dileguare il burro in un altro recipiente; indi si ponga nel mezzo il lievito, le uova col sale ed il burro, e vi si faccia passare sopra per lo staccio lo zucchero liquefatto. Si cominci ad amalgamare con una mano il lievito, allargando e stringendo leggermente le

dita in maniera di incorporarlo col liquido; vi si unisca poco alla volta un pochetto di acqua tiepida, amalgamando poscia la farina tutta assieme in maniera di ottenere una pasta morbida, ma un po' consistente, e dopo averla ben manipolata s' incominci a sbatterla in questa maniera. Si tenga le dita delle mani unite ed allungate, si faccia passare le mani sotto la pasta ai lati, avvicinando le estremità delle dita, indi la si alzi e la si sbatta fortemente sulla tavola, ritirando nello stesso tempo le mani. Si continui a sbatterla in questa maniera per una mezz'ora circa finchè non si attacchi alla tavola o alle dita; essa allora si troverà elastica ed asciutta e di un sol corpo. In seguito si allarghi la pasta e vi si ponga nel mezzo 20 grammi di zucchero in polvere, 7 grammi di uva sultana con altrettanto di cedro confetto e tagliato a piccoli pezzettini; vi si unisca un rosso di uova e 25 grammi di burro appena dileguato. Si lavori nuovamente la pasta con sollecitudine, facendola passare sotto il palmo della mano e dopo dieci minuti la si riunisca, si spolverizzi leggermente la tavola di farina, e vi si faccia rotolare dentro la pasta colle mani dandole una bella forma rotonda come una palla. Indi la si porrà su di una lastra di ferro di già bisunta leggermente con del burro fuso. La si copra con un lino e la si collochi nella stufa a levare.

La stufa è un piccol finestrino guernito di alcune asse con uscio ed un piccol camerino. Gene-

ralmente è messa o al di dentro o al disopra del forno da cui appunto riceve il riscaldamento. Tanto più quando vi sono collocate le paste lievitate è necessario che il pasticciere sappia regularsi nel darvi il debito calore, cioè dai diciotto ai ventisei gradi circa di termometro. Di poi sarà necessario che non si lasci loro prendere aria per quanto è possibile, e si osservino di tempo in tempo onde non oltrepassino la debita fermentazione. Inoltre quando le paste lievitate saranno quasi giunte all'ultimo grado della fermentazione, cioè al triplo del loro volume primitivo, si leveranno dalla stufa e dopo d'averle dorate e zuccherate, secondo il genere di cui si tratta, si porranno subito nel forno a cuocere.

Si conosce la pasta lievitata quando ha avuto un perfetto apparecchio, se si vedranno diversi globetti d'aria sulla superficie della pasta stessa, e se al toccarla sia morbida ed elastica. Ponendola poi nel forno sortirà leggiera spugnata e di un prelibato gusto. Se all'incontrario la pasta fosse mal apparecchiata, sia per manipolazione non regolare, sia per effetto di un cattivo lievito, allora la fermentazione riescirà imperfetta essa; sarà fiacca glutinosa, e cotta, avrete insomma una pasta pesante, di brutt'aspetto e molto indigesta. Premesse queste osservazioni generali, torno al modo di lavorare il panettone. Quando si vedrà che il panettone avrà oltrepassato il secondo grado della sua fermentazione, si scaldi il forno secondo la regola. Indi si

levi il panettone dalla stufa, e con una coltella ben affilata, si tagli la superficie dello stesso, formando una croce nel mezzo; quindi vi si faccia altri quattro leggieri tagli alle parti laterali, due dita verso l'interno del bordo. Si sbattano poi due rossi d'uova con tre cucchiaini da bocca d'acqua, uno scrupolo di farina ed altrettanto di zucchero passato allo staccio di seta: con questo liquido si dori la superficie del panettone, poscia lo si ponga a cuocere a forno allegro (secondo grado). Quando lo si vedrà colorito d'un biondo-scuro, e che al toccarlo sarà fermo e non morbido lo si levi. È da notarsi, che quando il panettone sia di poco peso si adopererà il grado secondo. Ma in iscambio si adopererà il primo, ove si trattasse di un panettone da sei o sette chilogrammi. Si noti che la fermentazione di questa pasta è da quattro ad otto ore, ed anche di più secondo il calor regolato della stufa.

Navicellini e panettonini.

Colla stessa pasta del panettone si fanno i navicellini ed i panettoncelli. Dopo aver apparecchiata la pasta come sopra, se ne pesa tanti pezzetti da 85 grammi; indi se dovranno servire per panettoncelli, rotolate sotto il palmo della mano, come una palla, ponendoli frammezzo una tela spolverizzata di farina, e collocandola in stufa a levare. Quando poi saranno giunti quasi all'ultimo periodo della

fermentazione si levano dalla stufa, e si collocano con garbo sopra una lastra spessa bisunta leggermente di burro, indi si faccia sopra ciascuno un leggier taglio alla superficie di ciascuna delle quattro parti laterali a un dito circa di distanza dal bordo. In seguito si dorano all' uovo come sopra, facendoli cuocere a forno allegro (secondo grado) di un bel color biondo-scuro osservando la stessa regola del panettone.

Tali panettoncelli possono essere fatti più grossi secondo che aggrada.

Pei navicellini si peserà tanti pezzetti di pasta di 56 grammi; poi si rotoleranno con ambe le mani sotto le dita, in modo di dar loro una forma rotonda lunga un dito circa, grossa nel mezzo, diminuendo la grossezza verso le estremità, e formando una piccola pallotolina alle due punte. Indi si porranno su di una lastra spessa bisunta leggermente di burro. Si collochino poi nella stufa, e quando saranno alla perfetta fermentazione, si levino dalla stufa stessa si faccia un leggier taglio pel lungo alla metà di ciascun navicellino, indi si indorino, e si facciano cuocere come i panettoncelli.

Della veneziana.

Dopo aver fatta la composizione del panettone, sopprimendone però l' uva sultana e il cedro, si spalmi la tavola con 28 grammi di burro e vi si allarghi sopra la pasta colla fontana, ponendovi nel mezzo

due tuorli d'uova, un mezzo quintino di vino di Marsala o di Cipro e 56 grammi di zucchero. Manipolata la pasta e ben riunita, la si sbatta come sopra unendovi di tempo in tempo altri tre tuorli d'uova. Si continui a sbatterla secondo la regola per un buon quarto d'ora. Indi la si rotoli come il panettone, ponendola su di una lastra bisunta leggermente di burro, e la si collochi nella stufa a levare secondo la regola. In seguito sbattuto un uovo con un cucchiale da bocca d'acqua ed un pizzico di farina, se ne dori leggermente la superficie della pasta e vi si semini sopra un po' di grossi granelli di zucchero e di mandorle, quindi la si spolverizzi di zucchero in polvere. La si faccia poi cuocere a forno allegro (secondo grado). Si preparano anche piccole veneziane adoperando 90 o 120 grammi circa di pasta per ciasceduna.

Delle ciambelle e dei bastoni.

Si faccia lo stesso apparecchio della pasta del panettone, salvo che si porrà un po' d'acqua tiepida di più, rendendo la pasta un po' più molle e ommettendo in seguito il burro, l'uva sultana e il cedro. La si sbatta bene colla stessa regola. — Se dovrà servire per ciambelle, si spolverizzi leggermente la tavola e si faccia rotolare la pasta, tagliandone tanti pezzi grossi e sato ciascun pezzo sotto il padogli una forma rotonda, si

dine sopra delle lastre bisunte di burro, e si schiacci leggermente la superficie dei lati, rendendoli rotondi e piatti allo spessore di un mignolo, e stampandovi la punta di un dito nel mezzo. Si collochino in seguito nella stufa secondo la regola.

Per i bastoni si taglierà tanti pezzetti di pasta grossi come una bella noce, facendoli rotolare alla stessa grossezza sotto le dita e dando loro 148 millimetri di lunghezza. Indi li si adagieranno in bel ordine sulle lastre burrate, ponendoli nella stufa. — Cinque minuti prima di metter nel forno tanto i bastoni che le ciambelle, si sbatterà due chiari d'uova, con tre cucchiaini da bocca di acqua, se ne pennellerà leggermente la superficie, e si spolverizzeranno bene di zucchero fino.

Quando lo zucchero si sarà imbibito dell'umidità si porranno a cuocere a forno allegro (secondo grado) e tosto che siano coloriti di un biondo-chiaro, e che a toccarli siano fermi al tatto, si ritireranno. — Questa pasticceria serve generalmente per il caffè alla crema, nonchè per inzuppare diversi rinfreschi liquidi di credenza.

Piccole pasticcerie per il thè.

È la stessa pasta delle ciambelle, salvo che si taglierà tante piccole nocciuole di pasta, facendole rotolare sotto le dita, e modellandone tanti cordoncini. — Dopo avere rotolati ciascuno di questi

doppiamente, si porranno su di una lastra in forma di coroncini, ovvero si darà loro quella forma che più aggrada. — Quando saranno lievitati, si pennelleranno con del rosso d'uova frullato, con altrettanta acqua ed un pizzico di farina; indi si faranno cuocere di un bel color rossastro.

Brioche.

Si apparecchi 440 grammi di farina, 195 grammi di burro, cinque uova intere, 14 grammi di lievito di birra, 15 grammi di zucchero, 8 grammi di sale, e un quarto di un quintino di crema fresca.

Si prenda il quarto della farina onde farne il lievito, la si allarghi sulla tavola in corona, indi si versi nel mezzo i 14 grammi di lievito di birra ben lavato, con mezzo quintino circa di acqua tiepida; lo si amalgami poco alla volta, indi si rimescoli la farina leggermente onde formare una pasta piuttosto molle, e dopo averla sbattuta e lavorata finchè lasci liberamente la mano, la si collochi in un recipiente facendola lievitare secondo la regola.

In seguito si disponga il resto della farina (330 grammi) sulla tavola, formando la fontana, vi si metta nel mezzo 18 grammi di zucchero, mezzo quintino di crema fresca, 8 grammi di sale, e cinque uova intere; si mesca bene le uova colla mano destra aggiungendovi poscia 195 grammi di burro in piccole particelle (nell'inverno verrà manipolato)

e si lavori bene il tutto facendolo passare sotto il palmo della mano per tre volte nell'inverno ed una nell'estate, con che il burro si troverà mescolato in ogni parte, e morbidetta sarà anche la pasta. Si allunghi poi la pasta stessa, e si ponga nel mezzo il suddetto lievito, che dovrà essere all'ultimo grado di fermentazione, lo si mesca colla pasta, la si tagli due o tre volte, si continui ad amalgamarla finchè siasi ridotta in un sol corpo. Si spolverizzi di farina un recipiente proprio, si adagi in essa la pasta, spolverizzandola pure di farina, coprendola con un lino, e collocandola poi in un luogo di dolce temperatura e riparato dall'aria. Dopo otto ore circa si osserverà se la pasta sia levata due volte il suo volume, allora si spolverizzi leggermente la tavola di farina, vi si versi sopra la pasta, indi la si stenda e la si ripieghi sopra sè stessa, mettendola poscia nel suo recipiente, spolverizzato di farina e lasciandola riposare per due o tre ore; in seguito si formerà dei piccoli panetti rotondi od ovali, semplici, o guerniti con dell'uva sultana o cedro, ecc., si dorino come il panettone, ovvero si farà un grosso pezzo in un berretto o cassetta di carta rotonda od ovale bisunta di burro e spolverizzata di zucchero. La si cuoca a forno allegro (secondo grado). Queste *brioche* sono assai aggradite pei *déjeuners au lait*, atteso che sono leggiere, spugnose e di un gusto prelibato. È necessario osservare che tale pasta richiede di essere infornata prima delle venti ore, poichè passato questo tempo

oltrepasserebbe la fermentazione e diverrebbe acida. — Si può sopprimere la crema, adoperando in sua vece dell'acqua.

Gùgglopff.

Ingredienti: 336 grammi di farina, 15 di lievito di birra, 6 grammi scarsi di sale, 42 di zucchero, 224 di burro, 56 di mandorle dolci, un quintino e mezzo di latte, tre uova intiere e sei gialli.

Questa pasta differisce assai da quelle trattate fin qui, perchè più tenera, qualità che esige se ne faccia l'impasto in un recipiente ben proprio. Si faccia dunque dileguare 56 grammi di burro, e se ne ponga 168 (manipolato nell'inverno) nel recipiente, indi lo si amalgami per alcuni minuti, vi si mesca altre due uova intiere e sei gialli. In seguito, stacciata la farina, se ne amalgamerà 224 grammi nel suddetto composto, il che darà una pasta morbida, e facendo un vano nel mezzo, vi si porrà 15 grammi di lievito di birra disciolto in un bicchiere di latte tiepido, e fatti passare alla salvietta 6 grammi di sale e 56 grammi di zucchero, si mescoli bene la pasta, unendovi gli altri 112 grammi di farina. Si continui a lavorare la pasta per otto minuti unendovi di tratto in tratto un po'di latte caldo, indi apparecchiato un beretto bisunto di burro crudo spremuto alla salvietta e guernito in bell'ordine con 56 grammi di mandorle dolci pelate e spartite in tre, si verserà la pasta con avvertenza di non

rimuovere le mandorle. La si faccia lievitare ad una dolce temperatura, e la si ponga nel forno moderato (terzo grado) lasciandola per circa un'ora. Volendo eseguire dei piccoli **gùgglopff** si adoperano dei piccoli stampini.

Vi si può aggiungere nell'impasto un po' d'uva sultana, ed un pochetto di cedro a filettini.

Gattò alla francese.

Ingredienti: 450 grammi di farina, 56 grammi di zucchero, 7 grammi di sale in polvere 14, grammi di lievito di birra, quattro cucchiari da bocca di buon rhum giamaico, quattro gialli d'uova, e cinque intieri, un bicchiere di crema, 196 grammi di burro fresco, e 84 grammi di uva di Spagna separata in due e senza granellini, ed un cedro o limone.

Si fregghi la superficie di un mezzo cedro o limone sopra un pezzo di zucchero in pane, indi lo si raschi e se ne pesi 56 grammi ponendolo in una terrina con quattro cucchiari da bocca di rhum giamaico e 84 grammi di uva di Spagna. Si rivolga il tutto e si copra la terrina. Indi si stacci 450 grammi di bella farina, se ne sopprima 110 grammi a cui unendo 14 grammi di lievito di birra ed un po' di acqua tiepida si comporrà il lievito, facendolo fermentare secondo la regola.

In seguito si porrà 196 grammi di burro in un recipiente, mescendolo con cinque uova e quattro

gialli, e dopo otto minuti si unirà 165 grammi di farina con un quintino di acqua tiepida, poco per volta, 7 grammi di sale col restante della farina, riducendola ad una pasta morbida, ma non di troppo; avvertendo che se per avventura fosse un po' consistente, si unirà altr'acqua tiepida.

Si amalgami in seguito il lievito col composto della terrina, si rimescoli perfettamente ogni cosa, si burri il berretto e si versi in esso la pasta che si fa lievitare e cuocere.

Fasching.

Ingredienti: 336 grammi di farina, sei gialli di uova, 56 grammi di burro, 14 grammi di lievito di birra, un quintino di latte, un po' di raschiatura di cedro o limone, 28 grammi di zucchero ed un pizzico di sale.

Si collochi la farina sulla tavola formando la fontana, indi vi si ponga nel mezzo otto gialli d'uova, 56 grammi di burro (manipolato nell'inverno), un pizzico di sale, la raschiatura di limone e 28 grammi di zucchero; si faccia disciogliere un mezzo quintino di latte tiepido con 14 grammi di lievito di birra fresco, versandolo sopra gli altri ingredienti che si mescoleranno colle uova e col burro, indi si riunisca la farina, versandovi del latte tiepido poco alla volta onde ottenere una pasta molle quantunque un po' consistente. La si faccia passare sotto il palmo della mano per due volte, e dopo averla

ben manipolata la si lasci riposare per cinque minuti. Si spolverizzi la tavola di farina, si appiani la pasta col matterello allo spessore del mignolo; indi con un coppa-pasta di cinque centimetri di diametro se ne faccia tanti rotondini, che poi si porranno frammezzo un tovagliolo spolverizzato di farina, ovvero spianata la pasta spessa quattro millimetri, vi si ponga sopra tante nocciuole di marmellata distante tre dita l'una dall'altra; indi pennellato con dell'uovo sbattuto; si copre con un'altra sfalda di pasta, poi si tagliano seguendo il resto della operazione come sopra.

Si facciano lievitare nella stufa a calor temperato. Indi messa al fuoco la padella della frittura, quando questa sia quasi bollente vi si immergano sei od otto pezzi per volta, facendoli friggere di bel colore d'ambo le parti. Così si gonfieranno e prenderanno una forma rotonda come una palla e sgoeciolati si porranno su di un piatto con tovagliolo in piramide spolverizzati di zucchero. Quando questa pasta ha avuto una regolare fermentazione riesce molto leggiera e delicata. Si fanno cuocere anche sopra una lastra bisunta leggermente di burro a forno moderato (terzo grado).

Melicottini.

Si apparecchi 224 grammi di farina gialla (grano turco), 140 di farina di frumento, 84 di zucchero. 84 di burro, 56 di lievito, mezzo quintino di ac-

qua tiepida, un pizzico di sale e tre gialli d'uova. Si stacci i 224 grammi di farina gialla ben fina, coi 140 di bianca. Fatta la fontana si ponga nel mezzo tre gialli d'uova, un pizzico di sale, 56 grammi di lievito, 84 grammi di zucchero, 84 grammi di burro (manipolato nell'inverno), un po' di raschiatura d'arancio o di limone ed un pizzico di fiori di sambuco. Si mischi il tutto aggiungendovi un mezzo bicchiere di acqua tiepida, e dopo d'averla ben manipolata, la si faccia passare sotto il palmo della mano onde ridurla in un sol corpo. Si faccia colla pasta tanti pezzi rotondi grossi come un uovo, e si pongano in bell'ordine su di una lastra bisuntata leggermente di burro, schiacciandoli poscia leggermente col palmo della mano. Si facciano levare. Quando saranno lievitati debitamente si troverà un po' bombata la loro superficie.

Cinque minuti prima di metterli nel forno, si pennellino leggermente con dei chiari d'uova sbattuti con un cucchiale d'acqua e ben spolverizzati di zucchero. Si facciano cuocere a forno allegro (secondo grado). Tosto che saranno coperti di un bel colore e fermi al tatto, si ritirino.

Biscotto di Savoia.

Si apparecchino 12 uova, 330 grammi di zucchero, 252 di farina e qualche aroma.

Si pongano dodici gialli d'uova in una terrina, ed i chiari in un catino da credenza; vi si unisca 330

grammi di zucchero fino e un po'di raschiatura di limone o d'arancio; vi si unisca inoltre un pizzico di vaniglia in polvere, oppure si fregghi la superficie di un limone o di un arancio sopra un pezzo di zucchero, se ne raschi col coltello od un pezzo di vetro la parte aromatizzata, la si faccia asciugare onde l'umidità non nuoca alla bella riuscita del biscotto, indi la si unisca al suddetto composto facendola passare allo staccio. Si sbatta bene lo zucchero coi gialli d'uova per trenta minuti; indi si verghi i chiari finchè siano consistenti. Essi debbono aver un corpo unito liscio e stabile: sbattendoli più del conveniente diverrebbero grumosi e scomposti onde non si potrebbe più ottenere l'effetto desiderato. Per evitare quest'inconveniente si unisca coi chiari d'uova uno scrupolo di zucchero polverizzato. Allora con una spatola si amalgami leggermente coi gialli d'uova, metà per volta, i chiari. In seguito si stacci 252 grammi di farina asciutta sopra il composto, e la si mescoli a misura che esce dallo staccio. Con ciò si otterrà una pasta leggiera liscia e vellulata che si verserà poi in un berretto bisunto leggermente di burro chiarificato e spolverizzato di zucchero a due dita meno dell'orlo. Indi si prenda una lastra sopra la quale si porrà due dita di cenere. Vi si appoggi sopra il berretto, e lo si ponga nel mezzo del forno a fuoco moderato (terzo grado) per due ore circa, lasciando mezza aperta la bocchetta per quindici minuti. Se si vedrà che alla superficie prendesse troppo colore, lo

si coprirà con un doppio foglio di carta. Ritirato dal forno, si rivolga il biscotto su di una lastra. Che se per caso non sortisse liberamente, si sbatta l'orlo del berretto sopra la lastra stessa, con che si distaccherà. Si fa lo stesso biscotto adoperando 180 grammi di farina di pomi di terra invece di 252 di farina di frumento, e proseguendo nella stessa maniera.

Parimenti si fanno dei piccoli biscottini di Savoia col cucchiale ovvero ponendo detta pasta in un cornetto di carta. In quest'ultimo caso si tagli la punta del cornetto, si disponga sopra dei fogli di carta dei biscottini della forma che meglio; si crede, e spolverizzati di zucchero fino, si pongano a cuocere a forno dolce (quarto grado). È da notarsi che lo zucchero che s'adopra per la biscotteria, deve essere di buona qualità, cioè bianco ed asciutto, atteso che lo zucchero grasso contiene sempre in sè dell'umidità la quale è sempre nociva a queste operazioni.

Marzapane all'italiana.

Ingredienti: 334 grammi di mandorle dolci, 500 grammi di zucchero, dodici uova e dodici gialli, un po' di raschiatura di limone, od un pizzico di zucchero, fiori d'arancio.

Questo è uno dei più leggieri biscotti della pasticceria italiana. Si faccia dunque pestare o macinare 334 grammi di mandorle dolci diggià pelate

e secche alla stufa, aggiungendovi due o tre uova intiere onde non facciano olio, e si riducano ben fine come una pasta.

Si potrebbe a questo intento triturare ben fine le mandorle stesse e farle passare allo staccio senza ammollarle colle uova; ma questa operazione riesce troppo lunga, benchè sia più sicura della precedente, atteso che la mandorla allora non fa l'olio. Quando per tanto le mandorle saranno ridotte ben fine come una pasta, si pongano in una catinella, indi si facciano stemperare poco alla volta con ventiquattro gialli d'uova, poi vi si unisca 500 grammi di zucchero stacciato con un po' di zucchero aromatizzato di limone, o di fiori di arancio, si sbatta bene il tutto per tre quarti d'ora circa, con che si otterrà una pasta piuttosto molle; che se la composizione fosse un po' troppo consistente, si unirà qualche tuorlo d'uova. In seguito si sbatterà dodici chiari d'uova a consistenza secondo la regola suesposta. Si amalgamino metà per volta colla composizione onde formar una sola materia. Si pennelli leggermente in ogni parte un grosso berretto, avvertendo che i grossi berretti da servire per i grossi biscotti debbono essere di una forma larga e non troppo alta, p. es. di 290 millimetri di larghezza, e 145 millimetri di altezza; che se si vuole farlo più voluminoso, si adopereranno due o tre berretti disposti in maniera che cotto il marzapane, si possa unir l'uno sopra l'altro formandone un sol pezzo; la qual ultima maniera è preferibile, mentre

la pasta si alza più facilmente. In seguito si spolverizzi leggermente il berretto stesso con dello zucchero. Vi si versi la composizione lasciandola a due o tre dita meno dell'orlo del berretto, secondo la sua grossezza. Lo si faccia cuocere a calor dolce (quarto grado) mettendo il berretto su di una lastra per tre ore circa. In seguito lo si ritiri, e lo si levi dalla forma, come si disse più sopra.

Questa pasta serve generalmente a fare delle torte, e allora si farà cuocere in tortiere coll'orlo fatto a campana. Parimenti si fanno dei piccoli marzapanetti, mettendo la pasta in piccole formette di latta a stelle, a gerletti, ecc., sempre però burrate e spolverizzate di zucchero, avendo anche l'avvertenza di dare un minor o un maggior tempo di cottura a proporzione della loro grossezza. Ciò serve di regola anche per le altre paste di simi natura.

Pane di Spagna.

Ingredienti: Quattordici uova, 400 grammi di arina, 500 di zucchero e qualche aroma.

Si sbatta quattordici gialli d'uova con 476 grammi di zucchero e 28 grammi aromatizzato, si lavorino come il biscotto di Savoia; cioè, vi si unisca quattordici chiari d'uova sbattuti a consistenza secondo la regola, si amalgamino nel composto, vi si unisca in seguito 400 grammi di farina asciutta e stacciata. Indi si serva di uno stampo quadrango-

lare liscio di 245 millimetri di lunghezza circa, 98 di larghezza e 65 di altezza; si bisuntino di burro chiarificato e spolverizzato di zucchero, si versi in esso la composizione a due dita meno dello stampo. Lo si faccia cuocere a fuoco moderato (terzo grado) ponendolo su di una lastra o in un berretto.

Pane di soldato.

Ingredienti: Sette uova, 154 grammi di zucchero, 120 di farina, 56 di cioccolatte, e 14 di zucchero aromatizzato alla vaniglia.

Si sbattano per dodici minuti sette gialli coi 154 grammi di zucchero e i 14 grammi di zucchero aromatizzato alla vaniglia. Indi vi si amalgami leggermente i sette chiari d'uova sbattuti a consistenza secondo la regola, poscia i 120 grammi di farina stacciata e i 56 grammi di cioccolatte grattugiato. Si prenda una tortiera della grandezza di un pane da soldato, e la si bisunti con un po'di burro chiarificato, spolverizzandola di zucchero; vi si versi il composto e lo si faccia cuocere a calor dolce (quarto grado) per un'oretta circa.

Biscottini di lusso.

Ingredienti: 665 grammi d'uova, 515 di zucchero in polvere e 417 di bella farina.

Per questi biscottini, come per quelli detti quadri di Novara od anice alla lombarda, si farà uso

di una macchina a sbattere, atteso che bisogna lavorarla per lungo tempo, e più la composizione sarà sbattuta, più sarà spugnato e leggero il biscottino.

Ecco però come si potrebbe altrimenti supplire.

Si ponga in una cazzeruola da credenza piuttosto spessa nel fondo, 665 grammi d'uova con 515 grammi di zucchero; si sbatta la composizione per venti minuti senza interruzione con una verga forte di filo d'ottone, indi si appoggi la cazzeruola sopra ceneri bruciate, continuando a sbatterli per una mezz'ora circa (essendo piccola quantità); e quando comincieranno a divenir densi come la crema spessa e che levandola con un cucchiale da bocca e facendola cadere formerà una specie di cordoncino rotondo, questo sarà il punto di ritirarla. Si ponga allora la cazzeruola sopra la tavola, si metta poco a poco 417 grammi di bella farina passata allo staccio, e la si mescoli leggermente con una spatola finchè siasi incorporata. In seguito si prepari diversi mezzi fogli grandi di carta piegati ciascuno in due. Si metta questo composto in un cornetto fatto con un foglio di carta tagliato all'estremità con un foro del diametro di 15 millimetri. Si potrà anche servirsi di un imbuto di tela della stessa forma, fatto con un piccol foro alla parte stretta dell'estremità, nel quale si introdurrà un piccolo imbuto (*pedriolo*) di latta, col foro di un dito circa di diametro. Si formerà tanti biscottini sopra queste carte in bell'ordine, e della lunghezza di 98

millimetri circa, distanti un dito gli uni dagli altri. Si spolverizzano bene con dello zucchero passato al velo, la quale operazione sarà fatta con facilità ove si ponga 320 grammi di zucchero nel mezzo di un quadretto di tela piuttosto rara e legati i quattro angoli si scuota lo zucchero nella tela: in tal maniera i biscottini ne riceveranno la polvere. Si prenda con diligenza ciascun foglio di carta per le due estremità e si soffi via lo zucchero che potrebbe essere sulla carta. Quando lo zucchero si sarà imbibito dell'umidità dei biscotti, si porranno a cuocere sull'istante a forno moderato lasciando per due minuti aperte le bocchette, e tosto che si vedranno coperti di un bel color biondo-chiaro, si ritirano, ed a misura che esciranno dal forno, con una coltella, gli si facciano distaccare dalla carta. Si collochino in bell'ordine in una scatola, frammezzato ogni suolo con dei fogli di carta. Volendoli fare più piccoli, si taglierà, meno l'estremità del cornetto.

Biscottini quadri.

Ingredienti: 820 grammi di uova, 665 di zucchero e 588 di farina bianca.

Si sbatta le uova collo zucchero come il precedente, e vi si unisca in seguito la farina passata allo staccio, si amalgami bene il tutto, indi si bisunti bene superficialmente una quantità di formette quadrate lunghe 70 millimetri circa, e larghe

35 colla sponda alta 16 millimetri fatte un po' a campana, e spolverizzate leggermente di zucchero, si riempiano di detto composto a 8 millimetri meno dell'orlo. Si spolverizzi collo spolverino di tela la superficie, e messi in bel ordine su delle lastre, si facciano cuocere in forno moderato. Quando si vedranno coperti di un bel colore e che al toccarli siano consistenti, si ritirano, e si levano dalla forma.

Biscotti secchi.

Ingredienti: Quindici chiari d'uova, 385 grammi di farina, 770 grammi di zucchero e qualche aroma.

Si sbattano le uova a consistenza, come pel biscotto di Savoia; indi si amalgamino con 770 grammi di zucchero passato allo staccio e l'aroma; in seguito si aggiunga i 385 grammi di farina stacciata; fattone così un solo impasto, se ne riempie un cornetto di carta od un imbuto di tela come pei biscottini di lusso e se ne forma dei biscottini sopra dei fogli di carta bisunti leggermente di burro chiarificato ed infarinati. Si spolverizzino di zucchero collo spolverino, e quando si vedrà che lo zucchero si sarà liquefatto, cioè che il biscotto avrà preso un bel lucido sulla superficie, si informeranno a calor moderato, seguendo le stesse regole dei suddetti biscottini di lusso.

Biscottini di Novara.

Pare comprovato che la buona riuscita di questo biscotto dipenda principalmente dall'aria. Se ne possono però ottenere anche altrove di molto somiglianti.

Ingredienti: 830 grammi di uova intiere e cinque gialli, un chilogrammo di zucchero in polvere di prima qualità e 830 grammi di farina stacciata.

Si ponga le uova e lo zucchero in una catinella (senza adoperare fuoco) e posto sotto la macchina, si continui a sbatterli per un'ora circa affine di rendere le uova ben spugnate.

In seguito si mescoli bene la farina, si allarghi poi dei mezzi fogli grandi di carta; indi si prenda una lastra quadrilunga di peltro dello spessore di 4 millimetri incirca, nella quale saranno cinque o sei fori, che servono per la forma del biscottino; i quali fori possono essere della lunghezza di 98 millimetri e di 14 millimetri di larghezza rotondati alle estremità. Si appoggi questa forma sopra la carta, e con un cucchiale da bocca si ponga un po'di pasta in ogni foro; indi colla costa della coltella, la si faccia scorrere sopra la lastra stessa, in modo di togliere la pasta che eccede dai vani; indi si levi la lastra diligentemente senza guastare i biscottini, appoggiandoli sulla linea dell'ultimo biscotto e proseguendo a farne finchè si avrà adoperata tutta la pasta. Si spolverizzino di zucchero

quindi si facciano cuocere (senza lastra) a forno tra il caldo e il moderato, e tosto che si vedranno coperti di un bel colore biondo nel centro e scuro al circuito, si ritirano e si distaccano dalla carta facendoli finire di asciugare e prendere il croccante in una stufa calda. In seguito si conservino in una scatola.

Questi biscottini, ammollandoli nel liquido, non si spezzano facilmente. Se riescono bene spugnati, sono molto aggraditi.

Biscotti d'anice alla lombarda.

Ingredienti: 656 grammi di zucchero in polvere, 820 di uova, 500 di farina e 7 di semi d'anice.

Si rompano le uova in una cazzeruola da credenza, si unisca lo zucchero, indi si lavorano nella stessa foggia dei biscottini all'uso. In seguito vi si amalgami la farina stacciata con 7 grammi di semi d'anice. Si bisunti leggermente di burro chiarificato e si spolverizzi di zucchero tre cassette quadrilunge di rame o di lastra di ferro di 98 millimetri circa di larghezza e 250 millimetri di lunghezza, coll'orlo di 28 millimetri di altezza versando in esse il suddetto composto ad un terzo meno dell'orlo. Si facciano cuocere a forno moderato (terzo grado), e tosto che saranno coperte di un color rossastro e che al toccarli sulla superficie si troveranno consistenti, si ritirano e si rovesciano sulla tavola lasciandoli raffreddare. In seguito si tagliano a fette dello spessore di un mignolo.

Biscotti alla crema.

Ingredienti: Sei uova, 220 grammi di zucchero in polvere e 85 di farina asciutta, ed un po' di raschiatura di limone od arancio o cedro.

Si ponga i gialli d' uova in una terrina coi 220 grammi di zucchero e la raschiatura d' una buccia di limone, si lavorino per quindici minuti con un cucchiare di legno; indi si verghi i chiari come pel biscotto di Savoia, si mescolino leggermente coi gialli, poi si versi la farina stacciata amalgamandovi in seguito sei cucchiari da bocca di crema doppia vergata. Bisuntate leggermente una terrina di formelle quadrate (si veda biscotti quadri) ma di 25 millimetri di larghezza; in mancanza delle quali si supplirà con cassetine di carta. Si spolverizzino di zucchero, si riempiano a due terzi circa, si spolverizzi ancora la superficie con detto zucchero e si collochino sopra una lastra facendo così cuocere i biscotti a forno dolce (quarto grado). Tosto che i biscotti saranno abbionditi e fermi al tatto, si ritirano e si tolgono dalla forma.

Biscottini al cioccolato.

Ingredienti: 500 grammi di zucchero in polvere asciutto, dodici chiari d' uova e 164 grammi di cioccolato.

Si ponga lo zucchero in una terrina, e con uno

spatolino lo si lavori per dodici minuti con quattro chiari d'uova. Indi fatto discioglieri alla bocca del forno. 164 grammi di cioccolatte, lo si unisca allo zucchero poco alla volta, onde abbia a fare un sol corpo senza grumi. Si verghi poi otto chiari d'uova a consistenza secondo la regola; si amalgamino in due o tre riprese col cioccolatte, aggiungendovi una presa di farina. Si prepari delle lastre bisunte leggermente di burro chiarificato e si spolverizzino di farina. Si ponga il detto composto nella tela o cornetta come si disse pei biscotti di lusso, se ne faccia dei biscottini sopra le lastre a quella forma che meglio si crede, e si cuocano a calor lentissimo, (quinto grado). Per meglio assicurarsene, se ne porrà un cucchiaretto su di un pezzo di carta; se si vede che si allarga troppo, si attenderà ancora diversi minuti; e se al contrario si alza senza difformarsi, allora si introdurranno tenendo ben chiuso il forno.

Dopo dieci minuti, ed anche prima, se i biscottini sono piccolissimi, si osservino. Essi debbono essere bene asciutti; il fondo non deve essere difformato e la superficie coperta di un bel lucido.

Biscottini bombati.

Ingredienti: 245 grammi di farina di frumento, 84 di farina di riso, 334 di zucchero in polvere, ventiquattro gialli e sedici bianchi d'uova, e qualche aroma.

Si sbattano i gialli d' uova collo zucchero per quindici minuti, aggiungendovi qualche aroma, indi si verghi i chiari come pel biscotto di Savoia, si mescolino in tre riprese coi gialli, si amalgami in seguito la farina di frumento e di riso passata allo staccio, formandone un sol impasto. Indi si bisunti delle formette quadrate (vedi biscottini quadri): o n un po' di burro e spolverizzate di zucchero, si ponga in esse il composto ad un quarto meno dell' orlo. Se ne spolverizzi la superficie di zucchero, e si faccia cuocere i biscotti su di una lastra a forno moderato, lasciando mezze aperte le bocchette del forno stesso per cinque minuti. Quando saranno tinti di un bel colore e fermi al tatto, si ritirino e si tolgano dalla forma.

Biscottini di fecola alla vaniglia.

Ingredienti: Dieci uova, 220 grammi di zucchero in pane, 110 di fecola (farina di pomi di terra) ed una mezza bacchetta di vaniglia pestata e passata alla staccio di seta.

Si ponga sei gialli d' uova coi 220 grammi di zucchero in una catinella da credenza, e dopo averli ben lavorati con un mestoletto per otto minuti, si aggiunga due uova intere, e dopo altri otto minuti le altre due uova, e quando il tutto sarà di un sol corpo, si unirà la vaniglia. Si verghi i sei chiari d' uova a consistenza, si mescano i 110 grammi di fecola passata allo staccio di seta. Si pon-

gano nelle formette le quali dovranno essere burrate e bene zuccherate, proseguendo il resto come si disse pei biscotti quadri.

Biscotti alla genovese.

Dopo aver fatta la pasta del biscotto all'anice, si unirà 165 grammi di mandorle dolci pelate e tagliate ciascuna in tre pezzi, unendovi in seguito anche un pizzico di semi di finocchio. Se ne riempia le cassette, e si facciano cuocere nella medesima foggia.

Maddalena all'italiana.

Ingredienti: Quindici gialli d'uova, 275 grammi di zucchero in polvere, 112 di burro, un pochetto di raschiatura della superficie di un arancio o limone e 275 grammi di farina. Si sbatta i gialli collo zucchero e la raschiatura del limone per venti minuti; indi vi si unisca 112 grammi di burro appena fuso, aggiungendolo assieme ai gialli poco alla volta e tramenando il composto di continuo, onde fare che il burro si leghi perfettamente colle altre materie. Si versi sei chiari d'uova secondo si è detto pel biscotto di Savoia, mescolandoli nel composto poco alla volta. In seguito si amalgamerà la farina stacciata, facendola cuocere a fuoco moderato (terzo grado), dandole quel tempo di cottura regolare che corrisponde alla grossezza della pasta.

Tartine alle confetture.

Dopo aver fatta la composizione del biscotto di Savoja, di cui abbiamo già parlato, la si porrà allo spessore del mignolo in una tortiera o lastra simile a quella dei biscottini d'anice alla milanese, spolverizzando il di sopra di zucchero sopraffino secondo la regola data pei biscottini di lusso. Si faccia cuocere la medesima a forno dolce per un'oretta circa, finchè si trovi tinta la superficie di un bel biondo, e che al toccarla sia consistente. Allora la si ritiri dal forno e la si sopprima dalla tortiera, lasciandola raffreddare. In seguito colla lama larga della coltella appoggiata alla metà laterale, la si fenda in due. Si stemperi poi con tre cucchiari da bocca di acqua, un pizzico di zucchero e tre cucchiari da bocca di qualche spirito aromatizzato, per esempio, alla vaniglia, alla cannella, ai fiori d'arancio, ecc. Si spruzzi la parte tagliata con questo liquido, indi si stenda sopra uno dei pezzi allo spessore di un cinque franchi della marmellata qualunque; poi si adagierà sopra l'altro pezzo, collocandolo nella sua forma primiera. Si appoggi leggermente la superficie con una mano allargata onde farli attaccare, indi con un taglia-pasta rotondo di 48 millimetri circa di circonferenza, se ne formi tanti rotondini, ovvero si taglino col coltello a quadretti tutti della stessa grossezza, e si spolverizzi la loro superficie di zucchero in polvere.

Volendoli poi fare più eleganti, allora non si spolverizzeranno, ma bensì si stenderà un po' di gelatina di frutta, e sopra un po' di ghiaccia cotta, ornando la loro superficie di quel disegno che meglio aggrada con della ghiaccia reale cruda filata da un cornetto, e appoggiandovi sopra due o tre cerase confette o un pezzetto di gelatina di pomi cotogni tagliata in bella guisa.

Formaggio inglese.

Ingredienti: Sette uova e due gialli, 320 grammi di burro, 380 di farina, 360 di zucchero, 30 di uva sultana ed altrettanto di cedro.

Si faccia sciogliere il burro, indi con una spatola di legno, lo si sbatti un poco, unendovi i nove gialli ad uno ad uno, quindi lo zucchero con 14 grammi del medesimo aromatizzato alla vaniglia, si verghi i sette chiari d'uova ben consistenti secondo la regola, amalgamandoli poscia nel composto, si aggiunga la farina stacciata coll'uva forbita ed il cedro tagliato a dadini. Ridotto poi in un sol corpo lo si versi in un berretto bisunto leggermente di burro chiarificato e spolverizzato di zucchero. Lo si faccia cuocere come il pane di Spagna. Si serve generalmente alla sera tagliato a fettine col thè.

Pasticelli alla duchessa.

Ingredienti : Tre quintini di acqua, 68 grammi di burro, 245 di farina, uno scrupolo di sale, 218 grammi di zucchero in polvere, sette od otto uova, ed una pellicola giallognola di mezzo limone.

Si ponga una cazzeruola sul fornello coi tre quintini d'acqua, i 68 grammi di burro, lo scrupolo di sale e la pellicola di mezzo limone. Tosto che sarà in ebollizione, si ritiri la cazzeruola dal fuoco, e si faccia discendere pian pianino della bella farina stacciata, tramenandola di continuo finchè si avrà formata una pasta dura più che si può e senza grumi. Dopo averla messa sul fornello e ben tramenata per cinque minuti, la si cambi di cazzeruola, si sopprima la pellicola e si lavori ancora per sei altri minuti, indi la si ritiri dal fuoco, e la si lasci intiepidire; in seguito si mescoli 80 grammi di zucchero in polvere, sette uova intere e due o tre gialli, mettendo due uova per volta. Essa deve essere morbida, ma un po' consistente. Si spolverizzi poscia leggermente la tavola di farina, e rotolata la pasta, se ne tagli tanti pezzetti grossi come un uovo, si dia loro una forma rotonda, e si collochino in bell'ordine su di una lastra bisunta di burro, distanti 20 millimetri gli uni dagli altri. Si facciano cuocere a forno moderato, e quando saranno bene asciutti e resistenti al tatto, si ritirino alla bocca del forno, si spolverizzino con 130 gram-

mi di zucchero in polvere e si facciano glassare alla fiamma.

Per fare questa operazione dopo averli zuccherati, si porrà la lastra alla metà del forno, indi si accenderà due branche di ramicelli di legna secca, onde ottenere una fiamma viva. Questa fiamma opererà col dare un forte calore sulla superficie delle paste, facendo dileguare lo zucchero. Tostochè questo avrà preso un bel color biondo, si ritirano dal forno, lasciandoli raffreddare. In seguito si farà un taglio a ciascun pane da un lato senza distaccarlo, lo si aprirà come una scatola e si farciranno con una delle creme pasticciere rimettendo il coperto nel suo primiero stato.

Panicelli alla villereccia.

Si fanno nella stessa maniera dei precedenti, salvo che si darà loro una forma oblunga, pennellando la loro superficie con dell'uovo sbattuto con un cucchiale da bocca di acqua ed una presa di zucchero; indi vi si semini sopra delle granelle grosse di zucchero o di mandorle, manipolate con un chiaro d'uovo e 28 grammi di zucchero; si facciano cuocere a forno moderato senza però colorirli alla fiamma, e cotti come sopra, si ritirano. In seguito quando saranno più che freddi, si preparerà un quintino di crema vergata aromatizzandola o alla cannella o alla vaniglia od altro; al punto di servirli, si farciscano, e si servano su di un piatto in piramide.

Si noti che tanto questi quanto i precedenti si farciscono anche con differenti marmellate. Parimenti si semina sopra la loro superficie, oltre le granelle di mandorle e di zucchero, come si è detto, anche delle granelle di nocciuola, di pistacchi o della confettura di anice, ecc.

Panicelli di pomi di terra.

Ingredienti: Grammi 84 di farina bianca, 445 grammi di pomi di terra, qualche tuorli d'uova, 164 grammi di burro fresco, qualche aroma, 164 grammi di zucchero in polvere, ed uno scrupolo di sale.

Si faccia cuocere una dozzina di pomi di terra farinosi sotto la cenere, si spoglino dalla crosta dura, se ne pesi 445 grammi pestandoli col mortajo. Quando saranno quasi freddi, si unisca il burro; si amalgami poscia lo zucchero, l'aroma ed i tuorli d'uova, riducendoli in un sol corpo. In seguito spolverizzata la tavola leggermente di farina, si rotoli la pasta e si tagli tanti pezzetti grossi mezz'uovo, dando loro una forma ovale o quadrata. Si collochino su di una lastra spessa e bisunta leggermente di burro, si pennellino coll'uovo sbattuto, e si spolverizzino di zucchero; indi si facciano cuocere a forno moderato. Tosto che saranno coloriti di un bel biondo e ben rasciugati, si ritirano.

Panicelli di castagne.

Ingredienti: 215 grammi di polpa di castagne, 120 di farina, 108 di zucchero, 138 di burro, un uovo ed un giallo, uno scrupolo di sale e qualche aroma.

Si faccia cuocere sotto cenere una sessantina di bei marroni incisi leggermente da un lato colla punta di un coltellino; indi si sbuccino e se ne pesi 215 grammi, si pestino nel mortajo colla metà del burro, facendoli poi passare per lo staccio. In seguito si ponga la farina in fontana sopra la tavola; si collochi nel mezzo le castagne col rimanente del burro, lo zucchero, le uova, qualche aroma e lo scrupolo di sale. Si manipoli bene il tutto finchè la pasta sia divenuta liscia e ben legata. Se ne formi due panicelli come i precedenti, e si facciano cuocere nella stessa guisa.

Cavolini alla turca.

Ingredienti: Mezzo litro di latte, 110 grammi di burro, 160 grammi circa di bella farina, 55 di zucchero in polvere e 84 di granella, qualche aroma, quattro uova intere e tre gialli, con uno scrupolo di sale.

Si ponga due quintini di latte in una cazzeruola con 55 grammi di burro ed uno scrupolo di sale. Tosto che il latte sarà in ebollizione si ritiri la

cazzeruola dal fuoco, e si faccia discendere poco alla volta della farina stacciata.

Notisi qui che non si può precisare la dose della farina in questo lavoro, atteso che quando è di prima qualità, bastano da 150 a 160 grammi, laddove se è ordinaria, se ne richiedono talvolta 220 a 240 grammi senza calcolare che anche con ciò non si ottiene talvolta la perfetta riuscita; essendo per conseguenza necessario che si adoperi sempre farina di buona qualità. Si faccia che la pasta sia ad una morbidezza un po' consistente; indi la si appoggi sul fornello lavorandola con un cucchiale di legno per tre minuti circa. In seguito la si ammolli con mezzo quintino di latte, e la si rimetta di nuovo sul fuoco. Dopo quattro minuti la si cambi di cazzeruola, si mesca altri 55 grammi di burro crudo con due uova, e riposta sul fornello, la si lavori di continuo col cucchiale finchè comincerà ad indurirsi. Allora la si levi e la si lasci venire quasi tiepida, si faccia disciogliere altre due uova, e tre gialli con qualche aroma. Si bisiunti poscia una lastra, e con un cucchiale si levi la pasta e se ne formi delle mezze lune, alla lunghezza di un mignolo, ovvero si faccia tante nocciuole; si spolverizzino di zucchero in granella, e si facciano cuocere a forno moderato (terzo grado). Tosto che saranno tinte di un bel colore, e resistenti al tatto si ritirano. Si servano in piramide su di un tovagliolo. — Si possono fare anche in altre forme, e si possono seminar sopra delle tregge di anice o di zucchero a differenti colori

Cavolini alle mandorle toste.

Ingredienti: Un quintino e mezzo di latte ed altrettanto di acqua, 84 grammi di mandorle in granella, altrettanto di burro, 124 di zucchero, uno scrupolo di sale, tre uova e due gialli, un po' di raschiatura giallognola di arancio od altro aroma, e 140 a 165 grammi di farina.

Si ponga il latte e l'acqua in una cazzeruola, e tosto che sarà in ebollizione la si ritiri. Si unisca la metà del burro, uno scrupolo di sale, e si mescoli poco a poco della bella farina stacciata, tanto che basti onde formare una pasta morbidetta; la si rimetta al fuoco continuando a lavorarla con un mestoletto per cinque minuti circa. Indi la si cambi di cazzeruola e si mischi 165 grammi di zucchero con due uova, e tosto che questi saranno amalgamati nella pasta, si aggiunga un altro uovo con due gialli ed il rimanente del burro coll'aroma, e la si lavori bene per altri cinque minuti, avvertendo che deve essere di un corpo piuttosto morbidetto. Se ne adagi in bell'ordine su di una lastra bisunta tanti pezzetti di una forma rotonda e bombuta; si copra la superficie con 84 grammi di mandorle triturate e mescolate con un cucchiaino da bocca di chiari d'uova e 42 grammi di zucchero, facendoli poi cuocere a forno dolce (quarto grado). Quando si troveranno bene asciutti e coperti di un biondo colore, si ritirano.

Ciambelle all' inglese.

Ingredienti: 333 grammi di farina, 110 di burro (manipolato nell'inverno), due uova intere e quattro gialli, un bicchierino di rhum od acquavite, 110 grammi di zucchero in polvere, uno scrupolo di sale e la raschiatura gialla di mezzo limone.

Si collochi la farina sulla tavola in fontana, si ponga nel mezzo le uova, il burro, il sale, l'acquavite, i 110 grammi di zucchero e la raschiatura del limone. Si cominci ad amalgamare bene le materie unite per mezzo della farina, indi si riunisca la farina stessa, e quando il tutto sarà ben unito, si otterrà una pasta piuttosto molle, che si sbatterà come si disse parlando del lievito. In seguito spolverizzata leggermente la tavola di farina si faccia rotolare la metà della pasta allo spessore di un dito; si tagli tanti pezzi lunghi un dito ed un quarto, si riunisca le estremità dando loro la forma di un anello, collocandoli poi in bell'ordine su di una lastra bisunta leggermente di burro. Si prosegua nella stessa maniera coll'altra metà, formandone altrettante ciambelle anellari. Si facciano cuocere a forno moderato, e quando si saranno colorite e ben asciutte, si levano dal forno si distaccano dalla lastra, si pennella leggermente la superficie con del chiaro d'uovo sbattuto con qualche cucchiaino d'acqua; di mano in mano la si faccia appoggiare sopra dello zucchero fino disteso sopra un

foglio di carta. Si collochino nuovamente nel forno, e tosto che saranno asciutte senza prendere il minimo colore, si ritirano.

Si può anco spolverizzarle con dello zucchero in granella prima di metterle nel forno.

Questa pasta è assai atta per il thè e per il caffè alla crema.

Zaletti.

Ingredienti: 84 grammi di farina bianca, 250 di gialla in polvere, 84 di mandorle dolci filettate, 165 di zucchero in polvere, 225 di burro, tre gialli d'uova e la raschiatura della superficie di un po' di cedro o limone.

Si faccia la fontana sulla tavola colla farina bianca e gialla, si ponga nel mezzo le uova, il burro (manipolato nel verno) lo zucchero e la raschiatura. Si amalgami bene queste tre ultime materie, indi si riunisca la farina, e ridotta in un sol corpo, se ne faccia tante pallottole grosse come mezz' uovo, che si porrà in bell' ordine su di una lastra bisunta leggermente di burro chiarificato. In seguito col palmo della mano si schiacciano leggermente dando loro una forma tonda dello spessore di quattro millimetri circa. Si mescolino bene le mandorle filettate, ma leggermente, con 28 grammi di zucchero, e la sesta parte di un chiaro d' uovo collocandole sulla superficie della pasta, si spolverizzino di zucchero, indi si facciano cuocere a forno moderato, ritirandole quando saranno coperte di un bel biondo.

Si può dare altre forme a questa pasta, come anche si può sopprimere le mandorle, e come ancora può mettersi la pasta in piccole formette di 4 millimetri di bordo.

Cialde ordinarie.

Per far cuocere questa pasta, si deve usare d'un ferro a cialde sulla forma di quello che si adopera per le ostie, salvo che questo deve avere delle incisioni d'ornato quadrate o rotonde di 4 millimetri circa di profondità.

Ingredienti: 275 grammi di bella farina, 2 quintini abbondanti di latte, 275 grammi di zucchero in polvere, due cucchiaini da bocca d'acqua di fiori d'arancio, sei uova e un po' di raschiatura giallognola di limone.

Si ponga la farina in una terrina e si formi la fontana secondo la regola, indi si ponga nel mezzo le uova sbattute, lo zucchero, l'acqua di fiori d'arancio, la raschiatura ed il latte. Poi con un mescoletto di legno si trameni il liquido unendolo alla farina poco alla volta, in maniera di fare una pasta piuttosto molle, bene sbattuta e senza grumi, la quale deve scorrere liberamente dal cucchiaino. Si bisunti leggermente con della cera vergine o del burro l'interno della cialdiera, la si faccia scaldare sulla fiamma viva del fornello, indi si apra la cialdiera e si versi sopra due cucchiaini di composizione. Si comprima un poco il ferro

onde renderla più leggiera, e tosto che sia cotta da un lato la si rivolga dall'altro. Per assicurarsi della cottura si apre un poço il ferro, e se la si trovi colorita di un biondo-chiaro; allora colla punta di un coltello la si leva e la si fa rotolare su di un cannello onde darle la forma. Si collochino poi nella stufa a misura che si levano onde renderle bene scroscianti.

Cialde alla parigina.

Ingredienti: 110 grammi di zucchero, due cucchiari da bocca di farina, due uova intiere ed un giallo, un po' di raschiatura della superficie di limone, uno scrupolo di sale e 165 di mandorle dolci, pelate ed affettate ben sottili, e 30 grammi di pistacchi.

Si stemperi le uova collo zucchero e la farina, indi si unisca la raschiatura ed il sale e poscia le mandorle. In seguito si unti leggermente due mezzane lastre con della cera vergine, e si versi sopra di esse la composizione metà per parte; poi con forchette si faccia allargare le mandorle acciò siano in ogni luogo. Si spolverizzino di 28 grammi di pistacchi sbucciati e tagliati a filetti. Si collochi una delle lastre a forno moderato (terzo grado) e dopo cinque minuti si metta l'altra. Tosto che la prima lastra sarà tinta di un color biondo-chiaro tanto sotto come sopra, la si tragga alla bocca del forno, avvertendo bene di curare il punto preciso

della cottura, mentre se le cialde fossero non abbastanza cotte, non potranno prendere quella forma che loro si vorrà dare, e al mangiarle s'attaccheranno ai denti; che se al contrario fossero cotte, nel dare loro la forma si spezzerebbero. Si tagliano allora di 36 millimetri di quadratura, e si fa piegare la parte bisunta sopra un cannello di 600 millimetri di lunghezza e di 72 millimetri di circonferenza prendendo la forma mezza circolare. Intanto che si eseguisce questa operazione con sollecitudine si terrà pronta l'altra lastra per fare altrettanto.

Le stesse cialde si preparano anche adoperando un cannello di 38 millimetri circa di circonferenza, formandone tanti cannelli uniti i quali al momento di servirli si riempiranno con crema vergata aromatizzata alla cannella o vaniglia, coprendo le due estremità con pistacchi triturali o con belle fragole, se di esse è la stagione.

Sarà necessario però di tenerle per un tempo conveniente nella stufa, onde non perdano il croccante. Allestendole poi alla crema, si leveranno per tempo onde lasciarle raffreddare.

Cialde alla fiamminga.

Ingredienti: 334 grammi di farina, 28 di lievito di birra, due quintini di latte, la raschiatura giallognola di un limone, un pizzico di sale, 28 grammi di zucchero, 84 di burro, cinque uova, due cuc-

chiali da bocca di buona acquavite e mezzo quintino di crema vergata.

Si ponga in una terrina la farina, e si faccia la fontana, si passi alla salvietta 28 grammi di buon lievito di birra con mezzo quintino d'acqua tiepida ovvero si ponga 56 grammi di buon lievito di pane, si aggiunga lo zucchero e la raschiatura; si ammolli poco alla volta il composto con un po' di latte tiepido riducendolo di una pasta un po' morbida, e dopo averla ben amalgamata senza grumi, la si collochi in un luogo favorevole alla fermentazione, finchè si sarà duplicata. Allora si unirà due uova e tre gialli con 56 grammi di burro appena fuso, si verghi poi due uova a consistenza secondo la regola e si incorpori bene il tutto unendovi anche mezzo quintino di crema vergata; indi la si rimetta a lievitare come sopra. Si faccia scaldare una cialdiera di forma quadrangolare, in seguito si bisunti con del burro chiarificato, si verserà sopra un lato della cialdiera una cucchiata di composizione, avvertendo di prenderla leggermente sempre dalla stessa parte vicino all'orlo della terrina onde non rendere la pasta compatta. Tosto che sarà colorita da un lato, si rivolga la cialda dall'altro, indi la si levi colla punta del cortello, ponendola su di un piatto e la si spolverizzi di zucchero aromatizzato. Continuando così a fare cialde con prestezza finchè si avrà pasta. Questa pasticceria quando è servita bollente, è di un gusto prelibatissimo e si distingue assai dalle altre cialde.

Generalmente questo ferro è fatto a quadretti, per cui vi si può mettere frammezzo ai quadretti o della marmellata, o delle cerase confette.

Cialde in cornetti.

Ingredienti: 285 grammi di zucchero, 365 grammi di farina, 95 di burro, un uovo intero e tre gialli, due quintini d'acqua, un pochettino di cannella o vaniglia in polvere ed uno scrupolo di sale.

Si ponga la farina e lo zucchero stacciati in una terrina, si faccia la fontana; indi si adagi nel mezzo le uova, il burro appena fuso, l'aroma ed il sale, e con un cucchiale di legno si faccia stemperare il tutto poco alla volta coll'acqua, formando una pasta morbidetta che debba scorrere liberamente dal cucchiale, e dopo averla ben lavorata, la si adoperi così: Si faccia scaldare una cialdiera di forma rotonda, e si formi delle cialde come si disse delle cialde ordinarie, si facciano piegare su di un fuso, dando loro la forma di un cornetto, e poscia si segua la stessa regola sopra descritta.

Questi cornetti si riempiono di crema vergata ed aromatizzata secondo la regola.

Africani.

Si faccia la metà dell'apparecchio del biscotto di Savoja, ma senza troppo amalgamare i chiari sbattuti, indi con un cucchiale si levi la pasta dalla

terrina, la si adagi sopra dei fogli di carta in forma di piccole mezze uova; si facciano cuocere a forno dolcissimo per una mezz'ora circa, e quando saranno coperti di un bel color biondo leggiero e consistenti al tatto, si ritirino.

Si distacchino dalla carta, e col coltellino, si levi un poco della mollica interna, si ammanieri il contorno, accompagnandoli a due a due della stessa grossezza. Indi si sciaqui sei cucchiali da bocca di spirito alla vaniglia od altro con un pochettino di zucchero e sei cucchiali circa di acqua; si inumidisca leggermente due alla volta la parte d'onde si ha levata la mollica, e si ponga in quest'istessa parte un cucchiale da bocca di crema pasticciera o di marmellata, riunendoli in un sol pezzo come un ovo intero. In seguito si faccia cuocere della ghiaccia già cotta al cioccolato o bianca; si immergano in essa uno ad uno, e con due forchette si levino e si pongano, sopra una larga inferriata in filo di ferro. Quando saranno fredde, si pennellino leggermente con della vernice vegetale, onde dar loro un bel lucido. Nel caso poi che inavvertentemente si fosse ritirata la ghiaccia un grado prima della sua perfetta cottura, si rimedierebbe a tale inconveniente col porre i pezzi nella stufa calda onde farli asciugare.

Mostazzini.

Ingredienti: 334 grammi di zucchero in polvere, 334 di farina, 20 di cannella in polvere, 14 di garofani, con mezza noce moscata pestati e passati al velo.

Si faccia la fontana colla farina sopra la tavola, si collochi nel mezzo le droghe; indi si versi un quintino scarso d'acqua poco alla volta, onde formare una pasta di un corpo morbida sì, ma un po' consistente. Spolverizzata leggermente la tavola di farina, la si spiani col matterello allo spessore di due scudi, e si faccia passare sopra un matterello lineato; se ne tagli tante liste larghe un pollice; indi si taglino in crociera, ovvero, si prenda un taglia-pasta di 50 millimetri circa di lunghezza e di forma crocevia, e se ne faccia tanti pezzi. Bisuntata leggermente con burro chiarificato una lastra, si adagi sopra i mostazzini, si facciano cuocere a calor moderato, e tosto che saranno ben asciutti si ritirino. Questa pasta serve generalmente per diversi usi di cucina.

Marroni fini.

Ingredienti: 334 grammi di zucchero in polvere, 334 di mandorle, 168 di farina, un pochetto di raschiatura giallognola di un limone, e quattro o cinque chiari d'uova.

Si ponga lo zucchero colla farina sulla tavola in

fontana, indi nel mezzo si collochi le mandorle colla raschiatura del limone ed i chiari d'uova. Si manipoli bene il tutto, formando una pasta un po' consistente. La si tagli tre o quattro volte, e si riunisca la pasta, si spolverizzi la tavola di farina, la si faccia rotolare a 120 millimetri circa di circonferenza; la si schiacci leggermente col palmo della mano onde renderla un po'piatta. In seguito la si tagli col coltello a 4 millimetri di altezza, formandone tanti pezzi. Si bisunti leggermente una lastra con del burro chiarificato, e spolverizzata la farina vi si assettino sopra i pezzi in bel ordine, si facciano cuocere a forno dolce (quarto grado) e tosto che si saranno velati di un biondo-chiaro si ritirino.

Marroni ordinari.

Ingredienti : 334 grammi di zucchero, 334 di farina, 280 di mandorle, tre chiovi di garofano pestati e mezzo quintino circa d'acqua.

Si operi nella stessa foggia dei precedenti, notando che si può dare ai pezzi quella forma che più aggrada. Questa pasticceria porta il nome volgarmente in Lombardia, di *Ossa da morti*.

Offelle alla marmellata.

Dopo aver appianata allo spessore di 4 millimetri circa la pasta sfogliata con un coppa-pasta di 50 millimetri circa di diametro, se ne levi tanti ro-

tondini. In seguito spolverizzati uno alla volta di farina con un matterello (*rouleau*) in forma di un fuso, si spianino sottilmente ben rotondati tutti nella stessa foggia. Indi vi si ponga nel mezzo un cucchiaretto da caffè di marmellata d'albicocche o di persico od altro; si pennelli leggermente con dell'acqua una mezza estremità, vi si rivolga sopra l'altra estremità non pennellata, collocandoli poi di mano in mano in bell'ordine sopra una lastra di rame spessa. Si pongano subito a forno caldo lasciando aperte per un minuto le bocchette, e tosto che la sfogliata si troverà colorita di un bel biondo e ben asciutta, si ritirano, si lasciano raffreddare indi si spolverizzano di zucchero passato al velo.

Volendoli fare di mezza pasta, allora s'impiegherà la mezza sfogliata. Quando saranno allestiti, si pennelli leggermente la superficie con un chiaro d'uova sbattuto con due cucchiari da bocca d'acqua, appoggiando la pasta inumidita sopra della granella di zucchero allargata sopra un foglio di carta, indi si pongano sulla lastra, proseguendo come sopra, senza spolverizzarli di zucchero fino.

Offelle alla crema.

Esse si eseguono nella stessa maniera, adoperando della crema pasticciera fredda invece della marmellata, e facendo loro una piccola incisione colla punta del coltellino alla superficie.

Offelle al marzapane.

Si prenda 110 grammi di mandorle dolci pelate e ben asciutte, si pestino nel mortaio con un uovo intiero, riducendole come una pasta. Si facciano disciogliere in una terrina con 165 grammi di zucchero in polvere e quattro o cinque gialli d'uova; si unisca un pizzico di fiori d'arancio trituriati ovvero della raschiatura giallognola d'arancio o limone. Indi si sbatta bene il composto per una mezz'ora, avvertendo che se essariuscisse alquanto consistente si unirà qualche tuorlo d'uova di più. In seguito si farà le offelle di mezza sfogliata, impiegando una cucchiata da bocca di questa sbattuta invece della marmellata e proseguendo nella stessa maniera.

Bastoncini forati.

Dopo aver dato due riprese di più tanto alla sfogliata che alla mezza sfogliata, la si spiani allo spessore di 7 millimetri, se ne faccia due liste lunghe 96 millimetri circa, e si tagli poscia tanti pezzi quadrilunghi di 26 millimetri circa di larghezza e 96 di lunghezza. Indi con un coppa-pasta rotondo di 16 millimetri di diametro, si faccia tanti rotondini ben sottili, e pennellata leggermente la superficie dei pezzi, si appoggi sopra due o tre di questi rotondini in bell'ordine, e con un altro

coppa-pasta di 9 millimetri di diametro si incida un piccol circolo nel mezzo del rotondino stesso. Si pennelli poi leggermente con dei chiari d'uovo una lastra spessa appoggiandovi sopra dei bastoncini; i quali se saranno di sfogliata, verranno lasciati quali sono, e se saranno di mezza sfogliata si adoprerà la granella di zucchero. Si facciano cuocere a forno moderato, e tostochè la pasta sarà di un bel colore e ben asciutta, la si leverà dal forno; indi con un pezzetto di legno tondo di 3 millimetri di diametro, si appunti i rotondini piccoli che si vedranno alzati. In questa maniera si avrà due o tre fori nei quali, dopo averli spolverizzati di zucchero, se sono di sfogliata, si introdurrà della gelatina di ribes o lamponi od albicocche, ecc. col mezzo di un cornetto di carta.

Con questa maniera di allestire la sfogliata, guernendola dopo cotta, essa resta più scrosciante e leggera, ed è anche di bella apparenza.

Si può guernire il circuito della gelatina con delle fettoline sottili di bei pistacchi verdi, ciò che darebbe l'apparenza di un fiore, o con granelli d'uva sultana, o con del cedro, o con della pelle d'arancio confetta, o della gelatina di cotogni e simili altri generi tagliati in bella maniera, che si collocano poi in bell'ordine secondo il buon gusto del pasticciere.

Si può dare a questa pasta anche una forma più piccola.

Triangoli al grosso zucchero al quattro frutti.

Spianata la pasta sfogliata allo spessore di quattro millimetri circa, si tagli delle lastre di 198 millimetri di larghezza, indi si faccia tanti triangoli di 70 millimetri di diametro, appoggiandovi sopra quattro rotondini come i precedenti, cioè uno nel mezzo ed uno per ciascun angolo; si pennellino leggermente con dei chiari d'uova sbattuti con una presa di zucchero, si semini poi sopra della grossa granella di zucchero. In seguito si collochino su di una lastra, facendoli cuocere come i precedenti. Introdotto il foro nel rotondino, si guernisca uno di gelatina di lamponi, un altro di ribes, un altro di marmellata di agresto, e nel mezzo di albicocche.

Quadriglie al caramel.

Si appiani col matterello la pasta e si taglino tanti quadretti di 60 millimetri di diametro. Parimenti si faccia con un coppa-pasta rotondo di 15 millimetri di diametro altrettanti rotondini di pasta; e pennellati leggermente con dell'acqua, se ne appoggi uno sulla metà precisa della superficie, formando sopra ciascuno una leggera incisione fatta con un altro coppa-pasta di 8 millimetri di diametro. In seguito si adagino regolarmente su di una lastra, e si facciano cuocere a forno mode-

rato, e compita la loro cottura (che sarà quando saranno tinti di un color biondo-chiaro e resistenti al tatto) si spolverizzeranno bene di zucchero in polvere, si introdurranno nuovamente nel forno accendendo un fascietto di ramicelli di legna secca alla bocca del medesimo e lasciando aperta la bocchettina superiore.

Questa fiamma opera col suo calore sopra la superficie della pasta che fa dileguare lo zucchero, e tosto che avrà preso un bel lucente si ritirano. Si appunti il rotondino di ognuno con un pezzetto di legno, onde formarvi un vano, e raffreddati, vi si introdurrà un po' di gelatina di frutta o marmellata.

Si può ghiacciare alla fiamma in questa guisa anche con alcune altre paste.

Bouché alla regina.

Dopo aver date tre riprese di più alla pasta sfogliata, la si spiani col matterello; se ne faccia una sfoglia spessa 6 millimetri circa, e con un coppa-pasta rotondo 40 millimetri circa di diametro, si faccia 24 rotondini; poi con un altro coppa-pasta simile di 32 millimetri di diametro si formi coi suddetti rotondini tanti anelli.

In seguito si riunisca tutti i ritagli, e spianati in due riprese secondo la regola (vedi *pasta sfogliata*) se ne faccia altri ventiquattro rotondini come sopra. Si pennelli leggermente il contorno della superficie di questi con un chiaro d'uovo

sbattuto con due cucchiaini d'acqua, e si collochi sopra gli anelli in bell'ordine. Terminata questa operazione, si spolverizzi la superficie degli anelli con dello zucchero in polvere; indi si collochino distanti tre dita gli uni dagli altri, su di una lastra facendoli cuocere a forno allegro (secondo grado). Quando essi saranno perfettamente cotti, si troveranno coloriti di un color rossastro lucido, ciò che produrrà un bellissimo effetto. Raffreddati che sieno, si guerniranno o con della crema vergata od aromatizzata o con qualunque sorta di marmellata.

Invece di zuccherare la corona, si può stendervi sopra leggermente un po' di ghiaccia reale od un chiaro d'uovo sbattuto con 84 grammi di zucchero e seminarvi sopra delle grossa granelle di zucchero o di mandorle colorite, facendole cuocere a forno moderato (quarto grado). Si eseguono in simile maniera con altre forme, quadre, mezzo circolari, in crocevia, ecc.

Librettini.

Si spiani la pasta sfogliata allo spessore di 3 millimetri, e se ne taglino tanti pezzi quadrangolari di 70 millimetri circa di altezza sopra 100 di lunghezza; indi pennellato leggermente il di dentro d'ogni pezzo, si spieghi la pasta dandole la forma di un libro leggermente chiuso ed appoggiandovi sopra nel mezzo un piccolo anello di 20 millimetri circa di circonferenza. Si pennelli la su-

perficie con dei chiari d'uova sbattuti con un cucchiale da bocca d'acqua, e la si spolverizzi di granella grossa di zucchero; poi si dispongano su di una lastra, facendoli cuocere a forno moderato, e quando avran preso un bel colore e che la pasta sia perfettamente asciutta, la si ritiri, si faccia un piccolo vano nel mezzo dell'anello, nel quale si introdurrà della gelatina di lamponi o altro.

Ventagli.

Si faccia 339 grammi di pasta da timballo alla milanese ed altrettanto di sfogliata.

Si appiani col matterello la sfogliata allo spessore d'uno scudo, e parimenti si appiani la pasta da timballo nella medesima foggia, appoggiandola poscia sulla sfogliata; si ripiegano ambedue assieme come un portafoglio; indi la si stenda allo spessore di 12 millimetri circa da un lato, diminuendola di 8 millimetri all'altro lato. Si tagli una fascia di 84 millimetri circa; indi si formi tanti pezzi lunghi 84 millimetri e larghi 16 alla estremità più spessa, diminuendola di 4 millimetri coll'altra estremità. Si appoggino sopra la lastra dalla parte tagliata, distanti quattro dita gli uni dagli altri; indi si introducono a forno moderato (terzo grado). Essi cuocendo si apriranno e daranno una illusione d'un ventaglio. Tosto che saranno coperti di un bel color biondo, si ritirano dal forno, e si spolverizzano di zucchero sopraffino. Si potrà nella stessa foggia ser-

virsi della sola pasta sfogliata, e dopo averla cotta, la si spolverizzi di zucchero; indi si involga un po' di gelatina di lamponi, od altri frutti in un cornetto di carta e si formi dei filettini di gelatina lungo le pieghe del ventaglio.

Cannellotti alla crema vergata.

Dopo aver dato tre riprese di più alla pasta sfogliata, la si appiani col matterello sottilmente, dandole 170 millimetri di larghezza; indi si taglia diciotto liste lunghe 170 millimetri e di 10 di larghezza. Si prenda diciotto piccole colonnette di faggio o di canna di 110 millimetri di lunghezza e di 16 millimetri di diametro, diminuendole di 4 millimetri da una estremità all'altra, acciocchè l'estremità più piccola lasci facilmente la pasta quando è cotta. Indi si bisuntino di burro, e pennellata leggermente con un pochettino d'acqua una lista, si appoggi l'estremità sulla punta della parte meno grossa di una colonnetta; si faccia poi girare la colonnetta stessa appoggiandovi sopra la pasta in modo di ammanierarla come una vite. Si dia a ciascuno 96 millimetri circa di lunghezza e la si ponga sopra una lastra. Quando tutte le colonnette saranno guernite di pasta e poste in bel-ordine su di una lastra distanti 40 millimetri circa le une dalle altre si pennellino leggermente con dell'uovo sbattuto; indi si facciano cuocere a forno allegro (secondo grado) e coperte di un bel co-

lore e ben asciutte, si ritirino, e di mano in mano si levi la colonna e si ponga i cannellotti sopra un'altra lastra a raffreddarsi. Al punto di servirli si riempiranno con della crema vergata coprendo le estremità con pistacchi verdi pelati e trituriati o con alcune belle fragole alla loro stagione.

Cannellotti al zabajone.

Si eseguono nella stessa maniera, salvo che invece della crema vergata si riempiranno di zabajone freddo e non si metterà nè pistacchi nè fragole.

Cannellotti alle marmellate.

Si farà i cannellotti come sopra, salvo che si adopererà delle colonnette della grossezza d'un dito mignolo, che si riempiranno poscia con gelatina di frutta o qualunque sorta di marmellate. Si fanno cuocere anche alla granella. Allora prima di porle sulla lastra si pennelleranno con un chiaro d'uova sbattuto con due cucchiaini d'acqua, e rivolti leggermente nella granella, si adagieranno poi sulla lastra. Per questo intento si potrà anche servirsi della mezza sfogliata.

Si noti che si può ammanire ogni sorta di pasticceria in sfogliata, adoperando delle forme di latta, a stelle, a cuori, a fiori, ecc., ghiacciandole

alla fiamma od alla ghiaccia reale, o allo zucchero in polvere od alla marmellata, ecc., osservando sempre le stesse regole qui sopra descritte.

Torta forata alla sfogliata.

Dopo aver fatto 500 grammi di sfogliata da sei riprese, se ne prenda due terzi, la si spiani abbastanza grande onde poterla tagliare rotonda di 260 millimetri di diametro. In seguito si riunisca i ritagli coll'altra pasta, e si faccia un'altra sfoglia rotonda di pasta di 4 millimetri meno di diametro dell'altra. Si appoggi quest'ultima su di una lastra spessa e vi si stenda sopra tre cucchiari di marmellata di frutta ad un dito distante dal bordo; si pennelli leggermente il bordo stesso di un uovo sbattuto con un cucchiare d'acqua, indi si appoggi sopra l'altra sfoglia. Si faccia sulla superficie una incisione qualunque colla punta di un coltello, e la si cuoca a forno caldo. Tosto che sarà tinta di un bel color biondo, la si ritiri vicino alla bocca del forno, coprendola con un foglio di carta, onde compirne bene la cottura interna. In seguito la si ritiri del tutto e la si spolverizzi di zucchero.

Si può supplire alla marmellata colla sbattuta al marzapane. La si allestisce anche in questa guisa. Dopo aver messo la marmellata sul rotondo, vi si appoggi sopra sei liste di pasta della lunghezza di 14 millimetri ad una stessa distanza le une dalle altre, le quali si pennellano leggermente adagian-

dovi sopra altre sei liste simili in crocevia; indi si taglia una lista larga 24 millimetri circa, e lunga come la circonferenza della torta; si pennelli la superficie del bordo e si faccia saldare sopra la lista, in modo che le due estremità trovinsi bene unite. Si prosegua il resto come sopra.

Torta al marzapane all' italiana.

Si faccia della pasta da marzapane (vedi indietro *Marzapane*) e la si versi in una tortiera fatta a campana, bisunta leggermente con del burro chiarificato, e bene spolverizzata di zucchero in polvere; indi la si cuoca colla stessa regola. La si serva o semplicemente spolverizzata di zucchero in polvere, o spartita in due rotondi spruzzandola con qualche goccia di rosolio, e spalmandovi sopra ad uno dei pezzi della crema pasticciera, o marmellata dello spessore di uno scudo; indi rimessa nella sua primiera forma, la si ghiacci con ghiaccia reale, la si lasci asciugare, e poi la si serva.

Si può anche decorarla al di sopra colla stessa ghiaccia a diversi colori messi in cornetti di carta, facendovi quell'ornamento che più aggrada.

Torta di biscotto di Savoia.

Questa torta si fa nella stessa guisa della precedente, salvo che si adoprerà della pasta da biscotto di Savoia invece di quella da marzapane, facendola poi cuocere a forno dolce (quarto grado).

Torta di pasta frolla.

Ingredienti: 336 grammi di bella farina, 252 di burro, 140 di zucchero, la raschiatura giallognola di mezzo limone e due gialli d'uova.

Si collochi la farina in fontana sulla tavola, mettendovi nel mezzo il burro (manipolato nel verno), i gialli d'uova, lo zucchero e la raschiatura. Si manipoli bene il tutto, riducendolo in un sol corpo. Indi si stenda due terzi di pasta col matterello allo spessore di uno scudo, e si burri con una mezza noce di burro una mezzana tortiera bassa di orlo: vi si appoggi, colla punta delle dita, la pasta, e sopprimendo quella che sopravanza dall'orlo stesso. Indi vi si stenda sopra della marmellata di albicocche o di altra qualità allo spessore di due scudi a due dita meno dell'estremità. In seguito si riunisca la pasta e la si appiani tagliandone una lista larga 16 millimetri e lunga la circonferenza della torta. Si pennelli la parte prima di marmellata con dell'uovo sbattuto, e vi si faccia appoggiare sopra la lista, facendo unire bene le due estremità. Poi con un coppa-pasta in latta, a cuori, a stelle, ecc., se ne faccia diversi pezzi di pasta che si appoggeranno distesi in bella foggia nel centro della torta. Si pennelli coll'uovo sbattuto la superficie della torta, e la si faccia cuocere a forno moderato (terzo grado). Tosto che sarà colorita di un bel

biondo la si levi dal forno e la si lasci raffreddare. In seguito la si tolga dalla tortiera spolverizzandone la superficie con zucchero spolverizzato.

Torta all' inglese.

Si faccia della crema pasticciera ai fiori d'arancio, vi si mesca un pezzetto di cedro tagliato a dadini con 25 grammi di midolla fusa ed un quarto di quintino di vino di Marsala, lasciandola raffreddare. Intanto si faccia della pasta mezza sfogliata, la si spiani sottilmente, si adagi un rotondo di 140 millimetri circa di diametro, e si pennelli coll'uovo sbattuto il contorno della superficie, si adagi sopra questo una lista di 25 millimetri di diametro, e si stenda nel mezzo allo spessore di un dito la suddetta crema. Si faccia un altro rotondo di 8 millimetri di più di larghezza, si pennelli la superficie della lista, e si appoggi sopra il secondo rotondo di pasta, formandovi sopra qualche fiore con ritagli della pasta. Si pennelli poi tutta la superficie coll'uovo sbattuto, lo si faccia cuocere a forno piuttosto caldetto, e la si serva spolverizzata di zucchero.

Focaccia di mele alla tedesca.

Ingredienti: 334 grammi di farina, una noce di burro, un pizzico di sale in polvere, dieci mele, 84 grammi di uva sultana o zibibbo, 30 grammi

di cedro confetto, la raschiatura di limone, 165 grammi di zucchero in polvere, e un po' di acqua.

Si ponga la farina stacciata in fontana sulla tavola col sale ed il burro appena dileguato; si versi poco per volta dell'acqua appena tiepida, amalgamando bene la farina coll'acqua in maniera di formare una pasta morbidetta che non si appicchi alla tavola, indi spolverizzata con un po' di farina una salvietta, si adagi la pasta e la si copra; poi la si collochi in un luogo moderatamente tiepido a riposare per una mezz'ora.

Intanto si tagli le mele a quarti, si sbuccino, e si tolgano i semi interni, e poi si taglino a fetterelle sottili; parimenti si affetti il cedro e si mondi l'uva sultana. In seguito messa una tovaglia distesa sopra la tavola, e spolverizzata di farina, vi si appoggi sopra la pasta, allungandola sul lungo della tovaglia alla medesima grossezza; indi colla punta delle dita la si faccia allargare poco per volta, con avvertenza di non romperla finchè si troverà sottilissima. Vi si semini sopra la frutta colla raschiatura di limone, spolverizzandola poscia con 85 grammi di zucchero. Indi si alzi le estremità di un lato della tovaglia, e si faccia rotolare la pasta sopra la frutta, in modo che abbia la forma di un salame. In seguito spalmata una tegghia con 165 grammi di burro, si faccia entrare l'estremità della pasta facendola girare nell'interno della tegghia stessa in forma di voluta, e fatte dileguare altri 54 grammi di burro, se ne pennelli l'estre-

mità della pasta stessa, e si cuoca a forno moderato (secondo grado). Tosto che sarà coperta di un bel biondo, la si ritira. La si serva, bene spolverizzata di zucchero, calda o fredda, come più aggrada. Alle mele si possono sostituire altre frutta, come pesche, albicocche, pere, uva moscattella, fragole, ecc.

Pasticcini alla saviglié.

Si prenda ventiquattro piccole forme cannellate da pasticcini bisunti di burro; vi si metta della pasta fina da timballo appianata allo spessore di un pezzo da cinque centesimi, si tolga la pasta che eccede dal bordo e si riempiano colla seguente crema. Dopo aver forbiti, lavati, e bislessati 334 grammi di spinaci freschi, si comprimono colle mani, facendoli passare per lo staccio; in seguito si pongano in una piccola cazzeruola a soffriggere con 54 grammi di burro, rivolgendoli di tratto in tratto sopra un lento fuoco acciò si asciughino perfettamente della loro umidità; si mescoli poscia due quintini di crema pasticciera alla cannella o vaniglia con due amaretti polverizzati, 54 grammi di zucchero e mezzo quintino di crema doppia (panna) ed un scrupolo di sale. Si trameni il tutto per cinque minuti sul fuoco e lo si lasci raffreddare. Si riempia in seguito i pasticcini, si semini sulla loro superficie della grossa granella di mandorle mescolata con 28 grammi di zucchero polverizzato e

l'ottava parte di un bianco d'uovo. Si facciano cuocere a forno moderato (terzo grado) e tosto che saranno tinti di un bel biondo, si ritirano e si lasciano raffreddare. Indi, si tolgano dalle forme e si servano in piramide su di un piatto con salvietta.

Pasticcini alle marmellate.

Si spiani della pasta frolla allo spessore di uno scudo, la si metta nelle formette, si riempiano con della marmellata di pesche o di albicocche, ovvero si mescoli 750 grammi di cerase ben mature senza ghiandolino o delle fragole ananas, con 80 grammi di zucchero, e la raschiatura giallognola di un limone, riempiendo i pasticcini con uno di questi frutti crudi. Si faccia in seguito diverse liste di pasta larghe un dito mignolo appoggiandone due pezzetti in croce su ogni pasticcino. Si facciano cuocere come i precedenti, si spolverizzi la loro superficie con zucchero in polvere e si servano ammanierati su d'una salvietta.

Si fanno anche simili pasticcini adoperando della mezza sfogliata invece della pasta frolla. Si pennelli il disopra con tre cucchiaini d'acqua sbattuta con un chiaro d'uovo, indi si semini sopra della grossa granella di zucchero bianco o rosa.

Pasticcini alla russa.

Si metta in ventiquattro formette da pasticcini, della pasta frolla, la quale dovrà essere tenuta più magra in burro, cioè 128 grammi meno della dose descritta (Vedi *Torta di pasta frolla*); indi si facciano cuocere a forno moderato (terzo grado), e tinti di un bel color biondo-chiaro, si ritirano, lasciandoli raffreddare. In seguito si verghi due bianchi d'uova a consistenza, secondo la regola, e si amalgami leggermente 135 grammi di zucchero in polvere. Si tolga la pasta frolla dalle formette, si appoggi sopra ciascuno due amarasche (marenne) macerate nello spirito di vino e senza ghiandolino, e si copra ciascun pezzo con un cucchiare da bocca di detto chiaro d'uova, seminandovi poi sopra un pochettino di bei pistacchi verdi trituri grossolanamente e altrettanto di granella rossa di zucchero. Si collochino in un forno moderato (quinto grado) e tosto che saranno ben asciutti si ritirino,

Pasticcini alla crema ed al cioccolato.

Si ammaniscono nella stessa guisa dei pasticcini alla *siviglié* impiegando una delle creme pasticciere invece del suddetto ripieno.

Volendoli fare al cioccolato, si trituri ben fine 80 grammi di mandorle dolci, indi si grattugi 165 grammi di cioccolato alla vaniglia. Si mescoli

assieme ambe le materie, e si riempia ogni pasticcino, collocando sopra ciascuno una nocciuola di burro fresco. Si facciano cuocere come i precedenti in forno a calor dolce, (quarto grado).

Pasticcini all'inglese o Miss-Piès.

Questi pasticcini sono usati dagli Inglesi per le feste natalizie, come da noi il panettone.

Ingredienti: 165 grammi di bella grassa di arnionone di bue, 165 grammi di lingua allo scarlatto cotta, 225 grammi di mele appiole pelate, 90 d'uva sultana forbita e 165 d'uva Malaga, senza i semi, lavata e ben asciutta.

Dopo aver ben forbita la grassa di rognone di bue e la lingua, si pongano sulla tavola assieme alle mele ed alle uve. Si trituri il tutto ben fino, e lo si metta in una terrina con 84 grammi di zucchero in polvere, uno scrupolo di macis, altrettanto di cannella e la metà di noce moscata e di chiovi di garofano il tutto polverizzato e passato al velo; si unisca tre uova ed una mezza bottiglia di buon cognac, che la si lascerà per otto giorni ben coperta a macerare. Si mesca il tutto in un sol corpo, con che si otterrà una specie di pasta. Fatta la metà della dose della mezza sfogliata la si appiani allo spessore di uno scudo, indi si bisunti leggermente con burro chiarificato diciotto formette di pasticcini, la vi si collochi come sopra, poi riempitele con questo farsime. Seminatevi so-

pra un pezzetto il cedro confetto tagliato a dadini, e si facciano cuocere coperti da una carta a fuoco moderato, servendoli bollenti.

Pasticcini alle nocciuole.

Si allestiscono le formette colla pasta frolla come sopra, ponendovi un cucchiale da bocca del seguente ripieno. Si pesi 84 grammi di nocciuole di già forbite come un chiaro d'uova, riducendole come una pasta, indi si pongano in una terrina con 165 grammi di zucchero, un quintino di Malaga e due chiari d'uova; la si lavori con uno spatolino per dieci minuti. Si faccia poi cuocere i pasticcini a calor dolce (quarto grado) e quando saranno asciutti ed abbionditi, si ritirino.

Offelle di Sant'Affra alla bresciana.

Ingredienti: 334 grammi di burro, 84 grammi di pane grattugiato, 165 di zucchero in polvere, 23 di cannella regina, quattro tuorli d'uova e due intere, uno scrupolo di sale, ed un cucchiale da bocca d'acqua tiepida.

Si faccia appena fondere il burro, indi lo si versi in una terrina; lo si amalgami bene col pane grattugiato, la cannella ed il sale; poi si metta due uova ed un pugno di zucchero, continuando a mescolare col aggiungervi di tratto in tratto il restante delle uova e dello zucchero coll'acqua tiepida.

Con ciò si otterrà una pasta morbidetta alquanto. Poi, appianata della pasta frolla col matterello allo spessore di un centesimo se ne faccia tanti pezzi di 60 millimetri di lunghezza e 40 di larghezza in forma di rombo. Si ponga sulla metà di un pezzo due cucchiari da bocca di detto composto; se ne pennelli il bordo con dell'uovo sbattuto coprendolo con un altro pezzo; si comprima leggermente il bordo colle estremità delle dita onde farlo unire; si tagliano due listoline larghe 5 millimetri e lunghe ciascuna la metà della circonferenza del pezzo; si dori la superficie del bordo coll'uovo e si adagino sopra in maniera che le due estremità di ciascuna si trovino in croce. Si collochino su di una lastra spessa bisunta leggermente di burro e la si faccia cuocere a forno moderato (terzo grado) e tosto che saranno coperti di un bel color biondo, si ritirino e si servano spolverizzate di zucchero in polvere passato al velo.

Paste frolle.

La dose di questa pasta è simile a quella indicata per la torta, (vedi *Torta di pasta frolla*). Dopo averla ben manipolata, si faccia intiepidire l'estremità d'una siringa guernita di una stella di 7 millimetri di diametro. La si faccia sortire da essa, con che si otterrà una specie di cordone di pasta che si taglierà in tanti pezzetti lunghi 70 millimetri, e si porranno su di una lastra bisunta leggermente di burro in forma di S o di anello.

Si pennellino leggermente coll' uovo sbattuto, e si facciano cuocere a forno moderato, e tinti che siano di un bel biondo, si ritirano e si lasciano raffreddare. In seguito si faccia intiepidire un momento il di sotto della lastra e si distacchino.

Volendoli allestire alla granella, allora prima di metterle sulla lastra, si dorerà la superficie con tre cucchiari da bocca d'acqua sbattuta con un mezzo chiaro d'uovo ed una presa di zucchero in polvere appoggiandoli leggermente sopra della grossa granella di zucchero, indi sulla lastra.

Maringhe all'italiana.

Ingredienti: 334 grammi di zucchero in pane, quattro chiari d'uova, un quintino d'acqua e qualche essenza aromatica.

Si ponga lo zucchero a piccoli pezzi in una cazzeruola da credenza con un quintino d'acqua, la si collochi sul fuoco, e tosto che sarà in ebollizione, lo si schiumerà bene facendolo cuocere alla palla asciutta, (Vedi più sopra i diversi gradi di cottura dello zucchero). Quando sarà vicino alla sua compiuta cottura, si verghi i chiari d'uova ben consistenti secondo la regola, indi si ritiri sull'istante lo zucchero dal fuoco, lo si faccia fregare leggermente contro le pareti della cazzeruola per un minuto collo spatolino, lo si versi poi adagio adagio sopra i chiari d'uova, tramenandoli nello stesso tempo con sollecitudine; si unisca una goc-

cia di quel estratto che meglio si creda, per esempio alla menta, alla vaniglia, al bergamotto, al cedro, ecc. Lo si continui a lavorare finchè sia tiepido, con che si otterrà una pasta candida, liscia e brillante. In seguito con un cucchiale da bocca se ne levi tante cucchialate, che si porrà in bel ordine sopra dei fogli di carta in forma di un uovo di piccione. Terminata questa operazione, si collochi le meringhe sopra un'asse dello spessore di tre dita, e si introducano nel forno a calor perduto (sesto grado), onde conservino la loro candidezza; e dopo una mezz'ora si osservi se saranno ferme al tatto. Allora si ritireranno e le si congiungeranno due per due, onde abbiano la forma di un bell' uovo; si conservino poscia nella stufa finchè venga il momento di servirle.

Questa pasticceria si colorisce a diversi colori, aggiungendo qualche goccia di colori vegetali.

Meringhe ai pistacchi.

Si eseguiscano nella stessa foggia dei precedenti, salvo che si taglierà a piccoli filetti dei bei pistacchi, verdi e mondi dalla buccia, appuntandoli in bell'ordine sopra ogni meringa.

Meringhe alla ginevrina secche.

Ingredienti: 160 grammi di zucchero in polvere, cinque chiari d'uova e 7 grammi di zucchero aromatizzato asciutto.

Si verghi a neve consistente i chiari d' uova , senza però lasciarli grumire ; indi vi si mesca leggermente lo zucchero passato allo staccio. Con un cucchiale da bocca si levi la pasta e la si ponga su dei fogli di carta distanti due dita gli uni dagli altri e in forma di un mezzo uovo ; indi si spolverizzino di zucchero fino , e tosto che questo si sarà fuso, vi si seminerà sopra un po' di zucchero in granella. Si prenda le due estremità della carta, e si soffi via lo zucchero che si trova sulla carta. Si collochino poi sopra un asse dello spessore di due dita circa ; la si introduca a forno lento (quinto grado) e dopo una mezz'ora avranno preso un bel color biondo-chiaro. Quando sono abbastanza resistenti al tatto, si ritireranno, e si attaccheranno a due a due dando loro la figura di un uovo. Si collochino di mano in mano sopra un foglio di carta, mettendole poscia in stufa calda, ad asciugarsi bene.

Questa qualità di meringa dee essere ben asciutta, e nel mangiarla dee ridursi in sabbia.

Meringhe alla ginevrina umide.

Si allestiscono le meringhe come le precedenti, senza nessun aroma ; dopo quindici o venti minuti che sono nel forno, se hanno abbastanza crosta, si ritirino, e con un cucchiolino si levi leggermente parte della mollica interna, collocando ciascuna sopra un altro foglio di carta ; si rimet-

tono nel forno a farle ben asciugare : indi si ritirano e si lasciano raffreddare. Al punto del servizio, si farsiscono con crema vergata o con marmellate, o con crema gelata (sorbetto). Servansi in piramide appena farsite. Lo scrosciante della meringa e la morbidezza interna di un'altra materia la rendono assai delicata al palato.

Torroncini al forno.

Ingredienti: Dodici chiari d'uova, e 34 grammi di zucchero in polvere, 390 grammi di mandorle dolci filettate, e un pochettino di raschiatura di limone od altro aroma.

Si ponga i chiari d'uova, e lo zucchero in una cazzeruola di credenza, la si appoggi nel bagno-maria e con una spatola si continui a tramenare fortemente finchè siano divenuti consistenti. Allora si levi la cazzeruola dal fuoco, vi si unisca le mandorle filettate sottilmente e l'aroma, si amalgami bene il tutto, indi se ne formi delle S o dei piccoli bastoncini quadri o degli anelli, appoggiandoli in bell'ordine, su di una lastra bisunta leggermente di burro, e spolverizzata di farina; si facciano cuocere a forno lento (quinto grado) e tosto che si vedranno tinti di un bel biondo-chiaro e ben asciutti, si ritirano.

Amaretti di mandorle dolci.

Si pesti o meglio si macini con qualche chiaro d'uova, 243 grammi di mandorle dolci con 112 di amare state sbocciate e messe nella stufa per due ore ad asciugarsi perfettamente. Ridotto il composto come una pasta, la si porrà in una catinella da credenza, mescolandola con un chilogrammo di zucchero passato da uno staccio non troppo fino. Si amalgami e si sbatta bene tutto il composto, aggiungendovi di tempo in tempo dei chiari d'uova finchè si avrà ottenuta una pasta morbida sì, ma in modo che mettendoli sulla lastra non abbiano ad allargarsi. Si pennelli leggermente quattro o cinque lastre, con burro chiarificato, indi si spolverizzino di farina; vi si collochi sopra in bell'ordine tante pallottole di pasta grosse come una castagna. In seguito le si facciano cuocere per ventiquattro minuti circa a fuoco lento (quinto grado) tenendo ben chiuso il forno. Quando poi hanno preso un bel colore biondo, si ritirano, e fredde che siano, si distaccano. Prima di metterle sulla lastra si potrà anche appoggiarne la superficie sopra grossa granella di zucchero. In queste e simili qualità di pasta è da osservarsi attentamente: 1.º Che nei chiari d'uova non vi sia una minima parte di gialli; 2.º Che le mandorle e lo zucchero e gli utensili con cui si lavorano, siano perfettamente asciutti; 3.º fi-

nalmente che non aprasi il forno se non decorsi dodici minuti da che siano stati infornati, ritirandoli poi quando saranno perfettamente asciutti.

Amaretti di mandorle amare.

Ingredienti: 334 grammi di mandorle amare, un chilogrammo di zucchero ed alcuni chiari d'uova.

Si pesti o si macini le mandorle proseguendo l'operazione come i precedenti.

Amaretti di nocciuole.

Si prenda 362 grammi di nocciuole senza guscio, se ne metta la metà in una catinella da credenza appoggiandola su di un lento fuoco e tramebandole con una spatola. Tosto che le nocciuole cominceranno a colorirsi, e che la loro pellicola comincerà a distaccarsi, si ritirino e si freghino in maniera di togliervi la loro pellicola. Istessamente si farà coll'altra metà lasciandole raffreddare; si pestino nel mortaio con qualche chiaro d'uova, onde non faccian olio, e quando saranno ridotte come una pasta ben fina, si pongano in una catinella con 334 grammi di zucchero in polvere, si mescolino con qualche chiaro d'uova per otto minuti, si unisca altre 665 grammi di zucchero in polvere ben lavorato per un quarto d'ora con cinque chiari d'uova e ridotti in un sol corpo, si faccia in maniera che la pasta sia morbida co-

me si è detto degli amaretti di mandorle dolci. Se per caso riescisse troppa morbida, si unirà un po' di zucchero, se troppo dura, qualche chiaro d'uova di più. Se ne formi tante pallottine grosse come una cece, si adagino distanti un mignolo l'una dall'altra sopra lastre bisunte ed infarinate come sopra. Al punto di metterle nel forno, si pennelli leggermente la loro superficie con dell'acqua onde renderle di un bel lucido; si facciano cuocere a forno lentissimo per quindici minuti circa osservando la stessa regola come sopra.

Piccoli biscottini o crocquis alla vaniglia.

Ingredienti: Sette chiari d'uova, 280 grammi di bella farina stacciata, 360 grammi di zucchero in polvere e mezza bacchetta di vaniglia pestata con 28 grammi di zucchero passato allo staccio.

Si faccia scaldare delle lastre spesse, con un pezzo di cera vergine, si untino leggermente, e si lascino raffreddare. Intanto si verghi i chiari d'uova in catinella di credenza finchè siano ridotti ben consistenti; senza però lasciarli granire; indi si mesca lo zucchero passato allo staccio, e poscia la farina colla vaniglia; si amalgami bene il tutto onde formarne un sol corpo. In seguito si riempia un cornetto di carta, colla metà del composto, lo si incartocci e se ne tagli l'estremità, poi se ne formi tanti piccolissimi biscottini lunghi 12

millimetri circa, e larghi 3 millimetri in via retta, distanti 6 millimetri l'uno dall'altro, proseguendo nella stessa maniera anche coll'altra metà del composto. Si pongano per dodici minuti nella stufa onde si asciughi la loro superficie e non facciano troppa sortita nella loro cottura. Si facciano quindi cuocere a forno moderato, lasciando aperto per tre minuti la bocchetta superiore del forno. Tosto che saranno coperti di un bel biondo, si ritirano e colla costa di un coltello si distaccano.

Questi crocquis quando siano ben compiuti, sono coperti alla superficie di un bel lucido, che li rende assai appariscenti.

Piccoli biscottini o crocquis al garofano o cannella.

Si fanno nella stessa guisa dei precedenti, salvo che invece d'impiegare la vaniglia, si adopererà dieci chiodi di garofano, ovvero due prese di cannella regina finissima.

Piccoli soffiati o spumiglie al cioccolato, alla rosa, alla menta, al rhum, alla vaniglia od ai coriandoli.

Tutti questi piccoli soffiati sono fatti colla stessa composizione. Solo l'aroma ne costituisce la differenza.

Al cioccolato.

Si grattugi 84 grammi di cioccolato, e lo si ponga alla bocca del forno a farlo liquefare.

Intanto si prepari una ghiaccia con 140 grammi di zucchero ed un chiaro d'uovo scarso. La si lavori per dieci minuti, indi si unisca il cioccolato diluito e lo si amalgami formando un sol corpo, con avvertenza che se questa pasta fosse troppo consistente, si aggiungerà qualche po' di chiaro d'uova, in modo di darle quella morbidezza che sia appena sufficiente, onde poterla rotolare sotto il palmo della mano. Indi se ne formi tante uova da pernice, e se ne pennelli leggermente la superficie con un po' d'acqua; si facciano poi appoggiare leggermente sopra delle grossa granella di zucchero bianco, collocandoli poi su di una lastra bisunta leggermente con burro chiarificato e spolverizzata di farina. Si pongano in forno a calor perduto (sesto grado) per venti minuti circa senza aprirlo, e tosto che saranno ben asciutti, si ritirano. Si potrà fare anche delle piccole cassetine di carta rotonde di 15 millimetri circa di diametro e di 8 millimetri di altezza mettendo in esse un cucchiare da bocca di composto mollificato con un mezzo chiaro d'uova di più, ed appoggiando leggermente sulla superficie un dito ammollato nell'acqua acciò il soffiato prenda un bel lucido. Vi si semina sopra se si vuole della granella di zucchero colorito o della nompariglia.

Alla rosa.

Si lavori in una terrina con una spatola 205 grammi di zucchero con un chiaro d'uovo (25 grammi circa) per dieci minuti; indi si aggiunga tre gocce di rosso vegetale onde tingerlo di un bel rosa, con qualche lacrima di estratto rosa, e si termini l'operazione come sopra.

Alla menta.

Si faccia la stessa operazione che ora si disse pei soffiati alla rosa, salvo che si tingerà con qualche goccia di verde vegetale, adoperando dell'estratto di menta invece dell'estratto di rosa.

Al rhum.

Si lavori 218 grammi di zucchero in polvere con due chiari d'uova per dieci minuti; indi si unisca due cucchiari da bocca di forte rhum; si aggiunga un po' di zucchero ancora, se per caso la pasta fosse troppo morbida, e si finisca il restante, come sopra.

Alla vaniglia.

Si lavori 218 grammi di zucchero con un chiaro d'uovo, come si disse pei soffiati alla rosa, si ag-

giunga mezza bacchetta di vaniglia ridotta in polvere con un pizzico di zucchero, e si compia il resto secondo la regola.

Ai coriandoli.

Si segua il processo dei soffiati alla rosa, eccetto che si adoprerà dell'estratto di coriandoli, invece dell'estratto di rosa.

Si possono questi piccoli soffiati eseguire con tantissime altre qualità di gusti; per esempio, ai fiori d'arancio, al bergamotto, all'anice, ecc., mentre come si disse, l'aroma solo ne stabilisce la differenza. Parimenti si possono dar loro differenti forme.

Marzapanetti alla francese.

Ingredienti: 334 grammi di mandorle dolci pelate, 334 di zucchero e qualche aroma.

Si pesti le mandorle nel mortajo, spruzzandole con qualche goccia di acqua odorifera di fior d'arancio, acciò non facciano olio. Quando non vi sarà più alcun frammento di mandorle si pongano in una catinella da credenza con 324 grammi di zucchero in polvere passato al velo. Si amalgami bene ambedue le materie ponendo la catinella su di un fuoco moderato, e con una spatola si continui a rimescere la pasta finchè siasi perfettamente asciugata dalla sua umidità; il che si conosce facilmente

poichè lascia liberamente la catinella, rivolgendosi attorno alla spatola, ed al toccarla non si attaccherà alle dita. Indi si riunisca al corpo maggiore tutte le particelle che potrebbero essersi attaccate al contorno della catinella, rivolgendo poi la pasta su d'un foglio di carta distesa e spolverizzata di zucchero fino, lasciandola quasi raffreddare.

Poscia si unirà 15 grammi di zucchero aromatizzato al bergamotto, al limone, al cedro od alla vaniglia, ecc. In seguito si divida la pasta in otto pezzi e si faccia rotolare ciascun pezzo sopra la tavola, formandone un cordoncino di 6 millimetri di grossezza; indi si tagli i cordoncini di cinquanta millimetri circa di lunghezza. Se ne formi degli anelli o delle S, ecc. Ovvero si appiani la pasta facendone tante piccole quadriglie. Si lavori poscia 165 grammi di zucchero in polvere passato al velo con un chiaro d'uovo ed un pochettino di sugo di limone, formando una ghiaccia un po' tenera e con un cucchiale si incominci l'operazione col coprir leggermente la superficie di uno dei pezzi, collocandolo in seguito su d'una griglia in ottone con sotto un rialzo ond'abbia a sgocciolare, e così si prosegua anche cogli altri.

Terminata questa operazione, si levi i pezzi con una larga lama di un coltello, collocandoli sopra dei fogli di carta distesa sopra le lastre; indi si facciano cuocere a forno dolce (quarto grado) e tosto che saranno tinti di un bel biondo lucido, si ritirino e si lascino raffreddare, distaccandoli poi colla lama del coltello.

Essi possono coprirsi con ghiaccia di $\frac{1}{2}$ zucchero colorito rosa, verde, giallo, ecc. e spolverizzandoli con grossa granella di zucchero o di pistacchi.

Marzapanetti soffiati e siringati.

Ingredienti: 334 grammi di mandorle dolci pelate, 390 di zucchero in polvere, due chiari e mezzo d'uova, e la raschiatura di un po' di limone o di cedro.

Si pestino le mandorle nel mortajo ben asciutte aggiungendovi poco a poco i chiari d'uova acciò non facciano olio. Quando non si conoscerà più alcun frammento di mandorle, si porrà la pasta in una terrina, nella quale si avrà lavorato per dodici minuti circa lo zucchero e la raschiatura con un mezzo chiaro d'uovo. Si mesca bene il tutto formando un sol corpo, il quale darà una pasta della consistenza del burro. Si procuri una siringa da pasticceria, guernita di una stella di 15 millimetri di diametro, si introduca la pasta e la si faccia escire; il che darà una specie di cordone lineato di cui, tagliato che sia in tanti pezzi di quella lunghezza che meglio si crede, si formerà dei coroncini, delle quadriglie, ecc. Si collochino in bell'ordine sopra dei fogli di carta e si pennelli la loro superficie con dei chiari d'uova sbattuti, seminandovi sopra delle grossa granella di zucchero semplice o colorito; indi si alzi le due estremità della carta, soffiando via lo zucchero che su di essa si

troverà. Si assetti i fogli di carta sopra delle tavolette spesse tre dita, e le si collochino in una stufa calda per due ore, acciocchè la superficie dei marzapani si trovi asciutta. In seguito si ponga i fogli di carta sopra lastre spesse, facendo cuocere i marzapanetti a forno lento (quinto grado). Dopo quindici minuti circa se sono coperti di un bel biondo si ritirano, e freddi, si distaccano.

Questi marzapanetti si fanno a differenti colori, aggiungendo nella pasta una goccia di color vegetale.

Crochignoll ai pinocchi.

Si ponga in una terrina 334 grammi di zucchero in polvere, lo si lavori per quindici minuti con due chiari d'uova circa, in modo di fare una pasta morbida sì, ma un po' consistente, aggiungendovi un po' di raschiatura di limone od arancio, e poscia 220 grammi di pinocchi ben mondati. Si pennelli leggermente una lastra con burro chiarificato, spolverizzandola di farina. Indi si appoggi sopra di essa la suddetta pasta in forma d'uova da piccione.

Si facciano cuocere a forno lento (quinto grado). Dopo dodici minuti si osservino, se sono di un bel colore ed asciutti; allora si ritirano e quando siano freddi si distaccano. Si potrà guernirli in seguito con un po' di meringa all'italiana involta in un

cornetto di carta, decorandovi sopra delle piccole perle a differenti colori. Si collochino poi nella stufa a farli asciugare.

Crochignoli alle mandorle dolci ed ai pistacchi.

Si fanno nella stessa guisa dei precedenti, salvo che si impiegherà otto oncie di mandorle dolci o pistacchi affettati invece dei pinocchi. Si allestiscono pure delle cassetine di carta di 25 millimetri di lunghezza e 15 di larghezza, ponendo il composto in queste cassetine, e cuocendole a fuoco lento.

Crochignoli alla regina.

Ingredienti: 220 grammi di zucchero passato al velo, e ben asciutto, 220 di bella farina stacciata, tre chiari d'uova, 4 grammi di zucchero aromatizzato al cedro o al bergamotto o alla vaniglia.

Si verghino le uova a consistenza secondo la regola, vi si mescoli lo zucchero, indi la farina; la si lavori per cinque o sei minuti onde rendere la pasta morbidetta e liscia. Si bisunti una lastra con cera vergine, come si disse nei piccoli biscottini alla vaniglia, si introduca la pasta in un cornetto di carta, se ne tagli l'estremità, e si formi sulle lastre tante nocciuole colla pasta stessa. Indi si ponga la lastra su di una tavola dello spessore di

quattro dita, collocando codesti crochignoli nella stufa per due ore acciocchè si asciughi la loro superficie. In seguito si ponga la lastra nel forno e si facciano cuocere moderatamente (terzo grado) e dopo dodici minuti, si osservino, ed essendo di bel colore si ritirino, distaccandoli prima che si raffreddino. Questi crochignoli servono in diversi pezzi monatati e aggruppati assieme a fare degli scogli, delle grotte, ecc.

Piccole meringhe.

Si faccia la stessa composizione della maringa all'italiana, salvo che la forma sia piccolissima, si mettano sopra dei fogli di carta, per esempio, a guisa di piccole lumachette, di peretti, di mammellette, ecc.

Si dia loro quel gusto che meglio si crede, adoperando, per esempio, qualche goccia di estratto di rosa, tingendo le meringhe con pochissimo rosso vegetale per ottenere un rosa pallido, ovvero impiegando qualche goccia di estratto di garofano, e tingendola più vivamente. Così se verranno fatte alla menta, si lasceranno quali sono al naturale; se al limone, si adopererà un po' di tintura di zafferano, ecc. Indi si porranno in una stufa calda a seccare, distaccandoli poscia e conservandoli nei vasi.

Pinoccade.

Si prenda la stessa pasta delle meringhe all'italiana (vedi sopra); la si involga in un cornetto; lo si tagli 5 millimetri circa all'estremità, e si tenga un po' schiacciata la punta in maniera di far escire sopra dei fogli di carta tante liste piatte di pasta lunghe 75 millimetri. Sopra queste liste si porranno sei pinocchi o sei fetterelle di pistacchi, cui in seguito si coprirà con un'altra lista di meringa simile, in modo che il frutto si trovi frammezzato alla pasta. Si collochino poscia le pinoccade nella stufa calda ad asciugarsi, indi si distacchino.

DEI VINI E DELLA BIRRA

Della Cantina.

Una cantina perfetta è quella di cui non varia la temperatura, la cui umidità non produce veruna putrefazione e dove non si scorga quell'ammuffito bianco e denso che è prova di mancanza d'aria. Non deve avere aperture verso il settentrione, nè troppa luce. È soprattutto essenziale che non sia infetta dalla vicinanza di qualche latrina, ed importa molto che non risenta le scosse per il passaggio di carrozze o ruotabili che circolano per la via. È pur necessario il non rinchiudervi nè legna, nè erbaggi, nè radici atte alla fermentazione. Il terreno dev'essere ben solido e bene asciutto; se fosse di cattive qualità, vale a dire, di terra umida e argillosa, che conserva una costante umidità, converrebbe farne levare due decimetri da surrogarsi con altrettanta terra sabbionosa e asciutta.

Al troppo asciutto si ripara col chiudere ed anche otturare, occorrendo, le aperture e i fessi che guardassero al mezzogiorno.

Vino in botti.

Le botti piene si collocano sopra travature che debbono innalzarsi almeno due decimetri sopra il terreno. Fra un recipiente e l'altro bisogna lasciar tanto spazio sufficiente per poterli visitare, e la stessa ragione esige che non si lascino toccare il muro di fondo. Dopo averli collocati perfettamente paralleli e orizzontalmente, di maniera che la superficie dei recipienti eguali sia allo stesso livello, molti usano inchinarli alquanto sul dinanzi, il che per altro espone all'inconveniente di estrarre della feccia nelle ultime distillazioni del vino. Le principali cure che esigono i vini nelle botti sono la collatura, il travaso, il ripieno e la visita frequente agli utensili.

Travasamento, solforatura e incollamento dei vini: trapasso dalle botti in bottiglie. — Il più delle volte il mercante, dal quale si fa acquisto di vino, lo consegna bello e pronto per poter essere posto in bottiglie, ma potrebbe anche darsi che un padrone di casa riceva direttamente una o più botti di vino da una parte di paese o contrada vinicola; allora i vini che hanno percorso un tragitto debbono essere travasati dopo un tempo più o meno lungo di riposo. Per regola generale l'epoca del travaso dei vini è determinata a norma delle loro età. I vini deboli, che non si conservano nè sono destinati a invecchiare, debbono

essere bevuti o consumati entro lo spazio di un anno; si travasano, abbiano o meno viaggiato, verso la fine di febbrajo; se rimanessero più lungo tempo sulla feccia si guasterebbero.

Gli stessi vini, quando hanno viaggiato, anche dopo essere stati travasati, sono più o meno torbidi, giungendo alla loro destinazione, dopo un riposo di dieci in dodici giorni, si dà loro la colla di pesce, la quale ha virtù di precipitarsi in fondo del recipiente trascinando seco ciò che ne alterava la trasparenza. Questo metodo di incollatura conviene particolarmente ai vini bianchi e si pratica nel modo seguente:

Prima di tutto si sottrae dal recipiente, mediante una pompa aspirante, dai 4 ai 5 litri di vino. Di questo se ne fanno intiepidire due bicchieri, che si versano successivamente sulla colla, il secondo, però, cinque o sei ore dopo del primo. Si lascia in riposo questa mescolanza per ventiquattr' ore, poi si passa la colla attraverso un fino pannolino, facendola stillare entro un vaso abbastanza grande perchè vi si possa aggiungere un litro di vino tiepido. Allora si versa nel recipiente, e si agita il vino in ogni senso con un bastone fesso nella cima e introdotto per il cocchiume. Ciò fatto, si riempie la botte fino all'orlo di detto cocchiume col vino che fu dapprima ritirato e dopo aver battuti parecchi colpi ripetuti sul recipiente, questo si chiude ermeticamente mediante il cocchiume. Finalmente si gira il vase sulle travi in maniera che

il cocchiame si trovi sul fianco, a destra o sinistra, non monta, ma non in altro modo. Venticinque grammi di colla bastano per un recipiente di 220 ai 228 litri.

I vini che contengono assai zucchero, e ai quali si brama conservare più lungo tempo possibile il sapore zuccherino del vino dolce sono inoltre sottoposti all'operazione della solforatura. Dopo averli purificati colla colla, si fa ardere una miccia solforata entro una botte vuota, il che la riempie di vapori spessi di acido solforico; senza perder tempo vi si fa passare il vino bianco purificato dalla incollatura; questo metodo di travaso preceduto da solforatura è abitualmente rinnovato due volte. La presenza nel vino bianco tuttora dolce di una certa quantità di gaz acido solforico ha per effetto di fermare o almeno rallentare molto sensibilmente la fermentazione, per conseguenza la decomposizione dello zucchero, di maniera che il vino solforato rimane dolce, benchè sufficientemente spiritoso.

I vini rossi non debbono essere assoggettati al processo della colla di pesce, nè a quella dello solfo; se hanno bisogno della prima operazione, si ricorre allo spediente degli albumi d'uovo nel modo che segue, adoperando 6 uova per un barile della capacità di 220 ai 228 litri.

Si mescolano questi albumi in un mezzo litro di vino estratto dallo stesso barile, altrettanta acqua, che sia limpida, e 300 grammi di sale da cucina; si sbatte il tutto assieme mediante una

verghetta di vimini, fino a che l'assimilazione sia perfetta, senza però produrre troppa schiuma, il che è inutile. Si versi allora il tutto nella botte, dopo avere dapprima avuta la precauzione di ritirarne quattro o cinque litri di vino, come fu detto più sopra, e si procederà nel rimanente della operazione come fu detto dei vini bianchi.

Dopo tali purificazioni i vini sono travasati per essere conservati in vasi o recipienti, ovvero posti immediatamente in bottiglie. Quando i vini rossi e bianchi di buona qualità debbono essere conservati parecchi anni affinchè migliorino coll' invecchiare, non si può sempre riporli in bottiglie, specialmente se la provvisione è assai considerevole. I vini conservati in bottami diminuiscono sempre dal più al meno a causa della evaporazione; gli è indispensabile quindi di visitare tratto tratto le botti e di empire il vuoto prodotto nel loro interno; questa cura importa specialmente pei vini nei quali il menomo vacuo produce una tinta carica e un sapore sgradevole. Per le grandi provvigioni poi, se non si può sostituire con altro vino la porzione evaporata, si può, in mancanza d'altro, gittare nella botte per il cocchiere, dei sassi ben lavati onde non abbia a sussistere qualunque vuoto.

Il travaso poi dal recipiente in bottiglie deve essere affidato ad un uomo esercitato in quel genere di lavori.

Del vini in bottiglie.

Innanzi di porre il vino in bottiglie bisogna assicurarsi che sia perfettamente limpido, e specialmente che sia appieno maturato nel recipiente, affinchè non serbi nè asprezza nè viridezza. In generale, i vini rossi, fini e leggeri possono venir posti in bottiglie in capo a due o tre anni, eccetto quelli di Bordeaux, delle coste del Rodano e del Rossiglione, che chieggono maggior tempo. Bisogna guardarsi dal porre in bottiglie un vino aspro ed acerbo, perchè altrimenti conserverebbe tutti i suoi difetti.

I vini bianchi possono venir posti in bottiglie in capo a circa diciotto mesi, quando abbiano perduto il sapore zuccherino che produrrebbe una pericolosa fermentazione per le bottiglie.

Essendo cosa essenzialissima la limpidezza dei vini, bisogna evitare di porlo in bottiglie durante i tempi troppo caldi od umidi e procellosi; il tempo asciutto e freddo è da preferirsi.

Per li vini preziosi, e particolarmente per quelli di Bordeaux, che fanno troppo deposito, questi si recano in tavola entro bottiglie adagate in un panierone dove sono inclinate in modo da empire i bicchierini senza punto agitare il deposito o feccia.

Bisogna dunque anzitutto e per quanto sia possibile scegliere un tempo fresco, asciutto e sereno, onde procedere alla operazione dello imbottigliare.

La scelta delle bottiglie e dei tappi merita una seria attenzione speciale. In prima non si deve mai servirsi di bottiglie già adoperate e di cui non si conosca l'origine, perchè possono aver contenuto dei liquidi nocivi o per lo meno pericolosi alla conservazione del vino. Quanto a quelle che contenevano della birra o del sidro bisogna lavarle con acqua di potassa assai calda, poi risciacquarle a diverse riprese nell'acqua pura e fresca. Si può impiegare gli stessi mezzi per le bottiglie che hanno contenuto soltanto vino, od anche risciacquarle più volte con sabbia e acqua fresca in maniera da levarne tutta la feccia ed il tartaro che vi fosse rimasto rappreso. Le bottiglie nuove non hanno bisogno di essere lavate.

A misura che le bottiglie sono lavate e risciacquate, è utile esaminare attentamente al lume o al chiaro del sole, onde scartare quelle che fossero porose od il cui collo fosse assai danneggiato. Esse bottiglie devono quindi essere collocate col collo all'ingiù, sopra certe tavole bucherate, e starvici per quarantott'ore affinchè si rasciughino di ogni liquido il meglio possibile.

Bisogna scegliere i tappi perfettamente sani, poichè la è una male intesa economia l'adoperare turaccioli di qualità inferiore o che sono presso a poco fuor d'uso, arrisicandosi di guastare il vino. Fatta la scelta dei turaccioli, s'ammollano entro un vaso contenente o vino, o acquavite, perchè l'acqua che spesso, e a torto, s'impiega per im-

mollare i tappi forma attorno a questi un leggero strato di muffa che finisce coll'attaccare anco il vino.

Malattie dei vini. — I vini sono soggetti a diverse qualità di alterazioni cui si diede il nome di malattie dei vini. Le due più frequenti sono l'*acidità* e il *grassume*. Molti fra i vini deboli o di mediocre qualità diventano facilmente e prontamente acidi; e passano a questo stato, secondo l'espressione ordinariamente adottata, volgendo dalla fermentazione alcoolica a quella acetosa. Tosto che ciò si avverta è necessario mescolare questi vini con altri della stessa qualità, ma che non abbiano subito alterazione alcuna, e porli immediatamente in bottiglie, affinchè inacidiscano meno facilmente, trovandosi in minor volume. Allora si pongano tosto in consumo, perchè non possono conservarsi che poco tempo in quello stato; non son buoni, è vero, ma si possono bere, e sono esenti da proprietà malsane. La legge punisce rigorosamente, e a giusta ragione, coloro che, per mascherare l'acidità dei vini deboli che cominciano ad inacidire, non si fanno scrupolo di mescolarvi delle sostanze nocive alla salute, come per esempio, litargiro od ossido di piombo; che potrebbero dar luogo a vari casi di avvelenamento.

Il *grassume* poi dei vini è un genere di alterazione che fa loro contrarre una consistenza più o meno viscosa e un sapore così ingrato che torna impossibile il berli; in tale stato d'altronde tor-

nerebbero anche nocivi alla salute. Il solo rimedio che possa loro applicarsi consiste nell'agitare vivamente, in ogni recipiente di vino minacciato da tale affezione, alcune manate di bacche di sorbe stacciate; perchè queste bacche producano l'effetto desiderato è duopo sieno state colte un poco prima della loro perfetta maturità, precisamente nel momento in cui esse contengono maggior dose di principio astringente. Questo rimedio, applicato che sia a tempo, vale a dire, al primo manifestarsi del male, rimette compiutamente i vini che cominciano ad essere affetti dalla malattia del grassume; se si aspetta più tardi non ci sarà più rimedio.

I vini, senza aver subito veruna essenziale alterazione, contraggono spesso un sapore amaro assai pronunciato; il che si denomina *sapor di fele*.

Non è veramente una malattia dei vini nello stretto senso dell'espressione, bensì un effetto naturale del contatto dei vini coll'ammuffito di cui sono tappezzate le pareti interne del recipiente, che sarà stato imperfettamente purificato all'epoca del travaso. Questo amaro viene in parte corretto agitando fortemente, nelle botti che vengono affette da questa malattia, alquanto buon olio di oliva nella proporzione di 23 a 30 centimetri di olio per ogni ettolitro di vino. In capo di due giorni il vino viene travasato in una nuova botte, e l'olio ha portato seco molta parte dell'amaro proveniente dall'ammuffimento. Il vino in tal modo rimane ab-

bastanza medicato per poter esser bevuto, non avendo d'altronde contratta alcuna proprietà che torni nociva alla salute.

Modo di rendere spumeggianti i vini bianchi. — Può talora tornar gradito, specialmente in campagna, e quando si dispone di una certa quantità di vino bianco di buona qualità, di convertirne una porzione in vino spumeggiante alla foggia di quello di Sciampagna. Senza pretendere di rivaleggiare coi vini di Sciampagna naturalmente spumeggianti, i vini bianchi resi tali artificialmente sono eccellenti da beversi, e saranno sempre i bene accolti, come si dice fra le frutta e il formaggio. Del resto il processo per la preparazione a tale effetto è delle più semplici.

Si componga con del bel zucchero candito bianco e del vino bianco chiarissimo, in parti eguali, peso per peso, uno sciloppo preparato a bagno maria. Verso il mese di maggio si pone in bottiglie del buon vino bianco aggiungendo a ciascuna bottiglia una piccola quantità di sciroppo nella proporzione del tre per cento del volume del vino, ossia tre centilitri per litro. Le bottiglie, solidamente turate, vengono in seguito collocate entro i buchi delle tavole per bottiglie, o assi a scansia, e per conseguenza col collo all'ingiù. In capo un mese o sei settimane si prenda ogni bottiglia con precauzione e si sturi, tenendola però sempre nella posizione rovesciata. Quel poco di deposito che vi si è formato cade in un vaso appositamente

prontato per riceverlo; ben tosto si rivolta con prestezza la bottiglia il cui contenuto dev' essere limpidissimo. Se non lo è si versi nella bottiglia, in sostituzione del poco depositato che ne è uscito, un' eguale quantità di colla di pesce diluita nell'acqua; la bottiglia tosto viene di nuovo tappata e riposta nella sua prima posizione. Di là a qualche giorno, avendo la colla prodotto il suo effetto, si rinnova l'operazione sopra descritta. Il vuoto cagionato dalla separazione della colla, che ha portato seco quanto rimaneva di torbido nel vino già divenuto perfettamente limpido, è riempito di vino bianco assai chiaro, e l'operazione è finita. Le bottiglie solidamente tappate, come lo sono quelle del vino di Sciampagna spumante, si pongono per un'ultima volta entro i fori dell'asse suddetto, sì che a poco a poco si sviluppi la fermentazione lenta dell'alcool e del gaz acido carbonico; spesso, è vero, l'espansione di esso gaz spezza qualche bottiglia, circostanza che rende il vino spumeggiante alquanto più caro; ma desso è un' eccellente bibita nei pospasti e di un prezzo molto inferiore a quello del vero vino di Sciampagna spumeggiante.

Per impedire al vino d'inasprirsi. — Quando il vino comincia ad accimarsi, il mezzo più efficace per levargli quell'asprezza consiste nel prendere delle noci secche, metterle sui carboni roventi, a misura che si accendono gettarle nel vino nella proporzione di una noce per ogni 5 boccali

di vino; chiudere il recipiente e lasciare le noci nel vino almeno per 28 ore.

Per levare il cattivo gusto dal vino. — Travasate il vino in una botte fresca, ed in cui vi era del buon vino; fate una focaccia di farina di segala, e quando è cotta mettetela ben calda sull'apertura della botte, e ripetete più volte quest'operazione.

Alla focaccia di farina di segala si può sostituire una focaccia di carote e farina di segala, del resto si opera come si è detto di sopra.

Processo per trasmutare i vini rossi in vini bianchi migliori degli stessi vini rossi, da cui si sono tratti. — Più il vino rosso di cui si fa uso in tale operazione è buono, più il vino bianco che ne risulta è delicato. Se si vuole operare in grande, su d'una intera botte per esempio, bisogna sceglierne una delle migliori ed affondarvi una mezza libra di carbone polverato per ogni litro di vino, ed agitarlo fortemente, quindi chiudere col turacciolo accuratamente; ciò si pratica ogni giorno per una settimana, ed il vino è scolorato. Si può lasciare il tutto per un tempo qualunque in riposo, giacchè il carbone, bene scelto che siasi, non dà odore o sapore alcuno di vino, ma volendosi farne uso il vino è quasi sempre scolorato fin dal quarto giorno.

Allorchè il colore del vino è interamente cambiato si travasa con un sifone, e si filtra in un grande imbuto guarnito di carta bibula, e nel cui

tubo vi sia uno straccio di tela di lino per mantenerlo. Il vino n'esce bianco, conserva il suo aroma, il suo gusto primitivo, e vantaggia di qualità.

Se si opera su piccole dosi, proporzionatamente bisogna far uso di maggior quantità di carbone polverizzato, e procedere dopo che siasi scolorato il vino, a filtrarlo. Si possono fare contemporaneamente le due operazioni servendosi della trasparenza della bottiglia per vedere la chiarezza del vino.

Vino brulé. — In tre boccali di vino del Reno o del migliore di Francia (non mai però di Sciampagna), si infondono un poco di sugo di limoni, un' oncia e mezzo in tutto di cannella e garofani rotti, ma non pestati, qualche pezzetto di zenzero e qualche grano di pepe lungo, e dieci o anche dodici once di zucchero fino. Si pone il tutto a bollire a fuoco assai forte in un vaso di terra; ed allorchè la materia, bollendo, si solleva, si approssima un pezzo di carta accesa al vapore che esce; si lascia ardere la fiamma per qualche tempo, e finalmente si versa il liquore facendolo passare per uno staccio o una tela, e si serve caldissimo.

Vino colle uova. — Sbattete quattro uova intere con quattro tuorli in una casseruola, nella medesima versate, rimescolando continuamente un boccale di vino bianco potente, quindi lo passerete per setaccio onde levar fuori i germi delle uova, e finalmente lo esporrete a fuoco forte insieme a dodici once di zucchero e qualche poco

di cannella, agitando senza interruzione con un mazzetto di bacchettine finchè si sviluppi una densa schiuma che sollevasi in alto.

Vino di Bordó. — Prendasi vino di Borgogna di buona qualità, parti 50; sugo di lamponi, parti 7. A capo di alcuni giorni si filtra e si imbottiglia.

Vino di Sciampagna. — Si prenda: vino bianco, parti 16; nero animale lavato con acqua calda ed asciugato, parti 1; zucchero, parti 4; semi di selleri in polvere, parti 4. Si fa infusione delle quattro sostanze per due giorni, indi si filtra aggiungendo spirito di vino a 36°, parti 2. Di poi si empiscano le bottiglie ed a ciascuna prima di turarla, si aggiunge $\frac{1}{8}$ di oncia di acido tartarico e bicarbonato di potassa in pezzi, e subito dopo si turano, e si lega il turaccio al collo della bottiglia con filo di ferro, e si conserva.

Vino di Sciampagna spumeggiante. — Prendasi: vino bianco scelto, parti 1000; zucchero bianco greggio, parti 30; acido tartarico in polvere finissimo, parti 6; bicarbonato di soda, parti 6. Sciolto lo zucchero e l'acido tartarico nel vino, si aggiunge con isveltezza il bicarbonato di soda e si chiude tosto la bottiglia, per non lasciare sfuggire l'acido carbonico, che ha immediata produzione.

Vino di Cipro. — Si prenda: vino ordinario, parti 24; zucchero, parti 3; zibibbo, parti 1; cartamo o zafferanone in fiori, parti $\frac{3}{4}$; fiore di sambuco, parti 1. Si facciano bollire per un minuto

le quattro sostanze con parti 2 di vino, indi si aggiunga, tosto che sia raffreddato, il restante del vino con parti 1 di rumme, e si filtri.

Oppure: vino rosso, parti 200: detto bianco, parti 400; fiori di zafferanone o cartamo, parti 2; zucchero bruciato a caramele, parti 1; zucchero greggio, parti 10; spirito di vino a 36°, parti 10. Si unisca il tutto e si lasci per due giorni in riposo, poi si filtri.

Secreto per ottenere del vino detto di paglia e di Tokay. — Questi due vini così giustamente stimati, l'uno dei quali si prepara nell'Alto-Reno, si possono ottenere col processo seguente:

Per fare il primo: prendasi dell' uva perfettamente matura, che si sospenderà in una stanza alta, visitandola di tratto in tratto per levarne i grani offesi: così si lasci tutto il verno; se mai si congelasse, si aspetti lo sgelo. In tal modo se ne prolunga l'esistenza il più possibile; poi la si sprema e se ne faccia fermentare il mosto. La fermentazione ne è lenta; ma quando è giunta finalmente al suo termine, si travasa, si chiarifica, e si pone in bottiglie. Il nome di vino di paglia gli fu dato perchè distendevasi quest' uva sulla paglia, ma è preferibile l'appendarla, come ora si pratica.

Per ottenere il vino di Tokay molti esperti enofili pongono una data quantità di creta nel detto vino di paglia.

Vino moscato di Lunel fattizio. — Prendete: Vino bianco di buona qualità, 1 litro; sciloppo

capillare, 30 grammi (1 oncia); acqua distillata di fiore di sambuco, 15 grammi (4 grossi); mescolate esattamente e ponete in bottiglie. Questo vino, che può beversi lo stesso giorno in cui è composto, è migliore quando conti alquanti giorni.

Vino di Malaga artificiale. — Prendete: vino bianco di buona qualità, 1 litro; zucchero non raffinato bruno, 60 grammi (2 oncie); acquavite a 22 gradi, 2 cucchiaini da tavola; acqua di catrame, un cucchiaino da caffè. Fate distemperare lo zucchero nel vino, aggiungeteci l'acquavite e l'acqua di catrame, mescolate esattamente, filtrate, e ponete in bottiglie che saranno bene tappate e suggellate con cura. Questo vino si può berlo anche subito, ma è più buono dopo alquanti giorni.

Vino artificiale moscato. — Prendi: vino bianco del migliore, libbre 10; uva moscata secca, libbre 5; fiori di sambuco entro un sacchetto, oncie 3. Dopo due o tre mesi di macerazione, passate, spremete, poscia conciate un barile di vino bianco comune.

Vino comune artificiale. — Empite d'acqua fino ai due terzi un barile della capacità di 90 litri, poi introducetevi: bacche di ginepro, 20 libbre; semi di coriandolo, 2 libbre; pane di segala uscito appena dal forno e tagliato a pezzi, 20 libbre. Ponete un cocchiume al recipiente, non troppo chiuso però, e lasciate fermentare. Compiuta la fermentazione, riempite la botte d'acqua, e poi lasciate riposare il liquido per tre settimane. Se lo

volete, potete comunicare a questo vino un colore con una infusione di barbabetole nell'acqua. Questo vino, benchè di bassa lega, e non di lusso, è tuttavia gradevolissimo al palato e sano.

Vino di lamponi. — Riempite una gran vettina di *gres* con lamponi de' migliori e perfettamente maturi; versatevi sopra tanta acquavite eccellente, quanta ne potrà contener la vettina; chiudetela, e lasciatela per due mesi al sole. Indi versate per inclinazione in un'altra vettina il fluido finchè colerà limpido. Acciaccherete ben bene i lamponi spremendoli in tela rada; passate il sugo cavato per pannolano; mischiatelo a quello che si avrà ottenuto da prima colla decantazione, e aggiungete 160 grammi di zucchero per ogni litro e $\frac{1}{2}$. Qualora vi paia questo un po' troppo debole, lo rinforzerete colla giunta di qualche bicchiere di buon alcool; e quindi lo riporrete in vettine bene turate, e lo lascerete stare per due mesi; finalmente lo travaserete po nendolo in bottiglie.

Vino d'Alicante. — Prendete litri di vino bianco d'uva moscatella N. 150, mettetevi 10 litri d'alcool a 32°, indi infondete in questo liquido 6 chilogrammi di zucchero, mesceate, dopo due giorni imbottigliate.

Vino di Madera. — Vino bianco magro, litri 100; zucchero, chilogrammi 10; ficchi secchi pestati e tagliuzzati, chilogrammi 22; fiori di taglio secchi, oncie 2; rabarbaro $\frac{1}{4}$ d'oncia. Si fa bollire il tutto per un quarto d'ora, poscia si sprema, e

freddo che sia vi si uniscono 11 litri d'alcool a 22° e poi si filtra, indi s'imbottiglia.

Vino del Reno. — Vino bianco generoso litri 100; zucchero, chilogrammi 10; alcool a 36°, litri 10; etere enantico $\frac{1}{4}$ d'oncia. Si mescola il tutto bene insieme, e dopo 6 ore di riposo, si mette in bottiglie.

Vino di Frontignano. — Vino rosso nuovo litri 10; alcool a 22°, litri 1; zucchero, chilogrammi 2. Si mesce e si conserva.

Vino d'albicocche. — Togliete gli ossi ad una quantità d'albicocche ben mature, otto libbre, per esempio, che spargerete di una libbra e mezzo di zucchero in polvere: lasciatele quindi macerare sino alla domane. Fate bollire in una caldajuola fino a che le albicocche cominciano a fondere, ritiratele dal fuoco, e poco dopo versatele in un vaso di creta. Quando si saranno raffreddate, gettatevi sopra otto bottiglie d'ottimo vino bianco e tre bottiglie di acquavite. Turate ermeticamente il vaso, e lasciate il tutto in riposo per un mese. Ne estrarrete allora con precauzione tutto il liquore che si troverà limpido, passerete il rimanente al feltro, e riunirete le due quantità separate. Così avrete ottenuto un vino altrettanto gustoso che quello di Lunel. Si possono porre nel vaso alcuni fra i noccioli rotti, estraendone però le mandorle. Questo vino può anche prepararsi non facendo cuocere le albicocche. In questo caso, si pone una bottiglia d'acquavite di più, onde impedire la fermentazione che la cottura avea prevenuta.

Vino di pesche e d'altre frutta. — Il vino di pesche preparato nel modo anzidetto è ancora più gustoso. Non occorre cercare altre proporzioni delle frutta ed altri ingredienti. Il vino di prugne di *reine Claude*, e soprattutto di *Mirabello*, è pure saporitissimo. In tutti questi vini si può lasciare infondere il legno di alcuni nocciuoli, ma non mai le mandorle. Questi miglioreranno di molto invecchiando.

Secondo le stesse regole, si può fabbricar vino colle ciliege, col ribes, coi lamponi e con altre frutta. Si può anche fare un miscuglio di tutto insieme o di alcune frutta, secondo il gusto di chi opera: ma queste operazioni appartengono ai ratafià, e noi non c'intratteremo più oltre onde evitare le ripetizioni.

Vino di ciliege. — In un tino della grandezza di 140 litri ponete quaranta libbre di ciliege pigiate e senza nocciuoli, con diciotto o venti libbre di zucchero. Riempite quindi il tino d'acqua e fate fermentare come sopra. Dopo la fermentazione, si aggiungano da quattro a sei litri di vino colorato. Ma questo vino, per essere squisito, ha bisogno di venir più a lungo conservato che non quello di ribes.

Vermuth all'uso toscano. — Piglinsi i seguenti ingredienti: coriandoli, oncie 4; enula campana, oncie 2; genziana, oncie 2; scorza di arancio forte, oncie 2; calamo aromatico, oncie 1 e mezzo; cannella della regina, denari 15; macis, denari 6;

pepe garofonato, denari 6; angelica, denari 6; garofani, denari 1; cardamone, denari 12; centaurea minore, denari 12. Mettasi il tutto in infusione in un barile di eccellente vino bianco dolce pel corso di 24 ore; indi si assaggi, e se pare poco fragrante, si lasci ancora in fusione gli aromi suddetti per alcune altre ore.

Si coli il liquore e si serbi in bottiglie. Questo vino è stomatico, e si dà, in piccola dose, anche ai convalescenti.

Qualcuno mette nell' infusione mezz'oncia di legno quassio, il quale rende il vermuth più amaro e più stomatico. L'avanzo degli aromi può servire per altri 12 o 15 boccali di vino.

Vino detto a uso Torino. — Si prenda: assenzio pontico, le sommità fiorite, parti 3; cardo santo, parti 3; salvia, parti 3; fiori di lavanda, parti 1 1/2; fiori di rose, parti 1 1/2; corteccie d'arancio, prive del bianco interno, parti 8, semi di coriandoli, parti 4; radice d'enula campana, parti 4; radice d'iride fiorentina, parti 4; radice di genziana, parti 4; radice di calamo aromatico, parti 1, radice di galanga, parti 1; cannella regina, parti 1; garofani, parti 1; vino bianco, parti 1800. Si taglino e si pestino le varie sostanze, che poi s'infonderanno nel vino; lasciate il tutto in riposo per sei ore circa, poi si separa il liquido, cui si aggiungerà lo zucchero e l'alcool in tanta quantità secondo il criterio e gusto della persona e secondo la qualità più o meno perfetta del vino; diluito

che sia lo zucchero si filtra con colla di pesce, polvere d'albume d'uovo e nero minerale, finalmente si conserva in recipienti sani e senza odore.

Modo di fare il vino da tavola per le famiglie. — Prendasi: acqua comune (1 litro), 100 dramme; acquavite a 22 gradi, 80 dramme; radice di liquirizia, 6 dramme; cenere di legna, 4 dramme; aceto forte, 10 dramme; fiori di sambuco, 5 dramme; cannella, 1 dramma. Mettete la cannella nell'acquavite alla sera; fate bollire per 50 minuti il fiore di sambuco, la radice di liquirizia e la cenere di legna nell'acqua; questa prenderà un color bleu; gettatevi sopra allora l'acquavite e l'aceto; e se dopo un'ora il colore del liquido non è divenuto rosso, aggiungete goccia a goccia dell'aceto fintanto che il colore rosa si ravvivi e diventi rosso. Agitate per più volte il recipiente e filtrate il liquido attraverso un panno o carta sugante. Il colore rosso in questa operazione enologica è necessario per indicare il punto in cui il liquido è divenuto acido a sufficienza. Allo stesso scopo, in mancanza di fiori di sambuco, si possono sostituire i semi di girasole, oppure i fagioli neri del Messico, i quali, macerati in acqua, danno un colore turchino, che diviene rosso col mezzo degli acidi. Non si fanno bollire questi semi; ma si ottiene il colore a freddo; si levano poi dal miscuglio prima di mettere l'acqua al fuoco per far bollire la cenere e la liquirizia. Volendo ottenere una quantità di questo vino, non si ha altro da

fare che trasportare le dramme in tante parti, adoperare in proporzione della capacità di una botte; in tal caso sarà necessaria cura quella di rotolare ogni giorno la botte, e di chiarire quindi il liquore con due albumi d'uovo sbattuti in eguale quantità d'acqua e di sale; dopo chiarificato il vino artificiale vi si potrà aggiungere una certa quantità d'acquavite.

Bevanda dell'operajo. — Ponete: acqua, mille parti; radice di liquirizia, 4 parti; aceto, 4 parti; alcool, 20 parti. Fate bollire la liquirizia nell'acqua; mescolate quindi le sostanze, filtrate il tutto attraverso un imbuto turato con un mazzetto di lavanda, di timo, di sommità dell'assenzio e altre piante aromatiche.

Mastice per intonacare le bottiglie. — Tutti sanno che per ben conservare i vini in bottiglie è necessario intonacarle vale a dire, circondarne il collo e il turacciolo con una cera molto aderente e solidissima.

Eccone due mezzi efficacissimi:

Primo: Prendete 250 grammi (mezza libbra) di bitume vegetale ordinario, o bitume mastice, o bitume catrame; 250 grammi di resina nera, e 125 grammi di cera gialla. Fate diluire il tutto insieme mescolando alquanto. Quando i turaccioli sono applicati, s'immerge la bottiglia per il collo nel mastice in fusione, però se i turaccioli sono bagnati il mastice non attacca.

Secondo: Mescolate e fate fondere come sopra,

olio di lino 125 grammi (un quarto di libbra), altrettanto di cera gialla o rossa, meglio però se gialla, 250 grammi (mezza libbra) di pece di Romagna. Adoperate nello stesso modo indicato per il mastice sopra detto.

Mezzo semplicissimo per purificare le botti più infette. — Ungete e soffregate con olio di oliva le pareti interne, ed anche il cocchiume dei recipienti che sono guasti; ad una prima spalmata aggiungetene una seconda, dopo la quale verserete immediatamente in ogni vaso un gran bicchiere d'acquavite. Chiudete poscia bene il cocchiume, e agitate il recipiente in ogni senso. All'indomani riempitelo di vino nuovo, e parecchi mesi dopo, quel vino assaggiato dai più intelligenti non presterà più alterazione alcuna e sarà saporito.

Modo di rendere impermeabili i turaccioli di sughero. — Per rendere interamente impermeabili i turaccioli di sughero all'alcool contenuto nei liquidi, ovvero alle essenze le più volatili basta lasciarli per alcuni minuti entro una mescolanza ben calda di due parti d'olio comune e di una di sego.

Varie bibite per famiglia.

Sidro di pere e di poma. — La conservazione del sidro di prima qualità, spiritoso quanto il vino, e saturo di acido carbonico quanto le più buone birre fermentate, è assai difficile. La far-

mentazione molto prolungata del sidro fa spesso scoppiare i vasi che lo contengono, benchè abitualmente lo si ponga, non in bottiglie di vetro, troppo fragili per contenerlo, ma in piccole brocche di terra, più solide e resistenti. Il sidro non può essere conservato che in una cantina assai fresca, la cui temperatura uguagli per quanto è possibile, la fermentazione. Il sidro di pere si conserva come l'altro; esso dà anzi più agevolmente al capo, e la sua conservazione presenta le medesime difficoltà.

Nelle annate in cui il vino sia raro e caro, come lo fu in Europa per tutta la durata della malattia delle viti, si procura di supplire questa bevanda con diversi apparati, i quali però hanno presso a poco tutti i medesimi inconvenienti; dall'un canto non hanno che un mediocre valore, e dall'altro il loro prezzo di vendita, benchè in apparenza assai vile, è ancora troppo elevato per ciò che realmente valgono. Tali sono particolarmente quelle bevande offerte sotto diversi nomi bizzarri agli abitanti delle città, costretti per la loro posizione a rinunciare all'uso del vino; tutti hanno per base la fermentazione nell'acqua di diverse frutta essiccate nel forno con una piccola quantità di uva secca di mediocre qualità; un sapore di medicina, poco gradevole è il carattere generale di tali bevande.

Quando manchino il vino e il sidro, è più salubre, e certo meno costoso il contentarsi di acqua limpida, alla quale si aggiunga, sia una cuc-

chiajata di aceto, sia un eguale quantità di acqua-quavite per litro, mescolanze che sono di un sapore più gradevole delle bibite sostituite al vino e al sidro, e che non esigono dispendi nè cure. Ciò è quanto si può offrire di meglio agli operai delle campagne durante i faticosi lavori estivi, quando non sia possibile porger loro la razione ordinaria o di vino o di sidro.

Fra tutte le ricette indicate per la preparazione delle bibite succedanee al vino ed al sidro, eccone la migliore; ell' ha almeno il merito di dissetare pienamente e non nuocere punto alla salute.

Si faccia stemperare in 10 litri di acqua comune 500 grammi di zucchero biondo; vi si aggiunga 15 grammi di aceto; 20 di fiore di luppolo, e 2 di fiore di sambuco. Questa mescolanza, vivamente agitata di tratto in tratto in un'anfora di terra, deve fermentare quattro giorni nella state e cinque nel verno, purchè in quest' ultima stagione sia tenuta, durante la fermentazione, in luogo dove regni una dolce temperatura. Passato il qual tempo, la bevanda viene spremuta per un pannilino e posta in bottiglie: essa è divenuta leggermente piccante, ed è buonissima da bersi in capo a dodici o quindici giorni. Non è opportuno il prepararne una troppo grande quantità in una volta, perchè massime nella state invecchiando, s' inacidisce.

Aceto.

Fabbricazione dell'aceto. — Un fabbricatore d'aceto deve per la prima cosa procurarsi delle botti che sieno già state adoperate per quest' uso; ovvero farne costruire di nuove ed aver gran cura che le s' imbevano di questa sostanza.

Egli colloca le suddette botti (cui da' Francesi si dà il nome di *mères des lie*, che è come chi dicesse *botti da madre* o *madri di aceto*) le une sopra le altre, e in modo da formare tre file. Un forame di due pollici di diametro, praticato nella parte superiore della botte, serve a metterla continuamente in contatto coll'aria od a vuotarla.

Una volta che le botti sieno imbevute, si versa in ciascuna di esse una pinta o circa di mosto bollente, che vi si lascia per otto o dieci giorni; passati i quali, si aggiungono in ciascuna botte 10 pinte di vino; e si ripiglia questa operazione ogni otto giorni fino a tanto che le botti sieno colme. Quindici giorni dopo il totale riempimento, il fabbricatore può cominciare la vendita del suo aceto. Avverta però di non vuotar mai del tutto le sue botti: ma le lasci sempre piene a mezzo, affine di poter rifare l'aceto. I fabbricatori s'accorgono che si va operando il processo dell'acetificazione allorchè immergendo una doga nelle lor madri d'aceto, essi veggono una linea d'immersione; la qual linea è tanto più larga, quanto meglio è in atto la fer-

mentazione; in questo caso bisogna tramutar più sovente, laddove conviene soprassedere quando la linea è poco appariscente.

I fabbricatori d'aceto hanno talmente riconosciuta la necessità di servirsi solamente di vino chiarissimo che essi richiudono quello ch'è torbido in una botte dove hanno messo un letto di brucioli di faggio. Il luogo che devono scegliere gli acetai vuol essere ben arioso e disposto in modo da mantenere nell'inverno una temperatura di 18 a 20 gradi per mezzo d'una stufa.

Aceto domestico. — Comprerai un barile di aceto della miglior qualità; ne caverai alcuni boccali per uso della casa, e subito lo riempirai con una quantità eguale di vino chiaro del colore medesimo dell'aceto; turerai semplicemente il barile con carta o straccio, che applicherai leggermente al cocchiere, e lo terrai ad una temperatura di 18 a 20 gradi. Di mano in mano che n'è bisogno se ne trae la quantità necessaria; e come facesti la prima volta, vi sostituirai altrettanto vino.

Il barile, successivamente così vuotato e riempito, somministra per lungo tempo un aceto ben condizionato e senza che vi si formi nè feccia nè sedimento notabile.

Aceto di birra. — Questo aceto è quello che si usa più generalmente nel settentrione dell'Europa. Si può prepararlo colla birra non fermentata, che si lascia bollire infino a tanto ch'essa sia pervenuta allo stato d'aceto; ovvero prendendo la birra

forte, che si lascia esposta in una temperatura calda, o di cui si acceleri la fermentazione mercè di un lievito di farina.

Si prendono parti eguali o a un di presso di farina di segala e di farina di saggina. Quest'ultimo grano, prima che sia ridotto in farina dev'essere brillato; il che si fa agevolmente per mezzo d'un macinatojo; la sola avvertenza che si debba avere è di sollevare un poco la molla verticale, tanto che vi sia un po' di spiraglio fra essa e la molla orizzontale. La prima, messa allora in azione da un cavallo, comprime abbastanza la saggina per cavarla dal suo guscio, che si scevera poi facilmente dal grano per mezzo del vaglio.

Si facciano bollire queste farine in comoda quantità d'acqua per ventiquattro ore in circa; poi si versi il liquore in tini bislungi e d'ampia bocca, avvertendo di riempirli soltanto fino a mezzo e di collocarli in parte molto ariosa. La temperatura dev'essere almeno a 12 gradi. Si lascino posare questi liquori, avendo cura di turare i tini quando il sole è sovr'essi perpendicolare: e sì tosto che questo aceto sarà bastantemente ossigenato (il che non richiede molto tempo), lo travaserai in barili di quercia. L'aceto così fatto è bianco e chiarissimo; gli adulteratori si servono di coccole di sambuco per dargli un colore che tiri al rosso.

Miglioramento dell'aceto. — Si accresce la forza dell'aceto concentrandolo col gelo. Prendi a quest'effetto 20 in 30 pinte d'aceto; versalo in una o

più catinelle di gres, ed esponilo alla gelata per una notte. La dimane spezza la massa mezzo congelata, e cola per istamigna; la porzione liquida che ne vedrai separarsi è l'aceto; ciò che resta in istato di ghiaccio è la parte acquosa da gettarsi via.

Si raccomanda le catinelle di gres, e non già quelle invetriate, perchè l'aceto decompone il piombo che forma la base della loro vetrina.

Aceto composto per l'insalata. — Sogliono alcuni mescolare insieme le tre sorta d'aceto menzionate di sopra, ovvero infondere nel medesimo aceto i fiori ond'esse portano il nome. Pure eccoti una composizione che ha viso di dover supplire a ciò che i Toscani chiamano le mescolanze, ed i Milanesi la bontà dell'insalata.

Togli serpentaria, santoreggia, cipollina ed aglio, di ciascuna pianta tre once (un ettogramma circa), oltre una manata di cime di menta; poni il tutto, seccato spartitamente in un vaso con 7 litri e 44 centilitri (8 pinte) d'aceto bianco e lascialo stare al sole per 15 giorni; appresso versa l'aceto, spremi, feltra, e serbalo in bottiglie ben turate.

Aceto distillato. — Chi voglia distillare l'aceto, riempia fino a tre quarti una cucurbita di gres con aceto bianco o rosso; si metta questo vaso in un fornello dove entri fino a due terzi almanco; si turino con luto d'argilla gl'interstizi che si trovano fra il vaso e l'estremità superiore della bocca del fornello. Si ricopra la cucurbita con cappello di vetro che ne abbracci esattamente il circuito,

e che vuol essere lutato con carta, distesavi sopra colla farinacea, questo cappello è guernito d' un becco, o rostro che dir vogliamo, a cui si addatta un recipiente. Poi si accende il fuoco nel fornello; il qual fuoco dev' essere da prima tenuissimo, che si va poi progressivamente aumentando.

Le prime porzioni di liquore che passano sono deboli; ma ben tosto s'innalza l'acido acetoso, che è bianchissimo e odorissimo, e tanto più forte, quanto più procede innanzi la distillazione. Si possono separare i prodotti secondo il loro grado di forza; e allora si hanno aceti più o meno acidi. Da prima si ritirano e si mettono da canto le due terze parti di ciò che fu posto nella cucurbita; e questo aceto distillato ha tutta la sua purezza. La porzione che si lascia passare appresso, fino a che si sieno ottenuti $\frac{5}{6}$ dell'aceto impiegato, è più acida; ma sa d' un odore empireumatico, cagionato dalle particelle oleose ond' è carico l'aceto. Quest' odore però si dissipa esponendolo all'aria, la quale gli dà pure tanto o quanto di colore.

La distillazione ne fa conoscere che l'aceto è più pesante dell'acqua, poichè si alza più difficilmente ch'essa non fa. L'aceto che rimane nella cucurbita è denso, d'un colore carico e torbido; depone una certa quantità di tartaro, ed è molto acido. Facendolo svaporare a fuoco aperto prende la forma d'un estratto.

Questo acido è usitatissimo ne' paesi settentrionali.

Ricetta per far l'aceto aromatico. — Per 6 settimane mettete in infusione, esposte al sole, in una pignatta di creta, otto oncie di serpentaria (estragon), otto oncie di cipolline, sei di aglio, 60 chiovi di garofano, un'oncia di balsamico, ed un'oncia di fiori di sambuco, in otto boccali di aceto, a cui ne aggiungerete un altro boccale dopo lo spazio di un mese.

Aceto economico. — Pieno un fusto di mosto non compresso al torchio, copritelo con delle tavole; lasciate che il mosto si riscaldi per qualche giorno, e poscia metteteci vari secchi di vino. Dopo qualche settimana il vino si converte in eccellente aceto, che si chiarifica e si conserva all'uopo.

Birra.

Maniera di fare la birra. — Togli: 100 libbre d'orzo; una libbra di luppolo e 200 litri d'acqua. Invece di 100 libbre d'orzo, si può mettervene solamente 80, ovvero 90, e per compiere il peso, aggiungervi dieci o venti libbre di frumento. Il luppolo che adoperasi non vuol essere recente, ma bisogna che sia stato in serbo almeno un anno.

Monda i grani, e falli germogliare. A tale effetto gettali in un tinello, sopra tanta acqua calduccia, quanto basti perchè ne rimangano coperti i grani, che vi lascerai in molle per tre ore. Cava l'acqua dal tino; ammucchia i grani fino all'altezza di 4 in 5 pollici, ossia in cantina, ovvero in luogo dove

la temperatura sia un po' calda. Copri il cumolo de' grani con coperte, sì perchè esso non venga a seccarsi, e sì perchè conservi il suo calore. Lascialo in questo stato infino a tanto che incominci a germinare: quando i germi sono lunghi un decimo di linea o circa, la germinazione è abbastanza inoltrata; perciò ti affretta di trasportare il tuo grano all'aria e al sole, e distendolo 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 la disseccazione all'aria è da preferirsi.

Quando i grani sono germogliati e bastevolmente secchi, si fanno macinare o pestar grossamente.

Allora metti i grani macinati in un tino, la cui tenuta deve esser tale, che i grani non arrivino oltre alla sua metà. Fa scaldare l'acqua in una caldaja più vicino che puoi al tino. Versa nel tino l'acqua della caldaja in tre volte. Prenderai la prima acqua alla temperatura di 25 gradi, cioè a dire, un po' più che tiepida; la sua quantità dev'essere sufficiente da impregnare i grani e soprannotarvi alcune linee; avvertasi d'agitar ben bene il miscuglio con un bastone. La seconda porzione d'acqua, che frattanto si scaldava, la prenderai alla temperatura d'intorno a 50 gradi, che vale a dire, allorchè la mano comincia a non sopportarla senza molestia: versane quanto basta per empirne la metà della parte vuota nel tino, e agita di nuovo

il miscuglio. Finisci d'empire il tino con acqua bollente, e rimesta tuttavia. Bada bene che rimanga dell'acqua bollente nella caldaja: versa il luppolo in quest'acqua, e lascia bollire adagio, avvertendo di rallentare il fuoco se mai fosse troppo gagliardo. Nello stesso tempo procedi a filtrare il mosto di birra o diremo l'infusione del grano macinato. Questa filtrazione si eseguisce mercè d'un cocchiere di legno che chiude un foro praticato nel fondo del tino. Il cocchiere entra sforzato in un cerchio di paglia assicurato sul fondo del tino con chiodi. Si filtra adunque il liquore; e l'otterrai chiaro chiaro, ritirando un poco il cocchiere, in guisa che il liquore sgoccioli lentamente fra esso e il cerchio di paglia. Si potrebbe anche filtrare ugualmente il liquore levando affatto il cocchiere di legno, e sostituendovi un turacciolo di paglia non molto compresso. Riceverai il liquore che n' esce in una tinozza; e subito lo verserai nella caldaja del luppolo. Fa bollire tutto questo liquore insieme 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 litri di lievito, stempralo in una quantità pressochè doppia di mosto di birra tiepido. Questo fermento così stemperato vuol essere misto ad un quarto di litro 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 bolle.

Bene attuata che sia la fermentazione, versa il tuo lievito (a cui si dà allora il nome di *fermento*) nelle botti che contengono il mosto di birra, e che avrai avuto cura di conservar tiepidetto, o di mettere in cantina. Ma non devi empire 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. Non ti sarai pure dimenticato di conservare del mosto di fermento, per finir di riempire le botti. Quando ridono, turale leggermente e lascia che la birra si chiarifichi. Se in termine di sei ed otto giorni non la vedi ben chiarita, devi colarla; e chiarificata che sia, infiascala. Ma questa birra non schizza e spumeggia, fuorchè in capo ad otto o dieci giorni.

Processo per fare la birra economica in una casa borghigiana senza utensili di birrajo. — Riempite un barile della tenuta di 40 chilogrammi d'acqua, mettetevi entro 2 chilogrammi d'orzo tosto (se potete prendere dell'orzo germinato da un birraio sarà ancor meglio; il quale potrete macinare da voi stesso allargando la noce d'un mulino da caffè), e 4 chilogrammi di farina di frumento, colla di crusca, 3 piedi di vitello bene freschi, 125 grammi di bacche di ginepro, e 31 grammi di cannella; fate bollire il tutto per 3 ore; aggiungetevi, dopo un'ora d'ebollizione, 500 grammi di fiori di luppolo, continuando l'ebollizione per almeno tre ore, poi stacciate la birra per

uno staccio di crini, e mettete il liquido in barili, ove anticipatamente avrete messo 60 chilogrammi di acqua perchè il liquido non sia caldo troppo, ma bensì tiepido, e acciò il lievito faccia il suo effetto.

Mettete separatamente in sufficiente quantità d'acqua dello zucchero in pezzi o dello sciroppo che farete unire, e mettetelo nella botte nel medesimo tempo che mettete la birra: quando la botte sarà piena, ne ritirerete un chilogrammo per far disciogliere 500 grammi di lievito di birra che acquisterete dal birraio, e questo liquido mettetelo nel barile rimestando la massa con un bastone di legno, in maniera che il lievito si assembri alla birra, avendo cura di tenere l'imposta del barile da parte e il barile sempre pendente, ben pieno per facilitare la sortita della schiuma che si forma alla superficie del liquido. Lo si lascia versare finchè può, e quando ha finito di respingere si copre il barile e si lascia riposare per qualche giorno affinché si chiarifichi. Se non si chiarifica da solo, ciò che fa qualche volta, si incolla e dopo 36 a 48 ore si imbottiglia.

Birra casalinga. — Togli uno, due, tre o quattro staja (*boisseau*) di buon cruschello di formento, mondato con diligenza; fa bollire mezz'ora con acqua di pozzo in una caldaja di ragionevole tenuta; e aggiungi, durante l'ebollizione, qualche pizzico di fiori di sambucco secchi ed un pugno di fiori di luppolo. Bollito che sia ogni cosa, leva

la caldaja dal fuoco, o spegnilo sotto di essa; e quando la decozione è quasi fredda, passala per istaccio e colmane una botte della capacità d' un *demi-muid*, la qual botte, se avrà ultimamente contenuto del vino, sarà migliore. Quando la birra è imbottata, piglia un bicchiere di lievito, stemperalo e allungalo con acqua, e versalo nella botte pel cocchiume; indi rimesta il tutto fortemente. Questa birra bollirà e fermenterà come la fosse della migliore, e otto giorni appresso la troverai chiarificata. Allora potrassi averla, avvertendo che i due o tre primi litri 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 manata d'uve passe. Questa birra si conserva benissimo in bottiglie. Ma dacchè s'abbia manomessa, bisogna berla prestamente. Il vero momento di servirsene è quando essa ha perduto il sapore di mosto, ed ha cominciato a prendere un po' di frizzante.

Come bonificare il residuo di birra invecchiata. — In un boccale di detta birra metteteci un mezzo cucchiajo da caffè di carbonato di potassa; la birra ripiglierà la sua prima qualità e schiumerà nel bicchiere come può schiumare il *porter* in bottiglia.

Per evitare che la birra s' inacidisca — Quasi sempre bisogna cercare la causa che fa inacidire la birra ne' vasi in cui si conserva. La mag-

gior parte si contenta di lavarli con acqua calda, ma ciò non basta per levarne quella viscosità che comincia a sciogliersi nella birra fino da quando si versa nella botte e gli dà un'asprezza che rende la birra dispiacevole a bere. Per rendere netta una botte, che ha già contenuto della birra bisogna riempirla per metà di acqua, e quindi gettarvi dei ciottoli roventi ed agitarli finchè l'acqua bolle. Il vapore che se ne esala indica abbastanza la sozzura della botte.

Si continua questo lavoro fino al punto che la botte non dà più cattivo odore. Allora si lava a varie riprese con acqua limpida; e quindi, senz'altre precauzioni, si può riempire di birra.

Uso dell'acido picrico nella fabbricazione della birra. — Il *Giornale di Francia* fa sapere che il signor Dumoulin ha presentato all'Accademia delle Scienze di Parigi un saggio di birra, per la cui fabbricazione, in luogo di luppolo, si è fatto uso di acido picrico (acido carbo-azotico). La fermentazione della birra preparata coll'acido picrico è perfettamente regolare, e non offre veruna differenza da quella che ha luogo colla birra fabbricata coi fiori di luppolo. Questo nuovo processo presenta una considerevole economia, stantechè bastano 25 centig. di acido picrico per un ettolitro di birra. L'acido picrico essendo dotato di proprietà antiscorbutiche, la birra con esso preparata dovrà essere preferibile all'altra per la marina. L'acido picrico cristallizzato si vende dai fabbricanti

di prodotti chimici al prezzo di fr. 925 a chilogrammo.

Maniera di conservare la birra. — Metti in ogni barile di birra un $\frac{3}{4}$ di litro di spirito di vino, e per tal modo si conserverà la tua birra più anni.

Per rimediare alla birra alterata, mescola un po' di lievito cogli avanzi di ciò che già servi a fare della birra forte, e lascia al fuoco questo miscuglio per qualche tempo; indi fanne uso per rinnovare la fermentazione della birra. In mancanza di lievito di birra potrai valerti di miele, di lievito da fornajo o di melassa. Quando è vecchio anche il lievito bisogna mischiarvi alcun poco del fior di farina, di zucchero, di sale e di birra calda, oppure dell'acqua calda semplicemente e dello zucchero.

Dovunque si faccia raccolta di vino o di frutta per formare il sidro, la birra non s'usa che durante i calori estivi come bevanda refrigerante, per cui gli è inutile farne gran provizione. Ma nel nord, dove la birra tiene vece di vino e di sidro, come abituale bevanda, può tornare vantaggioso che se ne comperi una certa quantità alla volta. Secondo l'uso abituale, la birra sta rinchiusa entro piccoli bariletti che contengono circa 125 litri, e si pongono sopra travi solide in una cantina fresca e in posizione tale che i cocchiumi, i quali rimangono aperti, sieno leggermente inclinati gli uni verso gli altri. Mercè tale disposizione, la spuma

che fa uscire da ogni cocchiere in considerevole quantità la fervida fermentazione della birra di recente fabbricata scorre lungo la parete esterna dei due recipienti entro un' apposita terrina. In capo di alcuni giorni, questa schiuma si condensa e scompare sotto l'aspetto di un liquido opaco e viscoso che chiamasi *lievito* o *feccia di birra*, la quale si adopera dai fornai e dai pasticciieri come lievito. Il vuoto causato nei due recipienti viene empiuto da birra che sia affatto limpida. Le birre leggiere, assai torbide, che non si conservano, vengono chiarificate con colla di pesce, quindi travasate e poste immediatamente in consumo. Le birre forti o doppie rimangono lungo tempo entro barili; esse vengono schiarite lentamente, e poscia si travasano in bottiglie, dove invecchiando assumono, come accade ai vini, le qualità che ne costituiscono il merito. La birra non si può conservare che in cantine assai fresche; durante i calori estivi è necessario inumidire il terreno con acqua onde rinfrescarne la interna temperatura.

INDICE

PARTE I. — IL LIQUORISTA.

Alcool, spirito di vino, acquavite.

<i>L'alcool</i>	Pag.	7
<i>Spirito di vino, alcoole o acquavite</i>	»	ivi
<i>Spirito di vinaccia</i>	»	8
<i>Guildive</i>	»	ivi
<i>Rhum o Taffia</i>	»	ivi
<i>Arak</i>	»	ivi
<i>Kirsch-Wasser</i>	»	ivi
<i>Maraschino</i>	»	ivi
<i>Persicato</i>	»	ivi
<i>Kumis</i>	»	ivi
<i>Calu</i>	»	ivi
<i>Whisky o Gin</i>	»	ivi
<i>Alcool o acquavite di fecola</i>	»	ivi
<i>Sidro</i>	»	ivi
<i>Kwas</i>	»	ivi
<i>Cognac</i>	»	ivi
<i>Atole o chica</i>	»	9
<i>Principali sostanze da cui si trae l'alcoole</i>	»	10
<i>Composizione dell'alcoole</i>	»	13
<i>Sofisticazione dell'alcoole e delle acquavite</i>	»	14
<i>Rettificazione dell'alcool in piccolo</i>	»	18
<i>Della distillazione del vino</i>	»	ivi

<i>Acquavite di vinaccia d'uva</i>	Pag.	24
» <i>di cereali</i>	»	29
» <i>d'orzo maltato (Wiskey)</i>	»	30
» <i>di patate</i>	»	32
» <i>di fusti di sorgoturco</i>	»	35
» <i>o alcool di melassa</i>	»	36
<i>Alcoole di more di macchia</i>	»	38
» <i>o acquavite di Birra</i>	»	39
» <i>o acquavite di robbia</i>	»	40
» <i>di genziana</i>	»	ivi
» <i>o acquavite di gramigna</i>	»	41
<i>Kumis</i>	»	42
<i>Alcoole di legno</i>	»	43
<i>Acquavita di Ginepro</i>	»	45
<i>Dell'alcoole od acquavite di ciliege (Kirsch-</i> <i>wasser)</i>	»	48
<i>Sliwovitzka</i>	»	50
<i>Dell'acquavite di Cognac</i>	»	51
<i>Cognac</i>	»	ivi
<i>Imitazione dell'acquavite di Cognac</i>	»	ivi
<i>Acquavite di Cognac fittizia</i>	»	54
» <i>di Francia</i>	»	55
» <i>di Danzica</i>	»	ivi
<i>Del Rhum</i>	»	56
<i>Distillazione del rumme nelle Indie occi-</i> <i>dentali</i>	»	60
<i>Rhum europeo</i>	»	62
<i>Absinthe (Assenzio) (Estratto o tintura d'as-</i> <i>senzio svizzero</i>	»	65
<i>Absinthe di Neuchâtel (Estratto d'assen-</i> <i>zio svizzero)</i>	»	66
<i>Absinthe (estemporaneo)</i>	»	67
<i>Quintessenza d'assenzio</i>	»	69
<i>Preparazione dei liquori</i>	»	70
<i>Classificazione e nomenclatura dei liquori</i>	»	76
<i>Dell'infusione</i>	»	79
<i>Preparazione dei vegetali da sottoporsi</i> <i>alla infusione</i>	»	87

<i>Della mescolanza o confezione</i>	Pag. 88
<i>Perfezionamento e conservazione dei li-</i> <i>quori</i>	» 92
<i>Profumo e coloramento dei liquori</i>	» 95
<i>Chiarificazione dei liquori</i>	» 98
<i>Scelta dei filtri per la chiarificazione dei</i> <i>liquori</i>	» 101

Regole generali

<i>Per la preparazione d'ogni sorta di liquori</i>	» 107
<i>Del Mistrà</i>	» 112
<i>Anicione triduo</i>	» 113
» <i>triduo d'Orzinuovi, N. 1</i>	» 114
<i>Altro N. 2</i>	» 115
<i>Altro N. 3</i>	» 116
<i>Anicione triduo di Brescia, N. 1</i>	» ivi
<i>Altro N. 2</i>	» ivi
<i>Altro (estemporaneo) (detto Mistrà del</i> <i>Sasso)</i>	» 117
<i>Altro, dolcificato d'Orzinuovi e di Brescia</i>	» ivi
<i>Altro, dolcificato (estemporaneo)</i>	» 118
<i>Anice forte, detto Sublime</i>	» ivi
<i>Altro (estemporaneo)</i>	» ivi
<i>Anice o Mistrà detto Particolare</i>	» 119
<i>Altro (estemporaneo)</i>	» ivi
<i>Dei Maraschini</i>	» ivi
<i>Maraschino di Zara</i>	» 122
<i>Maraschino di Zara. Processo usato a</i> <i>Breslavia</i>	» 123
<i>Maraschino uso Zara</i>	» 124
<i>Maraschino di Zara, detto anche Ratafià</i> <i>di marasche</i>	» 125
<i>Ratafià</i>	» ivi
» <i>d'arancio o Curassò d'Olanda</i>	» ivi
» <i>di fior d'arancio</i>	» 126
» <i>di Ciliege</i>	» ivi
<i>Altro, (detto di Neully)</i>	» 127

<i>Ratafià di Cotogni</i>	Pag. 127
» <i>di lamponi o di fragole</i>	» 128
» <i>di Garofano</i>	» ivi

Rosoli.

<i>Rosolio di Menta</i>	» 129
» <i>di punch</i>	» ivi
<i>Curassò</i>	» 130
<i>Alchermes</i>	» ivi
» <i>italiano</i>	» 131
» <i>di Firenze</i>	» ivi
<i>China</i>	» 132
<i>China china</i>	» ivi
<i>Garofano</i>	» 133
<i>Latte di vecchia</i>	» ivi
<i>Perfetto amore</i>	» 134
<i>Scotum</i>	» ivi
<i>Vespetrò</i>	» 135
<i>Verdolino</i>	» 136
<i>Del Wermuth</i>	» 137
<i>Bevande fermentate</i>	» 141
<i>Limonata col citrato di magnesia</i>	» 142
<i>Acqua gazosa</i>	» 143
<i>Bevanda gazosa (col bitartrato di soda)</i>	» 144
<i>Acqua di Seltz artificiale</i>	» 145
» » <i>per decomposizione</i>	» 146
<i>Polvere di seydlitz</i>	» 147
<i>Limonea gazosa (Deleville)</i>	» 148
» » <i>(Soubeiran)</i>	» ivi
» » <i>(del Righini)</i>	» ivi
<i>Limonea inglese (istantanea)</i>	» 150
<i>Limonata estemporanea</i>	» ivi
<i>Sciroppo tartarico</i>	» 151
<i>Sodawater inglese</i>	» ivi
<i>Bevande gazoze coi gusti di rumme, di li-</i> <i>mone, di fragole, di lamponi, di ribes</i>	» 152

PARTE II. — IL CONFETTURIERE

<i>Il Confetturiere</i>	Pag. 157
<i>Cottura dello zucchero</i>	» ivi
<i>Ultima cottura</i>	» 158
<i>Chiarificazione dello zucchero</i>	» 161
<i>Sui diversi gradi di cottura dello zucchero</i>	» 162
<i>Al caramel</i>	» ivi
<i>Chiarificazione del miele</i>	» 164
<i>Aromi per le confetture</i>	» 165
<i>Zuccherini alla menta, alla vaniglia, ai lamponi, al cedro, alla rosa, ecc.</i>	» 166
<i>Sul modo d'incartocciare gli zuccherini</i>	» 167
<i>Pastiglie istoriate</i>	» 168
<i>» al consommé</i>	» 170
<i>Zucchero cristallizzato</i>	» 171
<i>» spugnato</i>	» ivi
<i>Sorbetto di campagna</i>	» 172
<i>Zucchero d'orzo</i>	» 173
<i>Pasta giugiubbe</i>	» 174
<i>Caramelle di menta, di pomi e di lamponi</i>	» ivi
<i>Gelatina trasparente di lamponi e d'uva spina</i>	» 176
<i>» trasparente di mele cotogne</i>	» 177
<i>Marmellata di albicocche, di pesche e di fragole</i>	» ivi
<i>» di agresto</i>	» 178
<i>» di mele e di pera</i>	» ivi
<i>Persicata ed albicoccata</i>	» 179
<i>Cotognata</i>	» 180
<i>Damfnódel</i>	» 181

Dei frutti confetti al scioppo.

<i>Chinette e cedro confette</i>	Pag. 182
<i>Prune confette</i>	» 183
<i>Mandorle confette</i>	» 184
<i>Pera butirrose confette</i>	» 185
<i>Pesche ed albicocche confette</i>	» 186
<i>Lamponi confetti</i>	» 187
<i>Graffioni confetti</i>	» 188
<i>Pomi cotogni ed ananas confetti</i>	» ivi
<i>Frutta alla portoghese</i>	» 189
» <i>al caramel</i>	» 190

Delle frutta nello spirito.

<i>Amarasche o visciole nello spirito</i>	» 191
<i>Pesche ed albicocche nello spirito</i>	» ivi
<i>Prune nello spirito</i>	» 192
<i>Mandorle alla perlina o toste</i>	» 194
<i>Mandorle, nocciuole e pistacchi ghiacciati alla reale</i>	» ivi
<i>Mandorle</i>	» ivi
<i>Nocciuole</i>	» 195
<i>Pistacchi</i>	» ivi
<i>Marroni ghiacciati alla vaniglia</i>	» 196

Sciloppi.

<i>Sciloppo di ribes, ecc., ecc.</i>	» 198
--	-------

PARTE III. — IL PASTICCIERE.

<i>Del forno comune</i>	Pag. 211
<i>Del forno di campagna</i>	» 213
<i>Della pasta sfogliata</i>	» 214

<i>Fermentazione del lievito</i>	'Pag.	»	217
<i>Del panettone</i>		»	219
<i>Navicellini e panettonini</i>		»	222
<i>Della veneziana</i>		»	223
<i>Delle ciambelle e dei bastoni</i>		»	224
<i>Piccole pasticcerie per il thè</i>		»	225
<i>Brioche</i>		»	226
<i>Gügglopff</i>		»	228
<i>Gattò alla francese</i>		»	229
<i>Fasching</i>		»	230
<i>Melicottini</i>		»	231
<i>Biscotto di Savoia</i>		»	232
<i>Marzapane all' italiana</i>		»	234
<i>Pane di Spagna</i>		»	236
» di soldato		»	237
<i>Biscottini di lusso</i>		»	ivi
» quadri		»	239
<i>Biscotti secchi</i>		»	240
<i>Biscottini di Novara</i>		»	241
» d'anice alla lombarda		»	242
» alla crema		»	243
» al cioccolato		»	ivi
» bombati		»	244
» di fecola alla vaniglia		»	245
» alla genovese		»	246
<i>Maddalena all' italiana</i>		»	ivi
<i>Tartine alle confetture</i>		»	247
<i>Formaggio inglese</i>		»	248
<i>Panicelli alla duchessa</i>		»	249
» alla villereccia		»	250
» di pomi di terra		»	251
» di castagne		»	252
<i>Cavolini alla turca</i>		»	ivi
» alle mandorle toste		»	254
<i>Ciambelle all' inglese</i>		»	255
<i>Zaletti</i>		»	256
<i>Cialde ordinarie</i>		»	257

<i>Cialde alla parigina</i>	Pag. 258
» <i>alla fiamminga</i>	» 259
» <i>in cornetti</i>	» 261
<i>Africani</i>	» ivi
<i>Mostazzini</i>	» 263
<i>Marroni fini</i>	» ivi
» <i>ordinari</i>	» 264
<i>Offelle alla marmellata</i>	» ivi
» <i>alla crema</i>	» 265
» <i>al marzapane</i>	» 266
<i>Bastoncini forati</i>	» ivi
<i>Triangoli al grosso zucchero ai quattro frutti</i>	» 268
<i>Quadriglie al caramel</i>	» ivi
<i>Bouché alla regina</i>	» 269
<i>Librettini</i>	» 270
<i>Ventagli</i>	» 271
<i>Cannellotti alla crema vergata</i>	» 272
» <i>al zabajone</i>	» 273
» <i>alle marmellate</i>	» ivi
<i>Torta forata alla sfogliata</i>	» 274
» <i>al marzapane all' italiana</i>	» 275
» <i>di biscotto di Savoja</i>	» ivi
» <i>di pasta frolla</i>	» 276
» <i>all' inglese</i>	» 277
<i>Focaccia di mele alla tedesca</i>	» ivi
<i>Pasticcini alla sivigliè</i>	» 279
» <i>alle marmellate</i>	» 280
» <i>alla russa</i>	» 281
» <i>alla crema ed al cioccolato</i>	» ivi
» <i>all' inglese o Miss-Piès</i>	» 282
» <i>alle nocciuole</i>	» 283
<i>Offelle di sant'Affra alla bresciana</i>	» ivi
<i>Paste frolle</i>	» 284
<i>Meringhe all' italianana</i>	» 285
» <i>ai pistacchi</i>	» 286
» <i>alla ginevrina secche</i>	» ivi

<i>Meringhe alla ginevrina umide . . .</i>	Pag. 287
<i>Torroncini al forno</i>	» 288
<i>Amaretti di mandorle dolci</i>	» 289
<i>Amaretti di mandorle amare</i>	» 290
» <i>di nocciuole</i>	» ivi
<i>Piccoli biscottini o croquis alla vaniglia</i>	» 291
» <i>» » al garofano o cannella</i>	» 292
<i>Piccoli soffiati o spumiglie al cioccolato, alla rosa, alla menta, al rhum, alla va- niglia od ai coriandoli</i>	» ivi
<i>Al cioccolato</i>	» 293
<i>Alla rosa</i>	» 294
<i>Alla menta</i>	» ivi
<i>Al rhum</i>	» ivi
<i>Alla vaniglia</i>	» ivi
<i>Ai coriandoli</i>	» 295
<i>Marzapanetti alla francese</i>	» ivi
» <i>soffiati e siringati</i>	» 297
<i>Crochignoli ai pinocchi</i>	» 298
» <i>alle mandorle dolci ed ai pi- stacchi</i>	» 299
» <i>alla regina</i>	» ivi
<i>Piccole meringhe</i>	» 300
<i>Pinoccade</i>	» 301

Dei vini e della birra.

<i>Della cantina</i>	» 302
<i>Vini in botti</i>	» 303
<i>Malattie dei vini</i>	» 309
<i>Modo di rendere spumeggianti i vini bianchi</i>	» 311
<i>Per impedire al vino d'inasprirsi</i>	» 312
<i>Per levare il cattivo gusto dal vino</i>	» 313
<i>Processo per trasmutare i vini rossi in vini bianchi migliori degli stessi vini rossi, da cui si sono tratti</i>	» 313

Vino brulé	Pag. 314
» <i>colle uova</i>	» ivi
» <i>di Bordò</i>	» 315
» <i>di Sciampagna</i>	» ivi
» <i>di Sciampagna spumeggiante</i>	» ivi
» <i>di Cipro</i>	» ivi
Secreto per ottenere del vino detto di paglia e di Tokay	» 316
Vino moscato di Lunel fattizio	» ivi
» <i>di Malaga artificiale</i>	» 317
» <i>artificiale moscato</i>	» ivi
» <i>comune artificiale</i>	» ivi
» <i>di lamponi</i>	» 318
» <i>d'Alicante</i>	» ivi
» <i>di Madera</i>	» ivi
» <i>del Reno</i>	» 319
» <i>di Fróntignano</i>	» ivi
» <i>d'albicocche</i>	» ivi
» <i>di pesche e d'altre frutta</i>	» 320
» <i>di ciliege</i>	» ivi
Vermuth all'uso toscano	» ivi
Vino detto a uso Torino	» 321
Modo di fare il vino da tavola per le famiglie	» 322
Bevanda dell'operajo	» 323
Mastice per intonacare le bottiglie	» ivi
Mezzo semplice per purificare le botti più infette	» 324
Modo di rendere impermeabili i turacciuoli di sughero	» ivi
Varie bibite per famiglia.	
Sidro di pere e di poma	» ivi
Aceti.	
Fabbricazione dell'aceto	» 327
Aceto domestico	» 328
» <i>di birra</i>	» ivi

<i>Miglioramento dell'aceto</i>	Pag. 329
<i>Aceto composto per l'insalata</i>	» 330
» <i>distillato</i>	» ivi
<i>Ricetta per far l'aceto aromatico</i>	» 332
<i>Aceto economico</i>	» ivi

Birra.

<i>Maniera di fare la birra</i>	» ivi
<i>Processo per fare la birra economica in una casa borghiana senza utensili di birrajo</i>	» 335
<i>Birra casalinga</i>	» 336
<i>Come bonificare il residuo di birra invec- chiata</i>	» 337
<i>Per evitare che la birra s' inacidisca</i>	» ivi
<i>Uso dell'acido picrico nella fabbricazione della birra</i>	» 338
<i>Maniera di conservare la birra</i>	» 339
